

cecotec

CECOFRY PANORAMIC 9000

Freidora de aire digital con ventana. / Digital air fryer with viewing window



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

Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	7
Instructions de sécurité	11
Sicherheitshinweise	14
Istruzioni di sicurezza	18
Instruções de segurança	22
Veiligheidsinstructies	25
Instrukcje bezpieczeństwa	29
Bezpečnostní pokyny	32

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	36
2. Antes de usar	36
3. Funcionamiento	37
4. Limpieza y mantenimiento	44
5. Resolución de problemas	45
6. Especificaciones técnicas	47
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	47
8. Garantía y SAT	47
9. Copyright	48

INDEX

1. Parts and components	49
2. Before use	49
3. Operation	50
4. Cleaning and maintenance	57
5. Troubleshooting	57
6. Technical specifications	59
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	59
8. Technical support and warranty	59
9. Copyright	60

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	61
2. Avant utilisation	61
3. Fonctionnement	62
4. Nettoyage et entretien	69
5. Résolution de problèmes	70
6. Spécifications techniques	71
7. Recyclage des équipements électriques et électroniques	72
8. Garantie et SAV	72
9. Copyright	72

INHALT

1. Teile und Komponenten	73
2. Vor dem Gebrauch	73
3. Bedienung	74
4. Reinigung und Wartung	81
5. Problembhebung	82
6. Technische Spezifikationen	84
7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	84
8. Garantie und Kundendienst	85
9. Copyright	85

INDICE

1. Parti e componenti	86
2. Prima dell'uso	86
3. Funzionamento	87
4. Pulizia e manutenzione	94
5. Risoluzione dei problemi	95
6. Specifiche tecniche	97
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	97
8. Garanzia e supporto tecnico	97
9. Copyright	98

ÍNDICE

1. Peças e componentes	99
2. Antes de usar	99
3. Funcionamento	100
4. Limpeza e manutenção	107
5. Resolução de problemas	108
6. Especificações técnicas	109
7. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	110
8. Garantia e SAT	110
9. Copyright	110

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	111
2. Vóór u het apparaat gebruikt	111
3. Werking	112
4. Schoonmaak en onderhoud	119
5. Probleemoplossing	120
6. Technische specificaties	121
7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	122
8. Garantie en technische ondersteuning	122
9. Copyright	122

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	123
2. Przed użyciem	123
3. Funkcjonowanie	124
4. Czyszczenie i konserwacja	131
5. Rozwiązywanie problemów	132
6. Specyfikacja techniczna	133
7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	134
8. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej	134
9. Prawa autorskie	134

OBSAH

1. Díly a součásti	135
2. Před použitím	135
3. Provoz	136
4. Čištění a údržba	142
5. Řešení problémů	143
6. Technické specifikace	145
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	145
8. Záruka a technický servis	145
9. Copyright	146

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 these instructions thoroughly 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 use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be carried out by unsupervised children.

- Keep this appliance and its power cable out of reach of children under the age of 8.
-  This symbol means "caution, hot surface." The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in operation.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not immerse the cable, plug, or any other non-removable part of the appliance in water or any other liquid. Do not expose the electrical connections to water.
- This appliance is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.
- Position the appliance in such a way to avoid spillage of hot liquids. Be especially careful with the handle.
- Make sure the voltage of your mains supply matches the voltage requirements specified in the rating label of the appliance.
- We recommend that the room where you intend to use the appliance is equipped with a working extractor fan or is well ventilated.
- Incorrect or improper use can damage the appliance and be dangerous for the user. Use the device only for the purposes described in this manual.
- Unplug the appliance from the mains supply before moving it, carrying out any cleaning or maintenance task, or when not in use.

- Do not use outdoors.
- Check the power cable regularly for visible damage. If the cable is damaged, it must be repaired by the official Cecotec Technical Support Service to avoid any type of danger.
- Do not twist, bend, pull, or damage the power cable. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow the cable to touch hot surfaces. Do not let the cable hang over the edge of the working surface or worktop.
- Do not use extension cords, unless advised by a qualified electrician. Using the wrong type of extension cable could cause damage to the appliance or injuries to the user.
- Do not use the appliance if its cable, plug, or housing are damaged, nor after it malfunctions or has been dropped or damaged in any way.
- The appliance should not be used in potentially dangerous locations, such as flammable, explosive, chemical-laden, or wet atmospheres.
- Place the appliance on an even, heat-resistant surface. Be careful when placing the basket out of the air fryer. Place the handle inwards to prevent spillage of what's inside. Do not place the appliance near heat sources, places with high humidity levels, or combustible materials.
- Do not insert or allow fingers or foreign objects to enter any ventilation or exhaust openings, as it could cause electrical shock or fire.
- Do not fill the basket with oil to avoid causing a fire hazard.
- Do not touch the interior of the appliance while in operation.
- Always place the ingredients to be cooked inside the basket to prevent them from touching the heating elements.
- Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.

- Unplug the appliance from the outlet when not in use or when it is being cleaned. Allow it to cool down completely before attaching or removing parts and before cleaning the appliance.
- Do not leave the appliance unsupervised while plugged to the mains.
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the appliance operates properly.
- Do not place the appliance against the wall. Leave a safety distance of 10 cm on the back of the appliance and 10 cm on each side. Do not place any object on top of the appliance when in use.
- Hot steam is released through the air outlet openings of the appliance during operation. Keep your hands and face at a safety distance from the steam and from the air outlet openings. Hot air may come out when removing the basket from inside the appliance.
- Immediately unplug the appliance if you notice black smoke coming out of it. Wait until the smoke disappears to remove the basket from the appliance.
- We recommend the use of gloves when touching the basket and rack.
- Do not try to repair the appliance by yourself.
- Supervise children to prevent them from playing with the appliance.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

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

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

une chute ou ont été abîmés.

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


ce manuel d'instructions.

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

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden 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 nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros verwendet werden.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass ein Verschütten von heißen Flüssigkeiten vermieden wird, und achten Sie besonders auf den Griff.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit den in den technischen Daten des Geräts angegebenen Spannungsanforderungen übereinstimmt.
- Wir empfehlen, dass der Raum, in dem Sie das Gerät benutzen werden, mit einem Rauchabzug ausgestattet ist oder belüftet ist.

- Falsche oder unsachgemäße Verwendung kann sowohl das Gerät als auch den Benutzer gefährden. Verwenden Sie dieses Gerät für die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen, reinigen oder Sie es nicht benutzen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um Sach- und Personenschäden zu vermeiden.
- Der Stromkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie es von scharfen Kanten und Wärmequellen. Lassen Sie niemals den Kabel mit wärmen Oberflächen in Kontakt kommen. Lassen Sie das Kabel niemals über der Arbeitsfläche stehen.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, es sei denn, dies wird von einem qualifizierten Elektriker empfohlen. Die Verwendung des falschen Typs von Verlängerungskabeln kann zu Schäden am Gerät oder Verletzungen des Benutzers führen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel, der Stecker oder das Gehäuse des Geräts sichtbare Schäden aufweisen, nicht korrekt funktionieren oder heruntergefallen sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in gefährlichen Bereichen, wie z.B. in leicht entflammaren, explosiven, chemischen oder feuchten Umgebungen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer flachen und hitzebeständigen Fläche. Wenn Sie den Frittierkorb aus der Heißluftfritteuse nehmen, gehen Sie vorsichtig vor

und legen Sie den Griff nach innen, um ein Verschütten des Inhaltes zu vermeiden. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen, Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit oder brennbaren Materialien.

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


entweichen, wenn Sie den Frittierkorb aus dem Inneren des Gerätes entfernen.

- Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie schwarzen Rauch aus dem Gerät austreten sehen. Warten Sie, bis der Rauch aufhört, um den Frittierkorb aus dem Inneren des Geräts zu entfernen.
- Wir empfehlen Handschuhe wenn Sie Gitter oder Frittierkorb anfassen müssen.
- Versuchen Sie niemals das Gerät selbst zu reparieren.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente 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 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 prolunghie, a meno che non lo raccomandi un elettricista qualificato. Utilizzare un tipo di prolunga non corretto potrebbe provocare danni all'apparecchio o lesioni all'utente.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo, la spina o il telaio sono danneggiati o se funziona male, è caduto o è stato danneggiato.
- Non usare l'apparecchio in luoghi potenzialmente pericolosi come ambienti infiammabili, esplosivi o con presenza di sostanze chimiche o umide.
- Collocare l'apparecchio su di una superficie piatta e resistente al calore. Quando si estrae il cestello dalla friggitrice ad aria e lo si appoggia, farlo con attenzione e posizionare il manico verso l'interno in modo da evitare la fuoriuscita dei contenuti. Non collocare l'apparecchio vicino a fonti di calore, in luoghi dall'eccessivo livello di umidità o vicino a materiali infiammabili.
- Non inserire le dita né lasciare che altri oggetti entrino nelle aperture di ventilazione o di scarico, poiché ciò potrebbe causare scariche elettriche o incendi.
- Non riempire il cestello di olio per evitare il rischio d'incendio.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Collocare sempre gli 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 accanto a una 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 è in uso.
- Durante il funzionamento, l'apparecchio emette vapore caldo attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere mani e viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle uscite dell'aria. Potrebbe uscire aria calda dall'apparecchio quando si rimuove il cestello.
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si notano fuoriuscite di fumo nero. Attendere che il fumo scompaia per rimuovere il cestello dall'apparecchio.
- Si consiglia l'uso di guanti quando si maneggia la griglia o il cestello.
- Non cercare di riparare l'apparecchio per conto proprio.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Siga atentamente estas instruções de segurança quando usar o aparelho.
- Ao utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre tomadas precauções básicas para reduzir o risco de incêndios, eletrochoques e lesões.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreendem os perigos envolvidos. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças de idade inferior a 8 anos.
-  Este símbolo significa: cuidado, 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 desenhado apenas para uso doméstico e não para uso em cafés, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.

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

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

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

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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: let op, heet oppervlak. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het apparaat 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 apparaat 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 apparaat of letsel van de gebruiker tot gevolg hebben.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer, de stekker of het frame van het apparaat beschadigd is of als het niet naar behoren werkt, gevallen of beschadigd is.
- Gebruik het apparaat niet in potentieel gevaarlijke locaties, zoals ontvlambare, explosieve, chemische of vochtige omgevingen.
- Plaats het apparaat op een vlakke, hittebestendige ondergrond. Wanneer u de mand uit de airfryer haalt, doe dit dan voorzichtig en plaats het handvat naar binnen, om morsen van wat erin zit te voorkomen. Plaats het apparaat 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 apparaat inschakelt.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt of schoonmaakt. Laat het volledig afkoelen voordat u onderdelen monteert of verwijdert en/of verder gaat met de reiniging.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht op de stroomtoevoer aangesloten.
- Om een correcte werking van het apparaat te garanderen, moeten reiniging en onderhoud van het apparaat worden uitgevoerd in overeenstemming met deze gebruiksaanwijzing.
- Plaats het apparaat niet tegen de muur. Laat een veiligheidsafstand van 10 cm aan de achterkant van het apparaat en nog eens 10 cm aan elke kant. Plaats geen voorwerpen op het apparaat wanneer het in gebruik is.
- Terwijl het apparaat in werking is, geeft het hete stoom af via de luchtuitlaat-openingen. Houd handen en gezicht op veilige afstand van stoom- en luchtopeningen. Er kan hete lucht uit het apparaat komen wanneer u de frituurmand uit het apparaat haalt.
- Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u zwarte rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rook is verdwenen en haal de mand uit het apparaat.
- Wij raden het gebruik van handschoenen aan bij het hanteren van het rooster of de mand.
- Probeer niet zelf het apparaat te repareren.

- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

- Podczas korzystania z produktu należy dokładnie przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa.
- Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze 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 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 uchwyt.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada wymaganiom napięcia określonym w danych technicznych urządzenia.
- Zalecamy, aby pomieszczenie, w którym będzie używane urządzenia, 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 uszkadzaj przewodu zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól aby przewód zbliżył się do krawędzi powierzchni roboczej lub blatu.

- Nie używaj przedłużaczy, chyba że zaleci to wykwalifikowany elektryk. Użycie niewłaściwego typu przedłużacza może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia 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, żaroodpornej powierzchni. 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, miejsc 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 napętniaj 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 należy upewnić się, że ręce są całkowicie suche.
- 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 wnętrza urządzenia.
- Podczas obsługi kratki lub kosza zalecamy używanie rękawic.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.
- Pilnuj dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Přečtěte si pozorně následující pokyny před použitím výrobku. Uchovejte tento návod pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.

- Pečlivě dodržujte tyto bezpečnostní pokyny při používání výrobku.
- Při používání elektrických spotřebičů je vždy třeba dodržovat základní opatření, aby se snížilo riziko požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění.

- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu, kterou má provádět uživatel, nesmí provádět děti bez dozoru.
- Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Tento symbol znamená: pozor, horký povrch. Teplota přístupných povrchů může být při provozu spotřebiče vysoká.
- Tento spotřebič není určen k provozu pomocí časovačů nebo externích systémů dálkového ovládání.
- Neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou jinou neodnímatelnou část spotřebiče do vody nebo jiných kapalin. Nevystavujte elektrické spoje vodě.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití a je vyloučen z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.
- Umístěte spotřebič tak, aby nedošlo k rozlití horkých tekutin, zvláště opatrně s rukojetí.
- Ujistěte se, že síťové napětí odpovídá požadavkům na napětí uvedeným v technických specifikacích spotřebiče.
- Doporučujeme, aby místnost, ve které se má spotřebič používat, byla vybavena digestoří nebo byla dostatečně větraná.
- Nesprávné nebo nevhodné použití může ohrozit zařízení i uživatele. Používejte toto zařízení pouze k činnostem popsaným v tomto návodu.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě před jeho přemístěním, čištěním nebo když ho nepoužíváte.

- Nepoužívejte ho venku.
- Pravidelně kontrolujte, zda napájecí kabel není viditelně poškozen. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven Oficiální technickou asistenční službou společnosti Cecotec, aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí.
- Nezkrucujte, neohýbejte, nenatahujte ani nepoškozujte napájecí kabel. Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nenechte kabel vyset přes okraj pracovní plochy nebo kuchyňské desky.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely, pokud to nedoporučuje kvalifikovaný elektrikář. Použití nesprávného typu prodlužovacího kabelu může způsobit poškození spotřebiče nebo zranění uživatele.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozený kabel, zástrčka nebo konstrukce spotřebiče nebo pokud je nefunkční, spadl nebo byl poškozen.
- Nepoužívejte spotřebič na potenciálně nebezpečných místech, jako je hořlavé, výbušné, chemické nebo vlhké prostředí.
- Umístěte spotřebič na rovný a tepelně odolný povrch. Při vyndávání fritovacího koše z horkovzdušné fritézy postupujte opatrně a rukojeť umístěte dovnitř, aby nedošlo k vysypání obsahu. Neumísťujte spotřebič do blízkosti zdrojů tepla, míst s vysokou vlhkostí nebo do blízkosti hořlavých materiálů.
- Nevkládejte prsty ani jiné předměty do ventilačních nebo odsávacích otvorů, protože by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem nebo požáru.
- Nenaplňujte koš olejem, protože by mohlo dojít k nebezpečí požáru.
- Nikdy se nedotýkejte vnitřku spotřebiče, pokud je v provozu.

- Vždy vkládejte ingredience určené k vaření dovnitř koše, abyste zabránili jejich kontaktu s topnými tělesy.
- Ujistěte se, že máte zcela suché ruce, než se dotknete zástrčky nebo zapnete spotřebič.
- Odpojte spotřebič, když jej nepoužíváte nebo jej čistíte. Nechte ho zcela vychladnout před montáží nebo demontáží jakýchkoli dílů a/nebo čištěním.
- Nenechávejte spotřebič připojený k elektrické síti bez dozoru.
- Pro zajištění správné funkce spotřebiče je nutné provádět čištění a údržbu spotřebiče v souladu s tímto návodem k použití.
- Nepokládejte spotřebič ke stěně. Ponechte bezpečnostní vzdálenost 10 cm za spotřebičem a dalších 10 cm na každé straně. Nepokládejte na spotřebič žádné předměty, pokud je v provozu.
- Když je spotřebič v provozu, vypouští horkou páru otvory pro výstup vzduchu. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry a otvorů pro výstup vzduchu. Při vyjmutí koše zevnitř spotřebiče může z něj vycházet horký vzduch.
- Okamžitě odpojte spotřebič od elektrické sítě, pokud z něj vychází černý kouř. Počkejte, dokud kouř nezmizí, a teprve poté vyjměte koš ze spotřebiče.
- Doporučujeme používat rukavice při manipulaci s mřížkou nebo fritovacím košem.
- Nepokoušejte se spotřebič opravovat sami.
- Dohlížejte na děti, aby si se spotřebičem nehrály.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Parte superior
2. Cubierta superior
3. Embellecedor
4. Panel de control
5. Separador
6. Rejilla
7. Cubeta
8. Cestillo
9. Parte frontal del cestillo
10. Ventana
11. Asa
12. Salida derecha del aire
13. Salida izquierda del aire
14. Cubierta inferior
15. Base
16. Cable de alimentación

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

- Este aparato presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el aparato de su caja y retire todo el material de embalaje. Puede guardar la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro para prevenir daños en el aparato si necesita transportarlo en el futuro. Si desea deshacerse del embalaje original, asegúrese de reciclar todos los elementos correctamente.
- Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si faltara alguno o no estuviera en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.
- Limpie la rejilla y el cestillo con agua caliente, un poco de jabón líquido y una esponja no abrasiva.
- Limpie el interior y el exterior del producto con un paño suave humedecido.
- Esta es una freidora sin aceite que funciona con aire caliente, no llene la cubeta con aceite o grasa para freír directamente.

ADVERTENCIA: Cuando su freidora de aire se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal y no afecta a la seguridad.

Contenido de la caja

- Cecofry Panoramic 9000
- Este manual de instrucciones

3. FUNCIONAMIENTO

Preparación para el uso

1. Coloque la freidora en una superficie horizontal, estable y plana. No coloque el aparato sobre una superficie no resistente al calor.
2. Coloque la cubeta. No llene la cubeta con aceite ni ningún otro líquido. No coloque ningún objeto encima del aparato, ya que el flujo de aire se interrumpirá y afectará al resultado de cocción.

Panel de control

Fig. 2

1. Icono de Encendido/Apagado

Cuando la cubeta y el cestillo estén correctamente colocados en la freidora se iluminará el indicador de encendido. Pulse el icono de Encendido/Apagado para que la freidora salga del modo de espera. Después, seleccione el cestillo en el que desea cocinar y, a continuación, pulse de nuevo el icono para que comience el proceso de cocción. Pulse el icono de Encendido/Apagado durante 2 segundos para apagar por completo la freidora.

NOTA: Durante la cocción, puede pulsar este icono para iniciar o pausar el proceso de cocción.

2. Icono de selección de menú

Si pulsa dicho icono podrá desplazarse por los 8 menús (23-30). Una vez escogido el menú deseado, se pondrá en marcha con los valores de tiempo y temperatura ajustados por defecto.

3. Icono de selección del cestillo izquierdo

Pulse el icono de selección del cestillo izquierdo. Verá que se enciende y que, por defecto, parpadeará la luz del icono del menú Carne y la parte de la pantalla correspondiente al cestillo izquierdo. Además, se mostrará alternativamente el tiempo y la temperatura predefinida de este menú. Cuando se muestra la temperatura, el indicador correspondiente

situado en la parte superior izquierda de la pantalla permanece encendido. Cuando se muestra el tiempo, el indicador correspondiente de la parte inferior izquierda de la pantalla permanece encendido. Si pulsa el icono de selección del cestillo izquierdo durante 2 segundos, se cancelará la selección del cestillo izquierdo y la freidora entrará en modo espera.

4. Icono de selección del cestillo derecho

Pulse el icono de selección del cestillo derecho. Verá que se enciende y que, por defecto, parpadeará la luz del icono del menú Carne y la parte de la pantalla correspondiente al cestillo derecho. Además, se mostrará alternativamente el tiempo y la temperatura predefinida de este menú. Cuando se muestra la temperatura, el indicador correspondiente situado en la parte superior izquierda de la pantalla permanece encendido. Cuando se muestra el tiempo, el indicador correspondiente de la parte inferior izquierda de la pantalla permanece encendido. Si pulsa el icono de selección del cestillo derecho durante 2 segundos, se cancelará la selección del cestillo derecho y la freidora entrará en modo espera.

5, 6, 7 y 8. Iconos aumento/disminución de tiempo y temperatura del cestillo.

Los iconos 5, 6, 7 y 8 permiten aumentar o disminuir la temperatura de cocción de los cestillos. Cada vez que los pulse la temperatura aumentará/disminuirá 5°C. Si mantiene pulsados cualquiera de esos dos iconos, la temperatura aumentará/disminuirá más rápidamente. Selector del rango de temperatura: 80°C—200°C. También puede añadir o disminuir el tiempo de cocción del cesto, un minuto cada vez. Si mantiene pulsados cualquiera de esos dos iconos, el tiempo aumentará/disminuirá más rápidamente.

9. Icono de la función Precalentar

Pulse este icono para seleccionar la función Precalentar. A continuación, pulse el icono de selección del cestillo izquierdo o derecho. Para ponerla en marcha la función, pulse el icono de Encendido/Apagado. Activará un modo a 160 °C durante 3 minutos.

10. Icono de sincronización

Si pulsa este icono, los dos cestillos terminarán la cocción al mismo tiempo.

11. Icono de la temperatura

12. Icono del tiempo

13. Pantalla del cestillo izquierdo

14. Indicador luminoso de la temperatura del cestillo izquierdo

15. Indicador luminoso del tiempo del cestillo izquierdo

16. Indicador luminoso de la unidad de temperatura (°C) del cestillo izquierdo

17. Indicador luminoso de la unidad de tiempo (min) del cestillo izquierdo

18. Pantalla del cestillo derecho

19. Indicador luminoso de la temperatura del cestillo derecho

20. Indicador luminoso del tiempo del cestillo derecho**21. Indicador luminoso de la unidad de temperatura (°C) del cestillo derecho****22. Indicador luminoso de la unidad de tiempo (min) del cestillo derecho****23-30. Indicadores luminosos de los menús****Instrucciones detalladas de uso****1. Modo de inicio**

En primer lugar, enchufe la freidora a la red eléctrica. Cuando lo haga, escuchará un pitido y se encenderán todos los iconos/indicadores luminosos durante un segundo. El único icono que se mantendrá iluminado pasado este tiempo será el de Encendido/Apagado.

2. Modo de espera

Pulse el icono de Encendido/Apagado y los iconos de selección de los cestillos izquierdo y derecho se encenderán. La freidora entrará en modo de espera. Si la freidora está en modo de espera y no se ha realizado ninguna operación durante 5 minutos, se apagarán los iconos de selección de los cestillos. El único icono que se mantendrá iluminado pasado este tiempo será el de Encendido/Apagado.

3. Cocinar en un solo cestillo (con el separador)

Fig.3

3.1. Pulse el icono de selección del cestillo derecho o izquierdo. Por defecto, un menú parpadeará y se encenderán de manera fija los indicadores luminosos de los demás menús. Los indicadores de temperatura y tiempo también parpadearán. Si cancela la selección de ambos cestillos, la freidora entrará en modo de espera.

3.2. Para seleccionar el menú que desea, pulse el icono de selección de menú. A continuación, ajuste el tiempo y la temperatura.

3.3. Cuando haya ajustado la temperatura y el tiempo, pulse el icono de Encendido/Apagado. Se pondrá en marcha el cocinado en el derecho/izquierdo. En la pantalla se mostrará el tiempo restante y los indicadores que estaban parpadeando dejarán de hacerlo. El indicador luminoso del menú que haya seleccionado se mantendrá encendido, los de los demás menús se apagarán.

3.4. Si desea ajustar la temperatura o el tiempo durante el proceso de cocción, hágalo pulsando el icono de aumento/disminución del tiempo o de la temperatura. Durante el proceso de ajuste, la freidora sigue funcionando.

3.5. Si desea cambiar de menú durante el proceso de cocinado, pulse el icono de selección de menú. El cocinado se pausará y parpadearán el icono del menú seleccionado y la pantalla, lo que indicará que puede seleccionar otro menú y ajustar el tiempo y la temperatura.

3.6. Si pulsa el icono de Encendido/Apagado mientras la freidora esté en marcha, se parará. Si pasan 5 minutos sin que se haya realizado ninguna operación, la freidora entrará en modo de espera.

3.7. Si desea apagar la freidora mientras está en marcha, pulse el icono de Encendido/Apagado durante 2 segundos. El motor se apagará. En la pantalla se mostrará la palabra «OFF» y sonará un pitido.

3.8. Cuando termina el tiempo de cocinado, se mostrará la palabra «OFF» en la pantalla y sonarán 5 pitidos. Después, la freidora entrará en modo de espera.

3.9. Si saca la cubeta durante el cocinado, se mostrará la palabra «OPEN» y la freidora se parará. Cuando vuelva a colocarla, se volverá a poner en marcha.

4. Cocinar en dos cestillos (con el separador)

4.1 Puesta en marcha de los dos cestillos

4.1.1. En primer lugar, seleccione uno de los dos cestillos, elija el menú y ajuste la temperatura y el tiempo. Después, haga lo mismo con el otro cestillo.

4.1.2. Si pulsa el icono de Encendido/Apagado, ambos cestillos se pondrán en marcha a la vez. Los iconos de selección de ambos cestillos parpadearán una vez cada 6 segundos. Las pantallas parpadearán alternativamente cada 3 segundos.

