

cecotec

BAKE&FRY 2500 TOUCH STEEL

Horno freidora / Hot air fryer oven



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

Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	7
Instructions de sécurité	10
Sicherheitshinweise	13
Istruzioni di sicurezza	16
Instruções de segurança	19
Veiligheidsvoorschriften	22
Instrukcje bezpieczeństwa	25
Bezpečnostní pokyny	28

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	31
2. Antes de usar	31
3. Funcionamiento	33
4. Limpieza y mantenimiento	38
5. Resolución de problemas	39
6. Especificaciones técnicas	40
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	40
8. Garantía y SAT	40
9. Copyright	40

INDEX

1. Parts and components	41
2. Before use	41
3. Operation	42
4. Cleaning and maintenance	47
5. Troubleshooting	49
6. Technical specifications	49
7. Disposal of old electrical appliances	50
8. Technical support and warranty	50
9. Copyright	50

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	51
2. Avant utilisation	51
3. Fonctionnement	53
4. Nettoyage et entretien	58
5. Résolution de problèmes	59
6. Spécifications techniques	60
7. Recyclage des équipements électriques et électroniques	60
8. Garantie et SAV	60
9. Copyright	60

INHALT

1. Teile und Komponenten	61
2. Vor dem Gebrauch	61
3. Bedienung	62
4. Reinigung und Wartung	68
5. Problembehebung	69
6. Technische Spezifikationen	70
7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	70
8. Garantie und Kundendienst	70
9. Copyright	70

INDICE

1. Parti e componenti	71
2. Prima dell'uso	71
3. Funzionamento	72
4. Pulizia e manutenzione	78
5. Risoluzione dei problemi	79
6. Specifiche tecniche	80
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	80
8. Garanzia e supporto tecnico	80
9. Copyright	80

ÍNDICE

1. Peças e componentes	81
2. Antes de usar	81
3. Funcionamento	82
4. Limpeza e manutenção	88
5. Resolução de problemas	89
6. Especificações técnicas	90
7. Reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos	90
8. Garantia e SAT	90
9. Copyright	90

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	91
2. Voor u het toestel gebruikt	91
3. Werking	92
4. Schoonmaak en onderhoud	98
5. Probleemoplossing	99
6. Technische specificaties	100
7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	100
8. Garantie en technische ondersteuning	100
9. Copyright	100

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	101
2. Przed użyciem	101
3. Funkcjonowanie	103
4. Czyszczenie i konserwacja	108
5. Rozwiązywanie problemów	109
6. Dane techniczne	110
7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	110
8. Gwarancja i Serwis techniczny	110
9. Copyright	110

OBSAH

1. Části a složení	111
2. Před použitím	111
3. Fungování	112
4. Čištění a údržba	117
5. Řešení problémů	119
6. Technické specifikace	119
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	120
8. Záruka a technický servis	120
9. Copyright	120

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas y lesiones.
- Asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica coincide con los requisitos de voltaje especificados en la etiqueta de clasificación del aparato.
- Desconecte el aparato de la corriente antes de limpiarlo o cuando no vaya a utilizarlo. Deje que se enfríe completamente antes de montar o retirar cualquier pieza y/o proceder con su limpieza.



- Este símbolo significa: precaución, superficie caliente. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato esté en funcionamiento. No toque la superficie del horno freidora sin guantes, ya que podría estar caliente.
- Para evitar posibles quemaduras, extreme la precaución al retirar accesorios calientes o al desechar los restos de grasa.
- No sumerja el cable, el enchufe ni cualquier otra parte no extraíble del producto en agua u otros líquidos. No exponga las conexiones eléctricas a agua.
- Utilice este dispositivo para lo descrito en este manual, cualquier otro uso no está recomendado por Cecotec y puede afectar negativamente a la vida útil del aparato y a la seguridad del usuario.
- No utilice el producto si el cable, el enchufe o la estructura presenta daños o si no funciona correctamente, ha sufrido

alguna caída o ha sido dañado. Si el cable presenta daños, debe ser reparado por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro.

- No utilice el dispositivo para ningún uso no especificado en el manual.
- Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No intente reparar el dispositivo por su propia cuenta.
- Desconecte el dispositivo después de cada uso.
- Para evitar posibles riesgos y daños, no utilice accesorios ni acoples que no hayan sido recomendados por Cecotec.
- No lo utilice en el exterior.
- No retuerza, doble, estire o dañe el cable de alimentación. Protéjalo de bordes afilados y fuentes de calor. No permita que el cable toque superficies calientes. No deje que el cable asome sobre el borde de la superficie de trabajo o la encimera.
- No use el producto en lugares potencialmente peligrosos, como ambientes inflamables, explosivos, con presencia de químicos o húmedos.
- Coloque el aparato en una superficie estable, plana y resistente al calor. No coloque el dispositivo cerca de fuentes de calor, lugares con niveles altos de humedad ni materiales inflamables.
- Extreme la precaución al introducir recipientes hechos de materiales que no sean metal o cristal.
- No utilice el aparato para guardar accesorios no recomendados por Cecotec mientras no se esté utilizando.
- No introduzca ninguno de los siguientes materiales en el aparato: cartón, plástico, papel o similares.
- No cubra la bandeja recoge grasas ni ninguna otra parte del

dispositivo con papel de aluminio. Esto hará que la unidad se sobrecaliente.

- No introduzca alimentos de gran tamaño, embalajes ni utensilios metálicos dentro del dispositivo ya que podría causar una descarga eléctrica.
- Cubrir el dispositivo o ponerlo en contacto con material inflamable como cortinas, paredes o similares durante el funcionamiento puede causar incendios.
- No coloque ningún objeto encima del producto mientras esté en funcionamiento.
- No lo ponga en funcionamiento bajo muebles de pared.
- No deje el producto sin supervisión mientras esté conectado a la red eléctrica ni durante el funcionamiento.
- No se apoye en el dispositivo mientras esté en funcionamiento.
- No apoye los utensilios de cocinar ni las bandejas de hornear en la puerta de cristal.
- Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si están continuamente supervisados o si han recibido instrucciones respecto al uso correcto del aparato y comprenden los riesgos que esto implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben llevarse a cabo por niños sin supervisión.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Este aparato no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- When using electrical appliances, basic precautions must always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock, and injury.
- Make sure the voltage of your mains supply matches the voltage requirements specified in the rating label of the appliance.
- Unplug the appliance from the mains supply before carrying out any cleaning or maintenance task, or when not in use. Allow it to cool down completely before attaching or removing parts, and before cleaning the appliance.
-  This symbol means: caution, hot surface. The temperature of the accessible surfaces may be hot when the device is operating. Do not touch the surface of the hot air fryer oven without gloves, as it may be hot.
- To avoid possible burns, use extreme caution when removing hot accessories or disposing of grease residues.
- Do not immerse the cord, plug, or any non-removable part of the product in water or any other liquid. Do not expose the electrical connections to water.
- Use the device only for the purposes described in this manual, any other use is not recommended by Cecotec and could have a detrimental effect on the lifespan of the appliance and the user safety.
- Do not use the appliance if its cord, plug or housing are damaged, nor after it malfunctions or has been dropped or damaged in any way. If the cord is damaged, it must be replaced by the official Technical Support Service of Cecotec in order to avoid any type of danger.

- Do not use the appliance for any use not specified in the manual.
- This product is designed only for household use.
- Do not try to repair the device by yourself.
- Always unplug the appliance after each use.
- To avoid possible hazards and damage, do not use accessories or attachments which have not been recommended by Cecotec.
- Do not operate it outdoors.
- Do not twist, bend, pull or damage the power cord. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow it to touch hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of the working surface or worktop.
- The appliance should not be used in potentially dangerous locations, such as flammable, explosive, chemical-laden, or wet atmospheres, nor near flammable materials.
- Place the device on an even, heat-resistant surface. Do not place the device near heat sources, places with high humidity levels, or flammable materials.
- Use extreme caution when introducing containers made of materials other than metal or glass.
- Do not use the appliance to store accessories not recommended by Cecotec when not in use.
- Do not introduce any of the following materials into the appliance: cardboard, plastic, paper or similar.
- Do not cover the fat-drip tray or any other part of the device with aluminium foil. This will cause the unit to overheat.
- Do not introduce large food, packaging or metal utensils into the device as this may cause an electric shock.
- A fire may occur if the appliance is covered or touches flammable material, including curtains, draperies, walls, and the

like, when in operation.

- Do not place any object on the product while it is operating.
- Do not operate under wall furniture.
- Do not let the product unsupervised while it is plugged in or operating.
- Do not lean on the appliance during use.
- Do not rest cooking utensils or baking trays on the glass door.
- This appliance can be used by children aged 8 and above, and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, as long as they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. The cleaning and maintenance of the appliance should not be carried out by children without supervision.
- Keep this appliance and its power cord out of reach of children under the age of 8.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

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.

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours prendre des précautions afin de réduire le risque d'incendies, de décharges électriques ou de lésions.
- Vérifiez que le voltage du réseau électrique coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification du produit.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de le nettoyer ou si vous n'allez pas l'utiliser. Laissez refroidir le produit avant d'assembler ou enlever une pièce quelconque, et/ou avant de le nettoyer.



- Ce symbole signifie : attention, surface chaude. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Ne touchez pas la surface du mini-four friteuse sans protection, elle pourrait être très chaude.
- Pour éviter de possibles brûlures, faites bien attention lorsque vous retirez des accessoires chauds ou lorsque vous jetez les restes de graisse.
- Ne submergez ni le câble, ni la prise ni aucune autre partie non-extractible du produit dans l'eau ou dans autres liquides. N'exposez pas les connexions électriques à l'eau.
- Utilisez cet appareil aux fins décrites dans ce manuel. Toute autre utilisation qui ne soit pas recommandé par Cecotec pourrait réduire la vie utile de l'appareil ou mettre l'utilisateur en danger.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble, la prise ou la structure en général ne fonctionnent pas correctement, ont souffert une chute ou ont été abîmés. S'il présente des dommages, il doit

être réparé par le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.

- N'utilisez pas le produit pour d'autres utilisations que celles spécifiées dans le manuel.
- Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- Éteignez et nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Pour éviter tous types de dommages et dangers, n'utilisez ni des accessoires ni des prises qui n'aient pas été recommandés par Cecotec.
- Ne l'utilisez pas en extérieur.
- Ne tordez pas, ne pliez pas, n'étirez pas et n'abîmez pas le câble d'alimentation. Protégez-le des bords pointus et des sources de chaleur. Ne laissez pas le câble toucher des surfaces chaudes. Ne laissez pas le câble dépasser de la surface de travail ou du plan de travail.
- N'utilisez pas l'appareil dans des endroits potentiellement dangereux, comme près des zones inflammables, d'explosifs ou de produits chimiques ou dans des zones humides.
- Placez l'appareil sur une surface sèche, stable, plate et résistante à la chaleur. Ne placez l'appareil ni près des sources de chaleur, ni dans des endroits avec des niveaux d'humidité élevés, ni près de matériaux inflammables.
- Faites bien attention lorsque vous introduisez des récipients conçus avec des matériaux qui ne soient pas du métal ou du verre.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil, veillez à ne pas l'utiliser en tant que lieu de stockage d'accessoires non recommandés par Cecotec.
- N'introduisez aucun des accessoires suivants dans l'appareil : du carton, du plastique, du papier ou similaires.

- Ne recouvrez ni le plateau ramasse-graisses ni aucune autre partie de l'appareil avec du papier aluminium. L'appareil pourrait surchauffer.
- N'introduisez pas d'aliments de grande taille, d'emballages ni d'ustensiles métalliques car cela pourrait provoquer une décharge électrique.
- Recouvrir l'appareil ou le mettre au contact de matériel inflammable comme des rideaux, des murs ou similaires pendant le fonctionnement pourrait provoquer des incendies.
- Ne recouvrez pas le produit avec des objets lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne le placez pas au-dessous de placards de cuisine.
- Ne laissez pas le produit sans surveillance lorsqu'il est branché sur une prise de courant ou en fonctionnement.
- Ne vous appuyez pas sur l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne laissez pas les ustensiles de cuisine reposer sur la porte en verre.
- 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.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.

