

cecotec

CECOFRY DUOLEVEL 12000 WINDOW

Freidora de aire de 12L con ventanas / 12 L air fryer with viewing window



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

تماميلى عتلى لىلىد

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	5
2. Antes de usar	5
3. Funcionamiento	6
4. Limpieza y mantenimiento	10
5. Copyright	11
6. Declaración UE de conformidad simplificada	11

INDEX

1. Parts and components	12
2. Before use	12
3. Operation	13
4. Cleaning and maintenance	17
5. Copyright	17
6. Simplified EU Declaration of Conformity	18

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	19
2. Avant utilisation	19
3. Fonctionnement	20
4. Nettoyage et entretien	24
5. Copyright	25
6. Déclaration de conformité simplifiée de l'UE	25

INHALT

1. Teile und Komponenten	26
2. Vor dem Gebrauch	26
3. Bedienung	27
4. Reinigung und Wartung	31
5. Copyright	32
6. Vereinfachte EU-Konformitätserklärung	32

INDICE

1. Parti e componenti	33
2. Prima dell'uso	33
3. Funzionamento	34
4. Pulizia e manutenzione	38
5. Copyright	39
6. Dichiarazione di conformità UE semplificata	39

ÍNDICE

1. Peças e componentes	40
2. Antes de usar	40
3. Funcionamento	41
4. Limpeza e manutenção	45
5. Copyright	46
6. Declaração de conformidade simplificada da UE	46

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	47
2. Voor gebruik	47
3. Bediening	48
4. Reiniging en onderhoud	52
5. Copyright	53
6. Vereenvoudigde EU-conformiteitsverklaring	53

INDEKS

1. Części i komponenty	54
2. Przed użyciem	54
3. Działanie	55
4. Czyszczenie i konserwacja	59
5. Prawa autorskie	60
6. Uproszczona deklaracja zgodności UE	60

INDEX

1. Součásti a komponenty	61
2. Před použitím	61
3. Provoz	62
4. Čištění a údržba	66
5. Autorská práva	66
6. Zjednodušené prohlášení EU o shodě	67

DIZIN

1. Parçalar ve bileşenler	68
2. Kullanmadan önce	68
3. Operasyon	69
4. Temizlik ve bakım	73
5. Telif Hakkı	74
6. Basitleştirilmiş AB uygunluk beyanı	74

ΔΕΙΚΤΗΣ

1. Μέρη και εξαρτήματα	75
2. Πριν από τη χρήση	75
3. Λειτουργία	76
4. Καθαρισμός και συντήρηση	81
5. Πνευματικά δικαιώματα	81
6. Απλουστευμένη δήλωση συμμόρφωσης ΕΕ	81

ÍNDICE

1. Peces i components	83
2. Abans de fer servir	83
3. Funcionament	84
4. Neteja i manteniment	88
5. Copyright	89
6. Declaració UE de conformitat simplificada	89

INDEX

1. Alkatrészek és részegységek	90
2. Használat előtt	90
3. Működés	91
4. Tisztítás és karbantartás	95
5. Szerzői jog	96
6. Egyszerűsített EU-megfelelőségi nyilatkozat	96

سرف

1. تانولكملاو ءازجالا	97
2. مءءءسالال لبق	97
3. لىءشءلا	98
4. ءناىصلال و فىظنءلا	102
5. رشنللاو عبطلا قوقح	102
6. ىبوروالا ءاىءالال طسبملا ققباطملا نالعا	102

NOTA

EU01_109325 Cecofry DuoLevel 12000 Window

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

GR • Η κωδικοποίηση σε αυτό το εγχειρίδιο είναι γενική και ισχύει για όλες τις παραλλαγές κώδικα της συσκευής.

CAT • La codificació del manual és genèrica i s'aplica a totes les variants de codis de l'aparell.

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

زاهجلا اب قصا خلا ءي جمربلا تاميل عتلا تاري غتم عيمج يل ع قبطنيو اما ع ليلدلا • يبرع

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Panel de Control
2. Salida de Aire
3. Asa del cestillo
4. Carcasa Superior
5. Carcasa Trasera
6. Cable de Alimentación
7. Cestillo
8. Rejilla
9. Ventana para visualizar el cocinado

Panel de control

Fig. 2

10. Icono táctil selección cestillo 1
11. Icono táctil selección cestillo 2
12. Icono táctil Sincronizar parámetros de cocinado (Sync Cook)
13. Icono táctil Sincronizar fin del cocinado (Sync Finish)
14. Icono táctil de Aumento de Tiempo/Temperatura
15. Icono táctil de Reducción de Tiempo/Temperatura
16. Icono táctil de Inicio/Pausa/Finalizar
17. Icono táctil de Cambio de Temperatura/Tiempo
18. Icono táctil luz cestillo 1
19. Icono táctil luz cestillo 2
20. Icono táctil temporizador
21. Icono táctil selector de modos

Nota:

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

Contenido de la caja:

- Freidora de aire
- Manual de instrucciones
- No retire el número de serie del producto, para poder mantener una correcta trazabilidad de su equipo en caso de solicitar asistencia.
- Utilice una esponja suave humedecida en detergente para limpiar los cestillos y las rejillas. No utilice materiales abrasivos para la limpieza, ya que podría dañar el revestimiento antiadherente de los cestillos.

NOTA: También puede lavar estos componentes en el lavavajillas.

- NO SUMERJA EL CUERPO DE LA FREIDORA DE AIRE EN AGUA.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño suave humedecido y séquelo completamente.

NOTA: No llene los cestillos con aceite o grasa para freír, ya que este aparato funciona con aire caliente.

3. FUNCIONAMIENTO

3.1. Preparación para el uso

1. Colocación: Coloque la freidora de aire sobre una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
2. Instalación del Asa: Fije firmemente el asa al panel del cestillo. Agite el cestillo para asegurarse de que esté correctamente instalado. Fig. 3
3. Colocación de la rejilla: Inserte la rejilla en el cestillo y, a continuación, introduzca el cestillo exterior en la freidora de aire.
4. Alimentación y Flujo de Aire: Asegúrese de que el cable de alimentación pueda llegar al

enchufe y de que haya suficiente circulación de aire alrededor del aparato.

ADVERTENCIAS:

- No coloque la freidora de aire sobre superficies no resistentes al calor.
- Mantenga al menos 35 cm de espacio libre alrededor de la freidora de aire.
- No llene los cestillos con aceite ni con ningún otro líquido.
- No coloque nada encima de la freidora de aire.
- No cubra las entradas de aire ya que podría afectar negativamente a su funcionamiento.

3.2. Instrucciones de Funcionamiento

1. Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente compatible.
2. Preparación de los alimentos: Extraiga el cestillo utilizando el asa. Coloque los alimentos en la rejilla.

Nota: No exceda la línea de llenado MAX en el cestillo.

3. Inserción del cestillo: Deslice el cestillo de nuevo dentro de la freidora de aire.

PRECAUCIÓN: el cestillo se calienta rápidamente. Evite el contacto directo con el cestillo durante el uso para evitar quemaduras. Toque solo el asa al retirar el cestillo.

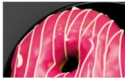
4. Pulse el icono táctil "⏻ ▷||". La pantalla mostrará "HE 110".
5. Cocción en un solo cestillo:
 - Pulse el icono táctil "1" o "2" para seleccionar el cestillo deseado.
 - Ajuste el tiempo/temperatura utilizando el Icono táctil "⏻ ⌚" o seleccione un menú preestablecido.
 - Pulse el icono táctil "⏻ ▷||" para comenzar a cocinar.
 - Utilice el icono táctil de luz correspondiente (cestillo 1 "☉" o cestillo 2 "☿") para comprobar los alimentos durante la cocción.
6. Cocción independiente de los cestillos:
 - Establezca diferentes ajustes de tiempo/temperatura para cada cestillo.
 - Pulse el icono táctil "1", seleccione un preajuste o ajuste la configuración y, a continuación, pulse el icono táctil "⏻ ▷||".
 - Repita para el cestillo 2.
 - Ajuste el tiempo/temperatura durante la cocción pulsando el icono táctil "1" o "2" (estado

ESPAÑOL

intermitente).

7. Función de finalización sincronizada (Sync Finish):
- Establezca diferentes tiempos/temperaturas de cocción para cada cestillo.
 - Pulse el icono táctil . El cestillo con el tiempo de cocción más corto mostrará "Ho L d".
 - El cestillo con el tiempo de cocción más largo iniciará el funcionamiento.
 - Cuando el tiempo de cocción restante de el cestillo de mayor tiempo sea igual al de el cestillo de menor tiempo, ambos cestillos cocinan juntas. "Ho L d" cambiará a una cuenta atrás.
8. Función de cocción sincronizada (Sync Cook):
- Para ajustes de cocción idénticos en ambos cestillos, pulse el icono táctil "MATCH".
 - Seleccione los ajustes deseados y pulse el icono táctil  .
 - Alternativamente, configure el otro cestillo, pulse el icono táctil "MATCH" para copiar los ajustes y, a continuación, pulse el icono táctil  .
9. Pausa:
- Pulse el icono táctil   para pausar ambos cestillos simultáneamente.
- O bien, pulse el icono táctil "1" o "2" y, a continuación, pulse el icono táctil  , para pausar un cestillo específico (el tiempo parpadeará).

10. Menús preestablecidos:
- Pulse el icono táctil  para acceder a los programas predeterminados.

Nombre de la función	Icono	Temperatura	Tiempo
Patatas Fritas		200°C	25 min
Postres		160°C	20 min
Muslos de Pollo		200°C	23 min
Filetes		200°C	13 min

Pescado		180°C	20 min
Fermentar		40°C	60 min
Pizza		180°C	17 min
Deshidratar		55°C	6 horas
Vegetales		200°C	20 min
Manual		200°C	20 min

Nota: Estas son pautas; ajuste los tiempos según el tamaño y la forma de los alimentos.

11. Comprobación a mitad de la cocción:

A la mitad del tiempo establecido, aparecerá **"turn"**, la luz del cestillo se activará y se emitirá un sonido de advertencia de 30 segundos.

Extraiga el cestillo y agite o dé la vuelta a los alimentos para una cocción uniforme.

Introduzca de nuevo el cestillo para continuar la cocción.

12. Modo de enfriamiento:

Después de cocinar, la freidora de aire entra en modo de enfriamiento (se muestra **"COOL"**).

Después de 30 segundos, retire el cestillo y colóquelo sobre una superficie resistente al calor.

13. Función de retardo:

Establezca la temperatura y el tiempo deseados.

Pulse el icono táctil , ajuste el tiempo de reserva utilizando los iconos táctiles **"—"** y **"+"** y pulse el icono táctil .

El aparato se iniciará automáticamente después del retardo establecido (0,5-12 horas, intervalos de 15 minutos).

14. Comprobación de la preparación de los alimentos:

Si los alimentos no están listos, deslice el cestillo de nuevo hacia dentro y ajuste el temporizador durante unos minutos más.

15. Extracción de los alimentos: utilice unas pinzas.

Nota:

No dé la vuelta al cestillo exterior para retirar los alimentos, ya que el exceso de aceite podría derramarse.

ATENCIÓN:

Al terminar el cocinado, deje el cestillo semi abierto para evitar la condensación en el interior de la freidora de aire.

Los alimentos salen muy calientes de la freidora de aire, tenga cuidado al manipularlos.

Recomendaciones:

- El tiempo de cocción de los alimentos pequeños suele ser más corto que el de los alimentos grandes.
- Para evitar un calentamiento desigual o que se quemen, los alimentos de pequeño volumen como las patatas fritas, los aros de cebolla y el pollo deben agitarse o voltearse durante la cocción.
- Rote la rejilla 180 ° para colocarla en la segunda capa, permitiendo que los alimentos se calienten más rápido.
- Añada un poco de aceite a las patatas frescas para obtener un resultado crujiente. Cocine los alimentos en la freidora de aire unos minutos después de añadir el aceite.
- No cocine alimentos ricos en aceite en la medida de lo posible.
- Esta freidora de aire también es adecuada para recalentar alimentos.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- La limpieza regular es esencial para un rendimiento y una longevidad óptimos.
- Frecuencia: Limpie el aparato después de cada uso y antes de guardarlo.
- Revestimiento Antiadherente: el cestillo y la rejilla tienen un revestimiento antiadherente. Evite los utensilios metálicos y los limpiadores abrasivos.
- Apto para Lavavajillas: el cestillo y la rejilla son aptas para lavavajillas.

Pasos de limpieza:

1. Desenchufe la freidora de aire y deje que se enfríe completamente. Puede retirar el

cestillo para acelerar el enfriamiento.

2. Limpieza Exterior: Limpie el exterior con un paño húmedo. No sumerja la carcasa de la freidora de aire en agua ni la enjuague bajo el grifo.
3. Cestillo y rejilla: Limpie con agua caliente, jabón para platos y una esponja no abrasiva.
4. Elemento Calefactor: Limpie el elemento calefactor con un paño húmedo o un cepillo de limpieza para eliminar los residuos de alimentos.
5. Secado: Asegúrese de que todas las partes estén limpias y completamente secas antes de guardarlas.

Consejo: Para la suciedad adherida, remoje el cestillo con agua caliente y detergente durante unos 10 minutos.

Almacenamiento:

- Nunca guarde la freidora de aire cuando esté caliente o húmeda.
- Guárdela en su caja original o en un lugar limpio y seco.

5. 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.

6. DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD SIMPLIFICADA



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

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Control panel
2. Air outlet
3. Basket handle
4. Upper housing
5. Rear housing
6. Power cord
7. Basket
8. Rack
9. Cooking viewing window

Control panel

Fig. 2

10. Basket 1 touch selection icon
11. Basket 2 touch selection icon
12. Sync Cook touch icon
13. Sync Finish touch icon
14. Time/Temperature increase touch icon
15. Time/Temperature decrease touch icon
16. Start/Pause/Stop touch icon
17. Temperature/Time change touch icon
18. Basket 1 light touch icon
19. Basket 2 light touch icon
20. Timer touch icon
21. Mode selection touch icon

Note:

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

2. BEFORE USE

- This appliance comes in a packaging designed to protect it during transport. Take the appliance out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging materials in a safe place to prevent damage to the appliance if you need to transport it in the future. If you wish to dispose of the original packaging, make sure all items are recycled properly.
- Check that all parts and components are included and in good condition. If any of them

are missing or damaged, please contact Cecotec's Official Technical Support Service immediately.

Box content:

- Air fryer
- Instruction manual
- Do not remove the product's serial number in order to keep proper traceability if technical assistance is required.
- Use a soft sponge dampened with detergent to clean the baskets and racks. Do not use abrasive materials for cleaning, as this may damage the non-stick coating of the baskets.

NOTE: You can also wash these components in the dishwasher.

- DO NOT IMMERSE THE BODY OF THE AIR FRYER IN WATER.
- Clean the inside and outside of the appliance with a soft damp cloth and dry thoroughly.

NOTE: Do not fill the baskets with oil or frying fat, as this appliance operates with hot air.

3. OPERATION

3.1. Preparing for use

1. Positioning: Place the air fryer on a stable, level, heat-resistant surface.
2. Handle installation: Securely attach the handle to the basket panel. Shake the basket to make sure it is correctly installed. Fig. 3
3. Placing the rack: Insert the rack into the basket, then insert the outer basket into the air fryer.
4. Feeding and Air Flow: Make sure that the power cord can reach the socket and that there is sufficient air circulation around the appliance.

WARNINGS:

- Do not place the air fryer on surfaces that are not heat-resistant.
- Keep at least 35 cm of free space around the air fryer.
- Do not fill the baskets with oil or any other liquid.
- Do not place anything on top of the air fryer.
- Do not cover the air inlets as this may adversely affect their operation.

3.2. Operation instructions

1. Connect the power cord to a suitable power socket.
2. Food preparation: Remove the basket using the handle. Place the food on the rack.

Note: Do not exceed the MAX fill line on the basket.

3. Inserting the basket: Then slide the basket back into the air fryer.

CAUTION: the basket heats up quickly. Avoid direct contact with the basket during use to prevent burns. Touch only the handle when removing the basket.

4. Press the touch icon « ». The display will show «HE 110».
5. Cooking in a single basket:
 - Press the touch icon «1» or «2» to select the desired basket.
 - Set the time/temperature using the « » touch icon or select a preset menu.
 - Press the « » touch icon to start cooking.
 - Use the corresponding light touch icon (basket 1 «» or basket 2 «») to check the food during cooking.
6. Independent cooking of the baskets:
 - Set different time/temperature settings for each basket.
 - Press the «1» touch icon, select a preset or adjust the settings, then press the « » touch icon.
 - Repeat for basket 2.
 - Set the time/temperature during cooking by pressing the touch icon «1» or «2» (flashing status).
7. Sync Finish function:
 - Set different cooking times/temperatures for each basket.
 - Press the touch icon «». The basket with the shortest cooking time will display «Ho L d».
 - The basket with the longest cooking time will start the operation.
 - When the remaining cooking time of the longer time basket is equal to that of the shorter time basket, both baskets cook together. Ho L d will change to a countdown.
8. Synchronised cooking function (Sync Cook):
 - For identical cooking settings in both baskets, press the «MATCH» touch icon.
 - Select the desired settings and press the « » touch icon.
 - Alternatively, set the other basket, press the «MATCH» touch icon to copy the settings

and then press the «▷||» touch icon.

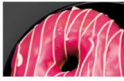
9. Pause

Press the touch icon «▷||» to pause both baskets simultaneously.

Or, press the «1» or «2» touch icon, then press the «▷||» touch icon, to pause a specific basket (the time will flash).

10. Preset menus:

Press the touch icon «» to access the default programmes.

Function	Symbol	Temperature	Time
Chips		200 °C	25 min
Desserts		160 °C	20 min
Chicken drumsticks		200 °C	23 min
Steaks		200 °C	13 min
Fish		180 °C	20 min
Ferment		40 °C	60 min
Pizza		180 °C	17 min
Dehydrate		55 °C	6 h

ENGLISH

Vegetables		200 °C	20 min
Manual		200 °C	20 min

Note: These are guidelines; adjust the times according to the size and shape of the food.

11. Check in the middle of cooking:

Halfway through the set time, «**turn**» will appear, the basket light will activate and a 30-second warning sound will be emitted.

Remove the basket and shake or turn the food for even cooking.

Replace the basket to continue cooking.

12. Cooling mode:

After cooking, the air fryer enters cooling mode («**cool**» is displayed).

After 30 seconds, remove the basket from the appliance and place it on a heat-resistant surface.

13. Delay function:

Set the desired temperature and time.

Press the touch icon «», set the standby time using the touch icons «» and «» and press the touch icon « ».

The appliance will start automatically after the set delay (0.5-12 hours, 15-minute intervals).

14. Checking food preparation:

If the food is not ready, slide the basket back in and set the timer for a few more minutes.

15. Food removal: use tongs.

Note:

Do not turn the outer basket upside down to remove food, as excess oil may spill out.

ATTENTION:

At the end of cooking, leave the basket half open to avoid condensation inside the air fryer.

Food comes out of the air fryer very hot, be careful when handling it.

Recommendations:

- Cooking time for small foods is usually shorter than for large foods.
- To avoid uneven heating or burning, small volume foods such as French fries, onion rings

- and chicken should be shaken or turned during cooking.
- Rotate the rack 180 °C to place it on the second layer, allowing the food to heat up faster.
- Add some oil to the fresh potatoes for a crispier result. Cook the food in the air fryer for a few minutes after adding the oil.
- Do not cook foods rich in oil as much as possible.
- This air fryer is also suitable for reheating food.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

- Regular cleaning is essential for optimal performance and extended service life.
- Frequency: Clean the appliance after every use and before storing it.
- Non-stick coating: the basket and rack have a non-stick coating. Avoid metal utensils and abrasive cleaners.
- Dishwasher safe: the basket and rack are dishwasher safe.

Cleaning steps:

1. Unplug the air fryer and allow it to cool down completely. You can remove the basket to accelerate cooling.
2. Cleaning the housing: Clean the exterior with a damp cloth. Do not immerse the air fryer housing in water or rinse it under running water.
3. Basket and rack: Clean with hot water, dish soap and a non-abrasive sponge.
4. Heating element: Clean the heating element with a damp cloth or cleaning brush to remove food residues.
5. Drying: Make sure all parts are clean and completely dry before storing.

