

cecotec

BAKE&FRY 1500 TOUCH

Horno freidora/ Air fryer toaster oven



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

Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	6
Instructions de sécurité	8
Sicherheitshinweise	11
Istruzioni di sicurezza	14
Instruções de segurança	16
Veiligheidsinstructies	19
Instrukcje bezpieczeństwa	21
Bezpečnostní pokyny	24

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	27
2. Antes de usar	28
3. Funcionamiento	28
4. Limpieza y mantenimiento	31
5. Resolución de problemas	31
6. Especificaciones técnicas	32
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	32
8. Garantía y SAT	33
9. Copyright	33

INDEX

1. Parts and components	34
2. Before use	35
3. Operation	35
4. Cleaning and maintenance	38
5. Troubleshooting	38
6. Technical specifications	39
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	39
8. Technical support and warranty	40
9. Copyright	40

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	41
2. Avant utilisation	42
3. Fonctionnement	42
4. Nettoyage et entretien	45
5. Résolution de problèmes	46
6. Spécifications techniques	46
7. Recyclage des équipements électriques et électroniques	47
8. Garantie et SAV	47
9. Copyright	47

INHAL

1. Teile und Komponenten	48
2. Vor dem Gebrauch	49
3. Bedienung	49
4. Reinigung und Wartung	52
5. Problemlösung	52
6. Technische Spezifikationen	53
7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	54
8. Garantie und Kundendienst	54
9. Copyright	54

INDICE

1. Parti e componenti	55
2. Prima dell'uso	56
3. Funzionamento	56
4. Pulizia e manutenzione	59
5. Risoluzione dei problemi	59
6. Specifiche tecniche	60
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	60
8. Garanzia e supporto tecnico	61
9. Copyright	61

ÍNDICE

1. Peças e componentes	62
2. Antes de usar	63
3. Funcionamento	63
4. Limpeza e manutenção	66
5. Resolução de problemas	66
6. Especificações técnicas	67
7. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	67
8. Garantia e sat	68
9. Copyright	68

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	69
2. Vóór u het apparaat gebruikt	70
3. Werking	70
4. Schoonmaak en onderhoud	73
5. Probleemoplossing	73
6. Technische specificaties	74
7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	74
8. Garantie en technische ondersteuning	75
9. Copyright	75

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	76
2. Przed użyciem	77
3. Funkcjonowanie	77
4. Czyszczenie i konserwacja	80
5. Rozwiązywanie problemów	80
6. Specyfikacja techniczna	81
7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	81
8. Gwarancja i Serwis techniczny	82
9. Copyright	82

OBSAH

1. Části a složení	83
2. Před použitím	84
3. Fungování	84
4. Čištění a údržba	87
5. Řešení problémů	87
6. Technické specifikace	88
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	88
8. Záruka a technický servis	89
9. Copyright	89

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Siga atentamente estas instrucciones de seguridad cuando use el producto.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico quedando excluido su uso en bares, restaurantes, granjas, hoteles, moteles y oficinas.
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
-  Este símbolo significa: Precaución, superficie caliente. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está funcionando.
- Este aparato no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.
- Asegúrese de que el voltaje de red coincida con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del producto y de que el enchufe tenga toma de tierra.
- No sumerja el cable, el enchufe o cualquier otra parte fija del producto en agua o cualquier otro líquido. No exponga

las conexiones eléctricas al agua. Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el producto.

- Desconecte el producto de la toma de alimentación principal cuando no esté en uso.
- Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles. Si el cable presenta daños, debe ser sustituido por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro.
- No use el producto si el cable, el enchufe o la estructura presentan daños, no funcionan correctamente o han sufrido alguna caída.
- No retuerza, doble, estire o dañe el cable de alimentación. Protéjalo de bordes afilados y fuentes de calor. No permita que el cable toque superficies calientes. No deje que el cable asome sobre el borde de la superficie de trabajo o la encimera.
- Apague y desenchufe el producto de la fuente de alimentación cuando no esté siendo usado y antes de limpiarlo. Tire del enchufe para desconectarlo, no tire del cable.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto. Es necesario dar una supervisión estricta si el producto está siendo usado por o cerca de niños.
- Sitúe el producto en una superficie seca, estable, plana y resistente al calor.
- No cubra el producto con ningún objeto mientras esté en funcionamiento.
- No deje el producto sin supervisión mientras esté en uso. Desenchúfelo de la fuente de alimentación cuando acabe de usarlo o cuando abandone la habitación.
- No intente reparar el producto por sí mismo. Contacte con

el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec.

- No coloque el aparato sobre o cerca de materiales combustibles como manteles o cortinas. Las superficies accesibles del producto pueden alcanzar temperaturas altas durante el funcionamiento. No coloque el aparato cerca o bajo un fogón de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
- No coloque el aparato pegado a la pared u otros aparatos. Deje una distancia de seguridad de 10 cm respecto a la parte trasera del aparato y otros 10 cm a cada lado. No coloque ningún objeto encima del aparato cuando se esté utilizando.
- Durante el funcionamiento, el producto emite vapor caliente a través del orificio de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia de seguridad del vapor y de las salidas de aire. Puede que salga aire caliente del aparato cuando retire la bandeja.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

All safety instructions must be closely followed when using the appliance.

This appliance is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.

This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be carried out by unsupervised children.

- Keep this appliance and its power cable out of reach of children under the age of 8.
-  This symbol means: CAUTION: hot surface. Accessible surfaces may reach high temperatures when the appliance is in operation.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Make sure that the mains voltage matches the voltage stated on the rating label of the appliance and that the wall outlet is earthed.
- Do not immerse the cable, plug, or any non-removable part of the appliance in water or any other liquid. Do not expose the electrical connections to water. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Unplug the appliance from the main power supply when not in use.
- Check the power cable regularly for visible damage. If the cable is damaged, it must be replaced by the official Cecotec Technical Support Service to avoid any danger.
- Do not operate the appliance if its cable, plug, or body show visible damage, do not operate properly, or have been dropped.
- Do not twist, bend, pull, or damage the power cable. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow the cable to touch hot surfaces. Do not let the cable hang over the edge of the working surface or worktop.
- Turn off and unplug the appliance from the mains supply when not in use and before cleaning it. Pull from the plug,

not the cable, to disconnect it from the outlet.

- Supervise children to prevent them from playing with the appliance. Close supervision is necessary when the appliance is being used by or near children.
- Place the appliance on a dry, stable, flat, heat-resistant surface.
- Do not cover the appliance while in use.
- Do not leave the appliance unattended while in use. Unplug it from the power supply when you finish using it and before leaving the room.
- Do not try to repair the appliance by yourself. Contact the official Cecotec Technical Support Service.
- Do not place the device on or near combustible materials such as tablecloths or curtains. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is in operation. Do not place the appliance on or near hot gas, an electric cooker, or an active oven.
- Do not place the appliance against the wall or any other devices. Leave a safety distance of 10 cm on the back of the appliance and 10 cm on each side. Do not place any object on top of the appliance when in use.
- During operation, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safety distance from the steam and from the air outlet openings. Hot air may be blown out of the appliance when the tray is removed.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- Veuillez suivre ces instructions de sécurité très attentivement lorsque vous utilisez l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé dans les bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances s'ils sont surveillés et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'ils ont bien compris les risques qu'il implique. Empêchez les enfants de jouer avec le produit. Le nettoyage et l'entretien du produit ne peuvent pas être menés à terme par les enfants.
- Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
-  Ce symbole signifie : attention, surface chaude. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.
- Assurez-vous que le voltage du réseau coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification de l'appareil et que la prise possède une connexion à terre.
- Ne submergez ni le câble, ni la prise ni aucune autre partie fixe du produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide. N'exposez pas les connexions électriques à l'eau. Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la prise ou d'allumer l'appareil.
- Débranchez le produit de la prise de courant s'il n'est pas en fonctionnement.

- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. Si le câble présente des dommages, il doit être remplacé par le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.
- N'utilisez pas le produit si le câble, la prise ou la structure en général ne fonctionnent pas correctement, ont souffert une chute ou ont été abîmés.
- Ne tordez pas, ne pliez pas, n'étirez pas et n'abîmez pas le câble d'alimentation. Protégez-le des bords pointus et des sources de chaleur. Ne laissez pas le câble toucher des surfaces chaudes. ni dépasser de la surface de travail ou du plan de travail.
- Éteignez et débranchez l'appareil de la source d'alimentation lorsque vous avez fini de l'utiliser et avant de le nettoyer. Tirez sur la fiche pour le débrancher ; ne tirez pas sur le câble.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit. Une surveillance stricte est nécessaire si le produit est utilisé par ou à côté d'enfants.
- Placez le produit sur une surface sèche, stable et plate, résistante à la chaleur.
- Ne recouvrez pas le produit avec des objets lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne laissez pas le produit sans surveillance s'il est en fonctionnement. Débranchez le produit de la source d'alimentation lorsque vous terminez de l'utiliser ou lorsque vous quittez la pièce.
- N'essayez pas de réparer le produit vous-même. Contactez le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles tels que des nappes ou des rideaux. Les

surfaces accessibles du produit pourraient atteindre des températures très élevées pendant le fonctionnement. Ne placez pas l'appareil à proximité ou sous une cuisinière électrique ou à gaz ou sur un four chaud.

- Ne placez pas l'appareil contre le mur ou d'autres appareils. Laissez une distance de sécurité de 10 cm derrière, et autre de 10 cm de chaque côté. Ne placez aucun objet sur l'appareil lorsque vous l'utilisez.
- Le produit pourrait émettre de la vapeur chaude au travers des orifices de sortie d'air. Maintenez les mains et le visage éloignés de la vapeur et des sorties d'air. De l'air chaud peut sortir de l'appareil lorsque le plateau est retiré.

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie das Produkt verwenden. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum Nachschlagen oder für neue Benutzer auf.
- Befolgen Sie diese Sicherheitshinweise sorgfältig, wenn Sie das Produkt verwenden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros verwendet werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer sollten

nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

- Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, Heiße Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Timers oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung, mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt und dass die Steckdose geerdet ist.
- Tauchen Sie das Kabel, Netzstecker oder andere Teile nicht ins Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Tauchen Sie elektrische Verbindungen nicht in Wasser. Stellen Sie sicher, dass Sie Ihre Hände völlig trocknen sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um Sach- und Personenschäden zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn das Kabel, den Stecker oder das Gehäuse sichtbaren Schaden aufweisen, nicht korrekt funktionieren oder runter gefallen sind.
- Der Stromkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie es von scharfen Kanten und Wärmequellen. Lassen Sie niemals den Kabel mit wärmen Oberflächen in

Kontakt kommen. Lassen Sie das Kabel niemals über der Arbeitsfläche stehen.

- Schalten Sie das Gerät aus und trennen es von der Stromversorgung, wenn Sie das Gerät nicht verwenden und bevor Sie es reinigen möchten. Ziehen Sie von dem Stecker, nicht von dem Kabel.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen. Eine besondere genaue und konsequente Beaufsichtigung ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird.
- 4. Stellen Sie den Grill auf einer trocknen, stabilen, flachen und hitzebeständigen Fläche.
- Bedecken Sie das Produkt nicht, während es in Betrieb ist.
- Lassen Sie das Produkt niemals beim Verwenden ohne Aufsicht. Ziehen Sie das Gerät aus der Steckdose, wenn Sie bei Nutzung fertig sind oder wenn Sie den Raum verlassen.
- Versuchen Sie auf keinem Fall das Produkt selbst zu reparieren. Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischtüchern oder Vorhängen auf. Gerätoberflächen können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen. Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von heißem Gas, auf einem Elektroherd oder einem brennenden Ofen.
- Stellen Sie das Gerät nicht an die Wand oder anderen Geräten. Lassen Sie einen Sicherheitsabstand von 10 cm von der Rückseite des Geräts und weitere 10 cm auf jeder Seite. Stellen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf das Gerät.
- Während des Betriebs gibt das Produkt durch die Luftauslass-Öffnung heißen Dampf ab. Halten Sie Hände

und Gesicht in einem sicheren Abstand zu Dampf- und Luftauslässen. Beim Herausnehmen der Schale kann heiße Luft aus dem Gerät strömen.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

- Seguire attentamente queste istruzioni di sicurezza quando si usa l'apparecchio.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.
-  Questo simbolo significa: precauzione, superficie calda. Le superfici accessibili dell'apparecchio possono riscaldarsi molto durante il funzionamento.
- Questo apparecchio non è destinato ad essere azionato per mezzo di un timer esterno o di un sistema di controllo remoto separato.
- Verificare che la tensione di rete coincida con quella

specificata nell'etichetta di classificazione dell'apparecchio e che la presa elettrica sia dotata di messa a terra.

- Non sommergere il cavo, la spina o qualsiasi altra parte fissa dell'apparecchio in acqua o all'interno di qualsiasi altro liquido. Non esporre le parti elettriche all'acqua. Assicurarsi di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la spina o di accendere l'apparecchio.
- Scollegare l'apparecchio dalla fonte di alimentazione quando non si sta usando.
- Osservare accuratamente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo presenta danni, dovrà essere riparato dal servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per evitare eventuali pericoli.
- Non usare l'apparecchio se il cavo, la spina o la struttura presentano danni o se non funziona correttamente, è caduto o è stato danneggiato.
- Non torcere, piegare, allungare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e fonti di calore. Non permettere che il cavo tocchi superfici calde. Non lasciare che il cavo sporga oltre il bordo della superficie o piano di lavoro.
- Spegner e scollegare l'apparecchio dalla fonte di alimentazione quando non in uso e prima di pulirlo. Tirare la spina per scollegare l'apparecchio, non tirare il cavo.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio. È necessario supervisionare rigidamente nel caso in cui l'apparecchio venga utilizzato da o vicino a bambini.
- Collocare l'apparecchio su di una superficie asciutta, stabile, piatta e resistente al calore.
- Non coprire l'apparecchio con oggetti mentre è in funzione.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in uso.

Scollegarlo dalla fonte di alimentazione quando non si sta usando o quando si abbandona la stanza.

- Non cercare di riparare l'apparecchio per conto proprio. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Non collocare l'apparecchio sopra o vicino a materiali combustibili come tovaglie o tende. Le superfici accessibili dell'apparecchio possono raggiungere temperature molto elevate durante l'uso. Non collocare l'apparecchio vicino o sotto un fornello a gas o elettrico caldo o in un forno caldo.
- Non posizionare l'apparecchio a contatto con la parete o altri apparecchi. Mantenere una distanza di sicurezza di 10 cm rispetto alla parte posteriore dell'apparecchio e altri 10 cm da ogni lato. Non collocare oggetti sopra l'apparecchio quando in uso.
- L'apparecchio emette vapore caldo attraverso le aperture di uscita dell'aria quando è in funzione. Tenere mani e viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle uscite dell'aria. Quando si rimuove la teglia, è possibile che fuoriesca dell'aria calda dall'apparecchio.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Siga atentamente estas instruções de segurança quando usar o aparelho.
- Este aparelho foi desenhado apenas para uso doméstico e não para uso em cafés, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir

dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreendem os perigos envolvidos. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

- Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças de idade inferior a 8 anos.