SICHERHEITSHINWEISE

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

- Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um das Risiko von Bränden, Stromschlägen und Verletzungen zu verringern.
- Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit den auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannungsanforderungen übereinstimmt.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen oder Sie es nicht benutzen. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile zusammenbauen oder entfernen und/oder mit der Reinigung fortfahren.
-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist. Berühren Sie die Oberfläche der Fritteuse nicht ohne Handschuhe, da sie heiß sein kann.
- Um mögliche Verbrennungen zu vermeiden, ist beim Entfernen von heißem Zubehör oder bei der Entsorgung von Fettrückständen äußerste Vorsicht geboten.
- Tauchen Sie Kabel, Stecker oder andere nicht entfernbare Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Tauchen Sie elektrische Verbindungen nicht in Wasser.
- Verwenden Sie dieses Gerät für den in diesem Handbuch beschriebenen Zweck. Jede andere Verwendung wird von Cecotec nicht empfohlen und kann die Lebensdauer des Geräts und die Sicherheit des Benutzers beeinträchtigen.

- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn das Kabel, der Stecker oder das Gehäuse sichtbare Schäden aufweisen, nicht korrekt funktionieren oder heruntergefallen sind. 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 ausschließlich wie in der Bedienungsanleitung beschrieben.
- Dieses Produkt ist nur zur Nutzung in privaten Haushalt bestimmt.
- Versuchen Sie niemals das Gerät selbst zu reparieren.
- Trennen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch vom Computer.
- Um mögliche Gefahren und Schäden zu vermeiden, verwenden Sie kein Zubehör oder Anbauteile, die nicht von Cecotec empfohlen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- 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 auf der Arbeitsfläche.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in gefährlichen Bereichen, wie z.B. in leicht entflammaren, explosiven, chemischen oder feuchten Umgebungen.
- Stellen Sie den Grill auf einer trocknen, stabilen, flachen und hitzebeständigen Fläche. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen, Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit oder brennbaren Materialien.
- Gehen Sie äußerst vorsichtig vor beim Einsetzen von Behältern aus anderen Materialien als Metall oder Glas.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zur Aufbewahrung von Zubehör, das nicht von Cecotec empfohlen wird, während es

nicht in Gebrauch ist.

- Legen Sie keines der folgenden Materialien in das Gerät: Karton, Plastik, Papier oder ähnliches.
- Decken Sie die Fettauffangschale oder irgendein anderes Teil des Geräts nicht mit Aluminiumfolie ab. Dies führt zu einer Überhitzung des Geräts.
- Legen Sie keine großen Lebensmittel, Verpackungen oder Metallutensilien in das Gerät, da dies einen Stromschlag verursachen könnte.
- Wenn das Gerät während des Betriebs abgedeckt oder mit brennbarem Material wie Vorhängen, Wänden oder ähnlichem in Berührung kommt, könnte ein Brand verursacht werden.
- Stellen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf das Gerät.
- Betreiben Sie es nicht unter Wandmöbeln.
- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, während es an die Stromversorgung angeschlossen ist oder während des Betriebs.
- Lehen Sie sich nicht auf das Gerät, während es in Betrieb ist.
- Legen Sie keine Kochutensilien oder Backbleche auf die Glastür.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Kinder ab 8 Jahre und Personen gedacht, die geistig oder körperlich behindert sind oder keine ausreichenden Erfahrungen bzw. Kenntnisse besitzen, außer sie wurden hinsichtlich des Gebrauchs des Produkts durch eine Person eingewiesen, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
- Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite

von Kindern unter 8 Jahren.

- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere le seguenti istruzioni prima di usare il prodotto. Conservare questo manuale per consultazioni future o nuovi utenti.

- Quando si usano apparecchi elettronici, occorre rispettare alcune precauzioni di sicurezza base per ridurre il rischio di incendio, scariche elettriche e lesioni.
- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione del prodotto.
- Scollegare il dispositivo dalla corrente prima di pulirlo o quando non si usa. Lasciare raffreddare completamente prima di montare o rimuovere qualsiasi parte e/o procedere con la pulizia.
-  Questo simbolo significa: attenzione, superficie calda. La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione. Non toccare la superficie del forno senza guanti, potrebbe essere calda.
- Per evitare possibili ustioni, usare estrema cautela nel rimuovere gli accessori caldi o nello smaltire i residui di grasso.
- Non sommergere il cavo, la presa o qualsiasi altra parte non estraibile del prodotto in acqua o qualsiasi altro liquido. Non esporre le connessioni elettriche all'acqua.
- Utilizzare questo dispositivo in linea con le indicazioni contenute in questo manuale, qualsiasi altro uso non

suggerito da Cecotec potrebbe ripercuotersi negativamente sulla vita utile e sicurezza dell'utente.

- Non utilizzare il prodotto se il cavo, la spina o il telaio sono danneggiati o se funziona male, è caduto o è stato danneggiato. Se il cavo presenta danni, dovrà essere riparato dal servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
- Non utilizzare il dispositivo per usi non specificati nel manuale.
- Questo prodotto è stato progettato esclusivamente per uso domestico.
- Non tentare di riparare il dispositivo per conto proprio.
- Scollegare il dispositivo dopo ogni uso.
- Per evitare possibili rischi o danni, non utilizzare accessori o complementi non suggeriti da Cecotec.
- Non usare all'aperto.
- Non torcere, piegare, allungare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e fonti di calore. Evitare il contatto del cavo con superfici calde. Non lasciare che il cavo sporga oltre il bordo della superficie di lavoro o piano da cucina.
- Non usare il prodotto in luoghi potenzialmente pericolosi come ambienti infiammabili, esplosivi, con presenza di sostanze chimiche o umide.
- Collocare l'apparecchio su di una superficie stabile, piatta e resistente al calore. Non collocare il prodotto vicino a fonti di calore, in luoghi dall'eccessivo livello di umidità o vicino a materiali infiammabili.
- Aumentare la precauzione quando si introducono recipienti fabbricati con materiali che non siano metallo o vetro.
- Non utilizzare l'apparato per conservare accessori non suggeriti da Cecotec mentre è in uso.
- Non introdurre i seguenti materiali nell'apparato: cartone, plastica, carta o simili.

- Non coprire la vaschetta di raccolta grasso né altre parti del dispositivo con carta stagnola. Ciò potrebbe surriscaldare l'unità.
- Non introdurre alimenti di grandi dimensioni, imballaggi oppure utensili metallici all'interno del dispositivo che potrebbero causare scariche elettriche.
- Coprire il dispositivo o metterlo a contatto con materiale infiammabile come tende, pareti o simili durante il funzionamento potrebbe causare incendi.
- Non posizionare nessun oggetto sul prodotto mentre è in funzione.
- Non mettere in funzione il dispositivo sotto mobili da parete.
- Non lasciare il prodotto incustodito mentre è collegato alla presa della corrente o durante il funzionamento.
- Evitare di appoggiarsi sul dispositivo mentre è in funzione.
- Non appoggiare utensili da cucina o teglie allo sportello in vetro.
- Questo prodotto può essere usato da bambini a partire dagli 8 anni e persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate, o con mancanza di esperienza e conoscenza solo sotto supervisione o avendo ricevuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparato in una forma sicura e comprendono i rischi che lo stesso implica. I bambini non devono giocare con il prodotto. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini non sorvegliati.
- Mantenere l'apparato e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.
- Questo apparecchio non è destinato ad essere azionato per mezzo di un timer esterno o di un sistema di controllo remoto separato.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Ao utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre tomadas precauções básicas para reduzir o risco de incêndio, descarga elétrica e lesões.
- Certifique-se de que a tensão de rede elétrica corresponde aos requisitos de tensão especificados na etiqueta de classificação do aparelho.
- Desconecte o aparelho da corrente antes de o mover, limpar ou quando não o utilizar. Deixe que arrefeça por completo antes de montar ou retirar qualquer peça e/ou proceder com a limpeza do produto.
-  Este símbolo significa: cuidado, superfície quente. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está em funcionamento. Não toque na superfície do forno fritadeira sem luvas, porque pode estar quente.
- Para evitar possíveis queimaduras, tenha extremo cuidado ao remover acessórios quentes ou ao eliminar resíduos de gorduras.
- Não submerja o cabo, a ficha, nem qualquer outra parte não extraível do produto em água ou outros líquidos. Não exponha as conexões elétricas à água.
- Utilize este dispositivo para os fins descritos no presente manual, qualquer outra utilização não é recomendada pelo produtor e pode afetar negativamente a vida útil do dispositivo e/ou a vida útil do utilizador.
- Não utilize o produto se o cabo, a tomada ou a estrutura apresentam danos ou se não funciona corretamente, sofreu

alguma queda ou foi danificado. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.

- Não utilize o dispositivo para usos não especificados no manual.
- Este produto foi concebido exclusivamente para uso doméstico.
- Não tente reparar o dispositivo por conta própria.
- Desconecte o dispositivo depois de cada uso.
- Para evitar possíveis perigos e danos, não utilizar acessórios ou anexos que não sejam recomendados pela Cecotec.
- Não o utilize em exteriores.
- 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 superfícies quentes. Não deixe que o cabo se aproxime da superfície de cozedura.
- Não utilizar o produto em lugares potencialmente perigosos, tais como ambientes inflamáveis, explosivos, húmidos ou com produtos químicos.
- Coloque o produto numa superfície estável, plana e resistente ao calor. Não coloque o dispositivo perto de fontes de calor, em lugares com níveis altos de humidade ou perto de materiais inflamáveis.
- Tenha extremo cuidado ao inserir recipientes feitos de outros materiais que não sejam metal ou vidro.
- Não utilize o dispositivo para armazenar acessórios não recomendados pela Cecotec enquanto este não estiver a ser utilizado.
- Não coloque nenhum dos seguintes materiais no dispositivo: cartão, plástico, papel ou similares.
- Não cobrir a bandeja recolhe-gorduras ou qualquer outra parte do aparelho com papel de alumínio. Isto provocará o

aquecimento excessivo da unidade.

- Não coloque alimentos de grande tamanho, embalagens ou utensílios metálicos no interior do dispositivo, isto poderia causar um choque elétrico.
- Cobrir o produto ou pô-lo em contacto com material inflamável como cortinas, paredes ou similares durante o funcionamento pode causar incêndios.
- Não colocar quaisquer objectos em cima do produto enquanto estiver em funcionamento.
- Não o ponha em funcionamento debaixo de móveis de parede.
- Não deixe o produto sem supervisão enquanto estiver conectado à rede elétrica nem durante o funcionamento.
- Não se apoie no dispositivo enquanto este estiver em funcionamento.
- Não apoie os utensílios de cozinha ou as bandejas de forno na porta de vidro.
- Este produto pode ser usado por crianças a partir de 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento se estão supervisionados ou tenham recebido instruções concernentes ao uso do aparelho de uma forma segura e entendem os riscos que este implica. Não permita que as crianças brinquem com o dispositivo. A limpeza e a manutenção não devem ser efectuadas por crianças não supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças de idade inferior a 8 anos.
- Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

- Bij het gebruik van elektrische apparaten moet u bepaalde basisvoorzorgsmaatregelen in acht nemen om het risico op brand, elektrische schokken en verwondingen te beperken.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanning die op het typeplaatje van het apparaat vermeld staat.
- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt of wanneer u het niet gebruikt. Laat het volledig afkoelen voordat u onderdelen monteert of verwijdert en/of verder gaat met de reiniging.
-  Dit symbool betekent: voorzichtig, heet oppervlak. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het toestel in werking is. Raak het oppervlak van het apparaat niet aan zonder handschoenen, het kan heet zijn.
- Wees uiterst voorzichtig bij het verwijderen van hete accessoires of het afvoeren van vetresten om mogelijke brandwonden te voorkomen.
- Dompel de kabel, stekker of vaste onderdelen van het product niet in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water.
- Gebruik dit toestel voor het in deze handleiding beschreven doel, elk ander gebruik wordt niet door Cecotec aanbevolen en kan de levensduur van het toestel en de veiligheid van de gebruiker nadelig beïnvloeden.
- Gebruik het toestel niet als de kabel, de stekker of de behuizing beschadigd zijn of niet correct werken of als ze gevallen zijn. Als de kabel beschadigd is, moet hij worden hersteld door de

technische dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.

