

cecotec

PIZZA&FRY 7000

Horno eléctrico para pizza de 7L con pantalla táctil./
7L electric pizza oven with touch screen.



Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Manuale di istruzioni
Manual de instruções
Handleiding
Instrukcja obsługi
Návod k použití
Kullanma kilavuzu
Οδηγίες χρήσης
Manual d'instruccions
Használati útmutató
تاميل غتال ليلد

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	6
2. Antes de usar	6
3. Funcionamiento	7
4. Limpieza y mantenimiento	10
5. Resolución de problemas	11
6. Copyright	12
7. Declaración UE de conformidad simplificada	12

INDEX

1. Parts and components	13
2. Before use	13
3. Operation	14
4. Cleaning and maintenance	17
5. Troubleshooting	18
6. Copyright	18
7. Simplified EU Declaration of Conformity	19

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	20
2. Avant utilisation	21
3. Fonctionnement	21
4. Nettoyage et entretien	24
5. Résolution de problèmes	25
6. Copyright	26
7. Déclaration de conformité simplifiée de l'UE	26

INHALT

1. Teile und Komponenten	27
2. Vor dem Gebrauch	27
3. Bedienung	28
4. Reinigung und Wartung	31
5. Problembehebung	32
6. Copyright	33
7. Vereinfachte EU-Konformitätserklärung	33

INDICE

1. Parti e componenti	34
2. Prima dell'uso	34
3. Funzionamento	35
4. Pulizia e manutenzione	38
5. Risoluzione dei problemi	39
6. Copyright	40
7. Dichiarazione di conformità UE semplificata	40

ÍNDICE

1. Peças e componentes	41
2. Antes de utilizar	41
3. Funcionamiento	42
4. Limpeza e manutenção	45
5. Resolução de problemas	46
6. Direitos de autor	47
7. Declaração UE de Conformidade Simplificada	47

INDEX

1. Onderdelen en componenten	48
2. Voor gebruik	49
3. Bediening	49
4. Reiniging en onderhoud	52
5. Probleemoplossing	53
6. Auteursrecht	54
7. Vereenvoudigde EU-conformiteitsverklaring	54

INDEKS

1. Części i komponenty	55
2. Przed użyciem	55
3. Działanie	56
4. Czyszczenie i konserwacja	59
5. Rozwiązywanie problemów	60
6. Prawa autorskie	61
7. Uproszczona deklaracja zgodności UE	61

INDEX

1. Díly a komponenty	62
2. Před použitím	62
3. Provoz	63
4. Čištění a údržba	66
5. Řešení problémů	66
6. Autorská práva	68
7. Zjednodušené EU prohlášení o shodě	68

DIZIN

1. Parçalar ve bileşenler	69
2. Kullanmadan önce	70
3. Operasyon	70
4. Temizlik ve bakım	73
5. Problem çözme	74
6. Telif Hakkı	74
7. Basitleştirilmiş AB uygunluk beyanı	75

ΔΕΙΚΤΗΣ

1. Μέρη και εξαρτήματα	76
2. Πριν από τη χρήση	76
3. Λειτουργία	77
4. Καθαρισμός και συντήρηση	80
5. Επίλυση προβλημάτων	81
6. Πνευματικά δικαιώματα	82
7. Απλοποιημένη δήλωση συμμόρφωσης ΕΕ	82

ÍNDIX

1. Peces i components	83
2. Abans de fer servir	83
3. Funcionament	84
4. Neteja i manteniment	87
5. Resolució de problemes	88
6. Copyright	88
7. Declaració UE de conformitat simplificada	89

INDEX

1. Alkatrészek és alkatrészek	90
2. Használat előtt	90
3. Működés	91
4. Tisztítás és karbantartás	94
5. Problémamegoldás	95
6. Szerzői jog	95
7. Egyszerűsített EU-megfelelőségi nyilatkozat	96

سرفه

1. تانوكفمل او ءازج أل	97
2. مءءخءءءال لبء	97
3. لء ءءءءءل	98
4. ءن ءءءءل او ءءءءءءل	101
5. ءالءءءءل لء	102
6. رءءءل او ءءءل ءوءء	102
7. ءءءءءل ءءءءل ءءءءءل ءءءءل	102

NOTA

EU01_109091_ Pizza&Fry 7000

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

زاهج ل اب فص اخل اةي جم ربل ا تام لي عتلا تاري غتم عي جم ع ل ع ق بطن ي و ا ماع ل ل دل ا • ي ب ر ع

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Dispositivo. Fig. 1

1. Cuerpo principal
2. Cestillo
3. Asa del cestillo
4. Pantalla
5. Ventana
6. Rejilla
7. Piedra para pizza

Panel de control. Fig. 2

1. Icono táctil de la luz
2. Icono táctil temperatura / tiempo
3. Icono táctil menú "Frozen pizza"
4. Icono táctil disminución
5. Visualizador de la temperatura
6. Visualizador del tiempo
7. Icono táctil aumento
8. Icono táctil menu "Fresh pizza"
9. Icono táctil de menú
10. Icono táctil de Inicio / Pausa
11. Icono indicador menú Patatas fritas
12. Icono indicador menú Carne
13. Icono indicador menú Pollo
14. Icono indicador menú Pescado
15. Icono indicador menú Postre
16. Icono indicador menú Verdura
17. Icono indicador menú Deshidratación
18. Icono indicador menú DIY (Cocción libre)

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.

Contenido de la caja

- Horno eléctrico para pizza
- Piedra para pizza
- Manual de instrucciones

- No retire el número de serie del producto, para poder mantener una correcta trazabilidad de su equipo en caso de solicitar asistencia.

3. FUNCIONAMIENTO

Antes del primer uso:





1. Retire todo el material de embalaje del producto.
2. Retire el cestillo del aparato, retirando cualquier plástico protector.
3. Limpie el cestillo con agua tibia. Limpie las paredes laterales y el fondo del aparato con un paño húmedo. Asegúrese de que todas las partes estén completamente secas antes de utilizar el aparato.
4. Coloque el aparato sobre una superficie lisa, estable y resistente al calor.
5. Deje un espacio libre de al menos 10 cm alrededor del aparato para asegurar una correcta ventilación. No obstruya la salida de aire.






Atención:

Es normal que durante el primer uso emita un ligero olor o humo. Esto no indica un fallo del aparato.

Para eliminar cualquier residuo, precaliente el aparato durante 10 minutos antes de usarlo por primera vez.

Preparación de los alimentos:

1. Coloque los alimentos sobre la rejilla del cestillo.
2. Introduzca el cestillo en el aparato y empújelo hasta el fondo.
3. Pulse el icono táctil de inicio/pausa "  " para encender el aparato.
4. Pulse el icono táctil temperatura / tiempo "  " para seleccionar la variable que desea modificar (temperatura o tiempo).
5. Una vez seleccionada la variable, utilice los iconos de aumento "  " y disminución "  " para aumentar o disminuir el valor correspondiente. La temperatura se ajusta en incrementos o decrementos de 5 °C, y el tiempo en incrementos o decrementos de 1 minuto.

6. También puede usar los menús predeterminados pulsando el icono táctil de menú "  ", o seleccionar directamente los programas para pizza fresca y pizza congelada pulsando los iconos táctiles "  " o "  " respectivamente.
7. Pulse el icono táctil de inicio/pausa "  ".
8. Si desea detener o apagar el aparato durante el funcionamiento, mantenga pulsado el botón inicio/pausa "  ". El calentamiento se apagará inmediatamente y el ventilador se apagará después de 30 segundos para proteger el aparato, acompañado de un pitido continuo cinco veces. En este momento el aparato entra en modo de espera y solo se podrá operar el icono táctil de inicio/pausa, el resto de iconos táctiles se inactivan.

Nota:

Puede modificar tanto el tiempo como la temperatura durante el funcionamiento del aparato.








Preparación de pizzas a la piedra

1. Saque el cestillo y retire la rejilla.
2. Coloque la piedra directamente sobre el fondo del cestillo y, sin añadir la pizza, introduzca el cestillo completamente.
3. Seleccione el modo "FRESH PIZZA" si va a cocinar una pizza que no está congelada o "FROZEN PIZZA" en caso de que quiera cocinar una pizza congelada. En ambos casos, los 10 primeros minutos de programa corresponden a un precalentamiento de la piedra, por lo que no debe añadir la pizza todavía. Pulse el icono de "inicio/pausa".
4. Tras 10 minutos, emitirá una señal auditiva indicando que debe meter la pizza. Saque el cestillo, coloque la pizza sobre la piedra e introduzca el cestillo de nuevo. La cuenta atrás continuará por donde se había quedado.

ATENCIÓN: No utilice papel vegetal o papel de aluminio para proteger la piedra ya que el aire del ventilador elevará el papel y podría tocar las resistencias. Puede espolvorear un poco de harina para que la masa no se pegue a la piedra y así reducir las marcas. En cualquier caso, la funcionalidad de la piedra no se verá afectada.

5. Al finalizar la cuenta atrás, la pizza estará lista.
6. Saque el cestillo y retire la pizza para evitar que el calor retenido por la piedra continúe cocinándola. Hágalo con cuidado ya que la piedra estará caliente. Retire la piedra cuando se haya enfriado.

NOTA: Si quisiera cocinar una segunda pizza justo después de haber terminado una, no será necesario volver a precalentar la piedra. Introduzca directamente la segunda pizza y reste 10 minutos al tiempo de cocción.

Icono	Nombre	Pre-calentamiento (min)	Temperatura (°C)	Tiempo (min)
	Patatas fritas	-	200	25
	Carne	5	230	6
	Pollo	-	210	25
	Pescado	-	180	16
	Postre	-	170	20
	Verdura	-	185	20
	Deshidratación	-	55	60
DIY	DIY (Cocción libre)	-	200	20
FROZEN PIZZA	Pizza congelada	10	200	14
FRESH PIZZA	Pizza fresca	10	230	10

ESPAÑOL

NOTA:

Debido a que los ingredientes pueden variar en procedencia, tamaño, forma y marca, lo mostrado en la tabla puede no ser lo más apropiado para los ingredientes que utilice. Si lo considera necesario, modifique los tiempos y/o las temperaturas para adaptar el cocinado. Revise el estado de cocción de la pizza a través de la ventana superior, para controlar el punto de cocción óptimo.

Consejos:

- No utilice recipientes no resistentes al calor, como plástico o papel en el interior del aparato.
- Compruebe los alimentos con frecuencia durante la cocción para evitar que se quemen.
- Para obtener mejores resultados, se recomienda precalentar durante 5-10 minutos antes de su uso.
- La superficie exterior y la salida de aire del aparato pueden estar muy calientes durante y después del funcionamiento.
- No toque ni mueva el aparato cuando no sea necesario para evitar peligros.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie el aparato después de cada uso.
- El cestillo y la rejilla tienen un revestimiento antiadherente. No emplee utensilios metálicos o productos abrasivos para limpiar el cestillo y/o la rejilla, ya que podría dañar la superficie antiadherente.

Limpieza

1. Desconecte el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

Nota: retire el cestillo para que el aparato se enfríe más rápidamente.

2. Limpie el interior y el exterior del producto con un paño suave humedecido.
3. Limpie el cestillo y la rejilla a fondo con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva. No llene el cestillo de agua. Recomendamos el uso de desengrasante líquido para retirar cualquier resto de suciedad.
4. Limpie la resistencia con un cepillo suave para retirar cualquier resto de comida.
5. Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas antes de volver a utilizar el producto.

Limpieza de la piedra:

1. Espere a que se enfríe por completo.
2. Elimine los restos de comida con un cepillo, rascador o espátula.

3. Enjuague la piedra con agua, sin dejarla a remojo.
4. Séquela completamente.

Almacenamiento

- Desconecte el aparato y deje que se enfríe.
- Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas antes de guardar el producto.


5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles causas	Solución
El producto no se enciende	El cable no está conectado	Asegúrese de que el cable de corriente esté enchufado a la toma de corriente.
	El cestillo no está bien colocado	Compruebe que el cestillo esté encajado correctamente en la base de la freidora.
Los alimentos salen crudos	Hay demasiados alimentos en el cestillo	Cocine los alimentos en pequeñas cantidades. No sobrecargue el cestillo.
	La temperatura ajustada es demasiado baja	Aumente la temperatura.
	El tiempo de cocción es insuficiente	Aumente el tiempo.
Los alimentos no se cocinan de forma uniforme	No se remueve la comida durante el cocinado	Retire los alimentos que estén muy juntos o pegados y remueva la comida durante el cocinado.
Los alimentos no quedan crujientes	No se usan ingredientes adecuados	Utilice alimentos apropiados para cocinar en la freidora de aire. Si usa alimentos con poca grasa, puede rociarlos ligeramente con aceite.
No se puede introducir la comida en la freidora	Hay demasiada comida en el cestillo	Reduzca la cantidad de comida en el cestillo.
	El cestillo no está bien colocado	Compruebe que el cestillo esté encajado correctamente en la base de la freidora.
Sale humo blanco	Los alimentos que está utilizando son muy grasientos	Es normal que salga humo al cocinar alimentos con mucha grasa.
	Hay grasa acumulada de usos anteriores	Asegúrese de limpiar la freidora después de cada uso.

6. 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.

7. DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD SIMPLIFICADA

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Appliance. Fig. 1

1. Main body
2. Frying basket
3. Basket handle
4. Display
5. Viewing window
6. Rack
7. Pizza stone

Control panel. Fig. 2

1. Light touch icon
2. Temperature/Time touch icon
3. Frozen Pizza menu touch icon
4. Decrease touch icon
5. Temperature display
6. Time display
7. Increase touch icon
8. Fresh Pizza menu touch icon
9. Menu touch icon
10. Start/Pause touch icon
11. Frozen chips menu indicator light
12. Meat menu indicator light
13. Chicken menu indicator light
14. Fish menu indicator light
15. Dessert menu indicator light
16. Vegetable menu indicator light
17. Dehydration menu indicator light
18. DIY menu indicator light

NOTE:

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

2. BEFORE USE

- This appliance comes in a packaging designed to protect it during transport. Take the appliance out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging materials in a safe place to prevent damage to the appliance if you need to transport it in the future. If you wish to dispose of the original packaging, make sure all items are recycled properly.
- Check that all parts and components are included and in good condition. If there is any piece missing or in bad conditions, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.

Box content

- Electric pizza oven
 - Pizza stone
 - Instruction manual
-
- Do not remove the product's serial number in order to keep proper traceability if technical assistance is required.

3. OPERATION

Before first use:




1. Remove all packaging materials from the product.
2. Remove the basket from the appliance, removing any protective plastic.
3. Clean the basket with lukewarm water. Clean the side walls and bottom of the unit with a damp cloth. Make sure all parts are completely dry before using the appliance.
4. Place the appliance on a level, stable and heat-resistant surface.
5. Leave a clearance of at least 10 cm around the unit to ensure proper ventilation. Do not obstruct the air outlet.

Warning:

It is normal for it to emit a slight odour or smoke during the first use. This does not indicate an appliance failure.

To remove any residue, preheat the appliance for 10 minutes before using it for the first time.

Preparation of food:

1. Place the food on the basket rack.
2. Insert the basket into the appliance and push it all the way in.
3. Press the Start/Pause touch icon "  " to turn on the unit.
4. Press the Temperature/Time touch icon "  |  " to select the setting to be modified (temperature or time).

5. Once the setting is selected, use the increase "⊕" and decrease "⊖" touch icons to increase or decrease the corresponding value. The temperature is set in increments or decrements of 5 °C, and the time in increments or decrements of 1 minute.
6. You can also use the default menus by pressing the menu touch icon "☰" or directly select the programmes for fresh pizza and frozen pizza by pressing the touch icons "FRESH PIZZA" or "FROZEN PIZZA" respectively.
7. Press the Start/Pause touch icon "⏻".
8. If you want to stop or switch off the appliance during operation, press and hold the Start/Pause touch icon "⏻". The heating will turn off immediately and the fan will turn off after 30 seconds to protect the appliance, accompanied by a continuous beeping sound five times. At this time the appliance enters standby mode and only the Start/Pause touch icon can be operated, all other touch icons are inactivated.

Note:

You can change both time and temperature during operation.

Preparation of stone-baked pizzas








1. Remove the basket and remove the rack.
2. Place the stone directly on the bottom of the basket and, without adding the pizza, insert the basket completely.
3. Select the "FRESH PIZZA" mode if you are going to cook a pizza that is not frozen or "FROZEN PIZZA" if you want to cook a frozen pizza. In both cases, the first 10 minutes of the programme correspond to a preheating of the stone, so you should not add the pizza yet. Press the Start/Pause touch icon.
4. After 10 minutes, it will emit an audible signal to put the pizza in. Remove the basket, place the pizza on the stone and insert the basket again. The countdown will continue where it left off.

ATTENTION: Do not use tracing paper or aluminium foil to protect the stone as the air from the fan will lift the paper and may touch the heating elements. You can sprinkle a little flour so that the dough does not stick to the stone and thus reduce the marks. In any case, the functionality of the stone will not be affected.

5. At the end of the countdown, the pizza will be ready.
6. Remove the basket and remove the pizza to prevent the heat retained by the stone from continuing to cook the pizza. Do this carefully as the stone will be hot. Remove the stone when it has cooled.

NOTE: If you would like to cook a second pizza just after you have finished one, it will not be necessary to preheat the stone again. Insert the second pizza directly and subtract 10 minutes from the cooking time.

ENGLISH

Symbol	Name	Preheating (min)	Temperature (°C)	Time (min)
	Frozen chips	-	200	25
	Meat	5	230	6
	Chicken	-	210	25
	Fish	-	180	16
	Dessert	-	170	20
	Vegetables	-	185	20
	Dehydration	-	55	60
DIY	DIY	-	200	20
FROZEN PIZZA	Frozen pizza	10	200	14
FRESH PIZZA	Fresh pizza	10	230	10

NOTE:

As ingredients differ in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee the best setting for the ingredients that you are using. If necessary, change the times and/or temperature values to adjust the cooking to the type of ingredient. Check the cooking status of the pizza through the upper window, to control the optimal cooking point.

Tips:

- Do not use non-heat resistant containers such as plastic or paper inside the appliance.
- Check food frequently during cooking to prevent burning.
- For best results, it is recommended to preheat for 5-10 minutes before use.
- The outer surface and the air outlet of the unit may be very hot during and after operation.
- Do not touch or move the appliance when it is not necessary to avoid hazards.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the appliance after every use.
- The basket and rack have a non-stick coating. Do not use metal utensils or abrasive products to clean the basket and/or rack, as this may damage their non-stick surface.

Cleaning

1. Unplug the appliance and allow it to cool down before cleaning.

Note: remove the basket to let the appliance cool down more quickly.

2. Clean the interior and the exterior of the appliance with a damp cloth.
3. Clean the basket and rack thoroughly with hot water, washing-up liquid, and a non-abrasive sponge. Do not fill the basket with water. The use of a degreasing liquid is recommended to remove any remains.
4. Clean the heating element with a soft brush to remove any food residue.
5. Make sure all its parts are clean and dry before using the appliance again.

Cleaning the pizza stone:

1. Wait for it to cool down completely.
2. Remove food debris with a brush, scraper or spatula.
3. Rinse the stone with water, without leaving it to soak.
4. Dry it completely.

Storage

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

5. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Solution
The product does not turn on	The power cord is not plugged in	Make sure that the power cord is plugged into the power socket.
	The basket is not correctly positioned.	Check that the basket is correctly fitted into the base of the fryer.
Food comes out raw	Too much food in the basket	Cook food in small quantities. Do not overload the basket.
	The set temperature is too low	Increase the temperature.
	Insufficient cooking time	Increase the time.
Food is not cooked evenly	No stirring of food during cooking	Remove food that is too close together or stuck together and stir the food during cooking.
Food is not crispy	Failure to use appropriate ingredients	Use foods suitable for cooking in the air fryer. If you use low-fat foods, you can spray them lightly with oil.
Food cannot be put into the fryer	There is too much food in the basket	Reduce the amount of food in the basket.
	The basket is not correctly positioned.	Check that the basket is correctly fitted into the base of the fryer.
White smoke comes out	The food you are using is very greasy	It is normal for smoke to come out when cooking foods with a lot of fat.
	Accumulated grease from previous uses	Make sure to clean the air fryer after each use.