Tip: For stubborn dirt, soak the basket with hot water and detergent for about 10 minutes.

Storage:

- Never store the air fryer when it is hot or wet.
- Store the air fryer in its original box or in a clean, dry place.

5. COPYRIGHT

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

INNOVACIONES, S.L.

6. SIMPLIFIED EU DECLARATION OF CONFORMITY



Cecotec Innovaciones hereby declares that this product complies with the essential requirements and other relevant provisions of the regulations applicable in the European Union. This appliance has been designed, manufactured and tested in compliance with required safety and quality standards. The full text of the EU Declaration of Conformity can be found on the following website: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1

1. Panneau de contrôle
2. Sortie d'air
3. Poignée du panier
4. Cache supérieure
5. Cache arrière
6. Câble d'alimentation
7. Panier
8. Grille
9. Fenêtre de contrôle de la cuisson

Panneau de contrôle

Img. 2

10. Icône tactile sélection du panier 1
11. Icône tactile sélection du panier 2
12. Icône tactile Synchronisation de la cuisson (Sync Cook)
13. Icône tactile Sync Finish (Fin de cuisson synchronisé)
14. Icône tactile pour augmenter le temps/la température
15. Icône tactile pour diminuer le temps/la température
16. Icône tactile de démarrage/pause/fin
17. Icône tactile de changement température/temps
18. Icône tactile lumière du panier 1
19. Icône tactile lumière du panier 2
20. Icône tactile de la minuterie
21. Icône tactile pour sélectionner les modes

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

FRANÇAIS

manque une pièce, une partie, un accessoire ou que l'appareil ou ses accessoires ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.

Contenu de la boîte :

- Friteuse à air
- Manuel d'instructions
- Ne retirez pas le numéro de série du produit, afin de conserver un suivi correct de votre produit en cas de problème.
- Utilisez une éponge douce imbibée de liquide vaisselle pour nettoyer les paniers et les grilles. N'utilisez pas de produits abrasifs pour le nettoyage, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif des paniers.

NOTE : Vous pouvez également laver ces éléments au lave-vaisselle.

- N'IMMERGEZ PAS LE CORPS DE LA FRITEUSE DANS L'EAU.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide et séchez-le soigneusement.

NOTE : Ne remplissez pas les paniers d'huile ou de graisse de friture, car l'appareil fonctionne à l'air chaud.

3. FONCTIONNEMENT

3.1. Préparation pour l'utilisation

1. Placement : Placez la friteuse sur une surface stable, plate et résistante à la chaleur.
2. Installation de la poignée : Fixez solidement la poignée au panneau du panier. Secouez le panier pour vous assurer qu'il est correctement installé.  3
3. Installation de la grille : Insérez la grille dans le panier, puis insérez le panier extérieur dans la friteuse.
4. Alimentation et flux d'air : Assurez-vous que le câble d'alimentation peut atteindre la prise et que l'air circule suffisamment autour de l'appareil.

AVERTISSEMENTS :

- Ne placez pas la friteuse sur des surfaces qui ne sont pas résistantes à la chaleur.
- Laissez au moins 35 cm d'espace libre autour de la friteuse.
- Ne remplissez pas les paniers avec de l'huile ou tout autre liquide.
- Ne placez aucun objet sur l'appareil.
- Ne couvrez pas les entrées d'air, car cela pourrait nuire son fonctionnement.

3.2. Instructions d'utilisation

1. Branchez le câble d'alimentation sur une prise de courant.
2. Préparation des aliments : Retirez le panier à baide de la poignée. Placez les aliments sur la grille.

Note : Ne dépassez pas la ligne de remplissage MAX sur le panier.

3. Insérer le panier : Ensuite, mettez de nouveau le panier dans la friteuse à air.

ATTENTION : Le panier chauffe rapidement. Évitez le contact direct avec le panier pendant utilisation pour éviter les brûlures. Ne touchez que la poignée lorsque vous retirez le panier.

4. Appuyez sur bîcône tactile  . L'écran affichera **HE 110**.
5. Cuisson dans un seul panier :
 - Appuyez sur bîcône tactile « **1** » ou « **2** » pour sélectionner le panier souhaité.
 - Réglez le temps/la température à baide de bîcône tactile «   » ou sélectionnez un menu préréglé.
 - Appuyez sur   pour commencer la cuisson.
 - Utilisez bîcône correspondante (Panier 1 «  » ou Panier 2 «  ») pour vérifier les aliments pendant la cuisson.
6. Cuisson indépendante des paniers :
 - Réglez des temps/températures différents pour chaque panier.
 - Appuyez sur bîcône tactile « **1** », sélectionnez un préréglage ou réglez les paramètres, puis appuyez sur bîcône tactile «   ».
 - Répétez cela pour le panier 2.
 - Réglez le temps/température pendant la cuisson en appuyant sur bîcône tactile « **1** » ou « **2** » (clignotant).
7. Fonction de fin de cuisson synchronisé (Sync Finish) :
 - Réglez des temps/températures de cuisson différents pour chaque panier.
 - Appuyez sur bîcône tactile . Le panier dont le temps de cuisson est le plus court affichera « **Ho L d** ».
 - Le panier dont le temps de cuisson est le plus long commencera le fonctionnement.
 - Lorsque le temps de cuisson restant du panier ayant une durée plus longue est égal à celui du panier ayant une durée plus courte, les deux paniers cuiront en même temps. « **Ho L d** »

FRANÇAIS

» deviendra un compte à rebours.

8. Fonction de cuisson synchronisée (Sync Cook) :
- Pour des réglages de cuisson identiques dans les deux paniers, appuyez sur bîcône tactile « MATCH ».
 - Sélectionnez les paramètres souhaités et appuyez sur bîcône tactile « ⏸ ▷|| ».
 - Vous pouvez également régler l'autre panier, appuyer sur bîcône tactile « MATCH » pour copier les réglages, puis appuyer sur bîcône tactile « ⏸ ▷|| ».

9. Pause

Appuyez sur bîcône tactile « ⏸ ▷|| » pour mettre en pause les deux paniers simultanément. Vous pouvez également appuyer sur bîcône tactile « 1 » ou « 2 », puis sur bîcône tactile « ⏸ ▷|| », pour mettre en pause un panier spécifique (le temps clignotera).

10. Menus préréglés :

Appuyez sur bîcône tactile « ≡ » pour accéder aux programmes par défaut.

Nom de la fonction	lcone	Température	Temps
Frites		200 °C	25 min
Desserts		160 °C	20 min
Cuisses de poulet		200 °C	23 min
Steaks		200 °C	13 min
Poisson		180 °C	20 min
Fermenter		40 °C	60 min

Pizza		180 °C	17 min
Déshydrater		55 °C	6 heures
Légumes		200 °C	20 min
Manuel		200 °C	20 min

Note : Il s'agit d'indications ; ajustez les temps en fonction de la taille et de la forme des aliments.

11. Vérification à mi-cuisson :

À mi-cuisson, « **burn** » s'affichera, le témoin du panier s'allumera et vous entendrez un signal sonore pendant 30 secondes.

Retirez le panier et secouez ou retournez les aliments pour une cuisson homogène.

Remettez le panier en place pour poursuivre la cuisson.

12. Mode de refroidissement :

Après la cuisson, la friteuse entrera en mode refroidissement (« **COOL** » s'affichera).

Après 30 secondes, retirez le panier et posez-le sur une surface résistante à la chaleur.

13. Fonction d'attente :

Réglez la température et le temps souhaitée.

Appuyez sur l'icône tactile « ☺ », réglez le temps d'attente à l'aide des icônes tactiles « — » et « + » et appuyez sur l'icône tactile « ⏸ ».

L'appareil démarrera automatiquement après le délai réglé (0,5-12 heures, par intervalles de 15 minutes).

14. Contrôle de la préparation des aliments :

Si les aliments ne sont pas prêts, remettez le panier en place et réglez la minuterie pour

FRANÇAIS

quelques minutes supplémentaires.

15. Pour retirer les aliments, utilisez des pinces.

Note :

Ne retournez pas le panier extérieur pour retirer les aliments, car l'excès d'huile pourrait s'écouler.

ATTENTION :

En fin de cuisson, laissez le panier à moitié ouvert pour éviter la condensation à l'intérieur de la friteuse.

Les aliments sortent de la friteuse très chauds, faites attention lorsque vous les manipulez.

Recommandations :

- Le temps de cuisson des petits aliments est généralement plus court que celui des gros aliments.
- Pour éviter que les aliments ne soient chauffés de manière inégale ou brûlés, les aliments de petit volume tels que les frites, les rondelles d'oignon et le poulet doivent être secoués ou retournés pendant la cuisson.
- Tournez la grille de 180° pour la placer sur la deuxième couche, ce qui permet aux aliments de chauffer plus rapidement.
- Ajoutez un peu d'huile aux frites pour obtenir un résultat plus croustillant. Faites cuire les aliments dans la friteuse quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Dans la mesure du possible, ne faites pas cuire d'aliments riches en huile.
- Cette friteuse convient également pour réchauffer les aliments.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Un nettoyage régulier est essentiel pour garantir un fonctionnement optimal et la longévité de l'appareil.
- Fréquence : Nettoyez l'appareil après chaque utilisation et avant de le ranger.
- Revêtement antiadhésif : le panier et la grille sont dotés d'un revêtement antiadhésif. Évitez d'utiliser des ustensiles métalliques et des nettoyants abrasifs.
- Lavable au lave-vaisselle : le panier et la grille peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Étapes du nettoyage :

1. Débranchez la friteuse et laissez-la refroidir complètement. Vous pouvez retirer le panier pour accélérer le refroidissement.
2. Nettoyage de l'extérieur de l'appareil : Nettoyez la surface extérieure avec un chiffon humide. N'immergez pas le boîtier de la friteuse dans l'eau et ne le rincez pas à l'eau.

courante.

3. Panier et grille : Nettoyez-les avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
4. Résistance : Nettoyez la résistance à l'aide d'un chiffon humide ou d'une brosse de nettoyage afin d'éliminer tout résidu alimentaire.
5. Séchage : Veuillez vous assurer que toutes les parties de l'appareil sont complètement sèches avant de le ranger.

Conseil : En cas de restes d'aliments collés, faites tremper le panier dans de l'eau chaude et du liquide vaisselle pendant environ 10 minutes.

Stockage :

- Ne rangez jamais la friteuse lorsqu'elle est chaude ou mouillée.
- Rangez-la dans sa boîte d'origine ou dans un endroit propre et sec.

5. 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.

6. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ SIMPLIFIÉE DE L'UE



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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

1. Bedienfeld
2. Luftauslass
3. Korbgriff
4. Oberes Gehäuse
5. Hinteres Gehäuse
6. Stromkabel
7. Korb
8. Gitter
9. Sichtfenster

Bedienfeld

Abb. 2

10. Korbauswahl 1 Symbol
11. Korbauswahl 2 Symbol
12. Symbol Kochparameter synchronisieren (Sync Cook)
13. Symbol Koch-Ende synchronisieren (Sync Finish)
14. Zeit/Temperatur erhöhen Symbol
15. Zeit-/Temperaturreduzierung Symbol
16. Symbol Start/Pause/Ende
17. Temperatur/Zeitänderung Symbol
18. Symbol Korb 1 Licht
19. Symbol Korb 2 Licht
20. Timer Symbol
21. Symbol für die Modusauswahl

Hinweis:

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist in einer Verpackung verpackt, die es beim Transport schützt. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie den Originalkarton und die sonstige Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie es später einmal transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, achten Sie bitte darauf, dass Sie alle Artikel

ordnungsgemäß recyceln.

- Stellen Sie sicher, dass alle Teile und Komponenten enthalten und in gutem Zustand sind. Sollte eines davon fehlen oder nicht in gutem Zustand sein, wenden Sie sich bitte umgehend an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.

Verpackungsinhalt:

- Heißluftfritteuse
- Bedienungsanleitung
- Entfernen Sie nicht die Seriennummer des Produkts, um eine korrekte Rückverfolgbarkeit Ihres Geräts im Falle eines Hilfeersuchens zu gewährleisten.
- Verwenden Sie einen weichen, mit Spülmittel angefeuchteten Schwamm, um die Körbe und Gestelle zu reinigen. Verwenden Sie zur Reinigung keine Scheuermittel, da diese die Antihaftbeschichtung der Körbe beschädigen können.

HINWEIS: Sie können diese Teile auch in der Spülmaschine waschen.

- TAUCHEN SIE DAS GEHÄUSE DER HEISSLUFTFRITTEUSE NICHT IN WASSER.
- Reinigen Sie das Gerät innen und außen mit einem weichen, feuchten Tuch und trocknen Sie es gründlich ab.

HINWEIS: Füllen Sie die Körbe nicht mit Öl oder Frittierfett, da dieses Gerät mit Heißluft arbeitet.

3. BEDIENUNG

3.1. Vorbereitung für die Verwendung

1. Platzierung: Stellen Sie die Fritteuse auf eine stabile, ebene und hitzebeständige Unterlage.
2. Montage des Griffs: Befestigen Sie den Griff sicher an der Korbwand. Schütteln Sie den Korb, um sicherzustellen, dass er richtig eingesetzt ist. Abb. 3
3. Positionierung des Gitters: Setzen Sie das Gestell in den Korb und dann den Außenkorb in die Fritteuse ein.
4. Fütterung und Luftstrom: Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel die Steckdose erreichen kann und dass um das Gerät herum eine ausreichende Luftzirkulation herrscht.

DEUTSCH

WARNHINWEISE:

- Stellen Sie die Heißluftfritteuse nicht auf Oberflächen, die nicht hitzebeständig sind.
- Halten Sie einen Freiraum von mindestens 35 cm um die Fritteuse herum ein.
- Füllen Sie die Körbe nicht mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit.
- Legen Sie keine Gegenstände auf die Fritteuse.
- Decken Sie die Lufteinlässe nicht ab, da dies ihre Funktion beeinträchtigen kann.

3.2. Betriebsanleitung

1. Schließen Sie das Netzkabel an eine kompatible Steckdose an.
2. Zubereitung von Lebensmitteln: Nehmen Sie den Korb am Griff heraus. Legen Sie die Lebensmittel auf das Gitter.

Hinweis: Überschreiten Sie nicht die MAX-Fülllinie auf dem Korb.

3. Einsetzen des Korbes: Schieben Sie den Korb zurück in die Fritteuse.

VORSICHT: Der Korb erhitzt sich schnell. Vermeiden Sie während des Gebrauchs den direkten Kontakt mit dem Korb, um Verbrennungen zu vermeiden. Fassen Sie beim Herausnehmen des Korbes nur den Griff an.

4. Drücken Sie das Symbol  . Auf dem Display wird **HE 110** angezeigt.
5. Garen in einem einzigen Korb:
 - Drücken Sie das Touch-Symbol «**1**» oder «**2**», um den gewünschten Korb auszuwählen.
 - Stellen Sie die Zeit/Temperatur mit dem Touch-Symbol  ein oder wählen Sie ein voreingestelltes Menü.
 - Drücken Sie das Touch-Symbol  , um den Garvorgang zu starten.
 - Verwenden Sie das entsprechende Light-Touch-Symbol (Korb 1 «» oder Korb 2 «»), um die Speisen während des Garvorgangs zu überprüfen.
6. Unabhängiges Kochen der Körbe:
 - Stellen Sie für jeden Korb unterschiedliche Zeit-/Temperatureinstellungen ein.
 - Drücken Sie das Touch-Symbol «**1**», wählen Sie eine Voreinstellung oder passen Sie die Einstellungen an, und drücken Sie dann das Touch-Symbol  .
 - Wiederholen Sie den Vorgang für Korb 2.
 - Stellen Sie die Zeit/Temperatur während des Garvorgangs ein, indem Sie das Berührungssymbol «**1**» oder «**2**» (blinkender Status) drücken.

7. Funktion zur Synchronisierung des Koch-Endes (Sync Finish):

- Stellen Sie für jeden Korb unterschiedliche Garzeiten/Temperaturen ein.
- Drücken Sie das Touch-Symbol . Der Korb mit der kürzesten Garzeit zeigt «**HOLD**» an.
- Der Korb mit der längsten Garzeit beginnt den Vorgang.
- Wenn die verbleibende Garzeit des Korbs mit der längeren Zeit gleich der des Korbs mit der kürzeren Zeit ist, garen beide Körbe zusammen. Die Anzeige **HOLD** wechselt zu einem Countdown.

8. Synchronisierte Kochfunktion (Sync Cook):

- Für identische Gareinstellungen in beiden Körben drücken Sie das Touch-Symbol «**MATCH**».
- Wählen Sie die gewünschten Einstellungen aus und drücken Sie das Touch-Symbol « ▷||».
- Alternativ können Sie auch den anderen Korb einstellen, das Touch-Symbol «**MATCH**» drücken, um die Einstellungen zu kopieren, und dann das Touch-Symbol « ▷||» drücken.

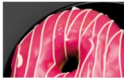
9. Pause:

Drücken Sie das Touch-Symbol « ▷||», um beide Körbe gleichzeitig anzuhalten.

Oder drücken Sie das Touch-Symbol «**1**» oder «**2**» und dann das Touch-Symbol « ▷||», um einen bestimmten Korb anzuhalten (die Zeit blinkt).

10. Voreingestellte Menüs:

Drücken Sie das Touch-Symbol «», um die Standardprogramme aufzurufen.

Name der Funktion	Symbol	Temperatur	Zeit
Pommes frites		200°C	25 min
Nachspeisen		160°C	20 min
Hähnchenschenkel		200°C	23 min
Filets		200°C	13 min

DEUTSCH

Fisch		180°C	20 min
Fermentieren		40°C	60 min
Pizza		180°C	17 min
Dörren		55°C	6 Stunden
Gemüse		200°C	20 min
Manuell		200°C	20 min

Hinweis: Dies sind Richtwerte; passen Sie die Zeiten je nach Größe und Form der Lebensmittel an.

11. In der Mitte des Kochvorgangs kontrollieren:

Nach der Hälfte der eingestellten Zeit wird «**turn**» angezeigt, die Korbleuchte wird aktiviert und ein 30-sekündiger Warnton ertönt.

Nehmen Sie den Korb heraus und schütteln oder wenden Sie die Speisen, damit sie gleichmäßig garen.

Setzen Sie den Korb wieder ein, um den Garvorgang fortzusetzen.

12. Betriebsart Kühlen:

Nach dem Garen geht die Fritteuse in den Abkühlmodus über («**cool**» wird angezeigt).

Nach 30 Sekunden nehmen Sie den Korb heraus und stellen ihn auf eine hitzebeständige Unterlage.

13. Verzögerungsfunktion:

Stellen Sie die gewünschte Temperatur und Zeit ein.

Drücken Sie das Touch-Symbol «», stellen Sie die Standby-Zeit mit den Touch-Symbolen «» und «» ein und drücken Sie das Touch-Symbol « ».

Das Gerät startet automatisch nach der eingestellten Verzögerung (0,5-12 Stunden,

15-Minuten-Intervalle).

14. Kontrolle der Lebensmittelzubereitung:

Wenn das Essen noch nicht fertig ist, schieben Sie den Korb wieder hinein und stellen Sie den Timer auf ein paar Minuten mehr ein.

15. Entfernen von Lebensmitteln: Verwenden Sie eine Pinzette.

Hinweis:

Drehen Sie den Außenkorb nicht auf den Kopf, um die Lebensmittel zu entnehmen, da sonst überschüssiges Öl austreten kann.

ACHTUNG:

Lassen Sie den Korb am Ende des Garvorgangs halb geöffnet, um Kondensation im Inneren der Fritteuse zu vermeiden.

Das Essen kommt sehr heiß aus der Fritteuse, seien Sie vorsichtig beim Umgang mit dem Essen.