- Gebruik het toestel niet voor doeleinden die niet gespecificeerd zijn in deze handleiding.
- Dit product is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik.
- Probeer niet om zelf het product te repareren.
- Koppel het toestel los van de stroom na elk gebruik.
- Om mogelijke risico's en schade te voorkomen, gebruik geen accessoires die niet door Cecotec worden aanbevolen.
- Gebruik het product niet buitenshuis.
- De voedingskabel mag niet verwrongen, dubbelgevouwen, uitgerekt of beschadigd worden. Bescherm het tegen scherpe randen en warmtebronnen. Zorg ervoor dat de kabel geen hete oppervlakken aanraakt. Laat de kabel niet over de rand van het werkoppervlak of het aanrecht uitsteken.
- Gebruik het product niet in een potentieel gevaarlijke omgeving, zoals een brandbare, explosieve, chemische of natte omgeving.
- Plaats het toestel op een vlak, stabiel, droog en hittebestendig oppervlak. Plaats het toestel niet nabij warmtebronnen, op plekken met een hoge vochtigheidsgraad of in de buurt van brandbare materialen.
- Wees uiterst voorzichtig bij het inbrengen van verpakkingen van andere materialen dan metaal of glas.
- Gebruik het apparaat niet voor het opbergen van accessoires die niet door Cecotec worden aanbevolen wanneer het niet in gebruik is.
- Steek geen van de volgende materialen in het toestel: karton, plastic, papier en dergelijke.
- Bedek het vetopvangbakje of een ander deel van het apparaat niet met aluminiumfolie. Hierdoor zal het toestel oververhit raken.

- Plaats geen grote etenswaren, verpakkingen of metalen keukengerei in het apparaat, aangezien dit een elektrische schok kan veroorzaken.
- Het apparaat bedekken of in contact brengen met ontvlambare materialen (bijvoorbeeld gordijnen, muren of gelijksoortige materialen) tijdens gebruik kan brand veroorzaken.
- Leg geen enkel voorwerp boven op het product terwijl het in werking is.
- Gebruik het niet onder een wandmeubel.
- Laat het product niet onbeheerd achter wanneer het op het lichtnet is aangesloten of tijdens de werking.
- Leun niet tegen het apparaat aan als het is ingeschakeld.
- Laat geen kookgerei of bakplaten op de glazen deur rusten.
- Dit toestel kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen of met een gebrek aan ervaring en kennis, indien ze onder toezicht staan of als ze instructies hebben gekregen betreffende het veilige gebruik van het toestel en ze de risico's begrijpen die ermee verbonden zijn. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. De reiniging en het onderhoud van het apparaat mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.
- Houd het apparaat en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit toestel is niet bedoeld om te worden bediend door middel van externe timers of aparte afstandsbedieningen.
-
-
- .

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje. Zachowaj tę instrukcję na przyszłość lub dla nowych użytkowników.

- Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze podejmować podstawowe środki ostrożności, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym i obrażeń.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada wymaganiom dotyczącym napięcia określonym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Odtłącz urządzenie od sieci przed czyszczeniem lub gdy nie jest używane. Przed zamontowaniem lub usunięciem jakiegokolwiek części i / lub czyszczeniem pozwól mu całkowicie ostygnąć.
-  Ten symbol oznacza: uwaga, gorące powierzchnie. Temperatura powierzchni może być wysoka, kiedy urządzenie jest w użyciu. Nie dotykaj powierzchni frytkownicy bez rękawiczek, ponieważ może być gorąca.
- Aby uniknąć ewentualnych oparzeń, należy zachować szczególną ostrożność podczas demontażu gorących akcesoriów lub usuwania pozostałości smaru.
- Nie wystawiać ani nie zanurzać przewodu, wtyczki, elementów elektrycznych ani innych niemożliwych do usunięcia części produktu w wodzie lub innych płynach. Nie wystawiać połączeń elektrycznych na działanie wody.
- Używaj tego urządzenia zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji, każde inne użycie nie jest zalecane przez Cecotec i może niekorzystnie wpłynąć na żywotność urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika.
- Nie używaj produktu, jeśli kabel, wtyczka lub rama są

uszkodzone lub działają nieprawidłowo, upuszczone lub uszkodzone. Jeśli kabel jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny serwis pomocy technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju zagrożeń.

- Nie należy używać urządzenia do celów innych niż określone w instrukcji.
- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.
- Odłącz urządzenie po każdym użyciu.
- Aby uniknąć możliwych zagrożeń i uszkodzeń, nie używaj akcesoriów ani dodatków, które nie są zalecane przez Cecotec.
- Nie używaj go na zewnątrz.
- Nie zginaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkadzaj przewodu zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól, aby kabel zbliżył się do krawędzi powierzchni roboczej lub blatu.
- Nie używaj produktu w potencjalnie niebezpiecznych miejscach, takich jak środowiska łatwopalne, wybuchowe, chemiczne lub wilgotne.
- Ustaw urządzenie na stabilnej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni. Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, miejsc o dużej wilgotności lub materiałów łatwopalnych.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas wkładania pojemników wykonanych z materiałów innych niż metal lub szkło.
- Nie używaj urządzenia do przechowywania akcesoriów niezalecanych przez Cecotec, gdy nie jest używane.
- Nie wkładaj do urządzenia żadnego z następujących

materiałów: karton, plastik, papier itp.

- Nie przykrywaj tacki na okruchy ani żadnej innej części urządzenia folią aluminiową. Spowoduje to przegrzanie urządzenia.
- Nie wkładaj do urządzenia dużej żywności, opakowań ani metalowych przyborów, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Zakrycie urządzenia lub kontakt go z łatwopalnym materiałem, takim jak zastony, ściany itp. Podczas pracy, może spowodować pożar.
- Nie przykrywaj produktu żadnym przedmiotem podczas pracy.
- Nie używaj go pod meblami ściennymi.
- Nie pozostawiaj produktu bez nadzoru, gdy jest podłączony do sieci elektrycznej lub podczas pracy.
- Nie opieraj się o urządzenie podczas jego działania.
- Nie kłaść przyborów kuchennych ani blach do pieczenia na szklanych drzwiach.

Ten produkt może być używany przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym ryzyko. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci.

Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

Urządzenie to nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnych systemów zdalnego sterowania.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

- Při používání elektrických spotřebičů je vždy třeba dodržovat základní opatření, aby se snížilo riziko požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění.
- Ujistěte se, že napětí v síti odpovídá požadavkům na napětí uvedeným na typovém štítku spotřebiče.
- Před čištěním nebo nepoužíváním odpojte spotřebič od elektrické sítě. Před montáží nebo odstraněním jakýchkoli částí a / nebo čištěním jej nechte úplně vychladnout.
-  Tento symbol znamená: Pozor, horký povrch. Teplota přístupných povrchů může být při provozu spotřebiče vysoká. Nedotýkejte se povrchu přístroje bez rukavic, protože by mohl být horký.
- Abyste se vyhnuli možným popáleninám, buďte při odstraňování horkého příslušenství nebo při likvidaci zbytků tuků velmi opatrní.
- Nedávejte kabel, zásuvku, elektrické části nebo jinou nevyjímatelnou část přístroje do vody ani jiné tekutiny. Nevystavujte elektrické spoje vodě.
- Používejte toto zařízení tak, jak je popsáno v této příručce, jakékoli jiné použití společnost Cecotec nedoporučuje a může nepříznivě ovlivnit životnost zařízení a bezpečnost uživatele.
- Přístroj nepoužívejte, pokud kabel, zásuvka nebo samotný přístroj je poškozený, nefunguje správně, spadl nebo byl poškozen. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven u oficiálního technického servisu Cecotec, aby se tak předešlo jakýmkoli nebezpečím.

- Přístroj nepoužívejte k jiným účelům než těm, které jsou specifikovány v tomto manuálu.
- Tento produkt je vhodný výlučně pro domácí využití.
- Nepokoušejte se opravit přístroj vlastními silami.
- Po každém použití přístroj odpojte.
- Abyste předešli možným rizikům a poškozením, nepoužívejte příslušenství nebo doplňky, které nejsou doporučeny společností Cecotec.
- Nepoužívejte venku.
- 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.
- Nepoužívejte produkt na potenciálně nebezpečných místech, jako jsou hořlavá, výbušná, chemická nebo mokrá prostředí.
- Umístěte přístroj vždy na povrchy suché, stabilní, rovné a odolné proti teple. Nepoužívejte přístroj v blízkosti zdrojů tepla, místech s vysokou vlhkostí ani v blízkosti hořlavých látek.
- Při vkládání nádob z jiných materiálů než z kovu nebo ze skla buďte velmi opatrní.
- Nepoužívejte spotřebič k uskladnění příslušenství, které není doporučeno společností Cecotec, když se nepoužívá.
- Do spotřebiče nekládejte žádný z následujících materiálů: karton, plast, papír nebo podobné materiály.
- Nezakrývejte zásobník na tuk ani žádnou jinou část spotřebiče hliníkovou fólií. To způsobí přehřátí jednotky.
- Do přístroje nedávejte velké potraviny, obaly ani kovové nádoby, mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem.
- Přikrytí přístroje nebo to, že se dostane do kontaktu s hořlavými látkami jako jsou závěsy, zdi nebo podobné materiály, během fungování může způsobit požár.

- Během provozu nepokládejte na výrobek žádné předměty.
- Nepoužívejte jej pod nástěnným nábytkem.
- Nenechávejte výrobek bez dozoru, pokud je připojen k síti nebo během provozu.
- Pokud je zařízení v provozu, neopírejte se o něj.
- Na skleněné dveře nepokládejte kuchyňské náčiní ani plechy na pečení.
- 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 používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
- Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Tento spotřebič není určen k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Carcasa
2. Panel de control
3. Asa
4. Puerta
5. Rejillas de ventilación
6. Accesorio rustidor
7. Bandeja de horno
8. Rejilla de horno
9. Bandeja de freidora de aire
10. Bandeja recogegrasas
11. Rustidor
12. Accesorio para extraer las bandejas
13. Piedra para pizza

Panel de control

Fig. 2.

14. Encendido/Apagado
15. Funciones predeterminadas
16. Precalentamiento
17. Rustidor
18. Ventilador
19. Selector de temperatura y tiempo
20. Luz
21. Inicio/Pausa
22. Disminuir temperatura o tiempo
23. Indicador de temperatura
24. Indicador de tiempo
25. Aumentar temperatura o tiempo

2. ANTES DE USAR

- Este producto presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el dispositivo de su caja y guarde la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro. Le ayudará a prevenir daños en el producto si necesita transportarlo en un futuro. Si desea deshacerse del embalaje original, asegúrese de reciclar todos los elementos correctamente.

- Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si faltara alguno o no estuvieran en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.
- Utilice un paño húmedo para limpiar tanto el exterior como el interior del dispositivo y séquelo. No moje el elemento calefactor.
- Limpie los accesorios en profundidad con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.
- Seque todos los accesorios y colóquelos dentro del dispositivo.
- No llene el dispositivo con aceite ni ningún otro líquido.
- Coloque el dispositivo sobre una superficie estable, horizontal y plana.
- Mantenga una distancia mínima de 110 mm entre la toma de corriente y la pared, los muebles, etc.

Contenido de la caja

- Horno
- Rejilla de horno
- Bandeja de horno
- Bandeja de freidora de aire
- Rustidor
- Mango del rustidor
- Bandeja recogegrasas
- Piedra para pizza
- Manual de instrucciones

Consejo

Antes de utilizar el horno por primera vez, siga el siguiente procedimiento. Es posible que se detecte una pequeña cantidad de humo y olor, pero es normal, no implica ninguna anomalía.