6. 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.

7. SIMPLIFIED EU DECLARATION OF CONFORMITY



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

—

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Appareil. Img. 1

1. Unité principale
2. Panier
3. Poignée du panier
4. Écran
5. Fenêtre
6. Grille
7. Pierre à pizza

Panneau de contrôle. Img. 2

1. Icône tactile de l'éclairage
2. Icône tactile de température/temps
3. Icône tactile du menu Pizza surgelée (FROZEN PIZZA)
4. Icône tactile pour diminuer
5. Écran de la température
6. Affichage du temps
7. Icône tactile pour augmenter
8. Icône tactile du menu Pizza fraîche (FRESH PIZZA)
9. Icône tactile du menu
10. Icône tactile de démarrage/pause
11. Indicateur menu Frites
12. Indicateur menu Viande
13. Indicateur menu Poulet
14. Indicateur menu Poisson
15. Indicateur Menu Dessert
16. Indicateur menu Légumes
17. Indicateur menu Déshydratation
18. Indicateur menu DIY (Cuisson personnalisée)

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.

Contenu de la boîte

- Four électrique à pizza
- Pierre à pizza
- Manuel d'instructions
- Ne retirez pas le numéro de série du produit, afin de conserver un suivi correct de votre produit en cas de problème.

3. FONCTIONNEMENT

Avant la première utilisation :

1. Retirez tout le matériel qui compose l'emballage.
2. Retirez le panier de l'appareil en enlevant le plastique de protection.
3. Nettoyez le panier avec de l'eau tiède. Nettoyez les parois latérales et le fond de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. Assurez-vous que toutes les pièces sont complètement sèches avant d'utiliser l'appareil.
4. Placez l'appareil sur une surface lisse, stable et résistante à la chaleur.
5. Laissez un espace libre d'au moins 10 cm autour de l'appareil pour assurer une bonne ventilation. N'obstruez pas la sortie d'air.

Attention :










Il est normal qu'une légère odeur ou de la fumée se dégage lors de la première utilisation. Cela n'indique pas un défaut de l'appareil.

Pour éliminer les résidus, préchauffez l'appareil pendant 10 minutes avant de l'utiliser pour la première fois.

Préparation des aliments :

1. Placez les aliments sur la grille du panier.
2. Insérez le panier dans l'appareil et poussez-le à fond.

FRANÇAIS

3. Appuyez sur l'icône tactile de démarrage/pause  pour allumer l'appareil.
4. Appuyez sur l'icône tactile température / temps  pour sélectionner l'élément que vous souhaitez modifier (température ou temps).
5. Une fois l'élément sélectionné, utilisez les icônes et pour augmenter  ou diminuer  la valeur correspondante. La température peut être réglée par incréments ou décréments de 5 °C, et le temps par incréments ou décréments de 1 minute.
6. Vous pouvez également utiliser les menus prédéfinis en appuyant sur l'icône tactile menu , ou sélectionner directement les programmes pour pizza fraîche et pizza surgelée en appuyant respectivement sur les icônes tactiles  ou .
7. Appuyez sur l'icône tactile Démarrage/Pause .
8. Si vous souhaitez arrêter ou éteindre l'appareil en cours de fonctionnement, appuyez longuement sur l'icône de démarrage/pause . Le chauffage s'éteindra immédiatement et le ventilateur s'arrêtera après 30 secondes pour protéger l'appareil, accompagné d'un bip continu cinq fois. L'appareil passera alors en mode veille et seule l'icône tactile de démarrage/pause pourra être actionnée, les autres icônes tactiles seront désactivées.

Note :

Vous pouvez modifier le temps et la température pendant le fonctionnement de l'appareil.








Préparation des pizzas sur pierre

1. Retirez le panier et la grille.
2. Placez la pierre directement sur le fond du panier et, sans ajouter la pizza, insérez le panier complètement.
3. Sélectionnez le mode FRESH PIZZA si vous souhaitez cuire une pizza non surgelée ou le mode FROZEN PIZZA si vous souhaitez cuire une pizza surgelée. Dans les deux cas, les 10 premières minutes du programme correspondent au préchauffage de la pierre. Ne placez donc pas encore la pizza dans l'appareil. Appuyez sur l'icône Démarrage/Pause.
4. Après 10 minutes, un signal sonore vous indique que vous pouvez mettre la pizza. Retirez le panier, placez la pizza sur la pierre et insérez à nouveau le panier. Le compte à rebours reprendra là où il s'était arrêté.

ATTENTION : N'utilisez pas de papier sulfurisé ou de papier aluminium pour protéger la pierre, car l'air du ventilateur soulèverait le papier et pourrait toucher les résistances. Vous pouvez saupoudrer un peu de farine pour que la pâte ne colle pas à la pierre et ainsi réduire les marques. Dans tous les cas, le fonctionnement de la pierre ne sera pas affecté.

5. À la fin du compte à rebours, la pizza sera prête.
6. Retirez le panier et la pizza pour éviter que la chaleur retenue par la pierre ne continue à la cuire. Faites-le avec précaution car la pierre sera chaude. Retirez la pierre lorsqu'elle aura refroidi.

NOTE : Si vous souhaitez cuire une deuxième pizza juste après avoir terminé la première, il n'est pas nécessaire de préchauffer à nouveau la pierre. Placez directement la deuxième pizza et réduisez le temps de cuisson de 10 minutes.

icône	Nom	Préchauffage (min)	Température (°C)	Temps (min)
	Frites	-	200	25
	Viande	5	230	6
	Poulet	-	210	25
	Poisson	-	180	16
	Dessert	-	170	20
	Légumes	-	185	20
	Déshydrater	-	55	60
DIY	DIY (Cuisson personnalisée)	-	200	20
FROZEN PIZZA	Pizza surgelée	10	200	14
FRESH PIZZA	Pizza fraîche	10	230	10

FRANÇAIS

NOTE :

Comme les ingrédients peuvent varier selon l'origine, la taille, la forme et la marque, les données figurant dans le tableau peuvent ne pas être les plus appropriées pour les ingrédients que vous utilisez. Si nécessaire, modifiez les temps et/ou la température pour adapter la cuisson. La fenêtre supérieure permet de vérifier l'état de cuisson de la pizza et de contrôler le point de cuisson optimal.

Conseils :

- N'utilisez pas de récipients non résistants à la chaleur, tels que le plastique ou le papier, à l'intérieur de l'appareil.
- Vérifiez fréquemment les aliments pendant la cuisson pour éviter qu'ils ne brûlent.
- Pour de meilleurs résultats, il est recommandé de préchauffer l'appareil pendant 5 à 10 minutes avant de l'utiliser.
- La surface extérieure et la sortie d'air de l'appareil peuvent être très chaudes pendant et après son fonctionnement.
- Ne touchez pas et ne déplacez pas l'appareil lorsque cela n'est pas nécessaire afin d'éviter tout danger.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Le panier et la grille sont dotés d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ni de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer le panier ou la grille, ceux-ci pourraient abîmer la surface antiadhésive.

Nettoyage

1. Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

Note : enlevez le panier pour que l'appareil refroidisse plus rapidement.

2. Nettoyez l'extérieur et l'intérieur du produit avec un chiffon doux et humide.
3. Nettoyez le panier et la grille en profondeur en utilisant de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non-abrasive. Ne remplissez pas le panier d'eau. Il est conseillé d'utiliser un produit pour dégraisser afin d'éliminer tous les restes de saleté.
4. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse à poils doux afin d'éliminer tous les restes de nourriture.
5. Vérifiez que toutes les parties sont propres et sèches avant d'utiliser l'appareil à nouveau.

Nettoyage de la pierre

1. Attendez qu'elle refroidisse complètement.
2. Éliminez les restes d'aliments à l'aide d'une brosse, d'un grattoir ou d'une spatule.
3. Rincez la pierre à l'eau, sans la laisser tremper.
4. Séchez-le soigneusement.

Stockage

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches avant de ranger l'appareil.

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Possibles causes	Solution
Le produit ne s'allume pas	Le câble n'est pas branché.	Assurez-vous que le câble d'alimentation est correctement branché.
	Le panier n'est pas correctement placé.	Vérifiez que le panier est correctement inséré dans la base de la friteuse.
Les aliments sortent crus.	Il y a trop d'aliments dans le panier.	Faites cuire les aliments en petites quantités. Ne surchargez pas le panier.
	La température réglée est trop basse	Augmentez la température.
	Le temps de cuisson est insuffisant	Augmentez le temps.
Les aliments ne sont pas cuits uniformément.	Les aliments n'ont pas été remués pendant la cuisson.	Retirez les aliments trop proches ou collés et remuez les aliments pendant la cuisson.
Les aliments ne sont pas croustillants	Vous n'avez pas utilisé les ingrédients appropriés.	Utilisez des aliments adaptés à la cuisson dans la friteuse. Si vous utilisez des aliments peu gras, vous pouvez les arroser légèrement d'huile.
Il n'est pas possible d'introduire les aliments dans la friteuse.	Il y a trop de nourriture dans le panier	Réduisez la quantité de nourriture dans le panier.
	Le panier n'est pas correctement placé.	Vérifiez que le panier est correctement inséré dans la base de la friteuse.

FRANÇAIS

De la fumée blanche s'échappe	Les aliments que vous utilisez sont trop gras	Il est normal que de la fumée se dégage lors de la cuisson d'aliments gras.
	Il y a une accumulation de graisse provenant d'utilisations antérieures	Assurez-vous de bien nettoyer la friteuse à air après chaque utilisation.

6. 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.

7. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ SIMPLIFIÉE DE L'UE

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Produkt. Abb. 1

1. Hauptgehäuse
2. Frittierkorb
3. Griff des Korbes
4. Display
5. Sichtfenster
6. Rost
7. Pizzastein

Bedienfeld.Abb. 2

1. Licht Symbol
2. Zeit/Temperatur-Touch-Symbol
3. Touch-Symbol „Frozen pizza“
4. Verringern-Symbol
5. Temperatur-Anzeige
6. Zeitanzeiger
7. Vergrößern-Symbol
8. Touch-Symbol „Fresh pizza“
9. Touch-Menü-Symbol
10. Start/Pause-Symbol
11. Menüanzeige Symbol Pommes frites
12. Menü-Symbol Fleisch
13. Menü-Symbol Hähnchen
14. Menü-Symbol Fisch
15. Menü-Symbol Dessert
16. Menü-Symbol Gemüse
17. Menü-Symbol Dehydrieren
18. Menü-Symbol DIY (Individuelles Garen)

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.

Vollständiger Inhalt

- Elektrischer Pizzaofen
- Pizzastein
- Bedienungsanleitung

- Entfernen Sie nicht die Seriennummer des Geräts, um eine korrekte Rückverfolgbarkeit Ihres Geräts im Falle eines Hilfeersuchens zu gewährleisten.

3. BEDIENUNG

Vor dem ersten Gebrauch:


1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Nehmen Sie den Korb aus dem Gerät und entfernen Sie alle Schutzfolien.
3. Reinigen Sie den Korb mit warmem Wasser. Wischen Sie die Seiten und die Unterseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie das Gerät verwenden.
4. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Oberfläche.
5. Lassen Sie einen Abstand von mindestens 10 cm um das Gerät herum, um eine gute Belüftung zu gewährleisten. Der Luftauslass darf nicht blockiert werden.







Achtung:

Bei der ersten Verwendung kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung oder Rauchentwicklung kommen. Dies ist kein Hinweis auf einen Fehler im Gerät.

Um eventuelle Rückstände zu entfernen, heizen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch 10 Minuten lang vor.

Lebensmittelzubereitung:

1. Legen Sie die Lebensmittel auf den Rost im Korb.
2. Setzen Sie den Korb in das Gerät ein und schieben Sie ihn bis zum Anschlag hinein.
3. Drücken Sie das Start/Pause-Touch-Symbol „“, um das Gerät einzuschalten.

4. Drücken Sie das Touch-Symbol Temperatur / Zeit"  , um die zu ändernde Variable (Temperatur oder Zeit) auszuwählen.
5. Sobald die Variable ausgewählt ist, verwenden Sie die Symbole **+** und **-** , um den entsprechenden Wert zu erhöhen oder zu verringern. Die Temperatur wird in Schritten von 5 °C und die Zeit in Schritten von 1 Minute eingestellt.
6. Sie können auch die Standardmenüs verwenden, indem Sie das Menü-Touch-Symbol „  “ drücken, oder direkt die Programme für frische Pizza und Tiefkühlpizza durch Drücken der Touch-Symbole „  “ bzw. „  “ auswählen. „.
7. Drücken Sie das Start/Pause-Symbol  .
8. Wenn Sie das Gerät während des Betriebs anhalten oder ausschalten wollen, halten Sie die Start/Pause-Taste „  “ gedrückt. Die Heizung schaltet sich sofort aus und das Gebläse schaltet sich nach 30 Sekunden aus, um das Gerät zu schützen, begleitet von einem fünfmaligen Dauerpiepton. An diesem Punkt geht das Gerät in den Standby-Modus über und nur das Start/Pause-Touch-Symbol kann bedient werden, alle anderen Touch-Symbole sind inaktiv.

Hinweis:

Sie können sowohl die Zeit als auch die Temperatur während des Betriebs des Geräts ändern.

Zubereitung von Steinofenpizzen








1. Nehmen Sie den Korb heraus und entfernen Sie das Gestell.
2. Legen Sie den Stein direkt auf den Boden des Korbs und schieben Sie den Korb ganz hinein, ohne die Pizza einzulegen.
3. Wählen Sie den Modus „FRISCHE PIZZA“, wenn Sie eine nicht gefrorene Pizza zubereiten wollen, oder „GEFRORENE PIZZA“, wenn Sie eine gefrorene Pizza zubereiten wollen. In beiden Fällen dienen die ersten 10 Minuten des Programms zum Vorheizen des Steins, so dass die Pizza noch nicht eingelegt werden sollte. Drücken Sie das Start/Pause-Symbol.
4. Nach 10 Minuten ertönt ein akustisches Signal, um die Pizza einzulegen. Den Korb herausnehmen, die Pizza auf den Stein legen und den Korb wieder einsetzen. Der Countdown wird dort fortgesetzt, wo er aufgehört hat.

WARNUNG: Verwenden Sie kein Pauspapier oder Alufolie zum Schutz des Steins, da die Luft des Gebläses das Papier anhebt und die Heizelemente berühren könnte. Sie können ein wenig Mehl darüber streuen, um zu verhindern, dass der Teig am Stein kleben bleibt und so die Spuren zu verringern. In jedem Fall wird die Funktionalität des Steins nicht beeinträchtigt.

5. Wenn der Countdown abgelaufen ist, ist die Pizza fertig.
6. Entfernen Sie den Korb und nehmen Sie die Pizza heraus, um zu verhindern, dass die vom Stein gespeicherte Hitze die Pizza weitergart. Gehen Sie dabei vorsichtig vor, da der Stein heiß ist. Entfernen Sie den Stein, wenn er abgekühlt ist.

DEUTSCH

HINWEIS: Wenn Sie eine zweite Pizza backen möchten, nachdem Sie eine fertiggestellt haben, müssen Sie den Stein nicht erneut vorheizen. Legen Sie die zweite Pizza direkt ein und ziehen Sie 10 Minuten von der Garzeit ab.

Symbol	Name	Vorheizen (min)	Temperatur (°C)	Zeit (Min)
	Pommes Frites	-	200	25
	Fleisch	5	230	6
	Hähnchen	-	210	25
	Fisch	-	180	16
	Nachtisch	-	170	20
	Gemüse	-	185	20
	Dehydrierung	-	55	60
DIY	DIY (Freies Brennen)	-	200	20
FROZEN PIZZA	Gefrorene Pizza	10	200	14
FRESH PIZZA	Frische Pizza	10	230	10

HIN

WEIS:

Da die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke variieren können, sind die Angaben in der Tabelle möglicherweise nicht die am besten geeigneten für die von Ihnen verwendeten Zutaten. Ändern Sie gegebenenfalls die Garzeiten und/oder Temperaturen, um das Garen anzupassen. Kontrollieren Sie den Garstatus der Pizza durch das obere Fenster, um den optimalen Garpunkt zu überwachen.

Tipps:

- Verwenden Sie keine nicht hitzebeständigen Behälter wie Plastik oder Papier im Inneren des Geräts.
- Kontrollieren Sie die Speisen während des Kochens häufig, um ein Anbrennen zu vermeiden.
- Um beste Ergebnisse zu erzielen, empfiehlt es sich, das Gerät 5-10 Minuten vor dem Gebrauch vorzuheizen.
- Die Außenfläche und der Luftauslass des Geräts können während und nach dem Betrieb sehr heiß sein.
- Berühren oder bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht notwendig ist, um Gefahren zu vermeiden.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Der Korb und der Rost sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Verwenden Sie zum Reinigen des Korbs und/oder des Gestells keine Metallgegenstände oder Scheuermittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

Reinigung

1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es vor der Reinigung abkühlen.

Hinweis: Nehmen Sie den Korb heraus, damit das Gerät schneller abkühlen kann.

2. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite des Produkts mit einem weichen, feuchten Tuch.
3. Reinigen Sie den Korb und das Gitter gründlich mit heißem Wasser, Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Füllen Sie den Korb nicht mit Wasser. Wir empfehlen die Verwendung von flüssigem Entfettungsmittel, um den verbleibenden Schmutz zu entfernen.
4. Reinigen Sie das Hezelement mit einer weichen Bürste, um Lebensmittelreste zu entfernen.
5. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Produkt wieder verwenden.

DEUTSCH

Reinigung des Steins:

1. Warten Sie, bis der Stein vollständig abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie Essensreste mit einer Bürste, einem Schaber oder einem Spatel.
3. Spülen Sie den Stein mit Wasser ab, ohne ihn einzuweichen.
4. Trocknen Sie es gründlich ab.

Lagerung

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

5. PROBLEMBEHEBUNG


Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Produkt schaltet sich nicht an	Das Kabel ist nicht angeschlossen.	Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel an die Steckdose angeschlossen ist.
	Der Korb ist nicht richtig positioniert.	Prüfen Sie, ob der Korb richtig in den Boden der Fritteuse eingesetzt ist.
Das Essen kommt roh heraus	Zu viele Lebensmittel im Korb	Kochen Sie Lebensmittel in kleinen Mengen. Überladen Sie den Korb nicht.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig	Erhöhen Sie die Temperatur.
	Unzureichende Garzeit	Erhöhen Sie die Zeit.
Das Essen wird nicht gleichmäßig gegart.	Kein Umrühren der Speisen während des Kochens	Entfernen Sie zu dicht beieinander liegende oder aneinander klebende Speisen und rühren Sie die Speisen während des Garens um.
Das Essen ist nicht knusprig	Nichtverwendung geeigneter Inhaltsstoffe	Verwenden Sie Lebensmittel, die für das Garen in der Fritteuse geeignet sind. Wenn Sie fettarme Lebensmittel verwenden, können Sie sie leicht mit Öl besprühen.

Lebensmittel können nicht in die Fritteuse gegeben werden.	Es sind zu viele Lebensmittel im Korb	Reduzieren Sie die Menge der Lebensmittel im Korb.
	Der Korb ist nicht richtig positioniert.	Prüfen Sie, ob der Korb richtig in den Boden der Fritteuse eingesetzt ist.
Es kommt weißer Rauch heraus	Die von Ihnen verwendeten Lebensmittel sind zu fettig	Es ist normal, dass beim Garen von fettigen Speisen Rauch entsteht.
	Es hat sich Fett von früheren Verwendungen angesammelt.	Reinigen Sie die Fritteuse nach jedem Gebrauch.