Empfehlungen:

- Die Garzeit für kleine Speisen ist in der Regel kürzer als für große Speisen.
- Um ein ungleichmäßiges Erhitzen oder Anbrennen zu vermeiden, sollten kleinvolumige Lebensmittel wie Pommes frites, Zwiebelringe und Hähnchen während des Garens geschüttelt oder gewendet werden.
- Drehen Sie den Rost um 180° und legen Sie ihn auf die zweite Ebene, damit die Speisen schneller erhitzt werden.
- Für ein knuspriges Ergebnis etwas Öl zu den frischen Kartoffeln geben. Garen Sie das Essen in der Fritteuse einige Minuten lang, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Kochen Sie möglichst keine ölhaltigen Lebensmittel.
- Diese Fritteuse ist auch zum Aufwärmen von Speisen geeignet.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

- Für eine optimale Leistung und Langlebigkeit ist eine regelmäßige Reinigung unerlässlich.
- Frequenz: Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch und vor der Lagerung.
- Antihaftbeschichtung: Korb und Gestell sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Vermeiden Sie Metallutensilien und Scheuermittel.
- Spülmaschinenfest: Der Korb und das Gestell sind spülmaschinenfest.

Reinigungsschritte:

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

DEUTSCH

den Korb entfernen, um die Abkühlung zu beschleunigen.

2. Äußere Reinigung: Wischen Sie die Außenseite mit einem feuchten Tuch ab. Tauchen Sie das Gehäuse der Fritteuse nicht in Wasser ein und spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab.
3. Korb und Gitter: Mit warmem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm reinigen.
4. Heizelement: Reinigen Sie das Heizelement mit einem feuchten Tuch oder einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.
5. Trocknen: Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und vollständig trocken sind, bevor Sie sie einlagern.

Tipp: Bei hartnäckigem Schmutz weichen Sie den Korb etwa 10 Minuten lang in heißem Wasser und Spülmittel ein.

Lagerung:

- Lagern Sie die Heißluftfritteuse niemals, wenn sie heiß oder nass ist.
- In der Originalverpackung oder an einem sauberen, trockenen Ort aufbewahren.

5. COPYRIGHT

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

6. VEREINFACHTE EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



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

1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

1. Pannello di controllo
2. Uscita dell'aria
3. Manico del cestello
4. Rivestimento superiore
5. Involucro posteriore
6. Cavo di alimentazione
7. Cestello esterno
8. Griglia
9. Vetrina di cottura

Pannello di controllo

Fig. 2

10. Icona di selezione del cestello 1
11. Icona di selezione del cestello 2
12. Icona Sincronizzare i parametri di cottura (Sync Cook)
13. Icona Sincronizzare fine cottura (Sync Finish)
14. Icona touch di aumento tempo/temperatura
15. Icona touch di riduzione tempo/temperatura
16. Icona touch di avvio/pausa/fine
17. Icona touch di cambio temperatura/tempo
18. Icona dluce cestello 1
19. Icona dluce cestello 2
20. Icona touch timer
21. Icona touch selettore modalità

Nota:

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

2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. 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 qualora fosse necessario trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.
- Verificare che tutte le parti e i componenti siano compresi e in buono stato. Se uno di

essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

Contenuto della scatola:

- Friggitrice ad aria
- Manuale di istruzioni
- Non rimuovere il numero di serie del prodotto, al fine di mantenere una corretta tracciabilità dell'apparecchiatura in caso di richiesta di assistenza.
- Per pulire i cestelli e i ripiani, utilizzare una spugna morbida inumidita con un detergente. Per la pulizia non utilizzare materiali abrasivi che potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente dei cestelli.

NOTA: È possibile lavare questi componenti anche in lavastoviglie.

- NON IMMERGERE IL CORPO DELLA FRIGGITRICE AD ARIA IN ACQUA.
- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido e umido; poi asciugarlo completamente.

NOTA: Non riempire i cestelli con olio o grasso di frittura, poiché l'apparecchio funziona con aria calda.

3. FUNZIONAMENTO

3.1. Preparazione per l'uso

1. Posizionamento: Collocare la friggitrice ad aria su una superficie stabile, piana e resistente al calore.
2. Installazione della maniglia: Fissare saldamente la maniglia al pannello del cestello. Scuotere il cestello per verificare che sia installato correttamente. Fig. 3
3. Posizionamento della griglia: Inserire la rastrelliera nel cestello, quindi inserire il cestello esterno nella friggitrice ad aria.
4. Alimentazione e flusso d'aria: Assicurarsi che il cavo di alimentazione possa raggiungere la presa di corrente e che intorno all'apparecchio vi sia una sufficiente circolazione d'aria.

ATTENZIONE:

- Non collocare la friggitrice ad aria su una superficie non resistente al calore.
- Mantenere almeno 35 cm di spazio libero intorno alla friggitrice ad aria.
- Non riempire i cestelli con olio o con altri liquidi. Non collocare alcun oggetto sopra la friggitrice ad aria.
- Non coprire le prese d'aria per non comprometterne il funzionamento.

3.2. Istruzioni per il funzionamento

1. Collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente.
2. Preparazione degli alimenti: Rimuovere il cestello utilizzando la maniglia. Posizionare il cibo sulla griglia.

Nota: Non superare la linea di riempimento MAX sul cestello.

3. Inserimento del cestello: In seguito, far scorrere di nuovo il cestello all'interno della friggitrice ad aria.

ATTENZIONE: il cestello si riscalda rapidamente. Evitare il contatto diretto con il cestello durante l'uso per evitare scottature. Per rimuovere il cestello, toccare solo la maniglia.

4. Premere bicon touch « ». Il display mostrerà "HE 110".
5. Cottura in un unico cestello:
 - Premere bicon touch «1» o «2» per selezionare il cestello desiderato.
 - Impostare l'ora/la temperatura utilizzando bicon a sfioramento « » o selezionare un menu preimpostato.
 - Premere bicon a sfioramento « » per avviare la cottura.
 - Utilizzare bicon luminosa corrispondente (Cestello 1 «» o Cestello 2 «») per controllare gli alimenti durante la cottura.
6. Cottura indipendente dei cestini:
 - Impostare diverse impostazioni di tempo/temperatura per ciascun cestello.
 - Premere bicon a sfioramento «1», selezionare una preimpostazione o regolare le impostazioni, quindi premere bicon a sfioramento « ».
 - Ripetere l'operazione per il cestino 2.
 - Impostare l'ora/la temperatura durante la cottura premendo bicon a sfioramento «1» o «2» (stato lampeggiante).
7. Funzione Fine sincronizzata (Sync Finish):
 - Impostare tempi/temperature di cottura diversi per ciascun cestello.
 - Premere bicon a sfioramento «». Il cestello con il tempo di cottura più breve visualizzerà «Ho L d».
 - Il cestello con il tempo di cottura più lungo avvierà l'operazione.
 - Quando il tempo di cottura rimanente del cestello più lungo è uguale a quello del cestello più corto, entrambi i cestelli cuociono insieme. Ho L d diventa un conto alla rovescia.
8. Funzione cottura sincronizzata (Sync Cook):
 - Per ottenere impostazioni di cottura identiche in entrambi i cestelli, premere bicon a

ITALIANO

sfioreamento «**MATCH**».

- Selezionare le impostazioni desiderate e premere bicon a sfioramento «☺ ▷||».
- In alternativa, impostare l'altro cestino, premere bicon a sfioramento «**MATCH**» per copiare le impostazioni e quindi premere bicon a sfioramento «☺ ▷||».

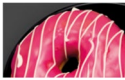
9. Pausa:

Premere bicon a sfioramento «☺ ▷||» per mettere in pausa entrambi i cestini contemporaneamente.

Oppure, premere bicon a sfioramento «1» o «2» e poi premere bicon a sfioramento «☺ ▷||» per mettere in pausa un cestino specifico (l'ora lampeggia).

10. Menu preimpostati:

Premere bicon a sfioramento «≡» per accedere ai programmi predefiniti.

Nome della funzione	Icona	Temperatura	Temoi
Patatine fritte		200°C	25 min
Dessert		160°C	20 min
Cosce di pollo		200°C	23 min
Filetti		200°C	13 min
Pesce		180°C	20 min
Fermentazione		40°C	60 min
Pizza		180°C	17 min

Essiccazione		55°C	6 ore
Verdura		200°C	20 min
Manuale		200°C	20 min

Nota: Si tratta di linee guida; regolare i tempi in base alle dimensioni e alla forma dell'alimento.

11. Controllare a metà cottura:

A metà del tempo impostato, viene visualizzato «**turn**», si attiva la luce del cestello e viene emesso un segnale acustico di 30 secondi.

Rimuovere il cestello e scuotere o girare il cibo per ottenere una cottura uniforme.

Riposizionare il cestello per continuare la cottura.

12. Modalità di raffreddamento:

Dopo la cottura, la friggitrice ad aria entra in modalità di raffreddamento («**COOL**» sul display).

Passati 30 secondi, rimuovere il cestello e poggiarlo su una superficie resistente al calore.

13. Funzione Delay:

Impostare la temperatura e l'ora desiderate.

Premere l'icona a sfioramento «», impostare il tempo di standby utilizzando le icone a sfioramento «» e «» e premere l'icona a sfioramento «» e «».

Il dispositivo si avvia automaticamente dopo il ritardo impostato (0,5-12 ore, intervalli di 15 minuti).

14. Controllo della preparazione degli alimenti:

Se il cibo non è ancora pronto, reinserire il cestello e impostare il timer per qualche altro minuto.

15. Rimozione del cibo: utilizzare una pinzetta.

Nota:

Non capovolgere il cestello esterno per rimuovere gli alimenti, poiché farlo in eccesso potrebbe fuoriuscire.

ATTENZIONE:

Al termine della cottura, lasciare il cestello semiaperto per evitare la condensa all'interno della

ITALIANO

friggitrice ad aria.

Il cibo esce dalla friggitrice ad aria molto caldo, fare attenzione quando lo si maneggia.

Suggerimenti:

- Il tempo di cottura dei cibi piccoli è solitamente più breve di quello dei cibi grandi.
- Per evitare un riscaldamento non uniforme o la bruciatura, gli alimenti di piccolo volume come le patatine fritte, gli anelli di cipolla e il pollo devono essere scossi o girati durante la cottura.
- Ruotare la griglia di 180° per posizionarla sul secondo strato, in modo che il cibo si riscaldi più velocemente.
- Aggiungere un po' di olio alle patate fresche per un risultato più croccante. Cuocere gli alimenti nella friggitrice ad aria per qualche minuto dopo aver aggiunto l'olio.
- Non cucinare il più possibile cibi ricchi di olio.
- Questa friggitrice ad aria è adatta anche per riscaldare i cibi.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Una pulizia regolare è essenziale per ottenere prestazioni e durata ottimali.
- Frequenza: Pulire l'apparecchio dopo ogni uso e prima di conservarlo.
- Rivestimento antiaderente: il cestello e la griglia hanno un rivestimento antiaderente. Evitare utensili metallici e detergenti abrasivi.
- Lavabile in lavastoviglie: il cestello e la rastrelliera sono lavabili in lavastoviglie.

Fasi di pulizia:

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente. È possibile rimuovere il cestello per accelerare il raffreddamento.
2. Pulizia dell'esterno: Pulire la parte esterna con un panno umido. Non immergere l'involucro della friggitrice ad aria in acqua e non sciacquarlo sotto acqua corrente.
3. Cestello e griglia: Pulire con acqua calda, sapone e una spugna non abrasiva.
4. Elemento riscaldante: Pulire l'elemento riscaldante con un panno umido o una spazzola per rimuovere eventuali residui di cibo.
5. Asciugatura: Assicurarsi che tutte le parti del prodotto siano pulite e completamente asciutte prima di riporle.

Consiglio: In caso di sporco ostinato, immergere il cestello in acqua calda e detersivo per circa 10 minuti.

Spazio di archiviazione:

- Non riporre mai la friggitrice ad aria quando è calda o bagnata.
- Riporre la friggitrice nella sua scatola originale o in un luogo fresco e asciutto.

5. COPYRIGHT

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

6. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE SEMPLIFICATA



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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Painel de controlo
2. Saída de ar
3. Pega do cesto
4. Carcaça superior
5. Carcaça traseira
6. Cabo de alimentação
7. Cesto
8. Grelha
9. Janela de exposição de cozinha

Painel de controlo

Fig. 2

10. Ícone tátil seleção do cesto 1
11. Seleção do cesto por toque no ícone 2
12. Ícone tátil Sincronizar os parâmetros de cozedura (Sync Cook)
13. Toque no ícone Sync Finish (Sincronização concluída)
14. Ícone tátil de aumento tempo/temperatura
15. Ícone tátil Diminuir tempo/temperatura
16. Ícone Iniciar/Pausar/Fim
17. Ícone tátil de mudança tempo/temperatura
18. Ícone tátil luz do cesto 1
19. Ícone tátil luz do cesto 2
20. Temporizador
21. Ícone tátil do seletor de modo

Nota:

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

2. ANTES DE USAR

- Este aparelho é embalado numa embalagem concebida 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

algun deles faltar ou não estiver em boas condições, contacte imediatamente o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.

Conteúdo da caixa:

- Fritadeira de ar
- Manual de instruções
- Não retire o número de série do produto, para manter uma rastreabilidade correta em caso de solicitar assistência.
- Utilize uma esponja macia humedecida com detergente para limpar os cestos e as prateleiras. Não utilizar materiais abrasivos para a limpeza, pois podem danificar o revestimento antiaderente dos cestos.

NOTA: Também pode lavar estes componentes na máquina de lavar louça.

- NÃO MERGULHAR O CORPO DA FRITADEIRA DE AR QUENTE EM ÁGUA.
- Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano macio e húmido e seque-o bem.

NOTA: Não encher os cestos com óleo ou gordura para fritar, pois este aparelho funciona com ar quente.

3. FUNCIONAMENTO

3.1. Preparação para a utilização

1. Montagem: Coloque o aparelho sobre uma superfície estável, plana e resistente ao calor.
2. Instalar a pega: Fixar firmemente a pega no painel do cesto. Agite o cesto para se certificar de que está corretamente instalado. Fig. 3
3. Montagem grade: Introduzir a grelha no cesto e, em seguida, introduzir o cesto exterior na fritadeira.
4. Alimentação e fluxo de ar: Certifique-se de que o cabo de alimentação chega à tomada e que existe suficiente circulação de ar à volta do aparelho.

ADVERTÊNCIAS:

- Não coloque o dispositivo em nenhuma superfície que não seja resistente ao calor.
- Mantenha pelo menos 35 cm de espaço livre à volta da fritadeira.
- Não encher os cestos com óleo ou qualquer outro líquido.
- Não coloque nenhum objeto em cima da fritadeira.
- Não cobrir as entradas de ar, pois isso pode afetar negativamente o seu funcionamento.

3.2. Instruções de funcionamento

1. Conecte o cabo de alimentação a uma tomada elétrica
2. Preparação de alimentos: Retirar o cesto com a pega. Colocar os alimentos na grelha.

Nota: Não ultrapassar a linha de enchimento MAX do cesto.

3. Inserção do cesto: Deslize novamente o cesto dentro da fritadeira de ar.

CUIDADO: O cesto aquece rapidamente. Evitar o contacto direto com o cesto durante a utilização para evitar queimaduras. Para retirar o cesto, tocar apenas na pega.

4. Premir o ícone tátil « »». O ecrã mostrará **HE I10**.
5. Cozinhar num único cesto:
 - Prima o ícone tátil «**1**» ou «**2**» para selecionar o cesto pretendido.
 - Defina a hora/temperatura utilizando o ícone de toque « » ou selecione um menu predefinido.
 - Premir o ícone tátil « » para iniciar a cozedura.
 - Utilizar o ícone de toque luminoso correspondente (Cesto 1 «» ou Cesto 2 «») para verificar os alimentos durante a cozedura.
6. Cozedura independente dos cestos:
 - Defina diferentes definições de tempo/temperatura para cada cesto.
 - Prima o ícone tátil «**1**», selecione uma predefinição ou ajuste as definições e, em seguida, prima o ícone tátil « ».
 - Repetir para o cesto 2.
 - Ajustar o tempo/temperatura durante a cozedura, premindo o ícone tátil «**1**» ou «**2**» (estado intermitente).
7. Função Sync Finish:
 - Definir tempos/temperaturas de cozedura diferentes para cada cesto.
 - Premir o ícone tátil «». O cesto com o tempo de cozedura mais curto apresenta a indicação «**Hold**».
 - O cesto com o tempo de cozedura mais longo iniciará a operação.
 - Quando o tempo de cozedura restante do cesto de tempo mais longo é igual ao do cesto de tempo mais curto, ambos os cestos cozinham em conjunto. A indicação **Hold** muda para uma contagem decrescente.
8. Função Sync Cook:
 - Para obter configurações de cozedura idênticas em ambos os cestos, premir o ícone tátil

«MATCH».

- Selecionar as definições pretendidas e premir o ícone tátil «☪ ▷||».
- Em alternativa, defina o outro cesto, prima o ícone tátil «MATCH» para copiar as definições e, em seguida, prima o ícone tátil «☪ ▷||».

9. Pausa:

Premir o ícone tátil «☪ ▷||» para colocar os dois cestos em pausa simultaneamente.

Ou, prima o ícone tátil «1» ou «2» e, em seguida, prima o ícone tátil «☪ ▷||» para colocar um cesto específico em pausa (a hora pisca).

10. Menus predefinidos:

Premir o ícone tátil «≡» para aceder aos programas predefinidos.

Nome da função	Ícone	Temperatura	Tempo
Batatas fritas		200°C	25 min
Sobremesas		160°C	20 min
Perninhas de frango		200°C	23 min
Bife		200°C	13 min
Peixe		180°C	20 min
Fermentar		40°C	60 min
Pizza		180°C	17 min

PORTUGUÊS

Desidratar		55°C	6 horas
Legumes		200°C	20 min
Manual		200°C	20 min

Nota: Estas são diretrizes; ajuste os tempos de acordo com o tamanho e a forma dos alimentos.

11. Verificar a meio da cozedura:

A meio do tempo definido, aparece «turn», a luz do cesto é activada e é emitido um som de aviso de 30 segundos.

Retire o cesto e agite ou vire os alimentos para que a cozedura seja uniforme.

Volte a colocar o cesto para continuar a cozedura.

12. Fase de arrefecimento:

Após a cozedura, a fritadeira entra no modo de arrefecimento («cool» é apresentado).

Após 30 segundos, retire o cesto do aparelho de ar e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.

13. Função de atraso:

Definir a temperatura e o tempo pretendidos.

Prima o ícone de toque «☑», defina o tempo de espera utilizando os ícones de toque «←» e «+» e prima o ícone de toque «⏻».

O dispositivo arrancará automaticamente após o atraso definido (0,5-12 horas, intervalos de 15 minutos).

14. Controlo da preparação dos alimentos:

Se os alimentos não estiverem prontos, volte a colocar o cesto e programe o temporizador para mais alguns minutos.

15. Remoção de alimentos: utilizar uma pinça.

Nota:

Não vire o cesto exterior ao contrário para retirar os alimentos, pois o excesso de óleo pode derramar.

ATENÇÃO:

No final da cozedura, deixar o cesto meio aberto para evitar a condensação no interior da fritadeira. Os alimentos saem da fritadeira muito quentes, pelo que deve ter cuidado ao manuseá-los.

Recomendações:

- O tempo de cozedura dos alimentos pequenos é geralmente mais curto do que o dos alimentos grandes.
- Para evitar um aquecimento desigual ou queimaduras, os alimentos de pequeno volume, como as batatas fritas, os anéis de cebola e o frango, devem ser agitados ou virados durante a cozedura.
- Rodar a grelha 180° para a colocar na segunda camada, permitindo que os alimentos aqueçam mais rapidamente.
- Adicione um pouco mais de azeite às batatas frescas para um resultado mais crocante. Cozinhe os alimentos na fritadeira de ar quente durante alguns minutos depois de adicionar o óleo.
- Não cozinhar alimentos ricos em óleo, tanto quanto possível.
- Esta fritadeira de ar quente também é adequada para reaquecer alimentos.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- A limpeza regular é essencial para um ótimo desempenho e longevidade.
- Frequência: Limpe o dispositivo após cada utilização e antes de o armazenar.
- Revestimento antiaderente: o cesto e a grelha têm um revestimento antiaderente. Evitar utensílios de metal e produtos de limpeza abrasivos.
- Lavável na máquina de lavar louça: o cesto e o suporte podem ser lavados na máquina de lavar louça.

