

cecotec

CECOFRY FOODCOURT 18000 4PIZZA

Freidora de aire y horno de 18L con piedra para pizza /
18 L air fryer and oven with pizza stone.



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

Instrucciones de seguridad	6	7. Recyclage des équipements	
Safety instructions	10	électriques et électroniques	81
Instructions de sécurité	14	8. Copyright	81
Sicherheitshinweise	18	9. Déclaration de conformité	82
Istruzioni di sicurezza	22		82
Instruções de segurança	26		
Veiligheidsinstructies	30		
Instrukcja bezpieczeństwa	34		
Bezpečnostní pokyny	38		
Güvenlik talimatları	42		
Οδηγίες ασφαλείας	45		
Instruccions de seguretat	49		
Biztonsági utasítások	53		
قام السلا تاميل عت	57		

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	60	1. Teile und Komponenten	83
2. Antes de usar	61	2. Vor dem Gebrauch	84
3. Instalación	61	3. Montage	84
4. Funcionamiento	62	4. Bedienung	85
5. Resolución de problemas	65	5. Problembehebung	88
6. Limpieza y mantenimiento	65	6. Reinigung und Wartung	89
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	66	7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	89
8. Copyright	66	8. Copyright	90
9. Declaración de conformidad	67	9. Konformitätserklärung	90
	67		90

INDEX

1. Parts and components	68		
2. Before use	69		
3. Installation	69		
4. Operation	70		
5. Troubleshooting	72		
6. Cleaning and maintenance	73		
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	73		
8. Copyright	74		
9. Declaration of Conformity	74		
	74		

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	75		
2. Avant utilisation	76		
3. Installation	76		
4. Fonctionnement	77		
5. Résolution de problèmes	80		
6. Nettoyage et entretien	80		

INHALT

1. Teile und Komponenten	83
2. Vor dem Gebrauch	84
3. Montage	84
4. Bedienung	85
5. Problembehebung	88
6. Reinigung und Wartung	89
7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	89
8. Copyright	90
9. Konformitätserklärung	90
	90

INDICE

1. Parti e componenti	91
2. Prima dell'uso	92
3. Installazione	92
4. Funzionamento	93
5. Risoluzione dei problemi	96
6. Pulizia e manutenzione	96
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	97
8. Copyright	97
9. Dichiarazione di conformità	98
	98

ÍNDICE

1. Peças e componentes	99
2. Antes de usar	100
3. Instalação	100
4. Funcionamento	101
5. Resolução de problemas	104
6. Limpeza e manutenção	105
7. Reciclagem de aparelhos elétricos e eletrônicos	105
8. Copyright	106
9. Declaração de conformidade	106
	106

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	107
2. Voor gebruik	108
3. Installatie	108

4. Bediening	109
5. Probleemoplossing	112
6. Schoonmaak en onderhoud	112
7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	113
8. Copyright	113
9. Verklaring van overeenstemming	114

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	115
2. Przed użyciem	116
3. Instalacja	116
4. Działanie	117
5. Rozwiązywanie problemów	120
6. Czyszczenie i konserwacja	121
7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	121
8. Prawa autorskie	121
9. Deklaracja zgodności	122

INDEX

1. Díly a komponenty	123
2. Před použitím	124
3. Zařízení	124
4. Operace	125
5. Odstraňování problémů	127
6. Čištění a údržba	128
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	128
8. Autorská práva	129
9. Prohlášení o shodě	129

DIZIN

1. Parçalar ve bileşenler	130
2. Kullanmadan önce	131
3. Tesis	131
4. Operasyon	132
5. Sorun giderme	135
6. Temizlik ve bakım	135
7. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü	136
8. Telif Hakkı	136
9. Uygunluk beyanı	136

ΔΕΙΚΤΗΣ

1. Μέρη και συστατικά	137
2. Πριν από τη χρήση	138
3. Εγκατάσταση	138
4. Επιχείρηση	139
5. Αντιμετώπιση προβλημάτων	142
6. Καθαρισμός και συντήρηση	143
7. Ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού	144
8. Πνευματικά δικαιώματα	144
9. Δήλωση συμμόρφωσης	144

ÍNDICE

1. Peces i components	145
2. Abans de fer servir	146
3. Instal·lació	146
4. Funcionament	147
5. Resolució de problemes	150
6. Neteja i manteniment	150
7. Reciclatge d'aparells elèctrics i electrònics	151
8. Copyright	151
9. Declaració de conformitat	152

INDEX

1. Alkatrészek és alkatrészek	153
2. Használat előtt	154
3. Létesítmény	154
4. Művelet	155
5. Hibaelhárítás	158
6. Tisztítás és karbantartás	158
7. Elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítása	159
8. Copyright	159
9. Megfelelőségi nyilatkozat	159

سرف

1. تانوكمل او اذجالا	160
2. ماذخستال لببق	161
3. فاشنم	161
4. فملع	161
5. امحالصراو ااطخال فاشكسترا	164
6. فزايصل او فبظن تل	164
7. فزورتللال او فزايابلل تاذعل روت فاذع	165
8. رشنل او عبطل قوق	165
9. قوباطملا نالاع	165

NOTA

EU01_109979 - Cecofry FoodCourt 18000 4Pizza

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.

CAT • La codificació d'aquest manual és genèrica i s'aplica a totes les variants de codis de l'electrodomèstic.

GR • Η κωδικοποίηση στο παρόν εγχειρίδιο είναι γενική και ισχύει για όλες τις παραλλαγές κωδικών της συσκευής.

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

زاهجلا ب ؤصاخلا ؤيجمربلا تاميلعتلا تاريغتم عيجم لىل ع قبطنيو اماع ليلدلا • يبرع

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

granjas, hoteles, moteles y oficinas.

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

- Sitúe el aparato en una superficie plana y resistente al calor. Cuando coloque el cestillo fuera de la freidora de aire hágalo con cuidado y coloque el asa hacia adentro, de forma que evite el derramamiento de lo que haya en el interior. No sitúe el aparato cerca de fuentes de calor, lugares con niveles altos de humedad o cerca de materiales inflamables.
- No introduzca ni permita que sus dedos u otros objetos entren en las aberturas de ventilación o escape, ya que podrían causar descargas eléctricas o incendios.
- No llene el cestillo de aceite, podría provocar riesgo de incendio.
- Nunca toque el interior del aparato mientras esté funcionando.
- Coloque siempre los ingredientes a ser cocinados dentro del cestillo para evitar que entren en contacto con las resistencias.
- Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el aparato.
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso o lo esté limpiando. Deje que se enfríe completamente antes de montar o retirar cualquier pieza y/o proceder con su limpieza.
- No deje el aparato enchufado a la red eléctrica sin supervisión.
- Para asegurar el correcto funcionamiento del aparato, la limpieza y el mantenimiento del aparato ha de realizarse de acuerdo con este manual de instrucciones.
- No coloque el aparato pegado a la pared. Deje una distancia de seguridad de 10 cm respecto a la parte trasera del aparato y otros 10 cm a cada lado. No coloque ningún objeto encima del aparato cuando se esté utilizando.
- Mientras el aparato está en funcionamiento emite vapor caliente a través de las aperturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia de seguridad del vapor

y de las salidas de aire. Puede que salga aire caliente del aparato cuando retire el cestillo de dentro del aparato.

- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve salir humo negro del aparato. Espere hasta que el humo desaparezca para retirar el cestillo de dentro del aparato.
- Recomendamos el uso de guantes cuando se vaya a manipular la rejilla o el cestillo.
- No intente reparar el aparato por su propia cuenta.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

SAFETY INSTRUCTIONS

Read the following instructions carefully before using the appliance. Keep this instruction manual for future reference or new users.

- All safety instructions must be closely followed when using the appliance.
- When using electrical and electronic appliances, basic precautions must always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock, and injury.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.
- Keep this appliance and its power cable out of reach of children under the age of 8.
-  This symbol means "caution, hot surface." The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in operation.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not immerse the cord, plug, or any other non-removable part of the appliance in water or any other liquid. Do not expose electrical connections to water.
- This appliance is intended for domestic use only and is not suitable for use in commercial establishments such as bars, restaurants, farms, hotels, motels, and offices.

- Position the appliance in such a way to avoid spillage of hot liquids. Be especially careful with the handle.
- Make sure the voltage of your mains supply matches the voltage requirements specified in the rating label of the appliance.
- We recommend that the room where you intend to use the appliance is equipped with a working kitchen hood or is well ventilated.
- Incorrect or improper use can damage the appliance and be dangerous for the user. Use the appliance only for the purposes described in this manual.
- Unplug the appliance from the mains supply before moving it, carrying out any cleaning or maintenance task, or when not in use.
- Do not use outdoors.
- Check the power cord regularly for visible damage. If the cord is damaged, it must be repaired by Cecotec's Official Technical Support Service to avoid any hazard.
- Do not twist, bend, pull, or damage the power cord. Protect it from sharp edges and heat sources. Never let the power cord come into contact with hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of the working surface or worktop.
- Do not use extension cords, unless advised by a qualified electrician. Using the wrong type of extension cord could cause damage to the appliance or injuries to the user.
- Do not operate the appliance if its cord, plug, or body show visible damage, do not operate properly, or have been dropped.
- The appliance should not be used in potentially dangerous locations, such as flammable, explosive, chemical-laden, or wet atmospheres.
- Place the appliance on an even, heat-resistant surface. Be careful when placing the basket out of the air fryer. Place

the handle inwards to prevent spillage of what's inside. Do not place the appliance near heat sources, places with high humidity levels, or combustible materials.

- Do not insert or allow fingers or foreign objects to enter any ventilation or exhaust openings, as it could cause electrical shock or fire.
- Do not fill the basket with oil to avoid causing a fire hazard.
- Do not touch the interior of the appliance while in operation.
- Always place the ingredients to be cooked inside the basket to prevent them from touching the heating elements.
- Make sure your hands are completely dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Unplug the appliance from the outlet when not in use or when it is being cleaned. Allow it to cool down completely before attaching or removing parts and before cleaning the appliance.
- Do not leave the appliance unsupervised while plugged to the mains.
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the appliance operates properly.
- Do not place the appliance against the wall. Leave a safety distance of 10 cm on the back of the appliance and 10 cm on each side. Do not place any object on top of the appliance when in use.
- Hot steam is released through the air outlet openings during operation. Keep your hands and face at a safety distance from the steam and from the air outlet openings. Hot air may come out when removing the basket from inside the appliance.
- Immediately unplug the appliance if you notice black smoke coming out of it. Wait until the smoke disappears to remove the basket from the appliance.

- We recommend the use of gloves when touching the basket and rack.
- Do not attempt to repair the appliance yourself.
- Supervise children to ensure they do not play with the appliance.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

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

de liquides chauds, faites particulièrement attention à la poignée.

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

le avec précaution et placez la poignée vers l'intérieur, afin d'éviter de renverser ce qui se trouve à l'intérieur. Ne placez l'appareil ni près de sources de chaleur, ni dans des endroits avec des niveaux d'humidité élevés, ni près de matériaux inflammables.

- N'introduisez pas vos doigts ni aucun autre objet dans les ouvertures de ventilation ou de sortie de la chaleur. Cela pourrait provoquer des décharges électriques ou d'incendies.
- Ne remplissez pas le panier d'huile, cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne touchez l'intérieur de l'appareil s'il est en fonctionnement.
- Introduisez toujours les ingrédients dans le panier pour qu'ils n'entrent pas en contact avec les résistances.
- Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la fiche ou d'allumer l'appareil.
- Débranchez l'appareil s'il n'est pas en fonctionnement ou s'il est en train d'être nettoyé. Laissez refroidir le produit avant d'assembler ou enlever une pièce quelconque, et/ou avant de le nettoyer.
- Ne laissez pas sans surveillance l'appareil lorsqu'il est branché sur la prise de courant.
- Afin d'assurer son bon fonctionnement, le nettoyage et l'entretien de l'appareil doivent être réalisés en accord avec ce manuel d'instructions.
- Ne placez pas l'appareil contre le mur. Laissez une distance de sécurité de 10 cm derrière, et autre de 10 cm de chaque côté. Ne placez aucun objet sur l'appareil lorsque vous l'utilisez.
- L'appareil émet de la vapeur chaude à travers les ouvertures latérales pendant son fonctionnement. Maintenez les mains et le visage éloignés de la vapeur et des sorties d'air. De l'air chaud pourrait sortir de l'appareil lorsque vous retirez le panier.

- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil. Attendez à ce que la fumée disparaisse pour retirer le panier.
- Nous recommandons l'utilisation de gants lors de l'utilisation de la grille ou du panier.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie das Produkt verwenden. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum Nachschlagen oder für neue Benutzer auf.

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

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch konzipiert und ist nicht für die Verwendung in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels oder Büros bestimmt.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass ein Verschütten von heißen Flüssigkeiten vermieden wird, und achten Sie besonders auf den Griff.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit den in den technischen Daten des Geräts angegebenen Spannungsanforderungen übereinstimmt.
- Wir empfehlen, dass der Raum, in dem Sie das Gerät benutzen werden, mit einem Rauchabzug ausgestattet ist oder belüftet ist.
- Falsche oder unsachgemäße Verwendung kann sowohl das Gerät als auch den Benutzer gefährden. Verwenden Sie dieses Gerät für die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen, reinigen oder Sie es nicht benutzen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um Sach- und Personenschäden zu vermeiden.
- Der Stromkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie es von scharfen Kanten und Wärmequellen. Lassen Sie niemals den Kabel mit wärmen Oberflächen Kontakt kommen. Lassen Sie das Kabel niemals auf der Arbeitsfläche.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, es sei denn, dies wird von einem qualifizierten Elektriker empfohlen. Die Verwendung des falschen Typs von Verlängerungskabeln

kann zu Schäden am Gerät oder Verletzungen des Benutzers führen.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel, der Stecker oder das Gehäuse des Geräts sichtbare Schäden aufweisen, nicht korrekt funktionieren oder heruntergefallen sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in gefährlichen Bereichen, wie z.B. in leicht entflammaren, explosiven, chemischen oder feuchten Umgebungen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer flachen und hitzebeständigen Fläche. Wenn Sie den Frittierkorb aus der Heißluftfritteuse nehmen, gehen Sie vorsichtig vor und legen Sie den Griff nach innen, um ein Verschütten des Inhaltes zu vermeiden. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen, Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit oder brennbaren Materialien.
- Stecken Sie nicht Ihre Finger oder andere Gegenstände in die Belüftungs- oder Abluftöffnungen ein, da dies zu Stromschlägen oder Bränden führen könnte.
- Füllen Sie den Frittierkorb nicht, da dies zu einem Brandrisiko führen kann.
- Versuchen Sie niemals, die Innenseite des Gerätes beim Funktionieren zu berühren.
- Legen Sie die zu kochenden Zutaten immer in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
- Ziehen Sie den Netzstecker nur wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist oder gereinigt wird. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile zusammenbauen oder entfernen und/oder mit der Reinigung fortfahren.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt an die Stromversorgung angeschlossen.
- Die Reinigung und die Wartung des Geräts sollten gemäß

dieser Bedienungsanleitung durchgeführt werden, um einen ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten.

- Stellen Sie das Gerät nicht an die Wand. Lassen Sie einen Sicherheitsabstand von 10 cm von der Rückseite des Geräts und weitere 10 cm auf jeder Seite. Stellen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf das Gerät.
- Während das Gerät in Betrieb ist, gibt es heißen Dampf durch die Luftauslassöffnungen ab. Halten Sie Hände und Gesicht in einem sicheren Abstand zu Dampf- und Luftauslässen. Warme Luft kann aus dem Gerät entweichen, wenn Sie den Frittierkorb aus dem Inneren des Gerätes entfernen.
- Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie schwarzen Rauch aus dem Gerät austreten sehen. Warten Sie, bis der Rauch aufhört, um den Frittierkorb aus dem Inneren des Geräts zu entfernen.
- Wir empfehlen Handschuhe wenn Sie Gitter oder Frittierkorb anfassen müssen.
- Versuchen Sie niemals das Gerät selbst zu reparieren.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere le seguenti istruzioni prima di usare l'apparecchio. Conservare questo manuale per consultazioni future o nuovi utenti.

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

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

resistente al calore. Quando si estrae e appoggia il cestello esterno dalla friggitrice ad aria, farlo con attenzione e posizionare il manico verso l'interno in modo da evitare la fuoriuscita del contenuto. Non collocare l'apparecchio vicino a fonti di calore, in luoghi dall'eccessivo livello di umidità o vicino a materiali infiammabili.

- Non inserire le dita né lasciare che altri oggetti entrino nelle aperture di ventilazione o di scarico, poiché ciò potrebbe causare scariche elettriche o incendi.
- Non riempire il cestello interno di olio per evitare il rischio d'incendio.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Collocare sempre gli alimenti da friggere all'interno del cestello per evitare il contatto con gli elementi riscaldanti.
- Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la presa o accendere l'apparecchio.
- Scollegare l'apparecchio quando non è in uso o se lo si sta pulendo. Lasciare raffreddare completamente prima di montare o rimuovere qualsiasi parte e/o procedere con la pulizia.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è collegato alla corrente.
- Per garantirne il corretto funzionamento, la pulizia e manutenzione dell'apparecchio devono essere effettuate in linea con quanto spiegato in questo manuale di istruzioni.
- Non posizionare l'apparecchio a contatto con la parete. Mantenere una distanza di sicurezza di 10 cm rispetto alla parte posteriore dell'apparecchio e altri 10 cm da ogni lato. Non collocare oggetti sopra l'apparecchio quando in uso.
- Durante il funzionamento, l'apparecchio emette vapore caldo attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle uscite

dell'aria. Potrebbe uscire aria calda dall'apparecchio quando si rimuove il cestello esterno.

- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si notano fuoriuscite di fumo nero. Attendere che il fumo scompaia per rimuovere il cestello esterno dall'apparecchio.
- Si consiglia l'uso di guanti quando si maneggia la griglia o il cestello interno.
- Non cercare di riparare l'apparecchio per conto proprio.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

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

quintas, hotéis, motéis e escritórios.

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

Ao colocar o cesto fora da fritadeira, faça-o cuidadosamente e coloque a pega para dentro, de modo a evitar o derramamento do que está dentro. Não utilize o aparelho perto de fontes de calor, em lugares com níveis altos de humidade ou perto de materiais inflamáveis.

- Não insira ou permita que os seus dedos ou outros objetos entrem nas aberturas de ventilação ou de exaustão, pois isso pode causar eletrochoques ou incêndios.
- Não encha o recipiente de óleo, poderia causar um risco de incêndio.
- Nunca toque no interior do aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Coloque sempre os ingredientes a cozinhar dentro do cesto para evitar que entrem em contacto com as resistências.
- Certifique-se de que tem as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
- Desconecte o aparelho quando não o estiver a usar ou durante a limpeza. Deixe que arrefeça por completo antes de montar ou remover qualquer peça e/ou proceder com a limpeza do produto.
- Não deixe o aparelho ligado à alimentação elétrica sem supervisão.
- Para assegurar o funcionamento correto, a limpeza e manutenção do aparelho deve ser efetuada em conformidade com este manual de instruções.
- Não colocar o aparelho contra a parede. Deixe uma distância de segurança de 10 cm da parte de trás do aparelho e de 10 cm de cada lado. Não coloque nenhum objeto encima do produto enquanto o estiver a usar.
- Enquanto o aparelho estiver em funcionamento, emite vapor quente através das aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das saídas de ar. O ar quente pode sair do aparelho quando se remove

o cesto do interior.

- Desligue imediatamente o aparelho da tomada se vir fumo negro a sair do aparelho. Aguarde até o fumo desaparecer para tirar o cesto do interior do aparelho.
- Recomendamos o uso de luvas ao manipular as grelhas ou o cesto.
- Não tente reparar o aparelho por conta própria.
- Supervisione as crianças para se certificar de que não brinquem com o produto.

VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES

Lees de volgende instructies aandachtig voordat u het product gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig(e) gebruik of gebruikers.

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

boerderijen, hotels, motels en kantoren.

- Plaats het apparaat zodanig dat morsen van hete vloeistoffen wordt voorkomen, wees vooral voorzichtig met het handvat.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanningseisen die in de technische specificaties van het apparaat staan vermeld.
- Wij bevelen aan dat de ruimte waarin het apparaat wordt gebruikt, is voorzien van een afzuigkap of wordt geventileerd.
- Verkeerd of oneigenlijk gebruik kan zowel het apparaat als de gebruiker in gevaar brengen. Gebruik dit apparaat alleen voor de in deze handleiding beschreven doeleinden.
- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat verplaatst, schoonmaakt of wanneer u het niet gebruikt.
- Gebruik het toestel niet buitenshuis.
- Inspecteer regelmatig het netsnoer op zichtbare schade. Als de kabel beschadigd is moet deze gerepareerd worden door de Technische Dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- De voedingskabel mag niet verwrongen, dubbelgevouwen, uitgerekt of beschadigd worden. Bescherm het tegen scherpe randen en warmtebronnen. Zorg ervoor dat de kabel geen hete oppervlakken aanraakt. Laat de kabel niet over de rand van het werkoppervlak of het aanrecht uitsteken.
- Gebruik geen verlengsnoeren, tenzij aanbevolen door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik van het verkeerde type verlengsnoer kan schade aan het toestel of letsel van de gebruiker tot gevolg hebben.
- Gebruik het toestel niet als het snoer, de stekker of het frame van het toestel beschadigd is of als het niet naar behoren werkt, gevallen of beschadigd is.
- Gebruik het toestel niet in potentieel gevaarlijke locaties, zoals ontvlambare, explosieve, chemische of vochtige

omgevingen.

- Plaats het toestel op een vlakke, hittebestendige ondergrond. Wanneer u de mand uit de air fryer haalt, doe dit dan voorzichtig en plaats het handvat naar binnen, om morsen van wat erin zit te voorkomen. Plaats het toestel niet in de buurt van warmtebronnen, plaatsen met een hoge vochtigheidsgraad of in de buurt van ontvlambare materialen.
- Steek uw vingers of andere vreemde voorwerpen niet in de ventilatie- of afvoeropeningen, want die kunnen elektrische schokken of brand veroorzaken.
- Vul de mand niet met olie, want dat kan brandgevaar opleveren.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan terwijl het in werking is.
- Plaats de te koken ingrediënten altijd in de mand om te voorkomen dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.
- Zorg dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het toestel inschakelt.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt of schoonmaakt. Laat het volledig afkoelen voordat u onderdelen monteert of verwijderd en/of verder gaat met de reiniging.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht op de stroomtoevoer aangesloten.
- Omeencorrectewerkingvanhettoesteltegaranderen,moeten reiniging en onderhoud van het toestel worden uitgevoerd in overeenstemming met deze gebruiksaanwijzing.
- Plaats het toestel niet tegen de muur. Laat een veiligheidsafstand van 10 cm aan de achterkant van het toestel en nog eens 10 cm aan elke kant. Plaats geen

voorwerpen op het toestel wanneer het in gebruik is.

- Terwijl het toestel in werking is, geeft het hete stoom af via de luchtuitlaatopeningen. Houd handen en gezicht op veilige afstand van stoom- en luchtopeningen. Er kan hete lucht uit het toestel komen wanneer u de mand uit het toestel haalt.
- Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u zwarte rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rook is verdwenen en haal de mand uit het apparaat.
- Wij raden het gebruik van handschoenen aan bij het hanteren van het rooster of de mand.
- Probeer niet zelf het apparaat te repareren.
- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen.

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje. Zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości lub dla nowych użytkowników.

- Podczas korzystania z urządzenia należy dokładnie przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa.
- Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze zachowywać podstawowe środki ostrożności, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem i obrażeń.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia, które ma przeprowadzać użytkownik nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
-  Ten symbol oznacza: ostrożnie, gorąca powierzchnia. Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznych minutników lub systemów zdalnego sterowania.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej nieodłącznej części urządzenia w wodzie lub innych płynach. Nie wystawiaj połączeń elektrycznych na działanie wody.

- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
- Ustaw urządzenie w taki sposób, aby nie dopuścić do rozlania gorących płynów, szczególnie uważaj na uchwyty.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada wymaganiom napięcia określonym w danych technicznych urządzenia.
- Zalecamy, aby pomieszczenie, w którym będzie używane urządzenie, było wyposażone w wyciąg dymu lub było dobrze wentylowane.
- Błędne lub niewłaściwe użytkowanie może stanowić zagrożenie zarówno dla urządzenia, jak i użytkownika. Używaj tego urządzenia do celów opisanych w niniejszej instrukcji.
- Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej przed przenoszeniem, czyszczeniem lub gdy nie jest używane.
- Nie używaj go na zewnątrz.
- Regularnie należy sprawdzać przewód zasilający pod względem widocznych uszkodzeń. Jeśli przewód jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny Serwis Pomocy Technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju niebezpieczeństw.
- Nie skręcaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkodzaj przewodu zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól, aby przewód zwisał poza krawędź powierzchni roboczej lub blatu.
- Nie używaj przedłużaczy, chyba że zaleci to wykwalifikowany elektryk. Użycie niewłaściwego typu przedłużacza może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia ciała.
- Nie używaj produktu, jeśli przewód, wtyczka lub struktura są uszkodzone, działają nieprawidłowo lub zostały upuszczone.

- Nie używaj urządzenia w potencjalnie niebezpiecznych miejscach, takich jak środowiska łatwopalne, wybuchowe, chemiczne lub wilgotne.
- Umieść urządzenie na płaskiej powierzchni odpornej na wysokie temperatury. Umieszczając kosz poza frytkownicą, należy to zrobić ostrożnie i umieścić uchwyt skierowany do wewnątrz, aby uniknąć rozsypania zawartości znajdującej się w środku. Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, w miejscach o dużej wilgotności lub w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- Nie wkładaj ani nie pozwalaj, aby palce lub inne przedmioty dostały się do otworów wentylacyjnych lub wylotowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem lub pożar.
- Nie napełniaj kosza olejem, może to spowodować zagrożenie pożarowe.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas pracy.
- Zawsze umieszczaj składniki do ugotowania w koszu, aby zapobiec ich kontaktowi z elementami grzejnymi.
- Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem urządzenia upewnij się, że masz całkowicie suche ręce.
- Odłącz urządzenie, gdy nie jest używane lub podczas czyszczenia. Pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia przed montażem lub demontażem jakichkolwiek części i/lub czyszczeniem.
- Nie pozostawiaj urządzenia podłączonego do sieci bez nadzoru.
- Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, czyszczenie i konserwację urządzenia należy przeprowadzać zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi.
- Nie stawiaj urządzenia bezpośrednio przy ścianie. Pozostaw bezpieczną odległość 10 cm z tyłu urządzenia i 10 cm z każdej

strony. Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu, gdy jest ono używane.

- Podczas pracy urządzenie wydziela gorącą parę przez otwory wylotowe. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotowych. Podczas wyjmowania kosza, z wnętrza urządzenia może wydobywać się gorące powietrze.
- Natychmiast odłącz urządzenie, jeśli zauważysz wydobywający się z niego czarny dym. Poczekaj, aż dym zniknie, aby wyjąć kosz z urządzenia.
- Podczas obsługi kratki/grilla lub kosza zalecamy używanie rękawic.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.
- Pilnuj dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

- Při používání produktu pečlivě dodržujte tyto bezpečnostní pokyny.
- Při používání elektrických spotřebičů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, aby se snížilo riziko požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod odpovídajícím dohledem nebo proškoleny v bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím rizikům. Děti by si se spotřebičem neměly hrát. Čištění a údržbu by děti neměly provádět bez dozoru.
- Uchovávejte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
-  Tento symbol znamená: Pozor, horký povrch. Teplota přístupných povrchů může být během používání spotřebiče vysoká.
- Tento spotřebič není určen k ovládání pomocí externích časovačů nebo systémů dálkového ovládání.
- Neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou jinou neodnímatelnou část spotřebiče do vody ani jiných kapalin. Nevystavujte elektrické spoje vodě.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro domácí použití a není vhodný pro použití v barech, restauracích, na farmách, v hotelech, motelech a kancelářích.
- Umístěte spotřebič tak, aby nedošlo k rozlití horkých tekutin, a dbejte přitom zvláštní opatrnosti při manipulaci s rukojetí.

- Ujistěte se, že síťové napětí odpovídá požadavkům na napětí uvedeným v technických specifikacích spotřebiče.
- Doporučujeme, aby místnost, ve které budete spotřebič používat, byla vybavena odsavačem kouře nebo dobře větraná.
- Nesprávné použití nebo nesprávné použití může představovat nebezpečí pro zařízení i uživatele. Používejte toto zařízení pouze k účelům popsáným v této příručce.
- Před přemísťováním, čištěním nebo pokud spotřebič nepoužíváte, odpojte jej ze zásuvky.
- Nepoužívejte venku.
- Pravidelně kontrolujte napájecí kabel, zda není viditelně poškozen. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven oficiálním technickým servisem společnosti Cecotec, aby se předešlo jakémukoli nebezpečí.
- Napájecí kabel nekrutěte, neohýbejte, nenatahujte ani nepoškozujte. Chraňte jej před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nenechávejte kabel viset přes okraj pracovní plochy nebo kuchyňské linky.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely, pokud to nedoporučí kvalifikovaný elektrikář. Použití nesprávného typu prodlužovacího kabelu může způsobit poškození spotřebiče nebo zranění uživatele.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozený kabel, zástrčka nebo rám, pokud nefunguje správně, upadl na zem nebo byl poškozen.
- Nepoužívejte spotřebič v potenciálně nebezpečných prostředích, jako je prostředí s hořlavými, výbušnými, chemickými nebo vlhkými látkami.
- Umístěte spotřebič na rovný, žáruvzdorný povrch. Při umísťování koše mimo fritézu buďte opatrní a umístěte

rukojeť dovnitř, aby nedošlo k vylití. Neumísťujte spotřebič do blízkosti zdrojů tepla, vysoké vlhkosti nebo hořlavých materiálů.

- Nevkládejte prsty ani jiné předměty do ventilačních nebo výfukových otvorů, mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem nebo požáru.
- Neplňte koš olejem, mohlo by dojít k požáru.
- Nikdy se nedotýkejte vnitřku spotřebiče, když je v provozu.
- Ingredience určené k vaření vždy vkládejte do košíku, aby se nedostaly do kontaktu s topnými tělesy.
- Než se dotknete zástrčky nebo zapnete spotřebič, ujistěte se, že máte zcela suché ruce.
- Odpojte spotřebič ze zásuvky, pokud jej nepoužíváte nebo čistíte. Před sestavením nebo vyjmutím jakýchkoli částí a/ nebo čištěním jej nechte zcela vychladnout.
- Nenechávejte spotřebič zapojený do elektrické sítě bez dozoru.
- Pro zajištění správného provozu spotřebiče je nutné jeho čištění a údržbu provádět v souladu s tímto návodem k obsluze.
- Neumísťujte spotřebič ke zdi. Ponechte bezpečnou vzdálenost 10 cm od zadní strany spotřebiče a dalších 10 cm po každé straně. Nepokládejte na spotřebič žádné předměty, když je v provozu.
- Během používání spotřebiče z něj uniká horká pára výstupními otvory pro vzduch. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od výstupů páry a vzduchu. Po vyjmutí koše z něj může z přístroje unikat horký vzduch.
- Pokud z spotřebiče vychází černý kouř, okamžitě jej odpojte ze zásuvky. Před vyjmutím koše ze spotřebiče počkejte, dokud kouř nezmizí.
- Při manipulaci s roštem nebo košem doporučujeme používat rukavice.