4.1.3. Puede hacer que el cocinado del cestillo izquierdo comience antes que el del derecho. Para ello, configure los ajustes del cestillo izquierdo y después, pulse el icono de Encendido/Apagado. A continuación, haga lo mismo con el cestillo derecho.

4.1.4. Si pulsa el icono del tiempo o de la temperatura durante el cocinado en ambos cestillos, se mostrará alternativamente la temperatura seleccionada en la pantalla izquierda y derecha. Si no se realiza ninguna operación durante 3 segundos, las pantallas volverán a mostrar el tiempo.

4.2 Configuración durante el cocinado en dos cestillos

4.2.1. Si cocina con ambos cestillos y desea modificar la temperatura o el tiempo de uno de ellos, pulse el icono de selección de cestillo correspondiente y configure el tiempo y la temperatura. En este punto no podrá cambiar el menú. Si después de configurar el tiempo y la temperatura, no se realiza ninguna operación durante 10 segundos, la pantalla volverá a su estado normal.

4.2.2. Durante el cocinado, el tiempo y la temperatura del menú seleccionado se puede ajustar pulsando el icono de selección del cestillo deseado y, a continuación, el icono de Encendido/Apagado. El cocinado del cestillo que haya seleccionado se pausará. Cuando haya terminado de configurar el tiempo o la temperatura, pulse el icono de Encendido/Apagado para que el cocinado se vuelva a poner en marcha.

4.2.3. Si el cocinado de uno de los cestillos está en pausa y no se realiza ninguna operación pasados 5 minutos, el cestillo entrará en modo de espera.

4.3. Cancelar el cocinado en uno de los cestillos

4.3.1. Pulse el icono de selección del cestillo cuyo cocinado desee cancelar. A continuación, pulse el icono de Encendido/Apagado durante 2 segundos. El cocinado se cancelará y el cestillo entrará en modo de espera.

4.4. Extraer el cestillo

4.4.1. Durante el cocinado, si retira la cubeta, aparecerá en la pantalla la palabra «OPEN» y se parará el cocinado en ambos cestillos. Cuando lo vuelva a colocar en su sitio, se retomará el cocinado.

4.5. Pausar ambos cestillos

4.5.1. Puede pausar el cocinado de ambos cestillos simultáneamente pulsando el icono de Encendido/Apagado. Ambas pantallas y el icono luminoso de la receta seleccionada parpadearán. Si vuelve a pulsar el icono de Encendido/Apagado se retomará el cocinado.

4.5.2. Si pausa el cocinado de ambos cestillos y no realiza ninguna operación durante 5 minutos, los cestillos entrarán en modo de espera. Transcurridos 5 minutos, ambos cestillos dejarán de funcionar y volverán al modo de espera.

4.5.3. Para ajustar el tiempo o la temperatura de cocinado de los cestillos, primero póngalos

ESPAÑOL

en pausa de manera simultánea. A continuación, pulse el icono de selección de cestillo cuyos ajustes desee modificar. Una vez realizadas las modificaciones, pulse el icono de Encendido/Apagado para retomar el cocinado de ambos cestillos.

4.5.4. Para cancelar el cocinado de ambos cestillos, primero póngalos en pausa de manera simultánea. A continuación, pulse el icono de Encendido/Apagado durante dos segundos, el cocinado de ambos cestillos se parará. En la pantalla aparecerá la palabra «OFF». Sonará un pitido y, después, la freidora entrará en modo de espera.

4.6. Cancelar el cocinado de ambos cestillos

4.6.1. Si pulsa el icono de Encendido/Apagado durante 2 segundos cuando ambos cestillos estén en marcha, el cocinado se cancelará y aparecerá la palabra «OFF» en ambas pantallas. Sonará un pitido y, después, la freidora entrará en modo de espera.

4.6.2. Si, cuando haya terminado el tiempo de cocción de los cestillos, no se realiza ninguna operación, aparecerá la palabra «OFF» en la pantalla y el motor se parará. Sonarán 5 pitidos, se apagará la pantalla y la freidora entrará en modo espera.

4.6.3. Si desea apagar uno de los dos cestillos, pulse el icono de selección del cestillo correspondiente y, después, mantenga pulsado el icono de Encendido/Apagado durante 2 segundos. El cestillo que haya seleccionado se apagará y aparecerá la palabra «OFF» en su pantalla. Después, sonará un pitido y el cestillo entrará en modo de espera. A partir de este momento la freidora entrará en modo de cocinado en un solo cestillo.

4.7. Función de finalización simultánea

4.7.1. Esta función solo podrá usarse cuando haya seleccionado dos menús con tiempos diferentes para cada cestillo. Si la utiliza, el icono correspondiente se encenderá y las pantallas parpadearán.

4.7.2. Cuando haya seleccionado el menú que desee, pulse el icono de sincronización. A continuación, pulse el icono de Encendido/Apagado. El cestillo que tenga un tiempo de cocinado mayor se pondrá en marcha. En la pantalla del otro cestillo aparecerá la palabra «HOLD». Este cestillo se pondrá en marcha cuando le quede el mismo tiempo de cocinado que al otro.

4.7.3. Si desactiva la función de sincronización, el icono correspondiente se apagará.

4.7.4. Si saca uno de los cestillos, el cocinado se pausará y aparecerá la palabra «OPEN» en la pantalla. Cuando lo vuelva a colocar, se volverá a activar la función sincronización.

4.7.5. Si se pausa el cocinado de alguno de los cestillos, el otro continuará funcionando, pero se desactivará la función sincronización.

5. Cocinar sin colocar el separador

5.1. Si va a colocar muchos ingredientes en la cubeta, no utilice el separador. Seleccione el mismo menú para ambos cestillos y después, pulse el icono de Encendido/Apagado.

CONSEJOS

Aviso: Estos consejos son solo indicativos. Como los ingredientes pueden variar en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar que los ajustes mostrados a continuación sean los más apropiados.

- Los alimentos más pequeños requieren un tiempo de cocción menor que los grandes.
- Una mayor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente mayor, al igual que una menor cantidad de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente menor.
- Voltear los ingredientes más pequeños mientras se cocinan optimiza el resultado final y puede ayudar a prevenir que los alimentos se cocinen de forma desigual.
- Añada una cucharada de aceite a las patatas para obtener un resultado más crujiente. Cocine los alimentos en la freidora de aire justo después de añadirles el aceite.
- Los alimentos que pueden ser cocinados al horno también pueden cocinarse en la freidora de aire.
- La cantidad óptima para que las patatas fritas queden crujientes es de 500 gramos.
- Utilice masas precocinadas para preparar aperitivos de forma rápida y fácil. La masa precocinada requiere un tiempo de cocción menor que la hecha a mano.
- Coloque un molde o una fuente de horno en el cestillo de la freidora de aire si quiere hornear un bizcocho o una quiche o si quiere freír alimentos que se rompen fácilmente o que están rellenos.
- También puede utilizar la freidora para recalentar alimentos. Para recalentar alimentos, ajuste la temperatura a 150 °C durante 10 minutos.

ESPAÑOL

Menú	Temperatura (°C)	Rango Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Rango Tiempo (min)
Carne	200	80 - 200	15	1-60
Pollo	200	80 - 200	25	1-60
DIY (ajuste manual)	180	80 - 200	18	1-60
Pescado	180	80 - 200	10	1-60
Pizza	180	80 - 200	12	1-60
Patatas congeladas	200	80 - 200	18	1-60
Postres	150	80 - 200	25	1-60
Verduras	150	80 - 200	15	1-60

Nota: Añada 3 minutos al proceso de cocción cuando empiece a cocinar mientras la freidora está todavía fría.

Nota: Puede ajustar la temperatura o el tiempo cuando utilice los dos cestillos al mismo tiempo.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

NOTA: Limpie la freidora después de cada uso.

NOTA: No utilice utensilios metálicos ni productos abrasivos para limpiar la cubeta o los cestillos, ya que podría dañar la superficie antiadherente.

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

NOTA: Retire los cestillos para que la freidora se enfríe más rápidamente.

2. Limpie el interior y el exterior de la freidora con un paño húmedo.
3. Limpie la cubeta y los cestillos con agua caliente, un poco de jabón líquido y una esponja no abrasiva.

NOTA: Recomendamos el uso de desengrasante líquido para retirar cualquier resto de suciedad.

NOTA: Si hay suciedad adherida a la cubeta o al fondo de los cestillos, llénelos de agua caliente con un poco de detergente líquido. Deje el agua en el cestillo durante aproximadamente 10 minutos.

4. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie la resistencia con un cepillo suave para retirar cualquier resto de comida.

Almacenamiento

1. Desenchufe la freidora y deje que se enfríe.
2. Asegúrese de que todas las partes están limpias y secas.
3. Guarde la freidora en su embalaje original o en un lugar protegido del sol, limpio y seco.

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles causas	Solución
La freidora de aire caliente no funciona.	El aparato no está enchufado.	Conecte el enchufe a una toma de corriente con conexión a tierra.
	No ha iniciado el temporizador.	Ajuste el temporizador hasta el tiempo de cocción deseado.
Los alimentos no están completamente cocinados.	Los ingredientes del cestillo son demasiado grandes.	Ponga ingredientes más pequeños en el cestillo. Los alimentos se cocinan mejor por pequeñas tandas.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Mediante los iconos táctiles correspondientes, ajuste la temperatura (consulte el apartado «Ajustes»).
	El tiempo de cocción seleccionado es demasiado corto.	Mediante los iconos táctiles correspondientes, ajuste el tiempo de cocción (consulte el apartado «Ajustes»).
Los alimentos se han frito de forma desigual.	Algunos alimentos requieren ser volteados a mitad del proceso de cocción.	Debe darles la vuelta a mitad del proceso a los alimentos que se amontonan unos encima de otros (por ejemplo, las patatas fritas). Consulte el apartado «Ajustes».

ESPAÑOL

Los alimentos no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	Ha cocinado alimentos pensados para ser fritos en una freidora convencional.	Cocine alimentos pensados para cocinarse en el horno o unte los alimentos con un poco de aceite para obtener un resultado más crujiente.
El cestillo no se desliza correctamente dentro de la freidora.	Hay demasiados ingredientes en el cestillo.	No exceda la cantidad máxima permitida en el cestillo.
	El cestillo no está colocado correctamente dentro de la cubeta.	Introduzca el cestillo en la freidora hasta que encaje.
Sale humo blanco del producto.	Está cocinando alimentos muy grasos.	Cuando fría ingredientes grasientos en la freidora de aire, se acumulará una gran cantidad de grasa en el cestillo. Esta grasa produce humo blanco y también hará que el cestillo se caliente más de lo habitual. Esto no afecta a la freidora ni al resultado.
	El cestillo aún contiene restos de grasa de un uso anterior.	El humo blanco se debe a que la grasa se calienta en la cubeta. Asegúrese de limpiarla correctamente después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual en la freidora de aire.	No ha empleado el tipo de patata correcto.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que se mantienen firmes durante la fritura.
	No ha lavado correctamente las patatas antes de freírlas.	Enjuague bien las patatas para quitar el almidón.
Las patatas fritas frescas no quedan crujientes al finalizar la cocción.	El punto crujiente de las patatas dependerá de la cantidad de agua y aceite.	Asegúrese de secar las patatas antes de añadir el aceite.
		Corte las patatas en trozos más pequeños para obtener resultados más crujientes.
		Añada un poco más de aceite para obtener resultados más crujientes.

Códigos de errores

Aparece «E1» en la pantalla: El termistor NTC está abierto.

Aparece «E2» en la pantalla: El termistor NTC está cortocircuitado.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 03491

Producto: Cecofry Panoramic 9000

Voltaje: 220 - 240 V

Frecuencia: 50 - 60 Hz

Potencia nominal: 2700 W

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

Fabricado en China | Diseñado en España

7. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

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

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

8. GARANTÍA Y SAT

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

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

Si detecta una incidencia con el producto o tiene alguna consulta, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec a través del número de teléfono +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

Los derechos de propiedad intelectual sobre los textos de este manual pertenecen a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Quedan reservados todos los derechos. El contenido de esta publicación no podrá, ni en parte ni en su totalidad, reproducirse, almacenarse en un sistema de recuperación, transmitirse o distribuirse por ningún medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación o similar) sin la previa autorización de CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Upper part
2. Top cover
3. Trim
4. Control panel
5. Separator
6. Rack
7. Basket drawer
8. Basket
9. Basket front part
10. Viewing window
11. Handle
12. Right air outlet opening
13. Left air outlet opening
14. Bottom cover
15. Base
16. Power cable

NOTE:

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

2. BEFORE USE

- This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the appliance out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging elements in a safe place. This will help you prevent damage to the device when transporting it in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.
- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or in bad conditions, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.
- Clean the rack and the inside of the basket with hot water, detergent, and a non-abrasive sponge.
- Clean the interior and the exterior of the appliance with a damp cloth.
- This is an oil-less air fryer that works with hot air, do not fill the basket with oil or fat for direct frying.

ENGLISH

WARNING: when the air fryer heats up for the first time, it may emit a slight smoke or odour. This is normal and does not affect safety.

Box content

- Cecofry Panoramic 9000
- Instruction manual

3. OPERATION

Preparing for use

1. Place the air fryer on a stable, flat, horizontal surface. Do not place the appliance on a surface that is not heat resistant.
2. Position the basket drawer. Do not fill up the basket drawer with oil or any other liquid. Do not place any objects on top of the appliance, as this will interrupt the airflow and affect the cooking result.

Control panel

Fig. 2

1. Power icon

The power indicator light will light up when the basket drawer is correctly positioned in the air fryer. Press the power icon to bring the air fryer out of standby mode. Then, choose the side of the basket in which you want to cook and, next, press the icon again to start the cooking process. Press the power icon for 2 seconds to switch off the air fryer.

NOTE: during cooking, you can press this icon to start or pause the cooking process.

2. Menu selection icon

Pressing this icon allows you to scroll through the 8 menus (23-30). Once the desired menu has been chosen, it will start up with the default time and temperature values.

3. Left basket selection icon

Press the left basket selection icon. You will see it turn on and, by default, the Meat menu icon indicator light and the left basket part of the display will flash. In addition, the time and the preset temperature of this menu will be displayed alternately. When the temperature is displayed, the corresponding indicator light at the top left of the display remains lit. When the time is displayed, the corresponding indicator light at the bottom left of the display remains lit. If you press the left basket selection icon for 2 seconds, the left basket selection will be cancelled, and the fryer will enter standby mode.

4. Right basket selection icon

Press the right basket selection icon. You will see it turn on and, by default, the Meat menu icon indicator light and the right basket part of the display will flash. In addition, the time and the preset temperature of this menu will be displayed alternately. When the temperature is displayed, the corresponding indicator light at the top left of the display remains lit. When the time is displayed, the corresponding indicator light at the bottom left of the display remains lit. If you press the right basket selection icon for 2 seconds, the right basket selection will be cancelled, and the fryer will enter standby mode.

5, 6, 7 and 8. Temperature and time increase/decrease icons

Icons 5, 6, 7 and 8 allow you to increase or decrease the cooking temperature of the baskets. Each time you press them, the temperature will increase/decrease by 5 °C. Pressing and holding either of these two icons will increase/decrease the temperature faster. Temperature range selector: 80 °C—200 °C. You can also add or decrease the cooking time of the basket, one minute at a time. Pressing and holding either of these two icons will increase/decrease the time faster.

9. Preheating icon

Press this icon to select the preheating function. Next, press the left or right basket selection icon. To start the function, press the power icon. It will activate a 160 °C mode for 3 minutes.

10. Synchronisation icon

If you press this icon, both baskets will finish cooking at the same time.

11. Temperature icon**12. Time icon****13. Left basket display****14. Left basket temperature indicator light****15. Left basket time indicator light****16. Temperature unit indicator light (°C) of the left basket****17. Time unit indicator light (min) of the left basket****18. Right basket display****19. Right basket temperature indicator light****20. Right basket time indicator light****21. Temperature unit indicator light (°C) of the right basket****22. Time unit indicator light (min) of the right basket****23-30. Menu indicator lights**

ENGLISH

Instructions for use

1. Start mode

First, connect the air fryer to the mains. When you do so, you will hear a beep and all icons/indicator lights will light up for one second. The only icon that will remain lit after this time will be the Power icon.

2. Standby mode

Press the Power icon. The left and right basket selection icons will light up. The air fryer will enter standby mode. If the fryer is in standby mode and no operation has been performed for 5 minutes, the basket selection icons will turn off. The only icon that will remain lit after this time will be the Power icon.

3. Cooking using one side of the basket (using the separator)

Fig. 3

3.1. Press the left/right basket selection icon. By default, one menu will flash, and the indicator lights of the other menus will be lit steadily. The temperature and time indicator lights will also flash. If you cancel the selection of both sides of the basket, the air fryer will enter standby mode.

3.2. To select the menu you want, press the menu selection icon. Then, set the time and temperature.

3.3. When you have set the temperature and time, press the Power icon. Cooking will start on the right/left side. The display will show the remaining time and the indicator lights that were flashing will stop doing so. The indicator light of the menu you have selected will remain lit; the other menu indicator lights will go out.

3.4. If you wish to adjust the temperature or time during the cooking process, do so by pressing the increase/decrease time or temperature icon. During the adjustment process, the fryer continues to operate.

3.5. If you wish to change menus during the cooking process, press the menu selection icon. Cooking will pause and the icon of the selected menu and the display will flash, indicating that you can select another menu and adjust the time and temperature.

3.6. Pressing the Power icon while the fryer is operating will stop the fryer. If 5 minutes pass without any operation being performed, the fryer will enter standby mode.

3.7. If you wish to switch off the fryer while it is running, press the Power icon for 2 seconds. The motor shall be switched off. The display will show the word "OFF" and a beep will sound.

3.8. When the cooking time is over, the word "OFF" will be shown on the display and 5 beeps will sound. After that, the air fryer will enter standby mode.

3.9. If you remove the basket drawer during cooking, the word "OPEN" will be displayed and the fryer will stop. When you put it back in, it will start up again.

4. Cooking using both sides of the basket (using the separator)

4.1 Setting up the two sides of the basket

4.1.1. First, select one of the two sides of the basket, choose the menu, and set the temperature and time. Then, do the same with the other side.

4.1.2. Pressing the Power icon will start both sides at the same time. The selection icons for both sides will flash once every 6 seconds. The displays will flash alternately every 3 seconds.

4.1.3. You can make the left side start cooking before the right side. To do this, set the left basket settings and then press the Power icon. Do the same with the right basket.

4.1.4. If you press the time or temperature icon during cooking in both sides, the selected temperature will be shown alternately on the left and right display. If no operation is performed for 3 seconds, the displays will revert to showing the time.

4.2 Settings during cooking in both sides

4.2.1. If you cook using both sides and want to change the temperature or time of one of them, press the corresponding basket selection icon and set the time and temperature. At this point, you will not be able to change the menu. If, after setting the time and temperature, no operation is performed for 10 seconds, the display will go back to normal.

4.2.2. During cooking, the time and temperature of the selected menu can be adjusted by pressing the desired basket selection icon and then the Power icon. The cooking of the side of the basket you have selected will be paused. When you have finished setting the time or temperature, press the Power icon to restart cooking.

ENGLISH

4.2.3. If cooking in one of the sides is paused and no operation is performed after 5 minutes, the basket will enter standby mode.

4.3. Cancelling the cooking in one of the sides of the basket

4.3.1. Press the selection icon of the side of the basket you wish to cancel cooking. Next, press the Power icon for 2 seconds. Cooking will be cancelled, and the basket will enter standby mode.

4.4. Removing the basket drawer

4.4.1. During cooking, if you remove the basket drawer, "OPEN" will appear on the display and cooking will stop. Neither of the two sides of the basket may be used. When you put the basket drawer back in place, cooking will resume.

4.5. Pausing both sides

4.5.1. You can pause the cooking in both sides of the basket simultaneously by pressing the Power icon. Both displays and the indicator light of the selected menu will flash. If you press the Power icon again, cooking will resume.

4.5.2. If you pause the cooking of both sides of the basket and do not perform any operation for 5 minutes, the basket will enter standby mode. After 5 minutes, the basket will stop operating and return to standby mode.

4.5.3. To adjust the cooking time or temperature of the sides, first pause them simultaneously. Then, press the basket selection icon for the side you wish to change the settings of. Once the modifications have been made, press the Power icon to resume cooking of both sides.

4.5.4. To cancel the cooking of both sides, first pause them simultaneously. Afterwards, press the Power icon for two seconds, the cooking of both sides will stop. "OFF" will appear on the display. After that, the air fryer will beep and enter standby mode.

4.6. Cancelling the cooking of both sides

4.6.1. If you press the Power icon for 2 seconds when both sides of the basket are operating, cooking will be cancelled and the word "OFF" will appear on both displays. After that, the air fryer will beep and enter standby mode.

4.6.2. If, when the sides have finished cooking, no operation is performed, the word "OFF" will appear on the display and the motor will stop. The air fryer will beep 5 times, the display will turn off and the fryer will enter standby mode.

4.6.3. If you want to switch off one of the two sides of the basket, press the corresponding basket selection icon and then press and hold the Power icon for 2 seconds. The side you have selected will be switched off and the word "OFF" will appear on your display. A beep will sound, and the basket will go into standby mode. From this point on, the fryer will enter cooking mode in just one side of the basket.

4.7. Simultaneous finish function

4.7.1. This function can only be used when you have selected two menus with different times for each side of the basket. If used, the corresponding icon will light up and the displays will flash.

4.7.2. When you have selected the desired menu, press the synchronisation icon. Next, press the Power icon. The side with the longest cooking time will start. "HOLD" will appear on the display of the other side. This side of the basket will start when it has the same cooking time remaining as the other side.

4.7.3. If you deactivate the synchronisation function, the corresponding icon will be turned off.

4.7.4. If you remove the basket, cooking will be paused and the word "OPEN" will appear on the display. When you replace it, the synchronisation function will be reactivated.

4.7.5. If cooking is paused in one of the sides, the other side will continue to operate, but the synchronisation function will be deactivated.

5. Cooking without the separator

5.1. If you are going to put a lot of ingredients in the basket drawer, do not use the separator. Select the same menu for both sides of the basket and then press the Power icon.

TIPS

Note: these tips are only indicative. As ingredients may vary in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee that the settings shown below are the most appropriate.

- Smaller ingredients require a shorter cooking time than larger ones.

ENGLISH

- A larger quantity of ingredients requires only a slightly longer preparation time, just as a smaller quantity of ingredients requires only a slightly shorter preparation time.
- Turning smaller ingredients while cooking optimises the end result and can help prevent food from cooking unevenly.
- Add some oil to the fresh potatoes for a crispier result. Cook the food in the air fryer just after adding the oil.
- Food that can be cooked in the oven can also be cooked in the air fryer.
- The optimum quantity for crispy fries is 500 grams.
- Pre-made dough requires a shorter preparation time. Pre-made dough requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking pan or baking dish in the basket of the air fryer if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry foods that break easily or are filled.
- You can also use the appliance to reheat food. To reheat food, set the temperature to 150 °C for 10 minutes.

Menu	Temperature (°C)	Temperature range (°C)	Time (min)	Time range (min)
Meat	200	80 - 200	15	1-60
Chicken	200	80 - 200	25	1-60
DIY (manual setting)	180	80 - 200	18	1-60
Fish	180	80 - 200	10	1-60
Pizza	180	80 - 200	12	1-60
Frozen chips	200	80 - 200	18	1-60
Desserts	150	80 - 200	25	1-60
Vegetables	150	80 - 200	15	1-60

Note: add 3 minutes to the cooking process when you start cooking while the fryer is cold.

Note: you can adjust the temperature or time when using both sides of the basket at the same time.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

NOTE: clean the fryer after every use.

NOTE: do not use metal utensils or abrasive products to clean the basket drawer or basket as this may damage the non-stick surface.

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

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

2. Clean the inside and outside of the air fryer with a damp cloth.
3. Clean the basket drawer and basket with hot water, detergent, and a non-abrasive sponge.

NOTE: the use of a degreasing liquid is recommended to remove any remains.

NOTE: if there is dirt stuck to the basket drawer or the bottom of the basket, fill them with hot water and a little liquid detergent. Leave the water in the basket for approximately 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a soft brush to remove any food residue.

Storage

1. Unplug the fryer and let it cool down.
2. Make sure all parts are clean and dry.
3. Store the fryer in its original packaging or in a clean and dry place protected from the sun.

5. TROUBLESHOOTING

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

ENGLISH

Food is not fully cooked	The ingredients in the basket are too large.	Put smaller batches of food in the basket. Smaller batches are cooked more evenly.
	The selected temperature is too low.	Use the corresponding icons to set the temperature (see section "Settings").
	The selected cooking time is too short.	Use the corresponding icons to set the cooking time (see section "Settings").
Food has been unevenly fried	Some foods require turning halfway through the cooking process.	Food that piles up on top of each other (e.g. French fries) should be turned over halfway through the process. See section "Settings".
Food is not crispy when it comes out of the air fryer	You used a type of food that is meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Cook foods intended to be baked in the oven or brush food with a little oil for a crispier result.
The basket does not slide into the appliance properly	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the max. indication.
	The basket is not placed in the basket drawer correctly.	Insert the basket into the fryer until it clicks into place.
White smoke comes out of the appliance	You are cooking greasy ingredients.	When cooking fatty food in the air fryer, a large amount of oil will leak onto the base of the basket. This grease produces white smoke and will also make the basket hotter than usual. This does not affect the fryer or the result.
	The basket still contains traces of fat from previous uses.	White smoke is caused by grease heating up in the basket drawer. Make sure you clean the device properly after each use.
Chips are unevenly fried	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay put during frying.
	You have not washed the potatoes properly before frying.	Rinse the potato sticks properly to remove the starch.