6. 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).

7. VEREINFACHTE EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG.

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

1. PARTI E COMPONENTI

Dispositivo Fig. 1

1. Corpo principale
2. Cestello
3. Manico del cestello
4. Display
5. Finestra
6. Griglia
7. Pietra per pizza

Pannello di controllo.Fig. 2

1. Icona touch della luce
2. Icona touch di temperatura/tempo
3. Icona touch menu "Frozen pizza"
4. Icona touch di riduzione
5. Display della temperatura
6. Indicatore del timer
7. Icona touch di aumento
8. Icona touch menu "Fresh pizza"
9. Icona touch menù
10. Icona touch di avvio/pausa
11. Spia menu Patatine fritte
12. Spia menu Carne
13. Spia menu Pollo
14. Spia menu Pesce
15. Spia menu Dessert
16. Spia menu Verdura
17. Spia menu Disidratazione
18. Spia menu DIY (Cottura libera)

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.

Contenuto della scatola

- Forno elettrico per pizza
- Pietra per pizza
- Manuale di istruzioni
- Non rimuovere il numero di serie del prodotto, al fine di mantenere una corretta tracciabilità dell'apparecchiatura in caso di richiesta di assistenza.

3. FUNZIONAMENTO

Prima del primo utilizzo:





1. Rimuovere tutto il materiale dall'imballaggio.
2. Estrarre il cestello dall'apparecchio, rimuovendo l'eventuale plastica di protezione.
3. Pulire il cestello con acqua tiepida. Pulire i lati e il fondo dell'apparecchio con un panno umido. Verificare che tutti i componenti siano puliti e completamente asciutti prima di utilizzare il dispositivo.
4. Posizionare l'apparecchio su una superficie liscia, stabile e resistente al calore.
5. Lasciare uno spazio libero di almeno 10 cm intorno all'apparecchio per garantire una ventilazione adeguata. Non ostruire l'uscita dell'aria.

Attenzione:






È normale che emetta odore o fumo durante il primo uso. Questo non indica un guasto nel dispositivo.

Per rimuovere eventuali residui, preriscaldare l'apparecchio per 10 minuti prima di utilizzarlo per la prima volta.

Preparazione degli alimenti:

1. Posizionare gli alimenti sulla griglia del cestello.
2. Inserire il cestello nell'apparecchio e spingerlo fino in fondo.
3. Premere l'icona touch di avvio/pausa "  " per accendere l'apparecchio.
4. Premere l'icona touch temperatura/tempo "  " per selezionare la variabile da modificare (temperatura o tempo).
5. Una volta selezionata la variabile, utilizzare le icone di aumento "  " e di diminuzione "  " per aumentare o diminuire il valore corrispondente. La temperatura viene impostata con incrementi o decrementi di 5 °C e il tempo con incrementi o decrementi di 1 minuto.

ITALIANO

6. È inoltre possibile utilizzare i menu predefiniti premendo l'icona touch menu «  », oppure selezionare direttamente i programmi per la pizza fresca e la pizza surgelata premendo rispettivamente le icone touch "  " o "  ".
7. Premere l'icona touch di avvio/pausa "  ".
8. Se si desidera arrestare o spegnere l'apparecchio durante il funzionamento, tenere premuta l'icona di avvio/pausa "  ". Il riscaldamento si spegne immediatamente e la ventola si spegne dopo 30 secondi per proteggere l'apparecchio, accompagnata da un segnale acustico continuo per cinque volte. A questo punto il dispositivo entra in modalità standby e si può utilizzare solo l'icona avvio/pausa, mentre tutte le altre icone touch sono inattive.

Nota:

È possibile modificare sia l'ora che la temperatura durante il funzionamento dell'apparecchio.








Preparazione di pizze cotte su pietra

1. Togliere il cestello e rimuovere la griglia.
2. Posizionare la pietra direttamente sul fondo del cestello e, senza aggiungere la pizza, spingere il cestello fino in fondo.
3. Selezionare la modalità "FRESH PIZZA" se si intende cuocere una pizza non surgelata o la modalità "FROZEN PIZZA" se si desidera cuocere una pizza surgelata. In entrambi i casi, i primi 10 minuti del programma servono a preriscaldare la pietra, quindi non aggiungere ancora la pizza. Premere l'icona di avvio/pausa.
4. Dopo 10 minuti, emette un segnale acustico per inserire la pizza. Rimuovere il cestello, posizionare la pizza sulla pietra e inserire nuovamente il cestello. Il conto alla rovescia continuerà da dove è stato interrotto.

ATTENZIONE: Non utilizzare carta forno o fogli di alluminio per proteggere la pietra, poiché l'aria del ventilatore solleva la carta e potrebbe toccare le resistenze. Si può cospargere un po' di farina per evitare che l'impasto si attacchi alla pietra e quindi ridurre i segni. In ogni caso, la funzionalità della pietra non sarà compromessa.

5. Al termine del conto alla rovescia, la pizza è pronta.
6. Togliere il cestello e rimuovere la pizza per evitare che il calore trattenuto dalla pietra continui a cuocere la pizza. Procedere con cautela, poiché la pietra è molto calda. Rimuovere la pietra quando si è raffreddata.

NOTA: Se si desidera cuocere una seconda pizza subito dopo averne terminata una, non sarà necessario preriscaldare nuovamente la pietra. Inserire direttamente la seconda pizza e sottrarre 10 minuti dal tempo di cottura.

Icona	Nome	Pre-riscaldamento (min)	Temperatura (°C)	Tempo (min)
	Patatine fritte	-	200	25
	Carne	5	230	6
	Pollo	-	210	25
	Pesce	-	180	16
	Dessert	-	170	20
	Verdura	-	185	20
	Disidratazione	-	55	60
DIY	DIY (cottura libera)	-	200	20
FROZEN PIZZA	Pizza congelata	10	200	14
FRESH PIZZA	Pizza fresca	10	230	10

ITALIANO

NOTA:

Poiché gli ingredienti possono variare per provenienza, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire che quelle indicate nella tabella siano le impostazioni ideali per gli ingredienti che si stanno usando. Se necessario, modificare i tempi e/o le temperature per adattare la cottura al tipo di alimento. Controllare lo stato di cottura della pizza attraverso la finestra superiore per monitorare il punto di cottura ottimale.

Suggerimenti:

- Non utilizzare contenitori non resistenti al calore, come plastica o carta, all'interno dell'apparecchio.
- Controllare spesso gli alimenti durante la cottura per evitare che si brucino.
- Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di preriscaldare per 5-10 minuti prima dell'uso.
- La superficie esterna e l'uscita dell'aria dell'apparecchio possono essere molto calde durante e dopo il funzionamento.
- Non toccare o spostare l'apparecchio quando non è necessario per evitare rischi.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Pulire l'apparecchio dopo ogni uso.
- Il cestello e la griglia hanno un rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili metallici o prodotti abrasivi per pulire il cestello e/o la griglia per non danneggiare la superficie antiaderente.

Pulizia

1. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo.

Nota: rimuovere il cestello per consentire all'apparecchio di raffreddarsi più rapidamente.

2. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido e umido.
3. Pulire il cestello e la griglia a fondo e con acqua calda, detergente e una spugna non abrasiva. Non riempire il cestello d'acqua. Si consiglia l'uso di uno sgrassatore liquido per rimuovere lo sporco residuo.
4. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola morbida per rimuovere eventuali residui di cibo.
5. Verificare che tutte le parti siano completamente asciutte prima di installarle nuovamente nell'apparecchio.

Pulizia della pietra:

1. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
2. Rimuovere i residui di cibo con una spazzola, un raschietto o una spatola.
3. Sciacquare la pietra con acqua, senza immergerla.
4. Asciugare accuratamente.

Conservazione

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

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibili cause	Soluzione
Il prodotto non si accende	Il cavo non è collegato	Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia collegato correttamente alla presa di corrente.
	Il cestello non è posizionato correttamente.	Verificare che il cestello sia inserito correttamente nella base della friggitrice.
Il cibo esce crudo	Troppo cibo nel cestello	Cuocere gli alimenti in piccole quantità. Non sovraccaricare il cestello.
	La temperatura impostata è troppo bassa	Aumentare la temperatura.
	Tempo di cottura insufficiente	Aumentare il tempo.
Il cibo non si cuoce in modo uniforme.	Non si mescolano gli alimenti durante la cottura	Rimuovere gli alimenti troppo vicini o attaccati tra loro e mescolare i cibi durante la cottura.
Assenza di croccantezza	Non si usano ingredienti appropriati	Utilizzare alimenti adatti alla cottura nella friggitrice ad aria. Se si utilizzano alimenti a basso contenuto di grassi, è possibile spruzzarli leggermente con olio.


ITALIANO

Non si riescono a inserire alimenti nella friggitrice.	Il cestello è troppo pieno.	Ridurre la quantità di cibo nel cestello.
	Il cestello non è posizionato correttamente.	Verificare che il cestello sia inserito correttamente nella base della friggitrice.
Esce del fumo bianco	Il cibo utilizzato è troppo grasso	È normale che esca fumo quando si cucinano cibi grassi.
	C'è un accumulo di grasso dovuto a precedenti utilizzi	Assicurarsi di pulire la friggitrice ad aria dopo ogni utilizzo.

6. 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.

7. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE SEMPLIFICATA

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Dispositivo. Fig. 1

1. Corpo principal
2. Cesto
3. Pega do cesto
4. Ecrã
5. Janela
6. Grelha
7. Pedra para pizza

Painel de controlo. Fig. 2

1. Ícone de toque leve
2. Ícone tátil de temperatura / hora
3. Toçar no menu de ícones "Pizza congelada".
4. Diminuição do ícone de toque
5. Indicação da temperatura
6. Indicação meteorológica
7. Ampliação do ícone tátil
8. Ícone tátil do menu «Pizza fresca
9. Ícone tátil do menu
10. Ícone tátil Iniciar / Pausa
11. Ícone indicador do menu Fichas
12. Ícone indicador do menu Carne
13. Ícone indicador do menu de frango
14. Ícone indicador do menu Peixe
15. Ícone indicador do menu de sobremesas
16. Ícone indicador do menu de legumes
17. Ícone indicador do menu de desidratação
18. Ícone indicador de menu DIY (Free Cooking)

NOTA:

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

2. ANTES DE UTILIZAR

- Este aparelho é embalado numa embalagem concebida para o proteger durante o transporte. Retire o aparelho da caixa e remova todo o material de embalagem. Pode guardar a caixa original e outras embalagens num local seguro para evitar danificar

PORTUGUÊS

o dispositivo se precisar de o transportar no futuro. Se desejar eliminar a embalagem original, certifique-se de que recicla todos os artigos corretamente.

- Certificar-se de que todas as peças e componentes estão incluídos e em bom estado. Se algum deles estiver em falta ou não estiver em boas condições, contacte imediatamente o serviço técnico oficial da Cecotec.

Conteúdo da caixa

- Forno de pizza elétrico
- Pedra para pizza
- Manual de instruções

- Não retire o número de série do produto, para manter uma rastreabilidade correta do seu equipamento em caso de pedido de assistência.

3. FUNCIONAMIENTO

Antes da primeira utilização:

1. Retirar todo o material de embalagem do produto.
2. Retirar o cesto do aparelho, removendo o plástico de proteção.
3. Limpar o cesto com água morna. Limpar os lados e o fundo do aparelho com um pano húmido. Certifique-se de que todas as peças estão completamente secas antes de utilizar o aparelho.
4. Colocar o aparelho sobre uma superfície lisa, estável e resistente ao calor.
5. Deixar um espaço de pelo menos 10 cm à volta do aparelho para garantir uma ventilação adequada. Não obstruir a saída de ar.

Atenção:

É normal que a primeira utilização emita um ligeiro odor ou fumo. Isto não indica uma avaria no aparelho.

Para remover qualquer resíduo, pré-aqueça o aparelho durante 10 minutos antes de o utilizar pela primeira vez.

Preparação de alimentos:

1. Colocar os alimentos na grelha do cesto.
2. Introduzir o cesto no aparelho e empurrá-lo até ao fim.
3. Premir o ícone tátil de início/pausa "⏻" para ligar o aparelho.
4. Premir o ícone tátil temperatura / tempo "🕒" para selecionar a variável a modificar (temperatura ou tempo).
5. Uma vez selecionada a variável, utilize os ícones de aumento "➕" e de diminuição "➖" para aumentar ou diminuir o valor correspondente. A temperatura é definida em incrementos ou decrementos de 5 °C e o tempo em incrementos ou decrementos de 1 minuto.

6. Também pode utilizar os menus predefinidos premindo o ícone tátil de menu "☰", ou selecionar diretamente os programas para pizza fresca e pizza congelada premindo os ícones tácteis " FRESH PIZZA " ou " FROZEN PIZZA " respetivamente. "".
7. Prima o ícone tátil de início/pausa "🔌".
8. Se pretender parar ou desligar o aparelho durante o funcionamento, prima e mantenha premido o botão de arranque/pausa "🔌". O aquecimento desliga-se imediatamente e a ventoinha desliga-se ao fim de 30 segundos para proteger o aparelho, acompanhado de um sinal sonoro contínuo cinco vezes. Neste ponto, o dispositivo entra no modo de espera e apenas o ícone tátil de início/pausa pode ser operado, todos os outros ícones tácteis estão inativos.

Nota:

É possível alterar o tempo e a temperatura durante o funcionamento do aparelho.

Preparação de pizzas assadas na pedra








1. Retirar o cesto e retirar a grelha.
2. Coloque a pedra diretamente no fundo do cesto e, sem adicionar a pizza, empurre o cesto até ao fundo.
3. Selecione o modo "PIZZA FRESCA" se pretender cozinhar uma pizza que não esteja congelada ou o modo "PIZZA CONGELADA" se pretender cozinhar uma pizza congelada. Em ambos os casos, os primeiros 10 minutos do programa destinam-se a pré-aquecer a pedra, pelo que não se deve adicionar ainda a pizza. Prima o ícone "iniciar/pausa".
4. Após 10 minutos, emite um sinal sonoro para colocar a piza. Retirar o cesto, colocar a piza na pedra e voltar a introduzir o cesto. A contagem decrescente continuará a partir do ponto onde parou.

ATENÇÃO: Não utilize papel vegetal ou folha de alumínio para proteger a pedra, uma vez que o ar da ventoinha levantará o papel e poderá tocar nos elementos de aquecimento. Pode polvilhar-se um pouco de farinha para evitar que a massa se cole à pedra e assim reduzir as marcas. Em qualquer caso, a funcionalidade da pedra não será afetada.

5. No final da contagem decrescente, a piza está pronta.
6. Retirar o cesto e retirar a piza para evitar que o calor retido pela pedra continue a cozer a piza. Faça-o com cuidado, pois a pedra estará quente. Retirar a pedra quando tiver arrefecido.

NOTA: Se desejar cozinhar uma segunda piza logo após ter terminado uma, não será necessário pré-aquecer novamente a pedra. Introduzir a segunda pizza diretamente e subtrair 10 minutos ao tempo de cozedura.

PORTUGUÊS

Ícone	Nome	Pré-aquecimento (min)	Temperatura (°C)	Tempo (min)
	Batatas fritas	-	200	25
	Carne	5	230	6
	Galinha	-	210	25
	Peixe	-	180	16
	Sobremesa	-	170	20
	Legumes	-	185	20
	Desidratação	-	55	60
DIY	Bricolage (Disparo livre)	-	200	20
FROZEN PIZZA	Pizza congelada	10	200	14
FRESH PIZZA	Pizza fresca	10	230	10

NOTA:

Como os ingredientes podem variar em termos de origem, tamanho, forma e marca, o que é apresentado na tabela pode não ser o mais adequado para os ingredientes que utiliza. Se necessário, alterar os tempos e/ou as temperaturas para adaptar a cozedura. Verifique o estado de cozedura da pizza através da janela superior para monitorizar o ponto de cozedura ideal.

Conselhos:

- Não utilizar recipientes não resistentes ao calor, como plástico ou papel, no interior do aparelho.
- Verifique frequentemente os alimentos durante a cozedura para evitar que se queimem.
- Para obter melhores resultados, recomenda-se o pré-aquecimento durante 5-10 minutos antes da utilização.
- A superfície exterior e a saída de ar do aparelho podem ficar muito quentes durante e após o funcionamento.
- Para evitar riscos, não tocar nem deslocar o aparelho quando não for necessário.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Limpar o aparelho após cada utilização.
- O cesto e a grelha têm um revestimento antiaderente. Não utilizar utensílios metálicos ou produtos abrasivos para limpar o cesto e/ou a grelha, pois podem danificar a superfície antiaderente.

Limpeza

1. Desligue o aparelho da rede eléctrica e deixe-o arrefecer antes de o limpar.

Nota: Retirar o cesto para permitir que o aparelho arrefeça mais rapidamente.

2. Limpar o interior e o exterior do produto com um pano macio e húmido.
3. Limpar bem o cesto e a grelha com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva. Não encher o cesto com água. Recomendamos a utilização de um desengordurante líquido para remover qualquer sujidade remanescente.
4. Limpe o elemento de aquecimento com uma escova macia para remover quaisquer resíduos de alimentos.
5. Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas antes de voltar a utilizar o produto.

PORTUGUÊS

Limpeza da pedra:

1. Esperar que arrefeça completamente.
2. Remover os resíduos de alimentos com uma escova, raspador ou espátula.
3. Enxaguar a pedra com água, sem a deixar de molho.
4. Secar bem.

Almacenamiento

- Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer.
- Certifique-se de que todas as peças estão limpas e secas antes de guardar o produto.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causas possíveis	Solução
O produto não se liga	Cabo não ligado	Certifique-se de que o cabo de alimentação está ligado à tomada eléctrica.
	O cesto não está corretamente posicionado	Verificar se o cesto está corretamente encaixado na base da fritadeira.
Os alimentos saem crus	Demasiada comida no cesto	Cozinhar os alimentos em pequenas quantidades. Não sobrecarregar o cesto.
	A temperatura definida é demasiado baixa	Aumentar a temperatura.
	Tempo de cozedura insuficiente	Aumentar o tempo.
Os alimentos não são cozinhados uniformemente	Não mexer os alimentos durante a cozedura	Retire os alimentos que estão demasiado próximos ou colados e mexa os alimentos durante a cozedura.
A comida não é estaladiça	Não utilização de ingredientes adequados	Utilizar alimentos adequados para cozinhar na fritadeira de ar quente. Se utilizar alimentos com baixo teor de gordura, pode pulverizá-los ligeiramente com óleo.

Os alimentos não podem ser colocados na fritadeira.	Há demasiada comida no cesto	Reduzir a quantidade de alimentos no cesto.
	O cesto não está corretamente posicionado	Verificar se o cesto está corretamente encaixado na base da fritadeira.
Está a sair fumo branco	Os alimentos que está a utilizar são demasiado gordurosos	É normal que saia fumo quando se cozinham alimentos gordos.
	Há gordura acumulada de utilizações anteriores	Não se esqueça de limpar a fritadeira após cada utilização.