Etapas de limpeza:

1. Desligue a fritadeira e deixe-a arrefecer completamente. Pode retirar o cesto para acelerar o arrefecimento.
2. Limpeza do exterior: Limpe a carcaça exterior com um pano húmido. Não mergulhe a caixa da fritadeira de ar quente em água nem a lave em água corrente.
3. Cesto e grelha: Limpar com água morna, detergente da loiça e uma esponja não abrasiva.
4. Resistência: Limpe a resistência com um pano de limpeza húmido ou uma escova de limpeza para remover quaisquer resíduos de alimentos.
5. Secagem: Certifique-se de que todas as partes do produto estejam completamente secas antes de armazenar.

Conselho: Para sujidade persistente, mergulhe o cesto em água quente e detergente durante

PORTUGUÊS

cerca de 10 minutos.

Armazenamento

- Nunca guarde a fritadeira de ar quente ou molhada.
- Guarde o aparelho na sua caixa original ou num local limpo e seco.

5. 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.

6. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE SIMPLIFICADA DA UE



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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Afbeelding 1

1. Configuratiescherm
2. Luchttuitlaat
3. Mandgreep
4. Hoofdletters
5. Achterkant
6. Stroomkabel
7. Mand
8. Rek
9. Venster om het koken te bekijken

bedieningspaneel

Afbeelding 2

10. Raak het pictogram mandselectie 1 aan
11. Raak het pictogram mandselectie 2 aan
12. Raak het pictogram 'Kookparameters synchroniseren' aan (Sync Cook)
13. Raak het pictogram aan om het einde van het koken te synchroniseren (Sync Finish)
14. Aanraakpictogram voor tijd/temperatuurverhoging
15. Aanraakpictogram voor tijd-/temperatuurreductie
16. Start/Pauze/Einde touch-pictogram
17. Temperatuur-/tijdveranderingsaanraakpictogram
18. Raak pictogram lichtmand 1 aan
19. Raak pictogram lichtmand 2 aan
20. Tik op het timerpictogram
21. Aanraakpictogram voor modusselector

Opmerking:

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

2. VOOR GEBRUIK

- Dit apparaat wordt geleverd in een verpakking die speciaal is ontworpen om het tijdens transport te beschermen. Haal het apparaat uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. U kunt de originele doos en andere verpakkingsmaterialen op een veilige plaats bewaren om schade aan het apparaat te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. Als u de originele verpakking wilt weggoien, zorg er dan voor dat u alle

NEDERLANDS

onderdelen op de juiste manier recyclet.

- onmiddellijk contact op met de officiële technische ondersteuning van Cecotec als er onderdelen ontbreken of in slechte staat verkeren.

Inhoud van de doos:

- Airfryer
- Gebruiksaanwijzing
- Verwijder het serienummer niet van het product, zodat uw apparaat goed getraceerd kan worden als u hulp nodig hebt.
- Gebruik een zachte spons bevochtigd met afwasmiddel om de mandjes en rekken schoon te maken. Gebruik geen schurende middelen, aangezien dit de antiaanbaklaag van de mandjes kan beschadigen.

LET OP: U kunt deze onderdelen ook in de vaatwasser wassen.

- DOMPEL DE AIRFRYER NIET ONDER IN WATER.
- Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een zachte, vochtige doek en droog het vervolgens grondig af.

LET OP: Vul de frituurmandjes niet met olie of vet om te frituren. Dit apparaat werkt met hete lucht.

3. BEDIENING

3.1. Voorbereiding voor gebruik

1. Plaatsing: Plaats de airfryer op een stabiele, vlakke en hittebestendige ondergrond.
2. Installatie van de handgreep: Bevestig de handgreep stevig aan het mandpaneel. Schud de mand om te controleren of deze goed is geïnstalleerd. Afb. 3
3. Het rek plaatsen: Plaats het rek in het mandje en plaats vervolgens het buitenste mandje in de airfryer.
4. Vermogen en luchtstroom: Zorg ervoor dat het netsnoer het stopcontact kan bereiken en dat er voldoende luchtcirculatie rondom het apparaat is.

WAARSCHUWINGEN:

- Plaats de airfryer niet op oppervlakken die niet hittebestendig zijn.
- Houd minimaal 35 cm vrije ruimte rondom de airfryer.
- Vul de manden niet met olie of andere vloeistoffen.
- Plaats niets bovenop de airfryer.
- Dek de luchtinlaten niet af, omdat dit een negatief effect kan hebben op de werking ervan.

3.2. Gebruiksaanwijzing

1. Sluit het netsnoer aan op een geschikt stopcontact.
2. Voedselbereiding: Verwijder het mandje met behulp van de handgreep. Plaats het voedsel op het rooster.

Let op: Vul de mand niet verder dan de MAX-lijn.

3. Het mandje plaatsen: Schuif het mandje terug in de airfryer.

LET OP: De mand warmt snel op. Vermijd direct contact met de mand tijdens gebruik om brandwonden te voorkomen. Raak alleen de handgreep aan wanneer u de mand verwijdert.

4. Druk op het aanraakpictogram "☺ ▷||". Op het scherm verschijnt "HE 110".
5. Koken in één mand:
 - Druk op het aanraakpictogram "1" of "2" om het gewenste winkelmandje te selecteren.
 - Pas de tijd/temperatuur aan met het aanraakpictogram "⌚ ☺" of selecteer een vooraf ingesteld menu.
 - Druk op het aanraakpictogram "☺ ▷||" om te beginnen met koken.
 - Gebruik het overeenkomstige lichte aanraakpictogram (mand 1 "☺ ⌚" of mand 2 "☺ ⌚") om het voedsel tijdens het koken te controleren.
6. Zelfstandig koken van de manden:
 - Stel voor elk mandje een andere tijd-/temperatuurinstelling in.
 - Tik op het aanraakpictogram "1", selecteer een voorinstelling of pas de instellingen aan en tik vervolgens op het ☺ ▷||aanraakpictogram "1".
 - Herhaal dit voor mandje 2.
 - Pas de tijd/temperatuur aan tijdens het koken door op het aanraakpictogram "1" of "2" te drukken (knipperende status).
7. Gesynchroniseerde voltooiingsfunctie (Sync Finish):
 - Stel voor elk mandje een andere kooktijd/temperatuur in.
 - Druk op het aanraakpictogram "☺ ▷|| SYNC". Het mandje met de kortste kooktijd zal "Ho L d" weergeven.
 - Het mandje met de langste kooktijd begint met koken.
 - Wanneer de resterende kooktijd van het langere mandje gelijk is aan die van het kortere mandje, koken beide mandjes tegelijkertijd. "Ho L d" verandert in een aftelling.
8. Gesynchroniseerde kookfunctie (Sync Cook):
 - Voor identieke kookinstellingen op beide manden, drukt u op het MATCHaanraakpictogram

NEDERLANDS

" "

- Selecteer de gewenste instellingen en druk op het   aanraakpictogram " ".
- U kunt ook de andere mand configureren, op het aanraakpictogram " MATCH" drukken om de instellingen te kopiëren en vervolgens op het aanraakpictogram "   drukken.

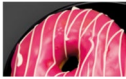
9. Pauze:

Druk op het aanraakpictogram " "   om beide manden tegelijkertijd te pauzeren.

Of druk op het aanraakpictogram " **1**" of " **2**" en druk vervolgens op het aanraakpictogram "   om een specifieke mand te pauzeren (de tijd knippert).

10. Vooraf ingestelde menu's:

Druk op het aanraakpictogram "  " om toegang te krijgen tot de standaardprogramma's.

Functienaam	Icon	Temperatuur	Tijd
Chips		200°C	25 minuten
Nagerechten		160°C	20 minuten
Kipdijen		200°C	23 minuten
Filets		200°C	13 minuten
Vis		180°C	20 minuten
Gisten		40°C	60 minuten
Pizza		180°C	17 minuten
Uitdrogen		55°C	6 uur

Groenten		200°C	20 minuten
Handmatig		200°C	20 minuten

Let op: dit zijn richtlijnen; pas de kooktijden aan op basis van de grootte en vorm van het voedsel.

11. Halverwege de kooktijd controleren:

Halverwege de ingestelde tijd **turn** verschijnt " ", gaat het licht in de mand branden en klinkt er gedurende 30 seconden een waarschuwingssignaal.

Haal het mandje eruit en schud of draai het eten om, zodat het gelijkmatig gaar wordt.

Plaats het mandje terug om verder te koken.

12. Koelmodus:

Na het koken schakelt de airfryer over op de koelmodus (het symbool "**COOL**" wordt weergegeven).

Haal na 30 seconden het mandje eruit en plaats het op een hittebestendig oppervlak.

13. Vertragingfunctie:

Stel de gewenste temperatuur en tijd in.

Druk op het aanraakpictogram "☺", stel de reserveringstijd in met behulp van de aanraakpictogrammen "—" en "+", en druk op het aanraakpictogram "⏸|".

Het apparaat start automatisch na de ingestelde vertraging (0,5-12 uur, met tussenpozen van 15 minuten).

14. Controle van de voedselbereiding:

Als het eten nog niet klaar is, schuift u het mandje terug en stelt u de timer in op nog een paar minuten.

15. Voedsel verwijderen: gebruik een tang.

Opmerking:

Draai het buitenste mandje niet ondersteboven om etenswaren eruit te halen, aangezien er dan overtollige olie kan lekken.

AANDACHT:

Wanneer het bakken klaar is, laat u het mandje half open staan om te voorkomen dat er

NEDERLANDS

condensatie ontstaat in de airfryer.

Het eten dat uit de airfryer komt, is erg heet. Wees daarom voorzichtig bij het hanteren ervan.

Aanbevelingen:

- De kooktijd voor kleine gerechten is doorgaans korter dan die voor grote gerechten.
- Om ongelijkmatige verhitting of aanbranden te voorkomen, moeten kleine porties voedsel zoals friet, uienringen en kip tijdens het koken worden geschud of omgedraaid.
- Draai het rek 180° om het op de tweede laag te plaatsen. Zo wordt het eten sneller opgewarmd.
- Voeg een beetje olie toe aan verse aardappelen voor een knapperig resultaat. Bak de aardappelen na het toevoegen van de olie een paar minuten in de airfryer.
- Vermijd zoveel mogelijk het bereiden van voedsel dat veel olie bevat.
- Deze airfryer is ook geschikt om voedsel op te warmen.

4. REINIGING EN ONDERHOUD

- Regelmatig reinigen is essentieel voor optimale prestaties en levensduur.
- Frequentie: Maak het apparaat schoon na elk gebruik en voordat u het opbergt.
- Antiaanbaklaag: De mand en het rek hebben een antiaanbaklaag. Vermijd metalen keukengerei en schuurmiddelen.
- Vaatwasserbestendig: De mand en het rek zijn vaatwasserbestendig.

Reinigingsstappen:

1. Haal de stekker van de airfryer uit het stopcontact en laat hem volledig afkoelen. Je kunt het mandje verwijderen om het afkoelen te versnellen.
2. Reiniging buitenkant: Veeg de buitenkant af met een vochtige doek. Dompel de behuizing van de airfryer niet onder in water en spoel hem niet af onder stromend water.
3. Mand en rek: Reinigen met heet water, afwasmiddel en een niet-schurende spons.
4. Verwarmingselement: Veeg het verwarmingselement schoon met een vochtige doek of reinigingsborstel om voedselresten te verwijderen.
5. Drogen: Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en volledig droog zijn voordat u ze opbergt.

Tip: Bij hardnekkig vuil kunt u het mandje ongeveer 10 minuten laten weken in heet water met

afwasmiddel.

Opslag:

- Berg de airfryer nooit op als het warm of vochtig is.
- Bewaar het in de originele doos of op een schone, droge plaats.

5. COPYRIGHT

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, SL. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden gereproduceerd, opgeslagen in een retrievalssysteem, verzonden of verspreid op welke wijze dan ook (elektronisch, mechanisch, door middel van fotokopie, opname of vergelijkbaar) zonder voorafgaande toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, SL.

6. VEREENVOUDIGDE EU-CONFORMITEITSVERKLARING



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

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1

1. Panel sterowania
2. Wylot powietrza
3. Uchwyt do koszyka
4. Wielkie litery
5. Tylna okładka
6. Kabel zasilający
7. Koszyk
8. Stojak
9. Okno do oglądania gotowania

Panel sterowania

Rys. 2

10. Dotknij ikony koszyka wyboru 1
11. Dotknij ikony koszyka wyboru 2
12. Dotknij ikony Synchronizuj parametry gotowania (Sync Cook)
13. Dotknij ikony Synchronizuj koniec gotowania (Synchronizuj Skończyć)
14. Ikona dotykowa zwiększania czasu/temperatury
15. Ikona dotykowa redukcji czasu/temperatury
16. Ikona dotykowa Start/Pauza/Zakończenie
17. Ikona dotykowa zmiany temperatury/czasu
18. Dotknij ikony światła koszyka 1
19. Dotknij ikony światła koszyka 2
20. Dotknij ikony timera
21. Ikona dotykowa selektora trybu

Notatka:

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

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest dostarczane w opakowaniu zaprojektowanym w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Możesz chcieć przechowywać oryginalne pudełko i inne elementy opakowania w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, jeśli będziesz musiał je transportować w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, upewnij

się, że wszystkie elementy zostały prawidłowo poddane recyklingowi.

- natychmiast z oficjalnym działem pomocy technicznej Cecotec .

Zawartość pudełka:

- Frytkownica powietrzna
- Instrukcja obsługi
- Nie usuwaj numeru seryjnego z produktu, aby umożliwić prawidłowe namierzenie sprzętu w przypadku konieczności uzyskania pomocy.
- Do czyszczenia koszyków i rusztów należy używać miękkiej gąbki zwilżonej detergentem. Nie należy używać materiałów ściernych do czyszczenia, ponieważ może to uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu koszyków.

UWAGA: Elementy te można myć również w zmywarce.

- NIE ZANURZAJ KORPUSU FRYTKOWNICY BEZALKOHOŁOWEJ W WODZIE.
- Wytrzyj urządzenie od wewnątrz i od zewnątrz miękką, wilgotną ściereczką, a następnie dokładnie osusz.

UWAGA: Nie należy napętniać koszyków olejem lub tłuszczem przeznaczonym do smażenia, ponieważ urządzenie wykorzystuje gorące powietrze.

3. DZIAŁANIE

3.1. Przygotowanie do użycia

1. Ustawienie: Frytkownicę powietrzną należy ustawić na stabilnej, równej i odpornej na ciepło powierzchni.
2. Montaż uchwytu: Mocno przymocuj uchwyt do panelu kosza. Wstrząśnij koszem, aby upewnić się, że jest prawidłowo zainstalowany. Rys. 3
3. Wkładanie rusztu: Włóż ruszt do koszyka, a następnie włóż zewnętrzny kosz do frytkownicy.
4. Zasilanie i przepływ powietrza: Upewnij się, że przewód zasilający sięga do gniazdka i że wokół urządzenia jest wystarczająca cyrkulacja powietrza.

OSTRZEŻENIA:

- Nie należy umieszczać frytkownicy powietrznej na powierzchniach nieodpornych na ciepło.
- Zachowaj co najmniej 35 cm wolnej przestrzeni wokół frytkownicy.
- Nie należy napętniać koszyków olejem ani żadnym innym płynem.
- Nie kładź niczego na frytkownicy.

- Nie należy zakrywać wlotów powietrza, gdyż może to negatywnie wpłynąć na ich działanie.

3.2. Instrukcja obsługi

1. Podłącz przewód zasilający do kompatybilnego gniazdka elektrycznego.
2. Przygotowanie żywności: Wyjmij koszyk za pomocą uchwyty. Umieść żywność na ruszcie.

Uwaga: Nie należy przekraczać linii maksymalnego napętnienia koszyka.

3. Wkładanie koszyka: Wsuń koszyk z powrotem do frytkownicy.

UWAGA: Koszyk szybko się nagrzewa. Unikaj bezpośredniego kontaktu z koszykiem podczas użytkowania, aby uniknąć oparzeń. Podczas wyjmowania koszyka dotykaj tylko uchwyty.

4. Naciśnij ikonę dotykową „ ▷||”. Na ekranie wyświetli się „HE 110”.
5. Gotowanie w jednym koszyku:
 - Naciśnij ikonę dotykową „1” lub „2”, aby wybrać żądany koszyk.
 - Dostosuj czas/temperaturę za pomocą ikony dotykowej „ ” lub wybierz ustawienie z menu predefiniowanych ustawień.
 - Naciśnij ikonę dotykową „ ▷||”, aby rozpocząć gotowanie.
 - Aby sprawdzić gotowanie potrawy, użyj odpowiedniej ikony dotykowej (koszyk 1 „” lub koszyk 2 „”).
6. Samodzielne gotowanie koszyków:
 - Ustaw różne ustawienia czasu i temperatury dla każdego koszyka.
 - Kliknij ikonę dotykową „1”, wybierz ustawienie wstępne lub zmień ustawienia, a następnie kliknij  ▷|| ikonę dotykową „”.
 - Powtórz dla koszyka 2.
 - Podczas gotowania można regulować czas i temperaturę, naciskając ikonę dotykową „1” lub „2” (migająca).
7. Funkcja uzupełniania synchronicznego (Synchronizacja Skończyć):
 - Ustaw różny czas i temperaturę gotowania dla każdego koszyka.
 - Naciśnij ikonę dotykową . Koszyk z najkrótszym czasem gotowania wyświetli „Ho Ld”.
 - Koszyk z najdłuższym czasem gotowania rozpocznie gotowanie.
 - Gdy pozostały czas gotowania dłuższego koszyka będzie równy czasowi gotowania krótszego koszyka, oba koszyki będą się gotować razem. „Ho Ld” zmieni się w odliczanie.
8. Funkcja gotowania synchronicznego (Sync Cook):
 - Aby uzyskać identyczne ustawienia gotowania w obu koszach, naciśnij MATCH ikonę

dotykową „ ”.

- Wybierz żądane ustawienia i naciśnij   ikonę dotykową „ ”.
- Można również skonfigurować inny koszyk, naciskając ikonę dotykową „ MATCH”, aby skopiować ustawienia, a następnie nacisnąć ikonę dotykową „  .

9. Pauza:

Naciśnij ikonę dotykową „ ”  , aby wstrzymać oba kosze jednocześnie.

Można też nacisnąć ikonę dotykową „ 1” lub „ 2”, a następnie nacisnąć ikonę dotykową „  ”, aby wstrzymać konkretny koszyk (czas zacznie migać).

10. Predefiniowane menu:

Aby uzyskać dostęp do programów domyślnych, naciśnij ikonę dotykową „ ”: 

Nazwa funkcji	Ikona	Temperatura	Czas
Frytki		200°C	25 minut
Desery		160°C	20 minut
Udka z kurczaka		200°C	23 minuty
Filety		200°C	13 minut
Ryba		180°C	20 minut
Ferment		40°C	60 minut
Pizza		180°C	17 minut

Odwodnić		55°C	6 godzin
Warzywa		200°C	20 minut
Podręcznik		200°C	20 minut

Uwaga: Podane czasy mają charakter orientacyjny; należy je dostosować do wielkości i kształtu potrawy.

11. Sprawdzanie w połowie gotowania:

Po upływie ustawionego czasu na wyświetlaczu **turn** pojawi się symbol „ ”, włączy się oświetlenie koszyka i rozlegnie się 30-sekundowy sygnał ostrzegawczy.

Wymij koszyk i potrząśnij lub obróć potrawę, aby równomiernie się upiekła.

Aby kontynuować gotowanie, włóż koszyk ponownie.

12. Tryb chłodzenia:

Po zakończeniu gotowania frytkownica powietrzna przechodzi w tryb chłodzenia (**COOL** wyświetlany jest symbol „ ”).

Po 30 sekundach wymij koszyk i połóż go na powierzchni odpornej na ciepło.

13. Funkcja opóźnienia:

Ustaw żadaną temperaturę i czas.

Naciśnij ikonę dotykową „”, ustaw czas rezerwacji za pomocą ikon dotykowych „—” i „+”, a następnie naciśnij ikonę dotykową „ .

Urządzenie uruchomi się automatycznie po upływie ustawionego opóźnienia (0,5-12 godzin, co 15 minut).

14. Sprawdzanie przygotowania żywności:

Jeśli jedzenie nie jest gotowe, wsuń koszyk z powrotem i ustaw timer na kilka minut.