- Nepokoušejte se spotřebič opravovat sami.
- Dohlížejte na děti, aby si se spotřebičem nehrály.

GÜVENLİK TALİMATLARI

Ürünü kullanmadan önce aşağıdaki talimatları dikkatlice okuyun. Bu kılavuzu ileride başvurmak veya yeni kullanıcılar için saklayın.

- Ürünü kullanırken bu güvenlik talimatlarına dikkatlice uyun.
- Elektrikli aletleri kullanırken yangın, elektrik çarpması ve yaralanma riskini azaltmak için her zaman temel önlemler alınmalıdır.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı ya da deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli bir şekilde kullanımı konusunda uygun gözetim veya eğitim almaları ve cihazın içerdiği tehlikeleri anlamaları halinde kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı, gözetim olmaksızın çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihazı ve kablosunu 8 yaşın altındaki çocukların erişemeyeceği yerde saklayın.
-  Bu sembol şu anlama gelir: Dikkat, sıcak yüzey. Cihaz kullanımdayken erişilebilir yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.
- Bu cihaz harici zamanlayıcılar veya uzaktan kumanda sistemleri aracılığıyla çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Cihazın kablosunu, fişini veya çıkarılamayan herhangi bir parçasını suya veya başka sıvılara batırmayın. Elektrik bağlantılarını suya maruz bırakmayın.
- Bu cihaz yalnızca evlerde kullanılmak üzere tasarlanmıştır ve bar, restoran, çiftlik, otel, motel ve ofislerde kullanıma uygun değildir.
- Sıcak sıvıların dökülmesini önleyecek şekilde cihazı yerleştirin, özellikle sap kısmına dikkat edin.
- Şebeke geriliminin cihazın teknik özelliklerinde belirtilen gerilim gereksinimlerine uygun olduğundan emin olun.

- Cihazı kullanacağınız odanın duman aspiratörü ile donatılmış olmasını veya iyi havalandırılmış olmasını öneririz.
- Yanlış veya hatalı kullanım hem cihaz hem de kullanıcı için tehlike oluşturabilir. Bu cihazı yalnızca bu kılavuzda açıklanan amaçlar doğrultusunda kullanın.
- Cihazı taşımadan, temizlemeden veya kullanmadığınızda fişini prizden çekin.
- Açık havada kullanmayınız.
- herhangi bir tehlikeyi önlemek için Cecotec'in resmi Teknik Destek Servisi tarafından onarılmalıdır .
- Güç kablosunu bükmeyin, kıvrımayın, germeyin veya hasar vermeyin. Keskin kenarlardan ve ısı kaynaklarından koruyun. Kablonun sıcak yüzeylere temas etmesine izin vermeyin. Kablounun tezgah veya tezgah kenarından sarkmasına izin vermeyin.
- Kalifiye bir elektrikçi tarafından önerilmedikçe uzatma kablosu kullanmayın. Yanlış tipte uzatma kablosu kullanımı cihaza zarar verebilir veya kullanıcıyı yaralayabilir.
- Kordon, fiş veya çerçeve hasarlıysa, düzgün çalışmıyorsa, düşürülmüşse veya hasar görmüşse cihazı kullanmayın.
- Cihazı yanıcı, patlayıcı, kimyasal veya nemli ortamlar gibi potansiyel olarak tehlikeli yerlerde kullanmayın.
- Cihazı düz ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin. Sepeti hava fritözünün dışına yerleştirirken dikkatli olun ve dökülmeyi önlemek için sapı içe doğru yerleştirin. Cihazı ısı kaynaklarının, yüksek nemin veya yanıcı maddelerin yakınına yerleştirmeyin.
- Parmaklarınızı veya başka nesneleri havalandırma veya egzoz açıklıklarına sokmayın veya sokmasına izin vermeyin; bu elektrik çarpmasına veya yangına neden olabilir.
- Sepeti yağ ile doldurmayın, yangın tehlikesi oluşabilir.
- Cihazınız kullanımdayken asla iç kısmına dokunmayın.

TÜRKÇE

- Pişirilecek malzemelerin ısıtıcı elemanlarla temas etmesini önlemek için, malzemeleri daima sepetin içerisine yerleştirin.
- Fişe dokunmadan veya cihazı açmadan önce ellerinizin tamamen kuru olduğundan emin olun.
- Cihazı kullanmadığınızda veya temizlerken fişini çekin. Herhangi bir parçasını takip çıkarmadan ve/veya temizlemeden önce tamamen soğumasını bekleyin.
- Cihazı elektrik prizine takılı halde gözetimsiz bırakmayın.
- Cihazın düzgün bir şekilde çalışmasını sağlamak için, cihazın temizlik ve bakımının bu kullanım kılavuzuna uygun olarak yapılması gerekmektedir.
- Cihazı duvara yaslamayın. Cihazın arkasından 10 cm ve her iki yanından 10 cm'lik güvenlik mesafesi bırakın. Cihaz kullanımdayken üzerine herhangi bir nesne koymayın.
- Cihaz çalışırken hava çıkışlarından sıcak buhar çıkar. Ellerinizi ve yüzünüzü buhar ve hava çıkışlarından güvenli bir mesafede tutun. Sepeti cihazın içinden çıkardığınızda cihazdan sıcak hava çıkabilir.
- Cihazınızdan siyah duman çıktığını görürseniz hemen fişini çekin. Sepeti cihazın içinden çıkarmadan önce dumanın kaybolmasını bekleyin.
- Rafı veya sepeti tutarken eldiven takmanızı öneririz.
- Cihazı kendiniz tamir etmeye çalışmayın.
- Çocukların cihazla oynamamasını sağlamak için onları denetleyin.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν. Φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά ή για νέους χρήστες.

- Ακολουθήστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες ασφαλείας κατά τη χρήση του προϊόντος.
- Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών, πρέπει πάντα να λαμβάνονται βασικές προφυλάξεις για τη μείωση του κινδύνου πυρκαγιάς, ηλεκτροπληξίας και τραυματισμού.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον έχουν λάβει επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Φυλάξτε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.



Αυτό το σύμβολο σημαίνει: προσοχή, καυτή επιφάνεια. Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.

- Αυτή η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για να λειτουργεί μέσω χρονοδιακόπτη ή εξωτερικών συστημάτων τηλεχειρισμού.
- Μην βυθίζετε το καλώδιο, το φισ ή οποιοδήποτε άλλο μη αφαιρούμενο μέρος της συσκευής σε νερό ή άλλα υγρά. Μην εκθέτετε τις ηλεκτρικές συνδέσεις σε νερό.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση και δεν προορίζεται για χρήση σε μπαρ, εστιατόρια, αγροκτήματα, ξενοδοχεία, μοτέλ και γραφεία.
- Τοποθετήστε τη συσκευή με τέτοιο τρόπο ώστε να αποφύγετε

τη διαρροή καυτών υγρών, να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί με τη λαβή.

- Βεβαιωθείτε ότι η τάση δικτύου αντιστοιχεί στις απαιτήσεις τάσης που καθορίζονται στις τεχνικές προδιαγραφές της συσκευής.
- Συνιστούμε ο χώρος στον οποίο πρόκειται να χρησιμοποιηθεί η συσκευή να είναι εξοπλισμένος με απορροφητήρα ή να αερίζεται.
- Η λανθασμένη ή ακατάλληλη χρήση μπορεί να θέσει σε κίνδυνο τόσο τη συσκευή όσο και τον χρήστη. Χρησιμοποιήστε αυτή τη συσκευή για τους σκοπούς που περιγράφονται στο παρόν εγχειρίδιο.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος πριν τη μετακινήσετε, πριν την καθαρίσετε ή όταν δεν χρησιμοποιείται.
- Μην το χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους.
- Ελέγχετε τακτικά το καλώδιο τροφοδοσίας για ορατές ζημιές. Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να επισκευαστεί από το επίσημο κέντρο εξυπηρέτησης της Cecotec για να αποφευχθεί οποιοσδήποτε κίνδυνος.
- Μην στρίβετε, λυγίζετε, τεντώνετε ή καταστρέφετε το καλώδιο τροφοδοσίας. Προστατέψτε το από αιχμηρές άκρες και πηγές θερμότητας. Μην αφήνετε το καλώδιο να αγγίζει καυτές επιφάνειες. Μην αφήνετε το καλώδιο να προεξέχει πάνω από την άκρη της επιφάνειας εργασίας ή του πάγκου εργασίας.
- Μην χρησιμοποιείτε καλώδια προέκτασης, εκτός εάν συνιστάται από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Η χρήση λανθασμένου τύπου καλωδίου προέκτασης μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή ή τραυματισμό του χρήστη.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο, το φις ή το πλαίσιο της συσκευής έχει υποστεί ζημιά ή εάν παρουσιάζει δυσλειτουργία, έχει πέσει ή έχει υποστεί ζημιά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε δυνητικά επικίνδυνες

τοποθεσίες, όπως εύφλεκτα, εκρηκτικά, χημικά ή υγρά περιβάλλοντα.

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη, ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια. Όταν βγάζετε το καλάθι από τη φριτέζα αέρα, να το κάνετε προσεκτικά και να τοποθετείτε τη λαβή προς τα μέσα, ώστε να αποφύγετε τη διαρροή του περιεχομένου. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε πηγές θερμότητας, σε χώρους με υψηλά επίπεδα υγρασίας ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά.
- Μην εισάγετε ή αφήνετε τα δάχτυλά σας ή άλλα αντικείμενα να εισέλθουν στα ανοίγματα εξαερισμού ή εξαγωγής, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία ή πυρκαγιά.
- Μην γεμίζετε το καλάθι με λάδι, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο πυρκαγιάς.
- Μην αγγίζετε ποτέ το εσωτερικό της συσκευής ενώ αυτή λειτουργεί.
- Τοποθετείτε πάντα τα υλικά προς μαγείρεμα μέσα στο καλάθι για να μην έρθουν σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι εντελώς στεγνά πριν αγγίξετε το φινιρίσμα ή ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε ή όταν την καθαρίζετε. Αφήστε το να κρυώσει τελείως πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε οποιαδήποτε εξαρτήματα ή/και καθαρίσετε.
- Μην αφήνετε τη συσκευή συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο χωρίς επίβλεψη.
- Για να διασφαλιστεί η σωστή λειτουργία της συσκευής, ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες λειτουργίας.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή στον τοίχο. Αφήστε μια απόσταση ασφαλείας 10 cm στο πίσω μέρος της συσκευής και άλλα 10 cm σε κάθε πλευρά. Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στη συσκευή όταν αυτή είναι σε λειτουργία.

- Ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, εκπέμπει ζεστό ατμό μέσω των ανοιγμάτων εξόδου αέρα. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπο σε ασφαλή απόσταση από τους αεραγωγούς ατμού και αέρα. Μπορεί να βγει ζεστός αέρας από τη συσκευή όταν αφαιρείτε το καλάθι από το εσωτερικό της συσκευής.
- Αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την πρίζα εάν δείτε μαύρο καπνό να βγαίνει από τη συσκευή. Περιμένετε μέχρι να εξαφανιστεί ο καπνός πριν αφαιρέσετε το καλάθι από το εσωτερικό της συσκευής.
- Συνιστούμε τη χρήση γαντιών όταν χειρίζεστε το ράφι ή το καλάθι.
- Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας.
- Επιβλέπετε τα παιδιά ώστε να μην παίζουν με τη συσκευή.

INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

Llegiu les instruccions següents atentament abans d'utilitzar el producte. Deseu aquest manual per a futures referències o nous usuaris.

- Seguiu atentament aquestes instruccions de seguretat quan feu servir el producte.
- Quan s'utilitzen aparells elèctrics, sempre cal prendre precaucions bàsiques per reduir el risc d'incendis, descàrregues elèctriques i lesions.
- Aquest aparell el poden utilitzar nens amb edat de 8 anys i superior i persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixement, si s'els ha donat la supervisió o formació apropiades respecte a l'ús de l'aparell d'una manera segura i comprenen els perills que implica. Els nens no han de jugar amb l'aparell. La neteja i el manteniment a realitzar per l'usuari no els han de fer els nens sense supervisió.
- Mantingueu l'aparell i el cable fora de l'abast dels nens menors de 8 anys.



Aquest símbol significa: precaució, superfície calenta. La temperatura de les superfícies accessibles pot ser alta quan l'aparell estigui en funcionament.

- Aquest aparell no està dissenyat per funcionar a través de temporitzadors o sistemes de control remot externs.
- No submergiu el cable, l'endoll ni qualsevol altra part no extraïble de l'aparell en aigua o altres líquids. No exposeu a l'aigua les connexions elèctriques.
- Aquest aparell està dissenyat exclusivament per a ús domèstic i en queda exclòs l'ús en bars, restaurants, granges, hotels, motels i oficines.

- Col·loqueu l'aparell de manera que eviteu el vessament de líquids calents, aneu amb compte amb la nansa.
- Assegureu-vos que el voltatge de la xarxa elèctrica coincideix amb els requisits de voltatge especificats a les especificacions tècniques de l'aparell.
- Recomanem que l'habitació on utilitzeu l'aparell estigui equipada amb un extractor de fums o bé estigui ventilada.
- Un mal ús o ús inadequat pot suposar un perill tant per a l'aparell com per a l'usuari. Utilitzeu aquest aparell per als fins que apareixen descrits en aquest manual.
- Desendol·leu l'aparell del corrent abans de moure'l, netejar-lo o quan no l'utilitzeu.
- No el feu servir a l'exterior.
- Inspeccioneu el cable d'alimentació regularment a la recerca de danys visibles. Si el cable presenta danys, l'ha de reparar el Servei d'Assistència Tècnica oficial de Cecotec per evitar qualsevol tipus de perill.
- No retorceu, doblegueu, estireu o danyeu el cable d'alimentació. Protegiu-lo de vores esmolades i fonts de calor. No permeteu que el cable toqui superfícies calentes. No deixeu que el cable surti sobre la vora de la superfície de treball o el taulell.
- No utilitzeu allargadors, tret que us ho recomani un electricista qualificat. Utilitzar el tipus incorrecte d'allargador pot causar danys a l'aparell o lesions a l'usuari.
- No feu servir l'aparell si el cable, l'endoll o l'estructura de l'aparell presenta danys o si no funciona correctament, ha patit alguna caiguda o ha estat malmès.
- No utilitzeu l'aparell en llocs potencialment peril·losos, com ara ambients inflamables, explosius, amb presència de químics o humits.
- Situeu l'aparell en una superfície plana i resistent a la calor.

Quan col·loqueu el cistell fora de la fregidora d'aire feu-ho amb cura i col·loqueu la nansa cap a dins, de manera que eviteu el vessament del que hi hagi a l'interior. No situeu l'aparell a prop de fonts de calor, llocs amb nivells alts d'humitat o a prop de materials inflamables.

- No introduïu ni permeteu que els vostres dits o altres objectes entrin a les obertures de ventilació o escapament, ja que podrien causar descàrregues elèctriques o incendis.
- No ompliu la cistella d'oli, podria provocar risc d'incendi.
- No toqueu mai l'interior de l'aparell mentre estigueu funcionant.
- Col·loqueu sempre els ingredients a ser cuinats dins la cistella per evitar que entrin en contacte amb les resistències.
- Assegureu-vos que teniu les mans completament seques abans de tocar l'endoll o engegar l'aparell.
- Desendol·leu l'aparell quan no estigueu en ús o l'estigueu netejant. Deixeu que es refredi completament abans de muntar o retirar qualsevol peça i/o procedir amb la seva neteja.
- No deixeu l'aparell endollat a la xarxa elèctrica sense supervisió.
- Per assegurar el funcionament correcte de l'aparell, la neteja i el manteniment de l'aparell s'han de fer d'acord amb aquest manual d'instruccions.
- No col·loqueu l'aparell enganxat a la paret. Deixeu una distància de seguretat de 10 cm respecte a la part posterior de l'aparell i 10 cm més a cada costat. No col·loqueu cap objecte a sobre de l'aparell quan s'estigui utilitzant.
- Mentre l'aparell està en funcionament emet vapor calent a través de les obertures de sortida d'aire. Mantingueu les mans i la cara a una distància de seguretat del vapor i de les sortides d'aire. Pot ser que surti aire calent de l'aparell quan traieu el cistell de dins de l'aparell.

CATALÀ

- Desendolleu immediatament l'aparell si veieu sortir fum negre de l'aparell. Espereu fins que el fum desaparegui per retirar la cistella de dins de l'aparell.
- Recomanem l'ús de guants quan es manipularà la reixeta o el cistell.
- No intenteu reparar l'aparell pel vostre compte.
- Superviseu els nens per assegurar-vos que no jugueu amb l'aparell.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

A termék használata előtt figyelmesen olvassa el a következő utasításokat. Őrizze meg ezt a kézikönyvet a jövőbeni használatra vagy új felhasználók számára.

- A termék használatakor gondosan kövesse ezeket a biztonsági utasításokat.
- Elektromos készülékek használatakor mindig meg kell tenni az alapvető óvintézkedéseket a tűz, az áramütés és a sérülés veszélyének csökkentése érdekében.
- Ezt a készüléket 8 éves és idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalat és ismeretek hiányában nem rendelkező személyek is használhatják, ha felügyeletet kaptak, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat kaptak, és megértették a készülékkel járó veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik felügyelet nélkül gyermekek.
- Tartsa a készüléket és annak vezetékeit 8 év alatti gyermekek elől elzárva.
-  Ez a szimbólum azt jelenti: vigyázat, forró felület. A készülék működése közben a hozzáférhető felületek hőmérséklete magas lehet.
- Ezt a készüléket nem úgy tervezték, hogy időzítőkön vagy külső távirányító rendszereken keresztül működjön.
- Ne merítse a kábelt, a dugót vagy a készülék más, nem eltávolítható részét vízbe vagy más folyadékba. Ne tegye ki az elektromos csatlakozásokat víznek.
- Ezt a készüléket kizárólag háztartási használatra tervezték, és nem használható bárokban, éttermekben, gazdaságokban, szállodákban, motelekben és irodákban.

- Akészüléket úgy helyezze el, hogy elkerülje a forró folyadékok kiömlését, különösen ügyeljen a fogantyúra.
- Győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség megfelel a készülék műszaki leírásában megadott feszültségkövetelményeknek.
- Javasoljuk, hogy a helyiség, amelyben a készüléket használni kívánják, legyen felszerelve páraelszívóval vagy szellőztethető.
- Ahelytelen vagy nem megfelelő használat mind a készüléket, mind a felhasználót veszélyeztetheti. Használja a készüléket a jelen kézikönyvben leírt célokra.
- Húzza ki a készüléket a hálózathoz, mielőtt elmozdítja, tisztítja, vagy ha nem használja.
- Ne használja kültéren.
- Rendszeresen ellenőrizze a tápkábelt a látható sérülések szempontjából. Ha a kábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében a hivatalos Cecotec szervizközpontban kell megjavíttatni.
- Ne csavarja, hajlítsa, nyújtsa vagy sértse meg a tápkábelt. Védje az éles szélektől és a hőforrásoktól. Ne engedje, hogy a kábel forró felületekkel érintkezzen. Ne hagyja, hogy a kábel túlnyúljon a munkafelület vagy a munkalap szélén.
- Ne használjon hosszabbítót, hacsak nem szakképzett villanyszerelő nem ajánlja. A nem megfelelő típusú hosszabbító kábel használata a készülék károsodását vagy a felhasználó sérülését okozhatja.
- Ne használja a készüléket, ha a készülék vezetéke, dugója vagy kerete sérült, vagy ha a készülék nem működik megfelelően, leesett vagy megsérült.
- Ne használja a készüléket potenciálisan veszélyes helyeken, például gyúlékony, robbanásveszélyes, vegyi vagy nedves környezetben.

- Helyezze a készüléket egy sima, hőálló felületre. Amikor a kosarat kihelyezi a légsütőből, óvatosan tegye, és a fogantyút helyezze befelé, hogy elkerülje a benne lévő anyag kiömlését. Ne helyezze a készüléket hőforrások, magas páratartalmú helyek vagy gyúlékony anyagok közelébe.
- Ne dugja be az ujjait vagy más tárgyakat a szellőző- vagy kipufogónyílásokba, illetve ne engedje, hogy ujjai vagy más tárgyak kerüljenek azokba, mert ez áramütést vagy tüzet okozhat.
- Ne töltsen meg a kosarat olajjal, mert ez tűzveszélyt okozhat.
- Soha ne érintse meg a készülék belsejét működés közben.
- A főzni kívánt hozzávalókat mindig a kosár belsejébe helyezze, hogy azok ne érintkezzenek a fűtőelemekkel.
- Győződjön meg róla, hogy keze teljesen száraz, mielőtt megérinti a dugót vagy bekapcsolja a készüléket.
- Húzza ki a készüléket a konnektorból, ha nem használja, vagy ha tisztítja. Hagyja teljesen kihűlni, mielőtt bármilyen alkatrészt felszerel vagy eltávolít és/vagy tisztít.
- Ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül a hálózatra csatlakoztatva.
- A készülék helyes működésének biztosítása érdekében a készülék tisztítását és karbantartását a jelen használati utasításnak megfelelően kell elvégezni.
- Ne helyezze a készüléket a falhoz. Hagyjon 10 cm biztonsági távolságot a készülék hátuljától és további 10 cm-t mindkét oldalon. Használat közben ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülék tetejére.
- Működés közben a készülék forró gőzt bocsát ki a légkivezető nyílásokon keresztül. Tartsa a kezét és az arcát biztonságos távolságban a gőz és a szellőzőnyílásoktól. Forró levegő távozhat a készülékből, amikor kiveszi a kosarat a készülék belsejéből.

MAGYAR

- Azonnal húzza ki a készüléket a konnektorból, ha fekete füstöt lát a készülékből kijönni. Várja meg, amíg a füst megszűnik, mielőtt kiveszi a kosarat a készülék belsejéből.
- Javasoljuk, hogy az állvány vagy a kosár kezelésénél használjon kesztyűt.
- Ne próbálja meg saját maga megjavítani a készüléket.
- Felügyelje a gyermekeket, hogy ne játsszanak a készülékkel.

تعليمات السلامة

اقرأ التعليمات التالية بعناية قبل استخدام المنتج. احتفظ بهذا الدليل للرجوع إليه مستقبلاً أو للمستخدمين الجدد.

- اتبع تعليمات السلامة هذه بعناية عند استخدام المنتج.
- عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب دائماً اتخاذ الاحتياطات الأساسية لتقليل خطر الحريق والصدمة الكهربائية والإصابة.
- يُمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال بعمر 8 سنوات فما فوق، والأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، شريطة أن يخضعوا للإشراف أو التدريب المناسبين على استخدامه بطريقة آمنة، وأن يفهموا المخاطر المحتملة. يُمنع الأطفال من اللعب بالجهاز. ويُمنع تنظيفه وصيانته من قبل الأطفال دون إشراف.
- قم بإبقاء الجهاز والكابل الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات.
- هذا الرمز يعني: تحذير، سطح ساخن. قد تكون درجة حرارة الأسطح التي يُمكن الوصول إليها مرتفعة أثناء استخدام الجهاز.



- لم يتم تصميم هذا الجهاز ليتم تشغيله عبر مؤقتات خارجية أو أنظمة التحكم عن بعد.
- لا تغمر السلك أو القابس أو أي جزء غير قابل للإزالة من الجهاز في الماء أو أي سائل أخرى. لا تعرض التوصيلات الكهربائية للماء.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي حصرياً ولا يصلح للاستخدام في الحانات والمطاعم والمزارع والفنادق والموتيلات والمكاتب.
- قم بوضع الجهاز بطريقة تمنع انسكاب السوائل الساخنة، مع الحرص بشكل خاص على استخدام المقبض.
- تأكد من أن جهد التيار الكهربائي الرئيسي يطابق متطلبات الجهد المحددة في المواصفات الفنية للجهاز.
- نوصي بأن تكون الغرفة التي ستستخدم فيها الجهاز مجهزة بجهاز شفت الدخان أو جيدة التهوية.
- قد يُشكّل سوء الاستخدام أو سوء الاستخدام خطراً على الجهاز والمستخدم. استخدم هذا الجهاز للأغراض الموضحة في هذا الدليل فقط.
- افصل الجهاز عن مأخذ الطاقة قبل نقله أو تنظيفه أو عند عدم استخدامه.
- لا تستخدمه في الهواء الطلق.

- افحص سلك الطاقة بانتظام بحثاً عن أي تلف واضح. في حال تلف السلك، يجب إصلاحه بواسطة خدمة الدعم الفني الرسمية لشركة Cecotec لتجنب أي خطر.
- لا تلوّ سلك الطاقة، أو تشنيه، أو تمدّه، أو تُثْلِفِه. احِمْهِ من الحواف الحادة ومصادر الحرارة. لا تدع السلك يلامس الأسطح الساخنة. لا تدع السلك يتدلى على حافة سطح العمل أو سطح الطاولة.
- لا تستخدم أسلاك تمديد إلا بتوصية فني كهربائي مؤهل. استخدام نوع غير مناسب من أسلاك التمديد قد يُسبب تلفاً للجهاز أو إصابة للمستخدم.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان السلك أو القابس أو الإطار تالفاً، أو إذا لم يكن يعمل بشكل صحيح، أو سقط، أو تعرض للتلف.
- لا تستخدم الجهاز في أماكن يحتمل أن تكون خطرة، مثل البيئات القابلة للاشتعال، أو المتفجرة، أو الكيميائية، أو الرطبة.
- ضع الجهاز على سطح مستوٍ ومقاوم للحرارة. عند وضع السلة خارج المقلاة الهوائية، افعل ذلك بحذر، وضع المقبض للداخل لمنع الانسكاب. لا تضع الجهاز بالقرب من مصادر الحرارة أو الرطوبة العالية أو المواد القابلة للاشتعال.
- لا تقم بإدخال أو السماح لأصابعك أو أي أشياء أخرى بالدخول إلى أي فتحات تهوية أو عادم، حيث قد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو حريق.
- لا تملأ السلة بالزيت، لأن ذلك قد يسبب خطر نشوب حريق.
- لا تلمس الجزء الداخلي للجهاز أبداً أثناء استخدامه.
- ضعي دائماً المكونات المراد طهيها داخل السلة لمنعها من ملامسة عناصر التسخين.
- تأكد من أن يديك جافة تماماً قبل لمس القابس أو تشغيل الجهاز.
- افصل الجهاز عن الكهرباء عند عدم استخدامه أو عند تنظيفه. اتركه يبرد تماماً قبل تجميعه أو فك أي أجزاء منه و/أو تنظيفه.
- لا تترك الجهاز موصولاً بمصدر الطاقة الرئيسي دون مراقبة.
- لضمان التشغيل السليم للجهاز، يجب أن يتم تنظيف الجهاز وصيانته وفقاً لدليل التعليمات هذا.
- لا تضع الجهاز على الحائط. اترك مسافة أمان قدرها 10 سم من الجزء الخلفي للجهاز، و10 سم أخرى من كل جانب. لا تضع أي أشياء فوق الجهاز أثناء استخدامه.
- أثناء استخدام الجهاز، يُصدر بخاراً ساخناً عبر منافذ الهواء. أبقِ يديك ووجهك على مسافة آمنة من منافذ البخار والهواء. قد يتسرب الهواء الساخن من الجهاز عند إزالة السلة من داخله.
- افصل الجهاز فوراً إذا لاحظت دخاناً أسود يتصاعد منه. انتظر حتى يختفي الدخان قبل إزالة السلة من داخل الجهاز.

- نوصي بارتداء القفازات عند التعامل مع الرف أو السلة.
- لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك.
- اشرف على الأطفال للتأكد من عدم لعبهم بالجهاز.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Dispositivo. Fig. 1

1. Separador
2. Rejillas
3. Cestillo superior
4. Piedra
5. Bandeja para pizzas.
6. Panel de control
7. Doble resistencia
8. Salida de aire

Panel de control. Fig. 2

1. Icono táctil función Menú
2. Icono táctil selección camara izquierda
3. Icono táctil selección camara derecha
4. Icono táctil disminuir temperatura/tiempo
5. Icono táctil selección temperatura/tiempo
6. Icono táctil aumentar temperatura/tiempo
7. Icono táctil selección cestillo inferior
8. Icono táctil función Start/cancel
9. Icono táctil función Sync
10. Icono táctil luz interior
11. Indicador camara izquierda
12. indicador camara derecha
13. Indicador cestillo inferior

Programas predeterminados

- a. Filete
- b. Alitas
- c. Pescado
- d. Vegetales
- e. Patatas fritas
- f. Postre
- g. Deshidratado
- h. DIY

Nota:

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

2. ANTES DE USAR

- Este aparato presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el aparato de su caja. 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 estuvieran en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.

Contenido de la caja:

- Freidora de aire
- Piedra para pizza
- Rejillas
- Separador cestillo
- 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.

3. INSTALACIÓN

Nota: Cuando use la freidora de aire por primera vez, puede emitir un poco de humo u olor. Esto es normal y pronto desaparecerá. Es esencial asegurarse de que haya suficiente ventilación alrededor de la freidora de aire.

Uso de la freidora de aire

- Coloque la freidora sobre una superficie plana, estable y resistente al calor, lejos de cualquier posible salpicadura de agua o fuente de calor.
- Coloque los cestillos en la freidora de aire correctamente.
- No coloque ningún objeto encima del producto para evitar interrumpir el flujo de aire.
- Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con conexión a tierra, el icono táctil de función start/cancel se iluminará.
- Extraiga los cestillos de la freidora de aire con cuidado.
- Introduzca los ingredientes en el cestillo.
- Utilice el panel de control como se detalla a continuación:

NOTA:

- No sobrepase nunca el indicador de MAX del cestillo, el resultado del cocinado y la vida útil de la freidora podrían verse afectados negativamente.

- Para un mejor resultado es recomendable que se complete la superficie del cestillo sin amontonar los alimentos, de lo contrario no se cocinarán uniformemente.