Fresh chips are not crispy	The crispiness of the potatoes will depend on the amount of water and oil.	Make sure you dry the potato sticks properly before adding the oil.
		Cut the potato sticks on smaller pieces for crispier results.
		Add a little bit more of oil for a crispier result.

Error codes

"E1" appears on the display: the NTC thermistor is open.

"E2" appears on the display: the NTC thermistor is short-circuited.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 03491

Product: Cecofry Panoramic 9000

Voltage: 220 - 240 V

Frequency: 50 - 60 Hz

Rated power: 2700 W

Technical specifications may change without prior notification to improve product quality.

Made in China | Designed in Spain

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES

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

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

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

ENGLISH

It is recommended that repairs be carried out by qualified personnel.

If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact the official Cecotec Technical Support Service at +34 963 210 728.

9. COPYRIGHT

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1

1. Partie supérieure
2. Cache inférieur
3. Enjoliveur
4. Panneau de contrôle
5. Séparateur
6. Grille
7. Cuve
8. Panier
9. Partie avant du panier
10. Fenêtre
11. Poignée
12. Sortie d'air droite
13. Sortie d'air gauche
14. Cache inférieur
15. Base
16. Câble d'alimentation

NOTE :

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

2. AVANT UTILISATION

- Cet appareil possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte et retirez tout le matériel qui compose l'emballage. Rangez la boîte d'origine et le reste des éléments provenant de l'emballage dans un endroit sûr pour éviter d'endommager l'appareil si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.
- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. S'il manque une pièce, une partie, un accessoire ou que l'appareil ou ses accessoires ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
- Nettoyez le panier et la grille avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non-abrasive.
- Nettoyez l'extérieur et l'intérieur du produit avec un chiffon doux et humide.
- Cette friteuse sans huile fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas donc le panier d'huile ou de graisse pour faire frire.

FRANÇAIS

AVERTISSEMENT : Lorsque votre friteuse chauffe pour la première fois, vous pourrez sentir une légère fumée ou odeur. Ceci est normal et n'affecte pas la sécurité.

Contenu de la boîte

- Cecofry Panoramic 9000
- Manuel d'instructions

3. FONCTIONNEMENT

Préparation pour l'utilisation

1. Placez la friteuse à air sur une surface horizontale, plate et stable. Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur.
2. Placez le panier. Ne remplissez pas la friteuse d'huile ou de tout autre liquide. Ne placez aucun objet sur l'appareil, car cela interromprait le flux d'air et affecterait le résultat de la friture.

Panneau de contrôle

Img. 2

1. Icône Marche/Arrêt

Lorsque le panier sera correctement placé dans la friteuse, l'indicateur de marche s'allumera. Appuyez sur l'icône marche/arrêt pour quitter le mode veille. Sélectionnez ensuite le panier dans lequel vous souhaitez cuisiner, puis appuyez à nouveau sur l'icône pour lancer le processus de cuisson. Appuyez sur l'icône marche/arrêt pendant 2 secondes pour éteindre complètement la friteuse.

NOTE : Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur cette icône pour démarrer ou interrompre le processus de cuisson.

2. Icône pour sélectionner le menu

En appuyant sur cette icône, vous pourrez faire défiler les 8 menus (23-30). Une fois le menu sélectionné, les valeurs par défaut de temps et de température seront activées.

3. Icône pour sélectionner le panier gauche

Appuyez sur cette icône pour sélectionner le panier gauche. Cette icône s'allumera et, par défaut, l'icône du menu Viande et l'écran du panier gauche clignoteront. En outre, le temps et la température pré-réglés de ce menu s'afficheront alternativement. Lorsque la température est affichée, l'indicateur correspondant en haut à gauche de l'écran restera allumé. Lorsque

Le temps est affiché, l'indicateur correspondant en bas à gauche de l'écran restera allumé. Si vous appuyez sur l'icône pour sélectionner le panier gauche pendant 2 secondes, la sélection du panier gauche sera annulée et la friteuse entrera en mode veille.

4. Icône pour sélectionner le panier droit

Appuyez sur l'icône pour sélectionner le panier droit. Cette icône s'allumera et, par défaut, l'icône du menu Viande et l'écran du panier droit clignoteront. En outre, le temps et la température prééglés de ce menu s'afficheront alternativement. Lorsque la température est affichée, l'indicateur correspondant en haut à gauche de l'écran restera allumé. Lorsque le temps est affiché, l'indicateur correspondant en bas à gauche de l'écran restera allumé. Si vous appuyez sur l'icône pour sélectionner le panier droit pendant 2 secondes, la sélection du panier droit sera annulée et la friteuse entrera en mode veille.

5, 6, 7 et 8. Icônes pour augmenter ou diminuer le temps et la température du panier

Les icônes 5, 6, 7 et 8 permettent d'augmenter ou de diminuer la température de cuisson du panier. Chaque fois que vous appuyez sur ces icônes, la température augmentera/diminuera de 5 °C. Si vous appuyez longuement sur l'une de ces deux icônes, la température augmentera ou diminuera plus rapidement. Sélecteur de température : 80°C—200°C. Vous pouvez également ajouter ou diminuer le temps de cuisson du panier, une minute chaque fois. Si vous appuyez longuement sur l'une de ces deux icônes, le temps augmentera ou diminuera plus rapidement.

9. Icône de la fonction Préchauffer

Appuyez sur cette icône pour sélectionner la fonction de préchauffage. Appuyez ensuite sur l'icône pour sélectionner le panier gauche ou droit. Pour activer cette fonction, appuyez sur l'icône de marche/arrêt. Un mode à 160 °C pendant 3 minutes sera activé.

10. Icône de synchronisation

Si vous appuyez sur cette icône, les deux paniers termineront la cuisson en même temps.

11. Icône de la température

12. Icône du temps

13. Écran du panier gauche

14. Indicateur de température du panier gauche

15. Indicateur de temps du panier gauche

16. Indicateur de l'unité de température (°C) du panier gauche

17. Indicateur de l'unité de temps (min) du panier gauche

18. Écran du panier droit

19. Indicateur de température du panier droit

20. Indicateur de temps du panier droit

21. Indicateur de l'unité de température (°C) du panier droit

22. Indicateur de l'unité de temps (min) du panier droit

23-30. Indicateurs des menus

Instructions détaillées pour l'utilisation

1. Mode de démarrage

Tout d'abord, branchez la friteuse. Vous entendrez alors un bip et tous les icônes/indicateurs s'allumeront pendant une seconde. La seule icône qui restera allumée après ce temps est l'icône marche/arrêt.

2. Mode standby

Appuyez sur l'icône marche/arrêt et les icônes pour sélectionner les paniers gauche et droit s'allumeront. La friteuse passera en mode veille. Si la friteuse est en mode veille et qu'aucune opération n'a été effectuée pendant 5 minutes, les icônes pour sélectionner le panier s'éteindront. La seule icône qui restera allumée après ce temps est l'icône marche/arrêt.

3. Cuisiner dans un seul panier (avec séparateur)

Img.3

3.1. Appuyez sur l'icône pour sélectionner le panier droit ou gauche. Par défaut, un menu clignotera et les indicateurs des autres menus resteront allumés. Les indicateurs de température et de temps clignoteront également. Si vous annulez la sélection des deux paniers, la friteuse passera en mode veille.

3.2 Pour sélectionner le menu souhaité, appuyez sur l'icône pour sélectionner le menu. Réglez ensuite le temps et la température.

3.3 Une fois la température et le temps réglés, appuyez sur l'icône marche/arrêt. La cuisson commencera dans le panier droit/gauche. L'écran affichera le temps restant et les indicateurs qui clignotent cesseront de clignoter. L'indicateur du menu que vous aurez sélectionné restera allumé, les autres indicateurs du menu s'éteindront.

3.4 Si vous souhaitez ajuster la température ou le temps pendant le processus de cuisson, appuyez sur l'icône augmenter/diminuer le temps ou la température. Pendant le processus de réglage, la friteuse continue de fonctionner.

3.5 Si vous souhaitez changer de menu pendant la cuisson, appuyez sur l'icône pour sélectionner le menu. La cuisson s'interrompra et l'icône du menu sélectionné ainsi que

l'écran clignoteront, indiquant que vous pourrez sélectionner un autre menu et régler le temps et la température.

3.6 Si vous appuyez sur l'icône marche/arrêt alors que la friteuse est allumée, celle-ci s'arrêtera. Si vous n'effectuez aucune opération pendant 5 minutes, la friteuse passera en mode veille.

3.7. Si vous souhaitez éteindre la friteuse pendant le fonctionnement, appuyez sur l'icône marche/arrêt pendant 2 secondes. Le moteur s'éteindra. L'écran affichera « OFF » et vous entendrez un bip.

3.8. Lorsque le temps de cuisson sera écoulé, « OFF » s'affichera sur l'écran et vous entendrez 5 bips. La friteuse passera en mode veille.

3.9. Si vous retirez la cuve pendant la cuisson, « OPEN » s'affichera et la friteuse s'arrêtera. Lorsque vous le remettrez en place, la friteuse redémarrera.

4. **Cuisiner avec les deux paniers (avec le séparateur)**

4.1 Mettre en fonctionnement les deux paniers

4.1.1. Sélectionnez d'abord un côté du panier, choisissez le menu et réglez la température et le temps. Faites ensuite de même avec l'autre côté.

4.1.2. En appuyant sur l'icône marche/arrêt, les deux paniers démarreront en même temps. Les icônes pour sélectionner les deux paniers clignoteront une fois toutes les 6 secondes. Les écrans clignoteront alternativement toutes les 3 secondes.

4.1.3. Vous pouvez faire en sorte que le panier gauche commence la cuisson avant le panier droit. Pour ce faire, configurez les paramètres du panier gauche, puis appuyez sur l'icône marche/arrêt. Faites ensuite de même pour le panier droit.

4.1.4. Si vous appuyez sur l'icône du temps ou de la température pendant la cuisson des deux paniers, la température sélectionnée s'affichera alternativement sur l'écran de gauche et de droite. Si aucune opération n'est effectuée pendant 3 secondes, les écrans afficheront à nouveau le temps.

4.2 Réglage pendant la cuisson des deux paniers

4.2.1. Si vous cuisinez avec les deux paniers et que vous souhaitez modifier la température ou le temps de l'un d'entre eux, appuyez sur l'icône pour sélectionner le panier correspondant

FRANÇAIS

et réglez le temps et la température. Vous ne pourrez alors modifier le menu. Si, après avoir réglé le temps et la température, aucune opération n'est effectuée pendant 10 secondes, l'écran reviendra à la normale.

4.2.2. Pendant la cuisson, le temps et la température du menu sélectionné peuvent être réglés en appuyant sur l'icône de sélection du panier souhaité, puis sur l'icône marche/arrêt. La cuisson du panier sélectionné sera mise en pause. Lorsque vous avez fini de régler le temps ou la température, appuyez sur l'icône marche/arrêt pour redémarrer la cuisson.

4.2.3. Si la cuisson dans l'un des paniers est interrompue et qu'aucune opération n'est effectuée après 5 minutes, le panier passera en mode veille.

4.3. Annuler la cuisson de l'un des paniers

4.3.1. Appuyez sur l'icône de sélection du panier dont vous souhaitez annuler la cuisson. Appuyez ensuite sur l'icône marche/arrêt pendant 2 secondes. La cuisson sera annulée et le panier passera en mode veille.

4.4. Retirer le panier

4.4.1. Pendant la cuisson, si vous retirez le panier, « OPEN » apparaîtra sur l'écran et la cuisson s'arrêtera dans les deux côtés. Vous ne pourrez pas utiliser le panier. Lorsque vous le remettez en place, le panier reprendra la cuisson.

4.5. Mettre les deux paniers en pause

4.5.1. Vous pourrez interrompre la cuisson des deux paniers simultanément en appuyant sur l'icône marche/arrêt. Les deux écrans et l'icône du menu sélectionné clignoteront. Si vous appuyez à nouveau sur l'icône marche/arrêt, la cuisson reprendra.

4.5.2. Si vous interrompez la cuisson des deux paniers et n'effectuez aucune opération pendant 5 minutes, les paniers passeront en mode veille. Au bout de 5 minutes, les deux paniers cesseront de fonctionner et reviendront en mode veille.

4.5.3. Pour régler le temps de cuisson ou la température des paniers, mettez-les d'abord en pause simultanément. Appuyez ensuite sur l'icône pour sélectionner le panier dont vous souhaitez modifier les paramètres. Une fois les modifications effectuées, appuyez sur l'icône marche/arrêt pour reprendre la cuisson des deux paniers.

4.5.4. Pour annuler la cuisson des deux paniers, mettez-les d'abord en pause simultanément. Appuyez ensuite sur l'icône marche/arrêt pendant deux secondes, la cuisson des deux

paniers s'arrêtera. « OFF » apparaîtra sur l'écran. Vous entendrez un bip, puis la friteuse entrera en mode veille.

4.6. Annuler la cuisson des deux paniers

4.6.1. Si vous appuyez sur l'icône marche/arrêt pendant 2 secondes lorsque les deux paniers sont en marche, la cuisson sera annulée et « OFF » apparaîtra sur les deux écrans. Vous entendrez un bip, puis la friteuse entrera en mode veille.

4.6.2. Si, à la fin de la cuisson des paniers, aucune opération n'est effectuée, « OFF » apparaîtra sur l'écran et le moteur s'arrêtera. Vous entendrez 5 bips, l'écran s'éteindra et la friteuse passera en mode veille.

4.6.3. Si vous souhaitez éteindre l'un des deux paniers, appuyez sur l'icône pour sélectionner le panier correspondant, puis sur l'icône marche/arrêt pendant 2 secondes. Le panier que vous avez sélectionné s'éteindra et « OFF » apparaîtra sur l'écran du panier sélectionné. Vous entendrez un bip, puis le panier entrera en mode veille. À partir de ce moment, la friteuse entrera en mode de cuisson dans un seul panier.

4.7. Fonction de synchronisation

4.7.1. Cette fonction ne pourra être utilisée que si vous aurez sélectionné deux menus avec des temps différents pour chaque panier. Si vous l'utilisez, l'icône correspondante s'allumera et les écrans clignoteront.

4.7.2. Lorsque vous avez sélectionné le menu souhaité, appuyez sur l'icône de synchronisation. Appuyez ensuite sur l'icône marche/arrêt. Le panier dont le temps de cuisson est le plus long démarrera. « HOLD » apparaîtra sur l'écran de l'autre panier. Ce panier démarrera lorsqu'il restera le même temps de cuisson que l'autre panier.

4.7.3. Si vous désactivez la fonction de synchronisation, l'icône correspondante s'éteindra.

4.7.4. Si vous retirez le panier, la cuisson sera interrompue et « OPEN » apparaîtra sur l'écran. Lorsque vous le remettrez en place, la fonction de synchronisation sera réactivée.

4.7.5. Si la cuisson est interrompue dans l'un des paniers, l'autre panier continuera de fonctionner, mais la fonction de synchronisation sera désactivée.

5. Cuisiner sans le séparateur

5.1. Si vous allez mettre beaucoup d'ingrédients dans le panier, n'utilisez pas le séparateur.

FRANÇAIS

Sélectionnez le même menu pour les deux paniers, puis appuyez sur l'icône marche/arrêt.

Conseils

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

- Les aliments plus petits exigent un moindre temps de préparation que les aliments plus grands.
- Une quantité plus grande d'ingrédients exige un temps de préparation légèrement plus grand. De la même façon, une moindre quantité d'aliments exige un temps de préparation légèrement plus petit.
- Retourner les aliments les plus petits pendant leur préparation optimise le résultat et aide à prévenir que les aliments ne cuisent de manière inégale.
- Ajoutez un peu d'huile aux frites pour obtenir un résultat plus croustillant. Faites cuire les aliments dans la friteuse à air juste après avoir ajouté l'huile.
- Les aliments qui conviennent pour une cuisson au four peuvent être aussi cuisinés avec cette friteuse.
- La quantité optimale de pommes de terre frites est de 500 g.
- Utilisez de pâtes précuites pour préparer les apéritifs rapidement et facilement. La pâte préparée/achetée nécessite moins de temps de préparation que la pâte faite 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 qui se brisent facilement ou farcis.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse pour réchauffer les aliments. Pour réchauffer les aliments, réglez la température sur 150 °C pendant 10 minutes.

Menu	Température (°C)	Intervalle de température (°C)	Temps (min)	Intervalle de temps (min)
Viande	200	80 - 200	15	1-60
Poulet	200	80 - 200	25	1-60
DIY (mode Manuel)	180	80 - 200	18	1-60
Poisson	180	80 - 200	10	1-60
Pizza	180	80 - 200	12	1-60
Frites surgelées	200	80 - 200	18	1-60

Desserts	150	80 - 200	25	1-60
Légumes	150	80 - 200	15	1-60

Note : Ajoutez 3 minutes au processus de cuisson lorsque vous commencez la cuisson alors que la friteuse est froide.

Note : Vous pouvez régler la température ou le temps de cuisson lorsque vous utilisez les deux paniers en même temps.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NOTE : Nettoyez la friteuse après chaque utilisation.

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

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

NOTE : Retirez le panier pour que la friteuse refroidisse plus rapidement.

- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de la friteuse avec un chiffon humide.
- Nettoyez le panier et les grilles avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non-abrasive.

NOTE : Il est conseillé d'utiliser un produit pour dégraisser afin d'éliminer tous les restes de saleté.

NOTE : Si de la saleté est collée aux parois ou au fond du panier, remplissez-le d'eau chaude et d'un peu de liquide vaisselle. Laissez tremper le panier pendant environ 10 minutes.

- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non-abrasive.
- Nettoyez la résistance avec une brosse à poils doux afin d'éliminer tous les restes de nourriture.

Stockage

- Débranchez la friteuse et laissez-la refroidir.
- Veillez vous assurer que toutes les parties sont propres et sèches.
- Rangez la friteuse dans sa boîte d'origine ou dans un endroit propre et sec, à l'abri du soleil.

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Possibles causes	Solution
La friteuse ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil sur une prise de courant avec connexion à terre.
	Vous n'avez pas démarré la minuterie.	Réglez la minuterie en fonction du temps de préparation souhaité.
Les aliments ne sont pas complètement cuits.	Les ingrédients dans le panier sont trop grands.	Introduisez des ingrédients plus petits dans le panier. Les aliments peuvent être mieux cuisinés à plusieurs étapes.
	La température sélectionnée est trop basse.	Utilisez les icônes tactiles correspondantes pour régler la température de cuisson (consultez le paragraphe « Réglages »).
	Le temps de cuisson sélectionné est trop court.	Utilisez les icônes tactiles correspondantes pour régler le temps de cuisson (consultez le paragraphe « Réglages »).
Les aliments ne sont pas cuits uniformément.	Certains aliments doivent être retournés à mi-cuisson.	Les aliments qui se superposent les uns sur les autres (par exemple, les frites) doivent être retournés à la moitié du processus de cuisson. Consultez le paragraphe « Réglages ».
Les aliments ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse.	Vous avez cuisiné d'aliments qui ont été conçus pour être frites dans une friteuse conventionnelle.	Cuisinez des aliments conçus pour le four ou badigeonnez-les avec un peu d'huile pour obtenir un résultat plus croustillant.
Le panier ne glisse pas bien dans la friteuse.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Ne surpassez pas la quantité maximale permise dans le panier.
	Le panier n'est pas bien installé dans la cuve.	Insérez le panier dans la friteuse jusqu'à ce qu'il s'emboîte.

De la fumée blanche sort de l'appareil.	Les aliments utilisés sont très gras.	Lors de la cuisson d'aliments gras dans la friteuse, une grande quantité d'huile s'accumule dans le panier. Cette graisse produit de la fumée blanche et rend le panier plus chaud que d'habitude. Cela n'affecte ni la friteuse ni le résultat.
	Le panier contient des restes de graisse provenant d'une utilisation antérieure.	La fumée blanche est due au réchauffement de la graisse dans la cuve. Nettoyez-la bien après chaque usage.
Les frites fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse.	Vous n'avez pas utilisé le bon type de frite.	Utilisez des pommes de terre fraîches et veillez à ce qu'elles restent fermes pendant la friture.
	Vous n'avez pas bien nettoyé les pommes de terre avant de les faire frire.	Rincez bien les pommes de terre pour leur enlever l'amidon.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes.	Le point de cuisson croustillant dépend de la quantité d'eau et d'huile.	Assurez-vous de sécher les frites avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les pommes de terre en lanières plus petites pour obtenir des résultats plus croustillants.
		Ajoutez un peu plus d'huile pour obtenir des résultats plus croustillants.

Codes d'erreur

« E1 » apparaît sur l'écran : La thermistance NTC est ouverte.

« E2 » apparaît sur l'écran : La thermistance NTC est court-circuitée.

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 03491

Produit : Cecofry Panoramic 9000

Voltage : 220 - 240 V

Fréquence : 50 - 60 Hz

Puissance nominale : 2700 W

FRANÇAIS

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

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

7. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Ce symbole indique que, conformément à la réglementation en vigueur, le produit et/ou la batterie doivent être éliminés séparément des déchets municipaux.

Lorsque ce produit atteint la fin de sa vie utile, vous devez retirer les piles ou

 batteries et les apporter à un point de collecte désigné par les autorités locales.

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

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

8. GARANTIE ET SAV

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

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

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

9. COPYRIGHT

Les droits de propriété intellectuelle des textes de ce manuel appartiennent à CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Tous droits réservés. Le contenu de cette publication ne peut être, en totalité ou en partie, reproduit, stocké dans un système de récupération de données, transmis ou distribué par quelque moyen que ce soit (électronique, mécanique, photocopie, enregistrement ou similaire) sans l'autorisation préalable de CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

1. Oberes Teil
2. Vorderes Gehäuse
3. Verschönerung
4. Bedienfeld
5. Abscheider
6. Gitter
7. Kocheimer
8. Frittierkorb
9. Vorderseite des Frittierkorbs
10. Fenster
11. Tragegriff
12. Rechter Luftauslass
13. Linker Luftauslass
14. Untere Abdeckung
15. Basis
16. Netzkabel

HINWEIS:

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie ihn später transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Artikel wiederverwerten.
- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand ist, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.
- Reinigen Sie die Gitter und den Frittierkorb mit heißem Wasser, ein wenig Flüssigseife und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Produkts mit einem weichen, feuchten Tuch.
- Es handelt sich um eine ölfreie Fritteuse, die mit Heißluft arbeitet. Füllen Sie den Kocheimer nicht mit ÖL oder Fett zum direkten Frittieren.

DEUTSCH

WARNUNG: Wenn Ihre Fritteuse zum ersten Mal aufheizt, kann sie einen leichten Rauch oder Geruch abgeben. Dies ist normal und beeinträchtigt die Sicherheit nicht.

Vollständiger Inhalt

- Cecofry Panoramic 9000
- Diese Bedienungsanleitung

3. BEDIENUNG

Vorbereitung für den Einsatz

1. Stellen Sie die Fritteuse auf eine waagerechte, stabile und ebene Fläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
2. Platzieren Sie den Kocheimer. Füllen Sie den Kocheimer nicht mit Öl oder einer anderen Flüssigkeit. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da sonst der Luftstrom unterbrochen und das Garergebnis beeinträchtigt wird.

Bedienfeld

Abb. 2

1. Ein-/Aus Symbol

Wenn der Kocheimer und der Frittierkorb richtig in der Fritteuse positioniert sind, leuchtet die Betriebsanzeige auf. Drücken Sie das Symbol Ein/Aus, um die Fritteuse aus dem Standby-Modus zu holen. Wählen Sie dann den Frittierkorb aus, in dem Sie garen möchten, und drücken Sie dann erneut auf das Symbol, um den Garvorgang zu starten. Drücken Sie das Ein/Aus-Symbol 2 Sekunden lang, um die Fritteuse vollständig auszuschalten.

HINWEIS: Während des Garvorgangs können Sie dieses Symbol drücken, um den Garvorgang zu starten oder zu unterbrechen.

2. Menüauswahl Symbol

Wenn Sie dieses Symbol drücken, können Sie durch die 8 Menüs (23-30) blättern. Wenn Sie das gewünschte Menü ausgewählt haben, wird es mit den Standardwerten für Zeit und Temperatur gestartet.

3. Auswahlkegel für den linken Frittierkorb

Drücken Sie auf das Auswahlsymbol im linken Frittierkorb. Das Gerät schaltet sich ein, und standardmäßig leuchtet das Symbol für das Menü „Fleisch“ auf und der linke Teil der Anzeiger blinkt. Außerdem werden die Garzeit und die voreingestellte Temperatur in diesem Menü abwechselnd angezeigt. Wenn die Temperatur angezeigt wird, leuchtet die entsprechende Anzeige oben links auf dem Display. Wenn die Uhrzeit angezeigt wird, leuchtet die

entsprechende Anzeige unten links auf dem Display. Wenn Sie das Symbol für die Auswahl des linken Frittierkorbs 2 Sekunden lang drücken, wird die Auswahl des linken Frittierkorbs aufgehoben und die Fritteuse geht in den Standby-Modus.

4. Symbol für die Auswahl des rechten Frittierkorbs

Drücken Sie auf das Auswahlssymbol im rechten Frittierkorb. Es schaltet sich ein, und standardmäßig leuchtet das Symbol für das Menü „Fleisch“ auf, und der rechte Teil der Anzeige blinkt. Außerdem werden die Garzeit und die voreingestellte Temperatur in diesem Menü abwechselnd angezeigt. Wenn die Temperatur angezeigt wird, leuchtet die entsprechende Anzeige oben links auf dem Display. Wenn die Uhrzeit angezeigt wird, leuchtet die entsprechende Anzeige unten links auf dem Display. Wenn Sie das Symbol für die rechte Korbauswahl 2 Sekunden lang drücken, wird die rechte Korbauswahl abgebrochen und die Fritteuse geht in den Standby-Modus.