15. Usuwanie jedzenia: użyj szczypiec.

Notatka:

Nie odwracaj zewnętrznego koszyka do góry nogami, aby wyjąć jedzenie, gdyż nadmiar oleju

może się wylać.

UWAGA:

Po zakończeniu gotowania pozostaw koszyk otwarty do połowy, aby zapobiec skraplaniu się pary wodnej wewnątrz frytkownicy.

Jedzenie wyciągane z frytkownicy powietrznej jest bardzo gorące, dlatego należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z nim.

Zalecenia:

- Czas gotowania małych potraw jest zazwyczaj krótszy niż dużych.
- Aby zapobiec nierównomiernemu podgrzaniu lub przypaleniu, małe potrawy, takie jak frytki, krążki cebulowe czy kurczak, należy potrząsać lub obracać w trakcie gotowania.
- Obróć ruszt o 180°, aby umieścić go na drugiej warstwie. Dzięki temu jedzenie podgrzeje się szybciej.
- Dodaj odrobinę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać chrupiący efekt. Smaż jedzenie w air fryrze przez kilka minut po dodaniu oleju.
- Unikaj w miarę możliwości gotowania potraw zawierających dużo oleju.
- Ta frytkownica powietrzna nadaje się również do podgrzewania jedzenia.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Regularne czyszczenie jest niezbędne dla uzyskania optymalnej wydajności i długowieczności.
- Częstotliwość: Wyczyść urządzenie po każdym użyciu i przed przechowywaniem.
- Powłoka nieprzywierająca: Kosz i ruszt mają powłokę nieprzywierającą. Unikaj metalowych przyborów i ściernych środków czyszczących.
- Możliwość mycia w zmywarce: Kosz i ruszt można myć w zmywarce.

Etapy czyszczenia:

1. Odtłącz frytkownicę i pozwól jej całkowicie ostygnąć. Możesz wyjąć koszyk, aby przyspieszyć chłodzenie.
2. Czyszczenie zewnętrzne: Przetrzyj zewnętrzną część wilgotną szmatką. Nie zanurzaj obudowy frytkownicy powietrznej w wodzie ani nie płucz jej pod bieżącą wodą.
3. Kosz i stojak: Czyść gorącą wodą, płynem do mycia naczyń i nieścierną gąbką.
4. Element grzewczy: Przetrzyj element grzewczy wilgotną ściereczką lub szczoteczką do czyszczenia, aby usunąć resztki jedzenia.
5. Suszenie: Przed przechowywaniem upewnij się, że wszystkie części są czyste i całkowicie suche.

Wskazówka: W przypadku uporczywych zabrudzeń namocz koszyk w gorącej wodzie z

dodatkiem detergentu na około 10 minut.

Składowanie:

- Nigdy nie przechowuj frytkownicy, gdy jest gorąco lub wilgotno.
- Przechowuj w oryginalnym opakowaniu lub w czystym i suchym miejscu.

5. PRAWA AUTORSKIE

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

6. UPROSZCZONA DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE



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

1. SOUČÁSTI A KOMPONENTY

Obr. 1

1. Ovládací panel
2. Výstup vzduchu
3. Rukojeť košíku
4. Velká písmena
5. Zadní strana obálky
6. Napájecí kabel
7. Košík
8. Nosič
9. Okno pro sledování vaření

ovládací panel

Obr. 2

10. Dotyková ikona výběru košíku 1
11. Dotyková ikona výběru košíku 2
12. Dotkněte se ikony Synchronizace parametrů vaření (Synchronizace vaření)
13. Dotkněte se ikony Synchronizovat konec vaření (Synchronizace Dokončit)
14. Dotyková ikona zvýšení času/teploty
15. Dotyková ikona snížení času/teploty
16. Dotyková ikona Start/Pauza/Ukončení
17. Dotyková ikona změny teploty/času
18. Dotykový košík s ikonou světla 1
19. Dotyková ikona světelný košík 2
20. Dotyková ikona časovače
21. Dotyková ikona voliče režimu

Poznámka:

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

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je dodáván v obalu, který je určen k jeho ochraně během přepravy. Vyjměte spotřebič z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Originální krabici a další obalové materiály uložte na bezpečné místo, abyste zabránili poškození spotřebiče v případě jeho budoucí přepravy. Pokud chcete originální obal zlikvidovat, ujistěte se, že jste všechny položky řádně recyklovali.
- Ujistěte se, že všechny díly a komponenty jsou součástí dodávky a v dobrém stavu. Pokud některé chybí nebo jsou ve špatném stavu, okamžitě kontaktujte oficiální technickou

podporu společnosti Cecotec.

Obsah krabice:

- Horkovzdušná fritéza
- Návod k použití
- Neodstraňujte sériové číslo z produktu, aby bylo možné vaše zařízení v případě potřeby pomoci řádně dohledat.
- K čištění košů a roštů používejte měkkou houbičku navlhčenou čisticím prostředkem. K čištění nepoužívejte abrazivní materiály, mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu košů.

POZNÁMKA: Tyto součásti můžete také mýt v myčce nádobí.

- NEPONOUŘUJTE TĚLO FRITÉZY DO VODY.
- Otřete vnitřek i vnější povrch spotřebiče měkkým, vlhkým hadříkem a důkladně osušte.

POZNÁMKA: Neplňte košíky olejem ani tukem na smažení, protože tento spotřebič pracuje s horkým vzduchem.

3. PROVOZ

3.1. Příprava k použití

1. Umístění: Umístěte fritézu na stabilní, rovný a žáruvzdorný povrch.
2. Instalace rukojeti: Rukojeť bezpečně připevněte k panelu koše. Zatřeptejte košem, abyste se ujistili, že je správně nainstalován. Obr. 3
3. Vložení roštu: Vložte rošt do koše a poté vložte vnější koš do fritézy.
4. Napájení a proudění vzduchu: Ujistěte se, že napájecí kabel dosáhne do zásuvky a že kolem spotřebiče je dostatečná cirkulace vzduchu.

VAROVÁNÍ:

- Neumisťujte horkovzdušnou fritézu na povrchy, které nejsou odolné vůči teple.
- Kolem horkovzdušné fritézy ponechte alespoň 35 cm volného prostoru.
- Neplňte košíky olejem ani žádnou jinou tekutinou.
- Na horkovzdušnou fritézu nic nepokládejte.
- Nezakrývejte přívody vzduchu, mohlo by to nepříznivě ovlivnit jejich funkci.

3.2. Návod k obsluze

1. Zapojte napájecí kabel do kompatibilní elektrické zásuvky.
2. Příprava jídla: Vyjměte košík za rukojeť. Položte jídlo na rošt.

Poznámka: Nepřekračujte rysku MAX naplnění na koši.

3. Vložení koše: Zasuňte koš zpět do fritézy.

POZOR: Košík se rychle zahřívá. Během používání se vyhněte přímému kontaktu s košem, abyste předešli popáleninám. Při vyjímání koše se dotýkejte pouze rukojetí.

4. Stiskněte dotykovou ikonu „“. Na obrazovce se zobrazí „HE IIQ“.

5. Vaření v jednom koší:
 - Stiskněte dotykovou ikonu „1“ nebo „2“ pro výběr požadovaného košíku.
 - Upravte čas/teplotu pomocí dotykové ikony „“ nebo vyberte přednastavenou nabídku.
 - Stiskněte dotykovou ikonu „“ pro zahájení vaření.
 - Pro kontrolu jídla během vaření použijte příslušnou ikonu lehkého dotyku (košík 1 „“ nebo košík 2 „“).

6. Nezávislé vaření košů:
 - Pro každý košík nastavte různá nastavení času/teploty.
 - Klepněte na dotykovou ikonu „1“, vyberte předvolbu nebo upravte nastavení a poté klepněte na „“ dotykovou ikonu „“.
 - Opakujte pro košík 2.
 - Upravte čas/teplotu během vaření stisknutím dotykové ikony „1“ nebo „2“ (blikající stav).

7. Funkce synchronizovaného dokončení (Sync Dokončit):

- Pro každý košík nastavte různé doby/teploty vaření.
- Stiskněte dotykovou ikonu „“. Košík s nejkratší dobou vaření zobrazí „Ho L d“.
- Košík s nejdelší dobou vaření se začne vařit.
- Jakmile se zbývající doba vaření v delším košíku rovná době vaření v kratším košíku, začnou se oba košíky vařit společně. „Ho L d“ se změní na odpočet.

8. Funkce synchronizovaného vaření (Sync Cook):

- Pro dosažení stejného nastavení vaření v obou koších stiskněte **MATCH** dotykovou ikonu „“.
- Vyberte požadované nastavení a stiskněte „“ dotykovou ikonu „“.
- Nebo nakonfigurujte druhý košík, stiskněte dotykovou ikonu „MATCH“ pro zkopírování

ČEŠTINA

nastavení a poté stiskněte dotykovou ikonu „“.

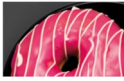
9. Pauza:

Stiskněte dotykovou ikonu „“ pro současné pozastavení obou košů.

Nebo stiskněte dotykovou ikonu „**1**“ nebo „**2**“ a poté stiskněte dotykovou ikonu „“ pro pozastavení konkrétního košíku (čas bude blikat).

10. Přednastavené nabídky:

Stiskněte dotykovou ikonu „“ pro přístup k výchozím programům.

Název funkce	Ikona	Teplota	Čas
Chipsy		200 °C	25 minut
Dezerty		160 °C	20 minut
Kuřecí stehna		200 °C	23 minut
Filety		200 °C	13 minut
Ryba		180 °C	20 minut
Kvasit		40 °C	60 minut
Pizza		180 °C	17 minut
Dehydratujte		55 °C	6 hodin

Zelenina		200 °C	20 minut
Manuál		200 °C	20 minut

Poznámka: Toto jsou pouze pokyny; upravte dobu vaření podle velikosti a tvaru jídla.

11. Kontrola v polovině pečení:

V polovině nastaveného času **turnse** zobrazí „ “, rozsvítí se kontrolka koše a ozve se 30sekundový varovný zvuk.

Vyjměte košík a protřepejte nebo obraťte jídlo pro rovnoměrné propečení.

Pro pokračování vaření znovu vložte košík.

12. Režim chlazení:

Po uvaření se fritéza přepne do režimu chlazení (**cool** zobrazí se „ “).

Po 30 sekundách košík vyjměte a položte jej na žáruvzdorný povrch.

13. Funkce zpoždění:

Nastavte požadovanou teplotu a čas.

Stiskněte dotykovou ikonu „ ☺ “, nastavte čas rezervace pomocí dotykových ikon „ — “ a „ + “ a stiskněte dotykovou ikonu „ ⏻ “.

Zařízení se automaticky spustí po nastaveném zpoždění (0,5–12 hodin, v 15minutových intervalech).

14. Kontrola přípravy jídla:

Pokud jídlo není hotové, zasuňte košík zpět a nastavte časovač na několik dalších minut.

15. Vyjímání jídla: použijte kleště.

Poznámka:

Neotáčejte vnější koš dnem vzhůru, abyste z něj vyjmuli potraviny, mohl by vytéct přebytečný olej.

POZOR:

Po dokončení vaření nechte košík naplň otevřený, abyste zabránili kondenzaci uvnitř fritézy.

Jídlo z fritézy vychází velmi horké, při manipulaci buďte opatrní.

Doporučení:

- Doba vaření malých pokrmů je obvykle kratší než u velkých pokrmů.
- Aby se zabránilo nerovnoměrnému ohřevu nebo spálení, měly by se potraviny s malým objemem, jako jsou hranolky, cibulové kroužky a kuře, během vaření protřepávat nebo otáčet.
- Otočte rošt o 180° a umístěte ho na druhou vrstvu, což umožní rychlejší ohřev jídla.
- Pro křupavost přidejte k čerstvým bramborám trochu oleje. Po přidání oleje jídlo několik minut vařte ve fritéze.
- Co nejvíce se vyhýbejte vaření potravin bohatých na olej.
- Tato horkovzdušná fritéza je vhodná i k ohřívání jídla.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Pravidelné čištění je nezbytné pro optimální výkon a dlouhou životnost.
- Frekvence: Spotřebič čistěte po každém použití a před uskladněním.
- Nepřílnavý povrch: Koš a rošt mají nepřílnavý povrch. Nepoužívejte kovové náčiní a abrazivní čisticí prostředky.
- Vhodné do myčky: Koš a rošt lze mýt v myčce nádobí.

Kroky čištění:

1. Odpojte fritézu ze zásuvky a nechte ji zcela vychladnout. Pro urychlení ochlazování můžete košík vyjmout.
2. Čištění vnějšího povrchu: Vnější povrch otřete vlhkým hadříkem. Neponořujte kryt fritézy do vody ani jej neoplachujte pod tekoucí vodou.
3. Koš a rošt: Očistěte horkou vodou, saponátem na nádobí a neabrazivní houbičkou.
4. Topný článek: Topný článek otřete vlhkým hadříkem nebo čisticím kartáčem, abyste odstranili zbytky jídla.
5. Sušení: Před uložením se ujistěte, že jsou všechny díly čisté a zcela suché.

Tip: V případě odolné špíny namočte košík asi na 10 minut do horké vody s přídavkem pracího prostředku.

Skladování:

- Nikdy neskladujte horkovzdušnou fritézu, když je horká nebo vlhká.
- Skladujte v originální krabici nebo na čistém a suchém místě.

5. AUTORSKÁ PRÁVA

Práva duševního vlastnictví k textům v této příručce patří společnosti CECOTEC INNOVACIONES,

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

6. ZJEDNODUŠENÉ PROHLÁŠENÍ EU O SHODĚ



Společnost Cecotec Innovaciones tímto prohlašuje, že tento výrobek splňuje základní požadavky a další příslušná ustanovení předpisů platných v Evropské unii. Tento výrobek byl navržen, vyroben a testován v souladu s požadovanými bezpečnostními a kvalitativními normami. Úplné znění prohlášení EU o shodě naleznete na následující webové adrese: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Şekil 1

1. Kontrol Paneli
2. Hava Çıkışı
3. Sepet sapı
4. Büyük Harf
5. Arka Kapak
6. Güç kablosu
7. Sepet
8. Raf
9. Yemek pişirmeyi izlemek için pencere

kontrol Paneli

Şekil 2

10. Dokunmatik simge sepet seçimi 1
11. Dokunmatik simge sepet seçimi 2
12. Dokunmatik simge Pişirme parametrelerini senkronize et (Pişirmeyi senkronize et)
13. Dokunmatik simge Pişirmenin sonunu senkronize et (Senkronizasyon Sona ermek)
14. Zaman/Sıcaklık Artış dokunmatik simgesi
15. Zaman/Sıcaklık Azaltma Dokunmatik Simgesi
16. Başlat/Duraklat/Bitir dokunmatik simgesi
17. Sıcaklık/Zaman Değişimi Dokunmatik Simgesi
18. Dokunmatik simge ışık sepeti 1
19. Dokunmatik simge ışık sepeti 2
20. Dokunmatik simge zamanlayıcısı
21. Mod seçici dokunmatik simgesi

Not:

Bu kılavuzda yer alan grafikler şematik gösterimlerdir ve ürünle birebir uyumlayabilir.

2. KULLANMADAN ÖNCE

- Bu cihaz, taşıma sırasında korumak için tasarlanmış bir ambalajla gelir. Cihazı kutusundan çıkarın ve tüm ambalaj malzemelerini çıkarın. Gelecekte taşımanız gerekirse cihazın hasar görmesini önlemek için orijinal kutuyu ve diğer ambalaj malzemelerini güvenli bir yerde saklamak isteyebilirsiniz. Orijinal ambalajı atmak isterseniz, lütfen tüm öğeleri uygun şekilde geri döndürdüğünüzden emin olun.
- Tüm parçaların ve bileşenlerin dahil olduğundan ve iyi durumda olduğundan emin olun. Herhangi biri eksikse veya kötü durumdaysa, derhal Cecotec'in resmi Teknik Destek Servisi

ile iletişime geçin.

Kutu içeriği:

- Hava fritözü
- Kullanım kılavuzu
- Yardıma ihtiyaç duymanız halinde ekipmanınızın doğru bir şekilde izlenebilmesi için seri numarasını ürün üzerinden çıkarmayınız.
- Sepetleri ve rafları temizlemek için deterjanla nemlendirilmiş yumuşak bir sünger kullanın. Temizlik için aşındırıcı malzemeler kullanmayın, çünkü bu sepetlerin yapışmaz kaplamasına zarar verebilir.

NOT: Bu parçaları bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz.

- HAVA FRİTÖZÜNÜN GÖVDESİNİ SUYA DALDIRMAYIN.
- Cihazın içini ve dışını yumuşak, nemli bir bezle silin ve iyice kurulayın.

NOT: Kızartma için sepetleri yağ veya katı yağ ile doldurmayın, çünkü bu cihaz sıcak hava ile çalışmaktadır.

3. OPERASYON

3.1. Kullanıma hazırlık

1. Yerleştirme: Hava fritözünü sabit, düz ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
2. Kulp Kurulumu: Kulpu sepet paneline güvenli bir şekilde takın. Sepetin düzgün bir şekilde takıldığından emin olmak için sallayın. Şekil 3
3. Rafın Takılması: Rafı sepete yerleştirin, ardından dış sepeti hava fritözüne yerleştirin.
4. Güç ve Hava Akışı: Güç kablosunun prize ulaşabildiğinden ve cihazın etrafında yeterli hava sirkülasyonu olduğundan emin olun.

UYARILAR:

- Hava fritözünü ısıya dayanıklı olmayan yüzeylere koymayın.
- Hava fritözünün etrafında en az 35 cm boş alan bırakın.
- Sepetleri yağ veya başka bir sıvı ile doldurmayın.
- Hava fritözünün üzerine hiçbir şey koymayın.
- Hava girişlerini kapatmayın, aksi takdirde çalışmaları olumsuz yönde etkilenebilir.

3.2. Kullanım Talimatları

1. Güç kablosunu uyumlu bir elektrik prizine takın.
2. Yiyecek Hazırlama: Sepeti kulpundan tutarak çıkarın. Yiyecekleri rafa yerleştirin.

Not: Sepetteki MAX dolum çizgisini aşmayın.

3. Sepetin Takılması: Sepeti tekrar hava fritözüne kaydırın.

DİKKAT: Sepet hızla ısınır. Yanıkları önlemek için kullanım sırasında sepetle doğrudan temastan kaçının. Sepeti çıkarırken yalnızca sapına dokununuz.

4. Dokunmatik simgeye "⏻▶" basın. Ekranda " " görüntülenecektir **HE 110**.
5. Tek sepette yemek pişirmek:
 - İstedığınız sepeti seçmek için " " veya " **2** dokunmatik simgesine basın . **1**
 - Dokunmatik Simge " " kullanarak zamanı/sıcaklığı ayarlayın  veya önceden ayarlanmış bir menüyü seçin.
 - Pişirmeye başlamak için dokunmatik ikona " " basın .⏻▶
 - Pişirme sırasında yiyecekleri kontrol etmek için ilgili hafif dokunmatik ikonu (sepet 1 "  " veya sepet 2 " ") kullanın. 
6. Sepetlerin bağımsız pişirilmesi:
 - Her sepet için farklı zaman/sıcaklık ayarları belirleyin.
 - " " dokunmatik simgesine dokununuz , bir **1** ön ayar seçin veya ayarları düzenleyin ve ardından "⏻▶" dokunmatik simgesine dokununuz.
 - 2. sepet için aynı işlemi tekrarlayın.
 - " veya " **2** " (yanıp sönen durum) basarak süreyi/sıcaklığı ayarlayınız . **1**
7. Eşzamanlı tamamlama işlevi (Senkronizasyon Sona ermek):
 - Her sepet için farklı pişirme süreleri/sıcaklıkları ayarlayınız.
 - Dokunmatik ikona basın  . En kısa pişirme süresine sahip sepet " " gösterecektir **Ho L d**.
 - En uzun pişirme süresine sahip sepet pişirmeye başlayacaktır.
 - sepetin kalan pişirme süresi kısa sepetin kalan pişirme süresine eşit olduğunda , her iki sepet birlikte pişer. " **Ho L d** " geri sayıma dönüşecektir.
8. Senkronize pişirme fonksiyonu (Sync Cook):
 - Her iki sepette de aynı pişirme ayarlarını elde etmek için " **MATCH** " dokunmatik simgesine basın.
 - İsteddiğiniz ayarları seçin ve "⏻▶" dokunmatik simgesine basın.
 - Alternatif olarak, diğer sepeti yapılandırın, **MATCH** ayarları kopyalamak için dokunmatik

simge " " ye basın ve ardından dokunmatik simge "  " ye basın.