4. FUNCIONAMIENTO

Modo AirFryer (Cestillo superior)

1. En modo reposo seleccione el icono táctil Start/cancel para encender el display.
2. Seleccione la cámara izquierda o derecha (si está puesto el separador) o todo el cestillo si el separador no está en uso.
3. Presione el icono táctil "Menu" para navegar por los diferentes programas predeterminados. Deténgase en el icono que quiere seleccionar. Si desea modificar el tiempo o temperatura de cocción hágalo ahora como se detalla más adelante.
4. Seguidamente presione el icono táctil start/cancel para iniciar el programa. (Ver tabla de programas predeterminados).

NOTA: Si no se pone el separador en el Cestillo superior no será posible seleccionar cámara izquierda o derecha ni tampoco la función Sync, ya que la freidora interpretará que es un cestillo único.

Modo Pizza (Cestillo Inferior para Pizza)

Este cestillo está pensado para cocinar pizzas al estilo tradicional. Por ello el modo Pizza comienza con un precalentamiento de 10 minutos, no modificables, tiempo que tarda la piedra en llegar a la temperatura idónea para cocinar las pizzas al estilo tradicional.

1. Seleccione el cestillo inferior ("Pizza").
2. Asegúrese de que la piedra está en su interior y pulse el icono táctil start/cancel. El display correspondiente mostrará la palabra "Pre-heat".
3. Cuando el precalentamiento haya terminado el display mostrará "Add food" avisándole de que ya puede introducir la pizza. Hágalo y cierre el cestillo.
4. Cuando el tiempo predeterminado haya acabado la pizza estará hecha al auténtico estilo tradicional.

Nota: Puede cambiar el tiempo y la temperatura de cocción para adecuarla al tipo de pizza que vaya a cocinar, pero no podrá modificar la temperatura ni el tiempo del precalentamiento.

ADVERTENCIA: No cocine en el cestillo inferior sin la piedra o sin un soporte que evite que grasas, líquidos y trozos de alimentos caigan encima de la resistencia inferior. Esto podría dañar la máquina.

Icono táctil de Luz

Con la alimentación encendida, presione este botón para encender la luz durante 30 segundos.

Icono táctil de Ajuste de Temperatura/Tiempo

Presione este botón para seleccionar temperatura o tiempo a cambiar.

Icono táctil - / +

En el modo de ajuste de temperatura o tiempo, presione este botón para incrementar o disminuir los valores de tiempo o temperatura según se haya seleccionado.

Botón de Inicio/Pausa/Cancelar

- Después de configurar los parámetros funcionales, presiona el botón de start/cancel para comenzar a cocinar.
- Si presiona el botón de start/cancel durante el proceso de cocinado y no ha seleccionado ninguna cavidad, todas las cavidades en funcionamiento entrarán en estado de pausa.
- Si presiona el botón de start/cancel durante el proceso de cocinado habiendo seleccionado una cavidad en concreto, solo esa cavidad entrará en estado de pausa. Las cámaras restantes continuarán trabajando.
- Si durante el cocinado mantiene presionado el botón de start/cancel, todos los procesos de cocción se pararán y la máquina volverá a estado de reposo.
- Si durante el cocinado selecciona una cavidad y mantiene presionado el botón de start/cancel, tan solo esa cavidad se reiniciará y se quedará en estado de reposo. el resto seguirán trabajando.

Botón de Sincronización de Finalización (SYNC)

Después de configurar los parámetros funcionales, presiona la tecla de sincronización para que ambos cestillos superiores acaben a la vez. La tecla de sincronización parpadeará y se mostrará.

Selección de Función SYNC: Si selecciona SYNC pero solo elige una cámara, la unidad no funcionará cuando presione Inicio. La pantalla parpadeará, recordándole que seleccione la función para la otra cesta o presione SYNC nuevamente para cancelarla.

- Tiempos Diferentes: Si las dos cámaras tienen tiempos diferentes, la unidad comenzará con la cámara que tiene el tiempo más largo. El display correspondiente al otro cestillo mostrará "Hold". Cuando los tiempos coincidan, ambas cestas trabajarán juntas y acabarán así a la vez.
- Ajuste de Tiempos: Si cambia el tiempo en una cesta para que sea más corto o más largo que la otra, la función SYNC se detendrá y las cestas trabajarán de manera independiente.
- Ajuste de Temperatura y Tiempo: Durante la operación, las teclas de temperatura y tiempo +/- estarán apagadas. Estas teclas se iluminarán solo cuando se seleccione un lado de la cesta para ajustar la temperatura y el tiempo de esa cesta.

Programa	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Rango temperatura (°C)	Rango tiempo	Precalentamiento	Notas
----------	------------------	--------------	------------------------	--------------	------------------	-------

FILETE	200	8	170 - 200	1 - 30	Si 5 min	Aviso de añadido (Add food)
ALITAS	200	25	100 - 200	1 - 60	-	-
PESCADO	190	14	150 - 200	1 - 60	Sí 5 min	Aviso de añadido (Add food)
VEGETALES	175	20	140-190	1 - 60	-	-
PATATAS FRITAS	200	25	160 - 200	1 - 60	-	-
POSTRES	160	20	100 - 190	1 - 60	-	-
DESHIDRATADO	55	6h	40 - 100	1h - 24hr	-	-
DIY	200	20	40 - 200	1 - 60	-	-
PIZZA (piedra)	230	12	120 - 230	1 - 60	Sí 10 min	Aviso de añadido (Add food)

Consejos para cocinar

- Los alimentos más pequeños requieren un tiempo de preparación menor que los grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente mayor y, por el contrario, una menor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente menor.
- Remover los alimentos más pequeños a mitad del proceso de cocción optimiza el resultado final y evita que los alimentos se cocinen de manera no uniforme.
- Añada un poco de aceite extra a las patatas frescas para obtener un resultado más crujiente. Cocine los alimentos en la freidora de aire justo después de añadir el aceite a estos.
- No cocine nunca en el cestillo inferior directamente sobre la rejilla de este, ya que puede dañar la resistencia inferior.
- No prepare ingredientes extremadamente grasos como salchichas en la freidora de aire.
- Los alimentos que pueden ser cocinados en horno se pueden cocinar también en la freidora de aire. - La cantidad óptima de patatas fritas para preparar es de 500 gramos.

- Utilice masas precocinadas para preparar aperitivos de forma rápida y fácil. La masa precocinada requiere un tiempo de preparación menor que la hecha a mano.
- Coloque un molde o una fuente de horno en el cestillo de la freidora de aire si quiere hornear un pastel o una quiche o si quiere freír alimentos frágiles o rellenos.
- También puede utilizar la freidora de aire para recalentar ingredientes.
- Cuando termine el cocinado es normal escuchar el ruido de la turbina en marcha durante un tiempo ya que esta está extrayendo el calor interno de la máquina.
- Deje los cestillos semiabiertos al terminar el cocinado para evitar la condensación en el interior de la freidora.

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código de error	Causa principal	Solución
E1	Circuito abierto en el sensor de temperatura del cestillo IZQUIERDO	Contacte con el Servicio Técnico.
E3	Circuito abierto en el sensor de temperatura de la cesta DERECHA	
E5	Cestillo INFERIOR circuito abierto	
E2	Cortocircuito en la cesta IZQUIERDA de la freidora	Contacte con el Servicio Técnico.
E4	Cortocircuito en la cesta DERECHA de la freidora	
E6	Cortocircuito cestillo INFERIOR	

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpe el aparato después de cada uso. La cesta para freír y el interior del aparato tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que esto podría dañar el revestimiento antiadherente.

- Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.

ESPAÑOL

- Retire la cesta para que la freidora se enfríe más rápidamente.
- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Limpie toda la cesta con agua caliente, un poco de jabón líquido y una esponja no abrasiva.
- Puede usar un detergente líquido para eliminar cualquier suciedad restante.
- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
- Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
- Limpie el elemento calefactor una vez frío con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de alimentos.
- Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas.
- No lave la piedra con agua y jabón ya que la piedra es porosa y pueden penetrar los químicos.

Almacenamiento

- Desconecte el aparato y deje que se enfríe.
- Asegúrese de que todas las partes están limpias y secas antes de volver a almacenar el producto.

7. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este símbolo indica que, de acuerdo con las normativas aplicables, el producto y/o la batería deberán desecharse de manera independiente de los residuos domésticos. Cuando este producto alcance el final de su vida útil, deberá extraer las pilas/baterías/acumuladores y llevarlo a un punto de recogida designado por las autoridades locales.

Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus aparatos eléctricos y electrónicos y/o las correspondientes baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales.

El cumplimiento de las pautas anteriores ayudará a proteger el medio ambiente.

8. 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.

9. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

 Por la presente, Cecotec Innovaciones declara que esta freidora de aire de cocina, modelo EU01_109979 Cecofry FoodCourt 18000 4Pizza son conformes con las Directiva 2014/53/EU de equipos radioeléctricos.

El texto completo de la declaración UE de conformidad está disponible en la dirección de internet siguiente:

www.cecotec.es

1. PARTS AND COMPONENTS

Appliance. Fig. 1

1. Divider
2. Racks
3. Upper basket
4. Pizza stone
5. Pizza tray
6. Control panel
7. Dual heating element
8. Air outlet

Control panel. Fig. 2

1. Menu function touch icon
2. Left chamber selection touch icon
3. Right chamber selection touch icon
4. Temperature/Time decrease touch icon
5. Temperature/Time selection touch icon
6. Temperature/Time increase touch icon
7. Lower basket selection touch icon
8. Start/Cancel function touch icon
9. Sync function touch icon
10. Interior light touch icon
11. Left chamber indicator light
12. Right chamber indicator light
13. Lower basket indicator light

Preset programmes

- a. Steak
- b. Chicken wings
- c. Fish
- d. Vegetables
- e. Frozen chips
- f. Dessert
- g. Dehydration
- h. DIY

Note:

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

2. BEFORE USE

- This appliance comes in a packaging designed to protect it during transport. Remove the appliance from its box. 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
 - Pizza stone
 - Racks
 - Basket divider
 - Instruction manual
-
- Do not remove the product's serial number in order to keep proper traceability if technical assistance is required.

3. INSTALLATION

Note: When using the air fryer for the first time, it may emit some smoke or odour. This is normal and will soon disappear. It is essential to ensure sufficient ventilation around the air fryer.

Using the air fryer

- Place the air fryer on a flat, stable, heat-resistant surface, away from any potential water splashes or heat sources.
- Place the baskets in the air fryer correctly.
- Do not place any objects on top of the product to avoid disrupting airflow.
- Connect the power cord to an earthed socket; the Start/Cancel touch icon will illuminate.
- Remove the baskets from the air fryer carefully.
- Place ingredients in the basket.
- Use the control panel as detailed below:

NOTE:

- Never exceed the MAX indicator on the basket, as this could negatively affect cooking results and the appliance's lifespan.
- For best results, it is recommended to cover the basket surface without stacking food items, as this ensures even cooking.

4. OPERATION

AirFryer Mode (Upper basket)

1. In standby mode, select the Start/Cancel touch icon to turn on the display.
2. Select the left or right chamber (if the divider is inserted) or the entire basket if the divider is not in use.
3. Press the Menu touch icon to navigate through the different preset programmes. Stop at the icon you wish to select. If you want to modify the cooking time or temperature, do so now as detailed below.
4. Then press the Start/Cancel touch icon to start the programme. (See preset programmes table).

NOTE: If the divider is not inserted in the upper basket, it will not be possible to select left or right chamber or the Sync function, as the air fryer will interpret it as a single basket.

Pizza Mode (Lower pizza basket)

This basket is designed for traditional-style pizza cooking. Therefore, Pizza mode begins with a non-adjustable 10-minute preheating phase, the time needed for the stone to reach the ideal temperature for traditional-style pizza cooking.

1. Select the lower basket ("Pizza").
2. Ensure the stone is in place and press the Start/Cancel touch icon. The corresponding display will show "Pre-heat".
3. When preheating is complete, the display will show "Add food" indicating you can now insert the pizza. Do so and close the basket.
4. When the preset time has elapsed, the pizza will be cooked in authentic traditional style.

Note: You can adjust the cooking time and temperature to suit your pizza type, but you cannot modify the preheating temperature or time.

WARNING: Do not cook in the lower basket without the stone or without a support that prevents grease, liquids and food pieces from falling onto the lower heating element. This could damage the machine.

Light touch icon

With the power on, press this button to turn on the light for 30 seconds.

Temperature/Time setting touch icon

Press this button to select temperature or time for adjustment.

- / + touch icon

In temperature or time setting mode, press this button to increase or decrease the time or temperature values as selected.

Start/Pause/Cancel touch icon

- After setting functional parameters, press the Start/Cancel touch icon to begin cooking.
- If you press the Start/Cancel touch icon during cooking without selecting any chamber, all operating chambers will enter pause state.
- If you press the Start/Cancel touch icon during cooking having selected a specific chamber, only that chamber will enter pause state. The remaining chambers will continue operating.
- If during cooking you press and hold the Start/Cancel touch icon, all cooking processes will stop, and the machine will return to standby state.
- If during cooking you select a chamber and press and hold the Start/Cancel touch icon, only that chamber will reset and enter standby state. The others will continue operating.

Finish Synchronisation touch icon (SYNC)

After setting functional parameters, press the Sync touch icon for both upper baskets to finish simultaneously. The Sync touch icon will flash and display.

SYNC function selection: If you select SYNC but only choose one chamber, the appliance will not operate when you press Start. The display will flash, reminding you to either select the function for the other basket or press SYNC again to cancel it.

- Different times: If the two chambers have different times, the appliance will start with the chamber that has the longer time. The display corresponding to the other basket will show "Hold". When times match, both baskets will work together and finish simultaneously.
- Time setting: If you change the time in one basket to be shorter or longer than the other, the SYNC function will stop, and the baskets will work independently.
- Temperature and time setting: During operation, the temperature and time +/- keys will be off. These touch icons will only illuminate when a basket side is selected to adjust that basket's temperature and time.

Programme	Temperature (°C)	Time (min)	Temperature range (°C)	Time range	Preheating	Notes
STEAK	200	8	170 - 200	1 - 30	Yes, 5 min	Add food notice
CHICKEN WINGS	200	25	100 - 200	1 - 60	-	-
FISH	190	14	150 - 200	1 - 60	Yes, 5 min	Add food notice
VEGETABLES	175	20	140 - 190	1 - 60	-	-
FROZEN CHIPS	200	25	160 - 200	1 - 60	-	-
DESSERTS	160	20	100 - 190	1 - 60	-	-

ENGLISH

DEHYDRATION	55	6h	40 - 100	1h - 24h	-	-
DIY	200	20	40 - 200	1 - 60	-	-
PIZZA (stone)	230	12	120 - 230	1 - 60	Yes, 10 min	Add food notice

Cooking tips

- Smaller food items require shorter preparation time than larger ones.
- A larger quantity of ingredients only requires a slightly longer preparation time, and conversely, a smaller quantity only requires a slightly shorter preparation time.
- Turning smaller food items halfway through the cooking process optimises the final result and prevents uneven cooking.
- Add a little extra oil to fresh potatoes for a crispier result. Cook the food items in the air fryer immediately after adding oil.
- Never cook directly on the lower basket rack without proper support, as this may damage the lower heating element.
- Do not prepare extremely fatty ingredients such as sausages in the air fryer.
- Foods that can be prepared in a conventional oven can also be prepared in the air fryer. The optimal quantity for preparing chips is 500 grams.
- Use pre-made pastry to prepare quick and easy snacks. Pre-made pastry requires less preparation time than homemade dough.
- Place a baking tin or oven dish in the air fryer basket when baking a cake or quiche, or when cooking fragile or filled ingredients.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients.
- It is normal to hear the fan running for some time after cooking has finished, as it is extracting internal heat from the machine.
- Leave the baskets partially open after cooking to prevent condensation inside the air fryer.

5. TROUBLESHOOTING

Error code	Main cause	Solution
E1	Open circuit in LEFT basket temperature sensor	Contact Cecotec's Official Technical Support Service.
E3	Open circuit in RIGHT basket temperature sensor	
E5	LOWER basket open circuit	

E2	Short circuit in LEFT fryer basket	Contact Cecotec's Official Technical Support Service.
E4	Short circuit in RIGHT fryer basket	
E6	Short circuit in LOWER basket	

6. CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the appliance after every use. The frying basket and the appliance interior have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this could damage the non-stick coating.

- Remove the plug from the mains socket and allow the appliance to cool down.
- Remove the basket to allow the appliance to cool down more quickly.
- Clean the appliance's housing with a damp cloth.
- Clean the basket with hot water, a small amount of washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.
- Unplug the appliance and allow it to cool down.
- Clean the appliance interior with hot water and a non-abrasive sponge.
- Clean the heating element once cooled with a cleaning brush to remove any food residue.
- Ensure all parts are clean and dry.
- Do not wash the stone with soap and water as the stone is porous and chemicals may penetrate it.

Storage

- Unplug the appliance and let it cool down.
- Ensure all parts are clean and dry before storing the product.

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

For detailed information on how to properly dispose of electrical and electronic equipment and/or the corresponding batteries, consumers should contact their local authorities.

Compliance with the above guidelines will help to protect the environment.

8. 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.

9. DECLARATION OF CONFORMITY



Cecotec Innovaciones hereby declares that this air fryer, model EU01_109979 Cecofry FoodCourt 18000 4Pizza, complies with the Directive 2014/53/EU on radio equipment.

The full text of the EU Declaration of Conformity can be found on the following website:

www.cecotec.es

1.PIÈCES ET COMPOSANTS

Appareil.Img. 1

1. Séparateur
2. Grilles
3. Panier supérieur
4. Pierre
5. Plateau pour les pizzas.
6. Panneau de contrôle
7. Double résistance
8. Sortie d'air

Panneau de contrôle Img. 2

1. Icône tactile de la fonction Menu
2. Icône tactile pour sélectionner le compartiment gauche
3. Icône tactile pour sélectionner le compartiment droit
4. Icône tactile pour diminuer température/temps
5. Icône tactile pour sélectionner température/temps
6. Icône tactile pour augmenter température/temps
7. Icône tactile sélection du panier inférieur
8. Icône tactile de la fonction Démarrage/Annuler
9. Icône tactile de la fonction Sync
10. Icône tactile de l'éclairage
11. Indicateur compartiment gauche
12. Indicateur compartiment droit
13. Indicateur panier inférieur

Modes prédéterminés

- a. Steak
- b. Ailes
- c. Poisson
- d. Légumes
- e. Frites
- f. Dessert
- g. Déshydratation
- h. DIY

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. Rangez la boîte d'origine et le reste des éléments provenant de l'emballage dans un endroit sûr pour éviter d'endommager l'appareil si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.
- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. S'il manque une pièce, une partie, un accessoire ou que l'appareil ou ses accessoires ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.

Contenu de la boîte :

- Friteuse à air
 - Pierre à pizza
 - Grilles
 - Séparateur des paniers
 - 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.

3. INSTALLATION

Note : Lorsque vous utilisez la friteuse pour la première fois, il est possible qu'elle émette de la fumée ou une odeur. Ce phénomène est normal et disparaîtra bientôt. Assurez-vous qu'il y a une ventilation suffisante autour de la friteuse.

Utilisation de la friteuse à air chaud

- Placez la friteuse sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, loin de toute éclaboussure d'eau ou de toute source de chaleur.
- Placez correctement les paniers dans la friteuse à air.
- Ne placez aucun objet sur l'appareil pour éviter d'interrompre le flux d'air.
- Branchez le câble d'alimentation sur une prise de courant avec connexion à terre, l'icône tactile de Démarrage/Annuler s'allumera.
- Retirez les paniers de la friteuse avec précaution.
- Introduisez les ingrédients dans le panier.
- Utilisez le panneau de contrôle comme indiqué ci-dessous :

NOTE :

- Ne dépassez jamais l'indicateur MAX sur le panier, le résultat de la cuisson et la durée de vie de la friteuse pourraient en être affectés.

- Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de remplir la surface du panier sans y mettre trop d'aliments, sinon la cuisson ne sera pas uniforme.

4. FONCTIONNEMENT

Mode AirFryer (Panier supérieur)

1. En mode veille, sélectionnez l'icône tactile Démarrage/Annuler pour allumer l'écran.
2. Sélectionnez le compartiment gauche ou droit (si le séparateur est en place) ou toute la cuve si le séparateur n'est pas utilisé.
3. Appuyez sur l'icône tactile « Menu » pour naviguer parmi les différents programmes prédéterminés. Arrêtez-vous sur l'icône que vous souhaitez sélectionner. Si vous souhaitez modifier le temps de cuisson ou la température, procédez comme suit.
4. Appuyez ensuite sur l'icône tactile Démarrage/Annuler pour lancer le programme. (Voir tableau des programmes prédéterminés).

NOTE : Si le séparateur n'est pas placé dans le panier supérieur, il ne sera pas possible de sélectionner le compartiment gauche ou droit ou la fonction SYNC, car la friteuse interprétera qu'il s'agit d'un seul compartiment ou panier.

Mode Pizza (Panier à pizza inférieur)

Ce panier est destiné à la cuisson traditionnelle des pizzas. Par conséquent, le mode Pizza commence par une période de préchauffage de 10 minutes, qui ne peut être modifiée, le temps que la pierre atteigne la température idéale pour la cuisson de pizzas de style traditionnel.

1. Sélectionnez le panier inférieur (Pizza).
2. Assurez-vous que la pierre est à l'intérieur et appuyez sur l'icône tactile Démarrage/Annuler. L'écran correspondant affichera le mot « Pre-heat ».
3. Une fois le préchauffage terminé, l'écran affichera « Add food » pour vous indiquer que vous pouvez maintenant insérer la pizza. Faites-le et fermez le panier.
4. Lorsque le temps prédéterminé est écoulé, la pizza est cuite dans le style traditionnel authentique.

Note : Vous pouvez modifier le temps de cuisson et la température en fonction du type de pizza que vous préparez, mais vous ne pouvez pas modifier la température ni le temps de préchauffage.

AVERTISSEMENT : Ne faites pas cuire dans le panier inférieur sans la pierre ou sans un support pour éviter que les graisses, les liquides et les morceaux d'aliments ne tombent sur l'élément chauffant inférieur. Cela pourrait endommager l'appareil.

icône tactile de l'éclairage

Lorsque l'appareil est allumé, appuyez sur cette icône pour allumer l'éclairage pendant 30 secondes.

Icône tactile pour régler la température / le temps

Appuyez sur cette icône pour sélectionner la température ou le temps à modifier.

Icône tactile - / +

En mode de réglage de la température ou du temps, appuyez sur cette icône pour augmenter ou diminuer les valeurs de temps ou de température sélectionnés.

Icône Démarrage/Pause/Annuler

- Après avoir réglé les paramètres fonctionnels, appuyez sur l'icône Démarrage/Annuler pour lancer la cuisson.
- Si vous appuyez sur l'icône Démarrage/Annuler pendant le processus de cuisson et que vous n'avez sélectionné aucun compartiment, tous les compartiments en fonctionnement entreront en mode Pause.
- Si vous appuyez sur l'icône Démarrage/Annuler pendant le processus de cuisson alors qu'un compartiment spécifique est sélectionné, seul ce compartiment entrera en mode Pause. Les autres compartiments continueront à fonctionner.
- Si vous appuyez longuement sur l'icône Démarrage/Annuler pendant la cuisson, tous les processus de cuisson seront interrompus et l'appareil passera en mode veille.
- Si vous sélectionnez un compartiment pendant la cuisson et que vous appuyez longuement sur l'icône Démarrage/Annuler, seul ce compartiment redémarrera et restera en mode veille. Les autres compartiments continueront à fonctionner.

Bouton de fin de synchronisation (SYNC)

Après avoir réglé les paramètres fonctionnels, appuyez sur l'icône Sync pour que les deux paniers supérieurs finissent en même temps. L'indicateur de synchronisation clignotera et s'affichera.

Sélecteur de la fonction SYNC : Si vous sélectionnez SYNC mais que vous ne choisissez qu'un seul compartiment, l'appareil ne fonctionnera pas lorsque vous appuierez sur Démarrage. L'écran clignotera pour vous rappeler de sélectionner la fonction pour l'autre panier ou d'appuyer à nouveau sur SYNC pour annuler.

- Temps différents : Si les deux compartiments ont des durées différentes, l'appareil commencera par le compartiment qui a la durée la plus longue. L'écran de l'autre panier affichera « Hold ». Lorsque les durées sont identiques, les deux paniers fonctionneront ensemble et s'arrêteront en même temps.
- Réglage des temps : Si vous modifiez la durée d'un panier pour qu'elle soit plus courte ou plus longue que celle de l'autre, la fonction SYNC s'arrêtera et les paniers fonctionneront indépendamment l'un de l'autre.
- Réglages de temps et température : Pendant le fonctionnement, les icônes de température et de temps +/- sont éteintes. Ces icônes ne s'allument que lorsqu'un côté du panier est sélectionné pour régler la température et le temps pour ce panier.

Programme	Température (°C)	Temps (min)	Intervalle de température (°C)	Intervalle de temps	Préchauffage	Notes
Steak	200	8	170 - 200	1 - 30	Oui, 5 min	Avertissement pour ajouter des aliments (Add food)
AILES	200	25	100 - 200	1 - 60	-	-
POISSON	190	14	150 - 200	1 - 60	Oui, 5 min	Avertissement pour ajouter des aliments (Add food)
LÉGUMES	175	20	140-190	1 - 60	-	-
FRITES	200	25	160 - 200	1 - 60	-	-
DESSERTS	160	20	100 - 190	1 - 60	-	-
DÉSHYDRATATION	55	6 h	40 - 100	1 h - 24 h	-	-
DIY	200	20	40 - 200	1 - 60	-	-
PIZZA (pierre)	230	12	120 - 230	1 - 60	Oui, 10 min	Avertissement pour ajouter des aliments (Add food)

Conseils de cuisson

- Les aliments plus petits exigent un moindre temps de préparation que les aliments plus grands.
- Une quantité plus grande d'ingrédients exige un temps de préparation légèrement plus grand. De la même façon, une moindre quantité d'aliments exige un temps de préparation légèrement plus petit.
- L'action de remuer les aliments les plus petits à mi-cuisson optimise le résultat final. Comme cela, les aliments seront cuits de façon uniforme.
- Ajoutez un peu d'huile aux frites pour obtenir un résultat plus croustillant. Faites cuire les aliments dans la friteuse à air juste après avoir ajouté l'huile sur ceux-ci.
- Ne cuisez jamais dans le panier inférieur directement sur la grille, car cela pourrait endommager la résistance inférieure.
- Ne cuisinez pas d'ingrédients extrêmement gras, comme des saucisses, dans la friteuse.
- Les aliments qui conviennent pour une cuisson au four peuvent être aussi cuisinés avec cette friteuse. La quantité optimale de frites est de 500 g.

FRANÇAIS

- Utilisez de pâtes pre-cuites pour préparer les apéritifs rapidement et facilement. Les pâtes précuites exigent un moindre temps de préparation que les pâtes maison.
- Placez un moule ou un plateau de four dans le panier de la friteuse à air si vous voulez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous voulez faire frire des aliments fragiles ou farcis.
- Vous pouvez utiliser la friteuse pour réchauffer des ingrédients.
- Une fois la cuisson terminée, il est normal d'entendre le bruit du ventilateur pendant un certain temps, car celui-ci évacue la chaleur interne de l'appareil.
- Laissez les paniers à moitié ouverts pour éviter la condensation à l'intérieur de la friteuse.

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Codes d'erreur	Cause principale	Solution
E1	Circuit ouvert du capteur de température du panier GAUCHE	Contactez le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.
E3	Circuit ouvert du capteur de température du panier DROIT	
E5	Circuit ouvert du panier INFÉRIEUR	
E2	Court-circuit dans le panier GAUCHE de la friteuse	Contactez le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.
E4	Court-circuit dans le panier DROIT de la friteuse	
E6	Court-circuit dans le panier INFÉRIEUR	

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Le panier et l'intérieur de l'appareil sont recouverts d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour le nettoyage, car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif.

- Retirez la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir.
- Retirez le panier pour que la friteuse refroidisse plus rapidement.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

- Nettoyez le panier avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non-abrasive.
- Vous pouvez utiliser du liquide vaisselle pour éliminer toute saleté restante.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non-abrasive.
- Nettoyez la résistance une fois qu'elle a refroidi à l'aide d'une brosse de nettoyage afin d'éliminer tout résidu de nourriture.
- Veuillez vous assurer que toutes les parties sont propres et sèches.
- Ne lavez pas la pierre avec de l'eau et du liquide vaisselle, car elle est poreuse et les produits chimiques pourraient y pénétrer.

Stockage

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Vérifiez que toutes les parties sont propres et sèches avant de stocker l'appareil.

7. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Ce symbole indique que, conformément à la réglementation en vigueur, le produit et/ou la batterie doivent être éliminés séparément des déchets municipaux. Lorsque ce produit atteint la fin de sa vie utile, vous devez retirer les piles ou batteries et les apporter à un point de collecte désigné par les autorités locales.

Pour obtenir des informations détaillées sur la manière la plus adéquate de vous débarrasser de vos appareils électriques et électroniques et/ou des batteries correspondantes, vous devez contacter les autorités locales.

Le respect des directives susmentionnées contribuera à la protection de l'environnement.

8. 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.

9. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

 Par la présente, Cecotec Innovaciones déclare que cette friteuse à air, modèle EU01_109979 Cecofry FoodCourt 18000 4Pizza est conforme à la directive 2014/53/UE sur les équipements radioélectriques.

Le texte intégral de la déclaration de conformité de l'UE peut être consulté sur le site web suivant :

www.cecotec.com

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Gerät. Abb. 1

1. Trennwand
2. Gitter
3. Oberer Korb
4. Stein
5. Pizzablech
6. Bedienfeld
7. Doppeltes Heizelement
8. Luftauslass

Bedienfeld. Abb. 2

1. Menü-Symbol
2. Symbol für die Auswahl der linken Zone
3. Symbol für die Auswahl der rechten Zone
4. Temperatur/Zeit verringern Symbol
5. Symbol für die Auswahl der Temperatur/Zeit
6. Temperatur/Zeit erhöhen Symbol
7. Symbol für die Auswahl des unteren Korbs
8. Start/Abbrechen Symbol
9. Sync-Funktion Symbol
10. Innenbeleuchtung-Symbol
11. Linke Zone Anzeige
12. Rechte Zone Anzeige
13. Unterer Korb Anzeige

Voreingestellte Programme

- a. Steak
- b. Hühnerflügel
- c. Fisch
- d. Gemüse
- e. Pommes Frites
- f. Nachtisch
- g. Dehydrierung
- h. DIY

Hinweis:

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie es später transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Verpackungsmaterialien entsprechend recycelt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile und Komponenten enthalten und in gutem Zustand sind. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand sind, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.