5, 6, 7 und 8. Symbole zum Erhöhen/Verringern der Zeit und der Temperatur des Frittierkorbs.

Mit den Symbolen 5, 6, 7 und 8 können Sie die Gartemperatur der Körbe erhöhen oder verringern. Jedes Mal, wenn Sie sie drücken, erhöht/verringert sich die Temperatur um 5°C. Wenn Sie eines der beiden Symbole gedrückt halten, wird die Temperatur schneller erhöht/verringert. Temperaturbereichswahlschalter: 80°C—200°C. Sie können auch die Garzeit des Frittierkorbs minutenweise erhöhen oder verringern. Wenn Sie eines dieser beiden Symbole gedrückt halten, wird die Zeit schneller erhöht/verringert.

9. Symbol für die Vorwärmfunktion

Drücken Sie dieses Symbol, um die Funktion Vorwärmen zu wählen. Drücken Sie dann das linke oder rechte Korbauswahlsymbol. Um die Funktion zu starten, drücken Sie auf das Symbol Ein/Aus. Es wird ein 160°C-Modus für 3 Minuten aktiviert.

10. Synchronisierungssymbol

Wenn Sie dieses Symbol drücken, werden beide Frittierkörbe gleichzeitig fertig gegart.

11. Temperatur-Symbol

12. Zeit-Symbol

13. Linker Frittierkorb Display

14. Linker Korb Temperaturanzeiger

15. Linker Korb Zeitanzeiger

16. Anzeiger des linken Korbes Temperatureinheit (°C)

17. Anzeiger des linken Korbes Zeiteinheit (min)

18. Rechter Frittierkorb Display

19. Rechter Korb-Temperatur-Anzeiger

20. Anzeiger der richtigen Korbzeit

21. Anzeiger des rechten Korbes Temperatureinheit (°C)

22. Anzeiger des rechten Korbes Zeiteinheit (min)

23-30. Anzeigen der Menüs

Ausführliche Gebrauchsanweisung

6. Start-Modus

Schließen Sie die Fritteuse zunächst an das Stromnetz an. Wenn Sie dies tun, hören Sie einen Piepton und alle Symbole/Anzeigen leuchten eine Sekunde lang auf. Das einzige Symbol, das nach dieser Zeit noch leuchtet, ist das Ein/Aus-Symbol.

7. Standby-Modus

Drücken Sie das Symbol Ein/Aus, und die Symbole für die linke und rechte Korbauswahl leuchten auf. Die Fritteuse geht in den Standby-Modus. Wenn sich die Fritteuse im Standby-Modus befindet und 5 Minuten lang keine Bedienung erfolgt ist, erlöschen die Symbole für die Korbauswahl. Das einzige Symbol, das nach dieser Zeit noch leuchtet, ist das Ein/Aus-Symbol.

8. Garen in einem einzigen Frittierkorb (mit Trennvorrichtung)

Abb.3.

3.1. Drücken Sie das rechte oder linke Korbauswahlsymbol. Standardmäßig blinkt ein Menü und die Anzeigen der anderen Menüs leuchten konstant. Die Temperatur- und die Zeitanzeiger blinken ebenfalls. Wenn Sie beide Frittierkörbe abwählen, geht die Fritteuse in den Standby-Modus.

3.2. Um das gewünschte Menü auszuwählen, drücken Sie auf das Symbol für die Menüauswahl. Stellen Sie dann die Zeit und die Temperatur ein.

3.3. Wenn Sie die Temperatur und die Garzeit eingestellt haben, drücken Sie auf das Symbol Ein/Aus. Das Garen beginnt auf der rechten/linken Seite. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt und die blinkenden Anzeigen hören auf zu blinken. Die Kontrollleuchte des gewählten Menüs leuchtet weiter, die anderen Menü-Anzeigen erlöschen.

3.4. Wenn Sie die Temperatur oder die Zeit während des Garvorgangs anpassen möchten, drücken Sie auf das Symbol zum Erhöhen/Verringern der Zeit oder der Temperatur. Während des Einstellvorgangs ist die Fritteuse weiterhin in Betrieb.

3.5. Wenn Sie während des Garvorgangs die Menüs wechseln möchten, drücken Sie auf das Symbol für die Menüauswahl. Der Garvorgang wird unterbrochen und das Symbol des gewählten Menüs und das Display blinken, um anzuzeigen, dass Sie ein anderes Menü wählen und die Zeit und Temperatur einstellen können.

3.6. Wenn Sie das Ein/Aus-Symbol drücken, während die Fritteuse läuft, wird sie angehalten. Wenn 5 Minuten vergehen, ohne dass ein Vorgang ausgeführt wird, geht die Fritteuse in den Standby-Modus über.

3.7. Wenn Sie die Fritteuse bei laufendem Betrieb ausschalten möchten, drücken Sie 2 Sekunden lang auf das Symbol Ein/Aus. Der Motor muss abgestellt sein. Auf dem Display erscheint das Wort „OFF“ und ein Signalton ertönt.

3.8. Nach Ablauf der Garzeit erscheint auf dem Display das Wort „OFF“ und es ertönen 5 Signaltöne. Die Fritteuse schaltet dann in den Standby-Modus.

3.9. Wenn Sie den Kocheimer während des Garvorgangs herausnehmen, wird das Wort „OPEN“ angezeigt und die Fritteuse stoppt. Wenn Sie ihn wieder einstecken, wird er wieder starten.

9. Garen in zwei Frittierkörbe (mit Trennvorrichtung)

4.1 Inbetriebnahme der beiden Frittierkörbe

4.1.1. Wählen Sie zunächst einen der beiden Körbe aus, wählen Sie das Menü und stellen Sie die Temperatur und die Zeit ein. Dann machen Sie dasselbe mit dem anderen Frittierkorb.

4.1.2. Durch Drücken des Ein/Aus-Symbols werden beide Körbe gleichzeitig gestartet. Die Auswahlssymbole für beide Körbe blinken einmal alle 6 Sekunden. Die Displays blinken abwechselnd alle 3 Sekunden.

4.1.3. Sie können den linken Korb vor dem rechten Korb mit dem Garen beginnen lassen. Konfigurieren Sie dazu die Einstellungen des linken Korbs und drücken Sie dann auf das Symbol Ein/Aus. Dann machen Sie dasselbe mit dem rechten Korb.

4.1.4. Wenn Sie während des Garvorgangs in beiden Körben das Zeit- oder Temperatursymbol drücken, wird die gewählte Temperatur abwechselnd auf dem linken und rechten Display angezeigt. Wenn 3 Sekunden lang keine Bedienung erfolgt, kehren die Anzeigen zur Zeitanzeige zurück.

4.2 Garkonfiguration beim Garen in zwei Frittierkörben

4.2.1. Wenn Sie mit beiden Körben kochen und die Temperatur oder die Zeit eines der beiden Körbe ändern möchten, drücken Sie auf das entsprechende Korbauswahlsymbol und stellen Sie die Zeit und die Temperatur ein. Zu diesem Zeitpunkt können Sie das Menü nicht mehr ändern. Wenn nach dem Einstellen von Uhrzeit und Temperatur 10 Sekunden lang keine Bedienung erfolgt, kehrt die Anzeige zum Normalzustand zurück.

4.2.2. Während des Garvorgangs können Sie Zeit und Temperatur des gewählten Menüs einstellen, indem Sie das Symbol für die Korbauswahl und dann das Symbol Ein/Aus drücken. Das Garen des von Ihnen gewählten Korbes wird unterbrochen. Wenn Sie mit der Einstellung der Zeit oder der Temperatur fertig sind, drücken Sie auf das Symbol Ein/Aus, um den Garvorgang fortzusetzen.

4.2.3. Wenn der Garvorgang in einem der Körbe unterbrochen wird und nach 5 Minuten kein Vorgang erfolgt, geht der Korb in den Standby-Modus über.

4.3. Abbrechen des Kochens in einem der Frittierkörbe

4.3.1. Drücken Sie auf das Auswahlssymbol des Korbes, dessen Garvorgang Sie abbrechen möchten. Drücken Sie dann 2 Sekunden lang auf das Symbol Ein/Aus. Der Garvorgang wird abgebrochen und der Korb geht in den Standby-Modus über.

4.4. Entnahme des Korbtrenners

4.4.1. Wird während des Garvorgangs der Trennkorb entfernt, erscheint „OPEN“ auf dem Display und der Garvorgang wird in beiden Körben unterbrochen. Wenn Sie ihn wieder aufsetzen, wird der Kochvorgang fortgesetzt.

4.4.2. Wenn Sie den Korbtrenner bei laufender Fritteuse entfernen, erscheint auf dem Display die Meldung „OPEN“. Sie dürfen keinen der beiden Körbe verwenden.

4.5. Beide Körbe anhalten

4.5.1. Sie können den Garvorgang für beide Körbe gleichzeitig unterbrechen, indem Sie auf das Symbol Ein/Aus drücken. Beide Anzeigen und das Leuchtsymbol des ausgewählten Rezepts blinken. Durch erneutes Drücken des Ein/Aus-Symbols wird der Garvorgang fortgesetzt.

4.5.2. Wenn Sie den Garvorgang für beide Körbe unterbrechen und 5 Minuten lang nichts tun, schalten die Körbe in den Standby-Modus. Nach 5 Minuten stellen beide Körbe den Betrieb ein und kehren in den Standby-Modus zurück.

4.5.3. Um die Garzeit oder die Temperatur der Körbe einzustellen, halten Sie sie zunächst gleichzeitig an. Drücken Sie dann auf das Symbol für den Korb, dessen Einstellungen Sie ändern möchten. Sobald die Änderungen vorgenommen wurden, drücken Sie das Symbol Ein/Aus, um den Garvorgang für beide Körbe fortzusetzen.

4.5.4. Um das Garen beider Körbe abzubrechen, pausieren Sie zunächst beide Körbe gleichzeitig. Drücken Sie dann zwei Sekunden lang das Ein/Aus-Symbol, um den Garvorgang für beide Körbe zu beenden. Auf dem Display wird „OFF“ angezeigt. Es ertönt ein Piepton und die Fritteuse schaltet in den Standby-Modus.

4.6. Abbrechen des Kochens beider Körbe

4.6.1. Wenn Sie das Ein/Aus-Symbol 2 Sekunden lang drücken, während beide Körbe in Betrieb sind, wird der Garvorgang abgebrochen und das Wort „OFF“ erscheint auf beiden Displays. Es ertönt ein Piepton und die Fritteuse schaltet in den Standby-Modus.

4.6.2. Wenn nach Beendigung des Garvorgangs der Körbe kein Vorgang ausgeführt wird, erscheint auf dem Display das Wort „OFF“ und der Motor bleibt stehen. Es ertönen 5 Pieptöne, das Display schaltet sich aus und die Fritteuse geht in den Standby-Modus.

4.6.3. Wenn Sie einen der beiden Körbe ausschalten möchten, drücken Sie auf das entsprechende Symbol für die Korbauswahl und halten Sie dann das Symbol Ein/Aus 2 Sekunden lang gedrückt. Der von Ihnen gewählte Korb wird ausgeschaltet, und auf Ihrem Display erscheint die Meldung „OFF“. Es ertönt ein Signalton und der Korb schaltet in den Standby-Modus. Von diesem Zeitpunkt an gart die Fritteuse in einem einzigen Korb.

4.7. Funktion der gleichzeitigen Fertigstellung

4.7.1. Diese Funktion kann nur verwendet werden, wenn Sie zwei Menüs mit unterschiedlichen Zeiten für jeden Korb ausgewählt haben. Wenn sie verwendet werden, leuchtet das entsprechende Symbol auf und die Anzeigen blinken.

4.7.2. Wenn Sie das gewünschte Menü ausgewählt haben, drücken Sie auf das Synchronisierungssymbol. Drücken Sie dann auf das Symbol Ein/Aus. Der Korb mit der längsten Garzeit wird gestartet. Auf dem Display des anderen Korbes wird „HOLD“ angezeigt. Dieser Korb wird gestartet, wenn er die gleiche verbleibende Garzeit hat wie der andere Korb.

4.7.3. Wenn Sie die Synchronisierungsfunktion deaktivieren, wird das entsprechende Symbol ausgeschaltet.

DEUTSCH

4.7.4. Wenn Sie einen der Körbe herausnehmen, wird der Garvorgang unterbrochen und auf dem Display erscheint die Meldung „OPEN“. Wenn Sie ihn austauschen, wird die Synchronisierungsfunktion wieder aktiviert.

4.7.5. Wenn der Garvorgang in einem der Körbe unterbrochen wird, läuft der andere Korb weiter, aber die Synchronisationsfunktion wird deaktiviert.

10. Garen ohne eingesetzten Trenner

5.1. Wenn Sie viele Zutaten in den Kocheimer geben wollen, sollten Sie den Separator nicht verwenden. Wählen Sie für beide Körbe das gleiche Menü und drücken Sie dann das Symbol Ein/Aus.

TIPPS

Hinweis: Diese Tipps sind nur Richtwerte. Da die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke variieren können, können wir nicht garantieren, dass die unten aufgeführten Einstellungen, die am besten geeigneten sind.

- Kleinere Lebensmittel benötigen eine kürzere Garzeit als größere Lebensmittel.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, ebenso wie eine kleinere Menge an Zutaten nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit erfordert.
- Das Wenden kleinerer Zutaten während des Kochens optimiert das Endergebnis und kann dazu beitragen, dass die Speisen nicht ungleichmäßig garen.
- Für ein knusprigeres Ergebnis einen Esslöffel Öl zu den Kartoffeln geben. Garen Sie die Speisen in der Heißluftfritteuse, nachdem Sie das Öl hinzugefügt haben.
- Lebensmittel, die im Backofen gegart werden können, können auch in der Fritteuse gegart werden.
- Die optimale Menge für knusprige Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie vorgekochte Teige, um schnelle und einfache Vorspeisen zuzubereiten. Vorgekochter Teig benötigt weniger Zeit als handgefertigter Teig.
- Legen Sie ein Backblech oder eine Auflaufform in den Korb der Fritteuse, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen möchten oder wenn Sie Lebensmittel frittieren möchten, die leicht brechen oder gefüllt sind.
- Sie können die Fritteuse auch zum Aufwärmen von Speisen verwenden. Zum Aufwärmen von Speisen stellen Sie die Temperatur für 10 Minuten auf 150 °C.

Menü	Temperatur (°C)	Temperaturbereich (°C)	Zeit (Min)	Zeitbereich (Min)
Fleisch	200	80 - 200	15	1-60
Hähnchen	200	80 - 200	25	1-60
DIY (manuelle Einstellung)	180	80 - 200	18	1-60
Fisch	180	80 - 200	10	1-60
Pizza	180	80 - 200	12	1-60
Gefrorene Kartoffeln	200	80 - 200	18	1-60
Nachtische	150	80 - 200	25	1-60
Gemüse	150	80 - 200	15	1-60

Hinweis: Fügen Sie dem Garvorgang 3 Minuten hinzu, wenn Sie mit dem Garen beginnen, während die Fritteuse noch kalt ist.

Hinweis: Sie können die Temperatur oder die Zeit einstellen, wenn Sie beide Körbe gleichzeitig verwenden.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

HINWEIS: Reinigen Sie die Fritteuse nach jedem Gebrauch.

HINWEIS: Verwenden Sie zur Reinigung den Kocheimer oder der Körbe keine Metallgegenstände oder Scheuermittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

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

HINWEIS: Entfernen Sie die Körbe, damit die Fritteuse schneller abkühlt.

2. Reinigen Sie die Fritteuse innen und außen mit einem feuchten Tuch.
3. Reinigen Sie den Kocheimer und die Körbe mit warmem Wasser, ein wenig Flüssigseife und einem nicht scheuernden Schwamm.

HINWEIS: Wir empfehlen die Verwendung von flüssigem Entfettungsmittel, um den verbleibenden Schmutz zu entfernen.

DEUTSCH

HINWEIS: Wenn am Kocheimer oder am Boden der Körbe Schmutz anhaftet, füllen Sie sie mit heißem Wasser und etwas Flüssigwaschmittel. Lassen Sie das Wasser etwa 10 Minuten lang im Korb stehen.

4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht-scheuernden Schwamm.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer weichen Bürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.

Lagerung

1. Ziehen Sie den Stecker der Fritteuse und lassen Sie sie abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.
3. Lagern Sie die Fritteuse in der Originalverpackung oder an einem sauberen, trockenen und vor Sonneneinstrahlung geschützten Ort.

5. PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Schließen Sie den Stecker an eine geerdete Steckdose an.
	Der Timer fängt nicht an.	Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Garzeit ein.
Das Essen ist nicht vollständig gegart.	Die Zutaten im Korb sind zu groß.	Legen Sie kleinere Zutaten in den Korb. Das Essen wird am besten in kleine reihenweise gekocht.
	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig.	Verwenden Sie die entsprechenden Touch-Symbole, um die Temperatur einzustellen (siehe Abschnitt "Einstellungen").
	Die gewählte Garzeit ist zu kurz.	Verwenden Sie die entsprechenden Touch-Symbole, um die Garzeit einzustellen (siehe Abschnitt "Einstellungen").

Das Essen wurde ungleichmäßig gebraten.	Manche Speisen müssen nach der Hälfte des Garvorgangs gewendet werden.	Übereinander gestapelte Lebensmittel (z. B. Pommes frites) sollten nach der Hälfte des Vorgangs gewendet werden. Siehe Abschnitt "Einstellungen".
Lebensmittel sind nicht knusprig, wenn sie aus der Fritteuse kommen.	Er hat Lebensmittel gekocht, die für das Braten in einer konventionellen Fritteuse gedacht sind.	Backen Sie die Speisen im Ofen oder bepinseln Sie sie mit etwas Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Der Korb gleitet nicht richtig in die Fritteuse.	Es sind zu viele Zutaten in dem Korb.	Überschreiten Sie nicht den Höchstbetrag des Frittierkorbes.
	Der Korb ist nicht richtig in den Kocheimer positioniert.	Setzen Sie den Korb in die Fritteuse ein, bis er mit einem Klicken einrastet.
Aus dem Produkt tritt weißer Rauch aus.	Er kocht zu fettes Essen.	Wenn Sie fettige Zutaten in der Fritteuse frittieren, sammelt sich im Korb eine große Menge Fett an. Dieses Fett erzeugt weißen Rauch und macht den Korb heißer als gewöhnlich. Dies hat keinen Einfluss auf die Fritteuse oder das Ergebnis.
	Der Frittierkorb enthält noch Fettreste vom vorherigen Gebrauch.	Der weiße Rauch entsteht durch das Erhitzen des Fettes in den Kocheimer. Achten Sie darauf, das Gerät nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß zu reinigen.
Frische Pommes frites werden in der Fritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Art von Kartoffeln verwendet.	Verwenden Sie naturbelassene Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie während des Bratvorgangs fest bleiben.
	Sie haben die Kartoffeln vor dem Frittieren nicht richtig gewaschen.	Die Kartoffeln gut abspülen, um die Stärke zu entfernen.

DEUTSCH

Frische Pommes frites sind am Ende der Garzeit nicht knusprig.	Wie knusprig die Kartoffeln werden, hängt von der Menge des Wassers und des Öls ab.	Achten Sie darauf, die Kartoffeln gut zu trocknen bevor Sie Öl eingeben.
		Schneiden Sie die Kartoffeln für ein knackigeres Ergebnis in kleinere Streifen.
		Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, um knackigere Ergebnisse zu erzielen.

Fehlercodes

Auf dem Display erscheint „E1“: Der NTC-Thermistor ist offen.

Auf dem Display erscheint „E2“: Der NTC-Thermistor hat einen Kurzschluss.

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: 03491

Produkt: Cecofry Panoramic 9000

Spannung: 220 - 240 V

Frequenz: 50 - 60 Hz

Nennleistung 2700 W

Die technischen Daten können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

7. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder die Batterie / 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. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

Es wird empfohlen, dass Reparaturen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, können Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen über die Telefonnummer: +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

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

1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

1. Parte superiore
2. Coperchio superiore
3. Parte decorativa
4. Pannello di controllo
5. Separatore
6. Griglia
7. Vaschetta
8. Cestello
9. Parte anteriore del cestello
10. Finestra
11. Manico
12. Uscita destra dell'aria
13. Uscita sinistra dell'aria
14. Coperchio inferiore
15. Base
16. Cavo di alimentazione

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 l'apparecchio dalla scatola e rimuovere tutto il materiale presente nell'imballaggio. Conservare la scatola originale e gli altri elementi in un luogo sicuro per prevenire danni all'apparecchio qualora fosse necessario trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.
- Verificare che tutte le parti e i componenti siano compresi e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Pulire il cestello e la griglia con acqua calda, un po' di detersivo liquido e una spugna non abrasiva.
- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido e umido.
- Questa è una friggitrice che funziona ad aria calda, non riempirla con olio o grassi per friggere direttamente gli alimenti.

ATTENZIONE: Quando la friggitrice si riscalda per la prima volta, può emettere un leggero fumo o odore. È normale e non è pericoloso.

Contenuto della scatola

- Cecofry Panoramic 9000
- Il presente manuale di istruzioni

3. FUNZIONAMENTO

Preparazione per l'uso

1. Collocare la friggitrice su di una superficie orizzontale, stabile e piana. Non collocare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.
2. Introdurre la vaschetta. Non riempire la vaschetta con olio o altri liquidi. Non collocare oggetti sopra l'apparecchio per evitare di interrompere il flusso d'aria e compromettere il risultato di cottura.

Pannello di controllo

Fig. 2

1. Icona di Accensione/Spengimento

Quando la vaschetta e il cestello sono posizionati correttamente al suo interno, si illuminerà la spia di accensione. Premere l'icona di Accensione/Spengimento per far uscire la friggitrice dalla modalità Stand-By. Quindi, selezionare il cestello in cui si desidera cucinare e premere nuovamente l'icona per dare inizio alla cottura. Premere l'icona di Accensione/Spengimento per 2 secondi per spegnere la friggitrice.

NOTA: Durante la cottura, è possibile premere quest'icona per avviare o mettere in pausa il processo di cottura.

2. Icona di selezione del menù

Premendo questa icona è possibile scorrere gli 8 menù (23-30). Una volta scelto il menù desiderato, si avvierà con i valori predefiniti di tempo e temperatura.

3. Icona di selezione del cestello sinistro

Premere l'icona di selezione del cestello sinistro. Si accenderà e, per impostazione predefinita, si accenderà l'icona del menù Carne e la parte del display corrispondente al cestello sinistro. Inoltre, l'ora e la temperatura preimpostata di questo menù vengono visualizzate alternativamente. Quando viene visualizzata la temperatura, l'indicatore corrispondente in alto a sinistra del display rimane acceso. Quando viene visualizzato il tempo, l'indicatore corrispondente in basso a sinistra del display rimane acceso. Se si preme

l'icona di selezione del cestello sinistro per 2 secondi, si annullerà la selezione del cestello sinistro e la friggitrice entrerà in modalità Stand-By.

4. Icona di selezione del cestello destro

Premere l'icona di selezione del cestello destro. Si accenderà e, per impostazione predefinita, si accenderà l'icona del menu Carne e la parte dello schermo corrispondente al cestello destro. Inoltre, l'ora e la temperatura preimpostata di questo menù vengono visualizzate alternativamente. Quando viene visualizzata la temperatura, l'indicatore corrispondente in alto a sinistra del display rimane acceso. Quando viene visualizzato il tempo, l'indicatore corrispondente in basso a sinistra del display rimane acceso. Se si preme l'icona di selezione del cestello destro per 2 secondi, si annullerà la selezione del cestello destro e la friggitrice entrerà in modalità Stand-By.

5, 6, 7 y 8. Icone di aumento/riduzione del tempo e temperatura del cestello.

Le icone 5, 6, 7 e 8 permettono di aumentare o diminuire il tempo di cottura dei cestelli. Ogni volta che vengono premute, la temperatura aumenta/diminuisce di 5°C. Tenendo premuta una di queste due icone, la temperatura aumenta/diminuisce più rapidamente. Selezione dell'intervallo di temperatura: 80°C—200°C. È inoltre possibile aggiungere o diminuire il tempo di cottura del cestello, un minuto ogni volta. Tenendo premuta una di queste due icone, il tempo aumenta/diminuisce più rapidamente.

9. Icona della funzione Preriscaldamento

Premere questa icona per selezionare la funzione Preriscaldamento. Quindi, premere l'icona di selezione del cestello sinistro o destro. Per avviare la funzione, premere l'icona di Accensione/Spegnimento. Si attiverà una modalità a 160°C per 3 minuti.

10. Icona di sincronizzazione

Premendo questa icona, i due cestelli termineranno la cottura allo stesso tempo.

11. Icona della temperatura

12. Icona del tempo

13. Display del cestello sinistro

14. Spia della temperatura del cestello sinistro

15. Spia del tempo del cestello sinistro

16. Spia dell'unità di misura della temperatura (°C) del cestello sinistro

17. Spia dell'unità di tempo (min) del cestello sinistro

18. Display del cestello destro

19. Spia della temperatura del cestello destro

20. Spia del tempo del cestello destro

21. Spia dell'unità di misura della temperatura (°C) del cestello destro

22. Spia dell'unità di tempo (min) del cestello destro

23-30. Spie luminose dei menù

Istruzioni dettagliate per l'uso

11. Modalità di avvio

Innanzitutto, collegare la friggitrice alla rete elettrica. Quando si collega la friggitrice, si sente un segnale acustico e tutte le icone/indicatori si accendono per un secondo. L'unica icona che rimarrà accesa è quella di Accensione/Spegnimento.