-  Este símbolo significa: Atenção, superfície quente. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver em funcionamento.

- Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Certifique-se de que a tensão de rede coincida com a tensão especificada na etiqueta de classificação do aparelho e de que a tomada tenha ligação à terra.
- Não submerja o cabo, a ficha ou qualquer outra parte elétrica do aparelho na água ou qualquer outro líquido nem as exponha à água. Não exponha as conexões elétricas à água. Certifique-se de ter mãos completamente secas antes de tocar a tomada ou ligar o aparelho.
- Desconecte o produto da corrente quando não estiver a ser usado.
- Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser substituído pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial da Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Não utilize o aparelho se o cabo, a tomada ou a estrutura

apresentam danos, não funcionam corretamente ou sofreram alguma queda.

- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque em superfícies quentes. Não deixe o cabo sobressair sobre a borda da superfície de trabalho ou da bancada.
- Desligue e desconecte o aparelho da corrente elétrica quando não estiver a ser usado e antes de o limpar. Puxe da ficha para o desconectar, não puxe pelo cabo.
- Supervisione as crianças para não brincarem com o aparelho. É necessário dar supervisão estrita se o produto estiver a ser usado perto ou por crianças.
- Situe o produto numa superfície seca, estável, plana e resistente ao calor.
- Não cubra o produto com nenhum objeto enquanto estiver em funcionamento.
- Não deixe o aparelho sem supervisão enquanto estiver em uso. Desligue da corrente elétrica quando acabar de o usar ou quando abandonar a zona onde o estiver a usar.
- Não tente reparar o aparelho por si mesmo. Deve entrar em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
- Não coloque o aparelho sobre ou perto de materiais combustíveis, tais como toalhas de mesa ou cortinas. As superfícies acessíveis do aparelho poderiam alcançar temperaturas altas durante o funcionamento. Não coloque o aparelho em ou perto de gás quente, fogareiros ou fornos ligados.
- Não coloque o aparelho contra a parede ou outros dispositivos. Deixe uma distância de segurança de 10 cm da parte de trás do aparelho e de 10 cm de cada lado. Não coloque nenhum objeto em cima do produto enquanto o

estiver a usar.

- Durante o funcionamento, o produto emite vapor quente através do orifício de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das saídas de ar. Pode sair ar quente do aparelho quando retirar a bandeja.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

- Volg aandachtig de voorschriften wanneer u dit toestel gebruikt.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bestemd voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Houd het apparaat en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
-  Dit symbool betekent: LET OP: heet oppervlak. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het apparaat in werking is.
- Dit toestel is niet bedoeld om te worden bediend door middel van externe timers of aparte afstandsbedieningen.

- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning vermeld op het classificatielabel van het apparaat en dat het stopcontact geaard is.
- Dompel niet de kabel, stekker of vaste onderdelen van het product in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water. Zorg dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het apparaat inschakelt.
- Haal de stekker van het product uit het stopcontact als het niet in gebruik is.
- Controleer de kabel regelmatig op zichtbare schade. Als de kabel beschadigd is, moet hij worden hersteld door de technische dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- Gebruik het toestel niet als de kabel, de stekker of het frame beschadigd zijn, niet correct werken of als ze gevallen zijn.
- De voedingskabel mag niet verwrongen, dubbelgevouwen, uitgerekt of beschadigd worden. Bescherm het tegen scherpe randen en warmtebronnen. Zorg ervoor dat de kabel geen hete oppervlakken aanraakt. Laat de kabel niet over de rand van het werkoppervlak of het aanrecht uitsteken.
- Schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact als u het niet gebruikt of voordat u het schoonmaakt. Trek aan de stekker om hem te verwijderen uit het stopcontact en niet aan de kabel.
- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen. Strikt toezicht is noodzakelijk als het toestel gebruikt wordt door of in de buurt van kinderen.
- Plaats het product op een droog, stabiel, vlak en hittebestendig oppervlak.
- Bedek het product niet met voorwerpen terwijl het in

gebruik is.

- Laat het toestel niet onbeheerd achter terwijl het aan het werken is. Trek de stekker uit het stopcontact als u klaar bent met het toestel te gebruiken of als u de kamer verlaat.
- Probeer het toestel niet zelf te repareren. Neem contact op met de officiële Technische Ondersteuningsservice van Cecotec.
- Plaats het toestel niet op of in de buurt van brandbare materialen zoals tafelkleden of gordijnen. Bereikbare oppervlakken van het product kunnen tijdens het gebruik hoge temperaturen bereiken. Plaats het apparaat niet in de buurt van of onder een heet gas- of elektrisch fornuis of in een hete oven.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of andere apparaten. Laat een veiligheidsafstand van 10 cm aan de achterkant van het toestel en nog eens 10 cm aan elke kant. Plaats geen voorwerpen op het toestel wanneer het in gebruik is.
- Tijdens de werking geeft het product hete stoom af via de luchttuitlaat. Houd handen en gezicht op veilige afstand van stoom- en luchtopeningen. Er kan hete lucht uit het apparaat worden geblazen wanneer de lade wordt verwijderd.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

- Podczas korzystania z produktu należy dokładnie przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa.
- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku

domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.

- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są one pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia. i rozumieją związane z tym niebezpieczeństwa. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą bez nadzoru czyścić i konserwować urządzenia.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
-  Ten symbol oznacza: Uwaga, gorąca powierzchnia. Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnych systemów zdalnego sterowania.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej produktu oraz że wtyczka jest uziemiona.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej części produktu w wodzie lub innej cieczy ani nie wystawiaj połączeń elektrycznych na działanie wody. Nie wystawiaj połączeń elektrycznych na działanie wody. Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem produktu upewnij się, że twoje ręce są całkowicie suche.
- Odłącz produkt od głównego gniazda zasilania, gdy nie jest używany.
- Regularnie należy sprawdzać kabel zasilający pod względem

widocznych uszkodzeń. Jeśli kabel jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez oficjalny Serwis Pomocy Technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju niebezpieczeństw.

- Nie używaj produktu, jeśli kabel, wtyczka lub struktura urządzenia są uszkodzone, działają nieprawidłowo lub zostały upuszczone.
- Nie nakręcaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkadzaj kabla zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól aby kabel zbliżył się do krawędzi powierzchni roboczej lub blatu.
- Wyłączyć i odłączyć produkt od źródła zasilania, gdy nie jest używany i przed czyszczeniem. Pociągnij za wtyczkę, aby ją odłączyć, nie ciągnij za kabel.
- Nadzoruj dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się produktem. Konieczny jest ścisły nadzór, jeśli produkt jest używany przez dzieci lub w ich pobliżu.
- Produkt należy umieścić na suchej, stabilnej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Nie przykrywaj produktu żadnym przedmiotem podczas pracy.
- Nie pozostawiaj produktu bez doglądania podczas użytku. Po zakończeniu używania lub po wyjściu z pokoju odłącz go od źródła zasilania.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać produktu. Skontaktuj się z oficjalnym serwisem pomocy technicznej Cecotec.
- Nie umieszczaj urządzenia na łatwopalnych materiałach, takich jak obrusy lub zastony, ani w ich pobliżu. Dostępne powierzchnie produktu mogą nagrzewać się podczas pracy do wysokich temperatur. Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu lub pod gorącą kuchenką gazową lub elektryczną,

ani w gorącym piekarniku.

- Nie ustawiaj urządzenia przy ścianie lub innych urządzeniach. Pozostaw bezpieczną odległość 10 cm od tyłu urządzenia i kolejne 10 cm z każdej strony. Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu, gdy jest ono używane.
- Podczas pracy produkt emituje gorącą parę przez wylot powietrza. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od otworów wentylacyjnych pary i powietrza. Podczas wyjmowania tacy z urządzenia może wydobywać się gorące powietrze.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím přístroje si pozorně přečtěte následující bezpečnostní pokyny. Uchovejte tento návod pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.

- Při používání přístroje pečlivě postupujte podle těchto bezpečnostních předpisů.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití a je vyloučen z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu, kterou má provádět uživatel, nesmí provádět děti bez dozoru.
- Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
-  Tento symbol znamená: Pozor, horký povrch. Když je spotřebič v provozu, přední kontrolka svítí.

- Tento spotřebič není určen k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Ujistěte se, že napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku produktu a že zástrčka je uzemněná.
- Nedávejte kabel, zástrčku nebo jinou část přístroje do vody ani jiné tekutiny. Nevystavujte elektrické spoje vodě. Ujistěte se, že máte naprosto suché ruce než se dotknete zásuvky nebo přístroje.
- Vypněte a odpojte od elektrického proudu pokud přístroj nepoužíváte.
- Pravidelně kontrolujte přívodový kabel, abyste zjistili viditelná poškození. Je-li kabel poškozen, musí jej vyměnit oficiální servisní služba Cecotec, aby se předešlo jakémukoli nebezpečí.
- Přístroj nepoužívejte, pokud kabel, zásuvka nebo struktura vykazují poškození, nefungují správně, nebo spadly.
- Neotáčejte, neohýbejte, nenatahujte ani jinak nepoškozujte napájecí kabel. Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nedovolte, aby kabel visel přes okraj pracovní desky.
- Vypněte a odpojte od elektrického proudu pokud přístroj nepoužíváte a před čištěním. Pro odpojení zatáhněte za zástrčku, ne za kabel.
- Dohlížejte na děti, abyste se ujistili, že si s přístrojem nehrají. Je naprosto nezbytné na přístroj dohlížet, pokud je používán v blízkosti dětí nebo přímo dětmi.
- Umístěte přístroj vždy na povrchy suché, stabilní, rovné a odolné proti teple.
- Během fungování přístroj ničím nepříkryvejte.
- Nenechávejte přístroj během fungování bez dozoru. Přístroj odpojte od zdroje elektrické energie, jakmile ukončíte používání a nebo pokud odejdete z místnosti.

- Nepokoušejte se přístroj opravit vlastními silami. Kontaktujte oficiální Asistenční technický servis Cecotec.
- Neumísťujte spotřebič na hořlavé materiály, jako jsou ubrusy nebo záclony, ani do jejich blízkosti. Přístupné povrchy výrobku mohou během provozu dosáhnout vysokých teplot. Neumísťujte spotřebič do blízkosti nebo pod horký plynový nebo elektrický sporák nebo do horké trouby.
- Neumísťujte spotřebič ke stěně nebo jiným spotřebičům. Od zadní části spotřebiče ponechte bezpečnostní vzdálenost 10 cm a dalších 10 cm na každé straně. Když je spotřebič v provozu, nepokládejte na něj žádné předměty.
- Během provozu produkt vydává horkou páru přes výstup vzduchu. Když je spotřebič v provozu, vydává horkou páru otvory pro výstup vzduchu. Při vyjímání tácu může ze spotřebiče vycházet horký vzduch.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Panel de control
2. Puerta de cristal
3. Asa de la puerta
4. Cable de alimentación
5. Mango para extraer el rustidor
6. Bandeja recogemigas
7. Bandeja para hornear
8. Parrilla
9. Cestillo
10. Rustidor
11. Cestillo giratorio

Panel de control Fig. 2

1. Pantalla de la temperatura
2. Pantalla del tiempo
3. Icono función Freidora de aire
4. Icono función Asar
5. Icono función Gratinar
6. Icono función Grill
7. Icono función Pescado
8. Icono función Pizza
9. Icono función Hornear
10. Icono función Tostar
11. Icono función Descongelar
12. Icono función Deshidratar
13. Icono táctil temporizador
14. Icono táctil encendido/apagado
15. Icono táctil temperatura
16. Luz
17. Icono táctil selección de función predeterminada
18. Icono táctil inicio/pausa
19. Selector

Nota:

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

2. ANTES DE USAR

- Este aparato presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el aparato de su caja y retire todo el material de embalaje. Puede guardar la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro para prevenir daños en el aparato si necesita transportarlo en el futuro. Si desea deshacerse del embalaje original, asegúrese de reciclar todos los elementos correctamente.
- Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si faltara alguno o no estuviera en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.

Contenido de la caja:

- Horno freidora Bake&Fry 1500 Touch
 - Bandeja recogemigas
 - Bandeja para hornear
 - Parrilla
 - Cestillo
 - Rustidor
 - Mango para extraer el rustidor
 - Cestillo giratorio
 - Este manual de instrucciones
-
- Antes de usar, asegúrese de que ha retirado todo el material de embalaje, las pegatinas y las etiquetas del aparato. Lave el cestillo giratorio, la parrilla, la bandeja para hornear y la bandeja recogemigas con agua caliente con jabón y una esponja no abrasiva. Seque todo antes de colocarlo en el interior.
 - No coloque el aparato pegado a la pared o contra otros dispositivos. Es importante dejar por lo menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los lados, y 10 cm de espacio libre por encima del aparato para permitir una ventilación adecuada.
 - No coloque nada encima del horno.

3. FUNCIONAMIENTO

1. Encendido, modo de espera

Conecte el aparato a la fuente de alimentación y entrará en modo de espera: emitirá un pitido.

2. Encendido

Pulse el icono táctil de encendido/apagado  para encender el horno. Los iconos de las funciones predeterminadas se encenderán durante 1 s. La pantalla se encenderá mostrando el programa por defecto **AIR FRY** (Freidora de aire). Fig. 3

3. Ajustes

- a. Selección de la función predeterminada
Pulse el icono táctil selección de función predeterminada  en el panel de control y  se iluminará. Gire el selector para seleccionar el programa y los 10 iconos de las funciones predeterminadas se irán iluminando según vaya girando el selector.
- b. Si no quiere ajustar la función predeterminada, pulse el icono táctil de inicio/pausa  para iniciar directamente la función seleccionada y el icono táctil de inicio/pausa  se iluminará. Pulse  de nuevo cuando quiera pausar el proceso de cocción.
- c. Ajuste de la temperatura
Pulse el icono táctil de temperatura  en el panel de control y  se iluminará. Gire el selector para ajustar la temperatura. Gírelo hacia la derecha para aumentar la temperatura o hacia la izquierda para reducirla en intervalos de 5 ° C.
- d. Ajustes del temporizador
Pulse el icono táctil del temporizador  en el panel de control y  se iluminará. Gire el selector para configurar el tiempo. Gírelo hacia la derecha para aumentar el tiempo o hacia la izquierda para reducirlo en intervalos de 1 min.
- e. Ajustes de la luz
Pulse el icono táctil de la luz  para encender o apagar la luz. Se apagará automáticamente después de 60 segundos. El icono táctil de la luz  se iluminará cuando la luz esté encendida, y se apagará cuando esté apagada.