Vollständiger Inhalt:

- Luftfritteuse
 - Pizzastein
 - Gitter
 - Trennwand
 - Bedienungsanleitung
-
- Entfernen Sie nicht die Seriennummer des Produkts, um eine korrekte Rückverfolgbarkeit Ihres Geräts im Falle eines Hilfersuchens zu gewährleisten.

3. MONTAGE

Hinweis: Wenn Sie die Fritteuse zum ersten Mal benutzen, kann es sein, dass sie etwas Rauch oder Geruch abgibt. Das ist normal und wird bald verschwinden. Es ist unbedingt darauf zu achten, dass die Umgebung der Fritteuse ausreichend belüftet ist.

Verwendung der Heißluftfritteuse

- Stellen Sie die Fritteuse auf eine flache, stabile, hitzebeständige Unterlage, entfernt von möglichem Spritzwasser oder einer Wärmequelle.
- Setzen Sie die Körbe richtig in die Fritteuse ein.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, damit der Luftstrom nicht unterbrochen wird.
- Schließen Sie das Netzkabel an eine geerdete Steckdose an; das Berührungssymbol für die Start-/Abbruchfunktion leuchtet auf.
- Nehmen Sie die Körbe vorsichtig aus der Fritteuse.
- Geben Sie die Zutaten in den Korb.
- Verwenden Sie das Bedienfeld wie unten beschrieben:

HINWEIS:

- Überschreiten Sie niemals die MAX-Anzeige auf dem Korb, da sonst das Garergebnis und die Lebensdauer der Fritteuse beeinträchtigt werden können.

- Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, empfiehlt es sich, die Körbe so zu füllen, dass die Lebensmittel nicht übereinander liegen, da sie sonst nicht gleichmäßig gegart werden können.

4. BEDIENUNG

AirFryer-Modus (Oberer Korb)

1. Wählen Sie im Ruhezustand das Touch-Symbol Start/Abbrechen, um das Display einzuschalten.
2. Wählen Sie die linke oder rechte Kammer (wenn der Abscheider eingesetzt ist) oder den gesamten Korb, wenn der Abscheider nicht verwendet wird.
3. Drücken Sie das Touch-Symbol „Menü“, um durch die verschiedenen voreingestellten Programme zu navigieren. Halten Sie auf dem Symbol an, das Sie auswählen möchten. Wenn Sie die Garzeit oder die Temperatur ändern möchten, tun Sie dies jetzt wie unten beschrieben.
4. Drücken Sie dann das Touch-Symbol Start/Abbrechen, um das Programm zu starten. (Siehe Tabelle der voreingestellten Programme).

HINWEIS: Wenn der Separator nicht im oberen Korb platziert wird, ist es nicht möglich, die linke oder rechte Kammer oder die Sync-Funktion zu wählen, da die Fritteuse dies als einen einzigen Korb interpretiert.

Pizzamodus (unterer Pizzakorb)

Dieser Korb ist für die Zubereitung von Pizzen nach traditioneller Art bestimmt. Der Pizzamodus beginnt daher mit einer 10-minütigen Vorheizzeit, die nicht verändert werden kann, d.h. die Zeit, die der Stein benötigt, um die ideale Temperatur für die Zubereitung von Pizzen nach traditioneller Art zu erreichen.

1. Wählen Sie den unteren Korb („Pizza“).
2. Vergewissern Sie sich, dass sich der Stein im Inneren befindet, und drücken Sie das Berührungssymbol Start/Abbrechen. Auf der entsprechenden Anzeige erscheint das Wort „Vorheizen“.
3. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, erscheint auf dem Display die Anzeige „Lebensmittel hinzufügen“, um anzuzeigen, dass die Pizza nun in den Ofen geschoben werden kann. Tun Sie dies und schließen Sie den Korb.
4. Wenn die vorgegebene Zeit abgelaufen ist, wird die Pizza auf authentische, traditionelle Weise zubereitet.

Hinweis: Sie können die Garzeit und die Temperatur an die Art der Pizza anpassen, die Sie zubereiten, aber Sie können die Vorheiztemperatur und die Vorheizzeit nicht ändern.

DEUTSCH

WARNUNG: Kochen Sie im unteren Korb nicht ohne Stein oder ohne Unterlage, um zu verhindern, dass Fette, Flüssigkeiten und Lebensmittelstücke auf das untere Heizelement fallen. Dies könnte das Gerät beschädigen.

Licht-Symbol

Drücken Sie bei eingeschaltetem Gerät diese Taste, um das Licht für 30 Sekunden einzuschalten.

Temperatur/Zeit-Einstellung Symbol

Drücken Sie diese Taste, um die zu ändernde Temperatur oder Zeit auszuwählen.

Symbol - / +

Drücken Sie diese Taste im Temperatur- oder Zeiteinstellungsmodus, um die Zeit- oder Temperaturwerte entsprechend zu erhöhen oder zu verringern.

Start/Pause/Abbrechen-Taste

- Nachdem Sie die Funktionsparameter eingestellt haben, drücken Sie die Start-/Abbruchtaste, um den Garvorgang zu starten.
- Wenn Sie während des Garvorgangs die Start-/Abbruchtaste drücken und keine Kavität ausgewählt haben, werden alle in Betrieb befindlichen Kavitäten in den Pausenzustand versetzt.
- Wenn Sie während des Garvorgangs die Start-/Abbruchtaste drücken, während ein bestimmter Garraum ausgewählt ist, wird nur dieser Garraum in den Pausenzustand versetzt. Die übrigen Kameras werden weiterhin funktionieren.
- Wenn Sie während des Garvorgangs die Start-/Abbruchtaste gedrückt halten, werden alle Garvorgänge abgebrochen und das Gerät kehrt in den Ruhezustand zurück.
- Wenn Sie während des Garvorgangs einen Garraum auswählen und die Start-/Abbruchtaste gedrückt halten, wird nur dieser Garraum neu gestartet und verbleibt im -Ruhezustand. die übrigen Garräume arbeiten weiter.

Taste für die Synchronisierung des Garendes (SYNC)

Nach der Einstellung der Funktionsparameter drücken Sie die Synchronisationstaste, damit beide Oberkörbe gleichzeitig fertig werden. Die Synchronisationstaste blinkt und wird angezeigt.

SYNC Funktionsauswahl: Wenn Sie SYNC wählen, aber nur eine Kamera auswählen, wird das Gerät nicht funktionieren, wenn Sie auf Start drücken. Die Anzeige blinkt und erinnert Sie daran, die Funktion für den anderen Korb auszuwählen, oder Sie drücken erneut SYNC, um den Vorgang abubrechen.

- Andere Zeiten: Wenn die beiden Kammern unterschiedliche Zeiten haben, startet das Gerät mit der Kammer, die die längere Zeit hat. Auf dem Display des anderen Korbes wird „Hold“ angezeigt. Wenn die Zeiten übereinstimmen, arbeiten beide Körbe zusammen und werden zur gleichen Zeit fertig.

- Zeiteinstellung: Wenn Sie die Zeit in einem Korb kürzer oder länger als im anderen ändern, wird die SYNC-Funktion beendet und die Körbe arbeiten unabhängig voneinander.
- Einstellung der Zeit und Temperatur: Während des Betriebs sind die Tasten Temperatur und Zeit +/- ausgeschaltet. Diese Tasten leuchten nur auf, wenn eine Seite des Korbs gewählt wird, um die Temperatur und die Zeit für diesen Korb einzustellen.

Programm	Temperatur (°C)	Zeit (Min)	Temperaturbereich (°C)	Zeitspanne	Vorheizung	Hinweis
STEAK	200	8	170 - 200	1 - 30	Ja, 5 Minuten	Lebensmittelhinweis hinzufügen (Add food)
HÜHNERFLÜGEL	200	25	100 - 200	1 - 60	-	-
FISCH	190	14	150 - 200	1 - 60	Ja 5 Min	Lebensmittelhinweis hinzufügen (Add food)
GEMÜSE	175	20	140-190	1 - 60	-	-
POMMES FRITES	200	25	160 - 200	1 - 60	-	-
DESSERTS	160	20	100 - 190	1 - 60	-	-
DÖRREN	55	6Std	40 - 100	1h - 24h	-	-
DIY	200	20	40 - 200	1 - 60	-	-
PIZZA (Stein)	230	12	120 - 230	1 - 60	Ja 10 Min	Lebensmittelhinweis hinzufügen (Add food)

Kochtipps

- Kleinere Lebensmittel benötigen weniger Vorbereitungszeit als größere.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine geringfügig längere Zubereitungszeit und umgekehrt erfordert eine kleinere Menge an Zutaten nur eine geringfügig kürzere Zubereitungszeit.
- Das Entfernen kleinerer Gegenstände nach der Hälfte des Kochvorgangs optimiert das Endergebnis und verhindert, dass Lebensmittel ungleichmäßig garen.
- Fügen Sie den frischen Kartoffeln ganz wenig Öl hinzu, für ein knackigeres Ergebnis zu erhalten. Garen Sie die Speisen in der Heißluftfritteuse, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.

DEUTSCH

- Kochen Sie im Unterkorb niemals direkt auf dem Rost des Unterkorbs, da dies das untere Heizelement beschädigen kann.
- Bereiten Sie keine extrem fetthaltigen Zutaten wie z. B. Würstchen in der Fritteuse zu.
- Lebensmittel, die im Backofen gegart werden können, können auch in der Fritteuse gegart werden. Die optimale Menge an Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie vorgekochte Teige, um schnelle und einfache Vorspeisen zuzubereiten. Vorgekochter Teig erfordert weniger Vorbereitungszeit als handgemachter Teig.
- Legen Sie ein Backblech oder eine Backform in den Korb der Fritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder zerbrechliche oder gefüllte Lebensmittel frittieren möchten.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden.
- Nach Beendigung des Garvorgangs ist das Geräusch der Turbine, die die Wärme aus dem Inneren des Geräts ableitet, noch eine Weile zu hören.
- Lassen Sie die Körbe am Ende des Garvorgangs halb geöffnet, um Kondensation im Inneren der Fritteuse zu vermeiden.

5. PROBLEMBEHEBUNG

Fehlercode	Hauptursache	Lösung
E1	Temperatursensor des linken Korbs offener Kreislauf LINKS	Wenden Sie sich an den technischen Dienst.
E3	Offener Stromkreis im Korbtemperatursensor RECHTS	
E5	UNTERER Korb offener Kreislauf	
E2	Kurzschluss im LINKEN Korb der Fritteuse	Wenden Sie sich an den technischen Dienst.
E4	Kurzschluss im RECHTEN Korb der Fritteuse	
E6	Kurzschluss im Unterkorb	

6. REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Der Frittierkorb und das Innere des Geräts sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Verwenden Sie zur Reinigung kein Metallgeschirr und keine Scheuermittel, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen kann.

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Nehmen Sie den Korb heraus, damit die Fritteuse schneller abkühlen kann.
- Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie den gesamten Korb mit warmem Wasser, ein wenig Flüssigseife und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Sie können ein Flüssigwaschmittel verwenden, um den restlichen Schmutz zu entfernen.
- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht-scheuernden Schwamm.
- Reinigen Sie das Heizelement nach dem Abkühlen mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.
- Waschen Sie den Stein nicht mit Wasser und Seife, da der Stein porös ist und Chemikalien eindringen können.

Lagerung

- Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Produkt wieder speichern.

7. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder die Batterie / der Akku gemäß den geltenden Vorschriften getrennt vom Hausmüll entsorgt werden muss. Wenn dieses Produkt das Ende seiner Nutzungsdauer erreicht hat, sollten Sie die Batterien/Akkus entfernen und es zu einer von den örtlichen Behörden bestimmten Sammelstelle bringen.

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

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

8. COPYRIGHT

Die geistigen Eigentumsrechte an den Texten in dieser Bedienungsanleitung liegen bei CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle Rechte vorbehalten. Der Inhalt dieser Veröffentlichung darf ohne die vorherige schriftliche Genehmigung von CECOTEC INNOVACIONES, S.L. weder ganz noch teilweise vervielfältigt, in einem Abrufsystem gespeichert, übertragen oder in irgendeiner Form (elektronisch, mechanisch, durch Fotokopieren, Aufzeichnen oder auf ähnliche Weise) verbreitet werden.

9. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

 Cecotec Innovaciones erklärt hiermit, dass diese Heißluftfritteuse, Modell EU01_109979 Cecofry FoodCourt 18000 4Pizza, mit der Richtlinie 2014/53/EU über Funkanlagen konform ist.

Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist auf der folgenden Website zu finden:
www.cecotec.es

1.PARTI E COMPONENTI

Dispositivo Fig. 1

1. Separatore
2. Griglie
3. Cestello superiore
4. Pietra
5. Vassoio per pizze
6. Pannello di controllo
7. Doppia resistenza
8. Uscita dell'aria

Pannello di controllo. Fig. 2

1. Icona touch della funzione di menu
2. Icona touch per la selezione dello scomparto di sinistra
3. Icona touch per la selezione dello scomparto a destra
4. Sfiare bicono per diminuire la temperatura/il tempo
5. Icona touch per la selezione della temperatura/tempo
6. Icona touch per laumento della temperatura/tempo
7. Icona touch per la selezione del cestello inferiore
8. Icona touch della funzione di avvio/annullamento
9. Icona touch della funzione Sync
10. Icona touch luce interna
11. Indicatore scomparto a sinistra
12. Indicatore scomparto a destra
13. Indicatore del cestino inferiore

Programmi predefiniti

- a. Filetto
- b. Alette
- c. Pesce
- d. Verdura
- e. Patatine fritte
- f. Dessert
- g. Disidratatazione
- h. DIY

Nota:

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

2.PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Estrarre il prodotto dalla scatola. Conservare la scatola originale e gli altri elementi in un luogo sicuro per prevenire danni all'apparecchio in caso di necessità di trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.
- Verificare che tutte le parti e i componenti siano compresi nella scatola 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
- Pietra per pizza
- Griglie
- Separatore a cestello
- 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.

3. INSTALLAZIONE

Nota: Quando si utilizza la friggitrice ad aria per la prima volta, è possibile che emetta un po' di fumo o di odore. È normale e presto scomparirà. È essenziale garantire una ventilazione sufficiente intorno alla friggitrice ad aria.

Uso della friggitrice ad aria

- Posizionare la friggitrice su una superficie piana, stabile e resistente al calore, lontano da eventuali spruzzi d'acqua o fonti di calore.
- Posizionare correttamente i cestelli nella friggitrice ad aria.
- Non collocare oggetti sopra l'apparecchio per evitare di ostruire il flusso d'aria.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente con messa a terra; biconica a sfioramento della funzione di avvio/annullamento si accende.
- Rimuovere con cautela i cestelli dalla friggitrice ad aria.
- Introdurre gli ingredienti nel cestello.
- Utilizzare il pannello di controllo come segue:

NOTA BENE:

- Non superare mai l'indicatore MAX sul cestello, per non compromettere il risultato di cottura e la durata della friggitrice.

- Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di riempire la superficie del cestello senza affollare il cibo, altrimenti la cottura non sarà uniforme.

4.FUNZIONAMENTO

Modalità friggitrice ad aria (cestello superiore)

1. In modalità inattiva, selezionare bicon a sfioramento Avvio/Annulla per accendere il display.
2. Selezionare la camera sinistra o destra (se il separatore è in funzione) o bintero cestello se il separatore non è in uso.
3. Premere bicon a sfioramento «Menu» per navigare tra i diversi programmi preimpostati. Fermarsi sull'bicon che si desidera selezionare. Se si desidera modificare il tempo o la temperatura di cottura, farlo ora come indicato di seguito.
4. Quindi premere bicon a sfioramento di avvio/annullamento per avviare il programma. (Vedere la tabella dei programmi predefiniti).

NOTA BENE: Se il separatore non è posizionato nel cestello superiore, non sarà possibile selezionare la camera destra o sinistra o la funzione Sync, poiché la friggitrice interpreterà che si tratta di un unico cestello.

Modalità pizza (cestino pizza inferiore)

Questo cestino è progettato per la cottura di pizze in stile tradizionale. La modalità pizza inizia quindi con un periodo di preriscaldamento di 10 minuti, non modificabile, il tempo necessario alla pietra per raggiungere la temperatura ideale per la cottura della pizza in stile tradizionale.

1. Selezionare il cestino inferiore («Pizza»).
2. Assicurarsi che la pietra sia all'interno e premere bicon a sfioramento Avvio/Annulla. Sul display appare la scritta «Preriscaldamento».
3. Al termine del preriscaldamento, il display visualizza «Aggiungi cibo» per indicare che la pizza può essere inserita nel forno. Eseguire questa operazione e chiudere il cestino.
4. Allo scadere del tempo prestabilito, la pizza verrà cotta nell'autentico stile tradizionale.

Nota: È possibile modificare il tempo e la temperatura di cottura in base al tipo di pizza che si sta cucinando, ma non è possibile modificare la temperatura o il tempo di preriscaldamento.

ATTENZIONE: Non cuocere nel cestello inferiore senza la pietra o senza un supporto per evitare che grassi, liquidi e pezzi di cibo cadano sull'elemento riscaldante inferiore. Ciò potrebbe danneggiare la macchina.

Icona della luce

Con l'alimentazione accesa, premere questo pulsante per accendere la luce per 30 secondi.

Icona touch per l'impostazione della temperatura/tempo

Premere questo pulsante per selezionare la temperatura o l'ora da modificare.

Icona touch - / +

In modalità di impostazione della temperatura o dell'ora, premere questo pulsante per aumentare o diminuire i valori di tempo o temperatura come selezionato.

Pulsante di avvio/pausa/annullamento

- Dopo aver impostato i parametri funzionali, premere il pulsante di avvio/annullamento per avviare la cottura.
- Se si preme il pulsante di avvio/annullamento durante il processo di cottura e non si è selezionata alcuna cavità, tutte le cavità in funzione entrano in uno stato di pausa.
- Se si preme il pulsante di avvio/annullamento durante il processo di cottura con una cavità specifica selezionata, solo quella cavità passerà allo stato di pausa. Le altre telecamere continueranno a funzionare.
- Se si tiene premuto il pulsante di avvio/annullamento durante la cottura, tutti i processi di cottura vengono interrotti e la macchina torna allo stato di riposo.
- Se durante la cottura si seleziona una cavità e si tiene premuto il pulsante di avvio/annullamento, solo quella cavità si riavvia e rimane in stato di inattività. Le altre continueranno a funzionare.

Pulsante di sincronizzazione finale (SYNC)

Dopo aver impostato i parametri funzionali, premere il tasto di sincronizzazione in modo che entrambi i cestelli superiori terminino contemporaneamente. Il tasto di sincronizzazione lampeggia e viene visualizzato.

Selezione della funzione SYNC: Se si seleziona SYNC ma si seleziona solo una telecamera, l'unità non funzionerà quando si preme Avvio. Il display lampeggia, ricordando di selezionare la funzione per l'altro cestino o di premere nuovamente SYNC per annullarla.

- Tempi diversi: Se le due camere hanno tempi diversi, l'unità si avvia con la camera che ha un tempo maggiore. Il display dell'altro cestino mostrerà «Hold». Quando i tempi coincidono, entrambi i cestini lavorano insieme e finiscono nello stesso momento.
- Regolazione del tempo: Se si modifica il tempo di un cestello in modo che sia più breve o più lungo dell'altro, la funzione SYNC si interrompe e i cestelli funzionano in modo indipendente.
- Regolazione della temperatura e del tempo: Durante il funzionamento, i tasti temperatura e tempo +/- sono spenti. Questi tasti si illuminano solo quando si seleziona un lato del cestello per regolare la temperatura e il tempo di quel cestello.

Programma	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Intervallo di temperatura (°C)	Intervallo di tempo	Preriscaldamento	Nota bene
FILETTO	200	8	170 - 200	1 - 30	Sì, 5 minuti	Aggiungere un avviso alimentare
ALETTE	200	25	100 - 200	1 - 60	-	-
PESCE	190	14	150 - 200	1 - 60	Sì, 5 min	Aggiungere un avviso alimentare
VERDURA	175	20	140-190	1 - 60	-	-
PATATINE FRITTE	200	25	160 - 200	1 - 60	-	-
DOLCI	160	20	100 - 190	1 - 60	-	-
DISIDRATATA- ZIONE	55	6 h	40 - 100	1 ora - 24 ore	-	-
DIY	200	20	40 - 200	1 - 60	-	-
PIZZA (pietra)	230	12	120 - 230	1 - 60	Sì, 10 min	Aggiungere un avviso alimentare

Suggerimenti per cucinare

- Gli alimenti più piccoli richiedono un tempo di preparazione minore rispetto a quelli più grandi.
- Una maggiore quantità di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più lungo e, al contrario, una minore quantità di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente inferiore.
- La rimozione di alimenti più piccoli a metà del processo di cottura ottimizza il risultato finale e previene una cottura non uniforme.
- Aggiungere un po' di olio extra alle patate fresche per un risultato più croccante. Cuocere gli alimenti nella friggitrice ad aria subito dopo aver aggiunto l'olio.
- Non cuocere mai nel cestello inferiore direttamente sulla rastrelliera del cestello inferiore, per non danneggiare l'elemento riscaldante inferiore.

ITALIANO

- Evitare di usare la friggitrice ad aria con ingredienti estremamente grassi come le salsicce.
- Gli alimenti che possono essere cucinati in forno possono anche friggersi nella friggitrice ad aria. - La quantità ottimale di patatine fritte da preparare è di 500 grammi.
- Usare impasti precotti per preparare spuntini in modo facile e veloce. La massa precotta richiede meno tempo di preparazione rispetto alla massa fatta a mano.
- Se si desidera cuocere una torta o una quiche o se si desidera friggere cibi fragili o ripieni, posizionare una teglia o una pirofila nel cestello della friggitrice ad aria.
- È possibile utilizzare la friggitrice ad aria anche per riscaldare gli alimenti.
- Al termine della cottura, è normale sentire per un po' il rumore della turbina in funzione, poiché estrae il calore interno della macchina.
- Lasciare i cestelli semiaperti a fine cottura per evitare la condensa all'interno della friggitrice.

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Codice di errore	Causa principale	Soluzione
E1	Sensore di temperatura del cestello sinistro aperto	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica Ufficiale di Cecotec.
E3	Circuito aperto nel sensore di temperatura del cestello DIRITTO	
E5	Circuito aperto del cestello INFERIORE	
E2	Cortocircuito nel cestello SINISTRO della friggitrice	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica Ufficiale di Cecotec.
E4	Cortocircuito nel cestello destro della friggitrice	
E6	Cortocircuito del cestello INFERIORE	

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulire l'apparecchio dopo ogni uso. Il cestello di frittura e l'interno dell'apparecchio sono dotati di un rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili metallici o materiali abrasivi per la pulizia, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

- Togliere la spina dalla presa e lasciare raffreddare l'apparecchio.
- Rimuovere il cestello per consentire alla friggitrice di raffreddarsi più rapidamente.
- Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Pulire l'intero cestello con acqua calda, un po' di sapone liquido e una spugna non abrasiva.
- Per rimuovere lo sporco residuo, è possibile utilizzare un detergente liquido.
- Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
- Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
- Una volta raffreddato, pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per rimuovere eventuali residui di cibo.
- Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.
- Non lavare la pietra con acqua e sapone, poiché la pietra è porosa e le sostanze chimiche possono penetrare.

Conservazione

- Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
- Verificare che tutte le parti siano completamente asciutte prima di riporre nuovamente il apparecchio.

7. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Questo simbolo indica che, in conformità con le normative vigenti, il prodotto e/o la batteria devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici. Quando questo prodotto raggiunge la fine della sua vita utile, è necessario rimuovere le pile/batterie/accumulatori e portarlo in un punto di raccolta designato dalle autorità locali.

Per informazioni dettagliate su come smaltire correttamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche e/o le pile/batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali. Il rispetto di queste linee guida aiuterà a proteggere l'ambiente.

8. 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.

9. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

 Cecotec Innovaciones dichiara che questa friggitrice ad aria, modello EU01_109979 Cecofry FoodCourt 18000 4Pizza è conforme alla Direttiva 2014/53/UE sulle apparecchiature radioelettriche.

Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile nel seguente sito web:

<https://storececotec.it/it/information/declaration-of-conformity>

1. PEÇAS E COMPONENTES

Dispositivo. Fig. 1

1. Divisor do cesto
2. Grelhas
3. Cesto superior
4. Pedra
5. Tabuleiro para pizzas
6. Pannel de controlo
7. Dupla resistência
8. Saída de ar

Painel de controlo. Fig. 2

1. Ícone tátil da função Menu
2. Ícone tátil de seleção da zona esquerda
3. Ícone tátil de seleção da zona direita
4. Ícone tátil para diminuir a temperatura/tempo
5. Ícone tátil de seleção de temperatura/tempo
6. Ícone tátil para aumentar a temperatura/tempo
7. Ícone tátil de seleção do cesto inferior
8. Ícone tátil da função Iniciar/Cancelar
9. Ícone tátil da função Sync
10. Ícone tátil luz interior
11. Indicador da zona esquerda
12. Indicador da zona direita
13. Indicador do cesto inferior

Programas pré determinados

- a. Bife
- b. Asas de frango
- c. Peixe
- d. Legumes
- e. Batatas fritas
- f. Sobremesa
- g. Desidratar
- h. DIY

Nota:

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

2. ANTES DE USAR

- Este aparelho é embalado numa embalagem concebida para o proteger durante o transporte. Tire o dispositivo da sua caixa. Pode manter a caixa original e outras embalagens num local seguro para evitar danos no aparelho, caso necessite de o transportar no futuro. Se desejar descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os itens corretamente.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estejam incluídos e em bom estado. Se algum deles faltar ou não estiver em boas condições, contactar imediatamente com o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.

Conteúdo da caixa:

- Fritadeira de ar
 - Pedra para pizzas
 - Grelhas
 - Divisor do cesto
 - Manual de instruções
-
- Não retire o número de série do produto, para manter uma rastreabilidade correta do seu equipamento em caso de solicitação de assistência.

3. INSTALAÇÃO

Nota: Ao utilizar a fritadeira de ar quente pela primeira vez, esta pode emitir algum fumo ou odor. Isto é normal e desaparecerá em breve. É essencial garantir uma ventilação suficiente à volta da fritadeira de ar quente.

Utilização da fritadeira de ar

- Coloque a fritadeira sobre uma superfície plana, estável e resistente ao calor, longe de qualquer possível salpico de água ou fonte de calor.
- Colocar corretamente os cestos na fritadeira.
- Não coloque qualquer objeto por cima do produto para evitar interromper o fluxo de ar.
- Ligue o cabo de alimentação a uma tomada com ligação à terra, o ícone tático da função iniciar/cancelar acende-se.
- Retire cuidadosamente os cestos da fritadeira.
- Introduza os ingredientes no cesto.
- Utilize o painel de controlo da seguinte forma:

NOTA:

- Nunca ultrapassar o indicador MAX do cesto, pois o resultado da cozedura e a vida útil da fritadeira podem ser afectados negativamente.

- Para obter os melhores resultados, é aconselhável encher a superfície do cesto sem amontoar os alimentos, caso contrário estes não cozinharão uniformemente.

4.FUNCIONAMENTO

Modo AirFryer (Cesto superior)

1. No modo de inatividade, selecione o ícone tátil Iniciar/cancelar para ligar o visor.
2. Selecionar a câmara esquerda ou direita (se o separador estiver instalado) ou o cesto completo se o separador não estiver a ser utilizado.
3. Prima o ícone tátil «Menu» para navegar pelos diferentes programas predefinidos. Pare no ícone que pretende selecionar. Se desejar alterar o tempo ou a temperatura de cozedura, faça-o agora, como indicado abaixo.
4. Em seguida, prima o ícone tátil de início/cancelamento para iniciar o programa. (Ver quadro dos programas pré-definidos).

NOTA: Se o separador não for colocado no cesto superior, não será possível selecionar a câmara esquerda ou direita ou a função Sync, uma vez que a fritadeira interpretará que se trata de um único cesto.

Modo Pizza (Cesto de pizza inferior)

Este cesto foi concebido para cozinhar pizzas ao estilo tradicional. O modo «Pizza» começa, portanto, com um período de pré-aquecimento de 10 minutos, que não pode ser modificado, tempo necessário para que a pedra atinja a temperatura ideal para cozinhar pizzas ao estilo tradicional.

1. Selecionar o cesto inferior («Pizza»).
2. Certifique-se de que a pedra está no interior e prima o ícone tátil iniciar/cancelar. No ecrã correspondente aparece a palavra «Pré-aquecimento».
3. Quando o pré-aquecimento estiver concluído, o ecrã apresentará «Adicionar alimentos» para indicar que a pizza pode agora ser introduzida. Faça-o e feche o cesto.
4. Quando o tempo pré-determinado terminar, a pizza será cozinhada ao estilo tradicional autêntico.

Nota: O tempo e a temperatura de cozedura podem ser alterados em função do tipo de pizza que está a cozinhar, mas não é possível alterar a temperatura ou o tempo de pré-aquecimento.

ADVERTÊNCIA: Não cozinhar no cesto inferior sem a pedra ou sem um suporte para evitar que as gorduras, os líquidos e os pedaços de alimentos caiam sobre a resistência inferior. Isto pode danificar a máquina.

Ícone de luz

Com o aparelho ligado, prima este botão para acender a luz durante 30 segundos.

Ícone de definição da temperatura/tempo

Prima este botão para selecionar a temperatura ou a hora a alterar.

Ícone - / +

No modo de definição da temperatura ou do tempo, prima este botão para aumentar ou diminuir os valores do tempo ou da temperatura, conforme selecionado.

Botão Iniciar/Pausa/Cancelar

- Depois de definir os parâmetros funcionais, prima o botão Iniciar/Cancelar para iniciar a cozedura.
- Se premir a tecla Iniciar/Cancelar durante o processo de cozedura e não tiver selecionado nenhuma cavidade, todas as cavidades em funcionamento entrarão em estado de pausa.
- Se premir a tecla Iniciar/Cancelar durante o processo de cozedura com uma cavidade específica selecionada, apenas essa cavidade entrará no estado de pausa. As restantes câmaras continuarão a funcionar.
- Se mantiver premido o botão Iniciar/Cancelar durante a cozedura, todos os processos de cozedura param e o aparelho volta ao estado de repouso.
- Se selecionar uma cavidade durante a cozedura e mantiver premida a tecla Iniciar/Cancelar, apenas essa cavidade será reiniciada e permanecerá no estado de repouso. As restantes cavidades continuarão a funcionar.