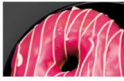
9. Duraklama:

Her iki sepeti aynı anda duraklatmak için " " dokunmatik simgesine basın .

Veya, belirli bir sepeti duraklatmak için dokunmatik simge " **1** " veya " **2** " tuşuna ve ardından dokunmatik simge "  " tuşuna basın (zaman yanıp sönecektir).

10. Ön ayarlı menüler:

Varsayılan programlara erişmek için dokunmatik simgeye " " basın .

Fonksiyon adı	Simge	Sıcaklık	Zaman
Cipsler		200°C	25 dk
Tatlılar		160°C	20 dk
Tavuk butları		200°C	23 dk
Filetolar		200°C	13 dk
Balık		180°C	20 dk
Ferment		40°C	60 dk
Pizza		180°C	17 dk
Susuzlaştırmak		55°C	6 saat

TÜRKÇE

Sebze		200°C	20 dk
Manuel		200°C	20 dk

Not: Bunlar sadece kılavuz niteliğindedir; pişirme sürelerini yiyeceğin büyüklüğüne ve şekline göre ayarlayın.

11. Pişirmenin ortasında kontrol etme:

Ayarlanan sürenin yarısında " **t u r n** " yazısı görünecek, sepet ışığı yanacak ve 30 saniyelik uyarı sesi duyulacaktır.

Sepeti çıkarın ve yiyeceklerin eşit şekilde pişmesi için sallayın veya çevirin.

Pişirmeye devam etmek için sepeti tekrar yerleştirin.

12. Soğutma modu:

Pişirme işleminin ardından hava fritözü soğutma moduna girer (" **C O O L** " görüntülenir).

30 saniye sonra sepeti çıkarıp ısıya dayanıklı bir yüzeye koyun.

13. Geciktirme fonksiyonu:

İstedığınız sıcaklığı ve süreyi ayarlayın.

Dokunmatik " " simgesine basın , "  " ve " "  dokunmatik simgelerini kullanarak rezervasyon saatini ayarlayın  ve " " dokunmatik simgesine basın  .

Cihazınız ayarlanan gecikme süresinden (0,5-12 saat, 15 dakikalık aralıklarla) sonra otomatik olarak çalışmaya başlayacaktır.

14. Yiyeceklerin hazırlanmasını kontrol etme:

Eğer yemek hazır değilse sepeti tekrar yerine yerleştirin ve zamanlayıcıyı birkaç dakika daha ayarlayın.

15. Yiyecekleri çıkarmak için: maşa kullanın.

Not:

Yiyecekleri çıkarmak için dış sepeti ters çevirmeyin, aksi takdirde fazla yağ dökülebilir.

DİKKAT:

Pişirme işlemi tamamlandığında, hava fritözünün içinde yoğunlaşma oluşmasını önlemek için

sepeti yarı açık bırakın.

Hava fritözünden yiyecekler çok sıcak çıkıyor, lütfen tutarken dikkatli olun.

Öneriler:

- Küçük yiyeceklerin pişirme süresi genellikle büyük yiyeceklerle göre daha kısadır.
- Patates kızartması, soğan halkası, tavuk gibi küçük hacimli yiyeceklerin pişirme sırasında eşit olmayan bir şekilde ısınmasını veya yanmasını önlemek için çalkalanması veya çevrilmesi gerekir.
- Yiyeceklerin daha hızlı ısınmasını sağlamak için rafı 180° döndürüp ikinci katın üzerine yerleştirin.
- Taze patateslere çıtır çıtır bir sonuç için biraz yağ ekleyin. Yağı ekledikten sonra yemeği hava fritözünde birkaç dakika pişirin.
- Mümkün olduğunca yağ içeriği yüksek yiyecekleri pişirmekten kaçının.
- Bu hava fritözü aynı zamanda yiyecekleri tekrar ısıtmak için de uygundur.

4. TEMİZLİK VE BAKIM

- En iyi performans ve uzun ömür için düzenli temizlik şarttır.
- Sıklık: Cihazı her kullanımdan sonra ve saklamadan önce temizleyin.
- Yapışmaz Kaplama: Sepet ve raf yapışmaz kaplamaya sahiptir. Metal aletlerden ve aşındırıcı temizleyicilerden kaçınin.
- Bulaşık Makinesinde Yıkabilir: Sepet ve raf bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Temizleme adımları:

1. Hava fritözünün fişini çekin ve tamamen soğumasını bekleyin. Soğutmayı hızlandırmak için sepeti çıkarabilirsiniz.
2. Dış Temizlik: Dış yüzeyi nemli bir bezle silin. Hava fritöz muhafazasını suya daldırmayın veya akan suyun altında durulamayın.
3. Sepet ve raf: Sıcak su, bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir süngerle temizleyin.
4. Isıtma Elemanı: Yiyecek artıklarını temizlemek için ısıtma elemanını nemli bir bez veya temizleme fırçasıyla silin.
5. Kurutma: Saklamadan önce tüm parçaların temiz ve tamamen kuru olduğundan emin olun.

İpucu: İnatçı kirler için sepeti yaklaşık 10 dakika boyunca sıcak su ve deterjanla ıslatın.

Depolamak:

- Hava fritözünü asla sıcak veya nemliken saklamayın.
- Orijinal kutusunda veya temiz ve kuru yerde saklayınız.

5. TELİF HAKKI

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

6. BASITLEŞTİRİLMİŞ AB UYGUNLUK BEYANI



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

1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Σχήμα 1

1. Πίνακας Ελέγχου
2. Έξοδος αέρα
3. Λαβή καλαθιού
4. Κεφαλαία γράμματα
5. Οπισθόφυλλο
6. Καλώδιο τροφοδοσίας
7. Καλάθι
8. Ράφι
9. Παράθυρο για να δείτε το μαγείρεμα

Πίνακας ελέγχου

Σχήμα 2

10. Επιλογή καλαθιού με εικονίδιο αφής 1
11. Επιλογή καλαθιού με εικονίδιο αφής 2
12. Αγγίξτε το εικονίδιο Συγχρονισμός παραμέτρων μαγειρέματος (Sync Cook)
13. το εικονίδιο Συγχρονισμός Τέλος
14. Εικονίδιο αφής Αύξησης Χρόνου/Θερμοκρασίας
15. Εικονίδιο αφής μείωσης χρόνου/θερμοκρασίας
16. Εικονίδιο αφής Έναρξη/Παύση/Τέλος
17. Εικονίδιο αφής αλλαγής θερμοκρασίας/ώρας
18. Φωτιστικό εικονίδιο αφής καλάθι 1
19. Φωτιστικό καλαθιού με εικονίδιο αφής 2
20. Χρονοδιακόπτης με εικονίδιο αφής
21. Εικονίδιο αφής επιλογέα λειτουργίας

Σημείωμα:

Τα γραφικά σε αυτό το εγχειρίδιο είναι σχηματικές αναπαραστάσεις και ενδέχεται να μην αντιστοιχούν ακριβώς στο προϊόν.

2. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αυτή η συσκευή διατίθεται σε συσκευασία σχεδιασμένη να την προστατεύει κατά τη μεταφορά. Αφαιρέστε τη συσκευή από το κουτί της και αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας. Ίσως θελήσετε να αποθηκεύσετε το αρχικό κουτί και άλλα είδη συσκευασίας σε ασφαλές μέρος για να αποφύγετε ζημιές στη συσκευή σε περίπτωση που χρειαστεί να τη μεταφέρετε στο μέλλον. Εάν επιθυμείτε να απορρίψετε την αρχική συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι έχετε

ανακυκλώσει όλα τα είδη σωστά.

- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα και τα εξαρτήματα περιλαμβάνονται και βρίσκονται σε καλή κατάσταση. Εάν λείπουν ή βρίσκονται σε κακή κατάσταση, επικοινωνήστε αμέσως με την επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec.

Περιεχόμενα κουτιού:

- Φριτέζα αέρα
- Εγχειρίδιο οδηγιών
- Μην αφαιρείτε τον σειριακό αριθμό από το προϊόν, ώστε να είναι δυνατή η σωστή ιχνηλάτηση του εξοπλισμού σας σε περίπτωση που χρειαστείτε βοήθεια.
- Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό σφουγγάρι βρεγμένο με απορρυπαντικό για να καθαρίσετε τα καλάθια και τις σχάρες. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά υλικά για τον καθαρισμό, καθώς αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά στην αντικολλητική επίστρωση των καλαθιών.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μπορείτε επίσης να πλύνετε αυτά τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων.

- ΜΗΝ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΤΟ ΣΩΜΑ ΤΗΣ ΦΡΙΤΕΖΑΣ ΑΕΡΑ ΣΤΟ ΝΕΡΟ.
- Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής με ένα μαλακό, υγρό πανί και στεγνώστε το καλά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην γεμίζετε τα καλάθια με λάδι ή λίπος για τηγάνισμα, καθώς αυτή η συσκευή λειτουργεί με ζεστό αέρα.

3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

3.1. Προετοιμασία για χρήση

1. Τοποθέτηση: Τοποθετήστε τη φριτέζα αέρα σε μια σταθερή, επίπεδη, ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
2. Εγκατάσταση λαβής: Στερεώστε καλά τη λαβή στο πάνελ του καλαθιού. Ανακινήστε το καλάθι για να βεβαιωθείτε ότι έχει εγκατασταθεί σωστά. Εικ. 3
3. Τοποθέτηση της σχάρας: Τοποθετήστε τη σχάρα στο καλάθι και, στη συνέχεια, τοποθετήστε το εξωτερικό καλάθι στη φριτέζα αέρα.
4. Ρεύμα και ροή αέρα: Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος μπορεί να φτάσει στην πρίζα

και ότι υπάρχει επαρκής κυκλοφορία αέρα γύρω από τη συσκευή.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ:

- Μην τοποθετείτε τη φριτέζα αέρα σε επιφάνειες που δεν είναι ανθεκτικές στη θερμότητα.
- Αφήστε τουλάχιστον 35 cm ελεύθερο χώρο γύρω από τη φριτέζα αέρα.
- Μην γεμίζετε τα καλάθια με λάδι ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στη φριτέζα αέρα.
- Μην καλύπτετε τις εισόδους αέρα, καθώς αυτό μπορεί να επηρεάσει αρνητικά τη λειτουργία τους.

3.2. Οδηγίες λειτουργίας

1. Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε μια συμβατή πρίζα.
2. Προετοιμασία φαγητού: Αφαιρέστε το καλάθι χρησιμοποιώντας τη λαβή. Τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα.

Σημείωση: Μην υπερβαίνετε τη γραμμή ΜΕΓΙΣΤΗΣ πλήρωσης στο καλάθι.

3. Τοποθέτηση του καλαθιού: Σύρετε το καλάθι πίσω στη φριτέζα αέρα.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Το καλάθι θερμαίνεται γρήγορα. Αποφύγετε την άμεση επαφή με το καλάθι κατά τη χρήση για να αποφύγετε εγκαύματα. Αγγίξτε μόνο τη λαβή όταν αφαιρείτε το καλάθι.

4. Πατήστε το εικονίδιο αφής «   » . Η οθόνη θα εμφανίσει την ένδειξη « **HE 110** ».
5. Μαγείρεμα σε ένα μόνο καλάθι:
 - Πατήστε το εικονίδιο αφής « **1** » ή « **2** » για να επιλέξετε το επιθυμητό καλάθι.
 - Ρυθμίστε την ώρα/θερμοκρασία χρησιμοποιώντας το εικονίδιο αφής «   » ή επιλέξτε ένα προκαθορισμένο μενού.
 - Πατήστε το εικονίδιο αφής «   » για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
 - Χρησιμοποιήστε το αντίστοιχο εικονίδιο ελαφριάς αφής (καλάθι 1 «  » ή καλάθι 2 «  ») για να ελέγξετε το φαγητό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
6. Ανεξάρτητο μαγείρεμα των καλαθιών:
 - Ορίστε διαφορετικές ρυθμίσεις χρόνου/θερμοκρασίας για κάθε καλάθι.
 - Πατήστε το εικονίδιο αφής « **» 1** », επιλέξτε μια προεπιλογή ή προσαρμόστε τις ρυθμίσεις και, στη συνέχεια, πατήστε το   εικονίδιο αφής « **»** ».
 - Επαναλάβετε για το καλάθι 2.
 - Ρυθμίστε τον χρόνο/θερμοκρασία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος πατώντας το εικονίδιο

αφής “1” ή “2” (αναβοσβήνει).

7. Λειτουργία ολοκλήρωσης συγχρονισμού :

- Ορίστε διαφορετικούς χρόνους/θερμοκρασίες μαγειρέματος για κάθε καλάθι.
- Πατήστε το εικονίδιο αφής . Το καλάθι με τον μικρότερο χρόνο μαγειρέματος θα εμφανίσει την ένδειξη “H o L d”.
- Το καλάθι με τον μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος θα ξεκινήσει το μαγείρεμα.
- Όταν ο υπολειπόμενος χρόνος μαγειρέματος του μακρύτερου καλαθιού ισούται με αυτόν του μικρότερου καλαθιού, και τα δύο καλάθια θα μαγειρέψουν μαζί. Η ένδειξη “H o L d” θα αλλάξει σε αντίστροφη μέτρηση.

8. Λειτουργία συγχρονισμένου μαγειρέματος (Sync Cook):

- Για ίδιες ρυθμίσεις μαγειρέματος και στα δύο καλάθια, πατήστε το MATCH εικονίδιο αφής « ».
- Επιλέξτε τις επιθυμητές ρυθμίσεις και πατήστε το   εικονίδιο αφής « ».
- Εναλλακτικά, διαμορφώστε το άλλο καλάθι, πατήστε το εικονίδιο αφής « MATCH » για να αντιγράψετε τις ρυθμίσεις και, στη συνέχεια, πατήστε το εικονίδιο αφής  .

9. Παύση:

Πατήστε το εικονίδιο αφής « »   για να διακόψετε προσωρινά και τα δύο καλάθια ταυτόχρονα. Ή, πατήστε το εικονίδιο αφής « 1 » ή « 2 » και, στη συνέχεια, πατήστε το εικονίδιο αφής «   » για να διακόψετε προσωρινά ένα συγκεκριμένο καλάθι (η ώρα θα αναβοσβήνει).

10. Προκαθορισμένα μενού:

Πατήστε το εικονίδιο αφής «  » για να αποκτήσετε πρόσβαση στα προεπιλεγμένα προγράμματα.

Όνομα συνάρτησης	Εικόνισμα	Θερμοκρασία	Φορά
Τσιπς		200°C	25 λεπτά
Επιδόρπια		160°C	20 λεπτά
Μπούτια κοτόπουλου		200°C	23 λεπτά

Φιλέτα		200°C	13 λεπτά
Ψάρι		180°C	20 λεπτά
Ενζυμο		40°C	60 λεπτά
Πίτσα		180°C	17 λεπτά
Αφυδατώνω		55°C	6 ώρες
Λαχανικά		200°C	20 λεπτά
Εγχειρίδιο		200°C	20 λεπτά

Σημείωση: Αυτές είναι κατευθυντήριες γραμμές. Προσαρμόστε τους χρόνους μαγειρέματος με βάση το μέγεθος και το σχήμα του φαγητού.

11. Έλεγχος στα μισά του χρόνου μαγειρέματος:

Στα μισά του καθορισμένου χρόνου, **Ευρη** θα εμφανιστεί η ένδειξη “**“**”, η λυχνία του καλαθιού θα ανάψει και θα ακουστεί ένας προειδοποιητικός ήχος 30 δευτερολέπτων.

Αφαιρέστε το καλάθι και ανακινήστε ή γυρίστε το φαγητό για ομοιόμορφο μαγείρεμα.

Τοποθετήστε ξανά το καλάθι για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.

12. Λειτουργία ψύξης:

Μετά το μαγείρεμα, η φριτζά αέρα εισέρχεται σε λειτουργία ψύξης (**ΕΘΘ** εμφανίζεται η ένδειξη “**“**”).

Μετά από 30 δευτερόλεπτα, αφαιρέστε το καλάθι και τοποθετήστε το σε μια ανθεκτική στη

θερμότητα επιφάνεια.

13. Λειτουργία καθυστέρησης:

Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία και χρόνο.

Πατήστε το εικονίδιο αφής «», ορίστε την ώρα κράτησης χρησιμοποιώντας τα εικονίδια αφής «» και «», και πατήστε το εικονίδιο αφής « ».

Η συσκευή θα ξεκινήσει αυτόματα μετά την καθορισμένη καθυστέρηση (0,5-12 ώρες, διαστήματα 15 λεπτών).

14. Έλεγχος προετοιμασίας φαγητού:

Εάν το φαγητό δεν είναι έτοιμο, σύρετε το καλάθι πίσω μέσα και ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη για μερικά λεπτά ακόμα.

15. Αφαίρεση τροφίμων: χρησιμοποιήστε λαβίδα.

Σημείωμα:

Μην γυρίζετε το εξωτερικό καλάθι ανάποδα για να αφαιρέσετε τα τρόφιμα, καθώς μπορεί να χυθεί υπερβολικό λάδι.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, αφήστε το καλάθι μισάνοιχτο για να αποτρέψετε τον σχηματισμό συμπύκνωσης μέσα στη φριτέζα αέρα.

Το φαγητό βγαίνει πολύ ζεστό από τη φριτέζα αέρα, παρακαλούμε να είστε προσεκτικοί κατά το χειρισμό.

Συστάσεις:

- Ο χρόνος μαγειρέματος για μικρά φαγητά είναι συνήθως μικρότερος από αυτόν για μεγάλα φαγητά.
- Για να αποφύγετε την ανομοιόμορφη θέρμανση ή το κάψιμο, τα τρόφιμα μικρού όγκου, όπως οι τηγανητές πατάτες, οι κρεμμυδόψαροι και το κοτόπουλο, θα πρέπει να ανακινούνται ή να γυρίζονται κατά το μαγείρεμα.
- Περιστρέψτε τη σχάρα κατά 180° για να την τοποθετήσετε στη δεύτερη στρώση, επιτρέποντας στο φαγητό να ζεσταθεί πιο γρήγορα.
- Προσθέστε λίγο λάδι στις φρέσκες πατάτες για τραγανό αποτέλεσμα. Μαγειρέψτε το φαγητό στη φριτέζα αέρα για λίγα λεπτά αφού προσθέσετε το λάδι.
- Αποφύγετε όσο το δυνατόν περισσότερο το μαγείρεμα τροφών πλούσιων σε λάδι.
- Αυτή η φριτέζα αέρα είναι επίσης κατάλληλη για το ζέσταμα φαγητού.

4. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Ο τακτικός καθαρισμός είναι απαραίτητος για βέλτιστη απόδοση και μακροζωία.
- Συχνότητα: Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση και πριν από την αποθήκευση.
- Αντικολλητική επιστροφή: Το καλάθι και η σχάρα έχουν αντικολλητική επιστροφή. Αποφύγετε τα μεταλλικά σκεύη και τα λειαντικά καθαριστικά.
- Κατάλληλο για πλυντήριο πιάτων: Το καλάθι και η σχάρα πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Βήματα καθαρισμού:

1. Αποσυνδέστε τη φριτέζα αέρα από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει εντελώς. Μπορείτε να αφαιρέσετε το καλάθι για να επιταχύνετε την ψύξη.
2. Εξωτερικός καθαρισμός: Σκουπίστε το εξωτερικό με ένα υγρό πανί. Μην βυθίζετε το περίβλημα της φριτέζας σε νερό και μην το ξεπλένετε με τρεχούμενο νερό.
3. Καλάθι και σχάρα: Καθαρίστε με ζεστό νερό, υγρό πιάτων και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι.
4. Στοιχείο θέρμανσης: Σκουπίστε το στοιχείο θέρμανσης με ένα υγρό πανί ή βούρτσα καθαρισμού για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα τροφών.
5. Στέγνωμα: Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και εντελώς στεγνά πριν από την αποθήκευση.