1. Retire todos los accesorios del dispositivo y cierre la puerta.
2. Enchufe el horno a una toma de corriente.
3. Ajuste la temperatura a 230°C durante 10 minutos para esterilizarlo y eliminar cualquier mal olor del proceso de fabricación.

Características

El dispositivo cuenta con un sensor de puerta. Esto significa que, al abrir la puerta, el proceso de cocción se pausará y la luz se encenderá. En este momento aparecerá 'Open' en la pantalla. En el momento que cierre la puerta, se reanudará el proceso de cocción.

3. FUNCIONAMIENTO

El horno freidora cuenta con 9 programas predeterminados, función ventilador, función rustidor y precalentamiento. A continuación, se explica el funcionamiento del dispositivo y todas las partes del panel de control.

Guía rápida de funcionamiento

1. Conecte el dispositivo a la corriente eléctrica y sobre una superficie plana y estable. Evite acercarlo demasiado a paredes, la ventilación será mejor.
2. Pulse el icono de encendido/apagado (14) y automáticamente el panel de control se iluminará y en los indicadores de tiempo y temperatura aparecerá "- -".
3. Seleccione una de las 9 funciones predeterminadas. Si la configuración predeterminada no es la deseada, ajuste la temperatura y tiempo a su gusto. Además, puede añadir la función del ventilador o rustidor al cocinado.
4. Si desea precalentar el dispositivo, pulse el icono 16 y automáticamente el dispositivo comenzará con el precalentamiento y al finalizarlo emitirá un sonido y empezará con el cocinado de la función seleccionada. Si por el contrario no desea precalentar el dispositivo, tras seleccionar la función pulse el icono de Inicio/Pausa (21).
5. Al finalizar el cocinado, el dispositivo emitirá un sonido avisándole de la finalización.
6. Pulse el icono de encendido/apagado (14) al finalizar el cocinado.

Aviso

El dispositivo entrará en modo de espera, si no se ha realizado ninguna función con él pasado un minuto aproximadamente. Para iniciarlo de nuevo, pulse el icono de encendido/apagado (14).

Panel de control

Fig. 2.

Encendido/apagado (14)

Pulse este icono para encender o apagar el dispositivo.

Funciones predeterminadas (15)

El dispositivo cuenta con 9 funciones predeterminadas que se muestran a continuación en la tabla.

Icono	Función	Temperatura	Tiempo	Ventilador	Rustidor	Precalentar	Rango de temperatura	Rango de tiempo
	Freidora de aire	200°C	25 min	Sí	-	Sí	60-200°C	Hasta 1 h
	Deshidratar	55°C	5h	-	-	-	40-80°C	Hasta 24 h
	Pizza	230°C	12 min	Sí	-	Sí	100-230°C	Hasta 1 h
	Mantener caliente	70°C	1h	-	-	-	60-110°C	Hasta 12 h
	Tostar*	7 niveles	1: 2min 15s 2: 3 min 3: 3min 40s 4: 4min 10s 5: 4min 35s 6: 5min 7: 6min	-		-	-	Hasta 20min
	Asar	230°C	15 min	-	-	Sí	100-230°C	Hasta 1 h
	Hornear	170°C	30 min			Sí	100-230°C	Hasta 1 h
	Asar pollo	230°C	1 h 30 min	Sí	Sí	-	100-230°C	Hasta 2 h
	Fermentar	40°C	1 h 30 min	-	.	-	35-60°C	Hasta 2 h

*En la función tostar únicamente hay niveles, no se mostrará ningún valor de temperatura en el indicador de temperatura. Para cambiar el nivel, pulse el icono 19 una vez y luego los iconos 22 o 25.

Aviso

- La información por defecto de la tabla anterior es únicamente como referencia, puede ajustar la temperatura y el tiempo de cocción a su gusto.
- Los datos pueden variar en función de las diferentes características de los alimentos a cocinar.
- Al cocinar alimentos grasos (por ejemplo, alitas de pollo) en la bandeja de freidora de aire, coloque papel de horno para evitar que la grasa caiga en las resistencias inferiores.

Consejo

- Para cocinar pizza es recomendable utilizar la piedra para pizza. Para un resultado

perfecto, precaliente la piedra a la vez que precalienta el horno y luego inserte la pizza encima de la piedra.

- El tiempo de cocción del pollo asado se ha estipulado para un pollo de aproximadamente 2 kg, por lo que, si el pollo pesase más o menos, sería necesario ajustar el tiempo de cocción.

A continuación, se muestra una tabla informativa en la que se indica qué tipo de bandeja es recomendable utilizar en cada programa y la posición en la que debe colocarse, siendo el 1 la guía de accesorio más cercana a la resistencia superior y 3 la más cercana a la resistencia inferior.

Función	Accesorio	Posición del accesorio
Freidora de aire	Bandeja de freidora de aire	2
Deshidratar	Bandeja de freidora de aire	2
Pizza	Rejilla de horno y piedra para pizzas	3
Mantener caliente	Bandeja de horno o rejilla de horno	2
Tostar	Rejilla de horno	1 o 2
Asar	Rejilla de horno	2
Hornear	Rejilla de horno	2 o 3*
Asar pollo	Rustidor	Rustidor
Fermentar	Bandeja de horno	2

*Dependiendo de lo que se cocine, es decir, si es un bizcocho, se debe tener en cuenta el volumen que puede adquirir y por lo tanto habría que ponerlo en una posición u otra para evitar que roce la resistencia superior al aumentar el volumen.

Pre calentamiento (16)

- Pulse este icono si desea precalentar el dispositivo antes de iniciar el cocinado.
- Para seleccionar el precalentamiento, antes debe seleccionar la función predeterminada deseada y ajustar la temperatura y el tiempo a su gusto. A continuación, pulse el icono de precalentamiento y pulse el icono de inicio/pausa (21) para comenzar el precalentamiento.
- Durante el precalentamiento, en el indicador de temperatura aparecerá 'Pre' y al finalizar emitirá un sonido indicando que comienza el cocinado.

Consejo

Es recomendable introducir los alimentos finalizado el precalentamiento, justo en el momento

en que el dispositivo emite el sonido para obtener mejores resultados. Para ello, abra la puerta e introduzca los alimentos y al cerrarla, el cocinado continuará de forma automática.

Rustidor (17)

Pulse este icono cuando utilice el rustidor. Esta función permite que el alimento colocado en el rustidor se vaya cocinando a la vez que gira, para obtener una cocción más uniforme.

Consejo

Esta función es recomendable para cocinar pollo asado, conseguirá una cocción perfecta.

Ventilador (18)

Pulse este icono cuando desee cocinar con ventilador.

Nota

En algunas funciones, el ventilador está programado de forma automática (este parpadeará) para obtener mejores resultados en esa función, pero si desea desactivarlo, pulse el icono.

Selector de temperatura y tiempo (19)

- Pulse sobre este icono si desea modificar el tiempo y la temperatura del programa seleccionado. Los parámetros no se modificarán si no se ha seleccionado previamente la función.
- Si pulsa una vez, el indicador de temperatura (23) comenzará a parpadear y podrá ajustar la temperatura.
- Si pulsa dos veces, el indicador de tiempo (24) comenzará a parpadear y podrá ajustar el tiempo.

Luz (20)

Pulse este icono si desea encender la luz para visualizar mejor el interior del horno. Esta función está programada para que la luz se mantenga encendida aproximadamente 30 segundos, por lo que, si desea seguir visualizando el interior, superados los 30 segundos, deberá pulsar el icono de nuevo.

Inicio/pausa (21)

Pulse este icono para iniciar o pausar el cocinado. Si solo se selecciona la función (sin precalentamiento) pulse este icono para iniciar el cocinado, de lo contrario, el cocinado comenzará tras el precalentamiento sin necesidad de pulsar este icono. Si se abre la puerta durante el cocinado, este se pausará y al cerrarla se reanudará el cocinado automáticamente.

Disminuir (22) /aumentar (25) temperatura o tiempo

Pulse este icono para disminuir (22) o aumentar (25) la temperatura o el tiempo de cocinado. Asegúrese de haber pulsado previamente el icono 19 para modificar los parámetros, de lo contrario, el dispositivo no modificará los valores.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte el dispositivo de la toma de corriente antes de limpiarlo.
- Limpie el dispositivo y los accesorios utilizados después de cada uso.
- Deje que se enfríe tanto el dispositivo como los accesorios antes de desmontarlo o limpiarlo.

Limpieza de la parte exterior y de la puerta

- No utilice utensilios metálicos o productos abrasivos para limpiar el exterior del dispositivo. Utilice un paño suave y húmedo para limpiar la superficie del producto.
- Nunca sumerja el dispositivo en agua o en otros líquidos.
- No utilice esponjas, polvos o productos de limpieza abrasivos para limpiar el producto.
- Utilice una esponja humedecida para limpiar la superficie del producto. Puede utilizar un detergente líquido no abrasivo o una solución suave en spray para evitar que se acumulen las manchas. Aplique el producto de limpieza a la esponja y no a la superficie del dispositivo directamente.
- Para limpiar la puerta de cristal, utilice un limpiacristales o un detergente suave y una esponja húmeda o estropajo suave de plástico. No utilice productos abrasivos ni estropajos metálicos, podrían rayar la superficie del dispositivo.
- Limpie el panel de control con un paño suave y húmedo. Aplique el producto de limpieza al paño, no lo aplique directamente al panel de control. Al limpiar el panel de control con un estropajo o con productos abrasivos podría rayarlo.

Limpieza del interior

Para limpiar las salpicaduras que puedan ocurrir durante los procesos de cocción, utilice una esponja húmeda y suave para limpiar las paredes. Puede utilizar un detergente líquido no abrasivo o una solución suave en spray para evitar que se acumulen las manchas. Aplique el producto de limpieza a la esponja y no al interior directamente.

Advertencia

Extreme la precaución al limpiar los elementos calefactores para no dañarlos. Deje que el dispositivo se enfríe completamente y, luego, frote con cuidado una esponja suave y húmeda o un paño a lo largo de las resistencias. No utilice ningún tipo de producto de limpieza ni detergente. Seque todas las superficies y deje que terminen de secarse bien antes de conectar el cable de alimentación a la toma de corriente y de encender el dispositivo.

Limpieza de la bandeja recoge grasas

- Después de cada uso, extraiga la bandeja recoge grasas y tire los restos. Utilice una esponja humedecida para limpiar la bandeja. Puede utilizar un detergente líquido no abrasivo o una solución suave en spray para evitar que se acumulen las manchas. Aplique el producto de limpieza a la esponja y no a la bandeja directamente. Séquelo bien.
- Para deshacerse de la grasa, sumerja la bandeja en agua con jabón y lávela con una

esponja o un estropajo suave de plástico. Enjuáguela y séquela bien.

- Asegúrese siempre de insertar de nuevo la bandeja recoge grasas en el dispositivo después de la limpieza y antes de conectar el cable de alimentación a la toma de corriente o de encender el dispositivo.
- La bandeja recoge grasas no es apta para lavavajillas.

Limpieza de los accesorios

- Lave todos los accesorios en agua tibia con jabón y utilice una esponja o un estropajo suaves de plástico. Enjuáguelos y séquelos bien.
- No utilice productos de limpieza abrasivos, estropajos o utensilios metálicos para limpiar ninguno de los accesorios, podría dañar la superficie.
- Los accesorios no son aptos para lavavajillas.

Almacenamiento

- Asegúrese de que todas las partes del dispositivo están limpias y secas cuando lo guarde.
- Asegúrese de que la puerta está cerrada.
- Guarde el dispositivo en frío, sobre una superficie horizontal y sobre las patas de soporte. No lo guarde mientras esté caliente o mojado.
- No lo guarde en ambientes húmedos y calurosos.