Icono táctil inicio/pausa:

Cuando pulse este icono para detener el proceso de cocción, la pantalla de tiempo y el icono táctil inicio/pausa  parpadearán. El horno emitirá un pitido tres veces cada 1 min hasta que vuelva a pulsar el icono táctil inicio/pausa  para continuar el cocinado.

Apertura de la puerta

Si durante el funcionamiento abre la puerta, la pantalla de tiempo muestra OPEN y el icono táctil inicio/pausa  parpadeando al mismo tiempo. La luz se enciende y el icono de la luz  parpadea de forma simultánea. En este momento, el proceso de cocción se detiene. La luz se apaga y el proceso de cocción se reanuda automáticamente cuando se cierra la puerta.

- 5 segundos antes de finalizar el proceso de cocción, la pantalla de la temperatura muestra HOT (caliente) y el icono de la luz  se enciende. Cuando finaliza el programa, la pantalla de tiempo muestra END (fin).
- En los 20 minutos siguientes a la finalización del proceso de cocción, si no lleva a cabo ninguna operación, vuelve al modo de espera.

Funciones predeterminadas

ICONO	FUNCIÓN	TEMPERATURA PREDETERMINADA (°C)	TIEMPO PREDETERMINADO (min)	VELOCIDAD PREDETERMINADA	MOTOR SÍNCRONO
	Freidora de aire	190	20	ALTA	ENCENDIDO
	Asar	180	45	ALTA	ENCENDIDO
	Gratinar	230	20	ALTA	ENCENDIDO
	Grill	230	12	ALTA	APAGADO
	Pescado	230	25	ALTA	ENCENDIDO
	Pizza	230	7	ALTA	APAGADO
	Hornear	140	40	BAJA	APAGADO
	Tostar	230	5	ALTA	APAGADO
	Descongelar	50	60	ALTA	APAGADO
	Deshidratar	70	40	ALTA	APAGADO

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.

Advertencias y consejos generales

- La convección cocina los alimentos más rápido y a mayor temperatura, por lo que puede reducir la temperatura de cocción en 25°C y comprobar el punto de cocción cuando hayan transcurrido 3/4 del tiempo de cocción.
- Cubra los alimentos para aprovechar el calor de forma uniforme y así se cocinarán más rápido sin perder humedad.
- La circulación de aire a alta temperatura hace que los alimentos queden dorados por fuera y jugosos y tiernos por dentro.
- La cocción uniforme permite utilizar más de una rejilla y no es necesario girar los alimentos ni rotar las bandejas de horneado.

- A continuación, se indican los alimentos que se puede cocinar utilizando la convección:
- Para asar: carne, verduras, pescado (entero).
- Para hornear: tartas, pasteles, galletas, bizcochos, etc.
- Para gratinar: carne, pescado, fundir queso, dorar la parte superior de los guisos, etc.
- Para cocinar pizza: utilice la rejilla en la parte inferior y compruebe con frecuencia para evitar que el queso se queme. Comience sin convección y actívela en los últimos minutos para dorar el queso.
- No recomendado para: natillas y flanes, soufflés, pasteles, panes rápidos...
- Asegúrese de que el aire pueda circular alrededor de los alimentos y las bandejas.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA:

No sumerja nunca el cable, el enchufe o el aparato en agua u otro líquido. Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o utilizar el aparato.

- Limpie el aparato después de cada uso.
- Desconecte el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.
- No utilice nunca utensilios abrasivos o productos corrosivos para limpiar el aparato.
- Aplique un producto de limpieza sobre un paño y limpie el exterior.
- Aplique una solución de jabón líquido suave a un paño húmedo o una esponja y limpie el interior. Elimine los restos con un paño húmedo.
- Limpie los accesorios en el lavavajillas o lávelos a mano con un estropajo de nylon o con un cepillo en agua tibia y jabón.

Almacenamiento

- Desconecte el aparato y deje que se enfríe.
- Asegúrese de que todas las partes están limpias y secas antes de volver a utilizar el producto.
- Guarde el aparato en un lugar limpio y seco.

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible solución
El aparato no funciona	Asegúrese de que el aparato está conectado a una toma de corriente adecuada.
Los alimentos no están cocinados	Utilice porciones más pequeñas para una cocción uniforme.
	Aumente la temperatura y continúe la cocción.

Los alimentos no se cocinan de manera uniforme	Dé la vuelta a los alimentos a mitad de cocción.
	Cocine alimentos de tamaño similar.
Sale humo blanco de dentro del aparato	Limpie el aparato y sus accesorios después de cada uso para eliminar los restos de grasa que puedan provocar el humo al calentarse.
Las patatas fritas no se fríen uniformemente	Ajuste la cantidad de patatas cada vez en función del resultado obtenido y distribúyalas de manera uniforme al cocinarlas.
	Escurra las patatas antes de freírlas.
	Utilice patatas frescas y consistentes cortadas en bastones.
Las patatas no quedan crujientes	Retire el exceso de agua de las patatas.
	Corte las patatas en tiras más estrechas.
	Pulverice con un poco más de aceite.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 02283
Producto: Bake&Fry 1500 Touch
Frecuencia: 50 - 60 Hz
Voltaje: 220 - 240 V
Potencia: 1700 W

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin previo aviso para mejorar la calidad del producto y no corresponderse con los datos descritos en el manual.
Fabricado en China | Diseñado en España

7. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus aparatos eléctricos y electrónicos y/o las correspondientes baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales.
El cumplimiento de las pautas anteriores ayudará a proteger el medio ambiente.

8. GARANTÍA Y SAT

Cecotec responderá ante el usuario o consumidor final por las faltas de conformidad que existan en el momento de la entrega del producto en los términos, condiciones y plazos establecidos por la normativa aplicable.

Se recomienda que las reparaciones sean realizadas por personal cualificado.

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

9. COPYRIGHT

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Control panel
2. Glass door
3. Door handle
4. Power cable
5. Rotisserie-fork extractor
6. Crumb tray
7. Baking tray
8. Rack
9. Basket
10. Rotisserie fork
11. Turntable basket

Control panel, Fig. 2

1. Temperature display
2. Time display
3. Air Fryer function icon
4. Roast function icon
5. Gratin function icon
6. Grill function icon
7. Fish function icon
8. Pizza function icon
9. Bake function icon
10. Toasting function icon
11. Defrost function icon
12. Dehydrate function icon
13. Timer touch icon
14. Power touch on/off icon
15. Touch temperature icon
16. Light
17. Touch icon default function selection
18. Start/pause touch icon
19. Knob

Note:

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

2. BEFORE USE

- This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the appliance out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging elements in a safe place. This will help you prevent damage to the appliance when transporting it in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.
- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or in bad conditions, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.

Box content:

- Bake&Fry 1500 Touch hot-air frying oven
- Crumb tray
- Baking tray
- Rack
- Basket
- Rotisserie fork
- Rotisserie-fork extractor
- Turntable basket
- Instruction manual
- Before its use, make sure that you have removed all packaging material, stickers and labels from the appliance. Wash the rotating basket, grill, baking tray and crumb tray in hot soapy water with a non-abrasive sponge. Dry everything before placing it inside.
- Do not place the appliance against a wall or any other devices. It is important to leave at least 10 cm of free space at the back and sides, and 10 cm of free space above the appliance to allow adequate ventilation.
- Do not place anything on top of the oven.

3. OPERATION

1. On, Standby mode

Connect the appliance to the power supply and it will enter standby mode: it will beep once.

2. Switch-on

Press the On/Off  icon to turn the appliance on and off. The defaults function icons will light up for 1 sec. The display will turn on showing the default programme **AIR FRY** (Air Fryer). Fig. 3

3. Settings

- a. Selection of the default function
Press the touch icon default function selection  on the control panel and  it will light up. Turn the knob to select the programme and the 10 default functions icons will light up as you turn the knob.
- b. If you do not want to set the default function, press the start/pause touch icon  to directly start the selected function and the start/pause touch icon  will light up. Press  again when you want to pause the cooking process.
- c. Temperature settings
Press the temperature touch icon  on the control panel and  it will light up. Turn the knob to set the temperature. Turn it to the right to increase the temperature or to the left to decrease the temperature in 5°C steps.
- d. Timer settings
Press the temperature touch icon  on the control panel and  it will light up. Turn the knob to set the time. Turn it to the right to increase the temperature or to the left to decrease the temperature in 1 min intervals.
- e. Light settings
Press the light touch icon  to turn the light on or off. It will automatically switch off after 60 seconds. The light touch icon  will illuminate when the light is on, and will turn off when the light is off.

Start/pause touch icon:

When you press this icon to stop the cooking process, the time display and the start/pause touch icon  will flash. The oven will beep three times every 1 min until you press the start/pause touch icon  again to continue cooking.

Door opening

If you open the door during operation, the time display shows OPEN and the touch icon start/pause  flashing at the same time. The light turns on and the light icon  flashes simultaneously. At this point, the cooking process stops. The light goes out and the cooking process resumes automatically when the door is closed.

- 5 seconds before the end of the cooking process, the temperature display shows HOT and the light icon  lights up. When the programme is finished, the time display shows END.
- Within 20 minutes after the end of the cooking process, if no operation is performed, it returns to standby mode.

Default cooking programmes

ICON	FUNCTION	DEFAULT TEMPERATURE (°C)	DEFAULT TIME (min)	DEFAULT SPEED	SYNCHRONOUS MOTOR
	Air fryer	190	20	HIGH	ON
	Roast	180	45	HIGH	ON
	Grill	230	20	HIGH	ON
	Grill	230	12	HIGH	OFF
	Fish	230	25	HIGH	ON
	Pizza	230	7	HIGH	OFF
	Bake	140	40	LOW	OFF
	Toasting	230	5	HIGH	OFF
	Defrost	50	60	HIGH	OFF
	Dehydrate	70	40	HIGH	OFF

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.

General warnings and advice

- Convection cooks food faster and at a higher temperature, so you can reduce the cooking temperature by 25°C and check the doneness when 3/4 of the cooking time has elapsed.
- Cover the food to use the heat evenly and it will cook faster without losing moisture.
- The high temperature air circulation makes the food brown on the outside and juicy and tender on the inside.
- Uniform cooking allows more than one rack to be used and there is no need to rotate the food or baking trays.
- Below are the foods that can be cooked using convection:
 - For roasting: meat, vegetables, fish (whole).
 - For baking: cakes, pies, biscuits, sponge cakes, etc.
 - For gratinating: meat, fish, melting cheese, browning the top chamber of casseroles, etc.

ENGLISH

- For cooking pizza: use the rack at the bottom and check frequently to prevent the cheese from burning. Start without convection and activate it in the last few minutes to brown the cheese.
- Not recommended for: custards and puddings, soufflés, cakes, quick breads...
- Make sure that air can circulate around the food and trays.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

WARNING:
Never immerse the appliance, cable or plug in water or other liquids. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.

- Clean the appliance after every use.
- Allow the appliance to cool down before cleaning it.
- Never use abrasive tools or corrosive products to clean the appliance.
- Apply a cleaning product on a cloth and wipe the exterior.
- Apply a mild liquid soap solution to a damp cloth or sponge and wipe the inside. Remove any residues with a damp cloth.
- Clean the accessories in the dishwasher or wash them by hand with a nylon scouring pad or brush in warm, soapy water.

Storage

- Unplug the appliance and let it cool down.
- Make sure all its parts are clean and dry before storing or using the product again.
- Store the appliance in a dry and clean place.

5. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible solution
The appliance does not work.	Make sure that the appliance is plugged into power supply properly.
Food is not cooked	Use smaller portions for even cooking.
	Increase the temperature and continue cooking.
Some foods are cooked unevenly.	Turn food over halfway through cooking.
	Cook foods of similar size.

White smoke comes out of the appliance.	Clean the appliance and its accessories after each use to remove any traces of grease that may cause smoke when heated.
French fries are not fried unevenly in the appliance.	Adjust the quantity of fries each time according to the result obtained and distribute them evenly when cooking.
	Drain the fries before frying.
Fries are not crispy	Use fresh, firm potatoes cut into sticks.
	Remove excess water from the potatoes.
	Cut the potatoes into narrower strips.
	Spray with a little more oil.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 02283

Product: Bake&Fry 1500 Touch

Frequency: 50 - 60 Hz

Voltage: 220 - 240 V

Power: 1700 W

Technical specifications may change without prior notice to improve the quality of the product and may not correspond to the data described in the manual.

Made in China | Designed in Spain

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

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

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1

1. Panneau de contrôle
2. Porte en verre
3. Poignée de la porte
4. Câble d'alimentation
5. Manche pour extraire la rôti
6. Plateau ramasse-miettes
7. Plateau pour cuire au four
8. Gril
9. Panier
10. Rôti
11. Panier rotatif

Panneau de contrôle. Img. 2

1. Écran de la température
2. Écran du temps
3. Icône fonction Friteuse à air
4. Icône fonction Rôti
5. Icône fonction Gratin
6. Icône fonction Gril
7. Icône fonction Poisson
8. Icône fonction Pizza
9. Icône fonction Cuire au four
10. Icône fonction Faire griller
11. Icône fonction Décongeler
12. Icône fonction Déshydrater
13. Icône tactile de la minuterie
14. Icône tactile de connexion/déconnexion
15. Icône tactile de la température
16. Lumière
17. Icône tactile pour sélectionner une fonction prédéterminée
18. Icône tactile démarrage/pause
19. Sélecteur

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

- Mini-four friteuse Bake&Fry 1500 Touch
 - Plateau ramasse-miettes
 - Plateau pour cuire au four
 - Gril
 - Panier
 - Rôtissoire
 - Manche pour extraire la rôtissoire
 - Panier rotatif
 - Manuel d'instructions
-
- Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous d'avoir retiré tous les matériaux d'emballage, les autocollants et les étiquettes de l'appareil. Lavez le panier rotatif, la grille, le plateau de four et le plateau ramasse-miettes à l'eau chaude avec du savon et une éponge non abrasive. Séchez tout avant de le placer à l'intérieur.
 - Ne placez pas l'appareil près du mur ou d'autres appareils. Il est important de laisser au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés, et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil pour permettre une ventilation adéquate.
 - Ne placez rien sur le dessus du four.