Συμβουλή: Για επίμονη βρωμιά, μουλιάστε το καλάθι σε ζεστό νερό και απορρυπαντικό για περίπου 10 λεπτά.

Αποθήκευση:

- Ποτέ μην αποθηκεύετε τη φριτέζα αέρα όταν είναι ζεστή ή υγρή.
- Φυλάξτε το στην αρχική του συσκευασία ή σε ένα καθαρό και ξηρό μέρος.

5. ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ

Τα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας επί των κειμένων αυτού του εγχειριδίου ανήκουν στην CECOTEC INNOVACIONES, SL. Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή, η αποθήκευση σε σύστημα ανάκτησης, η μετάδοση ή η διανομή του περιεχομένου αυτής της έκδοσης, εν όλω ή εν μέρει, με οποιονδήποτε τρόπο (ηλεκτρονικό, μηχανικό, φωτοτυπικό, ηχογραφητικό ή παρόμοιο) χωρίς την προηγούμενη άδεια της CECOTEC INNOVACIONES, SL.

6. ΑΠΛΟΥΣΤΕΥΜΕΝΗ ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΕ



Η Cecotec Innovaciones δηλώνει με την παρούσα ότι το παρόν προϊόν συμμορφώνεται με τις βασικές απαιτήσεις και άλλες σχετικές διατάξεις των κανονισμών που ισχύουν στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Το παρόν προϊόν έχει

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και δοκιμαστεί σύμφωνα με τα απαιτούμενα πρότυπα ασφάλειας και ποιότητας. Το πλήρες κείμενο της Δήλωσης Συμμόρφωσης ΕΕ βρίσκεται στην ακόλουθη διεύθυνση ιστού: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PECES I COMPONENTS

Fig. 1

1. Panell de Control
2. Sortida d'aire
3. Nansa del cistell
4. Carcassa Superior
5. Carcassa del darrere
6. Cable d'alimentació
7. Cistell
8. Reixeta
9. Finestra per visualitzar el cuinat

Panell de control

Fig. 2

10. Icona tàctil selecció cistella 1
11. Icona tàctil selecció cistella 2
12. Icona tàctil Sincronitzar paràmetres de cuinat (Sync Cook)
13. Icona tàctil Sincronitzar fi del cuinat (Sync Finish)
14. Icona tàctil d'augment de temps/temperatura
15. Icona tàctil de Reducció de Temps/Temperatura
16. Icona tàctil d'Inici/Pausa/Finalitzar
17. Icona tàctil de Canvi de Temperatura/Temps
18. Icona tàctil llum cistella 1
19. Icona tàctil llum cistella 2
20. Icona tàctil temporitzador
21. Icona tàctil selector de modes

Nota:

Els gràfics del manual són representacions esquemàtiques i poden no coincidir exactament amb el producte.

2. ABANS DE FER SERVIR

- Aquest aparell presenta un embalatge dissenyat per protegir-lo durant el transport. Traieu l'aparell de la caixa i traieu tot el material d'embalatge. Podeu desmarcar la caixa original i altres elements de l'embalatge en un lloc segur per prevenir danys a l'aparell si necessiteu transportar-lo en el futur. Si voleu desfer-vos de l'embalatge original, assegureu-vos de reciclar tots els elements correctament.
- Assegureu-vos que totes les peces i els components estan inclosos i en bon estat. Si en

faltés algun o no estigués en bon estat, contacteu de forma immediata amb el Servei d'Atenció Tècnica oficial de Cecotec .

Contingut de la caixa:

- Fregidora d'aire
- Manual d'instruccions
- No traieu el número de sèrie del producte, per poder mantenir una correcta traçabilitat del vostre equip en cas de sol·licitar assistència.
- Utilitzeu una esponja suau humitejada en detergent per netejar els cistells i les reixetes. No utilitzeu materials abrasius per a la neteja, ja que podria danyar el revestiment antiadherent de les cistelles.

NOTA: També podeu rentar aquests components al rentaplats.

- NO SUBMERGEIXI EL COS DE LA FREIDORA D'AIRE EN AIGUA.
- Netegeu l'interior i l'exterior de l'aparell amb un drap suau humitejat i assequeu-lo completament.

NOTA: No ompliu les cistelles amb oli o greix per fregir, ja que aquest aparell funciona amb aire calent.

3. FUNCIONAMENT

3.1. Preparació per a l'ús

1. Col·locació: Col·loqueu la fregidora d'aire sobre una superfície estable, anivellada i resistent a la calor.
2. Instal·lació de la Nansa: Fixeu fermament la nansa al panell del cistell. Agiteu la cistella per assegurar-vos que estigui correctament instal·lat. Fig. 3
3. Col·locació de la reixeta: Inseriu la reixeta a la cistella i, a continuació, introduïu la cistella exterior a la fregidora d'aire.
4. Alimentació i flux d'aire: Assegureu-vos que el cable d'alimentació pugui arribar a l'endoll i que hi hagi prou circulació d'aire al voltant de l'aparell.

ADVERTIMENTS:

- No col·loqueu la fregidora d'aire sobre superfícies no resistentes a la calor.
- Mantingueu almenys 35 cm d'espai lliure al voltant de la fregidora d'aire.
- No ompliu els cistells amb oli ni amb cap altre líquid.
- No col·loqueu res a sobre de la fregidora d'aire.
- No cobriu les entrades d'aire ja que podria afectar negativament el seu funcionament.

3.2. Instruccions de Funcionament

1. Connecteu el cable d'alimentació a una presa de corrent compatible.
2. Preparació dels aliments: Traieu la cistella utilitzant la nansa.

Nota: No supereu la línia d'ompliment MAX a la cistella.

3. Inserció del cistell: Feu lliscar el cistell de nou dins de la fregidora d'aire.

PRECAUCIÓ: el cistell s'escalfa ràpidament. Eviteu el contacte directe amb el cistell durant l'ús per evitar cremades.

4. Premeu la icona tàctil "  ▷|| " **HE 110**.

5. Cocció en una sola cistella:

- Premeu la icona tàctil "1" o "2" per seleccionar la cistella desitjada.
- Ajusteu el temps/temperatura utilitzant l'icona tàctil "   " o seleccioneu un menú preestablert.
- Premeu la icona tàctil "  ▷|| " per començar a cuinar.
- Utilitzeu la icona tàctil de llum corresponent (cestil 1 "  " o cistell 2 "  ") per comprovar els aliments durant la cocció.

6. Cocció independent de les cistelles:

- Establiu diferents ajustaments de temps/temperatura per a cada cistell.
- Premeu la icona tàctil "1", seleccioneu un preajustament o ajusteu la configuració i, a continuació, premeu la icona tàctil "  ▷|| ".
- Repetiu per al cistell 2.
- Ajusteu el temps/temperatura durant la cocció prement la icona tàctil "1" o "2" (estat intermitent).

7. Funció de finalització sincronitzada (Sync Finish):

- Establiu diferents temps/temperatures de cocció per a cada cistell.
- Premeu la icona tàctil . El cistell amb el temps de cocció més curt mostrarà " **Ho L d**".
- La cistella amb el temps de cocció més llarg iniciarà el funcionament.
- Quan el temps de cocció restant de la cistella de més temps sigui igual al de la cistella de menor temps, ambdós cistells cuinen juntes. " **Ho L d**" canviarà a un compte enrere.

8. Funció de cocció sincronitzada (Sync Cook):

- Per a ajustaments de cocció idèntics a les dues cistelles, premeu la icona tàctil " **MATCH**".
- Seleccioneu els paràmetres desitjats i premeu la icona tàctil "  ▷|| ".

CATALÀ

- Alternativament, configureu l'altra cistella, premeu la icona tàctil " **MATCH**" per copiar els paràmetres i, a continuació, premeu la icona tàctil " .

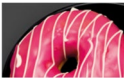
9. Pausa:

Premeu la icona tàctil "  " per pausar els dos cistells simultàniament.

O bé, premeu la icona tàctil " **1**" o " **2**" i, a continuació, premeu la icona tàctil " , per pausar una cistella específica (el temps parpellejarà).

10. Menús preestablerts:

Premeu la icona tàctil "  " per accedir als programes predeterminats.

Nom de la funció	Icona	Temperatura	Temps
Patates Frites		200°C	25 min
Postres		160°C	20 min
Cuixes de pollastre		200°C	23 min
Filets		200°C	13 min
Peix		180°C	20 min
Fermentar		40°C	60 min
Pizza		180°C	17 min
Deshidratar		55°C	6 hores

Vegetals		200°C	20 min
Manual		200°C	20 min

Nota: Aquestes són pautes; ajusteu els temps segons la mida i la forma dels aliments.

11. Comprovació a meitat de la cocció:

A la meitat del temps establert, apareixerà " **t u r n**", la llum del cistell s'activarà i s'emetrà un so d'advertiment de 30 segons.

Traieu el cistell i agiteu o doneu la volta als aliments per a una cocció uniforme.

Introduïu de nou la cistella per continuar la cocció.

12. Mode de refredament:

Després de cuinar, la fregidora d'aire entra en mode de refredament (es mostra " **c o o l**").

Després de 30 segons, traieu el cistell i poseu-lo sobre una superfície resistent a la calor.

13. Funció de retard:

Establiu la temperatura i el temps desitjats.

Premeu la icona tàtil " ", ajusteu el temps de reserva utilitzant les icones tàtils " **—**" i " **+**" i premeu la icona tàtil " ".

L'aparell s'iniciarà automàticament després del retard establert (0,5-12 hores, intervals de 15 minuts).

14. Comprovació de la preparació dels aliments:

Si els aliments no estan llestos, feu lliscar la cistella de nou cap a dins i ajusteu el temporitzador durant uns minuts més.

15. Extracció dels aliments: utilitzeu unes pinces.

Nota:

No doneu la volta a la cistella exterior per retirar els aliments, ja que l'excés d'oli es podria vessar.

ATENCIÓ:

En acabar el cuinat, deixeu la cistella semi oberta per evitar la condensació a l'interior de la fregidora d'aire.

Els aliments surten molt calents de la fregidora d'aire, aneu amb compte en manipular-los.

Recomanacions:

- El temps de cocció dels aliments petits acostuma a ser més curt que el dels aliments grans.
- Per evitar un escalfament desigual o que es cremin, els aliments de petit volum com les patates fregides, els cèrcols de ceba i el pollastre s'han de agitar o voltejar durant la cocció.
- Trenqueu la reixeta 180° per col·locar-la a la segona capa, permetent que els aliments s'escalfin més ràpid.
- Afegiu una mica d'oli a les patates fresques per obtenir un resultat cruixent. Cuini els aliments a la fregidora d'aire uns minuts després d'afegir l'oli.
- No cuini aliments rics en oli en la mesura del possible.
- Aquesta fregidora daire també és adequada per reescalfar aliments.

4. NETEJA I MANTENIMENT

- La neteja regular és essencial per a un rendiment i una longevitat òptims.
- Freqüència: Netegeu l'aparell després de cada ús i abans de guardar-lo.
- Revestiment Antiadherent: la cistella i la reixeta tenen un revestiment antiadherent. Eviteu els utensilis metàl·lics i els netejadors abrasius.
- Apte per a Rentaplats: la cistella i la reixeta són aptes per a rentaplats.

Passos de neteja:

1. Desendol·leu la fregidora d'aire i deixeu que es refredi completament. Podeu retirar la cistella per accelerar el refredament.
2. Neteja exterior: Netegeu l'exterior amb un drap humit. No submergiu la carcassa de la fregidora d'aire en aigua ni l'esbandida sota l'aixeta.
3. Cistell i reixeta: Netegeu amb aigua calenta, sabó per a plats i una esponja no abrasiva.
4. Element Calefactor: Netegeu l'element calefactor amb un drap humit o un raspall de neteja per eliminar els residus d'aliments.
5. Assecat: Assegureu-vos que totes les parts estiguin netes i completament seques abans de desmar-les.

Consell: Per a la brutícia adherida, remulleu la cistella amb aigua calenta i detergent durant uns 10 minuts.

Emmagatzematge:

- Mai no guardeu la fregidora d'aire quan estigui calenta o humida.
- Deseu-la a la seva caixa original o en un lloc net i sec.

5. COPYRIGHT

Els drets de propietat intel·lectual sobre els textos del manual pertanyen a CECOTEC INNOVACIONES, SL. Queden reservats tots els drets. El contingut d'aquesta publicació no podrà, ni en part ni íntegrament, reproduir-se, emmagatzemar-se en un sistema de recuperació, transmetre's o distribuir-se per cap mitjà (electrònic, mecànic, fotocòpia, enregistrament o similar) sense la prèvia autorització de CECOTEC INNOVACIONES, SL.

6. DECLARACIÓ UE DE CONFORMITAT SIMPLIFICADA



Per la present, Cecotec Innovaciones declara que aquest producte compleix els requisits essencials i altres disposicions rellevants de les normatives aplicables a la Unió Europea. Aquest producte ha estat dissenyat, fabricat i provat amb el compliment dels estàndards de seguretat i qualitat requerits. El text complet de la Declaració de Conformitat de la UE es pot trobar a la següent adreça web: [https://cecotec.es/es / information/declaration- of-conformity](https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity)

1. ALKATRÉSZEK ÉS RÉSZEGYSÉGEK

1. ábra

1. Vezérlőpult
2. Levegőkimenet
3. Kosár fogantyú
4. Nagybetű
5. Hátsó borító
6. Tápkábel
7. Kosár
8. Rack
9. Ablak a főzés megtekintésére

vezérlőpult

2. ábra

10. Érintőikon kosár kiválasztása 1
11. Érintőikon kosár kiválasztása 2
12. Érintse meg a Főzési paraméterek szinkronizálása ikont (Sync Cook)
13. Érintse meg a Sütés végének szinkronizálása ikont (Szinkronizálás Befejezés)
14. Idő/Hőmérséklet növelése érintőikon
15. Idő/Hőmérséklet csökkentése Érintőképernyő
16. Start/Szünet/Befejezés érintőikon
17. Hőmérséklet/Idő módosítása érintőikon
18. Érintőképernyős világítókosár 1
19. Érintőikon világító kosár 2
20. Érintőikonos időzítő
21. Módválasztó érintőikon

Jegyzet:

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

2. HASZNÁLAT ELŐTT

- Ez a készülék csomagolásban érkezik, amely a szállítás közbeni védelmet szolgálja. Vegye ki a készüléket a dobozából, és távolítson el minden csomagolóanyagot. Az eredeti dobozt és a többi csomagolóanyagot biztonságos helyen tárolja, hogy elkerülje a készülék károsodását, ha a jövőben szállítania kell. Ha az eredeti csomagolást meg szeretné semmisíteni, kérjük, győződjön meg arról, hogy az összes elemet megfelelően újrahasznosítja.

- a Cecotec hivatalos műszaki támogatási szolgálatával .

Doboz tartalma:

- Légekveréses fritőz
- Használati utasítás
- Ne távolítsa el a sorozatszámot a termékről, hogy a berendezés megfelelően nyomon követhető legyen, ha segítségre van szüksége.
- A kosarak és a rácsok tisztításához puha, mosogatószerrel megnedvesített szivacsot használjon. Ne használjon súrolószereket a tisztításhoz, mert ezek károsíthatják a kosarak tapadásmentes bevonatát.

MEGJEGYZÉS: Ezeket az alkatrészeket mosogatógépben is elmoshatja.

- NE MERÍTSE VÍZBE A LÉGFORRÓS SÜTŐ TESTÉT.
- Törölje át a készülék belsejét és külsejét puha, nedves ruhával, majd alaposan szárítsa meg.

MEGJEGYZÉS: Ne töltsen meg a kosarakat olajjal vagy zsírral sütéshez, mivel ez a készülék forró levegővel működik.

3. MŰKÖDÉS

3.1. Használatra való előkészítés

1. Elhelyezés: Helyezze a légkeveréses fritőzt stabil, vízszintes, hőálló felületre.
2. Fogantyú felszerelése: Rögzítse a fogantyút biztonságosan a kosár paneljéhez. Rázza meg a kosarat, hogy megbizonyosodjon a megfelelő rögzítésről. 3. ábra
3. A rács behelyezése: Helyezze be a rácsot a kosárba, majd helyezze be a külső kosarat a légkeveréses fritőzbe.
4. Tápellátás és légáramlás: Győződjön meg arról, hogy a tápkábel eléri a konnektort, és hogy elegendő légáramlás van a készülék körül.

FIGYELMEZTETÉSEK:

- Ne helyezze a légkeveréses fritőzt nem hőálló felületre.
- Hagyjon legalább 35 cm szabad helyet a légkeveréses fritőz körül.
- Ne töltsen meg a kosarakat olajjal vagy más folyadékkal.
- Ne helyezzen semmit a forrólevegős fritőz tetejére.
- Ne takarja le a levegőbemeneti nyílásokat, mert ez hátrányosan befolyásolhatja azok működését.

3.2. Használati utasítás

1. Csatlakoztassa a tápkábelt egy kompatibilis konnektorhoz.
2. Étélkészítés: A fogantyú segítségével vegye ki a kosarat. Helyezze az ételt a rácsra.

Megjegyzés: Ne lépje túl a kosáron található MAX töltési vonalat.

3. A kosár behelyezése: Csúsztassa vissza a kosarat a forrólevegős fritőzbe.

FIGYELEM: A kosár gyorsan felmelegszik. Használat közben kerülje a kosár közvetlen érintését az égési sérülések elkerülése érdekében. A kosár kivételekor csak a fogantyút érintse meg.

4. Nyomja meg az „ ” érintőikont  . A képernyőn a „ ” felirat jelenik meg **HE II**.

5. Főzés egyetlen kosárban:

- „ ” vagy „ ” **2** érintőikont **1** a kívánt kosár kiválasztásához.
- Állítsa be az időt/hőmérsékletet az érintőgombbal („ ”  vagy válasszon egy előre beállított menüt.
- A főzés megkezdéséhez nyomja meg az „ ” érintőikont  .
- A megfelelő könnyű érintésű ikonnal (1. kosár „ ”  vagy 2. kosár „ ”  ellenőrizheti az ételt főzés közben.

6. A kosarak független sütése:

- Állítson be különböző idő-/hőmérséklet-beállításokat minden kosárhoz.
- Koppintson a „ ” érintőikont **1**, válasszon ki egy előbeállítást vagy módítsa a beállításokat, majd koppintson a „ ”   érintőikont.
- Ismételd meg a 2. kosárral.
- „ ” vagy „ ” **2** érintőikont **1** (villogó állapot) megnyomásával.

7. Szinkronizált kiegészítési függvény (Sync Befejezés):

- Állítson be különböző sütési időket/hőmérsékleteket minden kosárhoz.
- Nyomja meg az érintő ikont . A legrövidebb sütési idővel rendelkező kosárnál a „ **Ho L d** ” jelzés jelenik meg.
- A leghosszabb sütési időt igénylő kosár kezd el sütni.
- Amikor a hosszabb kosár fennmaradó sütési ideje megegyezik a rövidebb kosaréval, a két kosár együtt fog főni. A „ **Ho L d** ” visszaszámlálásra vált.

8. Szinkronizált főzési funkció (Sync Cook):

- Ha mindkét kosárban azonos főzési beállításokat szeretne használni, nyomja meg a „ **MATCH** ” érintőgombot.
- Válassza ki a kívánt beállításokat, és nyomja meg a „ ”   érintőikont.

- Vagy konfigurálja a másik kosarat, nyomja meg az „ ” érintőiket **MATCH**a beállítások másolásához, majd nyomja meg az „ ” érintőiket  .

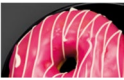
9. Szünet:

Nyomja meg a „ ” érintőiket   mindkét kosár egyidejű szüneteltetéséhez.

"vagy „ ” **2** érintőiket **1**, majd a „ ” érintőiket   legy adott kosár szüneteltetéséhez (az idő villogni fog).

10. Előre beállított menük:

Az alapértelmezett programok eléréséhez nyomja meg az „ ” érintőiket .

Függvény neve	Ikon	Hőmérséklet	Idő
Chips		200°C	25 perc
Desszertek		160°C	20 perc
Csirkecombok		200°C	23 perc
Filé		200°C	13 perc
Hal		180°C	20 perc
Erjedés		40°C	60 perc
Pizza		180°C	17 perc
Dehidratál		55°C	6 óra

MAGYAR

Zöldségek		200°C	20 perc
Kézikönyv		200°C	20 perc

Megjegyzés: Ezek iránymutatások; a sütési időt az étel méretétől és alakjától függően állítsa be.