6. DIREITOS DE AUTOR

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 ser reproduzido, armazenado num sistema de recuperação, transmitido ou distribuído, no todo ou em parte, por qualquer meio (eletrónico, mecânico, fotocópia, gravação ou similar) sem a autorização prévia da CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

7. DECLARAÇÃO UE DE CONFORMIDADE SIMPLIFICADA

CE A Cecotec Innovaciones declara que este produto está em conformidade com os requisitos essenciais e outras disposições relevantes dos regulamentos aplicáveis na União Europeia. Este produto foi concebido, fabricado e testado para cumprir as normas de segurança e qualidade exigidas. O texto integral da Declaração de Conformidade da UE pode ser consultado no seguinte sítio Web: <https://cecotec.pt/pt/information/declaration-of-conformity>

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Apparaat. Afbeelding 1

1. Hoofdedeelte
2. Mand
3. Mandgreep
4. Scherm
5. Raam
6. Rek
7. Pizzasteen

Configuratiescherm. Afbeelding 2

1. Aanraaklichtpictogram
2. Raak het temperatuur/tijd-icoon aan
3. Raak het menupictogram 'Diepvriespizza' aan
4. Aanraakpictogram verlagen
5. Temperatuurweergave
6. Weer Visualizer
7. Vergroting van het aanraakpictogram
8. menupictogram 'Verse pizza' aan
9. Raak het menupictogram aan
10. Start/Pauze-aanraakpictogram
11. Pictogram voor menu-indicator voor frieten
12. Pictogram voor vleesmenu-indicator
13. Kipmenu-indicatorpictogram
14. Vismenu-indicatorpictogram
15. Dessertmenu-indicatorpictogram
16. Groentemenu-indicatorpictogram
17. Pictogram voor uitdrogingsmenu-indicator
18. DIY-menu-indicatorpictogram (Gratis koken)

OPMERKING:

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

2. VOOR GEBRUIK

- Dit apparaat wordt geleverd in een verpakking die speciaal is ontworpen om het apparaat tijdens het transport te beschermen. Haal het apparaat uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. U kunt de originele doos en andere verpakkingsmaterialen op

een veilige plaats bewaren om schade aan het apparaat te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. Als u de originele verpakking wilt weggoien, zorg er dan voor dat u alle artikelen op de juiste manier recyclet.

- Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig zijn en in goede staat verkeren. Als er onderdelen ontbreken of in slechte staat verkeren, neem dan onmiddellijk contact op met de officiële technische ondersteuning van Cecotec.

Inhoud van de doos

- Elektrische pizzaoven
- Pizzasteen
- Gebruiksaanwijzing
- Verwijder het serienummer niet van het product, zodat uw apparaat goed getraceerd kan worden als u hulp nodig hebt.

3. BEDIENING

Voor het eerste gebruik:





1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal van het product.
2. Haal het mandje uit het apparaat en verwijder eventuele beschermende plastic folie.
3. Maak het mandje schoon met warm water. Veeg de zijwanden en de onderkant van het apparaat af met een vochtige doek. Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig droog zijn voordat u het apparaat gebruikt.
4. Plaats het apparaat op een glad, stabiel en hittebestendig oppervlak.
5. Laat minimaal 10 cm ruimte vrij rondom het apparaat, zodat er voldoende ventilatie mogelijk is. Blokkeer de luchtuitlaat niet.

Aandacht:

Het is normaal dat het apparaat bij het eerste gebruik een lichte geur of rook afgeeft. Dit duidt niet op een defect van het apparaat.

Om eventuele resten te verwijderen, verwarmt u het apparaat gedurende 10 minuten voor het eerste gebruik.

Voedselbereiding:

1. Plaats het voedsel op het mandrek.
2. Plaats het mandje in het apparaat en duw het helemaal naar binnen.
3. Druk op het start/pauze-aanraakpictogram "  " om het apparaat in te schakelen.
4. Druk op het aanraakpictogram 'temperatuur/tijd'  om de variabele te selecteren die u wilt wijzigen (temperatuur of tijd).
5. Zodra de variabele is geselecteerd, gebruikt u de pictogrammen verhogen "  " en verlagen "  " om de overeenkomstige waarde te verhogen of te verlagen. De

NEDERLANDS

temperatuur wordt aangepast in stappen van 5°C, en de tijd in stappen van 1 minuut.

- U kunt ook de vooraf ingestelde menu's gebruiken door op het menu-aanraakpictogram "☰" te drukken, of direct de programma's voor verse pizza en diepvriespizza selecteren door respectievelijk op de aanraakpictogrammen "FRESH PIZZA" of "FROZEN PIZZA" te drukken.
- Druk op het start/pauze-aanraakpictogram "⏻".
- Als u het apparaat tijdens de werking wilt stoppen of uitschakelen, houdt u de start-/pauzeknop "⏻" ingedrukt. Ter bescherming van het apparaat schakelt de verwarming onmiddellijk uit en schakelt de ventilator na 30 seconden uit. Hierna klinkt er vijf keer een onafgebroken pieptoon. Op dit punt gaat het apparaat in de stand-bymodus en kan alleen het start-/pauze-aanraakpictogram worden bediend; De rest van de aanraakpictogrammen zijn inactief.

Opmerking:

U kunt zowel de tijd als de temperatuur wijzigen terwijl het apparaat in werking is.








Het bereiden van steenovenpizza's

- Haal het mandje eruit en verwijder het rek.
- Plaats de steen direct op de bodem van het mandje en schuif het mandje helemaal naar binnen, zonder de pizza erin te leggen.
- Selecteer de modus "VERSE PIZZA" als u een niet-bevroren pizza wilt bereiden of de modus "BEVROREN PIZZA" als u een diepvriespizza wilt bereiden. In beide gevallen worden de eerste 10 minuten van het programma gebruikt om de steen voor te verwarmen. Je hoeft de pizza er dus nog niet op te leggen. Druk op het pictogram 'start/pauze'.
- Na 10 minuten klinkt er een geluidssignaal dat aangeeft dat u de pizza in de steen moet doen. Haal het mandje eruit, leg de pizza op de steen en plaats het mandje er weer in. Het aftellen gaat verder waar het gebleven was.

LET OP: Gebruik geen bakpapier of aluminiumfolie om de steen te beschermen. De lucht van de ventilator tilt het papier namelijk op en kan in contact komen met de verwarmingselementen. Om te voorkomen dat het deeg aan de steen blijft plakken en om vlekken te voorkomen, kunt u een beetje bloem strooien. In ieder geval wordt de functionaliteit van de steen niet aangetast.

- Zodra het aftellen voorbij is, is de pizza klaar.
- Haal het mandje eruit en haal de pizza eruit. Zo voorkom je dat de hitte die de steen vasthoudt, de pizza verder gaart. Doe dit voorzichtig, want de steen is heet. Haal de steen eruit als deze is afgekoeld.

LET OP: Als u direct na de eerste pizza een tweede pizza wilt bakken, hoeft u de steen niet nogmaals voor te verwarmen. Leg de tweede pizza er direct in en trek 10 minuten van de baktijd af.

Icon	Naam	Voorverwarmen (min)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)
	Chips	-	200	25
	Vlees	5	230	6
	Kip	-	210	25
	Vis	-	180	16
	Nagerecht	-	170	20
	Groente	-	185	20
	Uitdroging	-	55	60
DIY	DIY (Gratis Koken)	-	200	20
FROZEN PIZZA	Diepvriespizza	10	200	14
FRESH PIZZA	Verse pizza	10	230	10

OPMERKING:

Omdat ingrediënten kunnen variëren in bron, grootte, vorm en merk, is de informatie in de tabel mogelijk niet het meest geschikt voor de ingrediënten die u gebruikt. Pas indien nodig de kooktijden en/of temperaturen aan uw behoeften aan. Controleer de bakstatus van uw pizza via het bovenste venster om een optimale gaarheid te garanderen.

NEDERLANDS

Tips:

- Gebruik geen voorwerpen in het apparaat die niet hittebestendig zijn, zoals plastic of papier.
- Controleer het eten regelmatig tijdens het koken om aanbranden te voorkomen.
- Voor het beste resultaat raden wij aan om het apparaat 5-10 minuten voor gebruik voor te verwarmen.
- De buitenkant en de luchtuitlaat van het apparaat kunnen tijdens en na gebruik zeer heet zijn.
- Raak het apparaat niet onnodig aan en verplaats het niet onnodig om gevaren te voorkomen.

4. REINIGING EN ONDERHOUD

- Maak het apparaat na elk gebruik schoon.
- De mand en het rek zijn voorzien van een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schuurmiddelen om de mand en/of het rek schoon te maken. Dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

Schoonmaak

1. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.

Let op: Verwijder het mandje zodat het apparaat sneller kan afkoelen.

2. Veeg de binnen- en buitenkant van het product af met een zachte, vochtige doek.
3. Maak de mand en het rek grondig schoon met heet water, afwasmiddel en een niet-schurende spons. Vul het mandje niet met water. Wij adviseren om een vloeibare ontvetter te gebruiken om eventueel achtergebleven vuil te verwijderen.
4. Maak het verwarmingselement schoon met een zachte borstel om eventuele voedselresten te verwijderen.
5. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u het product opnieuw gebruikt.

Het reinigen van de steen:

1. Wacht tot het volledig is afgekoeld.
2. Verwijder voedselresten met een borstel, schraper of spatel.
3. Spoel de steen af met water, maar laat hem niet weken.
4. Maak het helemaal droog.

Opslag

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


5. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Het product gaat niet aan	De kabel is niet aangesloten	Zorg ervoor dat het netsnoer in het stopcontact zit.
	De mand is niet goed geplaatst	Controleer of het mandje goed in de frituurpan zit.
Het eten komt er rauw uit	Er zit te veel eten in de mand	Kook voedsel in kleine hoeveelheden. Overbelast de mand niet.
	De ingestelde temperatuur is te laag	Verhoog de temperatuur.
	De kooktijd is onvoldoende	Verhoog de tijd.
Het eten is niet gelijkmatig gaar	Roer het eten niet door tijdens het koken	Verwijder etenswaren die te dicht op elkaar liggen of aan elkaar plakken en roer het eten om tijdens het koken.
Het eten is niet knapperig	Er worden geen geschikte ingrediënten gebruikt	Gebruik alleen voedingsmiddelen die geschikt zijn voor bereiding in de airfryer. Als u vetarme producten gebruikt, kunt u ze lichtjes besprenkelen met olie.
Er kan geen voedsel in de frituurpan worden gedaan	Er zit te veel eten in de mand	Verminder de hoeveelheid voedsel in de mand.
	De mand is niet goed geplaatst	Controleer of het mandje goed in de frituurpan zit.
Er komt witte rook uit	De voedingsmiddelen die u gebruikt zijn erg vet	Het is normaal dat er rook ontstaat bij het bereiden van voedsel met veel vet.
	Er is vet opgehoopt van eerder gebruik	Zorg ervoor dat u de frituurpan na elk gebruik schoonmaakt.

6. AUTEURSRECHT

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

7. VEREENVOUDIGDE EU-CONFORMITEITSVERKLARING

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

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Urządzenie. Rys. 1

1. Korpus główny
2. Koszyk
3. Uchwyt do koszyka
4. Ekran
5. Okno
6. Stojak
7. Kamień do pizzy

Panel sterowania. Rys. 2

1. Dotknij ikony światła
2. Dotknij ikony temperatury / czasu
3. Dotknij ikony menu „Mrożona pizza”
4. Zmniejsz ikonę dotykową
5. Wyświetlacz temperatury
6. Wizualizator pogody
7. Powiększenie ikony dotykowej
8. Dotknij ikony menu „ Świeża pizza”
9. Dotknij ikony menu
10. Ikona dotykowa Start/Pauza
11. Ikona wskaźnika menu frytek
12. Ikona wskaźnika menu mięsnego
13. Ikona wskaźnika menu kurczaka
14. Ikona wskaźnika menu rybnego
15. Ikona wskaźnika menu deserowego
16. Ikona wskaźnika menu warzywnego
17. Ikona wskaźnika menu odwodnienia
18. Ikona wskaźnika menu DIY (Gotowanie bez ograniczeń)

NOTATKA:

Ilustracje zawarte w niniejszej instrukcji mają charakter schematyczny i mogą nie odpowiadać dokładnie tym widocznym na produkcie.

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest dostarczane w opakowaniu chroniącym je podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka i usuń wszystkie elementy opakowania. Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania możesz przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec

POLSKI

uszkodzeniu urządzenia, gdybyś w przyszłości zaszła potrzeba jego transportu. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj, aby wszystkie przedmioty poddać odpowiedniemu recyklingowi.

- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone i w dobrym stanie. Jeśli brakuje jakichkolwiek części lub są one w złym stanie, prosimy o natychmiastowy kontakt z oficjalnym działem pomocy technicznej Cecotec.

Zawartość pudełka

- Elektryczny piec do pizzy
 - Kamień do pizzy
 - Instrukcja obsługi
-
- Nie usuwaj numeru seryjnego z produktu, aby umożliwić prawidłowe namierzenie sprzętu w przypadku konieczności uzyskania pomocy.

3. DZIAŁANIE

Przed pierwszym użyciem:






1. Usuń wszelkie elementy opakowania z produktu.
2. Wyjmij koszyk z urządzenia, usuwając folię ochronną.
3. Wyczyść koszyk ciepłą wodą. Przetrzyj ścianki boczne i spód urządzenia wilgotną ściereczką. Przed użyciem urządzenia należy upewnić się, że wszystkie części są całkowicie suche.
4. Urządzenie należy ustawić na gładkiej, stabilnej i odpornej na ciepło powierzchni.
5. Pozostaw wokół urządzenia wolną przestrzeń wynoszącą co najmniej 10 cm, aby zapewnić odpowiednią wentylację. Nie blokuj wylotu powietrza.






Uwaga:

Zwykłym zjawiskiem jest wydzielanie się lekkiego zapachu lub dymu podczas pierwszego użycia. Nie oznacza to awarii urządzenia.

Aby usunąć wszelkie pozostałości, przed pierwszym użyciem należy nagrzać urządzenie przez 10 minut.

Przygotowywanie posiłków:

1. Umieścić jedzenie na stojaku.
2. Włożyć koszyk do urządzenia i wsunąć go do końca.
3. Naciśnij ikonę start/pauza „”, aby włączyć urządzenie.
4. Naciśnij ikonę dotykową „temperatura/czas”,  |  aby wybrać zmienną, którą chcesz zmodyfikować (temperaturę lub czas).
5. Po wybraniu zmiennej użyj ikon zwiększania „” i zmniejszania „”, aby zwiększyć lub zmniejszyć odpowiadającą jej wartość. Temperaturę można regulować co 5°C, a czas co 1 minutę.

6. Można również skorzystać z ustawionych wcześniej menu, naciskając ikonę menu dotykowego „”, lub bezpośrednio wybrać programy dla świeżej i mrożonej pizzy, naciskając odpowiednio ikony dotykowe „” lub „”.
7. Naciśnij ikonę dotykową start/pauza „”.
8. Jeśli chcesz zatrzymać lub wyłączyć urządzenie w trakcie jego pracy, naciśnij i przytrzymaj przycisk start/pauza „”. Aby chronić urządzenie, grzejnik wyłączy się natychmiast, a wentylator po 30 sekundach wyłączy się. Jednocześnie rozlegnie się pięciokrotny ciągły sygnał dźwiękowy. W tym momencie urządzenie przechodzi w tryb czuwania i można obsługiwać tylko ikonę start/pauza; reszta ikon dotykowych jest nieaktywna.

Notatka:

Możesz zmienić czas i temperaturę podczas pracy urządzenia.

Przygotowywanie pizzy pieczonej na kamieniu








1. Wyjmij koszyk i zdejmij ruszt.
2. Umieść kamień bezpośrednio na dnie koszyka i, nie wkładając pizzy, wsuń koszyk do końca.
3. Wybierz tryb „ŚWIEŻA PIZZA”, jeśli chcesz przygotować niezamrożoną pizzę lub tryb „MROŻONA PIZZA”, jeśli chcesz przygotować mrożoną pizzę. W obu przypadkach pierwsze 10 minut programu służy do wstępnego nagrzania kamienia, dlatego nie należy jeszcze wkładać pizzy. Naciśnij ikonę „start/pauza”.
4. Po 10 minutach rozlegnie się sygnał dźwiękowy informujący o konieczności włożenia pizzy. Wyjmij koszyk, potóż pizzę na kamieniu i włóż koszyk ponownie. Odliczanie będzie kontynuowane od miejsca, w którym zostało przerwane.

UWAGA: Nie należy używać papieru do pieczenia ani folii aluminiowej do ochrony kamienia, ponieważ powietrze z wentylatora podniesie papier i może on dotknąć elementów grzejnych. Można posypać odrobiną mąki, aby zapobiec przywieraniu ciasta do kamienia i w ten sposób zmniejszyć liczbę śladów. W żadnym wypadku funkcjonalność kamienia nie ulegnie zmianie.

5. Po zakończeniu odliczania pizza będzie gotowa.
6. Wyjmij koszyk i wyjmij pizzę, aby zapobiec dalszemu pieczeniu się pizzy pod wpływem ciepła zgromadzonego w kamieniu. Należy zachować ostrożność, gdyż kamień będzie gorący. Po ostygnięciu wyjmij kamień.

UWAGA: Jeśli po skończeniu pieczenia pierwszej pizzy zechcesz upiec drugą, nie ma potrzeby ponownego nagrzewania kamienia. Włóż drugą pizzę bezpośrednio do piekarnika i odejmij 10 minut od czasu pieczenia.

POLSKI

Ikona	Nazwa	Podgrzewanie wstępne (min)	Temperatura (°C)	Czas (min)
	Frytki	-	200	25
	Mięso	5	230	6
	Kurczak	-	210	25
	Ryba	-	180	16
	Deser	-	170	20
	Warzywo	-	185	20
	Odwodnienie	-	55	60
DIY	DIY (Gotowanie bez ograniczeń)	-	200	20
FROZEN PIZZA	Mrożona pizza	10	200	14
FRESH PIZZA	Świeża pizza	10	230	10

NOTATKA:

Ponieważ składniki mogą się różnić pod względem pochodzenia, wielkości, kształtu i marki, informacje podane w tabeli mogą nie być najbardziej odpowiednie dla składników, których używasz. W razie potrzeby dostosuj czas i/lub temperaturę gotowania do swoich potrzeb. Sprawdź stan wypieczenia pizzy przez górne okienko, aby zapewnić jej optymalne wypieczenie.

Porady:

- Nie należy używać wewnątrz urządzenia pojemników nieodpornych na działanie wysokiej temperatury, np. plastiku lub papieru.
- Podczas gotowania często sprawdzaj potrawę, aby zapobiec jej przypaleniu.
- Aby uzyskać najlepsze efekty, zaleca się podgrzanie urządzenia przez 5–10 minut przed użyciem.
- Powierzchnia zewnętrzna i wylot powietrza urządzenia mogą być bardzo gorące w trakcie i po zakończeniu pracy.
- Aby uniknąć zagrożeń, nie dotykaj i nie przesuwaj urządzenia bez potrzeby.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.
- Koszyk i ruszt pokryte są powłoką zapobiegającą przywieraniu. Do czyszczenia koszyka i/lub rusztu nie należy używać metalowych przyborów ani środków ściernych, gdyż może to spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu.

Czyszczenie

1. Odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego i pozwól mu ostygnąć przed czyszczeniem.

Uwaga: Wyjmij koszyk, aby umożliwić szybsze ostygnięcie urządzenia.

2. Przetrzyj produkt od wewnątrz i od zewnątrz miękką, wilgotną ściereczką.
3. Dokładnie umyj koszyk i ruszt gorącą wodą, detergentem i nieścierną gąbką. Nie napętniaj koszyka wodą. Zalecamy użycie płynnego odtłuszczacza w celu usunięcia wszelkich resztek brudu.
4. Wyczyść element grzewczy miękką szczotką, aby usunąć wszelkie resztki jedzenia.
5. Przed ponownym użyciem produktu należy upewnić się, że wszystkie części są czyste i suche.

Czyszczenie kamienia:

1. Poczekaj, aż całkowicie ostygnie.
2. Usuń resztki jedzenia za pomocą szczotki, skrobaczki lub szpatułki.
3. Kamień należy sputkać wodą, nie dopuszczając do jego namoczenia.
4. Wysusz dokładnie.