12. Modalità Stand-By

Premere l'icona di Accensione/Spegnimento e si accenderanno le icone di selezione dei cestelli sinistro e destro. La friggitrice entrerà in Stand-By. Quando la friggitrice entra in modalità Stand-By e non viene effettuata alcuna operazione per 5 minuti, le icone di selezione dei cestelli si spegneranno. L'unica icona che rimarrà accesa è quella di Accensione/Spegnimento.

13. Cucinare in un solo cestello (con il separatore)

Fig.3

3.1 Premere l'icona di selezione del cestello destro o sinistro. Per impostazione predefinita, un menù inizia a lampeggiare e le spie degli altri menù restano accese in modo fisso. Anche le spie del tempo e della temperatura lampeggeranno. Se si deseleggiano entrambi i cestelli, la friggitrice entra in modalità stand-by.

3.2. Per selezionare il menù desiderato, premere l'icona di selezione del menù. Quindi, impostare il tempo e la temperatura.

3.3. Una volta selezionato il tempo e la temperatura, premere l'icona di Accensione/Spegnimento. La cottura inizierà sul lato destro/sinistro. Sul display apparirà il tempo rimanente e le spie lampeggianti smetteranno di lampeggiare. La spia del menù selezionato resterà accesa, mentre quelle degli altri menù si spegneranno.

3.4. Se si desidera regolare la temperatura o il tempo durante il processo di cottura, premere l'icona di aumento/riduzione del tempo o della temperatura. La friggitrice continuerà a funzionare durante la configurazione.

3.5. Se si desidera cambiare menù durante il processo di cottura, premere l'icona di selezione del menù. La cottura entrerà in pausa e l'icona del menù selezionato e lo schermo

ITALIANO

lampeggeranno: ciò significa che è possibile selezionare un altro menù e regolare sia il tempo che la temperatura.

3.6. Se viene premuta l'icona di Accensione/Spegnimento mentre la friggitrice è in funzione, questa si arresta. Se passano 5 minuti senza che sia stata eseguita alcuna operazione, la friggitrice entra in modalità stand-by.

3.7. Se si desidera spegnere la friggitrice mentre è in funzione, premere l'icona di Accensione/Spegnimento per 2 secondi. Il motore si spegnerà. Sullo schermo apparirà la parola "OFF" e verrà emesso un segnale acustico.

3.8. Al termine del tempo di cottura, sul display appare la scritta "OFF" e vengono emessi 5 segnali acustici. Dopodiché la friggitrice entrerà in Stand-By.

3.9. Se la vaschetta viene rimossa durante la cottura, apparirà la parola "OPEN" sul display e la friggitrice si fermerà. Quando la si reinserisce, si riavvia.

14. Cucinare in due cestelli (con il separatore)

4.1 Avvio dei due cestelli

4.1.1. Selezionare uno dei due cestelli, scegliere il menù e regolare il tempo e la temperatura. Quindi, fare lo stesso con l'altro cestello.

4.1.2. Premendo l'icona di Accensione/Spegnimento, entrambi i cestelli inizieranno a funzionare contemporaneamente. Le icone di selezione di entrambi i cestelli lampeggeranno ogni 6 secondi. I display lampeggeranno alternativamente ogni 3 secondi.

4.1.3. È possibile far sì che il cestello sinistro inizi a cucinare prima di quello destro. A tal fine, configurare le impostazioni del cestello sinistro e premere l'icona di Accensione/Spegnimento. Quindi, fare lo stesso con il cestello destro.

4.1.4. Se si preme l'icona del tempo o della temperatura durante la cottura in entrambi i cestelli, la temperatura selezionata viene visualizzata alternativamente sul display destro e sinistro. Se non viene realizzata alcuna operazione per 3 secondi, i display mostreranno di nuovo il tempo.

4.2 Configurazione durante la cottura in entrambi i cestelli

4.2.1. Se si sta cucinando in entrambi i cestelli e si desidera modificare la temperatura o il tempo di uno dei due cestelli, premere l'icona corrispondente di selezione del cestello e

configurare il tempo e la temperatura. A questo punto non sarà più possibile cambiare il menù. Se dopo aver impostato l'ora e la temperatura, non si esegue alcuna operazione per 10 secondi, il display torna normale.

4.2.2. Durante la cottura, il tempo e la temperatura del menù selezionato possono essere regolati premendo l'icona di selezione del cestello desiderato e poi l'icona di Accensione/Spegnimento. La cottura del cestello selezionato entrerà in pausa. Una volta finito di configurare il tempo o la temperatura, premere l'icona di Accensione/Spegnimento per riavviare la cottura.

4.2.3. Se la cottura di uno dei due cestelli è in pausa e non viene realizzata alcuna operazione per 5 minuti, il cestello entrerà in Stand-By.

4.3. Annullare la cottura in uno dei due cestelli

4.3.1. Premere l'icona di selezione del cestello di cui si vuole annullare la cottura. Quindi premere l'icona di Accensione/Spegnimento per 2 secondi. La cottura verrà annullata e il cestello entrerà in modalità Stand-By.

4.4. Rimuovere il cestello

4.4.1. Durante la cottura, se si rimuove la vaschetta, apparirà sul display la parola "OPEN" e la cottura si interromperà in entrambi i cestelli. Quando la si rimette al suo posto, la cottura riprende.

4.4.2. Se si rimuove un cestello quando la friggitrice è in funzione, apparirà la parola "OPEN" sul display. Non sarà possibile utilizzare alcun cestello.

4.5. Mettere in pausa entrambi i cestelli

4.5.1. È possibile mettere in pausa la cottura di entrambi i cestelli contemporaneamente premendo l'icona di Accensione/Spegnimento. Entrambi i display e la spia della ricetta selezionata inizieranno a lampeggiare. Se si preme nuovamente l'icona di Accensione/Spegnimento, la cottura continuerà.

4.5.2. Se viene messa in pausa la cottura di entrambi i cestelli e non viene realizzata alcuna operazione dopo 5 minuti i cestelli entreranno in Stand-By. Trascorsi 5 minuti, entrambi i cestelli smetteranno di funzionare e torneranno in modalità Stand-By.

4.5.3. Per regolare il tempo o la temperatura di cottura dei cestelli, metterli in pausa simultaneamente. Quindi, premere l'icona di selezione del cestello del quale si vogliono

ITALIANO

regolare le impostazioni. Una volta apportate le modifiche, premere l'icona di Accensione/Spengimento per riprendere la cottura di entrambi i cestelli.

4.5.4. Per annullare la cottura in entrambi i cestelli, metterli in pausa simultaneamente. Quindi, premere l'icona di Accensione/Spengimento per due secondi: la cottura in entrambi i cestelli si fermerà. Sul display apparirà la parola "OFF". Verrà emesso un segnale acustico e la friggitrice entrerà in modalità Stand-By.

4.6. Annullare la cottura in entrambi i cestelli

4.6.1. Premendo l'icona di Accensione/Spengimento per 2 secondi quando entrambi i cestelli sono in funzione, la cottura si annullerà e apparirà la scritta "OFF" su entrambi i display. Verrà emesso un segnale acustico e la friggitrice entrerà in modalità Stand-By.

4.6.2. Se, al termine della cottura dei cestelli, non viene eseguita alcuna operazione, sul display appare la scritta "OFF" e il motore si arresta. Verranno emessi 5 segnali acustici, il display si spegnerà e la friggitrice entrerà in Stand-By.

4.6.3. Se si desidera spegnere uno dei due cestelli, premere l'icona di selezione del cestello corrispondente. Quindi, tenere premuto l'icona di Accensione/Spengimento per 2 secondi. Il cestello selezionato si spegnerà e apparirà sul display la parola "OFF". Verrà emesso un segnale acustico e la friggitrice entrerà in modalità Stand-By. Da questo momento in poi, la friggitrice entrerà in modalità di cottura in un unico cestello.

4.7. Funzione di fine simultanea

4.7.1. Questa funzione può essere utilizzata solo se sono stati selezionati due menù con tempi diversi per ciascun cestello. Se viene utilizzata tale funzione, l'icona corrispondente si illuminerà e i display inizieranno a lampeggiare.

4.7.2. Una volta selezionato il menù desiderato, premere l'icona di sincronizzazione. Quindi premere l'icona di Accensione/Spengimento. Il cestello con maggior tempo di cottura si avvierà. Sul display dell'altro cestello apparirà la parola "HOLD". Il secondo cestello si avvierà quando avrà lo stesso tempo residuo di cottura dell'altro cestello.

4.7.3. Se viene disattivata la funzione di sincronizzazione, l'icona corrispondente si spegne.

4.7.4. Se viene rimosso uno dei cestelli, la cottura viene messa in pausa e appare la parola "OPEN" sul display. Quando viene reinserito, la funzione di sincronizzazione viene riattivata.

4.7.5. Se viene messa in pausa la cottura di un cestello, l'altro continuerà a funzionare però verrà disattivata la funzione di sincronizzazione.

15. Cucinare senza inserire il separatore

5.1. Se si ha intenzione di inserire vari ingredienti nella vaschetta, non utilizzare il separatore. Selezionare lo stesso menù per entrambi i cestelli, quindi premere l'icona di Accensione/ Spegnimento.

SUGGERIMENTI

Attenzione: Questi suggerimenti sono solo indicativi. Poiché i cibi possono differire in origine, dimensioni, forma e marca, non è garantito che le impostazioni sottoindicate siano le più precise.

- 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.
- Girare gli ingredienti più piccoli durante la cottura ottimizza il risultato favorendo la cottura uniforme degli alimenti.
- Aggiungere un cucchiaino d'olio alle patate per un risultato più croccante. Cuocere gli alimenti nella friggitrice ad aria subito dopo aver aggiunto l'olio.
- Gli alimenti che possono essere cucinati in forno possono anche friggersi nella friggitrice ad aria.
- La quantità ottimale di patatine fritte per ottenere risultati croccanti è di 500 grammi.
- Usare impasti precotti per preparare spuntini in modo facile e veloce. L'impasto precotto richiede meno tempo di cottura rispetto a quello fatto 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 anche per riscaldare gli alimenti. Per riscaldare gli alimenti, impostare la temperatura a 150 °C per 10 minuti.

Menù	Temperatura (°C)	Intervallo Temperatura (°C)	Tempo (min)	Intervallo Tempo (min)
Carne	200	80 - 200	15	1-60
Pollo	200	80 - 200	25	1-60

ITALIANO

DIY (regolazione manuale)	180	80 - 200	18	1-60
Pesce	180	80 - 200	10	1-60
Pizza	180	80 - 200	12	1-60
Patate congelate	200	80 - 200	18	1-60
Dessert	150	80 - 200	25	1-60
Verdura	150	80 - 200	15	1-60

Nota: Aggiungere 3 minuti al timer se si avvia la cottura con la friggitrice a freddo.

Nota: È possibile regolare la temperatura e il tempo quando vengono utilizzati entrambi i cestelli allo stesso tempo.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

NOTA: Pulire la friggitrice dopo ogni uso.

NOTA: Non utilizzare utensili metallici o prodotti abrasivi per pulire la griglia o i cestelli, poiché potrebbero danneggiare la superficie antiaderente.

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

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

2. Pulire l'interno e l'esterno della friggitrice con un panno umido.
3. Pulire la vaschetta e i cestelli con acqua calda, un po' di detersivo liquido e una spugna non abrasiva.

NOTA: Si consiglia l'uso di uno sgrassatore liquido per rimuovere lo sporco residuo.

NOTA: Se c'è dello sporco attaccato alla vaschetta o sul fondo dei cestelli, riempirli con acqua calda e un po' di detersivo liquido. Lasciar riposare l'acqua nel cestello per circa 10 minuti.

4. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
5. Pulire la resistenza con una spazzola morbida per rimuovere eventuali residui di cibo.

Conservazione

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.
3. Riporre la friggitrice nella sua scatola originale o in un luogo fresco e asciutto, lontano dal sole.

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibili cause	Soluzione
La friggitrice ad aria non funziona.	L'apparecchio non è collegato.	Collegare la spina a una presa di corrente dotata di messa a terra.
	Non è stato avviato il timer.	Impostare il timer sul tempo di preparazione desiderato.
Il cibo non è del tutto cotto.	Gli alimenti nel cestello sono eccessivamente grandi.	Introdurre ingredienti più piccoli nel cestello. Gli alimenti si cuociono meglio in piccoli gruppi.
	La temperatura selezionata è troppo bassa.	Regolare la temperatura con le icone touch corrispondenti (consultare la sezione "Impostazioni").
	Il tempo di cottura è troppo breve.	Regolare la temperatura con le icone touch corrispondenti (vedere la sezione "Impostazioni").
Il cibo viene fritto in modo non uniforme.	Alcuni alimenti devono essere girati a metà cottura.	Gli ingredienti che si accumulano l'uno sull'altro (ad esempio, le patatine fritte) devono essere girati a metà cottura. Vedere la sezione "Impostazioni".
Gli alimenti fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	Sono stati cotti cibi destinati ad essere fritti in una friggitrice convenzionale.	Cuocere gli alimenti da forno o spennellare il cibo con un po' d'olio per un risultato più croccante.

ITALIANO

Il cestello non scorre correttamente all'interno della friggitrice.	Ci sono troppi ingredienti nel cestello.	Non eccedere la quantità massima consentita nel cestello.
	Il cestello interno non è posizionato correttamente nel cestello esterno.	Inserire il cestello nella friggitrice finché non scatta in posizione.
Dall'apparecchio esce del fumo bianco.	Si stanno cucinando cibi molto grassi.	Quando si friggono ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, nel cestello si accumula una grande quantità di grasso. Il grasso produce del fumo bianco e farà sì che il cestello si riscaldi più del previsto. Questo non danneggia la friggitrice né influisce sul risultato.
	Il cestello contiene ancora tracce di grasso dovute a usi precedenti.	Il fumo bianco è dovuto al riscaldamento del grasso nel cestello. Accertarsi di pulire correttamente dopo ogni uso.
Le patatine vengono fritte in modo irregolare nella friggitrice ad aria.	Non si sta usando il tipo giusto di patata.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano ferme durante la frittura.
	Le patate non sono state lavate correttamente prima della frittura.	Sciacquare bene le patate per eliminare l'amido.
Le patatine fritte non sono croccanti al termine della cottura.	La croccantezza delle patate fritte dipende dalla quantità di olio e acqua presente nelle patate.	Assicurarsi di asciugare le patate prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare le patate in pezzi più piccoli per ottenere risultati più croccanti.
		Aggiungere un po' più di olio per un risultato più croccante.

Codici Errori

Sul display compare "E1": Il termistore NTC è aperto.

Sul display compare "E2": Il termistore NTC è in cortocircuito.

6. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 03491
Prodotto: Cecofry Panoramic 9000
Tensione: 220 - 240 V
Frequenza: 50 - 60 Hz
Potenza nominale: 2700 W

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

Fabbricato in Cina | Progettato in Spagna

7. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Questo simbolo indica che, in conformità con le normative vigenti, il prodotto e/o le pile/batterie 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 delle linee guida di cui sopra aiuterà a proteggere l'ambiente.

8. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

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

9. COPYRIGHT

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Parte superior
2. Cobertura superior
3. Acabamento
4. Painel de controlo
5. Separador amovível
6. Grelha
7. Tigela
8. Cestos
9. Painel frontal da tigela
10. Janela de visualização
11. Pega
12. Saída de ar (direita)
13. Saída de ar (esquerda)
14. Carcaça inferior
15. Base
16. Cabo de alimentação

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

- Este aparelho é acondicionado em embalagens concebidas para o proteger durante o transporte. Retire o aparelho da sua caixa e remova todo o material de embalagem. Pode manter a caixa original e outras embalagens num local seguro para evitar danos no aparelho, caso necessite de o transportar no futuro. Se desejar descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os itens corretamente.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estejam incluídos e em bom estado. Se algum deles faltar ou não estiver em boas condições, contactar imediatamente o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.
- Limpe a tigela e a grelha com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.
- Limpe o interior e exterior do produto com um pano suave humedecido.
- Esta é uma fritadeira sem óleo que funciona com ar quente, não encha a tigela com óleo ou gordura para fritar diretamente.

PORTUGUÊS

ADVERTÊNCIA: quando a fritadeira aquecer pela primeira vez, pode emitir um ligeiro fumo ou odor. Isto é normal e não afeta a segurança.

Conteúdo da caixa

- Cecofry Panoramic 9000
- Manual de instruções

3. FUNCIONAMENTO

Preparação para a utilização

1. Coloque o aparelho sobre uma superfície horizontal, plana e estável. Coloque o aparelho numa superfície resistente ao calor.
2. Coloque a tigela. Não encha a tigela com óleo ou qualquer outro líquido. Não coloque quaisquer objetos em cima da fritadeira, pois o fluxo de ar será interrompido e afetará o resultado da cozedura.

Painel de controlo

Fig. 2

1. Ícone Ligar/Desligar

Quando a tigela estiver corretamente posicionado na fritadeira, o indicador de funcionamento acender-se-á. Toque no ícone Ligar/Desligar para tirar a fritadeira do modo standby. Em seguida, seleccione o cesto no qual pretende cozinhar e toque novamente no ícone para iniciar o processo de cozedura. Toque no ícone Ligar/Desligar durante 2 segundos para desligar completamente o aparelho.

NOTA: durante a cozedura, pode tocar neste ícone para iniciar ou interromper o processo de cozedura.

2. Ícone Menu predefinido

Tocar neste ícone permite-lhe percorrer os 8 menus (23-30). Uma vez seleccionado o menu pretendido, este iniciará com os valores de tempo e temperatura predefinidos.

3. Ícone Cesto esquerdo

Toque neste ícone para seleccionar o cesto esquerdo. Este ligar-se-á e, por defeito, o indicador do menu Carne e o ecrã do cesto esquerdo ficarão intermitentes. Além disso, o tempo e a temperatura predefinidos deste menu serão mostrados alternadamente. Quando a temperatura é mostrada, o indicador correspondente do ecrã permanecerá aceso. Quando o

tempo é mostrado, o indicador correspondente do ecrã permanecerá aceso. Se tocar no ícone Cesto esquerdo durante 2 segundos, a seleção do cesto será cancelada e o aparelho entrará no modo standby.

4. Ícone Cesto direito

Toque neste ícone para selecionar o cesto direito. Este ligar-se-á e, por defeito, o indicador do menu Carne e o ecrã do cesto direito ficarão intermitentes. Além disso, o tempo e a temperatura predefinidos deste menu serão mostrados alternadamente. Quando a temperatura é mostrada, o indicador correspondente do ecrã permanecerá aceso. Quando o tempo é mostrado, o indicador correspondente do ecrã permanecerá aceso. Se tocar no ícone de cesto direito durante 2 segundos, a seleção do cesto será cancelada e o aparelho entrará no modo standby.

5, 6, 7 e 8. Ícone Aumentar/Diminuir tempo e temperatura

Os ícones 5, 6, 7 e 8 permitem aumentar ou diminuir a temperatura de cozedura dos cestos. Cada vez que os tocar, a temperatura aumentará/diminuirá em 5 °C. Se mantiver pressionado um destes dois ícones, a temperatura aumentará/diminuirá mais rapidamente. Faixa de temperatura: 80 °C — 200 °C. Também é possível aumentar ou diminuir o tempo de cozedura do cesto, em faixas de 1 minuto. Se mantiver pressionado um destes dois ícones, o tempo aumentará/diminuirá mais rapidamente.

9. Ícone Função Pré-aquecer

Toque neste ícone para selecionar a função Pré-aquecer. Toque no ícone Cesto esquerdo ou Cesto direito. Para iniciar a função, toque no ícone Ligar/Desligar. Será ativado um modo durante 3 minutos a 160 °C.

10. Ícone Sincronizar

Se tocar neste ícone, os dois cestos finalizarão a cozedura ao mesmo tempo.

11. Ícone Temperatura

12. Ícone Tempo

13. Ecrã do cesto esquerdo

14. Indicador de temperatura do cesto esquerdo

15. Indicador de tempo do cesto esquerdo

16. Indicador da unidade de temperatura (°C) do cesto esquerdo

17. Indicador da unidade de tempo (min) do cesto esquerdo

18. Ecrã do cesto direito

19. Indicador de temperatura do cesto direito

20. Indicador de tempo do cesto direito

21. Indicador da unidade de temperatura (°C) do cesto direito

22. Indicador da unidade de tempo (min) do cesto direito

23-30. Indicadores dos menus predefinidos

Instruções de utilização

1. Modo de início

Em primeiro lugar, ligue o aparelho à rede elétrica. Quando o fizer, ouvirá um sinal sonoro e todos os ícones/indicadores acender-se-ão durante um segundo. O único ícone que permanecerá aceso após este tempo é o ícone Ligar/Desligar.

2. Modo standby

Toque no ícone Ligar/Desligar e os ícones do cesto esquerdo e direito acender-se-ão. O aparelho entrará no modo standby. Se o aparelho estiver no modo standby e não tiver sido efetuada qualquer operação durante 5 minutos, os ícones dos cestos apagar-se-ão. O único ícone que permanecerá aceso após este tempo é o ícone Ligar/Desligar.

3. Cozinhar num único cesto (com separador)

Fig. 3

3.1. Toque no ícone Cesto direito ou Cesto esquerdo. Por defeito, um menu ficará intermitente e os indicadores luminosos dos outros menus ficarão acesos de forma constante. Os indicadores de temperatura e de tempo também piscarão. Se cancelar a seleção de ambos os cestos, a fritadeira entrará no modo standby.

3.2. Para selecionar o menu pretendido, toque no ícone Menu predefinido. Em seguida, defina o tempo e a temperatura.

3.3. Quando tiver definido a temperatura e o tempo, toque no ícone Ligar/Desligar. A cozedura iniciar-se-á do lado direito/esquerdo. O ecrã mostrará o tempo restante e os indicadores que estavam a piscar deixarão de piscar. O indicador do menu selecionado permanecerá aceso, os outros indicadores dos menus apagar-se-ão.

3.4. Se desejar ajustar a temperatura ou o tempo durante o processo de cozedura, toque no ícone Aumentar/Diminuir o tempo ou a temperatura. Enquanto estiver a modificar as definições, o aparelho continuará a funcionar.

3.5. Se desejar mudar de menu durante o processo de cozedura, toque no ícone Menu predefinido. A cozedura ficará em pausa e o ícone do menu selecionado e o ecrã piscarão, indicando que pode selecionar outro menu e ajustar o tempo e a temperatura.

3.6. Se tocar no ícone Ligar/Desligar enquanto o aparelho estiver a funcionar, esta parará. Se passarem 5 minutos sem efetuar qualquer operação, o aparelho entrará no modo standby.

3.7. Se pretender desligar o aparelho enquanto este está a funcionar, toque no ícone Ligar/Desligar durante 2 segundos. O motor será desligado. O ecrã mostrará "OFF" e será emitido um sinal sonoro.

3.8. No final do tempo de cozedura, o ecrã mostrará "OFF" e serão emitidos 5 sinais sonoros. O aparelho entrará no modo standby.

3.9. Se retirar a tigela durante a cozedura, o ecrã mostrará "OPEN" e o aparelho desligar-se-á. Quando a voltar a colocar, o aparelho voltará a funcionar.

4. **Cozinhar nos dois cestos (com separador)**

4.1 Funcionamento de ambos os cestos

4.1.1. Primeiro, selecione um dos dois cestos, escolha o menu e defina a temperatura e o tempo. Depois, faça o mesmo com o outro cesto.

4.1.2. Ao tocar no ícone Ligar/Desligar, ambos os cestos serão iniciados ao mesmo tempo. Os ícones dos dois cestos piscarão uma vez a cada 6 segundos. Os ecrãs piscarão alternadamente de 3 em 3 segundos.

4.1.3. É possível fazer com que o cesto da esquerda comece a cozinhar antes do cesto da direita. Para tal, configure as definições do cesto esquerdo e, em seguida, toque no ícone Ligar/Desligar. Em seguida, faça o mesmo com o cesto direito.

4.1.4. Se tocar o ícone Tempo ou Temperatura durante a cozedura em ambos os cestos, a temperatura selecionada será mostrada alternadamente no ecrã esquerdo e direito. Se não for efetuada qualquer operação durante 3 segundos, os ecrãs voltarão a apresentar o tempo.

4.2 Definições durante a cozedura em dois cestos

4.2.1. Se cozinhar com ambos os cestos e quiser alterar a temperatura ou o tempo de um deles, toque no ícone do cesto correspondente e defina o tempo e a temperatura. Nesta altura, não será possível alterar o menu. Se, depois de definir o tempo e a temperatura, não for efetuada qualquer operação durante 10 segundos, o ecrã voltará ao estado normal.

PORTUGUÊS

4.2.2. Durante a cozedura, o tempo e a temperatura do menu selecionado podem ser ajustados tocando no ícone do cesto pretendido e, em seguida, no ícone Ligar/Desligar. A cozedura do cesto selecionado será interrompida. Quando tiver terminado de definir o tempo ou a temperatura, toque no ícone Ligar/Desligar para reiniciar a cozedura.

4.2.3. Se a cozedura num dos cestos estiver em pausa e não for efetuada nenhuma operação após 5 minutos, o cesto entrará em modo standby.

4.3. Cancelar a cozedura num dos cestos

4.3.1. Toque no ícone do cesto cuja cozedura que anular. Em seguida, toque no ícone Ligar/Desligar durante 2 segundos. A cozedura será anulada e o cesto entrará no modo standby.