3. FONCTIONNEMENT

1. Allumage, mode Veille

Branchez l'appareil. Il entrera en mode veille et émettra un bip.

2. Démarrage

Appuyez sur l'icône de connexion/déconnexion  pour allumer le four. Les icônes des fonctions prédéterminées s'allument pendant 1 seconde. L'écran s'allumera et affichera le programme par défaut **AIR FRY** (Friteuse à air). Img. 3

3. Réglages

- a. Sélection de la fonction prédéterminée
Appuyez sur l'icône tactile de sélection de la fonction prédéterminée  sur le panneau de contrôle et celle-ci s'allumera. Tournez le sélecteur pour sélectionner le programme et les 10 icônes des fonctions prédéterminées s'allumeront lorsque vous tournerez le sélecteur.
- b. Si vous ne souhaitez pas modifier la fonction prédéterminée, appuyez sur l'icône tactile de démarrage/pause  pour lancer directement la fonction sélectionnée. L'icône tactile de démarrage/pause  s'allumera. Appuyez à nouveau sur  pour mettre en pause le processus de cuisson.
- c. Réglages de la température
Appuyez sur l'icône tactile de température  sur le panneau de contrôle et  s'allumera. Tournez le sélecteur pour régler la température. Tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la diminuer, par intervalles de 5 °C.
- d. Réglages de la minuterie
Appuyez sur l'icône tactile de la minuterie  sur le panneau de contrôle et  s'allumera. Tournez le sélecteur pour configurer le temps. Tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le temps ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le diminuer, par intervalles d'1 minute.
- e. Réglages de la lumière
Appuyez sur l'icône de la lumière  pour allumer ou éteindre la lumière. Elle s'éteindra automatiquement après 60 secondes. L'icône tactile de la lumière  s'allumera lorsque la lumière est allumée et s'éteindra lorsque la lumière est éteinte.

Icône tactile démarrage/pause

Lorsque vous appuyez sur cette icône pour arrêter le processus de cuisson, l'écran du temps et l'icône tactile de démarrage/pause  clignotent. Le four émettra trois bips chaque minute jusqu'à ce que vous appuyiez à nouveau sur l'icône tactile de démarrage/pause  pour poursuivre la cuisson.

Ouverture de la porte

Si vous ouvrez la porte pendant le fonctionnement, l'écran du temps indique OPEN et l'icône tactile Démarrage/Pause  clignote en même temps. La lumière s'allume et l'icône de la lumière  clignote simultanément. À ce moment-là, le processus de cuisson s'arrête. La lumière s'éteint et le processus de cuisson reprend automatiquement lorsque la porte est fermée.

- 5 secondes avant la fin du processus de cuisson, l'écran de la température indiquera HOT (chaud) et l'icône de la lumière  s'allumera. Lorsque le programme est terminé, l'écran de temps indiquera END (fin).

FRANÇAIS

- Dans les 20 minutes qui suivent la fin du processus de cuisson, si aucune opération n'est effectuée, l'appareil revient en mode veille.

Fonctions prédéterminées

ICÔNE	FONCTIONS	TEMPÉRATURE PRÉDÉTERMINÉE (°C)	TEMPS PRÉDÉTERMINÉ (min)	VITESSE PRÉDÉTERMINÉE	MOTEUR SYNCHRONES
	Friteuse à air	190	20	ÉLEVÉE	ALLUMÉ
	Rôtir	180	45	ÉLEVÉE	ALLUMÉ
	Gratiner	230	20	ÉLEVÉE	ALLUMÉ
	Gril	230	12	ÉLEVÉE	ÉTEINT
	Poisson	230	25	ÉLEVÉE	ALLUMÉ
	Pizza	230	7	ÉLEVÉE	ÉTEINT
	Cuire au four	140	40	FAIBLE	ÉTEINT
	Faire griller	230	5	ÉLEVÉE	ÉTEINT
	Décongeler	50	60	ÉLEVÉE	ÉTEINT
	Déshydrater	70	40	ÉLEVÉE	ÉTEINT

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.

Avertissements et conseils

- La convection permet de cuisiner les aliments plus rapidement et à une température plus élevée. Vous pouvez donc réduire la température de cuisson de 25 °C et vérifier la cuisson lorsque les 3/4 du temps de cuisson se sont écoulés.
- Couvrez les aliments pour répartir la chaleur de manière homogène et les faire cuire plus rapidement sans qu'ils ne perdent leur humidité.
- La circulation de l'air à haute température rend les aliments dorés à l'extérieur et juteux et tendres à l'intérieur.

- La cuisson uniforme permet d'utiliser plus d'une grille et il n'est pas nécessaire de tourner les aliments ou les plateaux de four.
- Ci-dessous figurent les aliments qui peuvent être cuits par convection :
- Pour rôtir : viandes, légumes, poissons (entiers).
- Pour faire cuire au four : gâteaux, tartes, biscuits, moelleux, etc.
- Pour gratiner : viandes, poissons, faire fondre le fromage, dorer le dessus des ragoûts, etc.
- Pour la cuisson des pizzas : utilisez la grille de la partie inférieure et vérifiez fréquemment que le fromage ne brûle pas. Commencez la cuisson sans convection et activez-la dans les dernières minutes pour faire dorer le fromage.
- Non recommandé pour : les crèmes dessert et puddings, les soufflés, les gâteaux, les pains rapides, etc.
- Veillez à ce que l'air puisse circuler autour des aliments et des plateaux.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avertissement

Ne submergez jamais l'appareil, son câble ni sa fiche dans de l'eau ni dans aucun autre liquide. Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la fiche ou d'allumer l'appareil.

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Débranchez et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- N'utilisez jamais d'ustensiles abrasifs ou de produits corrosifs pour nettoyer l'appareil.
- Appliquez un produit de nettoyage sur un chiffon et essuyez l'extérieur.
- Appliquez du savon liquide doux sur un chiffon ou une éponge humide et essuyez l'intérieur. Retirez les résidus à l'aide d'un chiffon humide.
- Nettoyez les accessoires au lave-vaisselle ou à la main à l'aide d'un tampon à récurer ou d'une brosse en nylon dans de l'eau chaude avec du liquide vaisselle.

Stockage

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Vérifiez que toutes les parties sont propres et sèches avant d'utiliser le produit de nouveau.
- Rangez l'appareil dans un endroit propre et sec.

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Possible solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Vérifiez que l'appareil est branché sur une prise de courant appropriée.
Les aliments ne sont pas cuits.	Utilisez de plus petites portions pour une cuisson homogène.
	Augmentez la température et poursuivez la cuisson.
Les aliments ne sont pas cuits uniformément.	Retournez les aliments à mi-cuisson.
	Cuisinez des aliments de taille similaire.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	Nettoyez l'appareil et ses accessoires après chaque utilisation afin d'éliminer toute trace de graisse susceptible de provoquer de la fumée lorsqu'ils sont chauffés.
Les frites ne sont pas cuites uniformément.	Ajustez la quantité de pommes de terre/frites à chaque fois en fonction du résultat obtenu et répartissez-les uniformément lors de la cuisson.
	Égouttez les pommes de terre/frites avant de les faire frire.
	Utilisez des pommes de terre fraîches et consistantes et coupez-les en frites.
Les frites ne sont pas croustillantes.	Retirez l'excès d'eau des pommes de terre/frites.
	Coupez les pommes de terre en lanières plus étroites.
	Appliquez un peu plus d'huile en spray.

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 02283

Produit : Bake&Fry 1500 Touch

Fréquence : 50 - 60 Hz

Voltage : 220 - 240 V

Puissance : 1700 W

Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans notification préalable afin d'améliorer la qualité du produit et peuvent ne pas correspondre aux données décrites dans le manuel.

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

7. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

Pour obtenir des informations détaillées sur la manière la plus adéquate de vous débarrasser de vos appareils électriques et électroniques et/ou des

batteries correspondantes, vous devez contacter les autorités locales.

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

8. GARANTIE ET SAV

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

1. Bedienfeld
2. Glastür
3. Türgriff
4. Stromkabel
5. Griff für den Spiessgriller zu entnehmen.
6. Krümelschublade
7. Backblech
8. Grillrost
9. Frittierkorb
10. Drehspeiß
11. Rotierender Gereinsatz

Bedienfeld Abb. 2

1. Temperatursbildschirm
2. Zeitbildschirm
3. Symbol für die Funktion der Fritteuse
4. Symbol Dampffunktion
5. Symbol Gratinierenfunktion
6. Symbol Dampffunktion
7. Symbol Fischfunktion
8. Symbol Dampffunktion
9. Symbol Backfunktion
10. Symbol Dampffunktion
11. Auftauungsmodus
12. In der Funktion Dehydrieren.
13. Symbol Timer (Touch)
14. Touch-Symbol Ein/Aus
15. Touch-Symbol Temperaturfunktion
16. Licht
17. Auswahl der Standardfunktion durch Berühren des Symbols
18. Berührungssymbol Start/Pause
19. Wähler

Hinweis:

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist 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 sind, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.

Vollständiger Inhalt:

- Bake&Fry 1500 Touch Fritteuse-Ofen
- Krümelschublade
- Backblech
- Grillrost
- Frittierkorb
- Drehspieß
- Griff für den Spiessgriller zu entnehmen.
- Rotierender Gereinsatz
- Bedienungsanleitung
- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass Sie alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Etiketten vom Gerät entfernt haben. Waschen Sie den rotierenden Gareinsatz, den Grill, das Backblech und das Krümfach in heißer Seifenlauge mit einem nicht scheuernden Schwamm. Trocknen Sie alles, bevor Sie es hineinlegen.
- Stellen Sie das Gerät nicht gegen die Wand oder gegen andere Geräte. Es ist wichtig, dass an der Rückseite und an den Seiten mindestens 10 cm und über dem Gerät mindestens 10 cm Freiraum gelassen werden, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf den Ofen.

3. BEDIENUNG

1. Einschalten, Standby-Modus

Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an, und es geht in den Standby-Modus über: Es piept einmal.

2. Einschalten

Drücken Sie das Ein/Aus-Tastensymbol  um den Backofen einzuschalten. Die Symbole der voreingestellten Funktionen leuchten 1 Sekunde lang auf. Das Display schaltet sich ein und zeigt das Standardprogramm **AIR FRY** (Heißluftfritteuse) an. Abb. 3

3. Einstellungen

- a. Auswahl der Standardfunktion
Drücken Sie das Berührungssymbol zur Auswahl der Standardfunktion  auf dem Bedienfeld und es  leuchtet auf. Drehen Sie den Knopf, um das Programm auszuwählen, und die 10 voreingestellten Funktionssymbole leuchten auf, während Sie den Knopf drehen.
- b. Wenn Sie die Standardfunktion nicht einstellen möchten, drücken Sie das  Start/Pause-Touch-Symbol, um die gewählte Funktion direkt zu starten; der Start/Pause-Touch-  Symbol leuchtet auf. Drücken Sie  erneut, wenn Sie den Garvorgang unterbrechen möchten.
- c. Temperatur einstellen
Drücken Sie das Temperatur-Touch-  Symbol auf dem Bedienfeld und es  leuchtet auf. Drehen Sie den Wahlschalter, um die Temperatur einzustellen. Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um die Temperatur zu erhöhen, oder gegen den Uhrzeigersinn, um die Temperatur in 5°C-Schritten zu senken.
- d. Einstellung des Timers
Drücken Sie das Temperatur-Touch-  Symbol auf dem Bedienfeld und es  leuchtet auf. Drehen Sie den Schalter, um das Gewicht einzustellen. Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um die Temperatur zu erhöhen, oder gegen den Uhrzeigersinn, um die Temperatur in 5°C-Schritten zu senken.
- e. Licht-Einstellungen
Drücken Sie das Licht-Touch-Symbol , um das Licht ein- oder auszuschalten. Schaltet sich das Gerät nach 60 Sekunden automatisch ab. Das Licht-Touch-Symbol  leuchtet auf, wenn das Licht eingeschaltet ist, und erlischt, wenn das Licht ausgeschaltet ist.

Berührungssymbol Start/Pause:

Wenn Sie dieses Symbol drücken, um den Garvorgang zu stoppen, blinken die Zeitanzeige und das  Start/Pause-Symbol. Der Ofen piept dreimal alle 1 Minute, bis Sie erneut das Start/Pause-  Symbol drücken, um den Garvorgang fortzusetzen.

Türöffnung

Wenn Sie die Tür während des Betriebs öffnen, zeigt die Zeitanzeige OPEN und das Touch-Symbol  Start/Pause blinken gleichzeitig. Das Licht leuchtet auf und das Lichtsymbol  blinkt gleichzeitig. An diesem Punkt wird der Kochvorgang gestoppt. Das Licht erlischt und der Garvorgang wird automatisch fortgesetzt, wenn die Tür geschlossen wird.

- 5 Sekunden vor Ende des Garvorgangs zeigt die Temperaturanzeige HOT an und das Lichtsymbol  leuchtet auf. Wenn das Programm beendet ist, zeigt die Zeitanzeige END (Ende) an.
- Wenn innerhalb von 20 Minuten nach Ende des Garvorgangs kein Vorgang ausgeführt wird, kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.

Voreingestellte Funktionen

SYMBOL	FUNKTION	VOREINGESTELLTE TEMPERATUR (°C)	VOREINGESTELLTE ZEIT (min)	VOREINGESTELLTE GESCHWINDIGKEIT	SYNCHRONER MOTOR
AIR FRY	Luftfriteuse	190	20	HOCH	EINSCHALTEN
	Braten	180	45	HOCH	EINSCHALTEN
	Gratinieren	230	20	HOCH	EINSCHALTEN
	Grill	230	12	HOCH	AUSSCHALTEN
	Fisch	230	25	HOCH	EINSCHALTEN
	Pizza	230	7	HOCH	AUSSCHALTEN
	Backen	140	40	NIEDRIG	AUSSCHALTEN
	Rösten	230	5	HOCH	AUSSCHALTEN
	Auftauen	50	60	HOCH	AUSSCHALTEN
	Dehydrieren	70	40	HOCH	AUSSCHALTEN

HINWEIS:

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. Wenn nötig, ändern Sie die Zeiten und/oder Temperaturen, um das Garen anzupassen.

Allgemeine Warnungen und Hinweise

- Die Konvektion gart die Speisen schneller und bei höherer Temperatur, so dass Sie die Gartemperatur um 25°C reduzieren und den Gargrad nach 3/4 der Garzeit überprüfen können.
- Decken Sie das Essen ab, damit die Hitze gleichmäßig verteilt wird und das Essen schneller garen kann, ohne Feuchtigkeit zu verlieren.
- Durch die Hochtemperatur-Luftzirkulation werden die Speisen außen braun und innen saftig und zart.
- Durch das gleichmäßige Kochen können mehrere Einschübe verwendet werden, ohne dass die Speisen oder Backbleche gewendet werden müssen.
- Nachfolgend sind die Lebensmittel aufgeführt, die mit Umluft gegart werden können:
- Zum Braten: Fleisch, Gemüse, Fisch (Ganzer).