Składowanie

- Odłącz urządzenie od zasilania i pozwól mu ostygnąć.
- Przed przechowywaniem produktu należy upewnić się, że wszystkie części są czyste i suche.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązanie
Produkt nie włącza się	Kabel nie jest podłączony	Sprawdź, czy przewód zasilający jest podłączony do gniazdka elektrycznego.
	Koszyk nie jest prawidłowo ustawiony	Sprawdź, czy koszyk jest prawidłowo zamocowany w podstawie frytkownicy.
Jedzenie jest surowe	W koszyku jest za dużo jedzenia	Gotuj jedzenie w małych ilościach. Nie przeciążaj koszyka.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska	Podnieś temperaturę.
	Czas gotowania jest niewystarczający	Wydłuż czas.
Jedzenie nie jest równomiernie ugotowane	Nie mieszaj jedzenia podczas gotowania.	Usuń produkty spożywcze, które są zbyt blisko siebie lub posklejane, i mieszaj je podczas gotowania.
Jedzenie nie jest chrupiące	Nie użyto żadnych odpowiednich składników	Używaj produktów spożywczych nadających się do smażenia w air fryerze. Jeśli używasz produktów o niskiej zawartości tłuszczu, możesz lekko skropić je olejem.
Żywności nie można włożyć do frytkownicy	W koszyku jest za dużo jedzenia	Zmniejsz ilość jedzenia w koszyku.
	Koszyk nie jest prawidłowo ustawiony	Sprawdź, czy koszyk jest prawidłowo zamocowany w podstawie frytkownicy.
Wydobywa się biały dym	Żywność, której używasz jest bardzo tłusta	Podczas gotowania potraw z dużą ilością tłuszczu normalnym zjawiskiem jest wydzielanie się dymu.
	Nagromadził się tłuszcz z poprzednich zastosowań	Pamiętaj o wyczyszczeniu frytkownicy po każdym użyciu.

6. PRAWA AUTORSKIE

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

7. UPROSZCZONA DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE



Cecotec Innovations niniejszym oświadcza, że niniejszy produkt jest zgodny z zasadniczymi wymaganiami oraz innymi stosownymi postanowieniami przepisów obowiązujących na terenie Unii Europejskiej. Produkt ten został zaprojektowany, wyprodukowany i przetestowany tak, aby spełniał wymagane standardy bezpieczeństwa i jakości. Pełny tekst Deklaracji zgodności UE można znaleźć pod następującym adresem internetowym: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. DÍLY A KOMPONENTY

Zařízení. Obr. 1

1. Hlavní tělo
2. Košík
3. Rukojeť koše
4. Obrazovka
5. Okno
6. Nosič
7. Pizza kámen

Ovládací panel. Obr. 2

1. Dotkněte se ikony světla
2. Dotkněte se ikony teplota / čas
3. Klepněte na nabídku ikony „Mražená pizza“
4. Snížení dotykové ikony
5. Zobrazení teploty
6. Vizualizér počasí
7. Zvětšení dotykové ikony
8. Klepněte na ikonu nabídky „ Čerstvá pizza“
9. Dotkněte se ikony nabídky
10. Dotyková ikona Start/Pauza
11. Ikona indikátoru nabídky hranolky
12. Ikona indikátoru nabídky masa
13. Ikona indikátoru kuřecího menu
14. Ikona indikátoru nabídky ryb
15. Ikona indikátoru nabídky dezertů
16. Ikona indikátoru zeleninové nabídky
17. Ikona indikátoru nabídky dehydratace
18. Ikona indikátoru nabídky DIY (Vaření zdarma)

POZNÁMKA:

Grafika v tomto návodu je schematickým znázorněním a nemusí se přesně shodovat s vyobrazením na výrobku.

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je dodáván v obalu, který jej chrání během přepravy. Vyjměte spotřebič z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Originální krabici a další obalové položky můžete uschovat na bezpečném místě, abyste zabránili poškození zařízení v případě

potřeby přepravy v budoucnu. Pokud chcete původní obal zlikvidovat, nezapomeňte všechny položky řádně recyklovat.

- Ujistěte se, že všechny díly a součásti jsou zahrnuty a v dobrém stavu. Pokud některé díly chybí nebo jsou ve špatném stavu, okamžitě kontaktujte oficiální službu technické podpory společnosti Cecotec.

Obsah krabice

- Elektrická pec na pizzu
- Pizza kámen
- Návod k použití

- Neodstraňujte sériové číslo z produktu, aby bylo možné vaše zařízení správně dohledat v případě, že budete potřebovat pomoc.

3. PROVOZ

Před prvním použitím:






1. Odstraňte z výrobku veškerý obalový materiál.
2. Vyjměte koš ze spotřebiče a odstraňte veškerý ochranný plast.
3. Vyčistěte koš teplou vodou. Boční stěny a dno spotřebiče otřete vlhkým hadříkem. Před použitím spotřebiče se ujistěte, že jsou všechny části zcela suché.
4. Umístěte spotřebič na hladký, stabilní a žáruvzdorný povrch.
5. Kolem spotřebiče ponechejte volný prostor alespoň 10 cm, aby byla zajištěna správná ventilace. Nezakrývejte výstup vzduchu.

Pozor:






Je normální, že při prvním použití vydává mírný zápach nebo kouř. Neznamena to poruchu zařízení.

Chcete-li odstranit případné zbytky, před prvním použitím spotřebič 10 minut předehejte.

Příprava jídla:

1. Umístěte potraviny na stojan koše.
2. Vložte koš do spotřebiče a zasuňte jej až na doraz.
3. Stisknutím dotykové ikony start/pauza „“ zapnete spotřebič.
4. Stisknutím dotykové ikony „teplota/čas“  |  vyberte proměnnou, kterou chcete upravit (teplotu nebo čas).
5. Jakmile je proměnná vybrána, použijte ikony zvýšení „“ a snížení „“ pro zvýšení nebo snížení odpovídající hodnoty. Teplota se nastavuje po 5°C přírůstkách nebo úbytcích a čas v 1minutových přírůstkách nebo úbytcích.

ČEŠTINA

6. Můžete také použít přednastavené nabídky stisknutím dotykové ikony nabídky „“ nebo přímo vybrat programy pro čerstvou pizzu a mraženou pizzu stisknutím dotykových ikon „“ nebo „“.
7. Stiskněte dotykovou ikonu start/pauza „“.
8. Pokud chcete spotřebič během provozu zastavit nebo vypnout, stiskněte a podržte tlačítko start/pauza „“. Topení se okamžitě vypne a ventilátor se po 30 sekundách vypne, aby chránil spotřebič, doprovázený pětinasobným nepřetržitým pípnutím. V tomto okamžiku zařízení přejde do pohotovostního režimu a lze ovládat pouze dotykovou ikonu start/pauza; ostatní dotykové ikony jsou neaktivní.








Poznámka:

Během provozu spotřebiče můžete změnit čas i teplotu.

Příprava kamenné pizzy

1. Vyjměte koš a vyjměte stojan.
2. Kámen položte přímo na dno koše a bez přidání pizzy zasuňte koš úplně.
3. Zvolte režim „ČERSTVÁ PIZZA“, pokud připravujete nezmrazenou pizzu, nebo režim „MRAZENÁ PIZZA“, pokud chcete vařit mraženou pizzu. V obou případech prvních 10 minut programu slouží k přehřátí kamene, takže byste ještě neměli přidávat pizzu. Stiskněte ikonu „start/pause“.
4. Po 10 minutách zazní zvukový signál, že byste měli vložit pizzu. Vyjměte koš, položte pizzu na kámen a znovu vložte koš. Odpočítávání bude pokračovat tam, kde skončilo. POZOR: K ochraně kamene nepoužívejte mastný papír nebo hliníkovou fólii, protože vzduch z ventilátoru papír nadzvedne a ten by se mohl dotknout topných těles. Můžete přisypat trochu mouky, aby se těsto nelepilo na kámen a tím se omezily stopy. V žádném případě nebude ovlivněna funkčnost kamene.
5. Když odpočítávání skončí, pizza bude hotová.
6. Vyjměte koš a vyjměte pizzu, abyste zabránili dalšímu vaření tepla zadržného kamenem. Udělejte to opatrně, protože kámen bude horký. Po vychladnutí kámen vyjměte.

POZNÁMKA: Pokud byste chtěli vařit druhou pizzu hned po dokončení jedné, nebude nutné znovu přehřívát kámen. Umístěte druhou pizzu přímo dovnitř a odečtete 10 minut od doby vaření.

Ikona	Jméno	Předehřev (min)	Teplota (°C)	čas (min)
	Chipsy	-	200	25
	Maso	5	230	6
	Kuře	-	210	25
	Ryba	-	180	16
	Dezert	-	170	20
	Zelenina	-	185	20
	Dehydratace	-	55	60
DIY	DIY (vaření zdarma)	-	200	20
FROZEN PIZZA	Zmrazená pizza	10	200	14
FRESH PIZZA	Čerstvá pizza	10	230	10

POZNÁMKA:

Vzhledem k tomu, že ingredience se mohou lišit ve zdroji, velikosti, tvaru a značce, informace uvedené v tabulce nemusí být pro ingredience, které používáte, ty nevhodnější. V případě potřeby upravte doby vaření a/nebo teploty podle svých potřeb. Zkontrolujte stav pečení vaší pizzy pomocí horního okna, abyste zajistili optimální propečení.

ČEŠTINA

Tipy:

- Uvnitř spotřebiče nepoužívejte nádoby, které nejsou odolné vůči teplu, jako je plast nebo papír.
- Během vaření potravin často kontrolujte, aby se nepřipálily.
- Pro dosažení nejlepších výsledků se doporučuje před použitím 5-10 minut předeřhát.
- Vnější povrch a výstup vzduchu spotřebiče mohou být během provozu a po něm velmi horké.
- Zbytečně se spotřebiče nedotýkejte ani s ním nepřemísťujte, abyste předešli nebezpečí.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Po každém použití spotřebič vyčistěte.
- Koš a stojan mají nepřilnavou vrstvu. K čištění koše a/nebo roštu nepoužívejte kovové náčiní ani abrazivní prostředky, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

Čištění

1. Před čištěním odpojte spotřebič ze zásuvky a nechte jej vychladnout.

Poznámka: Vyjměte koš, aby se spotřebič rychleji ochladil.

2. Otřete vnitřní a vnější část produktu měkkým vlhkým hadříkem.
3. Koš a rošt důkladně vyčistěte horkou vodou, čisticím prostředkem a neabrazivní houbou. Neplňte košík vodou. K odstranění zbývajících nečistot doporučujeme použít tekutý odmašťovač.
4. Vyčistěte topné těleso měkkým kartáčkem, abyste odstranili zbytky jídla.
5. Před dalším použitím výrobku se ujistěte, že jsou všechny části čisté a suché.

Čištění kamene:

1. Počkejte, až úplně vychladne.
2. Odstraňte zbytky jídla štětcem, škrabkou nebo špachtlí.
3. Opláchněte kámen vodou, aniž byste jej nechali nasáknout.
4. Úplně vysušte.

Skladování

- Odpojte spotřebič a nechte jej vychladnout.
- Před uložením produktu se ujistěte, že jsou všechny části čisté a suché.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možné příčiny	Řešení
Výrobek se nezapne	Kabel není připojen	Ujistěte se, že je napájecí kabel zapojen do elektrické zásuvky.
	Koš není správně umístěn	Zkontrolujte, zda je koš správně nasazen do základny fritézy.
Jídlo vychází syrové	V košíku je příliš mnoho jídla	Jídlo vařte v malých množstvích. Nepřetěžujte koš.
	Nastavená teplota je příliš nízká	Zvyšte teplotu.
	Doba vaření je nedostatečná	Zvyšte čas.
Jídlo není uvařeno rovnoměrně	Během vaření jídlo nemíchejte	Odstraňte potraviny, které jsou příliš blízko u sebe nebo spleené, a během vaření jídlo promíchejte.
Jídlo není křupavé	Nejsou použity žádné vhodné přísady	Používejte potraviny vhodné pro vaření ve vzduchové fritéze. Pokud používáte nízkotučné potraviny, můžete je lehce pokapat olejem.
Do fritézy nelze vložit jídlo	V košíku je příliš mnoho jídla	Snižte množství potravin v košíku.
	Koš není správně umístěn	Zkontrolujte, zda je koš správně nasazen do základny fritézy.
Vychází bílý kouř	Potraviny, které používáte, jsou velmi mastné	Je normální, že při vaření potravin s velkým množstvím tuku vychází kouř.
	Je tam nahromaděná mastnota z předchozích použití	Po každém použití fritézu nezapomeňte vyčistit.

6. AUTORSKÁ PRÁVA

Práva duševního vlastnictví k textům v této příručce náleží společnosti CECOTEC INNOVACIONES, SL. Všechna práva vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být jako celek ani zčásti reprodukován, ukládán do vyhledávacího systému, přenášen nebo distribuován žádnými prostředky (elektronicky, mechanicky, kopírováním, nahráváním nebo podobným způsobem) bez předchozího souhlasu CECOTEC INNOVACIONES, SL.

7. ZJEDNODUŠENÉ EU PROHLÁŠENÍ O SHODĚ



Cecotec Innovations tímto prohlašuje, že tento výrobek vyhovuje základním požadavkům a dalším příslušným ustanovením předpisů platných v Evropské unii.

Tento produkt byl navržen, vyroben a testován tak, aby splňoval požadované normy bezpečnosti a kvality. Úplné znění EU prohlášení o shodě lze nalézt na následující webové adrese: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Cihaz. Şekil 1

1. Ana gövde
2. Sepet
3. Sepet sapı
4. Ekran
5. Pencere
6. Raf
7. Pizza taşı

Kontrol Paneli. Şekil 2

1. Dokunmatik ışık simgesi
2. Dokunmatik simge sıcaklık / zaman
3. Dokunmatik simge menüsü "Dondurulmuş pizza"
4. Dokunmatik simge azaltma
5. Sıcaklık göstergesi
6. Hava Durumu Görselleştiricisi
7. Dokunmatik simge büyütme
8. Dokunmatik simge menüsü "Taze pizza"
9. Dokunmatik menü simgesi
10. Başlat/Duraklat dokunmatik simgesi
11. Patates Kızartması menü göstergesi simgesi
12. Et menü göstergesi simgesi
13. Tavuk menü göstergesi simgesi
14. Balık menüsü gösterge simgesi
15. Tatlı menüsü gösterge simgesi
16. Sebze menü göstergesi simgesi
17. Dehidratasyon menüsü gösterge simgesi
18. DIY menü gösterge simgesi (Ücretsiz Yemek Pişirme)

NOT:

Bu kılavuzda yer alan grafikler şematik gösterimlerdir ve üründeki grafiklerle tam olarak uyuşmayabilir.

2. KULLANMADAN ÖNCE

- Bu cihaz, nakliye sırasında koruma sağlayacak şekilde tasarlanmış bir ambalajla gelir. Cihazı kutusundan çıkartın ve tüm ambalaj malzemelerini çıkarın. Cihazınızı ileride taşımak zorunda kalmanız durumunda hasar görmesini önlemek için orijinal kutusunu ve diğer ambalaj malzemelerini güvenli bir yerde saklayabilirsiniz. Orijinal ambalajı atmak istiyorsanız, tüm ürünleri uygun şekilde geri dönüştürdüğünüzden emin olun.
- Tüm parça ve bileşenlerin dahil olduğundan ve iyi durumda olduğundan emin olun. Herhangi bir parçanın eksik veya kötü durumda olması durumunda lütfen derhal Cecotec'in resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.

Kutu içeriği

- Elektrikli pizza fırını
- Pizza taşı
- Kullanım kılavuzu
- Yardıma ihtiyaç duymanız halinde ekipmanınızın doğru bir şekilde izlenebilmesi için seri numarasını ürün üzerinden çıkarmayınız.

3. OPERASYON

İlk kullanımdan önce:



1. Ürünün tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
2. Sepeti cihazdan çıkarın ve üzerindeki koruyucu plastiği çıkarın.
3. Sepetinizi ılık suyla temizleyin. Cihazınızın yan duvarlarını ve tabanını nemli bir bezle silin. Cihazı kullanmadan önce tüm parçaların tamamen kuru olduğundan emin olun.
4. Cihazı düz, sağlam ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
5. Cihazın etrafında yeterli havalandırmayı sağlamak için en az 10 cm boşluk bırakın. Hava çıkışını engellemeyin.

Dikkat:

İlk kullanımda hafif bir koku veya duman çıkması normaldir. Bu durum cihazın arızalı olduğu anlamına gelmez.

Kalıntıları gidermek için, cihazı ilk kez kullanmadan önce 10 dakika önceden ısıtın.

Yemek hazırlama:

1. Yiyecekleri sepet rafına yerleştirin.
2. Sepeti cihaza yerleştirin ve sonuna kadar itin.
3. Cihazı açmak için başlat/duraklat dokunmatik simgesine " " basın . 
4. Değiştirmek istediğiniz değişkeni (sıcaklık veya zaman) seçmek için "sıcaklık/zaman" dokunmatik simgesine basın . 

5. Değişken seçildikten sonra, ilgili değeri artırmak veya azaltmak için artırma "+" ve azaltma "-" simgelerini kullanın. Sıcaklık 5°C artışlarla veya azalışlarla, zaman ise 1 dakikalık artışlarla veya azalışlarla ayarlanır.
6. Ayrıca, menü dokunmatik ikonuna "≡" basarak önceden ayarlanmış menüleri kullanabilir veya sırasıyla "FRESH PIZZA" veya "FROZEN PIZZA" dokunmatik ikonlarına basarak taze pizza ve dondurulmuş pizza programlarını doğrudan seçebilirsiniz .
7. Başlat/duraklat dokunmatik simgesine "⏻" basın.
8. Çalışma esnasında cihazı durdurmak veya kapatmak isterseniz, başlat/duraklat "⏻" tuşuna basılı tutun. Isıtıcı derhal kapanacak ve fan, cihazı korumak için 30 saniye sonra beş kez sürekli bip sesiyle birlikte kapanacaktır. Bu noktada cihaz bekleme moduna geçer ve sadece başlat/duraklat dokunmatik ikonu çalıştırılabilir; geri kalan dokunmatik simgeler devre dışıdır.

Not:

Cihaz çalışırken hem zamanı hem de sıcaklığı değiştirebilirsiniz.

Taş fırında pişmiş pizzaların hazırlanması








1. Sepeti çıkarıp rafı çıkarın.
2. Taşı doğrudan sepetin tabanına yerleştirin ve pizzayı koymadan sepeti tamamen yerleştirin.
3. Dondurulmamış bir pizza pişiriyorsanız "TAZE PIZZA" modunu, dondurulmuş bir pizza pişirmek istiyorsanız "DONDURULMUŞ PIZZA" modunu seçin. Her iki durumda da programın ilk 10 dakikası taşı önceden ısıtmak için kullanılacağından pizzayı henüz eklememelisiniz. "Başlat/Duraklat" simgesine basın.
4. 10 dakika sonra pizzayı koymazın gerektiğini belirten sesli bir sinyal duyulacaktır. Sepeti çıkarın, pizzayı taşın üzerine koyun ve sepeti tekrar yerleştirin. Geri sayım kaldığı yerden devam edecek.

DİKKAT: Taşı korumak için yağlı kağıt veya alüminyum folyo kullanmayın, aksi takdirde fandan gelen hava kağıdı kaldırabilir ve ısıtma elemanlarına temas edebilir. Hamurun taşa yapışmasını önlemek ve izleri azaltmak için üzerine az miktarda un serpebilirsiniz. Her halükarda taşın işlevselliği etkilenmeyecektir.

5. Geri sayım bittiğinde pizzanız hazır olacaktır.
6. Sepeti çıkarın ve pizzayı çıkarın, böylece taşın tuttuğu ısının pizzayı pişirmeye devam etmesini önleyin. Taş sıcak olacağından bunu dikkatli yapın. Soğuyunca çekirdeğini çıkarın.