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código de error	Problema	Solución
E1	Sensor de temperatura. Circuito abierto.	En los últimos 2 minutos después de iniciar el cocinado, el dispositivo emitirá 10 pitidos. Apague el dispositivo y vuélvalo a encender. Si el problema no se soluciona, contacte con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec.
E2	Sensor de temperatura. Cortocircuito o sobrecalentamiento.	A los 5 segundos de empezar el cocinado, el dispositivo emitirá 10 pitidos. Apague el dispositivo y vuélvalo a encender. Si el problema no se soluciona, contacte con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Ref. 02264
Modelo: Bake&Fry 2500 Touch Steel
Potencia: 1600 W
Voltaje y frecuencia: 220-240 V~, 50/60 Hz
Volumen: 26L
Fabricado en China | Diseñado en España

7. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus Aparatos Eléctricos y electrónicos y/o las correspondientes

baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales.

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

8. GARANTÍA Y SAT

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

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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

9. COPYRIGHT

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Housing
2. Control panel
3. Handle
4. Door
5. Ventilation grid
6. Rotisserie accessory
7. Baking tray
8. Oven rack
9. Air fry tray
10. Fat-drip tray
11. Rotisserie
12. Tray removal accessory
13. Pizza stone

Control panel

Fig. 2.

14. On/off
15. Pre-set functions
16. Preheating
17. Rotisserie
18. Fan
19. Temperature/time setting
20. Light
21. Start/Pause
22. Temperature or time decrease
23. Temperature indicator
24. Time indicator
25. Temperature or time increase

2. BEFORE USE

- This product includes a safety package to protect it during transport. Unpack the appliance and keep the original box and other packaging items in a safe place. It will help prevent any damage if the product needs to be transported 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 Technical Support Service of Cecotec immediately.

- Clean the interior and the exterior of the device with a damp cloth. Do not wet the heating element.
- Clean the accessories thoroughly with hot water, detergent and a non-abrasive sponge.
- Dry all accessories and reassemble them inside the device.
- Do not fill the device with oil or any other liquid.
- Place the device on an even, heat-resistant surface.
- Keep a distance of at least 110 mm between the power socket and the wall, furniture, etc.

Box contents

- Oven
- Oven rack
- Baking tray
- Air fry tray
- Rotisserie
- Rotisserie handle
- Fat-drip tray
- Pizza stone
- Instruction manual

Tip

Before using the oven for the first time, follow these steps. You may detect a small amount of smoke and odour, which is normal and does not imply any malfunction.

1. Remove all the accessories of the device and close the door.
2. Plug the oven to a power supply.
3. Set the temperature at 230°C for 10 minutes to sterilise it and remove any unpleasant smells from the manufacturing process.

Features

The device features an open door sensor. This means that, when you open the door, the cooking process will pause and the light turns on. The word 'Open' will appear on the display. When you close the door, the cooking process will resume.

3. OPERATION

The oven-fryer features 9 pre-set programmes, fan function, rotisserie function and preheating. Next, you will find a quick operation guide for the device operation and all the buttons on the control panel.

Quick operation guide

1. Plug the device to the mains supply and on a flat and stable surface. Avoid placing the device near walls, so the ventilation is better.
2. Press the ON/OFF icon (14) and the control panel will automatically light up and the time and temperature indicators will show '- - -'.

3. Select one of the 9 pre-set functions. If the pre-set configuration does not suit you, you can modify the time and temperature. Moreover, you can add the fan or rotisserie functions to the cooking process.
4. If you wish to preheat the device, press the icon 16 and the device will automatically start the preheating; once it is finished it will emit a sound and it will start the selected cooking function. If you do not wish to preheat the device, press the Start/Pause icon (21) after selecting the function.
5. When the cooking process finishes, the device will emit a sound to inform you.
6. Press the ON/OFF icon (14) to finish the cooking.

Warning

The device will enter the standby mode after approximately a minute of inactivity. To start the device again, press the ON/OFF icon (14).

Control panel

Fig. 2.

ON/OFF (14)

Press this icon to turn the device on and off.

Pre-set functions (15)

This device has 9 pre-set functions that are shown in the table below.

Icon	Function	Temperature	Time	Fan	Rotisserie	Preheating	Temperature range	Time range
	Air fryer	200 °C	25 min	Yes	-	Yes	60-200°C	Up to 1 h
	Dehydrate	55°C	5 h	-	-	-	40-80°C	Up to 24 h
	Pizza	230°C	12 min	Yes	-	Yes	100-230°C	Up to 1 h
	Keep warm	70°C	1 h	-	-	-	60-110°C	Up to 12 hrs
	Toast*	7 power levels	1: 2 min 15 s 2: 3 min 3: 3 min 40 s 4: 4 min 10 s 5: 4 min 35 s 6: 5 min 7: 6 min	-		-	-	Up to 20 min
	Roast	230°C	15 min	-	-	Yes	100-230°C	Up to 1 h
	Bake	170 °C	30 min			Yes	100-230°C	Up to 1 h
	Roast chicken	230°C	1 h 30 min	Yes	Yes	-	100-230°C	Up to 2 h
	Ferment	40°C	1 h 30 min	-	.	-	35-60°C	Up to 2 h

*In the toast function there are only levels, the temperature indicator will not show any temperature value. To modify the level, press the icon 19 once and then the icons 22 or 25.

Warning

- The default information in the table above is for reference only, you can set the temperature and cooking time if desired.
- Data may vary depending on the different characteristics of the food to be cooked.
- When cooking fatty food (like chicken wings) on the air fry tray, place baking paper to avoid fat from falling on the lower heating elements.

Tip

- We advise you to use the pizza stone to cook pizza. For a perfect result, preheat the stone while you preheat the oven and then place the pizza over the stone.

- The cooking time of a roast chicken has been determined for a chicken weighing approximately 2 kg, so if the chicken weight is different, you will need to adjust the cooking time.

An informative table is shown below, indicating which type of tray is recommended for each programme and the position in which it should be placed, with 1 being the accessory rail closest to the upper heating element and 3 the closest to the lower heating element.

Function	Accessory	Accessory position
Air fryer	Air fry tray	2
Dehydrate	Air fry tray	2
Pizza	Oven rack and pizza stone	3
Keep warm	Oven tray or oven rack	2
Toast	Oven rack	1 or 2
Roast	Oven rack	2
Bake	Oven rack	2 or 3*
Roast chicken	Rotisserie	Rotisserie
Ferment	Baking tray	2

*Depending on what you bake, for example if it is a sponge cake, you must take into account the volume it may gain and therefore you should place it in one position or another to prevent it from coming into contact with the upper heating element as volume increases.

Preheating (16)

- Press this icon if you wish to preheat the device before starting cooking.
- To select the preheating, you must select the desired pre-set function first and adjust the temperature and time as desired. Next, press the preheating icon and press the Start/Pause icon (21) to start preheating.
- During preheating, the temperature display will show 'Pre' and when it finishes, it will emit a sound to inform you that the cooking process will start.

Tip

We recommend you place the food after the preheating, right after the device emits a sound to obtain the best results. To do so, open the door and place the food; when you close it, the cooking process will start automatically.

Rotisserie (17)

Press this icon when using the rotisserie. This function allows you to cook the food in the rotisserie while it turns, to achieve a more even cooking.

Tip

This function is recommended to cook roast chicken, as it will achieve a perfect cooking.

Fan (18)

Press this icon when you wish to cook with the fan.

Note

In some functions, the fan is automatically programmed (it will flash on the display) to achieve the best results in this function, but if you wish to deactivate it, press the icon.

Temperature/time setting (19)

- Press this icon if you wish to modify the time and temperature of the selected programme. The parameters will not be modified if you have not previously selected a function.
- If you press it once, the temperature indicator (23) will start flashing and you will be able to adjust the temperature.
- If you press it twice, the time indicator (24) will start flashing and you will be able to adjust the time.

Light (20)

Press this icon if you wish to turn on the light to better see the oven interior. This function is programmed to keep the light on for approximately 30 seconds, so if you wish to continue viewing the interior after the 30 seconds have elapsed, you must press the icon again.

Start/pause (21)

Press this icon to start or pause the cooking. If you only select a function (without preheating), press this icon to start the cooking process; otherwise, the cooking process will start after the preheating without pressing this icon. If you open the door during cooking, it will pause and if you close it, it will resume cooking.

Time and temperature decrease (22) and increase (25)

Press this icon to decrease (22) or increase (25) the cooking time or temperature. Make sure you have previously pressed the icon 19 to modify the parameters; otherwise, the device will not modify the values.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

- Disconnect the appliance from the power supply and allow it to cool down before cleaning.
- Clean the device and the accessories after each use.
- Allow the device and accessories to cool down before disassembling and cleaning it.

Cleaning the product's exterior housing and the door

- Do not use metallic tools or abrasive products to clean the device exterior. Use a soft, damp cloth to clean the device surface.

- Never immerse the appliance in water or other liquid.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads to clean the product.
- Use a damp sponge to clean the product surface. You can use a non-abrasive liquid detergent or a mild spray solution to prevent stains from building up. Apply the cleaning product to the sponge and not to the device surface directly.
- To clean the glass door, use a glass cleaner or mild detergent and a damp sponge or soft plastic scouring pad. Do not use abrasive products or metallic scouring pads, as they may scratch the surface of the device.
- Clean the control panel with a soft and damp cloth. Apply the cleaning product to the cloth, do not apply it directly to the control panel. Cleaning the control panel with a scouring pad or abrasive products may scratch it.

Interior cleaning

To clean any splashes that may occur during cooking processes, use a soft, damp sponge to wipe the walls. You can use a non-abrasive liquid detergent or a mild spray solution to prevent stains from building up. Apply the cleaning product to the sponge and not the inside directly.

Warning

Extreme caution when cleaning the heating element to avoid damaging it. Allow the device to cool down completely and then carefully rub a soft, damp sponge or cloth along the resistors. Do not use any type of cleaning product or detergent. Dry all the surfaces and allow them to dry completely before connecting the power cord to the power outlet and turning on the device.

Fat-drip tray cleaning

- After every use, remove the fat-drip tray and wash it. Use a damp sponge to clean the tray. You can use a non-abrasive liquid detergent or a mild spray solution to prevent stains from building up. Apply the cleaning product to the sponge and not to the tray directly. Dry it properly.
- To get rid of fat, soak the tray in soapy water and wash it with a sponge or soft plastic scouring pad. Rinse and dry well.
- Always make sure to insert the fat-drip tray back into the device after cleaning and before connecting the power cord to the mains socket or switching on the device.
- The fat-drip tray is not dishwasher-safe.

Accessories cleaning

- Wash all accessories in warm soapy water and use a sponge or a soft plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly.
- Do not use abrasive cleaners, scouring pads or metal utensils to clean any of the accessories, as this may damage the surface.
- Accessories are not dishwasher safe.

Storage

- Make sure all its parts are clean and dry when you store it.
- Make sure the door is closed.
- Store the device cool, on a horizontal surface and on the support feet. Do not store it while it is hot or wet.
- Do not store it in hot and humid environments.

5. TROUBLESHOOTING

Error code	Problem	Solution
E1	Temperature sensor. Open circuit.	In the last 2 minutes after the cooking process starts, the device will beep 10 times. Turn off the device and turn it on again. If the problem persists, contact the official Technical Support Service of Cecotec to repair it.
E2	Temperature sensor. Overheating or short circuit.	5 seconds after starting the cooking process, the device will beep 10 times. Turn off the device and turn it on again. If the problem persists, contact the official Technical Support Service of Cecotec to repair it.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Ref. 02264
Model: Bake&Fry 2500 Touch Steel
Power: 1600 W
Voltage and frequency: 220-240 V~, 50/60 Hz
Volume: 26L
Manufactured in China | Designed in Spain

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



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

Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries. Compliance with the above guidelines will help to protect 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 be carried out by qualified personnel.

If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact Cecotec official 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. Coque
2. Panneau de contrôle
3. Poignée
4. Porte
5. Grilles de ventilation
6. Accessoire rôtissoire
7. Plateau de four
8. Grille
9. Plateau pour friteuse à air
10. Plateau ramasse-graisses
11. Rôtissoire
12. Accessoire pour retirer les plateaux
13. Pierre à pizzas

Panneau de contrôle

Img. 2.