DEUTSCH

- Zum Backen: Torten, Keksen, Gebäck, usw.
- Zum Gratinieren: Fleisch, Fisch, Käse zu schmelzen, die Oberseiten der Kasserollen bräunen, usw.
- Um pizza zu backen: Verwenden Sie das Gitter am Boden und kontrollieren Sie häufig, damit der Käse nicht anbrennt. Beginnen Sie ohne Umluft und schalten Sie diese erst in den letzten Minuten ein, um den Käse zu bräunen.
- Nicht empfohlen für: Pudding, Soufflé, Kuchen, schnelles Brot...
- Achten Sie darauf, dass die Luft um die Lebensmittel und Tablettis zirkulieren kann.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

WARNUNG:

Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Schalten Sie as Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts niemals Scheuermittel oder ätzende Produkte.
- Tragen Sie ein Reinigungsmittel auf ein Tuch auf und wischen Sie die Außenseite ab.
- Geben Sie eine milde Flüssigseifenlösung auf ein feuchtes Tuch oder einen Schwamm und wischen Sie die Innenseite ab. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie das Zubehör in der Spülmaschine oder waschen Sie es von Hand mit einem Scheuerschwamm oder einer Bürste aus Nylon in warmem Seifenwasser.

Lagerung

- Schalten Sie as Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Produkt wieder verwenden.
- Lagern Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen Ort.

5. PROBLEMLÖSUNG

Problem	Mögliche Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht an eine geeignete Steckdose angeschlossen ist.
Die Lebensmittel sind nicht gekocht	Verwenden Sie kleinere Portionen für ein gleichmäßiges Koch.
	Erhöhen Sie die Temperatur und weiterkochen.

Das Essen wird nicht gleichmäßig gegart.	Wenden Sie die Speisen nach der Hälfte der Garzeit.
	Kochen Sie Lebensmittel von ähnlicher Größe.
Aus dem Inneren des Geräts tritt weißer Rauch aus	Reinigen Sie das Gerät und sein Zubehör nach jedem Gebrauch, um Fettrückstände zu entfernen, die beim Erhitzen Rauch verursachen können.
Pommes frites werden nicht gleichmäßig gebraten	Passen Sie die Menge der Kartoffeln jedes Mal an das erzielte Ergebnis an und verteilen Sie sie gleichmäßig beim Kochen.
	Die Kartoffeln vor dem Frittieren abgießen.
	Verwenden Sie frische, feste, in Stifte geschnittene Kartoffeln.
Die Kartoffeln sind nicht knusprig	Überschüssiges Wasser aus den Kartoffeln entfernen.
	Schneiden Sie die Kartoffeln in schmale Streifen.
	Besprühen Sie mit ein bisschen mehr Öl.

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: 02283

Produkt: Bake&Fry 1500 Touch

Frequenz: 50 - 60 Hz

Spannung: 220 - 240 V

Leistung: 1700 W

Die technischen Daten können sich ohne Vorankündigung ändern, um die Qualität des Produkts zu verbessern, und stimmen möglicherweise nicht mit den im Handbuch beschriebenen Daten überein.

Made in China | Entworfen in Spanien

7. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



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

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

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

8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

Es wird empfohlen, dass Reparaturen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, können Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen über die Telefonnummer: +34 963210728

9. COPYRIGHT

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

1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

1. Pannello di controllo
2. Sportello in vetro
3. Manico dello sportello
4. Cavo di alimentazione
5. Accessorio di estrazione del girarrosto
6. Cassettino raccoglibriciole
7. Teglia da forno
8. Griglia
9. Cestello
10. Girarrosto
11. Cestello rotante

Pannello di controllo. Fig. 2

1. Display di temperatura
2. Display di tempo
3. Icona di funzione Friggitrice ad aria
4. Icona di funzione Arrosto
5. Icona di funzione Gratin
6. Icona di funzione Grill
7. Icona di funzione Pesce
8. Icona di funzione Pizza
9. Icona di funzione Forno
10. Icona di funzione Tostatura
11. Icona di funzione Scongellamento
12. Icona di funzione Essiccazione
13. Icona touch del timer
14. Icona touch di accensione/spegnimento
15. Icona touch di temperatura
16. Icona touch della luce
17. Icona touch di selezione della funzione predefinita
18. Icona touch di avvio/pausa
19. Manopola di selezione

Nota:

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

2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Estrarre l'apparecchio dalla scatola e rimuovere tutto il materiale presente nell'imballaggio. Conservare la scatola originale e gli altri elementi in un luogo sicuro per prevenire danni all'apparecchio in caso di necessità di trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.
- Verificare che tutte le parti e componenti siano inclusi e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

Contenuto della scatola:

- Friggitrice ad aria a fornetto Bake&Fry 1500 Touch
 - Cassettino raccoglibriciole
 - Teglia da forno
 - Griglia
 - Cestello
 - Girarrosto
 - Accessorio di estrazione del girarrosto
 - Cestello rotante
 - Il presente manuale di istruzioni
-
- Prima dell'uso, assicurarsi di aver rimosso tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi e le etichette dall'apparecchio. Lavare il cestello rotante, la griglia, la teglia da forno e il vassoio raccoglibriciole in acqua calda e sapone con una spugna non abrasiva. Asciugare tutto prima dell'uso.
 - Non collocare l'apparecchio contro la parete o contro altri apparecchi. È importante lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e sui lati e 10 cm di spazio libero sopra l'apparecchio per consentire una ventilazione adeguata.
 - Non collocare nulla sopra il forno.

3. FUNZIONAMENTO

1. Accensione, modalità Standby

Collegare l'apparecchio alla corrente: l'apparecchio entrerà in modalità Standby ed emetterà un segnale acustico.

2. Accensione

Premere l'icona touch di accensione/spengimento  per accendere la friggitrice a fornetto: le icone delle funzioni predefinite si illumineranno per 1 s; il display si accenderà mostrando la funzione attiva per impostazione predefinita **AIR FRY** (Friggitrice ad aria). Fig. 3

3. Impostazioni

- a. Selezione della funzione predefinita
Premere l'icona touch di selezione della funzione predefinita sul pannello di controllo: l'icona della funzione corrispondente si illuminerà. Ruotare la manopola per selezionare la funzione predefinita desiderata: le 10 rispettive icone si illumineranno man mano che si scorre tra le funzioni con la manopola.
- b. Se non si desidera impostare una funzione predefinita, premere l'icona touch di avvio/pausa  per avviare direttamente la funzione selezionata: l'icona touch di avvio/pausa si illuminerà. Premere nuovamente  quando si desidera mettere in pausa il processo di cottura.
- c. Impostazioni di temperatura 
Premere l'icona touch di temperatura  sul pannello di controllo:  si illuminerà. Ruotare la manopola per regolare la temperatura. Ruotare la manopola in senso orario per aumentare la temperatura o in senso antiorario per diminuirla a passi di 5 °C.
- d. Impostazioni del timer 
Toccare l'icona touch del timer  sul pannello di controllo:  si illuminerà. Ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura. Ruotare la manopola in senso orario per aumentare il tempo o in senso antiorario per diminuirlo a passi di 1 min.
- e. Impostazioni della luce 
Premere l'icona touch della luce  per accendere o spegnere la luce interna della friggitrice a fornetto. La luce si spegnerà automaticamente trascorsi 60 secondi. L'icona touch della luce  si illuminerà in caso di luce accesa e si spegnerà in caso di luce spenta.

Icona touch di avvio/pausa

Quando si preme questa icona per interrompere il processo di cottura, il display del tempo e l'icona touch di avvio/pausa  lampeggiano. Il forno emette tre segnali acustici per ogni minuto che passa finché non si preme nuovamente l'icona touch di avvio/Pausa  per riprendere la cottura.

Apertura dello sportello

Se si apre lo sportello durante il funzionamento, il display di tempo mostra OPEN (aperto) e l'icona touch di avvio/pausa  lampeggia. La luce si accende e l'icona della luce  lampeggia. A questo punto, il processo di cottura viene interrotto. La luce si spegnerà e il processo di cottura riprenderà automaticamente alla chiusura dello sportello.

- 5 secondi prima del termine del processo di cottura, il display di temperatura mostra HOT (caldo) e l'icona della luce  si accende. Una volta terminata la funzione predefinita, il display di tempo mostra END (fine).
- Entro 20 minuti dal termine del processo di cottura, se non viene eseguita alcuna operazione, l'apparecchio torna in modalità Standby.

Programmi di cottura predefiniti

ICONA	FUNZIONE	TEMPERATURA PREDEFINITA (°C)	TEMPO PREDEFINITO (min)	INTENSITÀ PREDEFINITA DI TEMPERATURA	MOTORE SINCRONO
	Friggitrice ad aria	190	20	ALTA	ACCESO
	Arrosto	180	45	ALTA	ACCESO
	Gratin	230	20	ALTA	ACCESO
	Grill	230	12	ALTA	SPENTO
	Pesce	230	25	ALTA	ACCESO
	Pizza	230	7	ALTA	SPENTO
	Forno	140	40	BASSA	SPENTO
	Tostatura	230	5	ALTA	SPENTO
	Scongelamento	50	60	ALTA	SPENTO
	Essiccazione	70	40	ALTA	SPENTO

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.

Avvertenze e consigli generali

- La convezione cuoce i cibi più velocemente e a una temperatura più elevata, per cui è possibile ridurre la temperatura di cottura di 25 °C e controllare la cottura quando sono trascorsi 3/4 del tempo di cottura.
- Coprire il cibo per sfruttare il calore in modo uniforme: la cottura sarà più rapida senza perdere umidità.
- La circolazione dell'aria ad alta temperatura rende il cibo marrone all'esterno e succoso e tenero all'interno.
- La cottura uniforme consente di utilizzare più di una ripiano e non è necessario ruotare gli alimenti o le teglie da forno.
- Di seguito sono elencati gli alimenti che possono essere cucinati a convezione:

- Per grigliare: carne, verdure, pesce (intero).
- Per cuocere al forno: torte, crostate, biscotti, pan di Spagna, ecc.
- Per gratinare: carne, pesce, scioglimento del formaggio, rosolatura di stufati, ecc.
- Per la cottura della pizza: utilizzare la griglia in basso e controllare spesso per evitare che il formaggio si bruci. Avviare la cottura senza convezione e attivarla negli ultimi minuti per far dorare il formaggio.
- La convezione non è consigliata per: creme e budini, soufflé, torte, pani rapidi...
- Assicurarsi che l'aria circoli bene e uniformemente intorno al cibo e alle teglie/griglie.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

ATTENZIONE:

Non immergere mai il cavo, la spina o l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la presa o usare l'apparecchio.

- Pulire l'apparecchio dopo ogni uso.
- Scollegare l'apparecchio e lasciare che si raffreddi prima di pulirlo.
- Non utilizzare mai utensili abrasivi o prodotti corrosivi per pulire l'apparecchio.
- Applicare un prodotto di pulizia su un panno e strofinare l'esterno.
- Applicare una soluzione di sapone liquido delicato su un panno o una spugna umidi e pulire l'interno. Rimuovere i residui con un panno umido.
- Pulire gli accessori in lavastoviglie o lavarli a mano con una spugna di nylon o una spazzola in acqua calda e sapone.

Conservazione

- Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
- Verificare che tutte le parti siano completamente asciutte prima di installarle nuovamente nell'apparecchio.
- Riporre l'apparecchio in un luogo pulito e asciutto.

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile soluzione
L'apparecchio non funziona.	Assicurarsi che l'apparecchio sia collegato ad una presa di corrente adeguata.
Il cibo non è cotto.	Disporre in porzioni più piccole per una cottura uniforme.
	Aumentare la temperatura e riprendere la cottura.

Il cibo non è cotto in modo uniforme.	Girare il cibo a metà cottura.
	Cuocere alimenti di dimensioni simili.
Esce fumo bianco dall'interno dell'apparecchio.	Pulire l'apparecchio e i suoi accessori dopo ogni uso per rimuovere eventuali tracce di grasso che potrebbero causare fumo se riscaldati.
Le patatine non vengono fritte in modo uniforme.	Regolare sempre la quantità di patatine in base al risultato ottenuto e distribuirle uniformemente durante la cottura.
	Scolare le patatine prima di friggerle.
	Utilizzare patate fresche e sode tagliate a bastoncini.
Le patate non sono croccanti.	Eliminare l'acqua in eccesso dalle patate.
	Tagliare le patate a bastoncini più stretti.
	Spruzzarci sopra un altro po' di olio.

6. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 02283
Prodotto: Bake&Fry 1500 Touch
Frequenza: 50 - 60 Hz
Tensione: 220-240 V
Potenza: 1700 W

Le specifiche tecniche possono cambiare senza previo avviso per migliorare la qualità dell'apparecchio e potrebbero non corrispondere ai dati descritti nel presente manuale.
Fabbricato in China | Progettato in Spagna

7. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



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

Per ottenere informazioni dettagliate sulla forma più adeguata per gettare gli elettrodomestici e/o le corrispondenti batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.

Il rispetto delle linee guida di cui sopra aiuterà a proteggere l'ambiente.

8. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale qualificato.

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

9. COPYRIGHT

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Painel de controlo
2. Porta de vidro
3. Puxador da porta
4. Cabo de alimentação
5. Pega para extrair o espeto
6. Bandeja para migalhas
7. Bandeja para forno
8. Grelha
9. Tigela
10. Espeto
11. Cesto giratório

Painel de controlo Fig. 2

1. Ecrã da temperatura
2. Ecrã do tempo
3. Ícone função Fritadeira de ar
4. Ícone função Assar
5. Ícone função Gratinar
6. Ícone função Grill
7. Ícone função Peixe
8. Ícone função Pizza
9. Ícone função Assar no forno
10. Ícone função Torrar
11. Ícone função Descongelar
12. Ícone função Desidratar
13. Ícone tátil Temporizador
14. Ícone tátil Ligar/Desligar
15. Ícone tátil Temperatura
16. Ícone tátil Luz
17. Ícone tátil Seleção função pré-definida
18. Ícone tátil Início/Pausa
19. Seletor

Nota:

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

2. ANTES DE USAR

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

Conteúdo da caixa:

- Forno Fritadeira Bake&Fry 1500 Touch
- Bandeja para migalhas
- Bandeja para forno
- Grelha
- Tigela
- Espeto
- Pega para extrair o espeto
- Cesto giratório
- Este manual de instruções
- Antes de usar, certifique-se de que tem retirado todo o material de embalagem, os adesivos e as etiquetas do aparelho. Lave o cesto giratório, a grelha, a bandeja de forno e a bandeja para migalhas com uma esponja não abrasiva com água quente e sabão. Seque tudo antes de colocá-lo no interior.
- Não coloque o aparelho pegado à parede ou outros dispositivos. É importante deixar pelo menos 10 cm de espaço entre a parte posterior e os lados, e 10 cm por cima do aparelho para permitir uma ventilação adequada.
- Não coloque nada por cima do forno.