Botão de sincronização da conclusão (SYNC)

Depois de definir os parâmetros funcionais, premir a tecla de sincronização para que os dois cestos superiores terminem ao mesmo tempo. A tecla de sincronização pisca e é apresentada no ecrã.

Seleção de função SYNC: Se selecionar SYNC mas só escolher uma câmara, a unidade não funcionará quando premir Start (Iniciar). O visor piscará, lembrando-o de selecionar a função para o outro cesto ou prima novamente SYNC para cancelar.

- Tempos diferentes: Se as duas câmaras tiverem tempos diferentes, a unidade começa com a câmara que tem o tempo mais longo. No visor do outro cesto aparece a indicação «Hold». Quando os tempos coincidem, os dois cestos trabalham em conjunto e terminam ao mesmo tempo.
- Ajustamento do tempo: Se alterar o tempo de um cesto para ser mais curto ou mais longo do que o outro, a função SYNC pára e os cestos passam a funcionar independentemente.
- Definição da temperatura e do tempo: Durante o funcionamento, as teclas de temperatura e de tempo +/- estarão desligadas. Estas teclas só se acendem quando se seleciona um lado do cesto para regular a temperatura e o tempo para esse cesto.

Programa	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Intervalo de temperatura (°C)	Faixa de tempo	Pré-aquecimento	Notas
BIFE	200	8	170 - 200	1 - 30	Sim, 5 min	Aviso para adicionar alimentos (Add food)
ASAS DE FRANGO	200	25	100 - 200	1 - 60	-	-
PEIXE	190	14	150 -200	1 - 60	SIM (5 min)	Aviso para adicionar alimentos (Add food)
LEGUMES	175	20	140-190	1 - 60	-	-
BATATAS FRITAS	200	25	160 - 200	1 - 60	-	-
SOBREMESAS	160	20	100 - 190	1 - 60	-	-
DESIDRATADO	55	6h	40 - 100	1h - 24 horas	-	-
DIY	200	20	40 - 200	1 - 60	-	-
PIZZA (pedra)	230	12	120 - 230	1 - 60	SIM (10 min)	Aviso para adicionar alimentos (Add food)

Sugestões para cozinhar

- Os alimentos mais pequenos requerem um tempo de preparação menor do que os grandes.
- Uma maior quantidade de ingredientes requer um tempo de preparação ligeiramente mais longo e, inversamente, uma menor quantidade de ingredientes requer um tempo de preparação ligeiramente mais curto.
- A remoção dos alimentos mais pequenos no meio do processo de fritura otimiza o resultado final e evita que os alimentos sejam fritos de forma desigual.

PORTUGUÊS

- Adicione um pouco mais de azeite às batatas frescas para um resultado mais crocante. Cozinhe os alimentos na fritadeira logo após a adição do azeite aos alimentos.
- Nunca cozinhar no cesto inferior diretamente sobre a grelha do cesto inferior, pois isso pode danificar a resistência inferior.
- Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, tais como salsichas na fritadeira de ar.
- Os alimentos que podem ser cozidos no forno também podem ser cozinhados na fritadeira de ar quente. A quantidade ótima de batatas fritas para preparar é de 500 gramas.
- Utilize massa pré-cozida para preparar aperitivos de forma rápida e fácil. A massa pré-cozinhada requer menos tempo de preparação do que a massa feita à mão.
- Coloque uma forma ou assadeira no cesto da fritadeira ao ar se quiser fazer um bolo ou uma quiche ou se quiser fritar comida frágil ou recheada.
- Também pode utilizar a fritadeira para reaquecer ingredientes.
- Quando a cozedura está terminada, é normal ouvir o ruído da turbina a funcionar durante algum tempo, uma vez que está a extrair o calor interno da máquina.
- Deixar os cestos semi-abertos no final da cozedura para evitar a condensação no interior da fritadeira.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Código de erro	Causa principal	Solução
E1	Circuito aberto do sensor de temperatura do cesto ESQUERDO	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
E3	Circuito aberto no sensor de temperatura do cesto DIREITO	
E5	Circuito aberto no cesto INFERIOR	
E2	Curto-circuito no cesto ESQUERDO	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
E4	Curto-circuito no cesto DIREITO	
E6	Curto-circuito no cesto INFERIOR	

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpe o aparelho depois de cada uso. O cesto de fritar e o interior do aparelho têm um revestimento antiaderente. Não utilizar utensílios de cozinha metálicos ou materiais de limpeza abrasivos para a limpeza, uma vez que podem danificar o revestimento antiaderente.

- Retirar a ficha da tomada e deixar arrefecer o aparelho.
- Retirar o cesto para permitir que a fritadeira arrefeça mais rapidamente.
- Limpar o exterior do aparelho com um pano húmido.
- Limpe todo o cesto com água morna, um pouco de sabão líquido e uma esponja não abrasiva.
- Pode utilizar um detergente líquido para remover qualquer sujidade remanescente.
- Desconecte e deixe arrefecer o aparelho depois do uso.
- Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
- Limpe o elemento de aquecimento após o arrefecimento com uma escova de limpeza para remover quaisquer resíduos de alimentos.
- Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas.
- Não lavar a pedra com água e sabão, uma vez que a pedra é porosa e os produtos químicos podem penetrar.

Armazenamento

- Desconecte o produto da corrente elétrica e deixe que arrefeça.
- Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas antes de voltar a guardar o produto.

7. RECICLAGEM DE APARELHOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS



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

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

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

8. 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.

9. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE



A Cecotec Innovaciones declara que esta fritadeira de cozinha, modelo EU01_109979 Cecofry FoodCourt 18000 4Pizza, está em conformidade com a Diretiva de Equipamentos de Rádio 2014/53/UE.

O texto completo da Declaração de Conformidade da UE pode ser encontrado no seguinte website:

www.cecotec.com

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Apparaat. Afb. 1

1. Afstandhouder
2. Roosters
3. Bovenste mand
4. Steen
5. Pizzaschaal.
6. Bedieningspaneel
7. Dubbele weerstand
8. Luchtingang

Bedieningspaneel. Fig. 2

1. Pictogram Menufunctie
2. Camera-selectiepictogram links
3. Camera-selectiepictogram rechts
4. Pictogram temperatuur/tijd verlagen
5. Temperatuur-/tijdselectiepictogram
6. Pictogram temperatuur/tijd verhogen
7. Het selectiepictogram voor de onderste mand
8. Start/annuleer functiepictogram
9. Sync-functiepictogram
10. Interieurverlichting Pictogram
11. Camera-indicator links
12. Rechter camera-indicator
13. Indicator voor onderste mand

Vooraf bepaalde programma's

- a. Filet
- b. Wings
- c. Vis
- d. Groenten
- e. Frietjes
- f. Dessert
- g. Gedehydrateerd
- h. DIY

Opmerking:

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

2. VOOR GEBRUIK

- Dit apparaat heeft een verpakking die ontworpen is om het tijdens het transport te beschermen. Haal het apparaat uit zijn verpakking. U kunt de originele doos en andere verpakking op een veilige plaats bewaren om beschadiging van het apparaat te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. Als u de verpakking toch weggooit, zorg er dan voor een correcte recyclage.
- Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig en in goede staat zijn. Als een van deze ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

Inhoud van de doos:

- Airfryer
 - Pizzasteen
 - Roosters
 - Mandafscheider
 - Handleiding
-
- Verwijder het serienummer van het product niet om een correcte traceerbaarheid van uw apparatuur te behouden in geval van een verzoek om assistentie.

3. INSTALLATIE

Opmerking: Als u de air fryer voor het eerst gebruikt, kan er wat rook of geur vrijkomen. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Het is essentieel dat er voldoende ventilatie is rond de air fryer.

Gebruik van de airfryer

- Plaats de friteuse op een plat, stabiel en hittebestendig oppervlak, uit de buurt van eventueel opspattend water of een hittebron.
- Plaats de mandjes op de juiste manier in de airfryer.
- Plaats geen voorwerpen op het product om de luchtstroom niet te onderbreken.
- Sluit het netsnoer aan op een geaard stopcontact, het aanraakpictogram van de start/annuleringsfunctie gaat branden.
- Haal de mandjes voorzichtig uit de friteuse.
- Leg de ingrediënten in de mand.
- Gebruik het bedieningspaneel zoals hieronder beschreven:

OPMERKING:

- Overschrijd nooit de MAX-indicator op het mandje, dit kan het kookresultaat en de levensduur van de friteuse negatief beïnvloeden.

- Voor de beste resultaten is het aan te raden om het oppervlak van de mand te vullen zonder het voedsel te verdringen, anders zal het niet gelijkmatig gaar worden.

4. BEDIENING

AirFryer-modus (Bovenste mand)

1. Selecteer in de inactieve modus het touchpictogram Start/annuleren om het scherm in te schakelen.
2. Selecteer de linker- of rechterkamer (als de afscheider is geplaatst) of de hele korf als de afscheider niet wordt gebruikt.
3. Druk op het aanraakpictogram "Menu" om door de verschillende vooraf ingestelde programma's te navigeren. Stop op het pictogram dat u wilt selecteren. Als je de kooktijd of temperatuur wilt wijzigen, doe dat dan nu zoals hieronder beschreven.
4. Druk vervolgens op het touch icoon start/annuleer om het programma te starten. (Zie tabel met standaardprogramma's).

OPMERKING: Als de separator niet in het bovenste mandje is geplaatst, is het niet mogelijk om de linker- of rechterkamer of de Sync-functie te selecteren, omdat de friteuse zal interpreteren dat het om één mandje gaat.

Pizza Mode (onderste pizzamand)

Deze mand is ontworpen voor het bereiden van pizza's op de traditionele manier. De pizzamodus begint daarom met een voorverwarmingsperiode van 10 minuten, die niet kan worden gewijzigd, de tijd die de steen nodig heeft om de ideale temperatuur te bereiken voor het bereiden van pizza's in de traditionele stijl.

1. Selecteer het onderste mandje ("Pizza").
2. Zorg dat de steen binnen is en druk op het touch-pictogram start/annuleer. Op het bijbehorende display verschijnt het woord "Voorverwarmen".
3. Als het voorverwarmen klaar is, toont het display "Eten toevoegen" om aan te geven dat de pizza nu in de oven geplaatst kan worden. Doe dit en sluit het mandje.
4. Als de vooraf bepaalde tijd voorbij is, wordt de pizza op authentieke traditionele wijze gebakken.

Opmerking: Je kunt de bereidingstijd en -temperatuur aanpassen aan het type pizza dat je bereidt, maar je kunt de voorverwarmings temperatuur of -tijd niet wijzigen.

WAARSCHUWING: Kook niet in de onderste korf zonder de steen of zonder een steun om te voorkomen dat vetten, vloeistoffen en stukjes voedsel op het onderste verwarmingselement vallen. Dit kan de machine beschadigen.

Licht Pictogram

Druk op deze knop terwijl de stroom is ingeschakeld om het licht gedurende 30 seconden aan te zetten.

Aanpassen temperatuur/tijd aanraakpictogram

Druk op deze knop om de temperatuur of tijd te wijzigen.

Icoon - / +

Druk in de temperatuur- of tijdstelmodus op deze knop om de geselecteerde tijd- of temperatuurwaarden te verhogen of te verlagen.

Start/Pauze/Annuleringsknop

- Druk na het instellen van de functionele parameters op de start/annuleringsknop om te beginnen met koken.
- Als u tijdens het kookproces op de toets start/annuleren drukt en u hebt geen enkele caviteit geselecteerd, dan worden alle caviteiten die in werking zijn gepauzeerd.
- Als u tijdens het kookproces op de toets start/annuleren drukt terwijl een specifieke bakruimte is geselecteerd, gaat alleen die bakruimte in de pauzestand. De overige camera's blijven werken.
- Als u tijdens het koken de start/annuleringsknop ingedrukt houdt, stoppen alle kookprocessen en keert de machine terug naar de ruststand.
- Als u tijdens het koken een bakruimte selecteert en de toets start/annuleren ingedrukt houdt, start alleen die bakruimte opnieuw op en blijft in ruststand. de rest blijft werken.

Knop voor synchronisatie van voltooiing (SYNC)

Druk na het instellen van de functionele parameters op de synchronisatietoets zodat beide bovenste korven tegelijk eindigen. De synchronisatietoets knippert en wordt weergegeven.

SYNC Functie selectie: Als je SYNC selecteert maar slechts één camera kiest, zal het toestel niet werken wanneer je op Start drukt. Het scherm knippert om je eraan te herinneren de functie voor de andere mand te selecteren of druk nogmaals op SYNC om te annuleren.

- Andere tijden: Als de twee kamers verschillende tijden hebben, start het apparaat met de kamer met de langere tijd. Op het scherm van de andere mand verschijnt "Hold". Als de tijden samenvallen, werken beide korven samen en zijn ze op hetzelfde moment klaar.
- Tijdsaanpassing: Als je de tijd in het ene mandje korter of langer maakt dan in het andere, stopt de SYNC-functie en werken de mandjes onafhankelijk van elkaar.
- Temperatuur- en tijdstelling: Tijdens de werking zijn de temperatuur en tijd +/- toetsen uitgeschakeld. Deze toetsen lichten alleen op wanneer een kant van de korf is geselecteerd om de temperatuur en tijd voor die korf in te stellen.

Programma	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Temperatuurbereik (°C)	Tijdsbereik	Voorverwarmen	Notities
FILET	200	8	170 - 200	1 - 30	Ja, 5 min	Voedingsbericht toevoegen (Add food)
KIPPENVLEUGELS	200	25	100 - 200	1 - 60	-	-
VIS	190	14	150 - 200	1 - 60	Ja 5 min	Voedingsbericht toevoegen (Add food)
GROENTEN	175	20	140-190	1 - 60	-	-
FRIETJES	200	25	160 - 200	1 - 60	-	-
DESSERTS	160	20	100 - 190	1 - 60	-	-
GEDEHYRD	55	6h	40 - 100	1u - 24u	-	-
DIY	200	20	40 - 200	1 - 60	-	-
PIZZA (steen)	230	11	120 - 230	1 - 60	Ja 10 min	Voedingsbericht toevoegen (Add food)

Kooktips

- Kleinere levensmiddelen vergen minder bereidingstijd dan grotere levensmiddelen.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets langere bereidingstijd en omgekeerd vereist een kleinere hoeveelheid ingrediënten slechts een iets kortere bereidingstijd.
- Door kleinere levensmiddelen halverwege het kookproces te verwijderen, wordt het eindresultaat geoptimaliseerd en worden ongelijkmatige garing voorkomen.
- Voeg een lepeltje olie toe bij verse aardappelen voor een krokanter resultaat. Kook het voedsel in de air fryer net nadat u de olie eraan hebt toegevoegd.
- Kook nooit direct op het rooster van de onderste korf, want dit kan het onderste verwarmingselement beschadigen.

NEDERLANDS

- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worst in de air fryer.
- Voedsel dat in de oven kan worden bereid, kan ook in de airfryer worden bereid. De optimale hoeveelheid friet om te bereiden is 500 gram.
- Gebruik voorgekookt deeg om snel en gemakkelijk hapjes te bereiden. Voorgekookt deeg vergt minder voorbereidingstijd dan handgemaakt deeg.
- Plaats een bakvorm of ovenschaal in het mandje van de air fryer als u een cake of quiche wilt bakken of als u breekbaar of gevuld voedsel wilt frituren.
- U kunt de airfryer ook gebruiken om ingrediënten opnieuw op te warmen.
- Als het koken klaar is, is het normaal om het geluid van de draaiende turbine te horen, die de interne warmte uit de machine haalt.
- Laat de mandjes halfopen aan het einde van het koken om condensatie in de friteuse te voorkomen.

5. PROBLEEMOPLOSSING

Foutcode	Belangrijkste oorzaak	Oplossing
E1	LINKER korf temperatuursensor open circuit	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
E3	Open circuit in korf-temperatuursensor RECHTS	
E5	Vergrendeling BENEDEN open circuit	
E2	Kortsluiting in het linker mandje van de friteuse	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
E4	Kortsluiting in het RECHTER mandje van de friteuse	
E6	Kortsluitmand ONDERSTE	

6. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Maak het apparaat schoon na elk gebruik. De frituurmand en de binnenkant van het apparaat hebben een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen pannen of schurende schoonmaakmiddelen voor het schoonmaken, want dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Verwijder het mandje om de friteuse sneller te laten afkoelen.
- Reinig de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.
- Maak de hele mand schoon met warm water, een beetje vloeibare zeep en een niet-schurende spons.
- Je kunt een vloeibaar schoonmaakmiddel gebruiken om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.
- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Reinig de binnenkant van het apparaat met warm water en een niet-schurende spons.
- Reinig het verwarmingselement na het afkoelen met een reinigingsborstel om etensresten te verwijderen.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.
- Was de steen niet met water en zeep, want de steen is poreus en chemicaliën kunnen binnendringen.

Het apparaat opbergen

- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u het product weer opbergt.

7. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



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

Voor gedetailleerde informatie over hoe elektrische en elektronische apparatuur en/of batterijen op de juiste manier kunnen worden weggegooid, moeten consumenten contact opnemen met hun plaatselijke autoriteiten.

Naleving van de bovenstaande richtlijnen helpt het milieu te beschermen.

8. COPYRIGHT

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

9. VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING

 Cecotec Innovaciones verklaart hierbij dat deze keuken air fryer, model EU01_109979 Cecofry FoodCourt 18000 4Pizza in overeenstemming is met de Radio Equipment Directive 2014/53/EU.

De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring is te vinden op de volgende website:

www.cecotec.es

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Urządzenie. Rys. 1

1. Separator
2. Kratki
3. Kosz górny
4. Kamień
5. Taca do pizzy
6. Panel sterowania
7. Podwójna grzałka
8. Wylot powietrza

Panel sterowania. Rys. 2

1. Ikona dotykowa funkcji Menu
2. Ikona dotykowa wyboru lewej komory
3. Ikona dotykowa wyboru prawej komory
4. Ikona dotykowa zmniejszania temperatury/czasu
5. Ikona dotykowa wyboru temperatury/czasu
6. Ikona dotykowa zwiększania temperatury/czasu
7. Ikona dotykowa wyboru dolnego kosza
8. Ikona dotykowa funkcji Start/Anuluj
9. Ikona dotykowa funkcji Sync
10. Ikona dotykowa oświetlenia wewnętrznego
11. Kontrolka lewej komory
12. Kontrolka prawej komory
13. Kontrolka dolnego kosza

Programy domyślne

- a. Filet
- b. Skrzydka
- c. Ryba
- d. Warzywa
- e. Frytki
- f. Deser
- g. Suszenie
- h. Niestandardowy (DIY)

Uwaga:

Grafika tej instrukcji obsługi jest schematyczna i możliwe, że nie będzie całkowicie zgodna z produktem.

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest zapakowane w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka. Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania należy przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w przypadku konieczności jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich jego elementów.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone i są w dobrym stanie. Jeśli brakuje jakiegokolwiek części lub jest ona w złym stanie, należy natychmiast skontaktować się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

Zawartość opakowania:

- Frytkownica beztłuszczowa
 - Kamień do pizzy
 - Kratki
 - Separator kosza
 - Instrukcja obsługi
-
- Nie usuwaj numeru seryjnego produktu, aby można było zidentyfikować urządzenie w przypadku wymagania pomocy technicznej.

3. INSTALACJA

Uwaga: Podczas pierwszego użycia frytkownica beztłuszczowa może wydzielać niewielką ilość dymu lub nieprzyjemny zapach. Jest to normalne i wkrótce zniknie. Niezbędne jest zapewnienie odpowiedniej wentylacji wokół frytkownicy.

Korzystanie z frytkownicy beztłuszczowej

- Umieścić frytkownicę na płaskiej, stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, z dala od źródeł ciepła oraz tak aby nie mogła zostać zachłapana wodą.
- Umieścić prawidłowo kosze we frytkownicy.
- Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu, aby nie blokować przepływu powietrza.
- Podłączyć przewód zasilania do uziemionego gniazdka, zaświeci się ikona dotykowa funkcji start/anuluj.
- Ostrożnie wyjmij kosze z frytkownicy.
- Włóż składniki do kosza.
- Użyj panelu sterowania w sposób opisany poniżej:

UWAGA:

- Nigdy nie należy zapełniać kosza powyżej wskaźnika MAX, ponieważ może to negatywnie wpłynąć na wyniki gotowania i żywotność frytkownicy.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, zaleca się zapełnienie powierzchni kosza bez stłoczenia żywności, w przeciwnym razie nie będzie się ona gotować równomiernie.

4. DZIAŁANIE

Tryb AirFryer (Górny kosz)

1. W trybie czuwania naciśnij ikonę dotykową start/anuluj, aby włączyć wyświetlacz.
2. Wybierz lewą lub prawą komorę (jeśli separator jest zainstalowany) lub cały kosz, jeśli separator nie jest używany.
3. Naciśnij ikonę dotykową „Menu”, aby poruszać się po różnych programach. Zatrzymaj na ikonie programu, który chcesz wybrać. Jeśli chcesz zmienić czas lub temperaturę gotowania, zrób to teraz w sposób opisany poniżej.
4. Następnie naciśnij ikonę dotykową start/anuluj, aby rozpocząć program. (Patrz: tabela programów domyślnych).

UWAGA: Jeśli separator nie zostanie umieszczony w górnym koszu, nie będzie możliwe wybranie lewej lub prawej komory ani funkcji Sync, ponieważ frytkownica zinterpretuje, że jest to pojedynczy kosz.

Tryb Pizza (dolny kosz do pizzy)

Ten kosz jest przeznaczony do pieczenia pizzy w tradycyjnym stylu. Tryb pizzy rozpoczyna się od 10-minutowego wstępnego nagrzewania, którego nie można modyfikować, czyli czasu potrzebnego, aby kamień osiągnął idealną temperaturę do pieczenia pizzy w tradycyjny sposób.

1. Wybierz dolny kosz („Pizza”).
2. Upewnij się, że kamień znajduje się w środku i naciśnij ikonę dotykową start/anuluj. Na odpowiednim wyświetlaczu pojawi się napis „Pre-heat” (wstępne nagrzewanie).
3. Po zakończeniu nagrzewania na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Add food” (Dodaj jedzenie), wskazujący, że już można włożyć pizzę. Zrób to i zamknij kosz.
4. Po upływie określonego czasu pizza zostanie upieczona w autentyczny, tradycyjny sposób.

Uwaga: Można zmienić czas i temperaturę pieczenia, aby dostosować je do rodzaju przygotowywanej pizzy, ale nie można zmienić temperatury ani czasu wstępnego nagrzewania.

OSTRZEŻENIE: Nie należy gotować w dolnym koszu bez kamienia lub bez podpórki, aby zapobiec spadaniu tłuszczu, płynów i kawałków żywności na dolny element grzejny. Mogłoby to spowodować uszkodzenie urządzenia.

Ikona dotykowa światła

Po włączeniu zasilania naciśnij ten przycisk, aby włączyć światło na 30 sekund.

Ikona dotykowa temperatury/czasu

Naciśnij ten przycisk, aby wybrać temperaturę lub czas, które chcesz zmienić.

Ikona dotykowa - / +

W trybie ustawiania temperatury lub czasu naciśnij ten przycisk, aby zwiększyć lub zmniejszyć wybrane wartości czasu lub temperatury.

Przycisk Start/Pauza/Anuluj

- Po ustawieniu parametrów funkcjonalnych naciśnij przycisk start/anuluj, aby rozpocząć gotowanie.
- W przypadku naciśnięcia przycisku startu/anuluj podczas procesu gotowania i niewybrania żadnej komory, wszystkie działające komory przejdą w stan wstrzymania.
- W przypadku naciśnięcia przycisku startu/anuluj podczas procesu gotowania i wybrania danej komory, tylko ta komora przejdzie w stan wstrzymania. Pozostałe komory będą nadal działać.
- Jeśli podczas gotowania naciśniesz i przytrzymasz przycisk startu/anuluj, wszystkie procesy gotowania zostaną zatrzymane, a urządzenie powróci do stanu czuwania.
- Jeśli podczas gotowania wybierzesz komorę, a następnie naciśniesz i przytrzymasz przycisk start/anuluj, tylko ta komora uruchomi się ponownie i pozostanie w stanie czuwania. Pozostałe komory będą nadal działać.

Przycisk synchronizacji zakończenia (SYNC)

Po ustawieniu parametrów funkcjonalnych naciśnij przycisk synchronizacji, aby oba górne kosze zakończyły pracę w tym samym czasie. Przycisk synchronizacji zacznie migać i będzie wyświetlany.

Wybór funkcji SYNC: Jeśli wybierzesz opcję SYNC, ale wybierzesz tylko jedną komorę, urządzenie nie będzie działać po naciśnięciu przycisku Start. Wyświetlacz zacznie migać, przypominając o wybraniu funkcji dla drugiej komory lub ponownym naciśnięciu przycisku SYNC w celu anulowania.

- Różne czasy: Jeśli dwie komory mają różne czasy, urządzenie najpierw uruchomi komorę o dłuższym czasie gotowania. Na wyświetlaczu drugiej komory pojawi się „Hold”. Gdy czasy się zbiegną, obie komory będą pracować razem i skończą w tym samym czasie.
- Ustawienie czasów: Jeśli czas w jednej komorze zostanie zmieniony na krótszy lub dłuższy niż w drugiej, funkcja SYNC zostanie zatrzymana, a komory będą działać niezależnie.
- Ustawienie temperatury i czasu: Podczas pracy przyciski temperatury i czasu +/- będą wyłączone. Przyciski te podświetlą się tylko po wybraniu jednej strony kosza w celu ustawienia temperatury i czasu dla tej komory.

Program	Tempera- tura (°C)	Czas (min)	Zakres temperatur (°C)	Zakres czasowy	Wstępne nagrzewanie	Dodatkowe informacje
FILET	200	8	170 - 200	1 - 30	Tak, 5 min	Powiadomienie o dodaniu żywno- ści („Add food”)
SKRZYDEŁKA	200	25	100 - 200	1 - 60	-	-
RYBA	190	14	150 - 200	1 - 60	Tak, 5 min	Powiadomienie o dodaniu żywno- ści („Add food”)
WARZYWA	175	20	140 - 190	1 - 60	-	-
FRYTKI	200	25	160 - 200	1 - 60	-	-
DESERY	160	20	100 - 190	1 - 60	-	-
SUSZENIE	55	6 h	40 - 100	1 h - 24 h	-	-
Niestandar- dowy (DIY)	200	20	40 - 200	1 - 60	-	-
PIZZA (kamień)	230	12	120 - 230	1 - 60	Tak, 10 min	Powiadomienie o dodaniu żywno- ści („Add food”)

Wskazówki dotyczące gotowania

- Mniejsze produkty wymagają krótszego czasu gotowania niż większe.
- Większa liczba składników wymaga tylko nieco dłuższego czasu gotowania i odwrotnie, mniejsza liczba składników wymaga tylko nieco krótszego czasu gotowania.
- Wyjęcie mniejszych produktów w potowie gotowania optymalizuje wynik końcowy i zapobiega nierównomiernemu gotowaniu się potraw.
- Dodaj trochę oleju do świeżych ziemniaków, aby były bardziej chrupiące. Gotuj produkty we frytkownicy od razu po dodaniu do nich oleju.

POLSKI

- Nigdy nie gotuj w dolnym koszu bezpośrednio na jego kratce, ponieważ może to spowodować uszkodzenie dolnej grzałki.
- Nie przygotowuj we frytkownicy bardzo tłustych produktów, takich jak kiełbaski.
- Żywność, którą można upiec w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy. Optymalna ilość frytek do przygotowania to 500 gramów.
- Użyj wstępnie przygotowanego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować przystawki. Wstępnie przygotowane ciasto wymaga mniej czasu na przygotowanie niż to robione ręcznie.
- Umieść formę lub naczynie do pieczenia w koszu frytkownicy, jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche, lub jeśli chcesz przygotować kruche lub nadziewane potrawy.
- Frytkownicę można również wykorzystać do odgrzania składników.
- Po zakończeniu gotowania przez chwilę będzie słychać hałas pracującej turbiny, która odprowadza ciepło z wnętrza urządzenia.
- Pozostawić kosze do połowy otwarte pod koniec gotowania, aby zapobiec kondensacji wewnątrz frytkownicy.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Kod błędu	Główna przyczyna	Rozwiązanie
E1	Przerwa w obwodzie czujnika temperatury LEWEJ komory	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej.
E3	Przerwa w obwodzie czujnika temperatury PRAWEJ komory	
E5	Obwód otwarty kosza DOLNEGO	
E2	Zwarcie w LEWEJ komorze frytkownicy	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej.
E4	Zwarcie w PRAWEJ komorze frytkownicy	
E6	Zwarcie w DOLNYM koszu	

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Wyczyść urządzenie po każdym użyciu. Kosz do smażenia i wnętrze urządzenia są pokryte nieprzywierającą powłoką. Do czyszczenia nie należy używać metalowych przyborów kuchennych ani ściernych środków czyszczących, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki nieprzywierającej.

- Wyjmij wtyczkę z gniazdka i odczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- Wyjmij kosz, aby frytkownica szybciej ostygła.
- Wyczyść zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką.
- Wyczyść cały kosz gorącą wodą z niewielką ilością detergentu w płynie i nierysującą gąbką.
- Możesz użyć płynnego detergentu, aby usunąć wszelkie pozostałe zabrudzenia.
- Odłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.
- Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i nierysującą gąbką.
- Przetrzyj element grzejny, gdy ostygnie szczoteczką do czyszczenia, aby usunąć wszelkie pozostałości jedzenia.
- Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.
- Nie myj kamienia do pizzy wodą z detergentem, ponieważ kamień jest porowaty i mogą w niego wnikać substancje chemiczne.

Przechowywanie

- Odłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.
- Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche przed schowaniem urządzenia.

7. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najbardziej odpowiedniego sposobu utylizacji sprzętów elektrycznych i elektronicznych i/lub odpowiednich baterii, konsument powinien skontaktować się z lokalnymi władzami.

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

8. PRAWA AUTORSKIE

Prawa własności intelektualnej do tekstów tej instrukcji obsługi należą do CECOTEC

INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być, w całości lub w części, powielana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przesyłana lub rozpowszechniana za pomocą jakichkolwiek środków (elektronicznych, mechanicznych, fotokopii, nagrywania lub podobnych) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

9. DEKLARACJA ZGODNOŚCI



Niniejszym Cecotec Innovaciones oświadcza, że ta frytkownica beztłuszczowa, model EU01_109979 Cecofry FoodCourt 18000 4Pizza, jest zgodna z dyrektywą 2014/53/UE dotyczącą urządzeń radiowych.

Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny pod następującym adresem internetowym: www.cecotec.es

1. DÍLY A KOMPONENTY

Zařízení. Obr. 1

1. Oddělovač
2. Mříže
3. Horní koš
4. Kámen
5. Táč na pizzu.
6. ovládací panel
7. Dvojitý odpor
8. Výstup vzduchu

Ovládací panel. Obr. 2

1. Dotyková ikona Funkce nabídky
2. Dotyková ikona levého výběru fotoaparátu
3. Dotyková ikona výběru pravého fotoaparátu
4. Dotykem ikony snížit teplotu/čas
5. Dotykem ikony vyberete teplotu/čas.
6. Dotykem ikony zvýšit teplotu/čas
7. Dotykem ikony vyberete spodní košík
8. Dotyková ikona Funkce Spustit /zrušit
9. Dotyková ikona Funkce synchronizace
10. Dotyková ikona vnitřního osvětlení
11. Indikátor levé kamery
12. indikátor pravé kamery
13. Indikátor spodního koše

Výchozí programy

- a. Steak
- b. Křídla
- c. Ryba
- d. Zelenina
- e. Chipsy
- f. Dezert
- g. Dehydratovaný
- h. DIY

Poznámka:

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

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je dodáván v obalu, který jej chrání během přepravy. Vyjměte spotřebič z krabice. 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.
- okamžitě kontaktujte oficiální technickou podporu společnosti Cecotec .

Obsah krabice:

- Horkovzdušná fritéza
- Kámen na pizzu
- Mříže
- Oddělovač košů
- Návod k obsluze
- Neodstraňujte sériové číslo z produktu, aby bylo možné vaše zařízení v případě potřeby pomoci řádně dohledat.

3. ZAŘÍZENÍ

Poznámka: Při prvním použití fritézy se může objevit mírný kouř nebo zápach. To je normální a brzy zmizí. Je nezbytné zajistit dostatečné větrání v okolí fritézy.

Používání horkovzdušné fritézy

- Umístěte fritézu na rovný, stabilní a žáruvzdorný povrch, mimo dosah možných stříkajících vod nebo zdrojů tepla.
- Košíky správně vložte do fritézy.
- Nepokládejte na výrobek žádné předměty, abyste nenarušili proudění vzduchu.
- Zapojte napájecí kabel do uzemněné zásuvky, rozsvítí se dotyková ikona funkce spuštění /zrušení.
- Opatrně vyjměte košíky z fritézy.
- Vložte ingredience do košíku.
- Ovládací panel používejte následovně:

POZNÁMKA:

- Nikdy nepřekračujte značku MAX na koši, mohlo by to negativně ovlivnit výsledek vaření a životnost fritézy.
- Pro dosažení nejlepších výsledků se doporučuje pokrýt celý povrch koše, aniž byste jídlo na sebe navrstvili, jinak se nebude rovnoměrně propékat.

4. OPERACE

Režim fritézy AirFryer (horní koš)

1. V režimu spánku zapněte displej výběrem dotykové ikony Start /Zrušit .
2. Vyberte levou nebo pravou komoru (pokud je přepážka na místě) nebo celý koš, pokud se přepážka nepoužívá.
3. Stiskněte dotykovou ikonu „ Menu “ pro procházení různých přednastavených programů. Zastavte se na ikoně, kterou chcete vybrat. Pokud chcete změnit dobu vaření nebo teplotu, udělejte to nyní, jak je popsáno níže.
4. Poté stiskněte dotykovou ikonu Start /Zrušit pro spuštění programu. (Viz tabulka výchozích programů.)

POZNÁMKA: Pokud není oddělovač umístěn v horním koši, nebude možné zvolit levou nebo pravou komoru ani funkci Sync , protože fritéza jej bude interpretovat jako jeden koš.

Režim pizzy (košík) Nižší pro pizzu)

Tento koš je určen pro pečení tradiční pizzy. Režim Pizza proto začíná 10minutovou dobou předehřívání, kterou nelze změnit. Toto je doba, za kterou kámen dosáhne ideální teploty pro pečení tradiční pizzy.

1. Vyberte spodní košík („Pizza“).
2. Ujistěte se, že je kámen uvnitř, a stiskněte dotykovou ikonu start /zrušení . Na příslušném displeji se zobrazí „Předehřátí “ .
3. Po dokončení předehřívání se na displeji zobrazí „ Přidat jídlo “ vám dá vědět, že nyní můžete vložit pizzu. Udělejte to a zavřete košík.
4. Po uplynutí předem stanoveného času bude pizza upečena v autentickém tradičním stylu.

Poznámka: Doba pečení a teplotu můžete změnit podle typu pizzy, kterou pečete, ale teplotu ani dobu předehřívání změnit nelze.

VAROVÁNÍ: Nevařte v dolním koši bez kamene nebo podložky, abyste zabránili pádu tuku, tekutin a kousků jídla na spodní topné těleso. Mohlo by dojít k poškození spotřebiče.

Ikona lehkého dotyku

Při zapnutém napájení stiskněte toto tlačítko pro rozsvícení světla na 30 sekund.

Dotyková ikona pro nastavení teploty/času

Stisknutím tohoto tlačítka vyberete teplotu nebo čas, který chcete změnit.

ikona - / +

V režimu nastavení teploty nebo času stiskněte toto tlačítko pro zvýšení nebo snížení zvolené hodnoty času nebo teploty.

Tlačítko Start/Pauza/Zrušit

- Po nastavení funkčních parametrů stiskněte tlačítko start /zrušit pro zahájení vaření.
- tlačítko start /zrušit a nevyberete žádnou troubu, všechny provozované trouby se pozastaví.
- během vaření stisknete tlačítko start /zrušit s vybranou konkrétní dutinou, pozastaví se pouze tato dutina. Zbývající komory budou pokračovat ve vaření.
- během vaření stisknete a podržíte tlačítko start /zrušit, všechny procesy vaření se zastaví a spotřebič se vrátí do pohotovostního režimu.
- Pokud během vaření vyberete troubu a podržíte tlačítko start /zrušit, restartuje se pouze tato trouba a zůstane v pohotovostním režimu. Zbytek bude pokračovat v provozu.

Tlačítko závěrečné synchronizace (SYNC)

Po nastavení funkčních parametrů stiskněte tlačítko synchronizace, abyste zajistili, že oba horní koše dokončí mytí současně. Tlačítko synchronizace bude blikat a na displeji se zobrazí „Synchronizace“.

Výběr funkce SYNC: Pokud vyberete SYNC, ale vyberete pouze jednu kameru, jednotka nebude po stisknutí tlačítka Start fungovat. Displej bude blikat a připomene vám, abyste vybrali funkci pro druhý koš nebo stiskli tlačítko SYNC znovu pro zrušení.

- Různé časy: Pokud mají obě komory různé časy, jednotka začne s komorou s nejdelším časem. Na displeji druhého koše se zobrazí „Hold“. Jakmile se časy shodují, oba koše budou pracovat společně a dokončí práci současně.
- Nastavení času: Pokud změníte čas na jednom koši na kratší nebo delší dobu než na druhém, funkce SYNC se zastaví a koše budou fungovat nezávisle.
- Nastavení teploty a času: Během provozu budou tlačítka +/- teploty a času zhasnutá. Tato tlačítka se rozsvítí pouze tehdy, když je vybrána strana koše pro nastavení teploty a času pro daný koš.

Naprogramovat	Teplota (°C)	Čas (min)	Teplotní rozsah (°C)	Časový rozsah	Předeřívání	Známky
STEAK	200	8	170 - 200	1 - 30	Ano 5 minut	Přidáno oznámení (Přidat jídlo)
KŘÍDLA	200	25	100 - 200	1 - 60	-	-
RYBA	190	14	150 - 200	1 - 60	Ano 5 minut	Přidáno oznámení (Přidat jídlo)
ZELENINA	175	20	140-190	1 - 60	-	-
CHIPSY	200	25	160 - 200	1 - 60	-	-
DEZERTY	160	20	100 - 190	1 - 60	-	-
DEHYDRATOVANÝ	55	6 hodin	40 - 100	1h - 24h	-	-

DIY	200	20	40 - 200	1 - 60	-	-
PIZZA (kámen)	230	12	120 - 230	1 - 60	Ano 10 minut	Přidáno oznámení (Přidat jídlo)

Tipy na vaření

- Menší jídla vyžadují kratší dobu přípravy než ta větší.
- Větší množství ingrediencí vyžaduje jen o něco delší dobu přípravy a naopak menší množství ingrediencí vyžaduje jen o něco kratší dobu přípravy.
- Promíchání menších kusů v polovině procesu vaření optimalizuje konečný výsledek a zabraňuje nerovnoměrnému propečení jídla.
- Pro křupavější výsledek přidejte k čerstvým bramborám trochu více oleje. Ihned po přidání oleje je uvařte ve fritéze.
- Nikdy nevařte v dolním koši přímo na roštu, mohlo by dojít k poškození spodního topného tělesa.
- Nepřipravujte v horkovzdušné fritéze extrémně tučné ingredience, jako jsou klobásy.
- Pokrmy, které lze vařit v troubě, lze vařit i ve fritéze. Optimální množství hranolek k přípravě je 500 gramů.
- Pro rychlou a snadnou přípravu předkrmů použijte předem připravené těsto. Předem připravené těsto vyžaduje kratší dobu přípravy než ručně připravené těsto.
- Pokud chcete upéct koláč nebo quiche, nebo pokud chcete smažit křehké či plněné potraviny, vložte do košíku fritézy zapékací misku nebo zapékací misku.
- Horkovzdušnou fritézu můžete také použít k ohřívání surovin.
- Po dokončení vaření je normální, že je chvíli slyšet hluk běžící turbíny, která odvádí vnitřní teplo z přístroje.
- Po vaření nechte košíky napůl otevřené, abyste zabránili tvorbě kondenzace uvnitř fritézy.

5. ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Kód chyby	Hlavní příčina	Řešení
E1	Přerušený obvod v teplotním čidle LEVÉHO koše	Kontaktujte technickou podporu.
E3	Přerušený obvod v teplotním čidle PRAVÉHO koše	
E5	DOLNÍ koš otevřený obvod	

E2	Zkrat v LEVÉM koši fritézy	Kontaktujte technickou podporu.
E4	Zkrat v PRAVÉM koši fritézy	
E6	Zkrat v dolním koši	

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Spotřebič po každém použití čistěte. Fritovací koš a vnitřek spotřebiče mají nepřilnavý povrch. K čištění nepoužívejte kovové náčiní ani abrazivní čisticí prostředky, mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič vychladnout.
- Vyjměte košík, aby fritéza mohla rychleji vychladnout.
- Vnější povrch spotřebiče očistěte vlhkým hadříkem.
- Celý košík očistěte teplou vodou, trochou tekutého mýdla a neabrazivní houbičkou.
- K odstranění zbývajících nečistot můžete použít tekutý prací prostředek.
- Odpojte spotřebič ze zásuvky a nechte jej vychladnout.
- Vnitřek spotřebiče očistěte teplou vodou a neabrazivní houbičkou.
- Po vychladnutí topného tělesa jej očistěte kartáčkem, abyste odstranili zbytky jídla.
- Ujistěte se, že všechny části jsou čisté a suché.
- Nemyjte kámen mýdlem a vodou, protože kámen je porézní a chemikálie do něj mohou pronikat.

Skladování

- Odpojte spotřebič ze zásuvky a nechte ho vychladnout.
- Před opětovným uložením produktu do skladu se ujistěte, že jsou všechny díly čisté a suché.

7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že v souladu s platnými předpisy musí být výrobek a/nebo baterie likvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti výrobku byste měli baterie vyjmout a odvézt je na sběrné místo určené místními úřady.



Pro podrobné informace o nejvhodnějším způsobu likvidace elektrických a elektronických zařízení a/nebo baterií by se spotřebitelé měli obrátit na své místní úřady.

Dodržování výše uvedených pokynů pomůže chránit životní prostředí.

8. 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.

9. PROHLÁŠENÍ O SHODĚ



Společnost Cecotec Innovaciones tímto prohlašuje, že tato kuchyňská fritéza, model EU01_109979 Cecofry FoodCourt 18000 4Pizza splňuje požadavky směrnice o rádiových zařízeních 2014/53/EU.

Úplné znění prohlášení EU o shodě je k dispozici na následující internetové adrese:
www.cecotec.es

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Cihaz. Şekil 1

1. Ayırıcı
2. Izgaralar
3. Üst sepet
4. Taş
5. Pizza tepsisi.
6. kontrol Paneli
7. Çift direnç
8. Hava çıkışı

Kontrol paneli. Şekil 2

1. Dokunmatik simge Menü işlevi
2. Dokunmatik simge sol kamera seçimi
3. Dokunmatik simge sağ kamerayı seç
4. Dokunmatik simge sıcaklığı/zamanı azaltır
5. Sıcaklık/zaman seçimi için dokunmatik simge
6. Dokunmatik simge sıcaklığı/zamanı artırır
7. Alt sepet seçimi için dokunmatik simge
8. Dokunmatik simge Başlat /İptal işlevi
9. Dokunmatik simge Senkronizasyon işlevi
10. Dokunmatik ikon iç aydınlatma
11. Sol kamera göstergesi
12. sağ kamera göstergesi
13. Alt sepet göstergesi

Varsayılan programlar

- a. Biftek
- b. Kanatlar
- c. Balık
- d. Sebze
- e. Cipsler
- f. Tatlı
- g. Susuz kalmış
- h. Kendin Yap

Not:

Bu kılavuzda yer alan grafikler şematik gösterimlerdir ve üründeki grafiklerle birebir aynı olmayabilir.

2. KULLANMADAN ÖNCE

- Bu cihaz, nakliye sırasında cihazı korumak için tasarlanmış bir ambalajla birlikte gelir. Cihazı kutusundan 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 malzemeleri uygun şekilde geri dönüştürdüğünüzden emin olun.
- Cecotec'in resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin .

Kutu içeriği:

- Hava fritözü
- Pizza taşı
- Izgaralar
- Sepet ayırıcı
- Kullanım Kılavuzu
- Yardıma ihtiyaç duymanız halinde ekipmanınızın doğru bir şekilde izlenebilmesi için seri numarasını üründen çıkarmayın.

3. TESİS

Not: Airfryer'ı ilk kez kullanırken hafif bir duman veya koku çıkabilir. Bu normaldir ve kısa sürede kaybolacaktır. Airfryer'ın etrafında yeterli havalandırma olduğundan emin olmak önemlidir.

Hava fritözünü kullanma

- Fritözü, olası su sıçramalarından veya ısı kaynaklarından uzakta, düz, sabit ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
- Sepetleri hava fritözüne doğru şekilde yerleştirin.
- Hava akışının bozulmaması için ürünün üzerine herhangi bir cisim koymayınız.
- Güç kablosunu topraklı bir prize takın, başlat /iptal işlevi dokunmatik simgesi yanacaktır.
- Sepetleri hava fritözünden dikkatlice çıkarın.
- Malzemeleri sepete koyun.
- Kontrol panelini aşağıdaki şekilde kullanın:

NOT:

- Sepet üzerindeki MAX göstergesini asla aşmayın, aksi takdirde pişirme sonucu ve fritözün kullanım ömrü olumsuz etkilenebilir.
- En iyi sonucu almak için yiyecekleri üst üste koymadan sepetin tüm yüzeyini kaplamanız önerilir, aksi takdirde yiyecekler eşit şekilde pişmez.

4. OPERASYON

AirFryer Modu (Üst Sepet)

1. Uyku modunda, ekranı açmak için Başlat /İptal dokunmatik simgesini seçin.
2. Bölücü yerindeyse sol veya sağ bölmeyi, bölücü kullanılmıyorsa tüm sepeti seçin.
3. " Menü " dokunmatik simgesine basın . Seçmek istediğiniz simgede durun. Pişirme süresini veya sıcaklığını değiştirmek isterseniz, aşağıda ayrıntılı olarak açıklandığı gibi şimdi yapın.
4. Başlat /İptal dokunmatik simgesine basın . (Varsayılan programlar tablosuna bakın.)

NOT: Ayırıcı üst sepete yerleştirilmezse, fritöz bunu tek bir sepet olarak algılayacağından sol veya sağ bölmeyi veya Senkronizasyon fonksiyonunu seçmek mümkün olmayacaktır.

Pizza Modu (Sepet) (Pizza için Alt)

Bu sepet, geleneksel pizzalar pişirmek için tasarlanmıştır. Bu nedenle, Pizza modu değiştirilemeyen 10 dakikalık bir ön ısıtma süresiyle başlar. Bu, taşın geleneksel pizzalar için ideal sıcaklığa ulaşması için gereken süredir.

1. Alt sepeti ("Pizza") seçin.
2. Taşın içeride olduğundan emin olun ve başlat /iptal dokunmatik simgesine basın. İlgili ekranda "Ön Isıtma " yazısı görünecektir.
3. Ön ısıtma tamamlandığında ekranda " Ekle " ifadesi görünecektir. " Yiyecek " artık pizzayı koyabileceğinizi bildiriyor. Bunu yapın ve sepeti kapatın.
4. Belirlenen süre dolduğunda pizzanız gerçek geleneksel pişirme yöntemine göre pişirilir.

Not: Pişirdiğiniz pizzanın türüne göre pişirme süresini ve sıcaklığını değiştirebilirsiniz ancak sıcaklığı veya ön ısıtma süresini değiştiremezsiniz.

UYARI: Yağ, sıvı ve yiyecek parçalarının alt ısıtma elemanına düşmesini önlemek için alt sepette taş veya destek olmadan pişirme yapmayın. Bu, makineye zarar verebilir.

Hafif Dokunmatik Simgesi

Güç açırken, ışığı 30 saniye boyunca açmak için bu düğmeye basın.

Sıcaklık/Zaman Ayarlaması için Dokunmatik Simge

Değiştirilecek sıcaklığı veya zamanı seçmek için bu düğmeye basın.

Simge - / +

Sıcaklık veya zaman ayarlama modunda, seçilen zaman veya sıcaklık değerlerini artırmak veya azaltmak için bu düğmeye basın.

Başlat/Duraklat/Iptal düğmesi

- Fonksiyonel parametreleri ayarladıktan sonra pişirmeye başlamak için başlat /iptal düğmesine basın.
- başlat /iptal tuşuna bastığınızda ve herhangi bir bölmeyi seçmediğinizde, çalışan tüm bölmeler duraklama durumuna geçecektir.
- başlat /iptal düğmesine basarsanız , yalnızca o bölme duraklatılır. Diğer bölmeler pişirmeye devam eder.
- Pişirme esnasında başlat /iptal tuşuna basılı tuttuğunuzda tüm pişirme işlemleri durur ve makine bekleme moduna döner .
- başlat /iptal düğmesini basılı tutarsanız , yalnızca o bölme yeniden başlatılacak ve bekleme modunda kalacaktır . Diğerleri çalışmaya devam edecektir.

Son Senkronizasyon Düğmesi (SYNC)

Fonksiyonel parametreleri ayarladıktan sonra, her iki üst sepetin de aynı anda bitmesini sağlamak için senkronizasyon tuşuna basın. Senkronizasyon tuşu yanıp sönecek ve ekranda "Senkronizasyon" yazısı görünecektir.

SYNC'i seçip yalnızca bir kamera seçerseniz, Başlat'a bastığınızda ünite çalışmaz. Ekran yanıp sönerken diğer kamera için işlevi seçmenizi veya iptal etmek için SYNC'e tekrar basmanız gerektiğini hatırlatır.

- Farklı Süreler: İki bölmenin süreleri farklıysa, ünite en uzun süreye sahip bölmeden başlayacaktır. Diğer sepetin ekranında " Beklet " mesajı görünecektir. Süreler eşleştiğinde, her iki sepet de birlikte çalışacak ve aynı anda bitirecektir.
- Diğerinden daha kısa veya daha uzun olarak değiştirirseniz, SYNC fonksiyonu duracak ve sepetler bağımsız çalışmaya başlayacaktır.
- Sıcaklık ve Zaman Ayarı: Çalışma sırasında +/- sıcaklık ve zaman tuşları kapalı olacaktır. Bu tuşlar, yalnızca bir sepet tarafı seçildiğinde ve o sepetin sıcaklığı ve zamanı ayarlandığında yanacaktır.

Program	Sıcaklık (°C)	Zaman (dk)	Sıcaklık aralığı (°C)	Zaman aralığı	Ön ısıtma	Notlar
BİFTEK	200	8	170 - 200	1 - 30	Evet 5 dk	Bildirim eklendi (Ekle yiyecek)
KANATLAR	200	25	100 - 200	1 - 60	-	-

TÜRKÇE

BALIK	190	14	150 -200	1 - 60	Evet 5 dk	Bildirim eklendi (Ekle yiyecek)
SEBZE	175	20	140-190	1 - 60	-	-
CİPSLER	200	25	160 - 200	1 - 60	-	-
TATLILAR	160	20	100 - 190	1 - 60	-	-
SUYU GİDERİLMİŞ	55	6s	40 - 100	1 saat - 24 saat	-	-
Kendin Yap	200	20	40 - 200	1 - 60	-	-
PİZZA (taş)	230	12	120 - 230	1 - 60	Evet 10 dk	Bildirim eklendi (Ekle yiyecek)

Pişirme İpuçları

- Daha küçük yiyeceklerin hazırlanması, daha büyük olanlara göre daha az zaman gerektirir.
- Daha fazla miktarda malzeme kullanmak, biraz daha uzun bir hazırlama süresi gerektirirken, daha az miktarda malzeme kullanmak, biraz daha kısa bir hazırlama süresi gerektirir.
- Pişirme işleminin ortasında küçük parçaları karıştırmak, nihai sonucu en iyi hale getirir ve yiyeceklerin eşit şekilde pişmesini önler.
- Daha çıtır bir sonuç için taze patateslere biraz daha yağ ekleyin. Yağı ekledikten hemen sonra hava fritözünde pişirin.
- Alt sepeti doğrudan pişirme rafına koyarak asla pişirme yapmayın, çünkü bu alt ısıtma elemanına zarar verebilir.
- Sosis gibi aşırı yağlı malzemeleri hava fritözünde hazırlamayın.
- Fırında pişirilebilen yiyecekleri airfryer'da da pişirebilirsiniz. Hazırlamak için ideal patates kızartması miktarı 500 gramdır.
- Hazır hamur kullanarak mezelerinizi hızlı ve kolay bir şekilde hazırlayabilirsiniz. Hazır hamur, el yapımı hamura göre daha az hazırlık süresi gerektirir.
- Kek veya kiş pişirmek istiyorsanız ya da kırılgan veya dolgulu yiyecekleri kızartmak istiyorsanız, air fryer sepetine bir fırın kabı veya güveç kabı yerleştirin.
- Hava fritözünü malzemeleri tekrar ısıtmak için de kullanabilirsiniz.
- Pişirme işlemi tamamlandığında, makinenin iç ısını çeken türbinin bir süre çalışmasının sesini duymanız normaldir.

- Fritözün içinde yoğuşma oluşmasını önlemek için pişirme işleminden sonra sepetleri yarı açık bırakın.

5. SORUN GİDERME

Hata kodu	Ana sebep	Çözüm
E1	SOL sepet sıcaklık sensöründe açık devre	Teknik Destek ile iletişime geçin.
E3	SAĞ sepet sıcaklık sensöründe açık devre	
E5	ALT sepet açık devre	
E2	SOL fritöz sepetinde kısa devre	Teknik Destek ile iletişime geçin.
E4	SAĞ fritöz sepetinde kısa devre	
E6	ALT sepet kısa devresi	

6. TEMİZLİK VE BAKIM

Cihazı her kullanımdan sonra temizleyin. Kızartma sepeti ve cihazın iç kısmı yapışmaz kaplamalıdır. Yapışmaz kaplamaya zarar verebileceğinden, bunları temizlemek için metal gereçler veya aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayın.

- Cihazın fişini prizden çekin ve cihazın soğumasını bekleyin.
- Fritözün daha çabuk soğumasını sağlamak için sepeti çıkarın.
- Cihazın dışını nemli bir bezle temizleyin.
- Sepetin tamamını ılık su, az miktarda sıvı sabun ve aşındırıcı olmayan bir süngerle temizleyin.
- Kalan kirleri çıkarmak için sıvı deterjan kullanabilirsiniz.
- Cihazın fişini çekin ve soğumasını bekleyin.
- Cihazın içini ılık su ve aşındırıcı olmayan bir süngerle temizleyin.
- Soğuduktan sonra, yiyecek artıklarını temizlemek için ısıtma elemanını bir temizleme fırçasıyla temizleyin.

EΛΛΗΝΙΚΑ

- Tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.
- Taşı sabun ve suyla yıkamayın; çünkü taş gözeneklidir ve kimyasallar içine nüfuz edebilir.

Depolamak

- Cihazın fişini çekin ve soğumasını bekleyin.
- Ürünü tekrar depoya kaldırmadan önce tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.

7. ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANLARIN GERİ DÖNÜŞÜMÜ



Bu sembol, geçerli düzenlemelere uygun olarak, ürün ve/veya pilin evsel atıklardan ayrı olarak atılması gerektiğini belirtir. Bu ürün kullanım ömrünü tamamladığında, pilleri çıkarmalı ve yerel makamlarca belirlenen bir toplama noktasına götürmelisiniz.



Elektrikli ve elektronik cihazların ve/veya pillerin en uygun şekilde nasıl bertaraf edileceğine ilişkin detaylı bilgi için tüketicilerin yerel yetkililerle iletişime geçmeleri

gerekmektedir.

Yukarıdaki kurallara uymak çevrenin korunmasına yardımcı olacaktır.

8. 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 olmaksızın hiçbir şekilde (elektronik, mekanik, fotokopi, kayıt veya benzeri) çoğaltılamaz, bir erişim sisteminde saklanamaz, iletilemez veya dağıtılamaz.

9. UYGUNLUK BEYANI



Cecotec Innovaciones, bu mutfak tipi hava fritözünün, EU01_109979 modeli Cecofry, FoodCourt 18000 4Pizza, 2014/53/EU Radyo Ekipmanları Direktifi'ne uygundur.

AB uygunluk beyanının tam metnine aşağıdaki internet adresinden ulaşılabilir:

www.cecotec.es

1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Συσκευή. Εικ. 1

1. Διαχωριστής
2. Πλέγματα
3. Πάνω καλάθι
4. Πέτρα
5. Δίσκος για πίτσα.
6. Πίνακας ελέγχου
7. Διπλή αντίσταση
8. Έξοδος αέρα

Πίνακας ελέγχου. Εικ. 2

1. Εικονίδιο αφής Λειτουργία μενού
2. Αγγίξτε το εικονίδιο επιλογής κάμερας αριστερά
3. Αγγίξτε το εικονίδιο επιλογής κάμερας δεξιά
4. Μείωση θερμοκρασίας/χρόνου με το εικονίδιο αφής
5. Επιλογή θερμοκρασίας/ώρας με εικονίδιο αφής
6. Αφήστε το εικονίδιο να αυξήσει τη θερμοκρασία/χρόνο
7. Εικονίδιο αφής κάτω μέρος επιλογής καλαθιού
8. Εικονίδιο αφής λειτουργίας έναρξης/ακύρωσης
9. Εικονίδιο αφής λειτουργίας συγχρονισμού
10. Εικονίδιο αφής εσωτερικού φωτισμού
11. Ένδειξη κάμερας αριστερά
12. Ένδειξη δεξιάς κάμερας
13. Ένδειξη κατώτερου καλαθιού

Προεπιλεγμένα προγράμματα

- a. Φιλέτο
- b. Φτερά
- c. Ψάρια
- d. Λαχανικά
- e. Γαλλικές πατάτες
- f. Επιδόρπιο
- g. Αφυδατωμένο
- h. DIY

Σημείωση:

Τα γραφικά στο παρόν εγχειρίδιο είναι σχηματικές αναπαραστάσεις και ενδέχεται να μην αντιστοιχούν ακριβώς στο προϊόν.

2. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αυτή η συσκευή είναι συσκευασμένη σε συσκευασία που έχει σχεδιαστεί για να την προστατεύει κατά τη μεταφορά. Αφαιρέστε τη συσκευή από το κουτί της. Μπορείτε να φυλάξετε το αρχικό κουτί και τις άλλες συσκευασίες σε ασφαλές μέρος για να αποφύγετε ζημιές στη συσκευή εάν χρειαστεί να τη μεταφέρετε στο μέλλον. Εάν επιθυμείτε να απορρίψετε την αρχική συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι ανακυκλώνετε όλα τα αντικείμενα σωστά.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα και τα συστατικά μέρη περιλαμβάνονται και βρίσκονται σε καλή κατάσταση. Εάν κάποιο από αυτά λείπει ή δεν είναι σε καλή κατάσταση, επικοινωνήστε αμέσως με την επίσημη τεχνική υπηρεσία της Cecotec.

Περιεχόμενο κουτιού

- Φριτέζα αέρος
- Πέτρα για πίτσα
- Πλέγματα
- Διαχωριστικό καλαθιού
- Εγχειρίδιο οδηγιών
- Μην αφαιρέσετε τον σειριακό αριθμό του προϊόντος, προκειμένου να διατηρηθεί η σωστή ιχνηλασιμότητα του εξοπλισμού σας σε περίπτωση που ζητήσετε βοήθεια.

3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Σημείωση: Όταν χρησιμοποιείτε τη φριτέζα αέρα για πρώτη φορά, ενδέχεται να εκπέμπει λίγο καπνό ή οσμή. Αυτό είναι φυσιολογικό και σύντομα θα εξαφανιστεί. Είναι σημαντικό να διασφαλίσετε ότι υπάρχει επαρκής εξαερισμός γύρω από τη φριτέζα αέρα.

Χρήση της φριτέζας αέρα

- Τοποθετήστε τη φριτέζα σε μια επίπεδη, σταθερή και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια, μακριά από τυχόν πιπιλιές νερού ή πηγές θερμότητας.
- Τοποθετήστε τα καλάθια στη φριτέζα σωστά.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στο προϊόν για να μην διακόπτεται η ροή του αέρα.
- Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε γειωμένη πρίζα, το εικονίδιο αφής της λειτουργίας εκκίνησης/ακύρωσης θα ανάψει.
- Αφαιρέστε προσεκτικά τα καλάθια από τη φριτέζα.
- Τοποθετήστε τα υλικά στο καλάθι.
- Χρησιμοποιήστε τον πίνακα ελέγχου όπως περιγράφεται παρακάτω:

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

- Ποτέ μην υπερβείτε την ένδειξη MAX στο καλάθι, το αποτέλεσμα του μαγειρέματος και η διάρκεια ζωής της φριτέζας μπορεί να επηρεαστούν αρνητικά.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, συνιστάται να γεμίζετε την επιφάνεια του καλαθιού χωρίς να στριμώχνετε το φαγητό, διαφορετικά δεν θα ψηθεί ομοιόμορφα.

4. ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ**Λειτουργία φριτέζας αέρα (πάνω καλάθι)**

1. Σε κατάσταση αδράνειας επιλέξτε το εικονίδιο αφής Έναρξη/ακύρωση για να ενεργοποιήσετε την οθόνη.
2. Επιλέξτε τον αριστερό ή τον δεξιό θάλαμο (εάν ο διαχωριστής είναι τοποθετημένος) ή ολόκληρο το καλάθι εάν ο διαχωριστής δεν χρησιμοποιείται.
3. Πατήστε το εικονίδιο αφής «μενού» για να πλοηγηθείτε στα διάφορα προεπιλεγμένα προγράμματα. Σταματήστε στο εικονίδιο που θέλετε να επιλέξετε. Εάν επιθυμείτε να αλλάξετε το χρόνο ή τη θερμοκρασία μαγειρέματος, κάντε το τώρα, όπως περιγράφεται παρακάτω.
4. Στη συνέχεια, πατήστε το εικονίδιο αφής έναρξη/ακύρωση για να ξεκινήσετε το πρόγραμμα. (Βλέπε πίνακα προεπιλεγμένων προγραμμάτων).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν ο διαχωριστής δεν τοποθετηθεί στο επάνω καλάθι, δεν θα είναι δυνατή η επιλογή αριστερού ή δεξιού θαλάμου ή η λειτουργία Sync, καθώς η φριτέζα θα ερμηνεύσει ότι πρόκειται για ένα ενιαίο καλάθι.

Λειτουργία πίτσας (κάτω καλάθι πίτσας)

Αυτό το καλάθι έχει σχεδιαστεί για το μαγείρεμα πίτσας με παραδοσιακό τρόπο. Επομένως, η λειτουργία πίτσα ξεκινά με μια περίοδο προθέρμανσης 10 λεπτών, η οποία δεν μπορεί να τροποποιηθεί, το χρονικό διάστημα που χρειάζεται η πέτρα για να φτάσει στην ιδανική θερμοκρασία για το μαγείρεμα πίτσας με τον παραδοσιακό τρόπο.

1. Επιλέξτε το κάτω καλάθι («πίτσα»).
2. Βεβαιωθείτε ότι η πέτρα είναι μέσα και πατήστε το εικονίδιο αφής έναρξη/ακύρωση. Στην αντίστοιχη οθόνη θα εμφανιστεί η λέξη «Προθέρμανση».
3. Όταν ολοκληρωθεί η προθέρμανση, στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «Προσθήκη φαγητού» για να υποδείξει ότι η πίτσα μπορεί πλέον να τοποθετηθεί στο φούρνο. Κάντε το και κλείστε το καλάθι.
4. Όταν περάσει ο προκαθορισμένος χρόνος, η πίτσα θα ψηθεί με τον αυθεντικό παραδοσιακό τρόπο.

Σημείωση: Μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο και τη θερμοκρασία μαγειρέματος ανάλογα με τον τύπο της πίτσας που μαγειρεύετε, αλλά δεν μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία ή το χρόνο προθέρμανσης.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην μαγειρεύετε στο κάτω καλάθι χωρίς την πέτρα ή χωρίς στήριγμα για να αποφύγετε την πτώση λιπών, υγρών και κομματιών φαγητού στο κάτω θερμαντικό στοιχείο. Αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά στο μηχάνημα.

Ελαφρύ εικονίδιο αφής

Με την τροφοδοσία αναμμένη, πατήστε αυτό το κουμπί για να ανάψετε το φως για 30 δευτερόλεπτα.

Ρύθμιση θερμοκρασίας/χρόνου εικονίδιο αφής

Πατήστε αυτό το κουμπί για να επιλέξετε τη θερμοκρασία ή την ώρα που θέλετε να αλλάξετε.

Εικονίδιο αφής - / +

Στη λειτουργία ρύθμισης θερμοκρασίας ή χρόνου, πατήστε αυτό το κουμπί για να αυξήσετε ή να μειώσετε τις τιμές του χρόνου ή της θερμοκρασίας όπως έχουν επιλεγεί.

Κουμπί έναρξης/διακοπής/ακύρωσης

- Αφού ρυθμίσετε τις λειτουργικές παραμέτρους, πατήστε το κουμπί έναρξης/ακύρωσης για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα.
- Εάν πατήσετε το κουμπί έναρξης/ακύρωσης κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος και δεν έχετε επιλέξει καμία κοιλότητα, όλες οι κοιλότητες που βρίσκονται σε λειτουργία θα εισέλθουν σε κατάσταση παύσης.
- Εάν πατήσετε το κουμπί έναρξης/ακύρωσης κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος με επιλεγμένη μια συγκεκριμένη κοιλότητα, μόνο αυτή η κοιλότητα θα εισέλθει στην κατάσταση παύσης. Οι υπόλοιπες κάμερες θα συνεχίσουν να λειτουργούν.
- Εάν πατήσετε παρατεταμένα το κουμπί έναρξης/ακύρωσης κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, όλες οι διαδικασίες μαγειρέματος θα σταματήσουν και η συσκευή θα επιστρέψει στην κατάσταση αδράνειας.
- Εάν επιλέξετε μια κοιλότητα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος και πατήσετε παρατεταμένα το κουμπί εκκίνησης/ακύρωσης, μόνο αυτή η κοιλότητα θα επανεκκινηθεί και θα παραμείνει σε κατάσταση αδράνειας. οι υπόλοιπες θα συνεχίσουν να λειτουργούν.

Κουμπί συγχρονισμού ολοκλήρωσης (SYNC)

Αφού ρυθμίσετε τις λειτουργικές παραμέτρους, πατήστε το πλήκτρο συγχρονισμού ώστε και τα δύο άνω καλάθια να τελειώσουν ταυτόχρονα. Το πλήκτρο συγχρονισμού θα αναβοσβήσει και θα εμφανιστεί.

Επιλογή λειτουργίας SYNC: Εάν επιλέξετε SYNC αλλά επιλέξετε μόνο μία κάμερα, η μονάδα δεν θα λειτουργήσει όταν πατήσετε το κουμπί Έναρξη. Η οθόνη θα αναβοσβήνει, υπενθυμίζοντάς σας να επιλέξετε τη λειτουργία για το άλλο καλάθι ή πατήστε ξανά SYNC για ακύρωση.

- Διαφορετικοί καιροί: Εάν οι δύο θάλαμοι έχουν διαφορετικούς χρόνους, η μονάδα θα ξεκινήσει με τον θάλαμο που έχει μεγαλύτερο χρόνο. Στην οθόνη του άλλου καλαθιού θα

εμφανιστεί η ένδειξη «Hold». Όταν οι χρόνοι συμπίπτουν, και τα δύο καλάθια θα εργάζονται μαζί και θα τελειώνουν την ίδια στιγμή.

- Προσαρμογή χρόνου: Εάν αλλάξετε το χρόνο στο ένα καλάθι ώστε να είναι μικρότερος ή μεγαλύτερος από το άλλο, η λειτουργία SYNC θα σταματήσει και τα καλάθια θα λειτουργούν ανεξάρτητα.
- Ρύθμιση θερμοκρασίας και χρόνου: Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, τα πλήκτρα θερμοκρασίας και χρόνου +/- θα είναι απενεργοποιημένα. Αυτά τα πλήκτρα θα ανάψουν μόνο όταν επιλέγεται η μία πλευρά του καλαθιού για να ρυθμιστεί η θερμοκρασία και ο χρόνος για το συγκεκριμένο καλάθι.

Πρόγραμμα	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Εύρος θερμοκρασίας (°C)	Χρονικό εύρος	Προθέρμανση	Σημειώσεις
ΦΙΛΕΤΟ	200	8	170 - 200	1 - 30	Ναι 5 λεπτά	Προσθέστε ειδοποίηση τροφίμων
ΦΤΕΡΑ	200	25	100 - 200	1 - 60	-	-
ΨΑΡΙΑ	190	14	150 - 200	1 - 60	Ναι 5 λεπτά	Προσθέστε ειδοποίηση τροφίμων
ΛΑΧΑΝΙΚΑ	175	20	140-190	1 - 60	-	-
ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	200	25	160 - 200	1 - 60	-	-
ΓΛΥΚΑ	160	20	100 - 190	1 - 60	-	-
ΑΦΥΔΑΤΩΜΕΝΟ	55	6h	40 - 100	1 ώρα - 24 ώρες	-	-
DIY	200	20	40 - 200	1 - 60	-	-
ΠΙΤΣΑ (πέτρα)	230	12	120 - 230	1 - 60	Ναι 10 λεπτά	Προσθέστε ειδοποίηση τροφίμων

Συμβουλές μαγειρικής

- Τα μικρότερα τρόφιμα απαιτούν λιγότερο χρόνο προετοιμασίας από τα μεγαλύτερα τρόφιμα.
- Μια μεγαλύτερη ποσότητα συστατικών απαιτεί μόνο ελαφρώς μεγαλύτερο χρόνο προετοιμασίας και, αντίθετα, μια μικρότερη ποσότητα συστατικών απαιτεί μόνο ελαφρώς μικρότερο χρόνο προετοιμασίας.
- Η αφαίρεση των μικρότερων τροφίμων στη μέση της διαδικασίας μαγειρέματος βελτιστοποιεί το τελικό αποτέλεσμα και αποτρέπει το ανομοιόμορφο ψήσιμο των τροφίμων.
- Προσθέστε λίγο επιπλέον λάδι στις φρέσκες πατάτες για πιο τραγανό αποτέλεσμα. Μαγειρέψτε το φαγητό στη φριτέζα αέρος αμέσως μετά την προσθήκη του λαδιού.
- Ποτέ μην μαγειρεύετε στο κάτω καλάθι απευθείας στη σχάρα του κάτω καλαθιού, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει βλάβη στο κάτω θερμαντικό στοιχείο.
- Μην προετοιμάζετε εξαιρετικά λιπαρά υλικά, όπως λουκάνικα, στη φριτέζα αέρος.
- Τα τρόφιμα που μπορούν να μαγειρευτούν στο φούρνο μπορούν επίσης να μαγειρευτούν στη φριτέζα αέρος. - Η βέλτιστη ποσότητα τηγανιτών πατατών που πρέπει να ετοιμάσετε είναι 500 γραμμάρια.
- Χρησιμοποιήστε προμαγειρεμένες ζύμες για να ετοιμάσετε σνακ γρήγορα και εύκολα. Η προψημένη ζύμη απαιτεί λιγότερο χρόνο προετοιμασίας από τη χειροποίητη ζύμη.
- Τοποθετήστε ένα ταψί ή ένα πυρέξ στο καλάθι της φριτέζας αέρα, αν θέλετε να ψήσετε ένα κέικ ή μια κίς ή αν θέλετε να τηγανίσετε εύθραυστα ή γεμιστά φαγητά.
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα αέρα για να ζεστάνετε τα υλικά.
- Όταν τελειώσει το μαγείρεμα, είναι φυσιολογικό να ακούσετε για λίγο το θόρυβο της τουρμπίνας που λειτουργεί, καθώς απορροφά την εσωτερική θερμότητα από το μηχάνημα.
- Αφήστε τα καλάθια μισάνοιχτα στο τέλος του ψησίματος για να αποφύγετε τη συμπύκνωση στο εσωτερικό της φριτέζας.

5. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Κωδικός σφάλματος	Κύρια αιτία	Λύση
E1	Ανοιχτό κύκλωμα αισθητήρα θερμοκρασίας αριστερού καλαθιού	Επικοινωνήστε με την Τεχνική Υπηρεσία.
E3	Ανοιχτό κύκλωμα στον αισθητήρα θερμοκρασίας καλαθιού RIGHT	
E5	Ανοιχτό κύκλωμα μανδάλωσης LOWER	

E2	Βραχυκύκλωμα στο αριστερό καλάθι της φριτέζας	Επικοινωνήστε με την Τεχνική Υπηρεσία.
E4	Βραχυκύκλωμα στο δεξί καλάθι της φριτέζας	
E6	Καλάθι βραχυκυκλώματος BOTTOM	

6. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση. Το καλάθι τηγανίσματος και το εσωτερικό της συσκευής έχουν αντικολητική επίστρωση. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαγειρικά σκεύη ή λειαντικά υλικά καθαρισμού για τον καθαρισμό, καθώς μπορεί να καταστραφεί η αντικολητική επίστρωση.

- Βγάλτε το φιν από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- Αφαιρέστε το καλάθι για να αφήσετε τη φριτέζα να κρυώσει πιο γρήγορα.
- Καθαρίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα υγρό πανί.
- Καθαρίστε ολόκληρο το καλάθι με ζεστό νερό, λίγο υγρό σαπούνι και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα υγρό απορρυπαντικό για να απομακρύνετε τυχόν εναπομείναντες ρύπους.
- Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει.
- Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι.
- Καθαρίστε το θερμαντικό στοιχείο μετά την ψύξη με μια βούρτσα καθαρισμού για να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα τροφών.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά.
- Μην πλένετε την πέτρα με σαπούνι και νερό, καθώς η πέτρα είναι πορώδης και οι χημικές ουσίες μπορούν να εισχωρήσουν.

Αποθήκευση

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι καθαρά και στεγνά πριν επανατοποθετήσετε το προϊόν στην αποθήκη.

7. ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ



Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, το προϊόν ή/και η μπαταρία πρέπει να απορρίπτονται χωριστά από τα οικιακά απορρίμματα. Όταν αυτό το προϊόν φτάσει στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, θα πρέπει να αφαιρέσετε τις μπαταρίες/συσσωρευτές και να το μεταφέρετε σε ένα σημείο συλλογής που έχει οριστεί από τις τοπικές αρχές.



Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο ορθής απόρριψης του ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού ή/και των μπαταριών, οι καταναλωτές θα πρέπει να απευθύνονται στις τοπικές αρχές.

Η συμμόρφωση με τις ανωτέρω κατευθυντήριες γραμμές θα συμβάλει στην προστασία του περιβάλλοντος.

8. ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ

Τα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας των κειμένων του παρόντος εγχειριδίου ανήκουν στην CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Όλα τα δικαιώματα διατηρούνται. Το περιεχόμενο της παρούσας έκδοσης δεν επιτρέπεται, εν όλω ή εν μέρει, να αναπαραχθεί, να αποθηκευτεί σε σύστημα ανάκτησης, να μεταδοθεί ή να διανεμηθεί με οποιοδήποτε μέσο (ηλεκτρονικό, μηχανικό, φωτοτυπικό, ηχογράφησης ή παρόμοιο) χωρίς την προηγούμενη άδεια της CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

9. ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ



Η Cecotec Innovaciones δηλώνει ότι αυτή η φριτέζα αέρα κουζίνας, μοντέλο EU01_109979 Cecofry FoodCourt 18000 4Pizza συμμορφώνεται με την οδηγία για τον ραδιοεξοπλισμό 2014/53/EE.

Το πλήρες κείμενο της δήλωσης συμμόρφωσης της ΕΕ βρίσκεται στον ακόλουθο δικτυακό τόπο: www.cecotec.es

1. PECES I COMPONENTS

Dispositiu. Fig. 1

1. Separador
2. Reixetes
3. Cistell superior
4. Pedra
5. Safata per a pizzes.
6. Panell de control
7. Doble resistència
8. Sortida d'aire

Panell de control. Fig. 2

1. Icona tàctil funció Menú
2. Icona tàctil selecció càmera esquerra
3. Icona tàctil selecció càmera dreta
4. Icona tàctil disminuir temperatura/temps
5. Icona tàctil selecció temperatura/temps
6. Icona tàctil augmentar temperatura/temps
7. Icona tàctil selecció cistella inferior
8. Icona tàctil funció Start /cancel
9. Icona tàctil funció Sync
10. Icona tàctil llum interior
11. Indicador càmera esquerra
12. indicador càmera dreta
13. Indicador cistell inferior

Programes predeterminats

- a. Filet
- b. Aletes
- c. Peix
- d. Vegetals
- e. Patates fregides
- f. Postres
- g. Deshidratat
- h. DIY

Nota:

Els gràfics d'aquest manual són representacions esquemàtiques i potser no coincideixen exactament amb els del producte.

2. ABANS DE FER SERVIR

- Aquest aparell presenta un embalatge dissenyat per protegir-lo durant el transport. Traieu l'aparell de la caixa. 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 desmarcar-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 estiguessin en bon estat, contacteu de forma immediata amb el Servei d'Atenció Tècnica oficial de Cecotec.

Contingut de la caixa:

- Fregidora d'aire
 - Pedra per a pizza
 - Reixetes
 - Separador cistell
 - 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.

3. INSTAL·LACIÓ

Nota: Quan utilitzeu la fregidora d'aire per primera vegada, podeu emetre una mica de fum o olor. Això és normal i aviat desapareixerà. És essencial assegurar-se que hi hagi suficient ventilació al voltant de la fregidora d'aire.

Ús de la fregidora d'aire

- Col·loqueu la fregidora sobre una superfície plana, estable i resistent a la calor, lluny de qualsevol possible esquitxada d'aigua o font de calor.
- Col·loqueu els cistells a la fregidora d'aire correctament.
- No col·loqueu cap objecte a sobre del producte per evitar interrompre el flux d'aire.
- Connecteu el cable d'alimentació a una presa de corrent amb connexió a terra, la icona tàctil de funció start /cancel s'illuminarà.
- Traieu els cistells de la fregidora d'aire amb compte.
- Introduïu els ingredients a la cistella.
- Utilitzeu el tauler de control com es detalla a continuació:

NOTA:

- No sobrepassu mai l'indicador de MAX de la cistella, el resultat del cuinat i la vida útil de la fregidora podrien veure's afectats negativament.

- Per a un millor resultat és recomanable que es completi la superfície de la cistella sense amuntegar els aliments, altrament no es cuinaran uniformement.

4. FUNCIONAMENT

Mode AirFryer (Cistell superior)

1. En mode repòs seleccioneu la icona tàctil Start /cancel per engegar el display .
2. Seleccioneu la càmera esquerra o dreta (si està posat el separador) o tota la cistella si el separador no està en ús.
3. Premeu la icona tàctil " Menu " per navegar pels diferents programes predeterminats. Atureu-vos a la icona que voleu seleccionar. Si voleu modificar el temps o temperatura de cocció feu-ho ara com es detalla més endavant.
4. Seguidament premeu la icona tàctil start /cancel per iniciar el programa. (Veure taula de programes predeterminats).

NOTA: Si no es posa el separador al Cistell superior no serà possible seleccionar càmera esquerra o dreta ni tampoc la funció Sync , ja que la fregidora interpretarà que és un cistell únic.

Mode Pizza (Cistell Inferior per a Pizza)

Aquesta cistella està pensada per cuinar pizzes a l'estil tradicional. Per això, el mode Pizza comença amb un preescalfament de 10 minuts, no modificables, temps que triga la pedra a arribar a la temperatura idònia per cuinar les pizzes a l'estil tradicional.

1. Seleccioneu la cistella inferior ("Pizza").
2. Assegureu-vos que la pedra és a dins i premeu la icona tàctil start /cancel. El display corresponent mostrarà la paraula "Preheat " .
3. Quan el preescalfament hagi acabat el display mostrarà " Add food " avisant - li que ja pot introduir la pizza . Feu - ho i tanqueu la cistella .
4. Quan el temps per defecte hagi acabat la pizza estarà feta a l'autèntic estil tradicional.

Nota: Podeu canviar el temps i la temperatura de cocció per adequar-la al tipus de pizza que voleu cuinar, però no podreu modificar la temperatura ni el temps del preescalfament.

ADVERTIMENT: No cuini a la cistella inferior sense la pedra o sense un suport que eviti que greixos, líquids i trossos d'aliments caiguin damunt de la resistència inferior. Això podria fer malbé la màquina.

Icona tàctil de Llum

Amb l'alimentació encesa, premeu aquest botó per encendre el llum durant 30 segons.

Icona tàctil d'Ajust de Temperatura/Temps

Premeu aquest botó per seleccionar temperatura o temps a canviar.

Icona tàctil - / +

En el mode d'ajustament de temperatura o temps, premeu aquest botó per incrementar o disminuir els valors de temps o temperatura segons hagueu seleccionat.

Botó d'Inici/Pausa/Cancel·lar

- Després de configurar els paràmetres funcionals, premeu el botó de start /cancel per començar a cuinar.
- Si premeu el botó de start /cancel durant el procés de cuinat i no heu seleccionat cap cavitat, totes les cavitats en funcionament entraran en estat de pausa.
- Si premeu el botó de start /cancel durant el procés de cuinat havent seleccionat una cavitat en concret, només aquesta cavitat entrarà en estat de pausa. Les càmeres restants continuaran treballant.
- Si durant el cuinat manté pressionat el botó de start /cancel, tots els processos de cocció s'aturaran i la màquina tornarà a estat de repòs.
- Si durant el cuinat selecciona una cavitat i manté pressionat el botó de start /cancel, tan sols aquesta cavitat es reiniciarà i es quedarà en estat de repòs. la resta continuaran treballant.

Botó de Sincronització de Finalització (SYNC)

Després de configurar els paràmetres funcionals, premeu la tecla de sincronització perquè els dos cistells superiors acabin alhora. La tecla de sincronització parpellejarà i es mostrarà. Selecció de Funció SYNC: Si seleccioneu SYNC però només escolliu una càmera, la unitat no funcionarà quan premeu Inici. La pantalla parpellejarà, recordant-vos que seleccioneu la funció per a l'altra cistella o premeu SYNC novament per cancel·lar-la.

- Temps diferents: Si les dues càmeres tenen temps diferents, la unitat començarà amb la càmera que té el temps més llarg. El display corresponent a l'altra cistella mostrarà " Hold ". Quan els temps coincideixin, les dues cistelles treballaran juntes i acabaran així alhora.
- Ajust de Temps: Si canvieu el temps en una cistella perquè sigui més curt o més llarg que l'altra, la funció SYNC s'aturarà i les cistelles treballaran de manera independent.
- Ajustament de Temperatura i Temps: Durant l'operació, les tecles de temperatura i temps +/- estaran apagades. Aquestes tecles només s'il·luminaran quan seleccioneu un costat de la cistella per ajustar la temperatura i el temps d'aquesta cistella.

Programa	Temperatura (°C)	Temps (min)	Rang temperatura (°C)	Rang temps	Preescalfament	Notes
FILET	200	8	170-200	1-30	Si 5 min	Avís d'afegit (Add food)
ALITES	200	25	100-200	1-60	-	-
PEIX	190	14	150-200	1-60	Sí 5 min	Avís d'afegit (Add food)
VEGETALS	175	20	140-190	1-60	-	-
PATATES FREGIDES	200	25	160-200	1-60	-	-
POSTRES	160	20	100-190	1-60	-	-
DESHIDRATAT	55	6h	40-100	1h - 24hr	-	-
DIY	200	20	40-200	1-60	-	-
PIZZA (pedra)	230	12	120-230	1-60	Sí 10 min	Avís d'afegit (Add food)

Consells per cuinar

- Els aliments més petits requereixen un temps de preparació més petit que els grans.
- Una quantitat més gran d'ingredients només requereix un temps de preparació lleugerament més gran i, per contra, una quantitat més petita d'ingredients només requereix un temps de preparació lleugerament menor.
- Remenar els aliments més petits a meitat del procés de cocció optimitza el resultat final i evita que els aliments es cuinin de manera no uniforme.
- Afegiu una mica d'oli extra a les patates fresques per obtenir un resultat més cruixent. Cuini els aliments a la fregidora d'aire just després d'afegir-hi l'oli.
- No cuini mai a la cistella inferior directament sobre la reixeta d'aquest, ja que pot danyar la resistència inferior.
- No prepareu ingredients extremadament grassos com salsitxes a la fregidora d'aire.
- Els aliments que poden ser cuinats al forn es poden cuinar també a la fregidora d'aire. - La quantitat òptima de patates fregides per preparar és de 500 grams.

CATALÀ

- Utilitzeu masses precuinades per preparar aperitius de forma ràpida i fàcil. La massa precuinada requereix un temps de preparació menor que la feta a mà.
- Col·loqueu un motlle o una font de forn a la cistella de la fregidora d'aire si vol enforar un pastís o una quiche o si vol fregir aliments fràgils o farcits.
- També podeu utilitzar la fregidora d'aire per escalfar ingredients.
- Quan acabi el cuinat és normal escoltar el soroll de la turbina en marxa durant un temps ja que està extraient la calor interna de la màquina.
- Deixeu els cistells semioberts en acabar el cuinat per evitar la condensació a l'interior de la fregidora.

5. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Codi d'error	Causa principal	Solució
E1	Circuit obert al sensor de temperatura del cistell ESQUERRE	Contacti amb el Servei Tècnic.
E3	Circuit obert al sensor de temperatura de la cistella DRETA	
E5	Cistell INFERIOR circuit obert	
E2	Curtcircuit a la cistella ESQUERRA de la fregidora	Contacti amb el Servei Tècnic.
E4	Curtcircuit a la cistella DRETA de la fregidora	
E6	Curtcircuit cistell INFERIOR	

6. NETEJA I MANTENIMENT

Netegeu l'aparell després de cada ús. La cistella per fregir i l'interior de l'aparell tenen un revestiment antiadherent. No utilitzeu utensilis de cuina metàl·lics ni materials de neteja abrasius per netejar-los, ja que això podria danyar el revestiment antiadherent.

- Traieu l'endoll de la presa de corrent i deixeu que l'aparell es refredi.
- Traieu la cistella perquè la fregidora es refredi més ràpidament.

- Netegeu l'exterior de l'aparell amb un drap humit.
- Netegeu tota la cistella amb aigua calenta, una mica de sabó líquid i una esponja no abrasiva.
- Podeu utilitzar un detergent líquid per eliminar qualsevol brutícia restant.
- Desendolceu l'aparell i deixeu que es refredi.
- Netegeu l'interior de l'aparell amb aigua calenta i una esponja no abrasiva.
- Netegeu l'element calefactor un cop fred amb un raspall de neteja per eliminar qualsevol residu d'aliments.
- Assegureu-vos que totes les parts estiguin netes i seques.
- No renti la pedra amb aigua i sabó ja que la pedra és porosa i poden penetrar els químics.

Emmagatzematge

- Desconnecteu l'aparell i deixeu que es refredi.
- Assegureu-vos que totes les parts estan netes i seques abans de tornar a emmagatzemar el producte.

7. RECICLATGE D'APARELLS ELÈCTRICS I ELECTRÒNICS



Aquest símbol indica que, d'acord amb les normatives aplicables, el producte i/o la bateria s'han de rebutjar de manera independent dels residus domèstics. Quan aquest producte arribi al final de la seva vida útil, hauràs d'extreure les piles/bateries/acumuladors i portar-lo a un punt de recollida designat per les autoritats locals.

Per obtenir informació detallada sobre la forma més adequada de rebutjar els aparells elèctrics i electrònics i/o les bateries corresponents, el consumidor haurà de contactar amb les autoritats locals.

El compliment de les pautes anteriors ajudarà a protegir el medi ambient.

8. 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.

9. DECLARACIÓ DE CONFORMITAT

 Per la present, Cecotec Innovaciones declara que aquesta fregidora d'aire de cuina, model EU01_109979 Cecofry FoodCourt 18000 4Pizza són conformes amb les Directives 2014/53/EU d'equips radioelèctrics.

El text complet de la declaració UE de conformitat està disponible a l'adreça d'internet següent:
www.cecotec.es

1. ALKATRÉSZEK ÉS ALKATRÉSZEK

Eszköz. Ábra. 1

1. Elválasztó
2. Rácsok
3. Felső kosár
4. Kő
5. Pizza tálca.
6. Vezérlőpanel
7. Dupla ellenállás
8. Levegő kimenet

Vezérlőpanel. Ábra. 2

1. Érintés ikon Menü funkció
2. Érintse meg a kamera kiválasztása balra ikonját
3. Érintse meg a kamera kiválasztásának jobb oldali ikonját
4. Érintse meg a ikont a hőmérséklet/idő csökkentése érdekében
5. Érintéses ikon hőmérséklet/idő kiválasztása
6. Érintse meg a hőmérséklet/idő növelésének ikonját
7. Érintés ikon alsó kosár kiválasztása
8. A funkció indítása/leállítása érintő ikon
9. Szinkronizálási funkció érintés ikonja
10. Érintés ikon belső világítás
11. Kamera kijelző balra
12. jobb oldali kamera kijelző
13. Alsó kosár jelző

Alapértelmezett programok

- a. Filé
- b. Szárnyak
- c. Hal
- d. Zöldségek
- e. Sült krumpli
- f. Desszert
- g. Dehidratált
- h. DIY

Megjegyzés:

A jelen kézikönyvben szereplő grafikák sematikus ábrázolások, és előfordulhat, hogy nem pontosan megegyeznek a termékkel.

2. HASZNÁLAT ELŐTT

- Ezt a készüléket olyan csomagolásba csomagolták, amelyet úgy terveztek, hogy megvédje azt a szállítás során. Vegye ki a készüléket a dobozából. Az eredeti dobozt és egyéb csomagolást biztonságos helyen tarthatja, hogy elkerülje a készülék sérülését, ha a jövőben szállítani kell. Ha az eredeti csomagolást szeretné megsemmisíteni, kérjük, gondoskodjon arról, hogy minden terméket megfelelően újrahasznosítson.
- Győződjön meg arról, hogy minden alkatrész és komponens benne van és jó állapotban van. Ha bármelyik hiányzik, vagy nincs jó állapotban, kérjük, azonnal lépjen kapcsolatba a hivatalos Cecotec Műszaki Szolgálattal.

Doboz tartalma:

- Légsütő
 - Pizzakő
 - Rácsok
 - Kosár elválasztó
 - Használati utasítás
-
- Ne távolítsa el a termék sorozatszámát, hogy segélykérés esetén a készülék nyomon követhetősége biztosított legyen.

3. LÉTESÍTMÉNY

Megjegyzés: A légsütő első használatakor előfordulhat, hogy füstöt vagy szagot bocsát ki. Ez normális, és hamarosan megszűnik. Alapvető fontosságú, hogy a légsütő körül megfelelő szellőzés legyen.

Légsütő használata

- Helyezze a fritőzt egy sima, stabil, hőálló felületre, távol az esetlegesen fröccsenő víztől vagy hőforrástól.
- Helyezze a kosarakat megfelelően a légsütőbe.
- A légáramlás megszakításának elkerülése érdekében ne helyezzen tárgyakat a termék tetejére.
- Csatlakoztassa a tápkábelt egy földelt konnektorhoz, az indítás/leállítás funkció érintőképernyő ikonja világítani fog.
- Óvatosan vegye ki a kosarakat a légsütőből.
- Helyezze a hozzávalókat a kosárba.
- Használja a vezérlőpanelt az alábbiakban részletezett módon:

MEGJEGYZÉS:

- Soha ne lépje túl a kosáron lévő MAX jelzést, a sütési eredmény és a fritőz élettartama károsan befolyásolhatja.
- A legjobb eredmény elérése érdekében célszerű úgy megtölteni a kosár felületét, hogy ne zsúfolja tele az ételt, különben az nem sül egyenletesen.