14. Connexion/Déconnexion
15. Fonctions prédéterminées
16. Préchauffage
17. Rôtissoire
18. Ventilateur
19. Sélecteur de température ou de temps
20. Lumière
21. Démarrage/Pause
22. Diminuer la température ou le temps
23. Témoin de température
24. Indicateur de temps
25. Augmenter la température ou le temps

2. AVANT UTILISATION

- Ce produit possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte et conservez celle-ci ainsi que les autres éléments de l'emballage dans un lieu sécurisé. Cela vous aidera à éviter d'endommager le produit 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.
- Utilisez un chiffon propre et humide pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil et séchez-le. Ne mouillez pas l'élément chauffant.
- Nettoyez les accessoires en profondeur en utilisant de l'eau chaude, du détergent et une éponge non-abrasive.
- Sortez tous les accessoires et introduisez-les dans l'appareil.
- Ne remplissez pas l'appareil avec de l'huile ou autre type de liquide.
- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plate.
- Laissez une distance minimale de 110 mm entre l'appareil et la prise de courant, le mur, les meubles, etc.

Contenu de la boîte

- Four
- Grille
- Plateau de four
- Plateau pour friteuse à air
- Rôtissoire
- Poignée de la rôtissoire
- Plateau ramasse-graisses
- Pierre à pizzas
- Manuel d'instructions

Conseils

Avant d'utiliser le four pour la première fois, suivez la procédure suivante. Une petite quantité de fumée et d'odeur peut être détectée, mais cela est normal et n'implique aucune anomalie.

1. Enlevez tous les accessoires de l'appareil et fermez la porte.
2. Branchez l'appareil sur une prise de courant.
3. Réglez la température à 230°C pendant 10 minutes pour le stériliser et éliminer toute mauvaise odeur provenant du processus de fabrication.

Caractéristiques

L'appareil possède un capteur de porte ouverte. Cela veut dire que, si vous ouvrez la porte à mi-parcours de cuisson, l'appareil s'arrêtera et la lumière s'allumera. À ce moment-là, le mot « Open » apparaîtra sur l'écran. Lorsque vous fermez la porte, le processus de cuisson reprendra.

3. FONCTIONNEMENT

Le mini-four friteuse dispose de 9 programmes prédéterminés, de la fonction ventilateur, de la fonction rôtissoire et de la fonction préchauffage. Le fonctionnement de l'appareil et toutes les parties du panneau de contrôle sont expliqués ci-dessous.

Guide rapide de fonctionnement

1. Placez l'appareil sur une surface plane et stable et branchez-le. Évitez de le placer trop près des murs, car la ventilation sera meilleure.
2. Appuyez sur l'icône de connexion/déconnexion (14) et automatiquement le panneau de contrôle s'allumera et « - - » apparaîtra sur les indicateurs de temps et de température.
3. Sélectionnez l'une des 9 fonctions prédéterminées. Si le réglage par défaut n'est pas celui souhaité, réglez la température et le temps selon votre goût. En plus, vous pouvez ajouter la fonction ventilateur ou rôtissoire à la cuisson.
4. Si vous voulez préchauffer l'appareil, appuyez sur l'icône 16 et l'appareil commencera automatiquement à préchauffer et lorsqu'il sera terminé, il émettra un bip et commencera la cuisson de la fonction sélectionnée. Si vous ne souhaitez pas préchauffer l'appareil, appuyez sur l'icône Démarrage/Pause (21) après avoir sélectionné la fonction.
5. À la fin de la cuisson, l'appareil émettra un bip pour vous indiquer que la cuisson est terminée.
6. Appuyez sur l'icône de connexion/déconnexion (14) à la fin de la cuisson.

Avertissement

L'appareil se mettra en mode veille si aucune fonction n'a été sélectionnée après environ une minute. Pour le remettre en marche, appuyez sur l'icône connexion/déconnexion (14).

Panneau de contrôle

Img. 2.

Connexion/Déconnexion (14)

Appuyez sur cette icône pour allumer ou éteindre l'appareil.

Fonctions prédéterminées (15)

Cet appareil dispose de 9 fonctions prédéterminées indiquées ci-dessous dans le tableau.

Icono	Fonction	Température	Temps	Ventilateur	Rôtissoire	Préchauffage	Intervalle de température	Intervalle de temps
	Friteuse à air	200 °C	25 min	Oui	-	Oui	60-200 °C	Jusqu'à 1 h
	Déshydrater	55 °C	5 h	-	-	-	40 - 80 °C	Jusqu'à 24 h
	Pizza	230 °C	12 min	Oui	-	Oui	100-230 °C	Jusqu'à 1 h
	Maintenir au chaud	70 °C	1 h	-	-	-	60 - 110 °C	Jusqu'à 12 h
	Faire griller*	7 niveaux	1: 2 min 15 s 2: 3 min 3: 3 min 40 s 4: 4 min 10 s 5: 4 min 35 s 6: 5 min 7: 6 min	-		-	-	Jusqu'à 20 min
	Rôtir	230 °C	15 min	-	-	Oui	100-230 °C	Jusqu'à 1 h
	Cuire au four	170 °C	30 min			Oui	100-230 °C	Jusqu'à 1 h
	Rôtir poulet	230 °C	1 h 30 min	Oui	Oui	-	100-230 °C	Jusqu'à 2 h
	Fermenter	40 °C	1 h 30 min	-	.	-	35 - 60 °C	Jusqu'à 2 h

*Avec la fonction faire griller, il n'y a que des niveaux, aucune valeur de température ne sera affichée sur l'indicateur de température. Pour modifier le niveau, appuyez une fois sur l'icône 19, puis sur les icônes 22 ou 25.

Avertissement

- Les informations du tableau antérieur sont des données à titre indicatif, vous pouvez ajuster la température et le temps de cuisson à votre convenance.
- Les données peuvent varier en fonction des différentes caractéristiques de l'aliment à cuire.
- Lorsque vous cuisinez des aliments gras (par exemple, des ailes de poulet) dans le plateau de la friteuse, placez du papier sulfurisé pour éviter que la graisse ne coule sur les éléments chauffants inférieurs.

Conseils

- Pour la cuisson des pizzas, il est recommandé d'utiliser la pierre à pizza. Pour un résultat

parfait, préchauffez la pierre à pizza en même temps que vous préchauffez le four, puis insérez la pizza sur la pierre.

- Le temps de cuisson du poulet rôti a été stipulé pour un poulet d'environ 2 kg, donc si le poulet pèse plus ou moins, le temps de cuisson devra être ajusté.

Un tableau informatif se trouve ci-dessous indiquant quel type de plateau est recommandé pour chaque programme et la position dans laquelle il doit être placé, 1 étant le guide le plus proche de l'élément chauffant supérieur et 3 le plus proche de l'élément chauffant inférieur.

Fonction	Accessoire	Position de l'accessoire
Friteuse à air	Plateau pour friteuse à air	2
Déshydrater	Plateau pour friteuse à air	2
Pizza	Grille de four et pierre à pizza	3
Maintenir au chaud	Plateau de four ou grille	2
Faire griller	Grille	1 ou 2
Rôtir	Grille	2
Cuire au four	Grille	2 ou 3*
Rôtir poulet	Rôtissoire	Rôtissoire
Fermenter	Plateau de four	2

*En fonction de l'aliment qui va être cuisiné, par exemple un gâteau, il faut tenir compte du volume qu'il peut acquérir et donc le placer dans une position ou une autre pour l'empêcher d'atteindre la résistance supérieure lorsque le volume augmente.

Préchauffage (16)

- Appuyez sur cette icône si vous souhaitez préchauffer l'appareil avant de commencer la cuisson.
- Pour sélectionner la fonction Préchauffage, vous devez d'abord sélectionner la fonction prédéterminée souhaitée et régler la température et le temps selon votre goût. Appuyez ensuite sur l'icône de préchauffage et sur l'icône de démarrage/pause (21) pour commencer le préchauffage.
- Pendant le préchauffage, « Pre » s'affichera sur l'indicateur de température et l'appareil émettra un bip indiquant que la cuisson a commencé.

Conseils

Il est recommandé d'introduire les aliments à la fin du préchauffage, juste au moment où

l'appareil émet le bip. Comme cela, vous obtiendrez de meilleurs résultats. Pour ce faire, ouvrez la porte et insérez les aliments, et lorsque vous fermez la porte, la cuisson continuera automatiquement.

Rôtissoire (17)

Appuyez sur cette icône lorsque vous utilisez la rôtissoire. Cette fonction permet aux aliments placés dans la rôtissoire de cuire pendant qu'elle tourne, pour une cuisson plus uniforme.

Conseils

Cette fonction est recommandée pour la cuisson du poulet rôti, afin d'obtenir une cuisson parfaite.

Ventilateur (18)

Appuyez sur cette icône lorsque vous souhaitez cuisiner avec le ventilateur.

Note

Avec certaines fonctions, le ventilateur est programmé automatiquement (celui-ci clignotera) pour obtenir de meilleurs résultats avec cette fonction, mais si vous souhaitez le désactiver, appuyez sur l'icône.

Sélecteur de température et de temps (19)

- Appuyez sur cette icône pour modifier le temps et la température du programme sélectionné. Les réglages ne seront pas modifiés si la fonction n'a pas été sélectionnée précédemment.
- Si vous appuyez une fois, l'indicateur de température (23) commencera à clignoter et vous pourrez régler la température.
- Si vous appuyez deux fois, l'indicateur de temps (24) commencera à clignoter et vous pourrez régler le temps.

Lumière (20)

Appuyez sur cette icône si vous souhaitez allumer la lumière pour mieux visualiser l'intérieur du mini-four. Cette fonction est programmée pour que la lumière reste allumée pendant environ 30 secondes. Si vous souhaitez continuer à visualiser l'intérieur du mini-four après les 30 secondes, vous devez appuyer à nouveau sur l'icône.

Démarrage/pause (21)

Appuyez sur cette icône pour démarrer ou mettre en pause le processus de cuisson. Si vous sélectionnez seulement la fonction (sans préchauffage), appuyez sur cette icône pour lancer la cuisson, sinon la cuisson commencera après le préchauffage sans avoir à appuyer sur cette icône. Si la porte s'ouvre pendant la cuisson, la cuisson se mettra en pause et lorsque vous la fermez, la cuisson recommencera automatiquement.

Diminuer (22) / Augmenter (25) le temps ou la température

Appuyez sur cette icône pour diminuer (22) ou augmenter (25) la température ou le temps de

cuisson. Assurez-vous que vous avez préalablement appuyé sur l'icône 19 pour modifier les réglages, sinon l'appareil ne modifiera pas les valeurs.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'appareil et ses accessoires après chaque utilisation.
- Laissez l'appareil et les accessoires refroidir complètement avant de les démonter ou nettoyer.

Nettoyage extérieur et de la porte

- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou produits abrasifs pour nettoyer l'extérieur de l'appareil. Utilisez un chiffon propre, doux et humide pour nettoyer la surface de l'appareil.
- Ne submergez jamais l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- N'utilisez pas d'éponges, de produits en poudre ni de produits nettoyants abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Utilisez une éponge humide pour nettoyer la surface du produit. Vous pouvez utiliser un détergent liquide non abrasif ou une solution douce en spray pour éviter l'accumulation des taches. Appliquez le produit de nettoyage sur l'éponge et non pas directement sur la surface de l'appareil.
- Pour nettoyer la porte, utilisez un nettoyant pour vitres ou un détergent doux et une éponge humide ou une éponge à récurer en plastique. N'utilisez ni de produits abrasifs ni d'éponges à récurer métalliques, car ils pourraient abîmer la surface de l'appareil.
- Nettoyez le panneau de contrôle avec un chiffon doux et humide. Appliquez le produit directement sur le chiffon, pas sur le panneau de contrôle. Si vous nettoyez le panneau de contrôle avec un tampon à récurer ou des produits abrasifs, ceux-ci pourraient rayer le panneau.

Nettoyage de l'intérieur

Pour nettoyer les éclaboussures qui peuvent se produire pendant la cuisson, utilisez une éponge douce et humide pour essuyer les parois. Vous pouvez utiliser un détergent liquide non abrasif ou une solution douce en spray pour éviter l'accumulation des taches. Appliquez le produit de nettoyage sur l'éponge et pas directement à l'intérieur.