3. FUNCIONAMENTO

1. Ligado, modo Standby

Ligue o aparelho à tomada e ficará em modo Standby; apitará.

2. Ligado

Toque no ícone tátil Ligar/Desligar  para ligar o aparelho. Os ícones de funções pré-definidas acender-se-ão por 1 segundo. O ecrã acender-se-á mostrando o programa por defeito **AIR FRY** (fritadeira de ar). Fig. 3

3. Definições

- a. Ícone tátil Seleção função pré-definida.
Toque no ícone tátil Seleção função pré-definida  no painel de controlo e  acender-se-á. Rode o seletor para selecionar o programa e os 10 ícones de funções pré-definidas acender-se-ão à medida que se roda o seletor.
- b. Se não quiser ajustar a função pré-definida, prima o ícone tátil de Início/Pausa  para iniciar diretamente a função selecionada e o ícone tátil de Início/Pausar  acender-se-á. Prima  de novo quando quiser pausar o processo de cozedura.
- c. Definições de temperatura.
Toque no ícone tátil Temperatura  no painel de controlo e  acender-se-á. Rode o seletor para definir a temperatura. Rode-o para a direita para aumentar a temperatura ou para a esquerda para a reduzir em intervalos de 5 °C.
- d. Definições do temporizador
Toque no ícone tátil Temporizador  no painel de controlo e  acender-se-á. Rode o seletor para definir o tempo. Rode-o para a direita para aumentar o tempo ou para a esquerda para o reduzir em intervalos de 1 minuto.
- e. Definições da luz.
Toque no ícone tátil Luz  para ligar ou desligar a luz. Desligar-se-á automaticamente após 60 segundos. O ícone tátil Luz  acender-se-á quando a luz estiver acesa e desligar-se-á quando não o estiver.

Ícone tátil Início/Pausa:

Quando tocar neste ícone para deter o processo de cozedura, o ecrã de tempo e o ícone tátil Início/Pausa  piscarão. O forno apitará 3 vezes a cada 1 minuto até que toque de novo no ícone Início/Pausa  para continuar a cozedura.

Abertura da porta

Se durante o funcionamento abrir a porta, o ecrã de tempo mostrará OPEN e juntamente com o ícone tátil Início/Pausa  piscarão ao mesmo tempo. A luz acender-se-á e o ícone Luz  piscará de forma simultânea. Neste momento, o processo de cozedura deter-se-á. A luz desligará e o processo de cozedura retomará automaticamente quando fechar a porta.

- 5 segundos antes de finalizar o processo de cozedura, o ecrã de temperatura mostrará HOT (quente) e o ícone Luz  acender-se-á. Quando finalizar o programa, o ecrã de tempo mostrará END (fim).
- Nos 20 minutos próximos à finalização do processo de cozedura, se não tiver selecionado qualquer opção, o aparelho regressará ao modo Standby.

Funções predefinidas

ÍCONE	FUNÇÃO	TEMPERATURA PRÉ-DEFINIDA (°C)	TEMPO PRÉ-DEFINIDO (MIN)	VELOCIDADE PRÉ-DEFINIDA	MOTOR SÍNCRONICO
	Fritadeira de ar	190	20	ALTA	LIGADO
	Assar	180	45	ALTA	LIGADO
	Gratinar	230	20	ALTA	LIGADO
	Grill	230	12	ALTA	DESLIGADO
	Peixe	230	25	ALTA	LIGADO
	Pizza	230	7	ALTA	DESLIGADO
	Cozer ao forno	140	40	BAIXA	DESLIGADO
	Torrar	230	5	ALTA	DESLIGADO
	Descongelar	50	60	ALTA	DESLIGADO
	Desidratar	70	40	ALTA	DESLIGADO

NOTA:

Como os ingredientes podem variar na origem, tamanho, forma e marca, não se pode garantir que o que é mostrado na tabela seja o mais apropriado para os ingredientes que utilize. Se for necessário, modifique o tempo e a temperatura para adaptá-los à cozedura.

Advertências e dicas gerais

- A convecção cozinha os alimentos de forma mais rápida e a maior temperatura, pelo que pode reduzir a temperatura de cozedura em 25 °C e verificar o ponto de cozedura quando tiver passado 3/4 do tempo de cozedura.
- Cubra os alimentos para utilizar o calor de forma uniforme e para que se cozinhem mais rapidamente sem perderem humidade.
- A circulação de ar a alta temperatura faz com que os alimentos se dourem por fora e estejam tenros e saborosos por dentro.
- A cozedura uniforme permite utilizar más de uma grelha e não é preciso girar os alimentos nem rodar as bandejas.
- A seguir, indicam-se os alimentos que podem ser cozinhados utilizando a convecção:
- Para assar: carne, legumes, peixe (completo).

PORTUGUÊS

- Para cozer: bolos, tartes, bolachas, biscoitos, etc.
- Para gratinar: carne, peixe, queijo derretido, dourar a parte superior dos guisados, etc.
- Para cozinhar pizzas: utilize a grelha na parte inferior e verifique frequentemente para evitar que o queijo se queime. Comece sem convecção e ative-a nos últimos minutos para dourar o queijo.
- Não recomendado para: cremes e pudins, soufflés, bolos, pães rápidos...
- Certifique-se de que o ar pode circular à volta dos alimentos e bandejas.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

ADVERTÊNCIA:
Nunca submerja o aparelho, o cabo ou a ficha na água nem em outros líquidos. Certifique-se de ter as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o aparelho.

- Limpe o aparelho depois de cada uso.
- Desconecte o produto da corrente elétrica e deixe que arrefeça antes de limpar.
- Não utilize nunca utensílios abrasivos ou produtos corrosivos para limpar o aparelho.
- Aplique um produto de limpeza sobre um pano e limpe o exterior.
- Aplique uma solução de sabão líquido suave a um pano ou esponja húmida e limpar o interior. Remova os restos com um pano húmido.
- Limpe os acessórios na máquina de lavar ou lave-os à mão com um esfregão de nylon ou uma escova em água morna e ensaboada.

Armazenamento

- Desconecte o produto da corrente elétrica e deixe que arrefeça.
- Certifique-se de que todas as partes estejam limpas e secas antes de voltar a utilizar o produto.
- Armazene o aparelho num local limpo e seco.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível solução
O aparelho não funciona.	Certifique-se de que o cabo esteja bem conectado à tomada adequada.
Os alimentos não estão cozinhados.	Utilize peças mais pequenas para uma cozedura mais uniforme.
	Aumente a temperatura e continue a cozedura.

Os alimentos não têm sido cozinhados uniformemente.	Dê a volta aos alimentos à metade de cozedura.
	Cozinhe alimentos de tamanho similar.
Sai fumo branco do forno.	Limpe o aparelho e os seus acessórios após cada uso para remover os restos de gordura que possam provocar fumo quando aquecer.
As batatas fritas não estão fritas uniformemente.	Ajuste a quantidade de batatas cada vez de acordo com o resultado obtido e distribua-as de forma uniforme para cozinhá-las.
	Escorra as batatas antes de as fritar.
	Utilizar batatas frescas e firmes cortadas em tiras.
As batatas não ficam crocantes.	Retire o excesso de água das batatas.
	Corte as batatas em tiras mais estreitas.
	Pulverize um pouco mais de óleo.

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência do produto: 02283

Produto: Bake&Fry 1500 Touch

Frequência: 50 - 60 Hz

Tensão: 220-240 V

Potência: 1700 W

As especificações técnicas podem ser alteradas sem notificação prévia para melhorar a qualidade do produto e não correspondem aos dados descritos no manual.

Fabricado na China | Desenhado na Espanha

7. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS



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

Para obter informação detalhada acerca da forma mais adequada de eliminar os seus equipamentos elétricos e eletrónicos e/ou as correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar com as autoridades locais. A conformidade com as diretrizes acima referidas ajudará a proteger o ambiente.

8. GARANTIA E SAT

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

Manter crianças e animais de estimação afastados da máquina durante a sua utilização.

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

9. COPYRIGHT

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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1

1. Controlepaneel
2. Glazen deur
3. Handgreep van de deur
4. Netsnoer
5. Handgreep om het draaispit uit de oven te halen
6. Kruimellade
7. Bakplaat
8. Rooster
9. Mand
10. Draaispit
11. Roterende mand

Bedieningspaneel. Fig. 2

1. Temperatuurweergave
2. Tijdweergave
3. Air fryer functie
4. Braadfunctie
5. Gratineerfunctie
6. Grillfunctie
7. Vis functie
8. Pizza functie
9. Oven functie
10. Toastfunctie
11. Ontdooifunctie
12. Dehydrateerfunctie
13. Timer
14. Aan/uit
15. Temperatuur
16. Licht
17. Vooraf ingestelde functie
18. Start/pauze
19. Keuzeknop

Opmerking:

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

2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

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

Inhoud van de doos:

- Air fryer oven Bake&Fry 1500 Touch
 - Kruimellade
 - Bakplaat
 - Rooster
 - Mand
 - Draaispit
 - Handgreep om het draaispit uit de oven te halen
 - Roterende mand
 - Handleiding
-
- Controleer voor gebruik of u alle verpakkingsmateriaal, stickers en etiketten van het apparaat hebt verwijderd. Was de roterende mand, het rooster, de bakplaat en de kruimellade met heet zeepwater en een niet-schurende spons. Droog alles af voordat u het in het apparaat zet.
 - Plaats het apparaat niet tegen de muur of tegen andere apparaten. Het is belangrijk dat u ten minste 10 cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkanten en 10 cm vrije ruimte boven het apparaat vrijlaat voor een goede ventilatie.
 - Plaats niets boven op de oven.

3. WERKING

1. Inschakelen, stand-by

Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact en het gaat in stand-by: het piept één keer.

2. Inschakelen

Druk op aan/uit  om het toestel aan te zetten. De pictogrammen van de vooraf ingestelde functies lichten gedurende 1 seconde op. Het display gaat aan en toont het standaardprogramma **AIR FRY** (Air Fryer). Fig. 3

3. Instellingen

a. Vooraf ingestelde functies

Druk op het pictogram van de vooraf ingestelde functies  op het bedieningspaneel en  zal oplichten. Draai de knop om het programma te selecteren en de pictogrammen van de vooraf ingestelde functies lichten op terwijl u aan de knop draait.

b. Als u de vooraf ingestelde functie niet wilt instellen, druk dan op start/pauze om de functie direct te starten en start/pauze zal oplichten. Druk nogmaals op als u het kookproces wilt pauzeren.

c. De temperatuur instellen

Druk op het temperatuur pictogram  op het bedieningspaneel en  zal oplichten. Draai de knop om de temperatuur in te stellen. Draai het met de klok mee om de temperatuur te verhogen of tegen de klok in om de temperatuur te verlagen in stappen van 5°C.

d. De timer instellen

Druk op het timer pictogram  op het bedieningspaneel en  zal oplichten. Draai aan de knop om de tijd in te stellen. Draai met de klok mee om de tijd te verhogen of tegen de klok in om de tijd te verlagen in stappen van 1 minuut.

e. Lichtinstellingen

Druk op het licht pictogram  om het licht aan of uit te zetten. Hij schakelt automatisch uit na 60 seconden. Het licht pictogram  licht op als het licht aan is, en gaat uit als het licht uit is.

Start/pauze:

Wanneer u op dit pictogram drukt om het kookproces te stoppen, knipperen de tijdweergave en de start/pauze pictogrammen. Het apparaat piept drie keer om de 1 minuut totdat u opnieuw op het start/pauze pictogram drukt om verder te gaan met koken.

Openen van de deur

Als u tijdens de werking de deur opent, verschijnt op het display OPEN en knippert tegelijkertijd start/pauze . Het lampje gaat aan en het licht pictogram  knippert tegelijkertijd. Op dit punt stopt het kookproces. Het lampje gaat uit en het kookproces wordt automatisch hervat wanneer de deur wordt gesloten.

- 5 seconden voor het einde van het kookproces toont het temperatuurddisplay HOT en gaat het lampje  branden. Als het programma is afgelopen, verschijnt op het tijdsdisplay END.
- Binnen 20 minuten na het einde van het kookproces, als er geen handeling wordt uitgevoerd, keert het terug naar de stand-by modus.

Vooraf ingestelde functies

PICTOGRAM	FUNCTIE	VOORAF INGESTELDE TEMPERATUUR (°C)	VOORAF INGESTELDE TIJD (MIN)	VOORAF INGESTELDE SNELHEID	SYNCHRONE MOTOR
	Air fryer	190	20	HOOG	AAN
	Braden	180	45	HOOG	AAN
	Gratineren	230	20	HOOG	AAN
	Grill	230	12	HOOG	UIT
	Vis	230	25	HOOG	AAN
	Pizza	230	7	HOOG	UIT
	Bakken	140	40	LAAG	UIT
	Toast	230	5	HOOG	UIT
	Ontdooien	50	60	HOOG	UIT
	Dehydrateren	70	40	HOOG	UIT

OPMERKING:

Omdat ingrediënten kunnen verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, is het mogelijk dat wat in de tabel staat niet het meest geschikt is voor de ingrediënten die u gebruikt. Pas zo nodig de tijd en/of temperatuur aan om het koken aan te passen.

Algemene waarschuwingen en adviezen

- Convector kookt voedsel sneller en op een hogere temperatuur, zodat u de kooktemperatuur met 25°C kunt verlagen en de gaarheid kunt controleren wanneer 3/4 van de kooktijd is verstreken.
- Dek het voedsel af om de warmte gelijkmatig te gebruiken en het zal sneller gaar worden zonder vocht te verliezen.
- De luchtcirculatie bij hoge temperatuur maakt het voedsel bruin van buiten en sappig en mals van binnen.
- Door het gelijkmatige koken kunnen meerdere roosters worden gebruikt en is het niet nodig het voedsel of de bakplaten te draaien.
- Hieronder staan de levensmiddelen die met convector gekookt kunnen worden:
- Om te braden: vlees, groenten, vis (geheel).