4.4. Retirar a tigela

4.4.1. Durante a cozedura, se retirar a tigela, o ecrã mostrará "OPEN" e a cozedura parará nos dois cestos. Quando voltar a colocá-la no lugar, a cozedura será retomada.

4.5. Pausar ambos os cestos

4.5.1. É possível pausar a cozedura dos dois cestos em simultâneo tocando no ícone Ligar/Desligar. Os dois ecrãs e o ícone do menu selecionado piscarão. Se tocar novamente o ícone Ligar/Desligar retomará a cozedura.

4.5.2. Se a cozedura num dos cestos estiver em pausa e não for efetuada nenhuma operação após 5 minutos, o cesto entrará em modo standby. Após 5 minutos, os dois cestos deixarão de funcionar e voltarão ao modo standby.

4.5.3. Para regular o tempo de cozedura ou a temperatura dos cestos, é necessário colocá-los em pausa simultaneamente. Em seguida, toque no ícone do cesto cujas definições pretende alterar. Uma vez efetuadas as modificações, toque no ícone Ligar/Desligar para retomar a cozedura dos dois cestos.

4.5.4. Para cancelar a cozedura de ambos os cestos, é necessário colocá-los em pausa simultaneamente. Em seguida, toque no ícone Ligar/Desligar durante 2 segundos, a cozedura dos dois cestos parará. O ecrã mostrará "OFF". Será emitido um sinal sonoro e, em seguida, o aparelho entrará no modo standby.

4.6. Cancelar a cozedura nos dois cestos

4.6.1. Se tocar no ícone Ligar/Desligar durante 2 segundos quando os dois cestos estiverem a funcionar, a cozedura será cancelada e o ecrã mostrará "OFF" nos dois ecrãs. Será emitido um sinal sonoro e, em seguida, o aparelho entrará no modo standby.

4.6.2. Se, depois de terminada a cozedura dos cestos, não for efetuada nenhuma operação, o ecrã mostrará "OFF" e o motor desligar-se-á. Serão emitidos 5 sinais sonoros, o ecrã desligar-se-á e o aparelho entrará no modo standby.

4.6.3. Se pretender desligar um dos dois cestos, toque no ícone do cesto correspondente e, em seguida, toque no ícone Ligar/Desligar durante 2 segundos. O cesto selecionado será desligado e o ecrã mostrará "OFF". Será emitido um sinal sonoro e o aparelho entrará no modo standby. A partir deste momento, o aparelho entra em modo de cozedura num único cesto.

4.7. Função Sincronização

4.7.1. Esta função só pode ser utilizada se tiver selecionado dois menus com tempos diferentes para cada cesto. Se for utilizado, o ícone correspondente acender-se-á e os ecrãs piscarão.

4.7.2. Quando tiver selecionado o menu pretendido, toque no ícone Sincronização. Em seguida, toque no ícone Ligar/Desligar. O cesto com o tempo de cozedura mais longo será iniciado. O ecrã do outro cesto mostrará "HOLD". Este cesto iniciará quando tiver o mesmo tempo de cozedura que o primeiro.

4.7.3. Se desativar a função Sincronização, o ícone correspondente será desligado.

4.7.4. Se retirar um dos cestos, a cozedura será interrompida e o ecrã mostrará "OPEN". Quando o inserir de volta, a função será reativada.

4.7.5. Se a cozedura for interrompida num dos cestos, o outro cesto continuará a funcionar, mas a função Sincronização será desativada.

5. Cozinhar sem o separador

5.1 Se vai colocar muitos alimentos no interior, não utilize o separador. Selecione o mesmo menu para ambos os cestos e, em seguida, toque no ícone Ligar/Desligar.

PORTUGUÊS

CONSELHOS

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

- Os alimentos mais pequenos requerem um tempo de preparação menor do que os grandes.
- Uma quantidade maior de alimentos requer apenas um tempo de preparação ligeiramente mais longo, enquanto uma quantidade menor de ingredientes requer apenas um tempo de preparação ligeiramente mais curto.
- Virar alimentos mais pequenos enquanto cozinhamos otimiza o resultado e pode ajudar a prevenir que os alimentos fiquem pouco feitos.
- Adicione um pouco mais de óleo às batatas frescas para um resultado mais crocante. Cozinhe os alimentos na fritadeira logo após a adição do óleo aos alimentos.
- 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 g.
- 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 travessa no cesto da fritadeira ao ar se quiser fazer um bolo ou uma quiche ou se quiser fritar comida frágil ou recheada.
- Pode utilizar também o aparelho para reaquecer os alimentos. Para reaquecer os alimentos, defina a temperatura para 150 °C durante 10 minutos.

Menu	Temperatura (°C)	Faixa Temperatura (°C)	Tempo (min)	Faixa de tempo (min)
Carne	200	80 - 200	15	1-60
Frango	200	80 - 200	25	1-60
DIY (ajuste manual)	180	80 - 200	18	1-60
Peixe	180	80 - 200	10	1-60
Pizza	180	80 - 200	12	1-60
Batatas congeladas	200	80 - 200	18	1-60
Sobremesas	150	80 - 200	25	1-60
Legumes	150	80 - 200	15	1-60

Nota: adicione 3 minutos ao processo de cozedura quando se começa a cozinhar enquanto a fritadeira está fria.

Nota: é possível ajustar a temperatura ou o tempo quando se utilizam os dois cestos ao mesmo tempo.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

NOTA: limpe a fritadeira após cada utilização.

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

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

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

2. Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.
3. Limpe a tigela e a grelha com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.

NOTA: recomenda-se o uso de desengordurante líquido para retirar qualquer resto de sujidade.

NOTA: se houver sujidade colada à grelha ou ao fundo da tigela, encha-a com água quente e um pouco de detergente líquido. Deixe de molho durante cerca de 10 minutos.

4. Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
5. Limpe as resistências com uma escova suave para retirar qualquer resto de comida.

Armazenamento

1. Desligue a fritadeira e deixe-a arrefecer.
2. Certifique-se de que todas as peças elétricas estão limpas e secas.
3. Guarde o aparelho na sua caixa original ou num local limpo e seco.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possíveis causas	Solução
A fritadeira de ar quente não funciona.	O aparelho não está ligado.	Ligue a ficha à uma tomada elétrica com ligação à terra.
	Não iniciou o temporizador.	Defina o temporizador para o tempo de preparação desejado.
Os alimentos não estão cozinhados completamente.	Os ingredientes no cesto são demasiado grandes.	Coloque ingredientes mais pequenos no cesto. A comida fica melhor cozinhada em pequenos lotes.
	A temperatura selecionada é excessivamente baixa.	Utilize os ícones correspondentes para definir a temperatura (ver secção "Definições").
	O tempo de cozedura é muito curto.	Utilize os ícones correspondentes para definir o tempo (ver secção "Definições").
Os alimentos não são cozinhados de forma uniforme.	Alguns alimentos requerem ser virados a meio do processo.	Os alimentos que se acumulam uns em cima dos outros (por exemplo, batatas fritas) devem ser virados a meio do processo. Veja a secção "Definições".
Os alimentos fritos não estão crocantes quando são retirados.	Cozinhou comida destinada a ser frita numa fritadeira convencional.	Cozinhe alimentos de forno ou coloque um pouco de óleo para obter um resultado mais crocante.
A tigela não desliza corretamente dentro do aparelho.	Excesso de ingredientes no cesto.	Não exceda a quantidade máxima permitida no cesto.
	O cesto não está corretamente posicionado dentro da tigela.	Introduza o cesto no aparelho até encaixar no lugar.

Sai fumo branco de dentro do aparelho.	Está a cozinhar alimentos gordurosos.	Ao cozinhar alimentos gordurosos, uma grande quantidade de óleo vazará para o cesto. Esta gordura produz fumo branco e também torna o cesto mais quente do que o habitual. Isto não afeta a fritadeira nem o resultado.
	O cesto tem restos de gordura do uso anterior.	O fumo branco é causado pelo aquecimento da gordura na tigela. Certifique-se de que a limpa corretamente após cada utilização.
As batatas fritas frescas são fritadas de forma desigual na fritadeira de ar.	Não usou o tipo correto de batata.	Utilize batatas frescas e certifique-se de que se mantêm firmes durante o processo de fritura.
	Não limpou bem as batatas antes de as fritar.	Enxague bem as batatas para remover o amido.
As batatas fritas não ficam crocantes.	A consistência crocante das batatas vai depender da quantidade de água e óleo.	Assegure-se de secar bem as batatas antes de adicionar o óleo.
		Corte as batatas às tiras mais pequenas para obter resultados mais crocantes.
		Adicione um pouco mais de azeite para resultados mais crocantes.

Códigos de erros

Aparece "E1" no ecrã: o termístor NTC está aberto.

Aparece "E2" no ecrã: o termístor NTC está em curto-circuito.

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência: 03491

Produto: Cecofry Panoramic 9000

Tensão: 220 - 240 V

Frequência: 50 - 60 Hz

Potência nominal: 2700 W

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

Fabricado na China | Desenhado em Espanha

7. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS



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

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

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

8. GARANTIA E SAT

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

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

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

9. COPYRIGHT

Os direitos de propriedade intelectual dos textos deste manual pertencem à CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Todos os direitos reservados. O conteúdo desta publicação não pode, no todo ou em parte, ser reproduzido, armazenado num sistema de recuperação, transmitido ou distribuído por qualquer meio (eletrónico, mecânico, fotocópia, gravação ou similar) sem a autorização prévia da CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1

1. Bovenste uiteinde
2. Bovenste behuizing
3. Afdekframe
4. Bedieningspaneel
5. Scheidingswand
6. Rooster
7. Lade
8. Mand
9. Voorkant van de mand
10. Venster
11. Handgreep
12. Luchttuitlaat rechts
13. Luchttuitlaat links
14. Bodembedekking
15. Voetstuk
16. Netsnoer

OPMERKING:

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

2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

- Dit apparaat heeft een verpakking die ontworpen is om het tijdens het transport te beschermen. Haal het apparaat uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. U kunt de originele doos en andere verpakking op een veilige plaats bewaren om beschadiging van het apparaat te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. Als u de verpakking toch weggooit, zorg er dan voor een correcte recyclage.
- Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig en in goede staat zijn. Als een van deze ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
- Maak het rooster en de mand schoon met heet water, een beetje vloeibare zeep en een niet-schurende spons.
- Reinig de binnen- en buitenkant met een zachte, vochtige doek.
- Dit is een airfryer zonder olie die met hete lucht werkt. Vul de kom niet met olie of vet om direct te frituren.

NEDERLANDS

WAARSCHUWING: Wanneer de airfryer voor het eerst opwarmt, kan er een lichte rook of geur vrijkomen. Dit is normaal en heeft geen invloed op de veiligheid.

Inhoud van de doos

- Cecofry Panoramic 9000
- Handleiding

3. WERKING

Vorbereiding van het gebruik

1. Plaats de airfryer op een horizontale, stabiele en vlakke ondergrond. Plaats het apparaat niet op een oppervlak dat niet hittebestendig is.
2. Plaats de lade. Vul de lade niet met olie of een andere vloeistof. Plaats geen voorwerpen op het apparaat, omdat dit de luchtstroom onderbreekt en het kookresultaat beïnvloedt.

Bedieningspaneel

Fig. 2

1. Icoon Aan-/uit

Als de lade en de mand correct in de airfryer zijn geplaatst, gaat het aan/uit-lampje branden. Druk op het icoon Aan/Uit om de airfryer uit de stand-by modus te halen. Selecteer vervolgens de mand waarin u wilt koken en druk nogmaals op het icoon om het kookproces te starten. Druk 2 seconden op het icoon Aan/Uit om de airfryer volledig uit te schakelen.

OPMERKING: Tijdens het koken kunt u op dit icoon drukken om het kookproces te starten of te pauzeren.

2. Icoon voor selectie van het menu

Als u op dit icoon drukt, kunt u door de 8 menu's (23-30) bladeren. Zodra het gewenste menu is gekozen, start het op met de standaardtijd en temperatuurwaarden.

3. Icoon voor selectie van de linker mand

Druk op het icoon voor de selectie van de linker mand. U zult zien dat het apparaat wordt ingeschakeld en dat het icoon van het vlees menu standaard oplicht en dat het gedeelte van de linker mand op het display knippert. Bovendien worden de tijd en de vooraf ingestelde temperatuur van dit menu afwisselend weergegeven. Wanneer de temperatuur wordt weergegeven, blijft het bijbehorende indicatielampje linksboven op het display branden. Wanneer de tijd wordt weergegeven, blijft het overeenkomstige indicatielampje linksonder op het display branden. Als u 2 seconden op het selectie icoon voor de linker mand drukt, wordt de selectie van de linker mand geannuleerd en gaat de airfryer naar de stand-by modus.

4. Icoon voor selectie van de rechter mand

Druk op het icoon voor de selectie van de rechter mand. U zult zien dat het wordt ingeschakeld en dat, standaard, het icoon van het vlees menu oplicht en het gedeelte van de rechter mand op het display knippert. Bovendien worden de tijd en de vooraf ingestelde temperatuur van dit menu afwisselend weergegeven. Wanneer de temperatuur wordt weergegeven, blijft het bijbehorende indicatielampje linksboven op het display branden. Wanneer de tijd wordt weergegeven, blijft het overeenkomstige indicatielampje linksonder op het display branden. Als u 2 seconden op het selectie icoon voor de juiste mand drukt, wordt de selectie van de juiste mand geannuleerd en gaat de airfryer naar de stand-by modus.

5, 6, 7 y 8. Iconen om de tijd en temperatuur van de mand te verhogen/verlagen.

Met iconen 5, 6, 7 en 8 kunt u de kooktemperatuur van de manden verhogen of verlagen. Elke keer dat u ze indrukt, wordt de temperatuur met 5°C verhoogd/verlaagd. Als u een van deze twee iconen ingedrukt houdt, wordt de temperatuur sneller verhoogd/verlaagd. Keuzeschakelaar voor temperatuurbereik: 80°C—200°C. U kunt ook de kooktijd van de mand één minuut per keer toevoegen of verminderen. Als u een van deze twee iconen ingedrukt houdt, wordt de tijd sneller verhoogd/verlaagd.

9. Icoon voor de functie voorverwarmen

Druk op dit icoon om de functie voorverwarmen te selecteren. Druk vervolgens op het selectie icoon om te kiezen uit de linker of rechter mand. Druk op het icoon Aan/Uit om de functie te starten. Er wordt gedurende 3 minuten een stand van 160°C geactiveerd.

10. Synchronisatie

Als u op dit icoon drukt, zullen beide manden tegelijkertijd klaar zijn met koken.

11. Temperatuur icoon**12. Tijd icoon****13. Display van de linker mand****14. Indicatielampje van de temperatuur van de linker mand****15. Indicatielampje van de tijd van de linker mand****16. Indicatielampje temperatuureenheid (°C) van de linker mand****17. Indicatielampje tijdseenheid (min) van de linker mand****18. Display van de rechter mand****19. Indicatielampje van de temperatuur van de rechter mand****20. Indicatielampje van de tijd van de rechter mand****21. Indicatielampje temperatuureenheid (°C) van de rechter mand****22. Indicatielampje tijdseenheid (min) van de rechter mand****23-30. Indicatielampjes van de menu's**

Gedetailleerde gebruiksaanwijzingen

1. **Opstartmodus**

Sluit de airfryer eerst aan op het lichtnet. Wanneer u dit doet, hoort u een pieptoon en gaan alle iconen/indicatielampjes één seconde branden. Het enige icoon dat na deze tijd blijft branden is het Aan/Uit-icoon.

2. **Stand-by**

Druk op het icoon Aan/Uit en de iconen voor de selectie van de linker en rechter mand lichten op. De airfryer gaat naar de stand-by modus. Als de airfryer in stand-by staat en er gedurende 5 minuten geen handeling is uitgevoerd, gaan de iconen voor de selectie van de linker of rechter mand uit. Het enige icoon dat na deze tijd blijft branden is het Aan/Uit-icoon.

3. **Koken in één mand (met scheidingswand)**

Fig. 3

3.1. Druk op het icoon voor de selectie van de linker of rechter mand. Standaard knippert één menu en branden de indicatielampjes van de andere menu's constant. De iconen voor temperatuur en tijd knipperen ook. Als u beide manden deselecteert, gaat de airfryer naar de stand-by modus.

3.2. Druk op het icoon menuselectie om het gewenste menu te selecteren. Pas vervolgens de tijd en temperatuur aan.

3.3. Wanneer u de temperatuur en tijd heeft ingesteld, drukt u op het icoon Aan/Uit. Het koken begint rechts/links. De display toont de resterende tijd en de indicatielampjes die aan het knipperen waren stoppen met knipperen. Het indicatielampje van het geselecteerde menu blijft branden, de andere menulampjes gaan uit.

3.4. Als u de temperatuur of tijd tijdens het kookproces wilt aanpassen, kunt u dit doen door op het icoon voor het verhogen/verlagen van de tijd of temperatuur te drukken. Tijdens het afstellen blijft de airfryer werken.

3.5. Als u tijdens het koken van menu wilt veranderen, drukt u op het icoon menuselectie. Het koken wordt gepauzeerd en het icoon van het geselecteerde menu en het display gaan knipperen om aan te geven dat u een ander menu kunt selecteren en de tijd en temperatuur kunt aanpassen.

3.6. Als u op het icoon Aan/Uit drukt terwijl de airfryer draait, stopt deze. Als er 5 minuten voorbijgaan zonder dat er een handeling wordt uitgevoerd, gaat de airfryer naar de stand-by modus.

3.7. Als u de airfryer wilt uitschakelen terwijl deze in werking is, drukt u 2 seconden op het icoon Aan/Uit. De motor wordt uitgeschakeld. Het display toont het woord «OFF» en er klinkt een pieptoon.

3.8. Als de kooktijd voorbij is, verschijnt het woord «OFF» op het display en klinken er 5 piepjes. De airfryer gaat dan naar de stand-by modus.

3.9. Als u de lade verwijdert tijdens het koken, wordt het woord «OPEN» weergegeven en stopt de airfryer. Als u hem terugplaatst, start hij weer op.

4. **Koken in twee manden (met scheidingswand)**

4.1 **Gebruik van de twee manden**

4.1.1. Selecteer eerst een van de twee manden, kies het menu en stel de temperatuur en tijd in. Doe vervolgens hetzelfde met de andere mand.

4.1.2. Als u op het icoon Aan/Uit drukt, worden beide manden tegelijk gestart. De selectie iconen voor beide manden knipperen om de 6 seconden. De displays knipperen om de 3 seconden afwisselend.

4.1.3. U kunt ervoor zorgen dat de linker mand eerder begint te koken dan de rechter mand. Om dit te doen, configureert u de instellingen van de linker mand en drukt u vervolgens op het icoon Aan/Uit. Doe vervolgens hetzelfde met de rechter mand.

4.1.4. Als u tijdens het koken in beide manden op het tijd of temperatuur icoon drukt, wordt de geselecteerde temperatuur afwisselend op het linker en rechter display weergegeven. Als er gedurende 3 seconden geen handeling wordt uitgevoerd, geven de displays opnieuw de tijd weer.

4.2 **Instellingen tijdens het koken in twee manden**

4.2.1. Als u met beide manden kookt en de temperatuur of tijd van één maand wilt wijzigen, drukt u op het bijbehorende icoon (linker of rechter mand) en stelt u de tijd en temperatuur in. Op dit moment kunt u het menu niet wijzigen. Als er na het instellen van de tijd en temperatuur gedurende 10 seconden geen handeling wordt uitgevoerd, keert het display terug naar normaal.

NEDERLANDS

4.2.2. Tijdens het koken kunnen de tijd en temperatuur van het geselecteerde menu worden aangepast door op het icoon van de gewenste mand te drukken en vervolgens op het icoon Aan/Uit. Het koken van de mand die u heeft geselecteerd wordt gepauzeerd. Wanneer u klaar bent met het instellen van de tijd of temperatuur, drukt u op het icoon Aan/Uit om het koken opnieuw te starten.

4.2.3. Als het koken in een van de manden wordt gepauzeerd en er na 5 minuten geen handeling wordt uitgevoerd, schakelt de mand over naar de stand-by modus.

4.3. Annuleer het koken in een van de manden

4.3.1. Druk op het selectie icoon van de mand waarvan u de bereiding wilt annuleren. Druk vervolgens 2 seconden op het icoon Aan/Uit. Het koken wordt geannuleerd en de mand gaat in stand-by.

4.4. Verwijder de mand

4.4.1. Als u tijdens het koken de lade verwijdert, verschijnt «OPEN» op het display en stopt het koken in beide manden. Als u het terugplaatst, wordt het koken hervat.

4.4.2. Als u de lade verwijdert terwijl de airfryer in werking is, wordt het woord «OPEN» weergegeven op het display. U mag geen van de twee manden gebruiken.

4.5. Pauzeer beide manden

4.5.1. U kunt het koken van beide manden tegelijk pauzeren door op het icoon Aan/Uit te drukken. Beide displays en het indicatielampje van het geselecteerde recept knipperen. Als u nogmaals op het icoon Aan/Uit drukt, wordt het koken hervat.

4.5.2. Als u het koken van beide manden onderbreekt en gedurende 5 minuten geen handeling uitvoert, gaan de manden naar de stand-by modus. Na 5 minuten stoppen beide manden met werken en gaan ze terug naar de stand-by modus.

4.5.3. Om de kooktijd of temperatuur van de manden aan te passen, pauzeert u ze eerst tegelijkertijd. Druk vervolgens op het selectie icoon voor de mand waarvan u de instellingen wilt wijzigen. Zodra de wijzigingen zijn aangebracht, drukt u op het icoon Aan/Uit om het koken van beide manden te hervatten.

4.5.4. Om het koken van beide manden te annuleren, pauzeert u ze eerst tegelijkertijd. Druk vervolgens twee seconden op het icoon Aan/Uit, het koken van beide manden zal stoppen.

«OFF» verschijnt op het display. Er klinkt een pieptoon en de airfryer gaat naar de stand-by modus.

4.6. Annuleer het koken van beide manden

4.6.1. Als u 2 seconden op het icoon Aan/Uit drukt terwijl beide manden actief zijn, wordt het koken geannuleerd en verschijnt het woord «OFF» op beide displays. Er klinkt een pieptoon en de airfryer gaat naar de stand-by modus.

4.6.2. Als er geen handeling wordt uitgevoerd wanneer de manden klaar zijn met koken, verschijnt het woord «OFF» op het display en stopt de motor. Er klinken 5 piepjes, het display gaat uit en de airfryer gaat naar de stand-by modus.

4.6.3. Als u een van de twee manden wilt uitschakelen, drukt u op het bijbehorende selectie icoon en houdt u vervolgens het icoon Aan/Uit 2 seconden ingedrukt. De mand die u heeft geselecteerd, wordt uitgeschakeld en het woord «OFF» verschijnt op het display. Er klinkt een pieptoon en de mand gaat in stand-by. Vanaf dit punt gaat de airfryer in de kookmodus in een enkele mand.

4.7. Functie voor gelijktijdige voltooiing

4.7.1. Deze functie kan alleen worden gebruikt als u twee menu's heeft geselecteerd met verschillende tijden voor elke mand. Indien gebruikt, licht het overeenstemmende icoon op en knipperen de displays.

4.7.2. Wanneer u het gewenste menu heeft geselecteerd, drukt u op het synchronisatie icoon. Druk vervolgens op het icoon Aan/Uit. De mand met de langste kooktijd wordt gestart. «HOLD» verschijnt op het display van de andere mand. Deze mand start wanneer het dezelfde kooktijd over heeft als de andere mand.

4.7.3. Als u de synchronisatie functie uitschakelt, wordt het bijbehorende icoon uitgeschakeld.

4.7.4. Als u een van de manden verwijdert, wordt het koken gepauzeerd en verschijnt het woord «OPEN» op het display. Wanneer u het vervangt, wordt de synchronisatie functie opnieuw geactiveerd.

4.7.5. Als het koken in een van de manden wordt onderbroken, blijft de andere mand werken, maar wordt de synchronisatie functie uitgeschakeld.

NEDERLANDS

5. Koken zonder scheidingswand

5.1. Als u veel ingrediënten in de pan doet, gebruik dan de scheidingswand niet. Selecteer hetzelfde menu voor beide manden en druk vervolgens op het icoon Aan/Uit.

AANBEVELINGEN

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

- Kleiner voedsel heeft minder kooktijd nodig dan groter voedsel.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets langere bereidingstijd, net zoals een kleinere hoeveelheid ingrediënten slechts een iets kortere bereidingstijd vereist.
- Het draaien van kleinere ingrediënten tijdens het koken optimaliseert het eindresultaat en kan helpen voorkomen dat voedsel ongelijkmatig gaart.
- Voeg een eetlepel olie toe aan de aardappelen voor een knapperiger resultaat. Bak het voedsel in de airfryer net nadat u de olie hebt toegevoegd.
- Voedsel dat in de oven kan worden bereid, kan ook in de airfryer worden bereid.
- De optimale hoeveelheid voor knapperige frietjes is 500 gram.
- Gebruik voorgekookt deeg om snel en gemakkelijk hapjes te bereiden. Voorgekookt deeg heeft minder kooktijd nodig dan handgemaakt deeg.
- Plaats een bakvorm of ovenschaal in de mand van de airfryer als u een cake of quiche wilt bakken of als u voedsel wilt frituren dat gemakkelijk breekt of gevuld is.
- Je kunt de airfryer ook gebruiken om voedsel opnieuw op te warmen. Om voedsel opnieuw op te warmen, stelt u de temperatuur in op 150°C gedurende 10 minuten.