Avertissement

Faites bien attention à ne pas abîmer les éléments chauffants lorsque vous les nettoyez. Laissez l'appareil refroidir complètement, puis frottez soigneusement les résistances à l'aide d'une éponge douce et humide ou avec un chiffon. N'utilisez aucun type de produit de nettoyage ou de détergent. Séchez toutes les surfaces et laissez-les bien sécher avant de brancher le câble d'alimentation à la prise et d'allumer l'appareil.

Nettoyage du plateau ramasse-graisses

- Retirez le plateau ramasse-graisses après chaque utilisation et jetez les restes à la poubelle. Utilisez une éponge humide pour nettoyer le plateau. Vous pouvez utiliser un détergent liquide non abrasif ou une solution douce en spray pour éviter l'accumulation des taches. Appliquez le produit de nettoyage sur l'éponge et pas directement sur le

plateau. Séchez-le bien.

- Pour éliminer la graisse, trempez le plateau dans l'eau avec du savon puis nettoyez-le avec une éponge ou une éponge à récurer douce et en plastique. Rincez-la et séchez-la bien.
- Veillez toujours à remettre le plateau ramasse-graisses dans l'appareil après le nettoyage et avant de brancher le cordon d'alimentation à la prise de courant ou d'allumer l'appareil.
- Le plateau ramasse-graisses ne convient pas au lave-vaisselle.

Nettoyage des accessoires

- Nettoyez tous les accessoires avec de l'eau tiède et du savon. Utilisez une éponge douce ou une éponge à récurer en plastique. Savonnez-les, rincez-les et laissez-les sécher complètement.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, d'éponges à récurer métalliques ou d'ustensiles métalliques pour nettoyer les accessoires, car cela pourrait endommager la surface.
- Aucun accessoire ne convient pour un nettoyage au lave-vaisselle.

Stockage

- Avant de garder l'appareil, vérifiez que toutes les pièces et composants sont propres et secs.
- Assurez-vous que la porte est fermée.
- Stockez l'appareil lorsqu'il a refroidi sur une surface horizontale et sur les pieds de support. Ne le rangez pas s'il est chaud ou mouillé.
- Ne le rangez pas dans des endroits humides ou chauds.

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Code erreur	Problème	Solution
E1	Capteur de température. Circuit ouvert.	Dans les 2 dernières minutes après le démarrage de la cuisson, l'appareil émettra 10 bips. Éteignez et rallumez l'appareil. Si le problème persiste, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec pour le réparer.
E2	Capteur de température. Court-circuit ou surchauffe.	Dans les 5 secondes après le début de la cuisson, l'appareil émettra 10 bips. Éteignez et rallumez l'appareil. Si le problème persiste, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec pour le réparer.

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Ref. 02264
 Modèle : Bake&Fry 2500 Touch Steel
 Puissance : 1600 W
 Voltage et fréquence : 220-240 V~, 50/60 Hz
 Volume : 26 L
 Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

7. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

Le respect des 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. Gehäuse
2. Bedienfeld
3. Griff
4. Tür
5. Ventilationsgitter
6. Zubehör Drehspeiß
7. Backblech
8. Ofengitter
9. Fritteuse-Backblech
10. Fettauffangschale
11. Drehspeiß
12. Entnahme-Zubehör für Backbleche
13. Pizzastein

Bedienfeld

Abb. 2.

14. Ein-/Ausschaltung
15. Voreingestellte Funktionen
16. Vorheizung
17. Drehspeiß
18. Ventilator
19. Temperatur- und Zeitwahlschalter
20. Licht
21. Start/Pause
22. Die Temperatur/ Zeit verringern
23. Temperaturanzeiger
24. Zeitanzeiger
25. Die Temperatur/ Zeit erhöhen

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Produkt ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus der Karton und bewahren Sie den Originalkarton und andere Verpackungsmaterialien an einem sicheren Ort auf. Dies hilft Ihnen, Schäden an dem Produkt zu vermeiden, wenn Sie es in Zukunft transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Teile wiederverwerten.

- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn die Lieferung fehlen oder nicht in gutem Zustand sind, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.
- Reinigen Sie die Innen- sowie die Außenseite mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie danach. Befeuchten Sie nicht das Heizelement.
- Reinigen Sie die Zubehöre gründlich mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Trocknen Sie alle Zubehörteile und setzen Sie sie in das Gerät.
- Das Gerät darf nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeit gefüllt werden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 110 mm zwischen der Steckdose und der Wand, den Möbeln usw. ein.

Vollständiger Inhalt

- Backofen
- Ofengitter
- Backblech
- Fritteuse-Backblech
- Drehspieß
- Drehspieß-Griff
- Fettauffangschale
- Pizzastein
- Bedienungsanleitung

Tipp

Bevor Sie den Backofen zum ersten Mal in Betrieb nehmen, gehen Sie wie folgt vor. Eine geringe Rauch- und Geruchsentwicklung kann festgestellt werden, dies ist jedoch normal und stellt keine Anomalie dar.

1. Entfernen Sie sämtliches Zubehör aus dem Gerät und schließen Sie die Tür.
2. Schließen Sie den Backofen an eine Steckdose an.
3. Stellen Sie die Temperatur für 10 Minuten auf 230 °C ein, um sie zu sterilisieren und schlechte Gerüche aus dem Herstellungsprozess zu entfernen.

Merkmale:

Das Gerät ist mit einem Türsensor ausgestattet. Das bedeutet, dass beim Öffnen der Tür der Garvorgang unterbrochen wird und das Licht aufleuchtet. Auf dem Bildschirm erscheint nun „Öffnen“. Sobald die Tür geschlossen ist, wird der Garvorgang fortgesetzt.

3. BEDIENUNG

Die Fritteuse verfügt über 9 voreingestellte Programme, Ventilator-Funktion, Drehspieß-

Funktion und Vorheizung. Im Folgenden werden die Funktionsweise des Geräts und alle Teile des Bedienfelds erläutert.

Schnelle Bedienungsanleitung

1. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz und an eine ebene und stabile Fläche an. Vermeiden Sie es, es zu nah an den Wänden zu platzieren, dann ist die Belüftung besser.
2. Drücken Sie das Ein/Aus-Symbol (14), woraufhin das Bedienfeld automatisch aufleuchtet und „- -“ auf den Zeit- und Temperaturanzeigen erscheint.
3. Wählen Sie eine der 9 voreingestellten Funktionen. Wenn die Standardeinstellung nicht Ihren Bedürfnissen entspricht, stellen Sie die Temperatur und die Zeit nach Ihren Vorstellungen ein. Darüber hinaus können Sie das Garen mit der Ventilation- oder Drehspieß-Funktion ergänzen.
4. Wenn Sie das Gerät vorheizen möchten, drücken Sie auf das Symbol 16. Das Gerät beginnt automatisch mit der Vorheizung, und wenn es fertig ist, ertönt ein Signalton und die gewählte Funktion wird gestartet. Wenn Sie das Gerät nicht vorheizen möchten, drücken Sie nach Auswahl der Funktion auf das Symbol Start/Pause (21).
5. Am Ende des Garvorgangs informiert Sie das Gerät mit einem Signalton, dass der Vorgang abgeschlossen ist.
6. Drücken Sie am Ende des Garvorgangs auf das Ein/Aus-Symbol (14).

Hinweis

Das Gerät wechselt in den Bereitschaftsmodus, wenn nach etwa einer Minute keine Einstellung mit dem Gerät ausgeführt wurde. Um ihn wieder zu starten, drücken Sie auf das Ein/Aus-Symbol (14).

Bedienfeld

Abb. 2.

An-/Aus (14)

Drücken Sie dieses Symbol, um das Gerät ein- oder auszuschalten.

Voreingestellte Funktionen (15)

Das Gerät verfügt über 9 Voreingestellte Funktionen, die in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind.

Symbol	Funktion	Temperatur	Zeit	Ventilator	Drehspieß	Vorheizen	Temperaturbereich	Zeitbereich
	Luftfrittieren	200°C	25 Min	Ja	-	Ja	60-200°C	Bis 1 Stunde
	Dehydrieren	55°C	5h	-	-	-	40-80°C	Bis 24 Stunden
	Pizza	230°C	12 Min	Ja	-	Ja	100-230°C	Bis 1 Stunde
	Warmhaltefunktion	70°C	1h	-	-	-	60-110°C	Bis 12 Stunden
	Rösten*	7 Stufen	1: 2min 15s 2: 3 min 3: 3min 40s 4: 4min 10s 5: 4min 35s 6: 5min 7: 6min	-		-	-	Bis 20 Minuten
	Braten	230°C	15 Min	-	-	Ja	100-230°C	Bis 1 Stunde
	Backen	170°C	30 Min			Ja	100-230°C	Bis 1 Stunde
	Brathähnchen	230°C	1 Std. 30 Min.	Ja	Ja	-	100-230°C	Bis 2 Stunden
	Gären	40°C	1 Std. 30 Min.	-	.	-	35-60°C	Bis 2 Stunden

*Bei der Rösten-Funktion gibt es nur Stufen, es wird kein Temperaturwert auf der Temperaturanzeige angezeigt. Um die Stufe zu ändern, drücken Sie einmal auf Symbol 19 und dann auf die Symbole 22 oder 25.

Hinweis

- Die Standardinformationen in der obigen Tabelle dienen nur als Referenz, Sie können die Temperatur und Garzeit nach Ihren Bedürfnissen einstellen.
- Die Daten können je nach den unterschiedlichen Eigenschaften der zu garenden Lebensmittel ändern.
- Legen Sie beim Garen von fetthaltigen Speisen (z. B. Hähnchenflügeln) in der Fritteuse Backpapier aus, damit das Fett nicht auf die unteren Heizelemente tropft.

Tipp

- Es wird empfohlen, den Pizzastein für Pizzas garen zu verwenden. Für ein perfektes

Ergebnis heizen Sie den Stein gleichzeitig mit dem Ofen vor und schieben die Pizza dann auf den Stein.

- Die Garzeit für das Brathähnchen wurde für ein Hähnchen mit einem Gewicht von ca. 2 kg angegeben; wenn das Hähnchen mehr oder weniger wiegt, muss die Garzeit angepasst werden.

Nachstehend finden Sie eine informative Tabelle, die angibt, welche Backblechart für jedes Programm empfohlen wird und in welcher Position es platziert werden sollte, wobei 1 die dem oberen Heizelement am nächsten liegende Zubeleitanleitung und 3 die dem unteren Heizelement am nächsten liegende ist.

Funktion	Zubehör	Zubehörposition
Luftfrittieren	Fritteuse-Backblech	2
Dehydrieren	Fritteuse-Backblech	2
Pizza	Backofengitter und Pizzastein	3
Warmhaltefunktion	Backblech und Ofengitter:	2
Rösten	Ofengitter	1 oder 2
Braten	Ofengitter	2
Backen	Ofengitter	2 oder 3*
Brathähnchen	Drehspieß	Drehspieß
Gären	Backblech	2

*Je nachdem, was gebacken wird, z. B. ein Kuchen, muss das Volumen berücksichtigt werden, das es annehmen kann, und daher sollte es in die eine oder andere Position gebracht werden, um zu verhindern, dass es bei zunehmendem Volumen am oberen Heizelement reibt.

Vorheizung (16)

- Drücken Sie dieses Symbol, wenn Sie das Gerät vorheizen möchten, bevor Sie mit dem Garen beginnen.
- Um die Vorheizung zu wählen, müssen Sie zunächst die gewünschte voreingestellte Funktion auswählen und die Temperatur und die Zeit nach Ihren Wünschen einstellen. Drücken Sie dann auf das Vorheizung-Symbol und auf das Start/Pause-Symbol (21), um die Vorheizung zu starten.
- Während der Vorheizung zeigt die Temperaturanzeige „Pre“ an und am Ende des Vorheizens ertönt ein Signalton, um anzuzeigen, dass der Garvorgang begonnen hat.