- Om te bakken: cakes, taarten, koekjes, biscuits, koekjes, enz.
- Om te gratineren: vlees, vis, het smelten van kaas, het bruinbakken van de bovenkant van stoofschotels, enz.
- Om pizza te maken: gebruik het onderste rooster en controleer regelmatig om te voorkomen dat de kaas aanbrandt. Begin zonder convector en activeer deze in de laatste paar minuten om de kaas bruin te bakken.
- Niet aanbevolen voor: vla en pudding, soufflés, cake, snel brood...
- Zorg ervoor dat de lucht rond het voedsel en de bakplaten kan circuleren.

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

WAARSCHUWING:

Dompel het snoer, de stekker of het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof. Zorg ervoor dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het apparaat gebruikt.

- Maak het apparaat schoon na elk gebruik.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen alvorens het schoon te maken.
- Gebruik nooit schuurmiddelen of bijtende producten om het apparaat te reinigen.
- Breng een reinigingsproduct aan op een doek en veeg de buitenkant af.
- Breng een milde vloeibare zeepoplossing aan op een vochtige doek of spons en veeg de binnenkant schoon. Verwijder eventuele resten met een vochtige doek.
- Reinig de accessoires in de vaatwasser of was ze met de hand met een nylon schuursponsje of borstel in warm water met zeep.

Het apparaat opbergen

- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- Controleer of alle onderdelen proper en droog zijn voor u het toestel opnieuw gebruikt.
- Bewaar het apparaat op een schone en droge plaats.

5. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oplossing
Het apparaat werkt niet	Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten op een geschikt stopcontact.
Het eten is niet gaar	Gebruik kleinere porties voor een gelijkmatig kookproces.
	Verhoog de temperatuur en kook verder.

NEDERLANDS

Het voedsel wordt niet gelijkmatig gekookt	Draai het eten halverwege het koken om.
	Kook voedsel van gelijke grootte.
Er komt witte rook uit het apparaat	Reinig het apparaat en de accessoires na elk gebruik om eventuele vetsporen te verwijderen die bij verhitting rook kunnen veroorzaken.
Frietjes bakken niet gelijkmatig	Pas de hoeveelheid frietjes telkens aan het verkregen resultaat en verdeel ze gelijkmatig tijdens het koken.
	Laat de frietjes uitlekken voor het bakken.
	Gebruik verse frietjes die in staafjes zijn gesneden.
Frietjes zijn niet knapperig	Verwijder overtollig water van de frietjes.
	Snijd de aardappelen in smallere reepjes.
	Spray met een iets meer olie.

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: 02283

Product: Bake&Fry 1500 Touch

Frequentie: 50 - 60 Hz

Voltage: 220 - 240 V

Vermogen: 1700 W

Technische specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om de kwaliteit van het product te verbeteren en komen mogelijk niet overeen met de in de handleiding beschreven gegevens.

Geproduceerd in China / Ontworpen in Spanje.

7. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



Dit symbool geeft aan dat, volgens de geldende voorschriften, het product en/of de batterij gescheiden van het huisvuil moeten worden afgevoerd.

Wanneer dit product het einde van zijn levensduur bereikt, dient u de batterijen/accumulatoren te verwijderen en het naar een door de plaatselijke autoriteiten aangewezen inzamelpunt te brengen.

Voor gedetailleerde informatie over de aangewezen manier om elektrische apparaten en/of hun batterijen moet de consument de plaatselijke overheid

contacteren.

Naleving van de bovenstaande richtsnoeren zal bijdragen tot de bescherming van het milieu.

8. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Cecotec is aansprakelijk tegenover de gebruiker of eindconsument voor elk gebrek aan conformiteit dat bestaat op het moment van levering van het product onder de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgelegd in de toepasselijke regelgeving. Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel. Als u ooit een incident met het product ontdekt of vragen hebt, neem dan contact op met de officiële Technische Assistentie van Cecotec via het telefoonnummer +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

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

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1

1. Panel kontroli
2. Szklane drzwi
3. Klamka do drzwiczek
4. Kabel zasilający
5. Uchwyt do wyjmowania rożna
6. Taca na okruchy
7. Taca do pieczenia
8. Grill
9. Kosz
10. Rożno
11. Obrotowy kosz

Panel kontroli Rys. 2

1. Wyświetlacz temperatury
2. Wyświetlacz czasu
3. Ikona funkcji Frytkownicy powietrznej
4. Ikona funkcji Przypiekania
5. Ikona funkcji Zapiekania
6. Ikona funkcji Grill
7. Ikona funkcji Ryba
8. Ikona funkcji Pizza
9. Ikona funkcji Pieczenie
10. Ikona funkcji Tostowanie
11. Ikona funkcji Rozmrażanie
12. Ikona funkcji Suszenie
13. Ikona dotykowa czasomierza
14. Ikona dotykowa zasilania
15. Ikona dotykowa temperatury
16. Światło
17. Ikona dotykowa wyboru wstępnej funkcji
18. Ikona dotykowa startu/pauzy
19. Pokrętko

Uwaga:

Rysunki w tej instrukcji są schematyczne i mogą nie odpowiadać dokładnie produktowi.

2. PRZED UŻYCIEM

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

Zawartość pudełka:

- Piekarnik frytkownica Bake&Fry 1500 Touch
- Taca na okruchy
- Taca do pieczenia
- Grill
- Kosz
- Rożno
- Uchwyt do wyjmowania rożna
- Obrotowy kosz
- Ta instrukcja obsługi
- Przed użyciem upewnij się, że z urządzenia usunięto wszystkie materiały opakowaniowe, naklejki i etykiety. Umyj koszyk talerza obrotowego, ruszt druciany, blachę do pieczenia i tackę na okruchy w gorącej wodzie z mydłem i miękką gąbką. Wysusz wszystko przed włożeniem do środka.
- Nie ustawiaj urządzenia przy ścianie ani przy innych urządzeniach. Ważne jest pozostawienie co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach oraz 10 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem, aby umożliwić odpowiednią wentylację.
- Nie kłaść niczego na piekarniku.

3. FUNKCJONOWANIE

1. Uruchamianie, tryb oczekiwania

Podłącz urządzenie do zasilania, a przejdzie ono w tryb czuwania: wyda sygnał dźwiękowy.

2. Włączony

Dotknąć ikony włączania/wyłączania,  aby włączyć piekarnik. Ikony funkcji domyślnych zaświecą się na 1 s. Wyświetlacz włączy się, pokazując program domyślny **AIR FRY** (Frytkownica powietrzna). Rys. 3

3. Ustawienia

- a. Wybór funkcji domyślnej
Naciśnij domyślną ikonę dotykową wyboru funkcji na  panelu sterowania, a  ona się zaświeci. Obróć wybierak, aby wybrać program, a 10 ikon zaprogramowanych funkcji zaświeci się podczas obracania pokrętki.
- b. Jeśli nie chcesz ustawiać funkcji domyślnej, dotknij ikony start/pauza dotykowa,  aby bezpośrednio uruchomić wybraną funkcję, a ikona dotykowa start/pauza zaświeci się. Naciśnij  ponownie, jeśli chcesz wstrzymać proces gotowania.
- c. Ustawienie temperatury
Naciśnij ikonę dotykową temperatury  na panelu sterowania, a  zaświeci się. Obróć przelącznik, aby ustawić temperaturę. Obróć go w prawo, aby zwiększyć temperaturę lub w lewo, aby ją zmniejszyć w krokach co 5°C.
- d. Ustawienia timera
Naciśnij ikonę dotykową timera  na panelu sterowania, a  zaświeci się. Obróć wybierak, aby ustawić czas. Obróć go w prawo, aby zwiększyć czas lub w lewo, aby zmniejszyć go w odstępach 1-minutowych.
- e. Ustawienia światła
Dotknij ikony lekkiego dotyku,  aby włączyć lub wyłączyć światło. Wytączy się automatycznie po 60 sekundach. Ikona lekkiego dotyku zaświeci się,  gdy światło jest włączone, i wytączy się, gdy światło zostanie wyłączone.

 Ikona dotykowa uruchamiania/wstrzymywania:

Po dotknięciu tej ikony w celu zatrzymania procesu gotowania, wyświetlacz czasu i ikona dotykowa start/pauza  zaczną migać. Piekarnik wyda trzy sygnały dźwiękowe co 1 minutę, dopóki ponownie nie dotkniesz ikony dotykowej start/pauza, aby kontynuować gotowanie.

Otwieranie drzwi

Jeśli drzwiczki zostaną otwarte podczas pracy, na wyświetlaczu czasu pojawi się napis OPEN, a ikona dotykowa start/pauza  zacznie migać w tym samym czasie. Światło włącza się, a ikona światła  miga jednocześnie. W tym momencie proces gotowania zostaje zatrzymany. Światło gaśnie, a proces gotowania jest automatycznie wznowiany po zamknięciu drzwiczek.

- 5 sekund przed zakończeniem procesu gotowania na wyświetlaczu temperatury pojawi się komunikat HOT (gorący) i zaświeci się  ikona światła. Po zakończeniu programu na wyświetlaczu czasu pojawi się komunikat END (koniec).
- W ciągu 20 minut po zakończeniu procesu gotowania, jeśli nie wykonasz żadnej czynności, powróci do trybu czuwania.

Funkcje wstępne

IKONA	FUNKCJA	TEMPERATURA DOMYŚLNA (°C)	DOMYŚLNY CZAS (min)	DOMYŚLNA PRĘDKOŚĆ	SILNIK SYNCHRONICZNY
	Frytownica powietrzna	190	20	WYSOKA	WŁĄCZONY
	Pieczenie	180	45	WYSOKA	WŁĄCZONY
	PRAŻENIE	230	20	WYSOKA	WŁĄCZONY
	Grill	230	12	WYSOKA	WYŁĄCZONY
	Ryba	230	25	WYSOKA	WŁĄCZONY
	Pizza	230	7	WYSOKA	WYŁĄCZONY
	Pieczenie	140	40	NISKA	WYŁĄCZONY
	Tostowanie	230	5	WYSOKA	WYŁĄCZONY
	Rozmrażanie	50	60	WYSOKA	WYŁĄCZONY
	Suszenie	70	40	WYSOKA	WYŁĄCZONY

UWAGA:

Ponieważ składniki mogą różnić się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, to, co pokazano w tabeli, może nie być odpowiednie dla używanych składników. Jeśli uznasz to za konieczne, zmodyfikuj czasy i/lub temperatury, aby dostosować gotowanie.

Ogólne ostrzeżenia i wskazówki

- Konwekcja gotuje jedzenie szybciej i w wyższej temperaturze, więc możesz obniżyć temperaturę gotowania o 25°C i sprawdzić gotowość po upływie 3/4 czasu gotowania.
- Przykryj potrawy, aby równomiernie rozgrzać ciepło i gotować szybciej bez utraty wilgoci.
- Cyrkulacja powietrza w wysokiej temperaturze sprawia, że żywność jest brązowa na zewnątrz i soczysta i delikatna w środku.
- Nawet gotowanie pozwala na użycie więcej niż jednego rusztu i nie ma potrzeby obracania potraw ani obracania blach do pieczenia.
- Poniżej przedstawiono produkty spożywcze, które można gotować przy użyciu konwekcji:
 - Do pieczenia: mięsa, warzywa, ryba (w całości).
 - Do pieczenia: tart, ciast, ciastek, herbatników itp.
 - Aby upiec pizzę: użyj rusztu na dole i często sprawdzaj, czy ser się nie przypalił.

- Aby upiec pizzę: użyj rusztu na dole i często sprawdzaj, czy ser się nie przypalił. Zaczynij bez konwekcji i włącz na ostatnie kilka minut, aby ser się zarumienił.
- Niezalecane do: kremów i kremów, suflętów, ciast, szybkich chlebów...
- Upewnij się, że powietrze może krążyć wokół wylotów i tac.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

OSTRZEŻENIE:

Nigdy nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie ani innym płynie. Przed dotknięciem wtyczki lub użyciem urządzenia upewnij się, że masz całkowicie suche ręce.

- Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.
- Przed czyszczeniem odłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.
- Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używaj narzędzi ściernych ani żrących produktów.
- Nałóż środek czyszczący na szmatkę i wytrzyj obudowę.
- Nanieś łagodny roztwór mydła w płynie na wilgotną szmatkę lub gąbkę i wytrzyj wewnątrz. Usuń pozostałości wilgotną szmatką.
- Umyj akcesoria w zmywarce lub ręcznie za pomocą nylonowej podkładki lub szczotki w ciepłej wodzie z mydłem.

Przechowywanie

- Odłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.
- Przed ponownym użyciem produktu upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.
- Przechowuj urządzenie w czystym i suchym miejscu.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwe rozwiązanie
Urządzenie nie działa	Upewnij się, że urządzenie jest podłączone do odpowiedniego gniazdka elektrycznego.
Jedzenie nie jest gotowane	Użyj mniejszych porcji do równomiernego gotowania.
	Zwiększ temperaturę i kontynuuj gotowanie.
Jedzenie nie gotuje się równomiernie	Odwróć potrawę w połowie gotowania.
	Gotuj potrawy o podobnej wielkości.
Biały dym wydobywający się z wnętrza urządzenia	Po każdym użyciu wyczyść urządzenie i jego akcesoria, aby usunąć ślady tłuszczu, który po podgrzaniu może powodować dymienie.

Frytki nie są smażone równomiernie	Za każdym razem dostosuj ilość ziemniaków w zależności od uzyskanego wyniku i równomiernie rozl�� je podczas gotowania.
	Odcedź ziemniaki przed smażeniem.
	U�y świeżych, twardych ziemniaków pokrojonych w �tupki.
Ziemniaki nie są chrupiące	Usuń nadmiar wody z ziemniaków.
	Ziemniaki pokroić w węższe paski.
	Spryskaj odrobin� oleju.

6. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja produktu: 02283
 Produkt: Bake&Fry 1500 Touch
 Frekwencja: 50 - 60 Hz
 Napięcie: 220 - 240 V
 Moc: 1700 W

Specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia w celu poprawy jakości produktu i mogą nie odpowiada  danym opisanym w instrukcji.
 Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

7. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/lub bateri  należy utylizować oddzielnie od odpadów domowych. Kiedy ten produkt osiągnie koniec okresu użytkowania, należy wyj  c baterie/akumulatory i przekaza  go do punktu zbiórki wyznaczonych przez w lde lokalne.

Aby uzyska  szczegółowe informacje na temat najbardziej odpowiedniego sposobu utylizacji spr tu gospodarstwa domowego i / lub odpowiednich baterii, konsument powinien skontaktowa  się z lokalnymi w lczami. Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chroni   rodowisko.

8. GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

Cecotec odpowie użytkownikowi końcowemu lub konsumentowi za wszelkie niezgodności występujące w momencie dostawy produktu na warunkach i terminach określonych w obowiązujących przepisach.