11. Sütés közben félúton ellenőrizzük:

A beállított idő felénél **be** megjelenik a " " jelzés, a kosár világítása kigyullad, és egy 30 másodperces figyelmeztető hangjelzés hallható.

Vegye ki a kosarat, és rázza meg vagy fordítsa meg az ételt az egyenletes sütés érdekében. A főzés folytatásához tegye vissza a kosarat.

12. Hűtési mód:

Sütés után a forrólevegős fritőz hűtés üzemmódba lép (" **COOL**" jelzés látható).

30 másodperc elteltével vegye ki a kosarat, és helyezze hőálló felületre.

13. Késleltetési funkció:

Állítsa be a kívánt hőmérsékletet és időt.

Nyomja meg **-** " érintőikont , állítsa be a foglalási időt a „  " és „ **+** " érintőikonok segítségével **—** , majd nyomja meg a „ " érintőikont  **||**.

A készülék a beállított késleltetés után (0,5-12 óra, 15 perces időközönként) automatikusan elindul.

14. Az étel elkészítésének ellenőrzése:

Ha az étel még nem kész, tolja vissza a kosarat, és állítsa be az időzítőt néhány percre.

15. Étél kivétele: használjon fogót.

Jegyzet:

Ne fordítsa fejjel lefelé a külső kosarat az élelmiszer kivételekor, mert a felesleges olaj kifolyhat.

FIGYELEM:

A főzés befejezése után hagyja félig nyitva a kosarat, hogy megakadályozza a páralecsapódás kialakulását a légkeveréses fritőzben.

A forró étel a forrólevegős fritőzből jön ki, kérjük, legyen óvatos a kezelés során.

Ajánlások:

- A kisebb ételek elkészítési ideje általában rövidebb, mint a nagyobbaké.
- Az egyenetlen felmelegedés vagy megégés elkerülése érdekében a kis mennyiségű ételeket, például a sült krumplit, a hagymakarikákat és a csirkét főzés közben meg kell rázni vagy meg kell forgatni.
- Forgasd el a rácsot 180°-kal, hogy a második rétegre helyezhesd, így az étel gyorsabban melegszik fel.
- A ropogós eredmény érdekében adjon egy kevés olajat a friss burgonyához. Az olaj hozzáadása után néhány percre süsse az ételt a forrólevegős fritőzben.
- Amennyire csak lehet, kerüljük az olajban gazdag ételek elkészítését.
- Ez a légkeveréses fritőz ételek melegítésére is alkalmas.

4. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- A rendszeres tisztítás elengedhetetlen az optimális teljesítmény és a hosszú élettartam érdekében.
- Gyakoriság: A készüléket minden használat után és tárolás előtt tisztítsa meg.
- Tapadásmentes bevonat: A kosár és a rács tapadásmentes bevonattal rendelkezik. Kerülje a fémeszközöket és a súrolószereket.
- Mosogatógépben mosható: A kosár és a rács mosogatógépben mosható.

Tisztítási lépések:

1. Húzd ki a légkeveréses fritőzt a konnektorból, és hagyd teljesen kihűlni. A hűtés felgyorsításához kivetheted a kosarat.
2. Külső tisztítás: Törölje át a külső felületet nedves ruhával. Ne merítse vízbe a forrólevegős fritőz házát, és ne öblítse le folyó víz alatt.
3. Kosár és rács: Tisztítsa meg forró vízzel, mosogatószerrel és nem súroló szivaccsal.
4. Fűtőelem: Törölje át a fűtőelemet egy nedves ruhával vagy tisztítókefével az ételmaradékok eltávolításához.
5. Szárítás: Tárolás előtt győződjön meg róla, hogy minden alkatrész tiszta és teljesen száraz.

Tipp: Makacs szennyeződések esetén áztassa a kosarat forró vízben és mosogatószerben körülbelül 10 percre.

Tárolás:

- Soha ne tárolja a forró vagy párás levegős fritőzt.
- Eredeti dobozában vagy tiszta, száraz helyen tárolandó.

5. SZERZŐI JOG

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

6. EGYSZERŰSÍTETT EU-MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT



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

سردف

تانوگمل او ازاچال 1.

1 لكشلا

1. مكحتلا ةحول
2. ءاوهلا جرخم
3. قلسل اضبقم
4. قريبك فرحأ
5. يفلخلال فالغل
6. ققلا لباك
7. قلل
8. فر
9. خبطلا ضرغل ءنغان

مكحتلا ةحول

2 لكشلا

10. 1 سمللا قنوقيأ قلل رايتخا
11. 2 سمللا قنوقيأ قلل رايتخا
12. (ي مطلا قنمازم) ي مطلا تاملخم قنمازم سمللا قنوقيأ
13. (ي ميني قنمازم) ي مطلا ءيامن قنمازم سمللا قنوقيأ
14. قرارحل ةجرد/تقولل ءدايزل سمللا قنوقيأ
15. قرارحل ةجرد/تقولل ليلقتل سمللا قنوقيأ
16. سمللا ءامن/تقوم فاقيا/ءدب قنوقيأ
17. 1 سمللا قنوقيأ ءجرد ريغت سمل قنوقيأ
18. 2 سمللا قنوقيأ ءجرد ريغت سمل قنوقيأ
19. 1 سمللا قنوقيأ ءجرد ريغت سمل قنوقيأ
20. 2 سمللا قنوقيأ ءجرد ريغت سمل قنوقيأ
21. سمللا قنوقيأ ءجرد ريغت سمل قنوقيأ

قظوالم

جتنملا عم امامت قباطتت ال دقو ءيطيختت تاليتم ن ع قرابع ليلدلا اذه يف ءوجوملا تاموسرلا ن.

مادختسالا لبق 2.

- عيمج لزأو متبلع نم زاهجل جرخأ. لبقنلا ءانثأ هتيا محل مميم قوبع يف زاهجل اذه يتأي
- فلت عنمل نم انكفم يف ىرخالا فيلغتل داومو ءيلصالا قبلعل نيزختب حصنئ. فيلغتل داوم
- قداغ نم دكأتل اىجرئ، ءيلصالا قوبعل نم صلختلا يف بغرت تنك اذ. ال بقتسم ملقن دنع زاهجل
- جحي حص لكشب داوملا عيمج ريودت
- اروف Cecotec ءكشرل ءيمسرلا ينفلا مدغلل قمدخ

قودنصل تاويوتحم

- ةيئواه ةالقم
- تاميلعتل ليلد
- يف جيحص لكشب لزاغ عبست نكمي يتح ،جتنملا نم يلسلسل مقررلا ةلازاب مقت ال
- ةدعاسملا ىلا لكجايتحا ةلاح
- قطشاك داوم مدختست ال .ففرال او لالسل فيظننل فظنمب ةللبم قمعان ةجنفسا مدختسا
- لالسلل ةقصاللا ريغ ةقبطل فالتا ىلا لكذ يذوي دقف ،فيظننل
- قابطلال ةلاسغ يف تانوكملا هذه لسغ اضيا كنكمي :فظوحلم
- ءاملال يف ةيئاولا ةالقملل مسج رمغت ال
- اديج مفعج دث قبطرو قمعان شامق ةعقوب زاهجلل يجرال او يلخالل عزجلل حسما
- نخاسلا ءاولاب زاهجلل اذه لمعي شيح ،يلقلل نوملا وأ تيزلاب لالسلأ ألمت ال :فظوحلم

3. ليغشتلا

مادختسلال ريضحتل

- 3.1. فزارحلل مواقم ووتسمو نتبات حطس ىلع ةيئاولا ةالقملل عض :عزول
1. نم دكائنلل اديج ةلسلأ جر .ةلسلا ةحول ىلع ماكحاب ضربقملا تتبت :ضبقملل بيفرت
2. 3 لكشلا .جيحص لكشب ابيفرت
3. ةيئاولا ةالقملل يف ةيجرال ةلسلا لخدأ دث ،ةلسلا يف فرل لخدأ :فرل لاخدا
4. ءواه نارود دوجوو ذفنملا ىلا ةقاطلا لكلس لوصو ةينكلم نم دكأت :ءاولا قفدتو ةقاطلا
- زاهجلل لوحفاك

تاريذحت

- فزارحلل مواقم ريغ حطس ىلع ةيئاولا ةالقملل عضت ال
- ةيئاولا ةالقملل لوح مس 35 نع لقت ال ةيلاخ ةحاسمب ظفتحا
- رخأ لئاس يا وأ تيزلاب لالسلأ ألمت ال
- ةيئاولا ةالقملل قوف ءيش يا عضت ال
- املع ىلع انبال رشوي دق لكذ نال ءاولا ادم ةيطغتب مقت ال

3.2. ليغشتلا تاميلعت

1. قفاوتم ةقاط ذخأمب ةقاطلا لكلس ليصوتب مق
2. فرل ىلع ماعطلا عض .ضبقملل مادختساب ةلسلا لزا :ماعطلا ريضحت

ةلسلا ىلع دوجوملا يصقالا ةئبعتل طخ زواجتت ال :فظوحلم

3. ةيئاولا ةالقلملا لخد ىرخأ قرم قلسلا لاخدا ب مق: قلسلا لاخدا

ضيقملا سمل، قورحلا بنجتل مادختسالا ءانثأ قرشابم اهتسمالم بنجت. ةعرب س قلسلا نخست: ميبنت قلسلا قلازا دن ع طقف

4. "HE II" شاشلا رمطتس. "U" سمللا قنوقي ىلع طغضا

5. قدحاو قلس يف خبطلا

- ةقبولطملا قلسلا ديدحتل "2" وأ "1" سمللا قنوقي ىلع طغضا
- اقبسرم قندحم ةمئاق دح وأ "U" سمللا قنوقي مادختساب قرارحلا ةجرد/تقول طبضا
- يهطلا ءدبل "U" سمللا قنوقي ىلع طغضا
- نم ققحتلل ("2" قلسلا وأ "1" قلسلا) قلابقملا فيفخلا سمللا قنوقي مدختسا يهطلا ءانثأ ما عطلا

6. لالسلل لقستملا خبطلا

- قلس لكل قرارحلا ةجرد/تقول قفلتخم تادادع طبضا
- ىلع طغضا م، تادادعإ طبضا وأ اقبسرم آدادع دح م، "1" سمللا قنوقي ىلع طغضا
- "U" سمللا قنوقي "U" مقرر قلسلل لكل ذرك
- ةلاح "2" وأ "1" سمللا قنوقي ىلع طغضلاب يهطلا ءانثأ قرارحلا ةجرد/تقول طبضب مق (قضم او)

7. (ي هني Sync) قنمازتملا لامكالا قفيظو

- قلس لكل قفلتخملا قرارحلا تاجردو يهطلا تاقوأ طبضب مق
- "Hold" يهط تقو رصقأ تاذ قلسلا رمطتس. "SYNC" سمللا قنوقي ىلع طغضا
- يهطلا يف يهطلل تقو لوطأ قرغتست يتلا قلسلا أدبتس
- قلسلا يف يهطلا تقو لوطأ قلسلا يف يقبتملا يهطلا تقو حبصي امدن ع يلزانت دع لىل لوحتيس "Hold". اعم نيتملسلا يهط مبيس، رصقألا

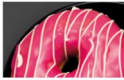
8. (Sync Cook) قنمازتملا يهطلا قفيظو

- قنوقي MATCH ىلع طغضا، نيتملسلا الك يف قباطتم يهط تادادع ىلع لوصحلل
- "U" سمللا قنوقي "U" ىلع طغضا م قبولطملا تادادع دح
- خسنل "MATCH" سمللا قنوقي ىلع طغضا، ىرخالا قلسلا نيوكتب مق، كلذ نم ءلدب
- "U" سمللا قنوقي ىلع طغضا م، تادادعإلا

9. فقوي

تقول سفن يف اتقوم نيتملسلا فاقيل "U" سمللا قنوقي ىلع طغضا
اتقوم نعيم قلس فاقيل "U" سمللا قنوقي ىلع طغضا، ىرخالا قلسلا نيوكتب مق، كلذ نم ءلدب
(تقول ضمويس)

10. اقېسىم قەدەملىرىنى مەن ئاۋۇلدا
 قىيىنچىلىق بىلەن ئۆزۈمنى ئۆزۈمگە قارىتىپ تۇرۇپ،
 "سەملىك قەتئىيلىك" غا قارشى تۇرۇپ

تەقەببۇل	قەتئىيلىك	زەمىن	قەتئىيلىك	قەتئىيلىك
سەملىك قەتئىيلىك			قەتئىيلىك 200	قەتئىيلىك 25
تەقەببۇل			قەتئىيلىك 160	قەتئىيلىك 20
قەتئىيلىك			قەتئىيلىك 200	قەتئىيلىك 23
قەتئىيلىك			قەتئىيلىك 200	قەتئىيلىك 13
قەتئىيلىك			قەتئىيلىك 180	قەتئىيلىك 20
قەتئىيلىك			قەتئىيلىك 40	قەتئىيلىك 60
قەتئىيلىك			قەتئىيلىك 180	قەتئىيلىك 17
قەتئىيلىك			قەتئىيلىك 55	قەتئىيلىك 6
قەتئىيلىك			قەتئىيلىك 200	قەتئىيلىك 20
قەتئىيلىك			قەتئىيلىك 200	قەتئىيلىك 20

مەن ئاۋۇلدا قەتئىيلىك بىلەن ئۆزۈمنى ئۆزۈمگە قارىتىپ تۇرۇپ،
 "سەملىك قەتئىيلىك" غا قارشى تۇرۇپ

11. يهطلأ فصنتنم يف ققحتلأ:
ريذحت توص رادصلأ مئيسو ،لأسلأ عوض ءيضي سو ،“ ءمأل ع رملطتس **turn** ،دءءمأل تقولأ فصنتنم يف ءينأ 30 ءءمل

يوسأتم يهط لولوصءلل ماعطلا بلقأ وأ ءءرو لأسلأ لأزأب مق
يهطلا لأصأومل لأسلأ لأءلأ ءعأ

12. ءيرببئلأ عءزو:
“(ضرع مئيس **COOL**) ءيرببئلأ عءزو ءيئأولأ ءالقمأ لءءت ،يهطلا ءعب
ءرارءلل مواءم ءطس لولأ ءعءزو لأسلأ لأزأب مق ،ءينأ 30 ءعب

13. ريءأئلأ ءفيظو:
ن.يبلولطمأ ءة“ لآو ءرارءلأ ءءرء طبعص
مء ،“+“ و “-“ سمللل ءانوقيا مءءءسأب زءءلأ تقو طبعصأو ،“✓“ سمللأ ءنوقيا لولأ طءءصأ
“.||“ سمللأ ءنوقيا لولأ طءءصأ
(ءقيا ءء 15 ءارءف ،ءعأس 0.5-12) ءءمأل ريءأئلأ ءعب آيئأولت زءءلأ ليءءشء مئيس

14. ماعطلا ريضءء نم ققءئلأ:
لرءأ ءئأء ءءءلأ تقوئلأ طبعصأو لرءأ ءرم لأسلأ لأءلأب مق ،أزءء ماعطلا نءي مءل اءل

15. طقللمأ مءءءسأ :ماعطلا لأزأ

ءظوءلم:
ءئأزلأ ءيزلأ بلكسنني ءق ءئيء ،ماعطلا ءارءلأ بقق لولأ ءسأ ءيءرءلأ لأسلأ بلقت آل

ءابءئنا:
ءيئأولأ ءالقمأ لءءلأ ءفيءلءئلأ ءولءء عءمل آيئزء ءءوءءم لأسلأ لءرءا ،يهطلا لاءءءلأ ءن ع
ءعم لءءئلأ ءن رءئلأ ءيؤء ءءري اءل ،ءيئأولأ ءالقمأ نم اءء أنءأس ماعطلا ءرءي

ءئايصوئلأ:

- ءريبللأ ءمءطالآ يهط تقو نم رصقأ ءريءصلأ ءمءطالآ يهط تقو ءوكي أم ءءاع
- لئم ريءصلأ مءءلأ ءاء ءمءطالآ ءر بءي ،يوسأئلأ ريء ءارءءلأ وأ نيءسئلأ عءملو
يهطلا ءانءأ ءبيلقء وأ ءاءلأو لصلبأ ءاقلء ءيلقمأ سطاطبلا
- نيءسئلأب ماعطلل ءمسي أمم ،ءينأئلأ ءقءبطلأ لولأ عءءصول ءءرء 180 ءرلأ ريوءءب مق
عرسأ لكشب
- ماعطلا ءبطلأ ءشءمقم سطاطب لولأ لولصءلل ءءزأطلأ سطاطبلا لولأ ءيزلأ نم ليلقلأ ءصأ
ءيزلأ ءصأضلأ ءعب ءئأء ءعبئل ءيئأولأ ءالقمأ يف
- نالءمأل رءق ءيزلأب ءينءلأ ءمءطالآ يهط بئءء
- ماعطلا نيءسئلأ ءءاعل آضي ءبسأنم ءيئأولأ ءالقمأ مءه ربءءء

قنای صلاو فيظنتلا 4.

- رمدل لوطو لشمال اءال قيقحتل ايرورض ارم مظنتلما فيظنتلا دعي
- نيزختل لبوق مءدختسا لك دعب زاهلا فيظنتب مق: ددرتلا
- تاوئال مءدختسا بنحت . ققصال ريغ ققبطب نايلطم فرلاو قلسلا: ققصال ريغ ءالط
- قطشال تافظنملاو ءينءملا
- قابطال ءلاسغ يف مءدختسالل نازم فرلاو قلسلا: قابطال ءلاسغ يف مءدختسالل قنم

فيظنتلا تاوطخ:

1. عيرستل قلسلا ءلازا كنكمي . امامت دربت امكرتاو ءابرملكلا نع ءيئاولا ءالقمل لصفاف
2. ديبرستلا ءيلمع
3. ءالقمل ءاطغ رمدت ال . قلابم شامق ءعقوب يجرخال ءزجل حسما: يجرخال فيظنتلا
4. يجرخال ءمل تحت مفطشت و ءاملاب ءيئاولا
5. قطشال ريغ ءجنفساو قابطال نوباصو نخال ءاملاب اميفظن: فرلاو قلسلا
6. ءلازال فيظنت قاشرف و ءلابم شامق ءعقوب نيخستل رصنع حسما: نيخستل رصنع
7. مءطل ايأب
8. نيزختل لبوق امامت قفاج . فيظن ءزجال عيمج نأ نم دكأت: فيفحتلا
9. ابيرقق قئاقء 10 قءمل فظنمو نخال ءام يف قلسلا يءقنا ، قءينءل ءاسوال قبسلااب: عيحصن

نيزخت:

- قبطر و ءنخال نوكت اءنع ءيئاولا ءالقمل نيزختب اءبأ مقء ال
- قفاجو فيظن ناكم يف و ءيلصال مءبلع يف نيزختب مق

رشنلاو عبطلا قوقح 5.

،روشنلما اءه ءوتحم خسن زوجي ال . CECOTEC INNOVACIONES, SL ءكترشل قظوفحم قوقحل عيمج ،ءيكيناكيم ،ءينورءكل! ءليسو ياب ءعيزوت و ،لقن و ،ءاچرءسا ماضن يف نيزخت و ،ءايئج و ايلك CECOTEC INNOVACIONES, SL ءكترش نم قبسم نذا ءلع لوصءلا نوء (مباش ام و ،ليءست ،ريوصت

يبوروال داچتال طسبملا ققباطملا نالء 6.

چتنلما اءه نأ اءه بچومب (Cecotec Innovaciones) سينيوي سافونل كيتوكيس ءكترش يف امب لومءمل ءيئاولل قلسلا تاء ىرخال مءءال او ءيسال تابلطتمل عم قفاوتي ءوچلاو قملسل ريءاعمل آفو ربءءاو عئصو چتنلما اءه مءص دقو . يبوروال داچتال ءلع يبوروال داچتال صاخلا ققباطملا نالءل لمءلا صنلا ءلع ءالطال نكمي . قنبولطملا <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>: يلائلا يورءكلال عومل



www.cecotec.es

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