NOT: Bir pizzayı bitirdikten hemen sonra ikinci bir pizza pişirmek isterseniz, taşı tekrar ısıtmanıza gerek kalmayacaktır. İkinci pizzayı doğrudan fırının içine yerleştirin ve pişirme süresinden 10 dakika çıkarın.

TÜRKÇE

Simge	İsim	Ön ısıtma (dk)	Sıcaklık (°C)	Zaman (dk)
	Cipsler	-	200	25
	Et	5	230	6
	Tavuk	-	210	25
	Balık	-	180	16
	Tatlı	-	170	20
	Sebze	-	185	20
	Susuz kalma	-	55	60
DIY	Kendin Yap (Ücretsiz Yemek Pişirme)	-	200	20
FROZEN PIZZA	Dondurulmuş pizza	10	200	14
FRESH PIZZA	Taze pizza	10	230	10

NOT:

Malzemeler kaynak, boyut, şekil ve marka açısından farklılık gösterebileceğinden, tabloda gösterilen bilgiler kullandığınız malzemeler için en uygun bilgiler olmayabilir. Gerekirse pişirme sürelerini ve/veya sıcaklıkları ihtiyaçlarınıza göre ayarlayın. Pizzanızın optimum şekilde piştiğinden emin olmak için üst pencereden pişirme durumunu kontrol edin.

İpuçları:

- Cihazın içerisinde plastik veya kağıt gibi ısıya dayanıklı olmayan kaplar kullanmayınız.
- Pişirme sırasında yiyeceklerin yanmasını önlemek için sık sık kontrol edin.
- En iyi sonucu almak için kullanmadan önce 5-10 dakika ön ısıtma yapmanız önerilir.
- Cihazın dış yüzeyi ve hava çıkışı, çalışma sırasında ve sonrasında çok sıcak olabilir.
- Tehlikelere yol açmamak için cihazı gereksiz yere ellemeyin veya hareket ettirmeyin.

4. TEMİZLİK VE BAKIM

- Cihazı her kullanımdan sonra temizleyin.
- Sepet ve raf yapışmaz kaplamalıdır. Sepet ve/veya rafı temizlerken metal gereçler veya aşındırıcı ürünler kullanmayın; aksi takdirde yapışmaz yüzeye zarar verebilirsiniz.

Temizlik

1. Temizlemeden önce cihazın fişini prizden çekin ve soğumasını bekleyin.

Not: Cihazın daha çabuk soğumasını sağlamak için sepeti çıkarın.

2. Ürünün içini ve dışını yumuşak ve nemli bir bezle silin.
3. Sepet ve rafı sıcak su, deterjan ve aşındırıcı olmayan bir süngerle iyice temizleyin. Sepeti su ile doldurmayın. Kalan kirleri temizlemek için sıvı yağ çözücü kullanmanızı öneririz.
4. Isıtma elemanını yumuşak bir fırçayla temizleyerek yiyecek artıklarını temizleyin.
5. Ürünü tekrar kullanmadan önce tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.

Taşın temizlenmesi:

1. Tamamen soğumasını bekleyin.
2. Yiyecek artıklarını fırça, kazıyıcı veya spatula ile temizleyin.
3. Taşı suda bekletmeden durulayın.
4. Tamamen kurutun.

Depolamak

- Cihazın fişini çekip soğumasını bekleyin.
- Ürünü saklamadan önce tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.

5. PROBLEM ÇÖZME

Sorun	Olası nedenler	Çözüm
Ürün açılmıyor	Kablo bağlı değil	Güç kablosunun prize takılı olduğundan emin olun.
	Sepet düzgün bir şekilde yerleştirilmemiş	Sepetin fritözün tabanına düzgün bir şekilde oturduğundan emin olun.
Yemek çığ çıkıyor	Sepette çok fazla yiyecek var	Yiyecekleri az miktarda pişirin. Sepeti aşırı doldurmayın.
	Ayarlanan sıcaklık çok düşük	Sıcaklığı artırın.
	Pişirme süresi yetersiz	Zamanı artırın.
Yiyecekler eşit şekilde pişmiyor	Pişirme sırasında yemeği karıştırmayın	Çok sıkışık veya birbirine yapışmış yiyecekleri çıkarın ve pişirme sırasında yiyecekleri karıştırın.
Yemek çıtır çıtır değil	Uygun içerikler kullanılmamıştır	Hava fritözünde pişirmeye uygun yiyecekler kullanın. Eğer az yağlı yiyecekler kullanıyorsanız, üzerlerine hafifçe yağ gezdirebilirsiniz.
Fritöze yiyecek konulamaz	Sepette çok fazla yiyecek var	Sepetteki yiyecek miktarını azaltın.
	Sepet düzgün bir şekilde yerleştirilmemiş	Sepetin fritözün tabanına düzgün bir şekilde oturduğundan emin olun.
Beyaz duman çıkıyor	Kullandığınız yiyecekler çok yağlı	Çok yağlı yiyeceklerin pişirilmesi sırasında duman çıkması normaldir.
	Önceki kullanımlardan kalan birikmiş gres var	Fritözü her kullanımdan sonra temizlemeyi unutmayın.

6. TELİF HAKKI

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

7. BASITLEŞTİRİLMİŞ AB UYGUNLUK BEYANI



Cecotec Innovations, bu ürünün Avrupa Birliği'nde geçerli yönetmeliklerin temel gerekliliklerine ve diğer ilgili hükümlerine uygun olduğunu beyan eder. Bu ürün gerekli güvenlik ve kalite standartlarını karşılayacak şekilde tasarlanmış, üretilmiş ve test edilmiştir. AB Uygunluk Beyanının tam metnine şu web adresinden ulaşılabilir: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Συσκευή. Εικ. 1

1. Κύριο σώμα
2. Καλάθι
3. Λαβή καλαθιού
4. Οθόνη
5. Παράθυρο
6. Ράφι
7. Πέτρα πίτσας

Πίνακας Ελέγχου. Εικ. 2

1. Αγγίξτε το εικονίδιο φωτός
2. Αγγίξτε το εικονίδιο θερμοκρασία / χρόνος
3. Αγγίξτε το εικονίδιο μενού “Frozen pizza”
4. Αγγίξτε το εικονίδιο μείωσης
5. Ένδειξη θερμοκρασίας
6. Οπτικοποιητής καιρού
7. Αγγίξτε το εικονίδιο μεγέθυνσης
8. Αγγίξτε το εικονίδιο μενού “ Φρέσκα πίτσα”
9. Αγγίξτε το εικονίδιο μενού
10. Εικονίδιο αφής Έναρξη/Παύση
11. Εικονίδιο ένδειξης μενού τηγανιτές πατάτες
12. Εικονίδιο ένδειξης μενού κρέας
13. Εικονίδιο ένδειξης μενού κοτόπουλου
14. Εικονίδιο ένδειξης μενού ψαριών
15. Εικονίδιο ένδειξης μενού επιδόρπιο
16. Εικονίδιο ένδειξης μενού λαχανικών
17. Εικονίδιο ένδειξης μενού αφυδάτωσης
18. Εικονίδιο ένδειξης μενού DIY (Δωρεάν μαγείρεμα)

ΣΗΜΕΙΩΜΑ:

Τα γραφικά σε αυτό το εγχειρίδιο είναι σχηματικές αναπαραστάσεις και ενδέχεται να μην ταιριάζουν ακριβώς με εκείνα του προϊόντος.

2. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αυτή η συσκευή διατίθεται σε συσκευασία σχεδιασμένη να την προστατεύει κατά τη μεταφορά. Αφαιρέστε τη συσκευή από το κουτί της και αφαιρέστε όλο το υλικό συσκευασίας. Μπορείτε να φυλάξετε το αρχικό κουτί και άλλα είδη συσκευασίας σε

ασφαλές μέρος για να αποφύγετε ζημιά στη συσκευή εάν χρειαστεί να τη μεταφέρετε στο μέλλον. Εάν θέλετε να απορρίψετε την αρχική συσκευασία, φροντίστε να ανακυκλώσετε όλα τα αντικείμενα σωστά.

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

Περιεχόμενα κουτιού

- Ηλεκτρικός φούρνος πίτσας
- Πέτρα πίτσας
- Εγχειρίδιο οδηγιών
- Μην αφαιρείτε τον σειριακό αριθμό από το προϊόν, ώστε ο εξοπλισμός σας να μπορεί να εντοπιστεί σωστά σε περίπτωση που χρειάζεστε βοήθεια.

3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Πριν από την πρώτη χρήση:






1. Αφαιρέστε όλο το υλικό συσκευασίας από το προϊόν.
2. Αφαιρέστε το καλάθι από τη συσκευή, αφαιρώντας τυχόν προστατευτικό πλαστικό.
3. Καθαρίστε το καλάθι με ζεστό νερό. Σκουπίστε τα πλαϊνά τοιχώματα και το κάτω μέρος της συσκευής με ένα υγρό πανί. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι εντελώς στεγνά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
4. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια λεία, σταθερή και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
5. Αφήστε ελεύθερο χώρο τουλάχιστον 10 cm γύρω από τη συσκευή για να εξασφαλίσετε τον σωστό αερισμό. Μην εμποδίζετε την έξοδο αέρα.

Προσοχή:

Είναι φυσιολογικό να βγάζει μια ελαφριά οσμή ή καπνό κατά την πρώτη χρήση. Αυτό δεν υποδηλώνει βλάβη της συσκευής.






Για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα, προθερμάνετε τη συσκευή για 10 λεπτά πριν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά.

Προετοιμασία φαγητού:

1. Τοποθετήστε τα τρόφιμα στη σχάρα του καλάθιου.
2. Τοποθετήστε το καλάθι στη συσκευή και σπρώξτε το μέχρι τέρμα.
3. Πατήστε το εικονίδιο αφής έναρξης/παύσης “  ” για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
4. Πατήστε το εικονίδιο αφής «θερμοκρασία/χρόνος»   για να επιλέξετε τη μεταβλητή που θέλετε να τροποποιήσετε (θερμοκρασία ή ώρα).
5. Μόλις επιλεγεί η μεταβλητή, χρησιμοποιήστε τα εικονίδια αύξησης “  ” και μείωσης “  ” για να αυξήσετε ή να μειώσετε την αντίστοιχη τιμή. Η θερμοκρασία ρυθμίζεται σε

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

αυξήσεις ή μειώσεις 5°C και ο χρόνος σε αυξήσεις ή μειώσεις 1 λεπτού.

- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τα προκαθορισμένα μενού πατώντας το εικονίδιο αφής μενού “” ή να επιλέξετε απευθείας τα προγράμματα για φρέσκια πίτσα και παγωμένη πίτσα πατώντας τα εικονίδια αφής “” ή “” αντίστοιχα.
- Πατήστε το εικονίδιο αφής έναρξης/παύσης “”.
- Εάν θέλετε να σταματήσετε ή να απενεργοποιήσετε τη συσκευή κατά τη λειτουργία, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί έναρξης/παύσης «». Ο θερμοαντήρας θα σβήσει αμέσως και ο ανεμιστήρας θα σβήσει μετά από 30 δευτερόλεπτα για να προστατεύσει τη συσκευή, συνοδευόμενο από ένα συνεχόμενο ηχητικό σήμα πέντε φορές. Σε αυτό το σημείο, η συσκευή εισέρχεται σε κατάσταση αναμονής και μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο το εικονίδιο αφής έναρξης/παύσης. τα υπόλοιπα εικονίδια αφής είναι ανενεργά.

Σημείωμα:

Μπορείτε να αλλάξετε τόσο την ώρα όσο και τη θερμοκρασία ενώ λειτουργεί η συσκευή.








Προετοιμασία πίτσας με πέτρα

- Βγάλτε το καλάθι και αφαιρέστε τη σχάρα.
- Τοποθετήστε την πέτρα απευθείας στο κάτω μέρος του καλαθιού και, χωρίς να προσθέσετε την πίτσα, τοποθετήστε το καλάθι εντελώς.
- Επιλέξτε τη λειτουργία «ΦΡΕΣΚΗ ΠΙΤΣΑ» εάν μαγειρεύετε μια μη παγωμένη πίτσα ή τη λειτουργία «ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΗ ΠΙΤΣΑ» εάν θέλετε να μαγειρέψετε μια κατεψυγμένη πίτσα. Και στις δύο περιπτώσεις, τα πρώτα 10 λεπτά του προγράμματος χρησιμοποιούνται για την προθέρμανση της πέτρας, επομένως δεν πρέπει να προσθέσετε ακόμα την πίτσα. Πατήστε το εικονίδιο “έναρξη/παύση”.
- Μετά από 10 λεπτά, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα που υποδεικνύει ότι πρέπει να βάλετε την πίτσα μέσα. Αφαιρέστε το καλάθι, τοποθετήστε την πίτσα στην πέτρα και τοποθετήστε ξανά το καλάθι. Η αντίστροφη μέτρηση θα συνεχιστεί από εκεί που σταμάτησε.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μη χρησιμοποιείτε λαδόχαρτο ή αλουμινοχαρτο για να προστατεύσετε την πέτρα καθώς ο αέρας από τον ανεμιστήρα θα σηκώνει το χαρτί και θα μπορούσε να αγγίξει τις αντιστάσεις. Μπορείτε να πασπαλίσετε λίγο αλεύρι για να μην κολλήσει η ζύμη στο κουκούτσι και έτσι να μειωθούν τα σημάδια. Σε κάθε περίπτωση, η λειτουργικότητα της πέτρας δεν θα επηρεαστεί.

- Όταν τελειώσει η αντίστροφη μέτρηση, η πίτσα θα είναι έτοιμη.
- Αφαιρέστε το καλάθι και αφαιρέστε την πίτσα για να αποτρέψετε τη θερμότητα που συγκρατεί η πέτρα να συνεχίσει να τη μαγειρεύει. Κάντε το προσεκτικά καθώς η πέτρα θα είναι ζεστή. Αφαιρέστε την πέτρα όταν κρυώσει.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν θέλετε να μαγειρέψετε μια δεύτερη πίτσα αμέσως μετά την ολοκλήρωση της, δεν θα χρειαστεί να προθερμάνετε ξανά την πέτρα. Τοποθετήστε τη δεύτερη πίτσα απευθείας μέσα και αφαιρέστε 10 λεπτά από το χρόνο μαγειρέματος.

Εικόνημα	Όνομα	Προθέρμανση (λεπτά)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)
	Τσιπς	-	200	25
	Κρέας	5	230	6
	Κοτόπουλο	-	210	25
	Ψάρι	-	180	16
	Επιδόρπιο	-	170	20
	Λαχανικό	-	185	20
	Αφυδάτωση	-	55	60
DIY	DIY (Δωρεάν μαγείρεμα)	-	200	20
FROZEN PIZZA	Παγωμένη πίτσα	10	200	14
FRESH PIZZA	Φρέσκια πίτσα	10	230	10

ΣΗΜΕΙΩΜΑ:

Επειδή τα συστατικά μπορεί να διαφέρουν ως προς την πηγή, το μέγεθος, το σχήμα και το εμπορικό σήμα, οι πληροφορίες που εμφανίζονται στον πίνακα ενδέχεται να μην είναι οι πιο κατάλληλες για τα συστατικά που χρησιμοποιείτε. Εάν είναι απαραίτητο, προσαρμόστε τους χρόνους ή/και τις θερμοκρασίες μαγειρέματος ανάλογα με τις ανάγκες σας. Ελέγξτε την κατάσταση μαγειρέματος της πίτσας σας από το επάνω παράθυρο για να εξασφαλίσετε το βέλτιστο μαγείρεμα.

Συμβουλές:

- Μη χρησιμοποιείτε μη ανθεκτικά στη θερμότητα δοχεία, όπως πλαστικό ή χαρτί, μέσα στη συσκευή.
- Ελέγχετε συχνά τα τρόφιμα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για να μην καούν.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, συνιστάται η προθέρμανση για 5-10 λεπτά πριν από τη χρήση.
- Η εξωτερική επιφάνεια και η έξοδος αέρα της συσκευής μπορεί να είναι πολύ ζεστά κατά τη διάρκεια και μετά τη λειτουργία.
- Μην αγγίζετε ή μετακινείτε άσκοπα τη συσκευή για να αποφύγετε κινδύνους.

4. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Το καλάθι και η σχάρα έχουν αντικολλητική επίστρωση. Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη ή λειαντικά προϊόντα για να καθαρίσετε το καλάθι ή/και το ράφι, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην αντικολλητική επιφάνεια.

Καθάρισμα

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.

Σημείωση: Αφαιρέστε το καλάθι για να επιτρέψετε στη συσκευή να κρυώσει πιο γρήγορα.

2. Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό του προϊόντος με ένα μαλακό, υγρό πανί.
3. Καθαρίστε καλά το καλάθι και τη σχάρα με ζεστό νερό, απορρυπαντικό και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι. Μη γεμίζετε το καλάθι με νερό. Συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε ένα υγρό απολιπαντικό για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα βρωμιάς.
4. Καθαρίστε το θερμαντικό στοιχείο με μια μαλακή βούρτσα για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα φαγητού.
5. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά πριν χρησιμοποιήσετε ξανά το προϊόν.

Καθαρισμός της πέτρας:

1. Περιμένετε να κρυώσει εντελώς.
2. Αφαιρέστε τα υπολείμματα φαγητού με μια βούρτσα, ξύστρα ή σπάτουλα.
3. Ξεπλύνετε την πέτρα με νερό, χωρίς να την αφήσετε να μουλιάσει.
4. Στεγνώστε το εντελώς.

Αποθήκευση

- Αποσυνδέστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά πριν αποθηκεύσετε το προϊόν.

5. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Διάλυμα
Το προϊόν δεν ανάβει	Το καλώδιο δεν είναι συνδεδεμένο	Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας είναι συνδεδεμένο στην πρίζα.
	Το καλάθι δεν είναι σωστά τοποθετημένο	Ελέγξτε ότι το καλάθι έχει τοποθετηθεί σωστά στη βάση της φριτέζας.
Το φαγητό βγαίνει ωμό	Υπάρχει πάρα πολύ φαγητό στο καλάθι	Μαγειρέψτε το φαγητό σε μικρές ποσότητες. Μην υπερφορτώνετε το καλάθι.
	Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή	Αυξήστε τη θερμοκρασία.
	Ο χρόνος μαγειρέματος είναι ανεπαρκής	Αυξήστε το χρόνο.
Το φαγητό δεν μαγειρεύεται ομοιόμορφα	Μην ανακατεύετε το φαγητό κατά το μαγείρεμα	Αφαιρέστε τα τρόφιμα που είναι πολύ κοντά μεταξύ τους ή κολλημένα μεταξύ τους και ανακατέψτε το φαγητό κατά το μαγείρεμα.
Το φαγητό δεν είναι τραγανό	Δεν χρησιμοποιούνται κατάλληλα συστατικά	Χρησιμοποιήστε τρόφιμα κατάλληλα για μαγείρεμα στη φριτέζα αέρα. Εάν χρησιμοποιείτε τροφές με χαμηλά λιπαρά, μπορείτε να τις περιχύσετε ελαφρά με λάδι.
Δεν μπορεί να μπει φαγητό στη φριτέζα	Υπάρχει πάρα πολύ φαγητό στο καλάθι	Μειώστε την ποσότητα του φαγητού στο καλάθι.
	Το καλάθι δεν είναι σωστά τοποθετημένο	Ελέγξτε ότι το καλάθι έχει τοποθετηθεί σωστά στη βάση της φριτέζας.


ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Βγαίνει λευκός καπνός	Τα τρόφιμα που χρησιμοποιείτε είναι πολύ λιπαρά	Είναι φυσιολογικό να βγαίνει καπνός όταν μαγειρεύετε φαγητά με πολλά λιπαρά.
	Υπάρχει συσσωρευμένο λίπος από προηγούμενες χρήσεις	Φροντίστε να καθαρίζετε τη φριτέζα μετά από κάθε χρήση.

6. ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ

Τα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας επί των κειμένων αυτού του εγχειριδίου ανήκουν στην CECOTEC INNOVACIONES, SL. Με την επιφύλαξη παντός δικαιώματος. Το περιεχόμενο αυτής της δημοσίευσης δεν επιτρέπεται, εν όλω ή εν μέρει, να αναπαραχθεί, να αποθηκευτεί σε σύστημα ανάκτησης, να μεταδοθεί ή να διανεμηθεί με οποιοδήποτε μέσο (ηλεκτρονικό, μηχανικό, φωτοτυπικό, ηχογραφημένο ή παρόμοιο) χωρίς την προηγούμενη έγκριση της CECOTEC INNOVACIONES, SL

7. ΑΠΛΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΕ

 Η Cecotec Innovations δηλώνει με το παρόν ότι αυτό το προϊόν συμμορφώνεται με τις βασικές απαιτήσεις και άλλες σχετικές διατάξεις των κανονισμών που ισχύουν στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Αυτό το προϊόν έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και δοκιμαστεί για να πληροί τα απαιτούμενα πρότυπα ασφάλειας και ποιότητας. Το πλήρες κείμενο της Δήλωσης Συμμόρφωσης ΕΕ βρίσκεται στην ακόλουθη ηλεκτρονική διεύθυνση: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PECES I COMPONENTS

Dispositiu. Fig. 1

1. Cos principal
2. Cistell
3. Nansa del cistell
4. Pantalla
5. Finestra
6. Reixeta
7. Pedra per a pizza

Panell de control. Fig. 2

1. Icona tàctil de la llum
2. Icona tàctil temperatura / temps
3. Icona tàctil menú "Frozen pizza"
4. Icona tàctil disminució
5. Visualitzador de la temperatura
6. Visualitzador del temps
7. Icona tàctil augment
8. Icona tàctil menu " Fresh pizza"
9. Icona tàctil de menú
10. Icona tàctil d'inici / pausa
11. Icona indicador menú Patates fregides
12. Icona indicador menú Carn
13. Icona indicador menú Pollastre
14. Icona indicador menú Peix
15. Icona indicador menú Postres
16. Icona indicador menú Verdura
17. Icona indicador menú Deshidratació
18. Icona indicador menú DIY (Cocció lliure)

NOTA:

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

2. ABANS DE FER SERVIR

- Aquest aparell presenta un embalatge dissenyat per protegir-lo durant el transport. Traieu l'aparell de la caixa i traieu tot el material d'embalatge. Podeu desfer la caixa original i altres elements de l'embalatge en un lloc segur per prevenir danys a l'aparell si necessiteu transportar-lo en el futur. Si voleu desfer-vos de l'embalatge original, assegureu-vos de reciclar tots els elements correctament.
- Assegureu-vos que totes les peces i els components estan inclosos i en bon estat. Si en faltés algun o no estigués en bon estat, contacteu de forma immediata amb el Servei d'Atenció Tècnica oficial de Cecotec.

Contingut de la caixa

- Forn elèctric per a pizza
 - Pedra per a pizza
 - Manual d'instruccions
- No traieu el número de sèrie del producte, per poder mantenir una correcta traçabilitat del vostre equip en cas de sol·licitar assistència.

3. FUNCIONAMENT

Abans del primer ús:


1. Traieu tot el material d'embalatge del producte.
2. Traieu el cistell de l'aparell, retirant qualsevol plàstic protector.
3. Netegeu la cistella amb aigua tèbia. Netegeu les parets laterals i el fons de l'aparell amb un drap humit. Assegureu-vos que totes les parts estiguin completament seques abans d'utilitzar l'aparell.
4. Col·loqueu l'aparell sobre una superfície llisa, estable i resistent a la calor.
5. Deixeu un espai lliure d'almenys 10 cm al voltant de l'aparell per assegurar una ventilació correcta. No obstruiu la sortida d'aire.










Atenció:

És normal que durant el primer ús emeti una lleugera olor o fum. Això no indica una fallada de l'aparell.

Per eliminar qualsevol residu, preescalfeu l'aparell durant 10 minuts abans de fer-lo servir per primera vegada.

Preparació dels aliments:

1. Col·loqueu els aliments sobre la reixeta del cistell.
2. Introdueix el cistell a l'aparell i empenyeu-lo fins al fons.
3. Premeu la icona tàctil d'inici/pausa "  " per engegar l'aparell.

4. Premeu la icona tàctil temperatura / temps "  |  " per seleccionar la variable que voleu modificar (temperatura o temps).
5. Un cop seleccionada la variable, utilitzeu les icones d'augment "  " i disminució "  " per augmentar o disminuir el valor corresponent. La temperatura s'ajusta en increments o decrements de 5 °C i el temps en increments o decrements de 1 minut.
6. També podeu utilitzar els menús predeterminats prement la icona tàctil de menú "  ", o seleccionar directament els programes per a pizza fresca i pizza congelada prement els ic ons tàctils "  " o "  " respectivament.
7. Premeu la icona tàctil d'inici/pausa "  ".
8. Si voleu aturar o apagar l'aparell durant el funcionament, manteniu premut el botó inici/pausa "  ". L'escalfament s'apaga immediatament i el ventilador s'apaga després de 30 segons per protegir l'aparell, acompanyat d'un xiulet continu cinc vegades. En aquest moment l'aparell entra en mode d'espera i només es pot operar la icona tàctil d'inici/pausa, la resta d' icones tàctils s'inactiven.

Nota:

Podeu modificar tant el temps com la temperatura durant el funcionament de l'aparell.

Preparació de pizzes a la pedra








1. Traieu la cistella i traieu la reixeta.
2. Colloqueu la pedra directament sobre el fons del cistell i, sense afegir la pizza, introduïu el cistell completament.
3. Seleccioneu el mode "FRESH PIZZA" si voleu cuinar una pizza que no està congelada o "FROZEN PIZZA" en cas que vulgueu cuinar una pizza congelada. En tots dos casos, els 10 primers minuts de programa corresponen a un preescalfament de la pedra, per la qual cosa encara no ha d'afegir la pizza. Feu clic a la icona d'inici/pausa.
4. Després de 10 minuts, emetrà un senyal auditiu indicant que ha de ficar la pizza. Traieu la cistella, poseu la pizza sobre la pedra i introduïu la cistella de nou. El compte enrere continuarà per on havia quedat.

ATENCIÓ: No feu servir paper vegetal o paper d'alumini per protegir la pedra, ja que l'aire del ventilador elevarà el paper i podria tocar les resistències. Podeu empolverar una mica de farina perquè la massa no s'enganxi a la pedra i així reduir les marques. En qualsevol cas, la funcionalitat de la pedra no es veurà afectada.

5. En finalitzar el compte enrere, la pizza estarà a punt.
6. Traieu la cistella i traieu la pizza per evitar que la calor retinguda per la pedra continuï cuinant-la. Feu-ho amb compte ja que la pedra estarà calenta. Traieu la pedra quan s'hagi refredat.

NOTA: Si volgués cuinar una segona pizza just després d'haver-ne acabat una, no caldrà tornar a escalfar la pedra. Introduïu directament la segona pizza i resteu 10 minuts al temps de cocció.

CATALÀ

Icona	Nom	Preescalfament (min)	Temperatura (°C)	Temps (min)
	Patates fregides	-	200	25
	Carn	5	230	6
	Pollastre	-	210	25
	Peix	-	180	16
	Postres	-	170	20
	Verdura	-	185	20
	Deshidratació	-	55	60
DIY	DIY (Cocció lliure)	-	200	20
FROZEN PIZZA	Pizza congelada	10	200	14
FRESH PIZZA	Pizza fresca	10	230	10

NOTA:

Com que els ingredients poden variar en procedència, mida, forma i marca, el que es mostra a la taula pot no ser el més apropiat per als ingredients que utilitzi. Si ho considereu necessari, modifiqueu els temps i/o les temperatures per adaptar el cuinat. Reviseu l'estat de cocció de la pizza a través de la finestra superior, per controlar el punt de cocció òptim.

Consells:

- No utilitzeu recipients no resistents a la calor, com ara plàstic o paper a l'interior de l'aparell.
- Comproveu els aliments amb freqüència durant la cocció per evitar que es cremin.
- Per obtenir millors resultats, es recomana preescalfar durant 5-10 minuts abans del seu ús.
- La superfície exterior i la sortida d'aire de l'aparell poden estar molt calents durant i després del funcionament.
- No toqueu ni moveu l'aparell quan no sigui necessari per evitar perills.

4. NETEJA I MANTENIMENT

- Netegeu l'aparell després de cada ús.
- La cistella i la reixeta tenen un revestiment antiadherent. No utilitzeu utensilis metàl·lics o productes abrasius per netejar la cistella i/o la reixeta, ja que podria danyar la superfície antiadherent.

Neteja

1. Desconnecteu l'aparell de la presa de corrent i deixeu que es refredi abans de netejar-lo.

Nota: traieu la cistella perquè l'aparell es refredi més ràpidament.

2. Netegeu l'interior i l'exterior del producte amb un drap suau humitejat.
3. Netegeu la cistella i la reixeta a fons amb aigua calenta, detergent i una esponja no abrasiva. No ompliu la cistella d'aigua. Recomanem l'ús de desgreixador líquid per retirar qualsevol resta de brutícia.
4. Netegeu la resistència amb un raspall suau per retirar qualsevol resta de menjar.
5. Assegureu-vos que totes les parts estiguin netes i seques abans de tornar a utilitzar el producte.

Neteja de la pedra:

1. Espereu que es refredi del tot.
2. Elimineu les restes de menjar amb un raspall, rascador o espàtula.
3. Esbandiu la pedra amb aigua, sense deixar-la a remull.
4. Assequeu-la completament.

Emmagatzematge

- Desconnecteu l'aparell i deixeu que es refredi.
- Assegureu-vos que totes les parts estiguin netes i seques abans de desar el producte.

5. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Problema	Possibles causes	Solució
El producte no s'encén	El cable no està connectat	Assegureu-vos que el cable de corrent estigui endollat a la presa de corrent.
	La cistella no està ben col·locada	Comproveu que el cistell estigui encaixat correctament a la base de la fregidora.
Els aliments surten crus	Hi ha massa aliments a la cistella	Cuini els aliments en petites quantitats. No sobrecarregueu la cistella.
	La temperatura ajustada és massa baixa	Augmenti la temperatura.
	El temps de cocció és insuficient	Augmenti el temps.
Els aliments no es cuinen de forma uniforme	No es remou el menjar durant el cuinat	Traieu els aliments que estiguin molt junts o enganxats i remeneu el menjar durant el cuinat.
Els aliments no queden cruixents	No es fan servir ingredients adequats	Utilitzeu aliments apropiats per cuinar a la fregidora d'aire. Si utilitzeu aliments amb poc greix, podeu ruixar-los lleugerament amb oli.
No es pot introduir el menjar a la fregidora	Hi ha massa menjar a la cistella	Reduïu la quantitat de menjar a la cistella.
	La cistella no està ben col·locada	Comproveu que el cistell estigui encaixat correctament a la base de la fregidora.
Surt fum blanc	Els aliments que utilitzeu són molt greixosos	És normal que surti fum en cuinar aliments amb molt de greix.
	Hi ha greix acumulat d'usos anteriors	Assegureu-vos de netejar la fregidora després de cada ús.

6. COPYRIGHT

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

7. DECLARACIÓ UE DE CONFORMITAT SIMPLIFICADA

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

1. ALKATRÉSZEK ÉS ALKATRÉSZEK

Eszköz. 1. ábra

1. Főtest
2. Kosár
3. Kosár fogantyú
4. Képernyő
5. Ablak
6. Rack
7. Pizza kő

Vezérlőpult. 2. ábra

1. Érintse meg a fény ikon
2. Érintse meg az ikon hőmérséklet/idő
3. Érintse meg a „Fagyasztott pizza” ikon
4. Érintse meg az ikon csökkenti
5. Hőmérséklet kijelzés
6. Időjárás megjelenítő
7. Érintse meg az ikon nagyítását
8. Érintse meg a „ Friss pizza” ikon
9. Érintse meg a menü ikon
10. Start/Szünet érintse meg a ikon
11. Hasábburgonya menü jelző ikon
12. Hús menü jelző ikon
13. Csirke menü jelző ikon
14. Hal menü jelző ikon
15. Desszert menü jelző ikon
16. Növényi menü jelző ikon
17. Kiszáradás menü jelző ikon
18. DIY menü jelző ikon (ingyenes főzés)

JEGYZET:

A kézikönyvben található grafikák sematikus ábrázolások, és nem feltétlenül egyeznek meg pontosan a terméken láthatókkal.

2. HASZNÁLAT ELŐTT

- Ez a készülék olyan csomagolásban kerül forgalomba, amely védi a szállítás során. Vegye ki a készüléket a dobozából, és távolítsa el minden csomagolóanyagot. Az eredeti dobozt és a többi csomagolóeszközt biztonságos helyen tárolhatja, hogy elkerülje a

készülék sérülését, ha a jövőben szállítani kell. Ha ki akarja dobni az eredeti csomagolást, ügyeljen arra, hogy minden elemet megfelelően újrahasonosítson.

- Győződjön meg arról, hogy minden alkatrész és alkatrész megvan, és jó állapotban van. Ha valamelyik alkatrész hiányzik vagy rossz állapotban van, azonnal forduljon a Cecotec hivatalos műszaki támogatási szolgálatához.

Doboz tartalma

- Elektromos pizza sütő
- Pizza kő
- Használati útmutató
- Ne távolítsa el a sorozatszámot a termékről, hogy a berendezés megfelelően nyomon követhető legyen, ha segítségre lenne szüksége.

3. MŰKÖDÉS

Az első használat előtt:



1. Távolítsa el minden csomagolóanyagot a termékről.
2. Vegye ki a kosarat a készülékből, távolítsa el a védőműanyagot.
3. Tisztítsa meg a kosarat meleg vízzel. Nedves ruhával törölje le a készülék oldalfalait és alját. A készülék használata előtt győződjön meg arról, hogy minden alkatrész teljesen száraz.
4. Helyezze a készüléket sima, stabil és hőálló felületre.
5. Hagyjon legalább 10 cm szabad helyet a készülék körül, hogy biztosítsa a megfelelő szellőzést. Ne takarja el a levegőkimenetet.

Figyelem:

Normális, hogy az első használat során enyhe szagot vagy füstöt bocsát ki. Ez nem jelenti a készülék meghibásodását.

A maradványok eltávolításához melegítse elő a készüléket 10 perccel az első használat előtt.

Ételkészítés:

1. Helyezze az ételt a kosártartóra.
2. Helyezze be a kosarat a készülékbe, és nyomja be teljesen.
3. Nyomja meg az indítás/szünet érintéssel az „” a készülék bekapcsolásához.
4. Nyomja meg a „hőmérséklet/idő” érintő ikont  a módosítani kívánt változó (hőmérséklet vagy idő) kiválasztásához.
5. Miután kiválasztotta a változót, használja a „+” növelése és a csökkentése „-” ikonokat a megfelelő érték növeléséhez vagy csökkentéséhez. A hőmérséklet 5°C-os lépésekben vagy csökkentésben, az idő pedig 1 perces lépésekben vagy csökkentésekben állítható be.

MAGYAR

6. Használhatja az előre beállított menüket a „☰” menüérintő ikon megnyomásával is, vagy közvetlenül kiválaszthatja a friss pizza és a fagyasztott pizza programjait a „^{FROZEN} PIZZA” vagy a „^{FRESH} PIZZA” érintőikonok megnyomásával.
7. Nyomja meg az indítás/szünet érintéses ikont „⏻”.
8. Ha működés közben le szeretné állítani vagy kikapcsolni a készüléket, nyomja meg és tartsa lenyomva a „⏻” start/szünet gombot. A fűtőelem azonnal kikapcsol, a ventilátor pedig 30 másodperc elteltével kikapcsol a készülék védelme érdekében, ötszöri folyamatos hangjelzés kíséretében. Ekkor a készülék készenléti módba lép, és csak az indítás/szünet érintés ikon kezelhető; a többi érintőikon inaktív.

Jegyzet:

A készülék működése közben az időt és a hőmérsékletet is módosíthatja.








Kövön sült pizzák készítése

1. Vegye ki a kosarat, és vegye ki az állványt.
2. Helyezze a követ közvetlenül a kosár aljára, és a pizza hozzáadása nélkül helyezze be teljesen a kosarat.
3. Válassza a „FRESH PIZZA” módot, ha nem fagyasztott pizzát, vagy a „FROZEN PIZZA” módot, ha fagyasztott pizzát szeretne sütni. Mindkét esetben a program első 10 perce a kő előmelegítésére szolgál, így a pizzát még nem szabad beletenni. Nyomja meg a „Start/Szünet” ikont.
4. 10 perc elteltével hangjelzés hallható, jelezve, hogy be kell tenni a pizzát. Vegye ki a kosarat, helyezze a pizzát a kőre, majd helyezze vissza a kosarat. A visszaszámlálás ott folytatódik, ahol abbahagyta.

FIGYELEM: Ne használjon zsírpapírt vagy alufóliát a kő védelmére, mert a ventilátorból kiáramló levegő felemeli a papírt, és megérintheti a fűtőelemeket. Kevés lisztet szórhatunk rá, hogy a tészta ne ragadjon a kőhöz, és így csökkenjen a foltok. Mindenesetre a kő működését ez nem érinti.

5. Amikor a visszaszámlálás véget ért, a pizza készen áll.
6. Vegye ki a kosarat, és vegye ki a pizzát, nehogy a kő által visszatartott hő tovább főjön. Ezt óvatosan tegye, mert a kő forró lesz. Távolítsa el a követ, amikor kihűlt.

MEGJEGYZÉS: Ha közvetlenül az egyik elkészítése után szeretne második pizzát főzni, akkor nem kell újra előmelegítenie a követ. Helyezze a második pizzát közvetlenül a belsejébe, és vonjon le 10 percet a főzési időből.

Ikon	Név	Előmelegítés (perc)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
	Chips	-	200	25
	Hús	5	230	6
	Csirke	-	210	25
	Hal	-	180	16
	Desszert	-	170	20
	Növényi	-	185	20
	Kiszáradás	-	55	60
DIY	DIY (ingyenes főzés)	-	200	20
FROZEN PIZZA	Fagyasztott pizza	10	200	14
FRESH PIZZA	Friss pizza	10	230	10

JEGYZET:

Mivel az összetevők forrása, mérete, alakja és márkája eltérő lehet, előfordulhat, hogy a táblázatban szereplő információk nem a legmegfelelőbbek az Ön által használt összetevőknek. Ha szükséges, állítsa be a sütési időt és/vagy a hőmérsékletet igényeinek megfelelően. Ellenőrizze a pizza főzési állapotát a felső ablakon keresztül az optimális főzés érdekében.

MAGYAR

Tipppek:

- Ne használjon nem hőálló edényeket, például műanyagot vagy papírt a készülék belsejében.
- Főzés közben gyakran ellenőrizze az ételt, nehogy megégjen.
- A legjobb eredmény érdekében használata előtt javasolt 5-10 percig előmelegíteni.
- A készülék külső felülete és levegőkivezető nyílása működés közben és után nagyon felforrósodhat.
- A veszélyek elkerülése érdekében ne érintse meg vagy mozgassa a készüléket szükségtelenül.

4. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.
- A kosár és az állvány tapadásmentes bevonattal van ellátva. Ne használjon fém edényeket vagy súrolószert a kosár és/vagy az állvány tisztításához, mert ez károsíthatja a tapadásmentes felületet.

Tisztítás

1. Tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból, és hagyja kihűlni.

Megjegyzés: Távolítsa el a kosarat, hogy a készülék gyorsabban lehűljön.