4. MŰVELET

AirFryer üzemmód (felső kosár)

1. Üresjáratú üzemmódban válassza a Start/leállítás érintőképernyő ikonját a kijelző bekapcsolásához.
2. Válassza ki a bal vagy jobb kamrát (ha a szeparátor a helyén van), vagy az egész kosarat, ha a szeparátor nincs használatban.
3. Nyomja meg a „Menü” érintőképernyő ikonját a különböző előre beállított programok között való navigáláshoz. Álljon meg a kiválasztani kívánt ikonon. Ha módosítani kívánja a főzési időt vagy a hőmérsékletet, akkor azt most tegye meg az alábbiakban részletezett módon.
4. Ezután a program indításához nyomja meg a start/megszakítás érintőképernyő ikonját. (Lásd az alapértelmezett programok táblázatát).

MEGJEGYZÉS: Ha a szeparátor nem a felső kosárba kerül, akkor nem lehet kiválasztani a bal vagy jobb kamrát vagy a Sync funkciót, mivel a fritőz úgy értelmezi, hogy az egy kosár.

Pizza mód (Alsó pizzakosár)

Ezt a kosarat hagyományos stílusú pizzasütéshez tervezték. A pizza üzemmód tehát egy 10 perces, nem módosítható előmelegítési periódussal kezdődik, ennyi idő alatt éri el a kő az ideális hőmérsékletet a hagyományos pizzasütéshez.

1. Válassza ki az alsó kosarat („Pizza”).
2. Győződjön meg róla, hogy a kő bent van, és nyomja meg a start/leállítás érintés ikont. A megfelelő kijelzőn az „Előmelegítés” szó jelenik meg.
3. Amikor az előmelegítés befejeződött, a kijelzőn megjelenik az „étel hozzáadása”, ami azt jelzi, hogy a pizza már betehető a sütőbe. Tegye ezt, és zárja be a kosarat.
4. Amikor az előre meghatározott idő letelik, a pizza autentikus, hagyományos módon készül el.

Megjegyzés: A sütési időt és a hőmérsékletet a sütendő pizza típusának megfelelően módosíthatja, de az előmelegítési hőmérsékletet és időt nem módosíthatja.

FIGYELEM: Ne főzzön az alsó kosárban a kő nélkül, vagy olyan alátét nélkül, amely megakadályozza, hogy a zsírok, folyadékok és ételdarabok az alsó fűtőelemre essenek. Ez károsíthatja a gépet.

Érintőikon világítása

Bekapcsolt állapotban nyomja meg ezt a gombot, hogy a lámpa 30 másodpercre bekapcsoljon.

Hőmérséklet/időbeállítás érintés ikon

Nyomja meg ezt a gombot a módosítandó hőmérséklet vagy idő kiválasztásához.

Érintés ikon - / +

Hőmérséklet- vagy időbeállítási módban nyomja meg ezt a gombot az idő- vagy hőmérsékletértékek növeléséhez vagy csökkentéséhez a kiválasztott értékek szerint.

Start/Szünet/Mégse gomb

- A funkcionális paraméterek beállítása után nyomja meg a start/leállítás gombot a főzés megkezdéséhez.
- Ha a főzési folyamat közben megnyomja a start/leállítás gombot, és nem választott ki egyetlen üreget sem, akkor az összes működő üreg szüneteltetett állapotba kerül.
- Ha a főzési folyamat során egy adott üreg kiválasztásával megnyomja a start/leállítás gombot, csak az adott üreg kerül szüneteltetési állapotba. A fennmaradó kamerák továbbra is működni fognak.
- Ha a főzés közben megnyomja és lenyomva tartja a start/leállítás gombot, minden főzési folyamat leáll, és a készülék visszatér az üresjárat állapotba.
- Ha főzés közben kiválaszt egy üreget, és megnyomja és lenyomva tartja a start/leállítás gombot, csak ez az üreg indul újra és marad üresjárat állapotban. a többi továbbra is működik.

A befejezés szinkronizálása (SYNC) gomb

A funkcionális paraméterek beállítása után nyomja meg a szinkronizáló gombot, hogy mindkét felső kosár egyszerre érjen véget. A szinkronizáló gomb villogni fog és megjelenik a kijelzőn. SYNC Funkció kiválasztása: Ha a SYNC lehetőséget választja, de csak egy kamerát választ, a készülék nem fog működni, amikor megnyomja a Start gombot. A kijelző villogni fog, emlékeztetve Önt, hogy válassza ki a másik kosár funkcióját, vagy nyomja meg újra a SYNC gombot a törléshez.

- Más idők: Ha a két kamra ideje eltérő, a készülék azzal a kamrával indul, amelyiknek hosszabb az ideje. A másik kosár kijelzőjén a „Hold” felirat jelenik meg. Ha az időpontok egybeesnek, mindkét kosár együtt dolgozik és egyszerre ér véget.
- Időbeállítás: Ha az egyik kosárban az időt rövidebbre vagy hosszabbra módosítja, mint a másikban, a SYNC funkció leáll, és a kosarak egymástól függetlenül működnek.
- Hőmérséklet és idő beállítása: Működés közben a hőmérséklet és az idő +/- gombok ki lesznek kapcsolva. Ezek a gombok csak akkor világítanak, ha a kosár egyik oldala van kiválasztva az adott kosár hőmérsékletének és idejének beállításához.

Program	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Hőmérséklet-tartomány (°C)	Időtartomány	Előmelegítés	Megjegyzések
FILET	200	8	170 - 200	1 - 30	Igen 5 perc	Élelmiszer-értésítés hozzáadása
ALITAS	200	25	100 - 200	1 - 60	-	-
HAL	190	14	150 - 200	1 - 60	Igen 5 perc	Élelmiszer-értésítés hozzáadása
ZÖLDSÉG	175	20	140-190	1 - 60	-	-
RÁNTOTT BURGONYA	200	25	160 - 200	1 - 60	-	-
ÉDESSZEREK	160	20	100 - 190	1 - 60	-	-
DEHYDRATED	55	6h	40 - 100	1 óra - 24 óra	-	-
DIY	200	20	40 - 200	1 - 60	-	-
PIZZA (kő)	230	12	120 - 230	1 - 60	Igen 10 perc	Élelmiszer-értésítés hozzáadása

Főzési tippek

- A kisebb élelmiszerek kevesebb előkészítési időt igényelnek, mint a nagyobbak.
- A nagyobb mennyiségű hozzávaló csak valamivel hosszabb előkészítési időt igényel, és fordítva, a kisebb mennyiségű hozzávaló csak valamivel rövidebb előkészítési időt igényel.
- A kisebb ételek eltávolítása a főzési folyamat közepén optimalizálja a végeredményt, és megakadályozza az étel egyenetlen főzését.
- A ropogósabb eredmény érdekében adjon a friss burgonyához egy kis extra olajat. Az ételt közvetlenül az olaj hozzáadása után főzze meg a légsütőben.
- Soha ne főzzön az alsó kosárban közvetlenül az alsó kosár rácsán, mert ez károsíthatja az alsó fűtőelemet.
- Ne készítsen rendkívül zsíros összetevőket, például kolbászt a légsütőben.
- A sütőben elkészíthető ételek a légsütőben is elkészíthetők. - Az optimális elkészítendő sültkrumpli mennyisége 500 gramm.
- Használjon előre elkészített tésztákat, hogy gyorsan és egyszerűen elkészíthesse a rágcálnivalókat. Az előfőzött tészta kevesebb előkészítési időt igényel, mint a kézzel készített tészta.

MAGYAR

- Helyezzen egy tepsit vagy sütőformát a légsütő kosarába, ha süteményt vagy quiche-t szeretne sütni, vagy ha törékeny vagy töltött ételeket szeretne sütni.
- A légsütőt használhatja a hozzávalók újramelegítésére is.
- Amikor a főzés befejeződik, normális, hogy egy ideig a turbina zaját hallja, mivel az elszívja a belső hőt a gépből.
- A sütés végén hagyja félig nyitva a kosarakat, hogy megakadályozza a kondenzáció kialakulását a sütőben.

5. HIBAELHÁRÍTÁS

Hibakód	Fő ok	Megoldás
E1	A bal oldali kosár hőmérséklet-érzékelője nyitott áramkör	Kapcsolatfelvétel a műszaki szolgálattal.
E3	Nyitott áramkör a kosár hőmérséklet-érzékelőjében Jobbra	
E5	LOWER retesz nyitott áramkör	
E2	Rövidzárlat a fritőz bal oldali kosarában	Kapcsolatfelvétel a műszaki szolgálattal.
E4	Rövidzárlat a fritőz jobb oldali kosarában	
E6	Rövidzárlatos kosár ALUL	

6. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket. A sütőkosár és a készülék belseje tapadásmentes bevonattal rendelkezik. Ne használjon fém főzőedényeket vagy súrolószeres tisztítóanyagokat a tisztításhoz, mivel ez károsíthatja a tapadásmentes bevonatot.

- Húzza ki a dugót a konnektorból, és hagyja a készüléket kihűlni.
- Vegye ki a kosarat, hogy a fritőz gyorsabban lehűljön.
- Tisztítsa meg a készülék külsejét nedves ruhával.
- Tisztítsa meg az egész kosarat meleg vízzel, egy kevés folyékony szappannal és egy nem súroló szivaccsal.
- A maradék szennyeződések eltávolításához használhat folyékony mosószert.
- Húzza ki a készüléket a konnektorból, és hagyja kihűlni.
- Tisztítsa meg a készülék belsejét meleg vízzel és egy nem súroló szivaccsal.
- Hűtés után tisztítsa meg a fűtőelemet egy tisztítókefével, hogy eltávolítsa az ételmaradékokat.
- Győződjön meg róla, hogy minden alkatrész tiszta és száraz.

- Ne mossa a követ szappannal és vízzel, mivel a kő porózus, és a vegyi anyagok behatolhatnak.

Tárolás

- Kapcsolja ki a készüléket, és hagyja kihűlni.
- Győződjön meg róla, hogy minden alkatrész tiszta és száraz, mielőtt a terméket visszahelyezi a tárolóba.

7. ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK ÚJRAHASZNOSÍTÁSA



Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a vonatkozó előírásoknak megfelelően a terméket és/vagy az akkumulátort a háztartási hulladéktól elkülönítve kell ártalmatlanítani. Amikor ez a termék eléri élettartamának végét, távolítsa el az elemeket/akkumulátorokat, és vigye el a helyi hatóságok által kijelölt gyűjtőhelyre.

Az elektromos és elektronikus berendezések és/vagy akkumulátorok ártalmatlanításának legmegfelelőbb módjára vonatkozó részletes információkért a fogyasztóknak a helyi hatóságokhoz kell fordulniuk.

A fenti iránymutatások betartása hozzájárul a környezet védelméhez.

8. COPYRIGHT

A jelen kézikönyvben szereplő szövegek szellemi tulajdonjoga a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. tulajdonát képezi. A jelen kiadvány tartalma a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. előzetes engedélye nélkül sem részben, sem egészben nem reprodukálható, nem tárolható lekérdező rendszerben, nem továbbítható és nem terjeszthető semmilyen módon (elektronikus, mechanikus, fénymásoló, hangfelvétel vagy hasonló).

9. MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT



A Cecotec Innovaciones kijelenti, hogy ez a konyhai légsütő, EU01_109979 Cecofry FoodCourt 18000 4Pizza modell megfelel a 2014/53/EU rádióberendezésekről szóló irányelvnek.

Az EU megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a következő internetcímen érhető el:

www.cecotec.es

1. الأجزاء والمكونات

الجهاز. الشكل 1

1. فاصل
2. شبكات
3. السلة العلوية
4. حجر
5. صينية بيتزا.
6. لوحة التحكم
7. مقاومة مزدوجة
8. مخرج الهواء

لوحة التحكم. الشكل 2

1. وظيفة القائمة أيقونة اللمس
2. أيقونة اللمس لاختيار الكاميرا اليسرى
3. أيقونة اللمس حدد الكاميرا اليمنى
4. أيقونة اللمس لتقليل درجة الحرارة/الوقت
5. أيقونة اللمس لاختيار درجة الحرارة/الوقت
6. أيقونة اللمس لزيادة درجة الحرارة/الوقت
7. أيقونة اللمس لاختيار السلة السفلية
8. أيقونة اللمس بدء /إلغاء الوظيفة
9. مزامنة أيقونة اللمس
10. إضاءة داخلية بأيقونة اللمس
11. مؤشر الكاميرا اليسرى
12. مؤشر الكاميرا الأيمن
13. مؤشر السلة السفلية

البرامج الافتراضية

- a. شريحة لحم
- b. أجنحة
- c. سمكة
- d. الخضروات
- e. رقائق البطاطس
- f. خلوى
- g. مجففة
- h. اصنعها بنفسك

ملحوظة:

الرسومات الموجودة في هذا الدليل عبارة عن تمثيلات تخطيطية وقد لا تتطابق تمامًا مع تلك الموجودة على المنتج.

2. قبل الاستخدام

- يأتي هذا الجهاز في عبوة مصممة لحمايته أثناء النقل. أخرج الجهاز من علبته. يُنصح بتخزين العلبة الأصلية ومواد التغليف الأخرى في مكان آمن لمنع تلف الجهاز عند نقله مستقبلاً. إذا كنت ترغب في التخلص من العبوة الأصلية، يُرجى التأكد من إعادة تدوير جميع العناصر بشكل صحيح.
- خدمة الدعم الفني الرسمية لشركة Cecotec فوراً .

محتويات الصندوق:

- مقلاة هوائية
- حجر البيتزا
- شبكات
- فاصل السلة
- دليل التعليمات
- لا تقم بإزالة الرقم التسلسلي من المنتج، حتى يمكن تتبع جهازك بشكل صحيح في حالة احتياجك إلى المساعدة.

3. منشأة

ملاحظة: عند استخدام المقلاة الهوائية لأول مرة، قد ينبعث منها دخان أو رائحة خفيفة. هذا أمر طبيعي وسيزول قريباً. من الضروري التأكد من وجود تهوية جيدة حول المقلاة الهوائية.

استخدام المقلاة الهوائية

- ضع المقلاة على سطح مستوي وثابت ومقاوم للحرارة، بعيداً عن أي رذاذ ماء أو مصادر حرارة محتملة.
- قم بوضع السلال في المقلاة الهوائية بشكل صحيح.
- لا تضع أي أشياء فوق المنتج لتجنب إزعاج تدفق الهواء.
- قم بتوصيل سلك الطاقة بمأخذ طاقة أرضي، وسوف يضيء رمز اللمس الخاص بوظيفة البدء /الإلغاء.
- قم بإزالة السلال بعناية من المقلاة الهوائية.
- ضع المكونات في السلة.
- استخدم لوحة التحكم على النحو التالي:

ملحوظة:

- لا تتجاوز أبداً مؤشر MAX الموجود على السلة، حيث يمكن أن يؤثر ذلك سلباً على نتيجة الطهي وعمر المقلاة.
- للحصول على أفضل النتائج، يوصى بتغطية كامل سطح السلة دون تكديس الطعام، وإلا فلن يتم طهيهِ بالتساوي.

4. عملية

وضع AirFryer (السلة العلوية)

1. في وضع السكون، حدد أيقونة البدء /إلغاء اللمس لتشغيل الشاشة .
2. حدد الغرفة اليسرى أو اليمنى (إذا كان الفاصل في مكانه) أو السلة بأكملها إذا لم يكن الفاصل قيد الاستخدام.

3. اضغط على أيقونة " القائمة " للتنقل بين مختلف البرامج المعدة مسبقاً. توقف عند الأيقونة التي تريد تحديدها. إذا كنت ترغب في تغيير وقت الطهي أو درجة الحرارة، فافعل ذلك الآن، كما هو موضح أدناه.
4. ثم اضغط على أيقونة البدء /الإلغاء لبدء البرنامج. (انظر جدول البرامج الافتراضية.)

ملاحظة: إذا لم يتم وضع الفاصل في السلة العلوية، فلن يكون من الممكن تحديد الغرفة اليسرى أو اليمنى أو وظيفة المزامنة ، حيث ستفسرها المقلاة على أنها سلة واحدة.

وضع البيئزا (السلة) أقل للبيئزا

صُممت هذه السلة لتحضير البيئزا التقليدية. لذلك، يبدأ وضع البيئزا بفترة تسخين مسبق مدتها 10 دقائق، وهي فترة غير قابلة للتغيير. هذا هو الوقت الذي يستغرقه الحجر للوصول إلى درجة الحرارة المثالية لتحضير البيئزا التقليدية.

1. حدد السلة السفلية (بيئزا).
 2. تأكد من وجود الحجر بالداخل، ثم اضغط على أيقونة البدء /الإلغاء . ستظهر على الشاشة المقابلة " التسخين المسبق " .
 3. عند انتهاء عملية التسخين المسبق، ستظهر على الشاشة رسالة " إضافة " الطعام " يخبرك أنه يمكنك الآن وضع البيئزا. قم بذلك وأغلق السلة.
 4. عندما ينتهي الوقت المحدد مسبقاً، سيتم طهي البيئزا بالطريقة التقليدية الأصلية.
- ملحوظة: يمكنك تغيير وقت الطهي ودرجة الحرارة لتناسب نوع البيئزا التي تقوم بطهيها، ولكن لا يمكنك تغيير درجة الحرارة أو وقت التسخين المسبق.

تحذير: لا تطبخ في السلة السفلية بدون حجر أو دعامة لمنع الدهون والسوائل وقطع الطعام من السقوط على عنصر التسخين السفلي. قد يؤدي ذلك إلى تلف الجهاز.

أيقونة اللمسة الخفيفة

عند تشغيل الطاقة، اضغط على هذا الزر لتشغيل الضوء لمدة 30 ثانية.

أيقونة اللمس لضبط درجة الحرارة/الوقت

اضغط على هذا الزر لتحديد درجة الحرارة أو الوقت الذي تريد تغييره.

أيقونة اللمس - / +

في وضع ضبط درجة الحرارة أو الوقت، اضغط على هذا الزر لزيادة أو تقليل قيم الوقت أو درجة الحرارة المحددة.

زر البدء/الإيقاف المؤقت/الإلغاء

- بعد ضبط المعلمات الوظيفية، اضغط على زر البدء /الإلغاء لبدء الطهي.
- زر البدء /الإلغاء أثناء عملية الطهي ولم يتم تحديد أي تجويف، فسوف تدخل جميع التجاويف العاملة في حالة إيقاف مؤقت.
- زر البدء /الإلغاء أثناء عملية الطهي مع تحديد تجويف مُحدد، فسيُتوقف هذا التجويف فقط مؤقتاً. وستستمر باقي الحجرات في الطهي.
- البدء /الإلغاء أثناء الطهي ، ستتوقف جميع عمليات الطهي وسيعود الجهاز إلى وضع الاستعداد.
- إذا حددت تجويفاً أثناء الطهي، ثم ضغطت باستمرار على زر البدء /الإلغاء، فسيُعاد تشغيل هذا التجويف فقط ويبقى في وضع الاستعداد . أما باقي التجويف فسيستمر في العمل.

زر المزامنة النهائية (SYNC)

بعد ضبط المعلمات الوظيفية، اضغط على مفتاح المزامنة لضمان اكتمال السلتين العلويتين في نفس الوقت. سيومض مفتاح المزامنة

وستعرض الشاشة "مزمنة".

- اختيار وظيفة المزمنة: إذا اخترت المزمنة مع كاميرا واحدة فقط، فلن تعمل الوحدة عند الضغط على زر "بدء". ستومض الشاشة لتذكيرك باختيار الوظيفة للسلة الأخرى أو الضغط على زر المزمنة مرة أخرى للإلغاء.
- أوقات مختلفة: إذا كانت أوقات الغريتين مختلفة، فستبدأ الوحدة من الغرفة ذات أطول وقت. ستعرض شاشة السلة الأخرى "إيقاف". عندما تتطابق الأوقات، ستعمل كلتا السلتين معاً وتنتهيان في نفس الوقت.
- ضبط الوقت: إذا قمت بتغيير الوقت في سلة واحدة ليكون أقصر أو أطول من الأخرى، فسوف تتوقف وظيفة SYNC وستعمل السلال بشكل مستقل.
- ضبط درجة الحرارة والوقت: أثناء التشغيل، يكون مفتاحا +/- درجة الحرارة والوقت مطفاًين. بضغ هذه المفاتيح فقط عند تحديد جانب السلة لضبط درجة الحرارة والوقت لتلك السلة.

الدرجات	التسخين المسبق	النطاق الزمني	نطاق درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (بالدقائق)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	برنامج
تمت إضافة إشعار (إضافة طعام)	نعم ٥ دقائق	٣٠ - ١	١٧٠ - ٢٠٠	٨	٢٠٠	شريحة لحم
-	-	٦٠ - ١	١٠٠ - ٢٠٠	٢٥	٢٠٠	أجنحة
تمت إضافة إشعار (إضافة طعام)	نعم ٥ دقائق	٦٠ - ١	١٥٠ - ٢٠٠	١٤	١٩٠	سمكة
-	-	٦٠ - ١	١٤٠ - ١٩٠	٢٠	١٧٥	الخضروات
-	-	٦٠ - ١	١٦٠ - ٢٠٠	٢٥	٢٠٠	رقائق البطاطس
-	-	٦٠ - ١	١٠٠ - ١٩٠	٢٠	١٦٠	الحلويات
-	-	١ ساعة - ٢٤ ساعة	٤٠ - ١٠٠	٦ ساعات	٥٥	مجففة
-	-	٦٠ - ١	٤٠ - ٢٠٠	٢٠	٢٠٠	اصنعها بنفسك
تمت إضافة إشعار (إضافة طعام)	نعم ١٠ دقائق	٦٠ - ١	١٢٠ - ٢٣٠	١٢	٢٣٠	بيتزا (حجرية)

نصائح الطبخ

- تتطلب الأطعمة الأصغر حجماً وقت تحضير أقل من الأطعمة الأكبر حجماً.
- تتطلب كمية أكبر من المكونات وقت تحضير أطول قليلاً، وعلى العكس من ذلك، تتطلب كمية أصغر من المكونات وقت تحضير أقصر قليلاً.
- يؤدي تحريك العناصر الأصغر حجماً في منتصف عملية الطهي إلى تحسين النتيجة النهائية ويمنع طهي الطعام بشكل غير متساوٍ.
- أضف القليل من الزيت إلى البطاطس الطازجة للحصول على بطاطس مقرمشة. اطبخها في المقلاة الهوائية مباشرة بعد إضافة الزيت.
- لا تقم أبداً بالطهي في السلة السفلية مباشرة على رف الطهي، حيث قد يؤدي ذلك إلى إتلاف عنصر التسخين السفلي.
- لا تقم بإعداد مكونات دهنية للغاية مثل النقانق في المقلاة الهوائية.
- الأطعمة التي تُطهى في الفرن يُمكن طهيها أيضاً في المقلاة الهوائية. الكمية المثالية من البطاطس المغلية هي ٥٠٠ غرام.
- استخدم العجينة الجاهزة لتحضير المقلبات بسرعة وسهولة. العجينة الجاهزة تتطلب وقت تحضير أقل من العجينة اليدوية.

- ضع طبق الخبز أو طبق طاجن في سلة المقلاة الهوائية إذا كنت تريد خبز كعكة أو كيش، أو إذا كنت تريد قلي أطعمة هشة أو محشوة.
- يمكنك أيضًا استخدام المقلاة الهوائية لإعادة تسخين المكونات.
- عند الانتهاء من الطهي، من الطبيعي سماع صوت التوربين وهو يعمل لبعض الوقت أثناء استخراج الحرارة الداخلية من الجهاز.
- اترك السلال مفتوحة جزئيًا بعد الطهي لمنع تكوّن التكثيف داخل المقلاة.

5. استكشاف الأخطاء وإصلاحها

حل	السبب الرئيسي	رمز الخطأ
اتصل بالدعم الفني.	دائرة مفتوحة في مستشعر درجة حرارة السلة اليسرى	ه1
	دائرة مفتوحة في مستشعر درجة الحرارة بالسلة اليمنى	معرض E3
	الدائرة المفتوحة للسلة السفلية	ه5
اتصل بالدعم الفني.	ماس كهربائي في سلة المقلاة اليسرى	ه2
	ماس كهربائي في سلة المقلاة اليمنى	ه4
	ماس كهربائي في السلة السفلية	ه6

6. التنظيف والصيانة

نظف الجهاز بعد كل استخدام. سلة القلي والجزء الداخلي للجهاز مطليان بطبقة غير لاصقة. لا تستخدم أدوات معدنية أو مواد تنظيف كاشطة لتنظيفها، فقد يؤدي ذلك إلى إتلاف الطبقة غير اللاصقة.

- قم بإزالة القابض من مأخذ الطاقة واطرك الجهاز حتى يبرد.
- قم بإزالة السلة للسماح للمقلاة بالتبريد بشكل أسرع.
- قم بتنظيف الجزء الخارجي من الجهاز باستخدام قطعة قماش مبللة.
- قم بتنظيف السلة بالكامل بالماء الدافئ وقليل من الصابون السائل وإسفنجة غير كاشطة.
- يمكنك استخدام منظف سائل لإزالة أي أوساخ متبقية.
- افصل الجهاز عن الكهرباء واطركه حتى يبرد.
- قم بتنظيف الجزء الداخلي من الجهاز باستخدام الماء الدافئ وإسفنجة غير كاشطة.
- قم بتنظيف عنصر التسخين بعد تبريده باستخدام فرشاة التنظيف لإزالة أي بقايا طعام.
- تأكد من أن جميع الأجزاء نظيفة وجافة.
- لا تغسل الحجر بالماء والصابون لأن الحجر مسامي ويمكن للمواد الكيميائية أن تخرقه.

تخزين

- افصل الجهاز عن الكهرباء واطركه حتى يبرد.
- تأكد من أن جميع الأجزاء نظيفة وجافة قبل إعادة المنتج إلى المخزن.

7. إعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية

يشير هذا الرمز إلى أنه، وفقًا للوائح المعمول بها، يجب التخلص من المنتج و/أو البطارية بشكل منفصل عن النفايات المنزلية. عند انتهاء صلاحية هذا المنتج، يجب إزالة البطاريات ونقلها إلى نقطة تجمع تُحددها السلطات المحلية. للحصول على معلومات مفصلة حول الطريقة الأنسب للتخلص من المعدات الكهربائية والإلكترونية و/أو البطاريات، ينبغي على المستهلكين الاتصال بالسلطات المحلية. إن اتباع الإرشادات المذكورة أعلاه سيساعد في حماية البيئة.



8. حقوق الطبع والنشر

جميع الحقوق محفوظة لشركة CECOTEC INNOVACIONES, SL. لا يجوز نسخ محتوى هذا المنشور، كليًا أو جزئيًا، أو تخزينه في نظام استرجاع، أو نقله، أو توزيعه بأي وسيلة (إلكترونية، ميكانيكية، تصوير، تسجيل، أو ما شابه) دون الحصول على إذن مسبق من شركة CECOTEC INNOVACIONES, SL.

9. إعلان المطابقة

بموجب هذا، تعلن شركة Cecotec Innovaciones أن مقلاة الهواء هذه للمطبخ، طراز EU01_109979 Cecofry يتوافق FoodCourt 18000 4Pizza مع توجيه معدات الراديو EU/2014/53. يتوفر النص الكامل لإعلان المطابقة للاتحاد الأوروبي على عنوان الإنترنت التالي:



www.cecotec.es

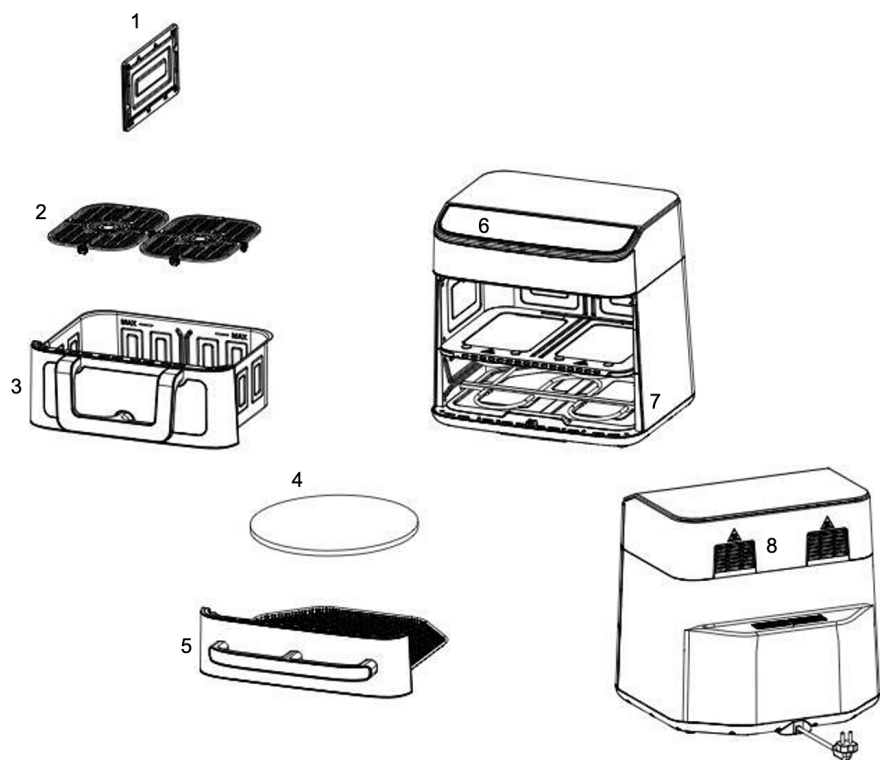


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

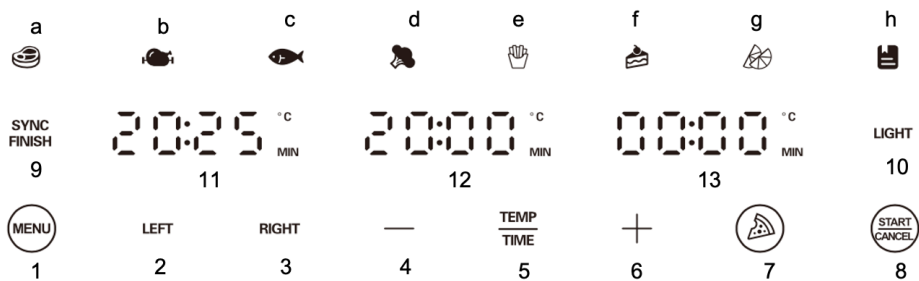


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

www.cecotec.es

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