Menu	Temperatuur (°C)	Temperatuurbereik (°C)	Tijd (min)	Tijdsbereik (min)
Vlees	200	80 - 200	15	1-60
Kip	200	80 - 200	25	1-60
DIY (handmatige instelling)	180	80 - 200	18	1-60
Vis	180	80 - 200	10	1-60
Pizza	180	80 - 200	12	1-60

Diepvriesfriet	200	80 - 200	18	1-60
Desserts	150	80 - 200	25	1-60
Groenten	150	80 - 200	15	1-60

OPMERKING: Voeg 3 minuten toe aan het kookproces als u begint te koken terwijl de airfryer nog koud is.

OPMERKING: U kunt de temperatuur of tijd aanpassen als u beide manden tegelijk gebruikt.

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

OPMERKING: Maakt de airfryer na elk gebruik schoon.

OPMERKING: Gebruik geen metalen keukengerei of schuurmiddelen om de lade of de manden schoon te maken, want dit kan het antiaanbak-oppervlak beschadigen.

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

OPMERKING: Verwijder de manden om de airfryer sneller te laten afkoelen.

2. Reinig de binnen- en buitenkant van de airfryer met een vochtige doek.
3. Maak de lade en manden schoon met heet water, een beetje vloeibare zeep en een niet-schurende spons.

OPMERKING: Wij adviseren het gebruik van een vloeibare ontvetter om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.

OPMERKING: Als er vuil aan de emmer of de bodem van de manden kleeft, vul ze dan met heet water en een beetje vloeibaar afwasmiddel. Laat het water ongeveer 10 minuten in de mand staan.

4. Reinig de binnenkant van het apparaat met warm water en een niet-schurende spons.
5. Reinig de verwarmingselementen met een zachte borstel om etensresten te verwijderen.

Het apparaat opbergen

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat de airfryer afkoelen.
2. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.
3. Bewaar de airfryer in de oorspronkelijke verpakking of op een schone en droge plaats beschermd tegen de zon.

5. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
De airfryer werkt niet	Het apparaat is niet aangesloten.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	U hebt de timer niet gestart.	Stel de timer in op de gewenste kooktijd.
Het eten is niet helemaal gaar.	De ingrediënten in de mand zijn te groot.	Plaats kleinere ingrediënten in de mand. Het voedsel kan best in kleinere hoeveelheden worden gekookt.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Gebruik de bijbehorende touch iconen om de temperatuur in te stellen (zie hoofdstuk "Instellingen").
	De geselecteerde kooktijd is te kort.	Gebruik de corresponderende touch iconen om de kooktijd in te stellen (zie hoofdstuk "Instellingen").
Het eten is ongelijkmatig gebakken.	Sommige voedingsmiddelen moeten halverwege het kookproces worden omgedraaid.	Voedsel dat op elkaar gestapeld is (bijvoorbeeld frietjes) moet halverwege het proces worden omgedraaid. Zie hoofdstuk "Instellingen".
Het eten is niet knapperig als het uit de airfryer komt.	U heeft voedsel bereid dat bedoeld is om te bereiden in een traditionele frituurpan.	Bak voedsel dat bedoeld is om te worden gebakken in de oven of bestrijk voedsel met een beetje olie voor een knapperiger resultaat.
De frituurmand schuift niet goed in de airfryer.	Er zitten teveel ingrediënten in de mand.	Overschrijd de aangegeven maximum hoeveelheid niet.
	De mand is niet goed in de pan geplaatst.	Plaats de mand in de airfryer tot het vastklikt.

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

Foutcodes

E1" verschijnt op het display: De NTC-thermistor is open.

E2" verschijnt op het display: De NTC-thermistor is kortgesloten.

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: 03491

Product: Cecofry Panoramic 9000

Voltage: 220 - 240 V

Frequentie: 50 - 60 Hz

Nominaal vermogen: 2700 W

NEDERLANDS

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

Gemaakt in China | Ontworpen in Spanje.

7. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



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

Voor gedetailleerde informatie over 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. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Cecotec is aansprakelijk tegenover de eindgebruiker of consument voor elk gebrek aan overeenstemming dat bestaat op het ogenblik van de levering van het product onder de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgelegd in de toepasselijke regelgeving. Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

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

9. COPYRIGHT

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

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1

1. Część górna
2. Pokrywa górna
3. Obręcz dekoracyjna
4. Panel sterowania
5. Separator
6. Kratka
7. Pojemnik
8. Kosze
9. Przednia część kosza
10. Okno
11. Uchwyt
12. Prawy wylot powietrza
13. Lewy wylot powietrza
14. Pokrywa dolna
15. Podstawa
16. Przewód zasilania

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 i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania można przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w przypadku konieczności jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich jego elementów.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone, i są w dobrym stanie. Jeśli któregokolwiek z nich brakuje lub nie są w dobrym stanie, należy niezwłocznie skontaktować się z oficjalnym Serwisem Technicznym Cecotec.
- Wyczyść kratkę i kosz gorącą wodą z niewielką ilością detergentu w płynie i nierysującą gąbką.
- Wyczyść produkt wewnątrz i na zewnątrz miękką, wilgotną szmatką.
- Jest to frytkownica beztłuszczowa, która działa w oparciu o gorące powietrze, nie należy napętniać misy olejem ani tłuszczem do bezpośredniego smażenia.

OSTRZEŻENIE: Podczas pierwszego nagrzewania frytkownica beztuszczowa może wydzielać niewielką ilość dymu lub zapach. Jest to normalne i nie ma wpływu na bezpieczeństwo.

Zawartość opakowania

- Cecofry Panoramic 9000
- Ta instrukcja obsługi

3. FUNKCJONOWANIE

Przygotowanie do użycia

1. Umieść frytkownicę na płaskiej, stabilnej, poziomej powierzchni. Nie umieszczaj urządzenia na powierzchni nieodpornej na ciepło.
2. Włóż pojemnik. Nie napętniaj pojemnika olejem ani żadnym innym płynem. Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu, ponieważ zakłóci to przepływ powietrza i wpłynie na wynik gotowania.

Panel sterowania

Rys. 2

1. Przycisk zasilania

Po prawidłowym umieszczeniu pojemnika i kosza we frytkownicy zaświeci się wskaźnik zasilania. Naciśnij przycisk zasilania, aby frytkownica wyszła z trybu gotowości. Następnie wybierz kosz, w którym chcesz gotować i ponownie naciśnij przycisk, aby rozpocząć proces gotowania. Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy przycisk zasilania, aby całkowicie wyłączyć frytkownicę.

WAŻNE: Podczas gotowania można nacisnąć ten przycisk, aby rozpocząć lub wstrzymać proces gotowania.

2. Przycisk wyboru menu

Naciśnięcie tego przycisku umożliwia przewijanie 8 menu (23-30). Po wybraniużądanego menu zostanie ono uruchomione z domyślnymi wartościami czasu i temperatury.

3. Przycisk wyboru kosza z lewej strony

Naciśnij przycisk wyboru lewego kosza. Zobaczysz, że się zaświeci i, domyślnie, zacznie migać wskaźnik menu Mięso i część wyświetlacza odpowiadająca lewemu koszowi. Ponadto godzina i ustawiona temperatura w tym menu będą wyświetlane naprzemiennie. Gdy wyświetlana jest temperatura, odpowiedni wskaźnik w lewym górnym rogu wyświetlacza pozostaje zapalony. Gdy wyświetlany jest czas, odpowiedni wskaźnik w lewym dolnym rogu

wyświetlacza pozostaje zapalony. Jeśli naciśniesz przycisk wyboru lewego kosza przez 2 sekundy, wybór lewego kosza zostanie anulowany, a frytkownica przejdzie w tryb gotowości.

4. Przycisk wyboru kosza z prawej strony

Naciśnij przycisk wyboru prawego kosza. Zobacysz, że się zaświeci i, domyślnie, zacznie migać wskaźnik menu Mięso i część wyświetlacza odpowiadająca prawemu koszowi. Ponadto godzina i ustawiona temperatura w tym menu będą wyświetlane naprzemiennie. Gdy wyświetlana jest temperatura, odpowiedni wskaźnik w lewym górnym rogu wyświetlacza pozostaje zapalony. Gdy wyświetlany jest czas, odpowiedni wskaźnik w lewym dolnym rogu wyświetlacza pozostaje zapalony. Jeśli naciśniesz przycisk wyboru prawego kosza przez 2 sekundy, wybór prawego kosza zostanie anulowany, a frytkownica przejdzie w tryb gotowości.

5, 6, 7 y 8. Przyciski zwiększania/zmniejszania czasu i temperatury kosza.

Przyciski 5, 6, 7 i 8 umożliwiają zwiększenie lub zmniejszenie temperatury gotowania w koszach. Za każdym razem, gdy je naciśniesz, temperatura wzrośnie/zmniejszy się o 5°C. Naciśnięcie i przytrzymanie jednego z tych dwóch przycisków spowoduje szybsze zwiększenie/zmniejszenie temperatury. Wybór zakresu temperatury: 80°C—200°C. Można również wydłużyć lub skrócić czas gotowania kosza w odstępach minutowych. Naciśnięcie i przytrzymanie jednego z tych dwóch przycisków spowoduje szybsze zwiększenie/zmniejszenie temperatury.

9. Przycisk funkcji Wstępne nagrzewania

Naciśnij ten przycisk, aby wybrać funkcję wstępnego nagrzewania. Naciśnij przycisk wyboru lewego lub prawego kosza. Aby uruchomić tę funkcję, naciśnij przycisk zasilania. Zostanie aktywowany tryb 160°C na 3 minuty.

10. Przycisk synchronizacji

Po naciśnięciu tego przycisku oba kosze zakończą gotowanie w tym samym czasie.

11. Przycisk temperatury

12. Przycisk czasu

13. Wyświetlacz lewego kosza

14. Wskaźnik temperatury lewego kosza

15. Wskaźnik czasu lewego kosza

16. Wskaźnik jednostki temperatury (°C) lewego kosza

17. Wskaźnik jednostki czasu (min.) lewego kosza

18. Wyświetlacz prawego kosza

19. Wskaźnik temperatury prawego kosza

20. Wskaźnik czasu prawego kosza

21. Wskaźnik jednostki temperatury (°C) prawego kosza

22. Wskaźnik jednostki czasu (min.) prawego kosza

23-30. Wskaźniki menu

Szczegółowe instrukcje użytkownika

1. Uruchomienie

Najpierw należy podłączyć frytkownicę do sieci elektrycznej. Gdy to zrobisz, usłyszysz sygnał dźwiękowy, a wszystkie przyciski/wskaźniki zaświecą się na jedną sekundę. Jedynym przyciskiem, który pozostanie podświetlony po upływie tego czasu, jest przycisk zasilania.

2. Tryb gotowości

Naciśnij przycisk zasilania, a przyciski wyboru lewego i prawego kosza zaświecą się. Frytkownica przejdzie w tryb gotowości. Jeśli frytkownica znajduje się w trybie gotowości i przez 5 minut nie wykonano żadnej operacji, przyciski wyboru kosza zgasną. Jedynym przyciskiem, który pozostanie podświetlony po upływie tego czasu, jest przycisk zasilania.

3. Gotowanie w jednym koszu (z separatorem)

Rys. 3

3.1. Naciśnij przycisk wyboru prawego lub lewego kosza. Domyślnie jedno menu będzie migać, a wskaźniki pozostałych menu będą świecić światłem ciągłym. Wskaźniki temperatury i czasu również będą migać. Jeśli anulujesz wybór obu koszy, frytkownica przejdzie w tryb gotowości.

3.2. Aby wybrać żądane menu, naciśnij przycisk wyboru menu. Następnie ustaw żądany czas i temperaturę.

3.3. Po ustawieniu temperatury i czasu naciśnij przycisk zasilania. Gotowanie rozpocznie się w prawym/lewym koszu. Wyświetlacz pokaże pozostały czas, a migające wskaźniki przestaną migać. Wskaźnik wybranego menu pozostanie włączony, a pozostałe wskaźniki zgasną.

3.4. Jeśli chcesz zmienić temperaturę lub czas podczas procesu gotowania, naciśnij przycisk zwiększania/zmniejszania czasu lub temperatury. Podczas procesu regulacji urządzenie nadal będzie pracować.

3.5. Jeśli chcesz zmienić menu podczas procesu gotowania, naciśnij przycisk wyboru menu. Gotowanie zostanie wstrzymane, a ikona wybranego menu i wyświetlacz będą migać, wskazując, że można wybrać inne menu i dostosować czas i temperaturę.

3.6. Naciśnięcie przycisku zasilania podczas pracy frytkownicy spowoduje jej zatrzymanie. Jeśli po upływie 5 minut nie zostanie wykonana żadna operacja, frytkownica przejdzie w tryb gotowości.

3.7. Jeśli chcesz wyłączyć frytkownicę podczas jej pracy, naciśnij przycisk zasilania i przytrzymaj go przez 2 sekundy. Silnik zatrzyma się. Na wyświetlaczu pojawi się słowo „OFF” i rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

3.8. Gdy czas gotowania dobiegnie końca, na wyświetlaczu pojawi się napis „OFF” i rozlegnie się 5 sygnałów dźwiękowych. Następnie, frytkownica przejdzie w tryb gotowości.

3.9. Jeśli kosz zostanie wyjęty podczas gotowania, na wyświetlaczu pojawi się napis „OPEN” i frytkownica zatrzyma się. Po jego ponownym włożeniu urządzenie uruchomi się ponownie.

4. Gotowanie w dwóch koszach (z separatorem)

4.1 Włączenie obu koszy

4.1.1. Najpierw wybierz jeden z dwóch koszy, wybierz menu i ustaw temperaturę oraz czas. Następnie zrób to samo z drugim koszem.

4.1.2. Naciśnięcie przycisku zasilania spowoduje uruchomienie obu koszy jednocześnie. Ikony wyboru obu koszy będą migać co 6 sekund. Wyświetlacze będą migać naprzemiennie co 3 sekundy.

4.1.3. Lewy kosz może rozpocząć gotowanie wcześniej niż prawy. Aby to zrobić, skonfiguruj ustawienia lewego kosza, a następnie naciśnij przycisk zasilania. Następnie zrób to samo z prawym koszem.

4.1.4. Po naciśnięciu przycisku czasu lub temperatury podczas gotowania w obu koszach, wybrana temperatura będzie wyświetlana naprzemiennie na lewym i prawym wyświetlaczu. Jeśli przez 3 sekundy nie zostanie wykonana żadna operacja, wyświetlacz powróci do wyświetlania czasu.

4.2 Ustawienia podczas gotowania w dwóch koszach

4.2.1. Jeśli gotujesz w obu koszach i chcesz zmienić temperaturę lub czas jednego z nich, naciśnij odpowiedni przycisk wyboru kosza, a następnie ustaw czas i temperaturę. W tym momencie nie będzie można zmienić menu. Jeśli po ustawieniu czasu i temperatury przez 10 sekund nie zostanie wykonana żadna operacja, wyświetlacz powróci do normalnego stanu.

4.2.2. Podczas gotowania czas i temperaturę wybranego menu można dostosować, naciskając odpowiedni przycisk wyboru kosza, a następnie przycisk zasilania. Gotowanie w wybranym koszu zostanie wstrzymane. Po zakończeniu ustawiania czasu lub temperatury naciśnij przycisk zasilania, aby wznowić gotowanie.

4.2.3. Jeśli gotowanie w jednym z koszy zostanie wstrzymane i po upływie 5 minut nie zostanie wykonana żadna operacja, kosz przejdzie w tryb gotowości.

4.3. Anulowanie gotowania w jednym z koszy

4.3.1. Naciśnij przycisk wyboru kosza, którego gotowanie chcesz anulować. Następnie naciśnij przycisk zasilania i przytrzymaj go przez 2 sekundy. Gotowanie zostanie anulowane, a kosz przejdzie w tryb gotowości.

4.4. Wyjmowanie kosza

4.4.1. Jeśli podczas gotowania pojemnik zostanie wyjęty, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „OPEN”, a gotowanie w obu koszach zostanie zatrzymane. Nie będzie możliwości używania żadnego kosza. Po ponownym włożeniu pojemnika do komory, gotowanie zostanie wznowione.

4.5. Wstrzymanie obu koszy

4.5.1. Można wstrzymać gotowanie obu koszy jednocześnie, naciskając przycisk zasilania. Oba wyświetlacze i ikona wybranej receptury będą migać. Ponowne naciśnięcie przycisku zasilania spowoduje wznowienie gotowania.

4.5.2. Jeśli wstrzymasz gotowanie obu koszy i nie wykonasz żadnej operacji przez 5 minut, kosze przejdą w tryb czuwania. Po 5 minutach oba kosze przestaną działać i powrócą do trybu gotowości.

4.5.3. Aby dostosować czas gotowania lub temperaturę koszy, należy je najpierw jednocześnie zatrzymać. Następnie naciśnij przycisk wyboru kosza, którego ustawienia

chcesz zmienić. Po wprowadzeniu modyfikacji naciśnij przycisk zasilania, aby wznowić gotowanie w obu koszach.

4.5.4. Aby anulować gotowanie w obu koszach, należy najpierw wstrzymać je jednocześnie. Następnie naciśnij i przytrzymaj przez dwie sekundy przycisk zasilania, co spowoduje zatrzymanie gotowania w obu koszach. Na wyświetlaczu pojawi się napis „OFF”. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a frytkownica przejdzie w tryb gotowości.

4.6. Anulowanie gotowania w obu koszach.

4.6.1. Jeśli naciśniesz i przytrzymasz przycisk zasilania przez 2 sekundy, gdy oba kosze są włączone, gotowanie zostanie anulowane, a na obu wyświetlaczach pojawi się słowo „OFF”. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a frytkownica przejdzie w tryb gotowości.

4.6.2. Jeśli po zakończeniu gotowania koszy nie zostanie wykonana żadna operacja, na wyświetlaczu pojawi się słowo „OFF” i silnik zatrzyma się. Rozlegnie się 5 sygnałów dźwiękowych, wyświetlacz wyłączy się, a frytkownica przejdzie w tryb gotowości.

4.6.3. Jeśli chcesz wyłączyć jeden z dwóch koszy, naciśnij odpowiedni przycisk wyboru kosza, a następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania przez 2 sekundy. Wybrany kosz zostanie wyłączony, a na wyświetlaczu pojawi się słowo „OFF”. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a frytkownica przejdzie w tryb gotowości. Od tego momentu frytkownica będzie gotować w jednym koszu.

4.7. Funkcja jednoczesnego zakończenia

4.7.1. Tej funkcji można używać tylko po wybraniu dwóch menu z różnymi czasami dla każdego kosza. Jeśli jest używana, zaświeci się odpowiednia ikona, a wskaźniki będą migać.

4.7.2. Po wybraniużądanego menu naciśnij przycisk synchronizacji. Następnie naciśnij przycisk zasilania. Uruchomiony zostanie kosz o najdłuższym czasie gotowania. „HOLD” pojawi się na wyświetlaczu drugiego kosza. Kosz ten zostanie uruchomiony, gdy pozostanie taki sam czas gotowania jak w przypadku pierwszego kosza.

4.7.3. W przypadku dezaktywacji funkcji synchronizacji odpowiedni wskaźnik zostanie wyłączony.

4.7.4. Po wyjęciu jednego z koszy gotowanie zostanie wstrzymane, a na wyświetlaczu pojawi się napis „OPEN”. Kiedy zostanie ponownie włożony, funkcja synchronizacji zostanie ponownie uruchomiona.

POLSKI

4.7.5. Jeśli gotowanie zostanie wstrzymane w jednym z koszy, drugi kosz będzie nadal działał, ale funkcja synchronizacji zostanie wyłączona.

5. Gotowanie bez założonego separatora

5.1. Jeśli zamierzasz gotować dużo składników, nie używaj separatora. Wybierz to samo menu dla obu koszy, a następnie naciśnij przycisk zasilania.

PORADY

Uwaga: Te wskazówki mają jedynie charakter orientacyjny. Ponieważ składniki mogą różnić się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, nie możemy zagwarantować, że ustawienia pokazane poniżej są najodpowiedniejsze.

- Mniejsze potrawy wymagają krótszego czasu gotowania niż większe.
- Więcej składników wymaga tylko nieco dłuższego czasu gotowania, podobnie jak mniej składników wymaga tylko nieco krótszego czasu na przygotowanie.
- Odwracanie mniejszych składników podczas gotowania optymalizuje efekt końcowy i może pomóc w zapobieganiu nierównomiernemu gotowaniu potraw.
- Dodaj łyżkę oleju do ziemniaków, aby uzyskać bardziej chrupiący wynik. Gotuj potrawy we frytkownicy zaraz po dodaniu oleju.
- Żywność, którą można upiec w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy.
- Optymalna ilość, aby frytki były chrupiące to 500 gramów.
- Użyj gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować przystawki. Wstępnie ugotowane ciasto wymaga krótszego czasu gotowania niż ciasto ręcznie robione.
- Umieść formę lub naczynie do pieczenia w koszu frytkownicy, jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche lub jeśli chcesz usmażyć kruszaki lub nadziewane potrawy.
- Frytkownicę można również wykorzystać do odgrzania potraw. Aby ponownie podgrzać jedzenie, ustaw temperaturę na 150°C na 10 minut.

Menu	Temperatura (°C)	Zakres temperatur (°C)	Czas (min)	Zakres czasu (min)
Mięso	200	80 - 200	15	1-60
Kurczak	200	80 - 200	25	1-60
DIY (tryb ręczny)	180	80 - 200	18	1-60
Ryba	180	80 - 200	10	1-60
Pizza	180	80 - 200	12	1-60

Mrożone frytki	200	80 - 200	18	1-60
Desery	150	80 - 200	25	1-60
Warzywa	150	80 - 200	15	1-60

Ważne: Jeśli zaczniesz gotować, gdy frytkownica jest jeszcze zimna, dodaj 3 minuty do czasu gotowania.

Ważne: W przypadku korzystania z obu koszy jednocześnie można dostosować temperaturę lub czas.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

WAŻNE: Wyczyść frytkownicę po każdym użyciu.

WAŻNE: Nie używaj metalowych przyborów ani środków ściernych do czyszczenia pojemnika lub koszy, ponieważ może to uszkodzić nieprzywierającą powłokę.

1. Odtłącz frytkownicę od gniazdka elektrycznego i pozwól jej ostygnąć przed czyszczeniem.

WAŻNE: Wyjmij kosz, aby frytkownica szybciej ostygła.

2. Wytrzyj wewnętrzną i zewnętrzną część frytkownicy wilgotną ściereczką.
3. Wyczyść pojemnik i kosz gorącą wodą z niewielką ilością detergentu w płynie i nierysującą gąbką.

WAŻNE: Do usunięcia wszelkich pozostałych zabrudzeń zalecamy użycie płynnego odtłuszczacza.

WAŻNE: Jeśli do pojemnika lub dna koszy przywarł brud, napetnij je gorącą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości detergentu w płynie. Pozostaw wodę w koszyku na około 10 minut.

4. Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i nierysującą gąbką.
5. Wyczyść element grzejny miękką szczoteczką, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia.

Przechowywanie

1. Odtłącz frytkownicę i pozwól jej ostygnąć.
2. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.
3. Frytkownicę należy przechowywać w oryginalnym opakowaniu lub w czystym i suchym miejscu chronionym przed słońcem.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone.	Podłącz wtyczkę do uziemionego gniazdka.
	Programator czasowy nie został uruchomiony.	Ustaw programator czasowy na żądany czas gotowania.
Jedzenie nie jest w pełni ugotowane.	Składniki w koszu są za duże.	Do kosza włóż mniejsze kawałki jedzenia. Jedzenie najlepiej gotować w małych partiach.
	Wybrana temperatura jest za niska.	Użyj odpowiednich przycisków dotykowych, aby ustawić temperaturę.
	Czas gotowania jest zbyt krótki.	Użyj odpowiednich przycisków dotykowych, aby ustawić czas gotowania.
Jedzenie jest nierównomiernie usmażone.	Niektóre potrawy wymagają obrócenia w połowie procesu gotowania.	Składniki ułożone jeden na drugim (na przykład frytki) należy obrócić w połowie pieczenia.
Jedzenie nie jest chrupiące po wyjęciu z frytkownicy.	Przygotowano żywność przeznaczoną do smażenia w tradycyjnej frytkownicy.	Należy gotować potrawy przeznaczone do pieczenia w piekarniku lub posmarować je niewielką ilością oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Kosz nie wsuwa się prawidłowo do frytkownicy.	W koszu jest za dużo składników.	Nie przekraczaj maksymalnej ilości dozwolonej w koszu.
	Kosz nie jest prawidłowo umieszczony w komorze.	Włóż kosz do frytkownicy, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.

Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Gotowane są bardzo tłuste potrawy.	Podczas smażenia tłustych składników we frytkownicy, w koszu gromadzi się duża ilość tłuszczu. Tłuszcz ten wytwarza biały dym i sprawia, że kosz jest bardziej gorący niż zwykle. Nie ma to wpływu na frytkownicę ani na rezultat gotowania.
	Kosz nadal zawiera pozostałości tłuszczu z poprzedniego użytkowania.	Biały dym jest spowodowany rozgrzaniem się tłuszczu w koszu. Pamiętaj, aby go dokładnie wyczyścić po każdym użyciu.
Świeże frytki smażą się nierównomiernie we frytkownicy beztłuszczowej.	Nie użyto właściwego rodzaju ziemniaka.	Używaj świeżych ziemniaków i upewnij się, że pozostają jędrne podczas smażenia.
	Ziemniaki nie zostały odpowiednio umyte przed smażeniem.	Dobrze optucz ziemniaki, aby usunąć skrobię.
Świeże frytki nie są chrupiące.	Chrupkość ziemniaków będzie zależała od ilości wody i oleju.	Pamiętaj, aby wysuszyć ziemniaki przed dodaniem oleju.
		Potnij ziemniaki na mniejsze kawałki, aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty.
		Dodaj trochę więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty.