2. Puha, nedves ruhával törölje le a termék belsejét és külsejét.
3. Tisztítsa meg alaposan a kosarat és az állványt forró vízzel, tisztítószerszel és egy nem súroló szivaccsal. Ne töltsen meg vízzel a kosarat. Javasoljuk, hogy folyékony zsírtalanítót használjon a maradék szennyeződések eltávolításához.
4. Puha kefével tisztítsa meg a fűtőelemet az ételmaradékok eltávolításához.
5. A termék újbóli használata előtt győződjön meg arról, hogy minden alkatrész tiszta és száraz.

A kő tisztítása:

1. Várja meg, amíg teljesen kihűl.
2. Távolítsa el az ételmaradékot kefével, kaparóval vagy spatulával.
3. Öblítse le a követ vízzel, anélkül, hogy ázni hagyná.
4. Szárítsa meg teljesen.

Tárolás

- Húzza ki a készüléket a konnektorból, és hagyja kihűlni.
- A termék tárolása előtt győződjön meg arról, hogy minden alkatrész tiszta és száraz.


5. PROBLÉMAMEGOLDÁS

Probléma	Lehetséges okok	Megoldás
A termék nem kapcsol be	A kábel nincs csatlakoztatva	Győződjön meg arról, hogy a tápkábel be van dugva a konnektorba.
	A kosár nincs megfelelően elhelyezve	Ellenőrizze, hogy a kosár megfelelően illeszkedik-e a sütő aljába.
Az étel nyersen jön ki	Túl sok ételmyszer van a kosárban	Kis mennyiségben főzzön ételt. Ne terhelje túl a kosarat.
	A beállított hőmérséklet túl alacsony	Növelje a hőmérsékletet.
	A főzési idő nem elegendő	Növelje az időt.
Az étel nem egyenletesen sül meg	Főzés közben ne keverje meg az ételt	Távolítsa el az egymáshoz túl közel vagy összetapadt ételeket, és főzés közben keverje meg az ételt.
Az étel nem ropogós	Nem használnak megfelelő összetevőket	Légsütőben való főzéshez alkalmas ételeket használjon. Ha alacsony zsírtartalmú ételeket használ, enyhén meglocsolhatja őket olajjal.
Ételmyszer nem helyezhető a sütőbe	Túl sok ételmyszer van a kosárban	Csökkentse a kosárban lévő ételmyszerek mennyiségét.
	A kosár nincs megfelelően elhelyezve	Ellenőrizze, hogy a kosár megfelelően illeszkedik-e a sütő aljába.
Fehér füst jön ki	Az általad használt ételek nagyon zsírosak	Normális jelenség, hogy sok zsírt tartalmazó ételek főzésekor füst jön ki.
	Korábbi használatból származó zsír halmozódott fel	Minden használat után tisztítsa meg a sütőt.

6. SZERZŐI JOG

A jelen kézikönyvben szereplő szövegekre vonatkozó szellemi tulajdonjogok a CECOTEC INNOVACIONES, SL-t illetik. Minden jog fenntartva. A CECOTEC INNOVACIONES, SL előzetes engedélye nélkül e kiadvány tartalmát részben vagy egészben tilos reprodukálni, visszakereső rendszerben tárolni, továbbítani vagy terjeszteni semmilyen módon (elektronikus, mechanikus, fénymásolás, felvétel vagy hasonló).

7. EGYSZERŰSÍTETT EU-MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

 A Cecotec Innovations ezennel kijelenti, hogy ez a termék megfelel az alapvető követelményeknek és az Európai Unióban érvényes szabályozás egyéb vonatkozó rendelkezéseinek. Ezt a terméket úgy tervezték, gyártották és tesztelték, hogy megfeleljen az előírt biztonsági és minőségi szabványoknak. Az EU Megfelelőségi Nyilatkozat teljes szövege a következő webcímen található: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

تانوكملاو اعزجالا 1.

1 لكشلا، زاھج

1. يس يئرلا مسجلا
2. نلس
3. نلسا ضبقم
4. نئاش
5. نئفان
6. فر
7. ازتيبل رجح

2 لكشلا، مكحتلا ءحول

1. سمللا ءوض ءنوقيا
2. تنقولا / فرارحلا ءجرد سمللا ءنوقيا
3. "ءدمجلا ازتيبلا" سمللا ءنوقيا ءمئاق
4. سمللا زمر ليلىقت
5. فرارحلا ءجرد ضرع
6. سقطلا روصم
7. سمللا ءنوقيا ريبيكت
8. "ءجزاط ازتيب" سمللا ءنوقيا ءمئاق
9. سمللا ءمئاق ءنوقيا
10. تنقوم فناقيا/ءنبل سمللا ءنوقيا
11. ءيلقلا سطاينلا ءمئاق رشوم ءنوقيا
12. موحلا ءمئاق رشوم ءنوقيا
13. جاجلا ءمئاق رشوم ءنوقيا
14. لكاسالا ءمئاق رشوم ءنوقيا
15. يولحلا ءمئاق رشوم ءنوقيا
16. راضحلا ءمئاق رشوم ءنوقيا
17. فيفجحتلا ءمئاق رشوم ءنوقيا
18. (يناجملا خبطلالا) DIY ءمئاق رشوم ءنوقيا

ءظوحلم:

ءدوجوملا لكلت عم امامت قباطنتت ال دقو ءيظيخطت تال يثمت نع ءرابع ليلىلدا اذه يف ءدوجوملا تاموسرلا جتنملا ىلع.

2. مادختسالا لبق

ءلازو متبعل عم زاهجلا ءلازاب مق. لقلنلا ءانئأ متيامل مھمصم ءوبع يف زاهجلا اذه يتاي -
عنمل نم ناكم يف ىرخالا فيلغئلا داومو ءيلصالا ءبلعلا اب ظافئحالا لئكمي. فيلغئلا داوم عيمج،
ءيلصالا ءوبعلا نم صلختلا ديرت تنك اذلا. لبقئسمل اي فلقن ىلا ءجاحب تنك اذلا زاهجلا فللت

حيحص لكشيب رصان عل عيمج ريودت فداع| نم دكأت
 وأ تدوقفم ءازجأ يأ تنك اذا .تديج فلاح يف انأو ءنمضتتم تنانوكمل او ءازجال عيمج نأ نم دكأت
 روفلا يلع Cecotec فلكرشل ءيمبرلا ينفلما مدغلا فمدغب لاصتالا يجرى ،ءئيس فلاح يف

قودنصل تايوتحم

- يئابرمك ازتيب نرف
- ازتيبل رجح
- تاميل عتلا ليلد
- يف حيحص لكشيب لزاءج عبنت نكمي يتح ،جتنملا نم يلسلستلا مقرلا فلازاب مقت ال
 مدعاسملا لىل كجاي تح؛ فلاح

لي غشتلا 3.

لوال مادختسالا لبق

1. جتنملا نم فيل غتلا دوم ففاك فلازاب مق
2. قواو لكي يتسالب يأ فلازاو ،زاهجلا نم ءلسلا فلازاب مق
3. دكأت .ءلل بم شامق ءعقوب زاهجلا لفسأو ءيبناجلا نارءجلا حسم .يفادلا ءاملاب ءلسلا فظن
 زاهجلا مادختسالا لبق ءامت ففاج ءازجال عيمج نأ نم
4. فرارجلل موقامو رقتسمو سلمأ حطس يلع زاهجلا عض
5. جرمخ قيعت ال .ءبس انملا ءيومتلا نامضل زاهجلا لوح مس 10 نع لقت ال ءيلاخ ءحاسم كرت
 ءاوهلا

ءابتنا

زاهجلا لشف لىل ريشي ال اذه .لوال مادختسالا ءانثأ ناخه وأ ءفي فء ءئار هنم ءعبني نأ يعي بطلما نم
 ءرم لوال مادختسالا لبق قئاقء 10 ءءمل زاهجلا نيخستب مق ،ءياقب يأ فلازال

مءعظلا دادعء

1. ءلسلا فر يلع مءعظلا عض
2. لمءلاب لءادلما لىل اءءفءا مء زاهجلا لءاء ءلسلا لءاء
3. زاهجلا لي غشتل "⊕" ءقوؤملا فاق يال/لي غشتلا ءنوقي يلع طغضا
4. ديرت يءلا ري غتملا ءيءءل ⊕ اا "ءقولا/فرارءلا ءءرد" سءملا ءنوقي يلع طغضا
 (ءقولا وأ فرارءلا ءءرد) ءليءء
5. ءءايءل "⊖" ناصءنلا ءنوقي يلع و "⊕" ءءايءل ءنوقي يلع مدءءتسا ،ري غتملا ءيءءء ءرءمء
 ءقولاو ،ءيؤمءءءءءء 5 ءرءق ناصءن وأ ءءايءب فرارءلا ءءرد طبعض مءي .ءلباقملا ءميقلا ليلقت وأ
 ءءءو قئيقء ءرءق ناصءن وأ ءءايءب
6. ءمءاقلا يف سءملا ءنوقي يلع طغضلاب اءبسم ءءءءملا مءاوقلا مادءءتسا اضئ يلى كءنكمي
 يلع طغضلاب ءرءابم ءءءءملا ازءيبل او ءءراظلا ازءيبلاب ءصءلا ءمءرءلا ءيءءء وأ ،"⊖"
 يلاوئءلا يلع "FROZEN PIZZA" وأ "FRESH PIZZA" سءملا ءنوقي يلع
7. "⊕" ءقوؤملا فاق يال/ءءبلا ءنوقي يلع طغضا
8. عم طغضلاف ،لي غشتلا ءانثأ ءلي غشت فاق يلع وأ زاهجلا لي غشت فاق يلى ديرء تنك اذا

امك ،روفلا ىلع ناخسلا لى غشت فاقيا متييس .” (١) “تقوؤلما فاقيا لى غشتلا رز ىلع رارمستالما سمخ رمتسم ميبنت توصب ابو حصم ،زاهجلا ةيامحل ةيناث 30 دعب ءجورملا لى غشت فاقيا متييس فاقيا/ءدب“ سمللا زهر ىوس لى غشت نكمي الو دادعتسالما عضو يف زاهجلا لخدني ،ءلرملما هذء يف بتارم .تطشن ريغ سمللا تانوقيا ةيقب ؛”تقوؤم








فظوحلم

زاهجلا لى غشت ءانثا ءرارحلا ءجردو تقولا ريغيغت لى غشت

رجحلا ىلع ءزوبجملما ازتيبلا ريضحت

1. فرلما لزاو ءلسلا جرخ
2. لمالكاب ءلسلا يلخدأ ،ازتيبلا ءفاضل نود نمو ،ءلسلا لفسأ يف ءرشابم رجحلا يعرض
3. ازتيبلا“ عضو وأ ءدمجم ريغ ازتيب يهط ديرت تنك اذا ”ءجراطلا ازتيبلا“ عضو ددح
جمانربلا نم ءئاقء 10 لوأ مادختسا مبي ،نيئلالا ائلك يف .ءدمجم ازتيب يهط ديرت تنك اذا ”ءدمجملا فاقيا/ءدب“ ءنوقيا ىلع طغضا .دعب ازتيبلا ءفاضل كيلع بجي ال كئذل ،أقبسم رجحلا نيخستل ”تقوؤم
4. ءلازاب مق .ازتيبلا عضو ءرورض ىلا ريشت ءيتوص ءراش رءصتس ،ءئاقء 10 رورم دعب
فقوت ئيىح نم رمتسييس يلزانئلا دءلا .ءلسلا لاخء دءا ءم ،رجحلا ىلع ازتيبلا عضو ءم ،ءلسلا ءجورملا نم مءاقلما ءاولءا نال رجحلا ءيامحل موي نمولأا نم آقرو وأ نوءلل امواقم آقرو مءختست ال :ميبنت
قاصئلالا نم ءنيءجلا ءنمئل قيقءلا نم لىلقلما شر كئكمي .نيخستلا رصانع سمالى دقو قرولا ءفريسي
رجحلا ءفيظو رئائت نل ،لاح ءيا ىلع .تامال ءلا لىلقت يلائتابو رجحلاب
5. ءزهج ازتيبلا نوكتس ،يلزانئلا دءلا يهئني اءنع
6. اءيظ ءلصاوم نم رجحلا اءب طفتجى يئلا ءرارحلا ءنمئل ازتيبلا ءلازاو ءلسلا ءلازاب مق
ءربى اءنع رجحلا ءلازاب مق .انخاس نوكيس رجحلا نال ءيانءب كئذ لءفا

نم نوكةي نلف ،ىلوالأا نم ءاهئئالا دعب ءرشابم ءينائلا ازتيبلا يهط يف بءرئ تنك اذا :فظوحلم
تقو نم ءئاقء 10 يحرطو لءءابل ءرشابم ءينائلا ازتيبلا يعرض .ىرخأ ءرم رجحلا نيخست يوررضلا
يهطلا

زمر	مہا	قېسملانې خستلا (فقېقو)	ةجرد) قرارحلا ةجرد (ةيوئم	تقول (قئاقدلاب)
	قئاقر سراطبلا	-	200	25
	ةمحل	5	230	6
	ةخرف	-	210	25
	قلمس	-	180	16
	ئولح	-	170	20
	تاورضخ	-	185	20
	فافج	-	55	60
DIY	اهعنصا كسفنبا خبطلا (يناجملا)	-	200	20
FROZEN PIZZA	ةدمجم ازتيب	10	200	14
FRESH PIZZA	ةجزاط ازتيب	10	230	10

5. تالكشمل ح

لح	للمحت حمل ا بابس ال	للكشم
قواقطلا ذخ اذمب قواقطلا لكلس لىصوت نم دكفات	لصتم ريغ لب الكلا	لم عي ال جتنملا
قذعاق يف حى حص لكشب لىسلا بىكفرت نم دكفات	عضول يف تىس يل لىسلا حى حصلا	
لىمحت يف طرفت ال . قري غص تىاىمكب ما عطل ا يهط	يف ما عطل ا نم رىشكلا لكانه لىسلا	جرخى ما عطل ا اىين
قذرارحلا ءجر دقدايز	قذدجمل ا قذرارحلا ءجر د قيا غلل قذضفخ نم	
تقولا قدايز	يفاك ريغ خبطل ا تقو	
قوصتلملا وأ اذج قبراقتلملا قم عطل ا لاراب مق يهطل ا ءانثا ما عطل ا كرح و ض عبل ا مض عىب	ءانثا ما عطل ا بلقت ال يهطل ا	مبتي مل ما عطل ا يهط يواستلاب
قئىواطلا ءالقلملا يف يهطل قبسانملا قم عطل ا مدختسا اشر ل كنىمى ، مسدلا لىلىق قم عطل ا مدختست تنك اذا تيزلا نم لىلىق	تانوكم ي ا مدختسا مبتي مل قبسانم	س يل ما عطل ا اش مرقم
لىسلا يف قذوجوملا ما عطل ا قىمك لىلىقت	يف ما عطل ا نم رىشكلا لكانه لىسلا	عضو نكمى ال يف ما عطل ا ءالقلملا
قذعاق يف حى حص لكشب لىسلا بىكفرت نم دكفات	عضول ا يف تىس يل لىسلا حى حصلا	
يىتلا قم عطل ا يهط دن ع ناخذلا جرخى نا عى عىبطل ا نم نومدلا نم قزىبك قىمك لىلىق عىوتحت	امدختست يىتلا قم عطل ا اذج قىنهد	ناخذ جرخى ضىب ا
امدختسا لك دعب ءالقلملا فىظنت نم دكفات	نم موشل ا تمامكفارت لكانه قوباسلا تمام ادختسا ال	

6. رشنل او عبطلا قوق ح

CECOTEC قفشرل قفولم لىلدلا اذ قى قذوجوملا صوصنلل قىركفلا قىكلملا قوق ح
، اىىزج و اىلىك ، روشنملا اذ قىوتحم جاتن ا قذاع ا زوجى ال . قظوفحم قوق ح ل عىم ج . INNOVACIONES, SL
و ا ، رىوصت و ا ، قىكفىن الكىم و ا ، قىنورتكلا (قلىسو ياب ه عىزوت و ا لىقن و ا ، عا جرتسا ماظن يف هنىزخت و ا
CECOTEC INNOVACIONES, SL قفشر نم قىبسم نذ ا لىل لوصحلا نود (لكذ هباش ام و ا ، لىجست

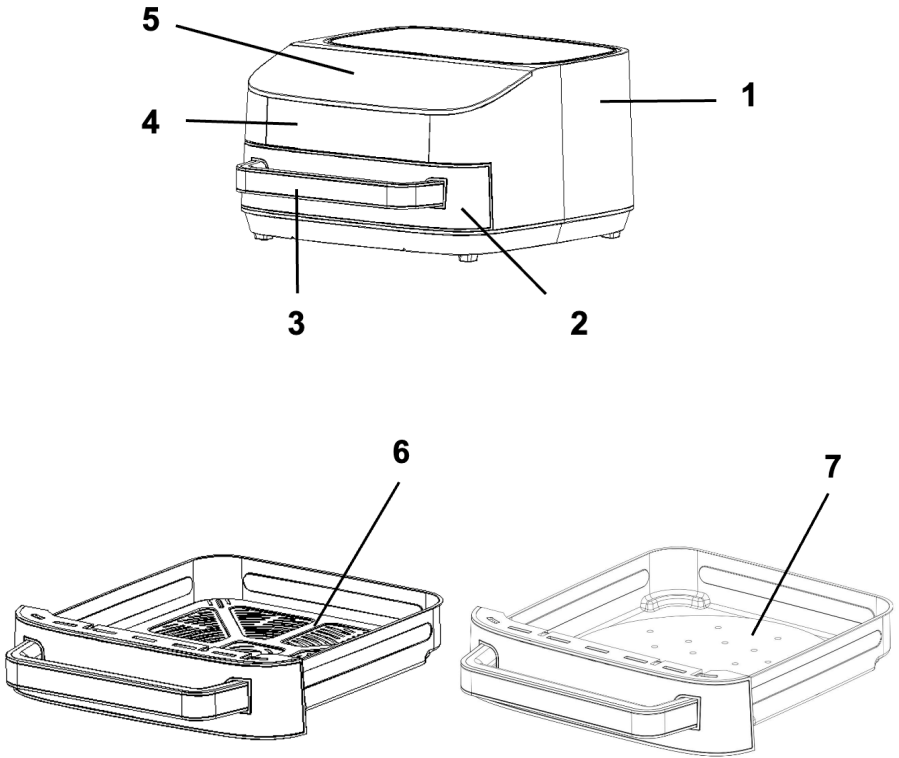


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

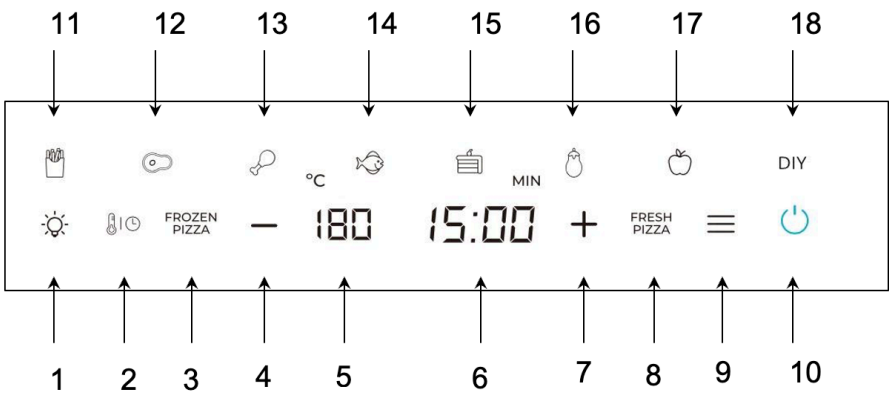


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

www.cecotec.es

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