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wykwalifikowany personel.

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

9. COPYRIGHT

Prawa własności intelektualnej do tekstów tej instrukcji obsługi należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być w całości ani w części reprodukowana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przekazywana lub rozpowszechniana w jakikolwiek sposób (elektroniczny, mechaniczny, fotokopiowany, nagrywany lub podobny) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, SL

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1

1. Kontrolní panel
2. Skleněné dveře
3. Otvírání dveří
4. Napájecí kabel
5. Příslušenství pro vyjmutí otočného grilu
6. Podložka na sběr drobků
7. Podložka na pečení
8. Gril
9. Košík
10. Otočný gril
11. Otočný koš

Kontrolní panel Obr. 2

1. Zobrazení teploty
2. Zobrazení počasí
3. Ikona funkce fritézy
4. Ikona funkce pečení
5. Ikona funkce gratinování
6. Ikona funkce grilu
7. Ikona funkce ryb
8. Ikona funkce pizza
9. Ikona funkce pečení
10. Ikona funkce toast
11. Ikona funkce rozmrazování
12. Ikona funkce dehydratace
13. Dotyková ikona časovače
14. Zapnutí/vypnutí dotykové ikony
15. Dotyková ikona teploty
16. Světlo
17. Výběr výchozí funkce dotykové ikony
18. Dotyková ikona start/pauza
19. Knob

Poznámka:

Grafika v této příručce je schematickým znázorněním a nemusí přesně odpovídat Grafika v této příručce je schematická znázornění a nemusí přesně odpovídat produktu..

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu, který jej chrání během přepravy. Tento spotřebič je zabalen v obalu, který jej chrání během přepravy. Originální krabici a další obalové položky můžete uschovat na bezpečném místě, abyste zabránili poškození zařízení v případě potřeby přepravy v budoucnu. Pokud chcete obaly vyhodit, ujistěte se, že se jich zbavíte správným způsobem.
- Ujistěte se, že všechny díly a součásti jsou zahrnuty a v dobrém stavu. Pokud některá chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte oficiální servisní službu Cecotec.

Obsah krabice:

- Horkovzdušná trouba Bake&Fry 1500 Touch
- Podložka na sběr drobků
- Podložka na pečení
- Gril
- Košík
- Opékač
- Příslušenství pro vyjmutí otočného grilu
- Otočný koš
- tento návod k použití
- Před použitím se ujistěte, že byl ze spotřebiče odstraněn veškerý obalový materiál, nálepky a štítky. Otočný koš, mřížku, plech na pečení a tác na drobků umyjte v horké mýdlové vodě a neabrazivní houbou. Před vložením dovnitř vše vysušte.
- Neumísťujte spotřebič ke stěně nebo k jiným zařízením. Je důležité ponechat alespoň 10 cm volného prostoru vzadu a po stranách a 10 cm volného prostoru nad spotřebičem, aby bylo zajištěno dostatečné větrání.
- Na troubu nic nepokládejte.

3. FUNGOVÁNÍ

1. Zapnout, pohotovostní režim

Připojte spotřebič ke zdroji napájení a přejde do pohotovostního režimu: ozve se pípnutí.

2. Zapnutí

Klepnutím na dotykovou ikonu zapnutí/vypnutí  troubu zapnete. Ikony výchozích funkcí se rozsvítí na 1 s. Displej se rozsvítí a zobrazí se výchozí program **AIR FRY** (vzduchová fritéza). Obr. 3

3. Nastavení

- a. Výběr výchozí funkce
Stiskněte dotykovou ikonu pro výběr výchozí funkce na  ovládacím panelu a  rozsvítí se. Otáčením voliče vyberte program a při otáčení voličem se rozsvítí 10 ikon přednastavených funkcí.
- b. Pokud nechcete nastavit výchozí funkci, dotkněte se dotykové ikony start/pauza pro  přímé spuštění vybrané funkce a dotyková ikona start/pauza  se rozsvítí. Stiskněte  znovu, když chcete proces vaření pozastavit.
- c. Nastavení teploty
Stiskněte dotykovou ikonu teploty na  ovládacím panelu a rozsvítí  se. Otáčejte voličem pro nastavení teploty. Otáčejte jím doprava pro zvýšení teploty nebo doleva pro její snižování v krocích po 5°C.
- d. Nastavení časovače
Stiskněte dotykovou ikonu časovače  na ovládacím panelu a  rozsvítí se. Otáčením voliče nastavte čas. Otáčením doprava prodloužíte čas nebo doleva pro snížení v 1 minutových intervalech.
- e. Nastavení světla
Klepnutím na ikonu dotyku světla zapnete  nebo vypnete světlo. Po 60 sekundách se automaticky vypne. Ikona dotyku světla se rozsvítí, když je světlo zapnuté, a zhasne, když je světlo vypnuté.

 Dotyková ikona start/pauza:

Když se dotknete této ikony pro zastavení procesu vaření, displej času a dotyková ikona start/pauza budou  blikat. Trouba každou 1 minutu třikrát pípne, dokud se znovu nedotknete dotykové ikony start/pauza  a budete pokračovat ve vaření.

Otevření dvířek

Pokud dvířka otevřete během provozu, na časovém displeji se zobrazí OTEVŘENO a  současně bliká dotyková ikona start/pauza. Světlo se rozsvítí a ikona světla  současně bliká. V tomto okamžiku se proces vaření zastaví. Po zavření dvířek kontrolka zhasne a proces vaření se automaticky obnoví.

- 5 sekund před koncem procesu vaření se na displeji teploty zobrazí HOT (horké) a rozsvítí se  světelná ikona. Když program skončí, na displeji času se zobrazí END (konec).
- Pokud do 20 minut po dokončení procesu vaření neprovedete žádnou operaci, vrátí se do pohotovostního režimu.

Přednastavené funkce

IKONA	FUNKCE	VÝCHOZÍ TEPLOTA (°C)	VÝCHOZÍ ČAS (min)	VÝCHOZÍ RYCHLOST	SYNCHRONNÍ MOTOR
	Horkovzdušná fritéza	190	20	VYSOKÁ	ZAPNUTÝ
	Pečení	180	45	VYSOKÁ	ZAPNUTÝ
	Gratinovaný	230	20	VYSOKÁ	ZAPNUTÝ
	Gril	230	12	VYSOKÁ	VYPNUTO
	Ryby	230	25	VYSOKÁ	ZAPNUTÝ
	Pizza	230	7	VYSOKÁ	VYPNUTO
	Pečení	140	40	NÍZKÁ	VYPNUTO
	Opékání	230	5	VYSOKÁ	VYPNUTO
	Rozmrazit	50	60	VYSOKÁ	VYPNUTO
	Vysušení	70	40	VYSOKÁ	VYPNUTO

POZNÁMKA:

Vzhledem k tomu, že přísady se mohou lišit ve zdroji, velikosti, tvaru a značce, to, co je uvedeno v tabulce, nemusí být vhodné pro přísady, které používáte. Pokud to považujete za nutné, upravte časy a/nebo teploty, abyste přizpůsobili vaření.

Obecná upozornění a tipy

- Konvekce vaří jídlo rychleji a při vyšší teplotě, takže můžete snížit teplotu vaření o 25 °C a zkontrolovat propečenost po uplynutí 3/4 doby vaření.
- Potraviny zakryjte, aby se teplo využilo rovnoměrně a uvařily se tak rychleji bez ztráty vlhkosti.
- Vysokoteplotní cirkulace vzduchu dělá jídlo zvenku hnědé a uvnitř šťavnaté a křehké.
- Rovnoměrné vaření umožňuje použití více než jednoho roštu a není třeba otáčet jídlo nebo otáčet plechy na pečení.
- Níže jsou uvedeny potraviny, které lze vařit pomocí konvekce:
- K pečení: maso, zelenina, ryby (celé).
- Na pečení: koláče, koláče, sušenky, sušenky atd.
- Ke gratinování: maso, ryby, tavený sýr, opékání vrchní části dušeného masa atd.

- Vaření pizzy: použijte mřížku na dně a často kontrolujte, aby se sýr nepřipálil. Začněte bez konvekce a zapněte ji na několik posledních minut, aby se sýr zhnědl.
- Nedoporučuje se pro: pudinky a pudinky, suflé, koláče, rychlé chleby...
- Zajistěte, aby kolem potravin a táců mohl cirkulovat vzduch.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

UPOZORNĚNÍ:

Nikdy neponořujte kabel, zástrčku nebo zařízení do vody nebo jiné kapaliny. Než se dotknete zástrčky nebo použijete spotřebič, ujistěte se, že máte ruce zcela suché.

- Po každém použití přístroj vyčistěte.
- Odpojte přístroj z elektrické sítě a nechte ho úplně vychladnout než ho začnete čistit.
- K čištění spotřebiče nikdy nepoužívejte abrazivní náčiní nebo korozivní prostředky.
- Naneste čisticí prostředek na hadřík a otřete vnější povrch.
- Naneste jemný roztok tekutého mýdla na vlhký hadřík nebo houbu a otřete vnitřek. Zbytky odstraňte vlhkým hadříkem.
- Příslušenství čistěte v myčce na nádobí nebo ručně omyjte nylonovou podložkou nebo kartáčem v teplé mýdlové vodě.

Uskladnění

- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
- Ujistěte se, že všechyn části přístroje jsou čisté a suché, než přístroj začnete používat.
- Zařízení skladujte na čistém a suchém místě.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možná řešení
Přístroj nefunguje	Ujistěte se, že je spotřebič připojen ke vhodné elektrické zásuvce.
Jídlo se nevaří	Pro rovnoměrné vaření používejte menší porce.
	Zvyšte teplotu a pokračujte ve vaření.
Jídlo se nevaří rovnoměrně	V polovině vaření jídlo obraťte.
	Vařte potraviny podobné velikosti.
Bílý kouř vycházející zevnitř spotřebiče	Spotřebič a jeho příslušenství vyčistěte po každém použití, abyste odstranili stopy mastnoty, která může při zahřívání způsobovat kouř.

Hranolky nejsou smažené rovnoměrně	Pokaždé upravte množství brambor podle dosaženého výsledku a při vaření je rovnoměrně rozložte.
	Brambory před smažením scedťte.
	Použijte čerstvé, pevné brambory nakrájené na tyčinky.
Brambory nejsou křupavé	Odstraňte přebytečnou vodu z brambor.
	Brambory nakrájíme na užší proužky.
	Postříkejte ještě trochou oleje.

6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Reference produktu: 02283
 Produkt: Bake&Fry 1500 Touch
 Frekvence: 50 - 60 Hz
 Napětí: 220 - 240 V
 Výkon: 1700 W

Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality produktu a nemusí odpovídat údajům popsáním v návodu.
 Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že podle platných předpisů musí být výrobek a/ nebo baterie likvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti tohoto výrobku byste měli baterie/akumulátory vyjmout a odnést na sběrné místo určené místními úřady.

Podrobné informace o tom, jak správně likvidovat elektrická a elektronická zařízení a/nebo baterie, by měli spotřebitelé získat od místních úřadů.

Dodržování výše uvedených pokynů přispěje k ochraně životního prostředí.

8. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

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

Doporučuje se, aby opravy prováděl kvalifikovaný personál.

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

9. COPYRIGHT

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

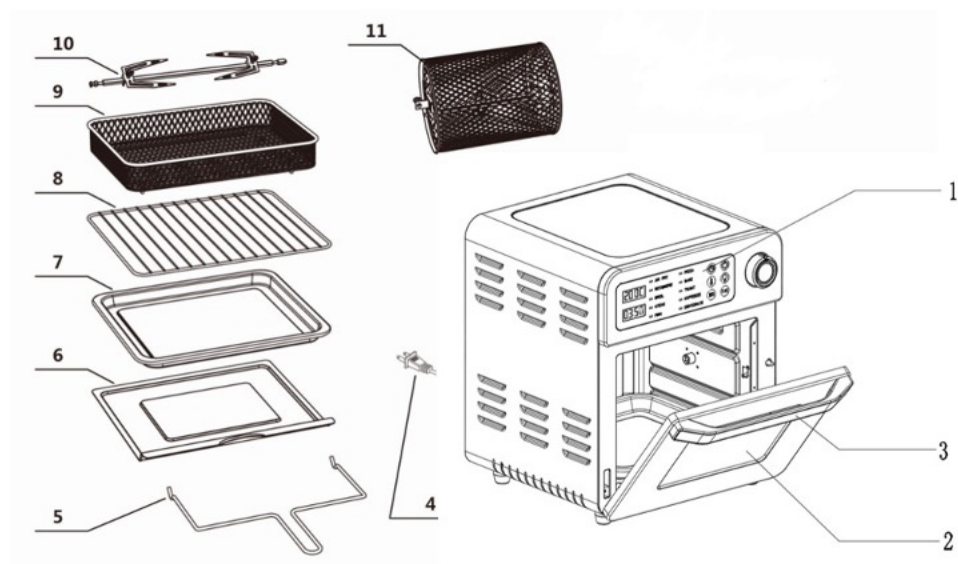


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 1

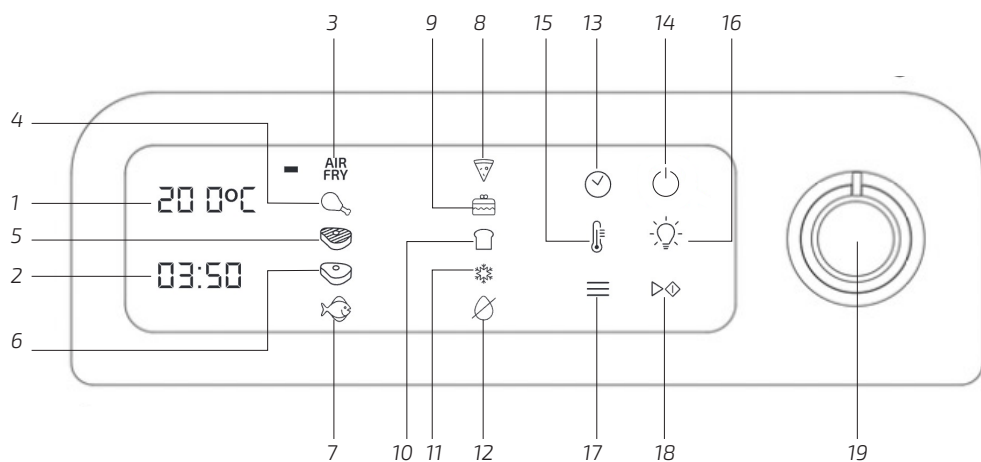


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 2



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 3

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia), Spain
SF01230517