Kody błędów

Na wyświetlaczu pokazuje się „E1”: Termistor NTC jest otwarty.

Na wyświetlaczu pokazuje się „E2”: Termistor NTC uległ zwarceniu.

6. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja produktu: 03491

Produkt: Cecofry Panoramic 9000

Napięcie: 220 - 240 V

Frekwencja: 50 - 60 Hz

Moc znamionowa 2700 W

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

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

7. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

Cecotec odpowiada przed użytkownikiem lub konsumentem końcowym za wszelkie niezgodności występujące w momencie dostawy produktu na warunkach określonych w obowiązujących przepisach.

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

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

9. 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 (elektrycznych, mechanicznych, fotokopii, nagrywania lub podobnych) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. DÍLY A SOUČÁSTI

Obr. 1

1. Horní část
2. Horní kryt
3. Kryt
4. Ovládací panel
5. Oddělovač
6. Mřížka
7. Fritovací nádoba
8. Fritovací koš
9. Přední strana fritovacího koše
10. Průhledné okénko
11. Rukojeť
12. Pravý výstup vzduchu
13. Levý výstup vzduchu
14. Spodní kryt
15. Základna
16. Napájecí kabel

POZNÁMKA:

Grafika v tomto návodu je schematickým znázorněním a nemusí přesně odpovídat výrobku.

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu určeném k ochraně při přepravě. Vyjměte spotřebič z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Můžete uschovat originální krabici a další obaly na bezpečném místě pro zabránění poškození spotřebiče, pokud byste jej v budoucnu potřebovali přepravovat. Pokud chcete zlikvidovat originální obal, ujistěte se, že všechny části recyklujete správně.
- Zkontrolujte, zda jsou všechny díly a komponenty součástí balení a v dobrém stavu. Pokud některý z nich chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
- Vyčistěte mřížku a fritovací koš horkou vodou s trochou tekutého mycího prostředku a neabrazivní houbou.
- Vyčistěte vnitřní i vnější stranu výrobku jemným vlhkým hadříkem.
- Jedná se o bezolejovou fritézu, která pracuje s horkým vzduchem, nenaplňujte nádobu olejem nebo tukem pro přímé fritování.

VAROVÁNÍ: Při prvním zahřátí horkovzdušné fritézy se může objevit mírný kouř nebo zápach.

To je normální a nemá to vliv na bezpečnost.

Obsah krabice

- Cecofry Panoramic 9000
- Tento návod k použití

3. PROVOZ

Příprava na použití

1. Umístěte fritézu na vodorovný, stabilní a rovný povrch. Nepokládejte spotřebič na povrch, který není tepelně odolný.
2. Vložte fritovací nádobu. Neplňte fritovací nádobu olejem ani jinou tekutinou. Nepokládejte na spotřebič žádné předměty, protože by to přerušilo proudění vzduchu a ovlivnilo tak výsledek vaření.

Ovládací panel

Obr. 2

1. Ikona Zapnutí/Vypnutí

Když jsou fritovací nádoba správně umístěna ve fritéze, rozsvítí se indikátor zapnutí. Stiskněte ikonu Zapnutí/Vypnutí pro přepnutí fritézy z pohotovostního režimu. Poté vyberte koš, ve kterém chcete vařit, a znovu stiskněte ikonu pro spuštění procesu vaření. Stiskněte ikonu Zapnutí/Vypnutí na 2 sekundy pro úplné vypnutí fritézy.

POZNÁMKA: Během vaření můžete stisknout tuto ikonu pro spuštění nebo pozastavení procesu vaření.

2. Ikona pro výběr nabídky

Pokud stisknete tuto ikonu, můžete prohlížet 8 nabídek (23–30). Po výběru požadované nabídky se spustí s přednastavenými hodnotami času a teploty.

3. Ikona pro výběr levého fritovacího koše

Stiskněte ikonu pro výběr levého fritovacího koše Zapne se a ve výchozím nastavení se rozsvítí ikona nabídky Maso a část displeje přislouchající levému fritovacímu koši. Kromě toho se v této nabídce střídavě zobrazuje čas a přednastavená teplota. Když je zobrazena teplota, příslušný indikátor nacházející se v levém horním rohu displeje zůstává rozsvícený. Když je zobrazen čas, příslušný indikátor nacházející se v levém dolním rohu displeje zůstává rozsvícený. Pokud stisknete ikonu pro výběr levého fritovacího koše na 2 sekundy, zruší se výběr levého fritovacího koše a fritéza přejde do pohotovostního režimu.

4. Ikona pro výběr pravého fritovacího koše

Stiskněte ikonu pro výběr pravého fritovacího koše. Zapne se a ve výchozím nastavení se rozsvítí ikona nabídky Maso a část displeje příslouchající pravému fritovacímu koši. Kromě toho se v této nabídce střídavě zobrazuje čas a přednastavená teplota. Když je zobrazena teplota, příslušný indikátor nacházející se v levém horním rohu displeje zůstává rozsvícený. Když je zobrazen čas, příslušný indikátor nacházející se v levém dolním rohu displeje zůstává rozsvícený. Pokud stisknete ikonu pro výběr pravého fritovacího koše na 2 sekundy, zruší se výběr pravého fritovacího koše a fritéza přejde do pohotovostního režimu.

5, 6, 7 a 8. Ikony pro prodloužení/zkrácení času a zvýšení/snížení teploty fritovacího koše.

Ikony 5, 6, 7 a 8 umožňují zvýšit nebo snížit teplotu vaření ve fritovacích koších. Při každém jejich stisknutí se teplota zvýší/sníží o 5°C. Pokud podržíte stisknutou některou z těchto dvou ikon, teplota se zvýší/sníží rychleji. Volič teplotního rozsahu: 80°C—200°C Můžete také prodloužit nebo zkrátit dobu vaření fritovacího koše, a to vždy o jednu minutu. Pokud podržíte stisknutou některou z těchto dvou ikon, čas se prodlouží/zkrátí rychleji.

9. Ikona funkce Předeřevu

Stiskněte tuto ikonu pro výběr funkce Předeřev. Následně, stiskněte ikonu pro výběr levého nebo pravého fritovacího koše. Pro spuštění funkce stiskněte ikonu Zapnutí/Vypnutí. Aktivuje režim na 160 °C po dobu 3 minut.

10. Ikona synchronizace

Pokud stisknete tuto ikonu, oba fritovací koše ukončí vaření ve stejnou dobu.

11. Ikona teploty

12. Ikona času

13. Displej levého fritovacího koše

14. Světelný indikátor teploty levého fritovacího koše

15. Světelný indikátor času levého fritovacího koše

16. Světelný indikátor teplotní jednotky (°C) levého fritovacího koše

17. Světelný indikátor jednotky času (min) pravého fritovacího koše

18. Displej pravého fritovacího koše

19. Světelný indikátor teploty pravého fritovacího koše

20. Světelný indikátor času pravého fritovacího koše

21. Světelný indikátor teplotní jednotky (°C) pravého fritovacího koše

22. Světelný indikátor jednotky času (min) pravého fritovacího koše

23-30. Světelné indikátory nabídky

Podrobný návod k použití

1. Režim spuštění

Nejprve fritézu připojte k elektrické síti. Když tak učiníte, uslyšíte pípnutí a rozsvítí se na jednu sekundu všechny ikony/světelné indikátory. Jediná ikona, která zůstane po uplynutí této doby rozsvícená, je ikona Zapnutí/Vypnutí.

2. Pohotovostní režim

Stiskněte ikonu Zapnutí/Vypnutí a rozsvítí se ikony pro výběr levého a pravého fritovacího koše. Fritéza přejde do pohotovostního režimu. Pokud je fritéza v pohotovostním režimu a po dobu 5 minut nebyla provedena žádná operace, ikony pro výběr fritovacích košů zhasnou. Jediná ikona, která zůstane po uplynutí této doby rozsvícená, je ikona Zapnutí/Vypnutí.

3. Vaření pouze v jednom fritovacím koši (s oddělovačem)

Obr.3

3.1. Stiskněte ikonu pro výběr pravého nebo levého fritovacího koše. Ve výchozím nastavení bude jedna nabídka blikat a světelné indikátory ostatních nabídek budou svítit trvale. Světelné indikátory teploty a času budou také blikat. Pokud zrušíte výběr obou košů, fritéza přejde do pohotovostního režimu.

3.2. Pro výběr požadované nabídky stiskněte ikonu pro výběr nabídky. Poté nastavte čas a teplotu.

3.3. Po nastavení teploty a času stiskněte ikonu Zapnutí/Vypnutí. Spustí se vaření v pravém/levém fritovacím koši. Na displeji se zobrazí zbývající čas a indikátory, které blikaly, přestanou blikat. Světelný indikátor vybrané nabídky zůstane svítit, ostatní indikátory nabídky zhasnou.

3.4. Pokud chcete upravit teplotu nebo čas během vaření, proveďte to stisknutím ikony prodloužení/zkrácení času nebo zvýšení/snížení teploty. Během procesu nastavení je fritéza nadále v provozu.

3.5. Pokud si přejete změnit nabídku během procesu vaření, stiskněte ikonu pro výběr nabídky. Vaření se pozastaví a začne blikat ikona vybrané nabídky a displej, což znamená, že můžete vybrat jinou nabídku a upravit čas a teplotu.

3.6. Pokud stiskněte ikonu Zapnutí/Vypnutí, když je fritéza v provozu, zastaví se. Pokud uplyne 5 minut bez provedení jakékoli operace, fritéza přejde do pohotovostního režimu.

3.7. Pokud chcete fritézu vypnout během jejího provozu, stiskněte na 2 sekundy ikonu Zapnutí/Vypnutí. Fritéza se vypne. Na displeji se zobrazí nápis «OFF» a zazní zvukový signál.

3.8. Po uplynutí doby vaření se na displeji zobrazí nápis «OFF» a zazní 5 pípnutí. Poté, fritéza přejde do pohotovostního režimu.

3.9. Pokud fritovací nádobu vyjměte během vaření, zobrazí se nápis «OPEN» a fritéza se zastaví. Když ji vložíte zpět, znovu se spustí.

4. Vaření v obou fritovacích koších (s oddělovačem)

4.1 Provozování obou fritovacích košů

4.1.1. Nejprve vyberte jeden z fritovacích košů, zvolte nabídku a nastavte teplotu a čas. Totéž pak proveďte s druhým košem.

4.1.2. Pokud stisknete ikonu Zapnutí/Vypnutí spustí se oba koše současně. Ikony pro výběr obou košů budou blikat každých 6 sekund. Displeje budou střídavě blikat každé 3 sekundy.

4.1.3. Můžete nastavit, aby levý koš začal vařit dříve než pravý koš. Za tímto účelem nakonfigurujte nastavení levého fritovacího koše a poté stisknete ikonu Zapnutí/Vypnutí. Poté proveďte totéž s pravým fritovacím košem.

4.1.4. Pokud stisknete ikonu času nebo teploty během vaření obou koších, střídavě se zobrazí zvolená teplota na levém a pravém displeji. Pokud po dobu 3 sekund neprovedete žádnou operaci, displeje znovu zobrazí čas.

4.2 Nastavení během vaření v obou fritovacích koších

4.2.1. Pokud vaříte v obou koších a chcete změnit teplotu nebo čas jednoho z nich, stisknete příslušnou ikonu pro výběr koše a nastavte čas a teplotu. V tuto chvíli nebude možné nabídku změnit. Pokud po nastavení času a teploty neprovedete po dobu 10 sekund žádnou operaci, displej se vrátí do normálního stavu.

4.2.2. Během vaření lze čas a teplotu vybrané nabídky upravit stisknutím ikony pro výběr potřebného fritovacího koše a poté ikony Zapnutí/Vypnutí. Vaření ve vybraném koši se pozastaví. Po dokončení nastavení času nebo teploty stisknete ikonu Zapnutí/Vypnutí pro opětovné spuštění vaření.

4.2.3. Pokud je vaření v jednom z košů pozastaveno a po 5 minutách není provedena žádná operace, koš přejde do pohotovostního režimu.

4.3. Zrušení vaření v jednom z fritovacích košů

4.3.1. Stiskněte ikonu pro výběr koše, jehož vaření chcete zrušit. Poté stiskněte ikonu Zapnutí/Vypnutí na 2 sekundy. Vaření se zruší a koš přejde do pohotovostního režimu.

4.4. Vyjmutí fritovací nádoby

4.4.1. Pokud během vaření vyjmete fritovací nádobu na displeji se zobrazí «OPEN» a zastaví se vaření v obou koších. Když ji znovu vložíte, vaření se obnoví.

4.5. Pozastavení obou fritovacích košů

4.5.1. Můžete pozastavit vaření v obou koších současně stisknutím ikony Zapnutí/Vypnutí. Oba displeje a světelná ikona vybraného receptu budou blikat. Pokud znovu stisknete ikonu Zapnutí/Vypnutí, vaření se obnoví.

4.5.2. Pokud pozastavíte vaření v obou koších a po dobu 5 minut neprovedete žádnou operaci, koše přejdou do pohotovostního režimu. Po uplynutí 5 minut přestanou oba koše provozovat a vrátí se do pohotovostního režimu.

4.5.3. Pro upravení času nebo teploty vaření v obou koších je nejprve současně pozastavte. Poté stiskněte ikonu výběru koše, jehož nastavení chcete upravit. Po provedení úprav stiskněte ikonu Zapnutí/Vypnutí pro opětovné spuštění vaření v obou koších.

4.5.4. Pro zrušení vaření v obou koších je nejprve současně pozastavte. Poté stiskněte ikonu Zapnutí/Vypnutí na dvě sekundy, vaření v obou koších se zastaví. Na displeji se zobrazí nápis «OFF». Zazní zvukový signál a fritéza přejde do pohotovostního režimu.

4.6. Zrušení vaření v obou fritovacích koších

4.6.1. Pokud stisknete ikonu Zapnutí/Vypnutí na 2 sekundy, když jsou oba koše v provozu, vaření se zruší a na obou displejích se zobrazí nápis «OFF». Zazní zvukový signál a fritéza přejde do pohotovostního režimu.

4.6.2. Pokud po dokončení vaření v koších neprovedete žádnou operaci, na displeji se zobrazí nápis «OFF» a fritéza se zastaví. Zazní 5 pípnutí, displej se vypne a fritéza přejde do pohotovostního režimu.

4.6.3. Pokud chcete jeden z košů vypnout, stiskněte příslušnou ikonu pro výběr koše a poté stiskněte a podržte ikonu Zapnutí/Vypnutí po dobu 2 sekund. Vybraný koš se vypne a na jeho displeji se zobrazí nápis «OFF». Poté, zazní pípnutí a koš přejde do pohotovostního režimu. Od tohoto okamžiku fritéza přejde do režimu vaření pouze v jednom koši.

4.7. Funkce současného ukončení

4.7.1. Tuto funkci lze použít pouze v případě, že jste vybrali dvě nabídky s odlišnými časy pro každý koš. Pokud je použita, rozsvítí se příslušná ikona a displeje blikají.

4.7.2. Po výběru potřebné nabídky stiskněte ikonu synchronizace. Poté, stiskněte ikonu Zapnutí/Vypnutí. Fritovací koš s delší dobou vaření se spustí jako první. Na displeji druhého fritovacího koše se zobrazí nápis «HOLD». Tento koš se spustí, když mu zbývá stejná doba vaření jako druhému koši.

4.7.3. Pokud funkci synchronizace deaktivujete, příslušná ikona se vypne.

4.7.4. Pokud vyjmete fritovací nádobu, vaření se pozastaví a na displeji se zobrazí nápis «OPEN». Jakmile ji znovu vložíte, funkce synchronizace se znovu aktivuje.

4.7.5. Pokud se pozastaví vaření v jednom z košů, druhý koš bude pokračovat v provozu, avšak funkce synchronizace bude deaktivována.

5. Vaření bez nasazeného oddělovače

5.1. Pokud se chystáte vložit do fritovací nádoby velké množství ingrediencí, nepoužívejte oddělovač. Vyberte stejnou nabídku pro oba koše a poté stiskněte ikonu Zapnutí/Vypnutí.

RADY

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

- Menší potraviny vyžadují kratší dobu vaření než větší potraviny.
- Větší množství surovin vyžaduje jen o něco delší dobu přípravy, zatímco menší množství surovin vyžaduje jen o něco kratší dobu přípravy.
- Obrácení menších ingrediencí během vaření optimalizuje konečný výsledek a může pomoci zabránit nerovnoměrnému vaření potravin.
- Přidejte lžici oleje na brambory pro dosažení křupavějšího výsledku. Vařte potraviny v horkovzdušné fritéze hned po přidání oleje.

ČEŠTINA

- Potraviny, které lze připravovat v troubě, lze také připravovat v horkovzdušné fritéze.
- Optimální množství pro přípravu křupavých hranolek je 500 gramů.
- Pro rychlou a snadnou přípravu svačinek použijte předpřipravené těsto. Předvařené těsto vyžaduje kratší dobu vaření než domácí těsto.
- Vložte pečící formu nebo zapékací mísu do fritovacího koše horkovzdušné fritézy, pokud chcete upéct koláč nebo quiche nebo pokud chcete fritovat potraviny, které se snadno lámou nebo jsou plněné.
- Fritézu můžete použít také k ohřívání potravin. Pro ohřívání potravin nastavte teplotu na 150 °C po dobu 10 minut.

Nabídka	Teplota (°C)	Teplotní rozsah (°C)	Čas (min)	Časový rozsah (min)
Maso	200	80-200	15	1-60
Kuře	200	80-200	25	1-60
DIY (manuální nastavení)	180	80-200	18	1-60
Ryby	180	80-200	10	1-60
Pizza	180	80-200	12	1-60
Mražené hranolky	200	80-200	18	1-60
Dezerty	150	80-200	25	1-60
Zelenina	150	80-200	15	1-60

Poznámka: Přidejte 3 minuty k procesu vaření, pokud začnete vařit, dokud je fritéza ještě studená.

Poznámka: Teplotu nebo čas můžete nastavit při používání obou košů najednou.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

POZNÁMKA: Vyčistěte fritézu po každém použití.

POZNÁMKA: Nepoužívejte kovové náčiní ani abrazivní prostředky k čištění fritovací nádoby nebo košů, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

1. Odpojte fritézu ze zásuvky a nechte ji před čištěním vychladnout.

POZNÁMKA: Vyjměte fritovací nádobu, aby se fritéza rychleji ochladila.

2. Vyčistěte vnitřek a vnějšek fritézy vlhkým hadříkem.
3. Vyčistěte fritovací nádobu a koše horkou vodou s trochou tekutého mýdla a neabrazivní houbou.

POZNÁMKA: Doporučujeme použít tekutý odmašťovač k odstranění zbývajících nečistot.

POZNÁMKA: Pokud jsou na fritovací nádobě nebo dně košů usazené nečistoty, naplňte je horkou vodou s trochou tekutého čistícího prostředku. Ponechte vodu v koši přibližně 10 minut.

4. Vyčistěte vnitřek spotřebiče horkou vodou a neabrazivní houbou.
5. Vyčistěte topné těleso měkkým kartáčkem pro odstranění zbytků jídla.

Skladování

4. Odpojte fritézu ze sítě a nechte ji vychladnout.
5. Ujistěte se, že jsou všechny části čisté a suché.
6. Skladujte fritézu v originálním obalu nebo na čistém a suchém místě chráněném před sluncem.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možné příčiny	Řešení
Horkovzdušná fritéza nefunguje.	Spotřebič není zapojen do zásuvky.	Připojte zástrčku k uzemněné zásuvce.
	Časovač se nespustil.	Nastavte časovač na potřebnou dobu vaření.
Ingredience nejsou zcela uvařené.	Ingredience v koši jsou příliš velké.	Do koše vložte menší ingredience. Potraviny se připravují lépe v malých dávkách.
	Zvolená teplota je příliš nízká.	Pomocí příslušných dotykových ikon nastavte teplotu vaření (viz část «Nastavení»).
	Zvolený čas vaření je příliš krátký.	Pomocí příslušných dotykových ikon nastavte čas vaření (viz část «Nastavení»).

ČEŠTINA

Ingredience byly smaženy nerovnoměrně.	Některé potraviny je třeba v polovině vaření obrátit.	Ingredience, které se hromadí na sobě (např. hranolky), by se měly v polovině procesu obrátit. Viz část «Nastavení».
Potraviny nejsou křupavé po vyjmutí z fritézy.	Je to proto, že jste vařili potraviny určené ke smažení v běžné fritéze.	Vařte potraviny, které jsou určeny pro vaření ve fritéze nebo je pokapejte trochou oleje pro dosažení křupavějšího výsledku.
Fritovací nádoba se nezasouvá dostatečně do fritézy.	V koši je příliš mnoho ingrediencí.	Nepřekračujte maximální povolené množství v koši.
	Fritovací nádoba není správně nasazen ve fritéze.	Vložte fritovací nádobu do fritézy, dokud nezapadne na své místo.
Z fritézy vychází bílý kouř.	Vaříte velmi mastné potraviny.	Při smažení mastných surovin v horkovzdušné fritéze se v koši hromadí velké množství tuku. Tento tuk vytváří bílý kouř a také způsobuje, že koš je teplejší než obvykle. To nemá vliv na fritézu ani na výsledek.
	Koš stále obsahuje stopy mastnoty z předchozího používání.	Bílý kouř vzniká v důsledku zahřívání mastnoty ve fritovací nádobě. Nezapomeňte jej po každém použití řádně vyčistit.
Čerstvé hranolky se v horkovzdušné fritéze fritují nerovnoměrně.	Nepoužili jste správný typ brambor.	Použijte čerstvé brambory a dbejte na to, aby během fritování zůstaly pevné.
	Brambory jste před fritováním neumyli dostatečně.	Brambory dobře opláchněte, abyste se odstranili škrob.
Čerstvé hranolky nejsou na konci přípravy křupavé.	Křupavost hranolek závisí na množství vody a oleje.	Nezapomeňte brambory před přidáním oleje důkladně osušit.
		Brambory nakrájejte na menší kousky, aby byly křupavější.
		Přidejte trochu více oleje pro dosažení křupavějšího výsledku.

Chybové kódy

Na displeji se zobrazuje «E1»: Topné těleso NTC je otevřeno.

Na displeji se zobrazuje «E2»: Topné těleso NTC je zkratováno.

6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Referenční číslo výrobku: 03491

Výrobek: Cecofry Panoramic 9000

Napětí: 220–240 V

Frekvence: 50–60 Hz

Nominální výkon: 2700 W

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

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ

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

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

Dodržování výše uvedených pokynů přispívá k ochraně životního prostředí.

8. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Společnost Cecotec odpovídá konečnému uživateli nebo spotřebiteli za jakýkoli nesoulad, který existuje v době dodání výrobku za podmínek a ve lhůtách stanovených platnými předpisy.

Doporučuje se, aby opravy prováděl kvalifikovaný personál.

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

9. COPYRIGHT

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

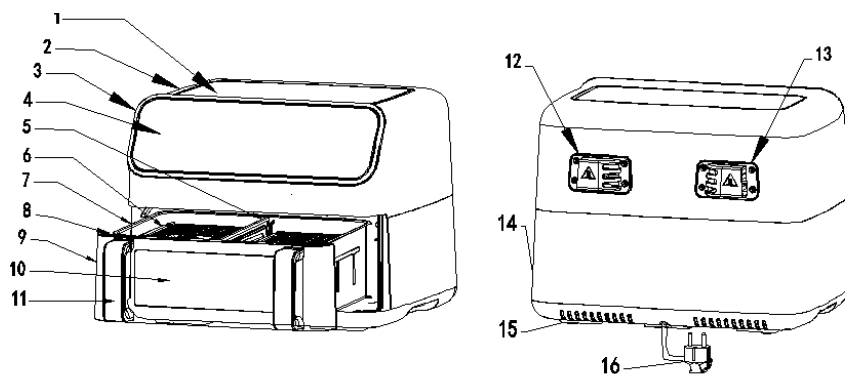


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 1

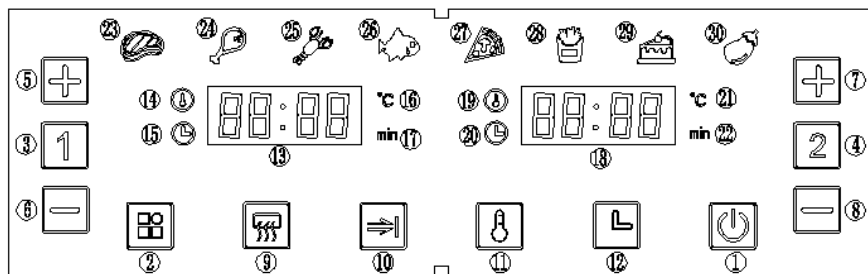


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 2

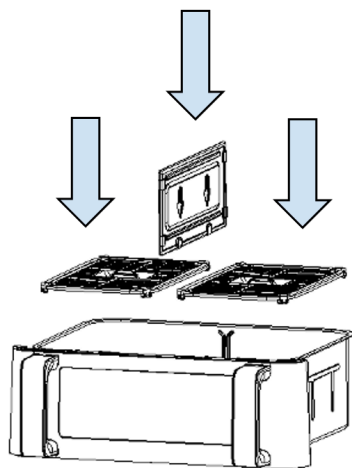


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 3

www.cecotec.es

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

RP01240123