Tipp

Um bessere Ergebnisse zu erzielen, empfiehlt es sich, die Speisen am Ende des

Vorheizungs Vorgangs einzuführen, genau in dem Moment, in dem das Gerät einen Ton abgibt. Öffnen Sie dazu die Tür, legen Sie das Essen ein, und wenn Sie die Tür schließen, wird der Garvorgang automatisch fortgesetzt.

Drehspieß (17)

Drücken Sie dieses Symbol, wenn Sie den Drehspieß verwenden. Mit dieser Funktion werden die in den Drehspieß eingelegten Speisen während der Drehung gegart, was zu einem gleichmäßigeren Garen führt.

Tipp

Diese Funktion wird zum Garen von Brathähnchen empfohlen, um ein perfektes Ergebnis zu erzielen.

Ventilator (18)

Drücken Sie dieses Symbol, wenn Sie mit Ventilator garen möchten.

Hinweis

Bei einigen Funktionen wird der Ventilator automatisch programmiert (er blinkt), um bessere Ergebnisse in dieser Funktion zu erzielen; wenn Sie ihn jedoch deaktivieren möchten, drücken Sie das Symbol.

Temperatur- und Zeitwahlschalter (19)

- Klicken Sie auf dieses Symbol, wenn Sie die Zeit und die Temperatur des gewählten Programms ändern möchten. Die Parameter werden nicht geändert, wenn die Funktion nicht zuvor ausgewählt wurde.
- Wenn Sie einmal drücken, beginnt die Temperaturanzeige (23) zu blinken und Sie können die Temperatur einstellen.
- Wenn Sie zweimal drücken, beginnt die Zeitanzeige (24) zu blinken und Sie können die Zeit einstellen.

Licht (20)

Drücken Sie dieses Symbol, wenn Sie das Licht einschalten möchten, um das Innere des Backofens besser sehen zu können. Diese Funktion ist so programmiert, dass das Licht ca. 30 Sekunden lang leuchtet. Wenn Sie also nach Ablauf der 30 Sekunden den Innenraum weiter betrachten möchten, müssen Sie das Symbol erneut drücken.

Start/Pause (21)

Drücken Sie dieses Symbol, um den Garvorgang zu starten oder zu unterbrechen. Wenn nur die Funktion (ohne Vorheizung) ausgewählt ist, drücken Sie dieses Symbol, um den Garvorgang zu starten, andernfalls beginnt der Garvorgang nach der Vorheizung, ohne dass dieses Symbol gedrückt wird. Wenn die Tür während des Garvorgangs geöffnet wird, wird der Garvorgang unterbrochen, und wenn die Tür geschlossen wird, wird der Garvorgang automatisch fortgesetzt.

Zeit und Temperatur erhöhen (25) / verringern (22)

Drücken Sie dieses Symbol, um die Gartemperatur oder Garzeit zu verringern (22) oder zu erhöhen (25). Vergewissern Sie sich, dass Sie zuvor das Symbol 19 gedrückt haben, um die Parameter zu ändern, sonst wird das Gerät die Werte nicht ändern.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

- Ziehen Sie vor dem Reinigen den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.
- Reinigen Sie das Gerät und das verwendete Zubehör nach jedem Gebrauch.
- Lassen Sie das Gerät und das Zubehör vor der Demontage oder Reinigung abkühlen.

Reinigung der Außenseite und der Tür

- Verwenden Sie keine metallischen Utensilien oder Scheuermittel, um das Gerät von außen zu reinigen. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um den Außenteil des Geräts zu reinigen.
- Tauchen Sie niemals das Gerät ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Verwenden Sie keine Schwämme, Pulver bzw. Schleifmittel, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie einen feuchten Schwamm, um die Oberfläche des Produkts zu reinigen. Sie können ein nicht scheuerndes flüssiges Reinigungsmittel oder eine milde Spraylösung verwenden, um die Bildung von Flecken zu verhindern. Geben Sie das Reinigungsmittel auf den Schwamm und nicht direkt auf die Oberfläche des Geräts auf.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Glastür einen Glasreiniger oder ein mildes Reinigungsmittel und einen feuchten Schwamm oder einen weichen Plastikschwamm. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Metallscheuermittel, da diese die Oberfläche des Geräts zerkratzen können.
- Reinigen Sie das Bedienfeld mit einem weichen, feuchten Tuch. Tragen Sie das Reinigungsmittel auf das Tuch auf, nicht direkt auf das Bedienfeld. Die Reinigung des Bedienfelds mit einem Scheuerschwamm oder Scheuermitteln kann zu Kratzern führen.

Reinigung der Innenseite

Für Spritzer zu reinigen, die während des Garvorgangs auftreten können, wischen Sie die Wände mit einem weichen, feuchten Schwamm ab. Sie können ein nicht scheuerndes flüssiges Reinigungsmittel oder eine milde Spraylösung verwenden, um die Bildung von Flecken zu verhindern. Geben Sie das Reinigungsmittel auf den Schwamm und nicht direkt auf die Innenseite auf.

Hinweis

Gehen Sie bei der Reinigung der Heizelemente äußerst vorsichtig vor, um sie nicht zu beschädigen. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und reiben Sie dann vorsichtig mit einem weichen, feuchten Schwamm oder Tuch die Widerstände entlang. Verwenden Sie keine Art von Reinigungsprodukten oder Waschmittel. Trocknen Sie alle Oberflächen ab und lassen Sie sie gründlich trocknen, bevor Sie den Stromkabel an die Steckdose anschließen und das Gerät einschalten.

Reinigung der Fettauffangschale

- Entfernen Sie nach jedem Gebrauch die Fettauffangschale und entsorgen Sie die Rückstände. Reinigen Sie es mit einem feuchten Schwamm. Sie können ein nicht scheuerndes flüssiges Reinigungsmittel oder eine milde Spraylösung verwenden, um die Bildung von Flecken zu verhindern. Tragen Sie das Reinigungsmittel auf den Schwamm und nicht direkt auf die Schale auf. Trocknen Sie ihn vollständig.
- Um das Fett zu entfernen, tauchen Sie die Schale in Seifenwasser und waschen Sie sie

mit einem Schwamm oder einer weichen Kunststoffunterlage ab. Tauchen Sie ihn ein und trocknen Sie ihn gut.

- Achten Sie immer darauf, dass die Fettauffangschale nach der Reinigung und vor dem Anschließen des Stromkabels an die Steckdose oder dem Einschalten des Geräts wieder in das Gerät einzusetzen.
- Die Fettauffangschale ist nicht spülmaschinenfest.

Reinigung des Zubehörs

- Waschen Sie alle Zubehörteile in warmem Seifenwasser und verwenden Sie einen weichen Schwamm. Spülen und trocknen Sie sie gut.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Zubehörteile keine Scheuermittel oder Metallutensilien, da dies die Oberfläche beschädigen könnte.
- Das Zubehör ist nicht spülmaschinenfest.

Lagerung

- Stellen Sie sicher, dass alle Teile des Geräts sauber und trocken sind, wenn Sie es lagern.
- Stellen Sie sicher, dass die Tür geschlossen ist.
- Lagern Sie das Gerät kühl, auf einer horizontalen Fläche und auf den Standfüßen. Lagern Sie es nicht, solange es heiß oder nass ist.
- Lagern Sie es nicht in heißen und feuchten Umgebungen.

5. PROBLEMBEHEBUNG

Fehlercode	Problem	Lösung
E1	Temperatursensor. Unterbrechung	In den letzten 2 Minuten nach Beginn des Garvorgangs piept das Gerät 10 Mal. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. Wenn das Problem nicht gelöst ist, wenden Sie sich bitte an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.
E2	Temperatursensor. Elektrischer Kurzschluss oder Überhitzung	Innerhalb von 5 Sekunden nach Beginn des Garvorgangs piept das Gerät 10 Mal. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. Wenn das Problem nicht gelöst ist, wenden Sie sich bitte an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Ref. 02264
 Modell: Bake&Fry 2500 Touch Steel
 Leistung: 1600 W
 Spannung und Frequenz: 220-240 V~, 50/60 Hz
 Volumen: 26L
 Hergestellt 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 Endnutzer oder Verbraucher für jegliche Konformitätsmängel, die zum Zeitpunkt der Lieferung des Produkts bestehen, gemäß den in den geltenden Vorschriften festgelegten Bedingungen und Fristen.

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

Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, können Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen über die Telefonnummer: +34 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. Rivestimento esterno
2. Pannello di controllo
3. Manico
4. Sportello
5. Griglie di ventilazione
6. Accessorio spiedo
7. Teglia
8. Griglia da forno
9. Teglia per friggitrice ad aria
10. Vaschetta di raccolta grasso
11. Spiedo
12. Pinza per estrarre gli accessori
13. Pietra per pizza

Pannello di controllo

Fig. 2.

14. Accensione/Spengimento
15. Funzioni preimpostate
16. Preriscaldamento
17. Spiedo
18. Ventilatore
19. Selettore della temperatura e tempo
20. Luce
21. Avvio/Pausa
22. Diminuire temperatura o tempo
23. Indicatore della temperatura
24. Indicatore di tempo
25. Aumentare temperatura o tempo

2. PRIMA DELL'USO

- Questo prodotto ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Rimuovere il dispositivo dalla scatola e conservare la scatola originale e altri elementi dell'imballaggio in un luogo sicuro. Questo aiuterà a prevenire danni al prodotto nel caso in cui sia necessario trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.

- Verificare che tutte le parti e componenti siano inclusi e in buono stato. Se uno di essi manca o non è in buone condizioni, contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica ufficiale Cecotec.
- Utilizzare un panno umido per pulire sia l'esterno che l'interno del dispositivo e asciugarlo. Non bagnare la resistenza.
- Pulire a fondo gli accessori con acqua calda, detersivo e una spugna non abrasiva.
- Asciugare tutti gli accessori e collocarli all'interno del dispositivo.
- Non riempire il dispositivo con olio o altri liquidi.
- Collocare il prodotto su di una superficie stabile, orizzontale e piatta.
- Mantenere una distanza di sicurezza minima di 110 mm tra la presa della corrente e la parete, i mobili, ecc...

Contenuto della scatola

- Forno
- Griglia da forno
- Teglia
- Teglia per friggitrice ad aria
- Spiedo
- Accessorio spiedo
- Vaschetta di raccolta grasso
- Pietra per pizza
- Manuale di istruzioni

Consiglio

Prima di usare il forno per la prima volta, seguire la procedura sottostante. Una piccola quantità di fumo e odore può essere rilevata, ma questo è normale e non implica alcuna anomalia.

1. Rimuovere tutti gli accessori dall'apparecchio e chiudere lo sportello.
2. Collegare il dispositivo alla corrente.
3. Impostare la temperatura a 230°C per 10 minuti per sterilizzare e rimuovere qualsiasi cattivo odore del processo di produzione.

Caratteristiche

Il dispositivo è dotato di un sensore dello sportello. Questo significa che quando lo sportello viene aperto, il processo di cottura viene messo in pausa e la luce si accende. A questo punto sul display apparirà la scritta 'Open'. Non appena si chiude lo sportello, il processo di cottura riprende.

3. FUNZIONAMENTO

Il forno ha 9 programmi preimpostati, funzione ventilatore, funzione girarrosto e preriscaldamento. Il funzionamento del dispositivo e tutte le parti del pannello di controllo è spiegato di seguito.

Guida rapida di funzionamento

1. Collegare il dispositivo alla rete elettrica e posizionarlo su una superficie piana e stabile. Evitare di posizionarlo troppo vicino alle pareti, la ventilazione sarà migliore.
2. Premere l'icona di Accensione/Spegnimento (14) e automaticamente il pannello di controllo si illuminerà e "- - -" apparirà sugli indicatori di tempo e temperatura.
3. Selezionare una delle 9 funzioni preimpostate. Se non si vuole usare una funzione preimpostata, regolare la temperatura e il tempo a proprio piacimento. Inoltre, è possibile aggiungere la funzione ventilatore o girarrosto alla cottura.
4. Se si desidera preriscaldare il dispositivo, premere l'icona 16 e il dispositivo inizierà automaticamente il preriscaldamento e alla fine del preriscaldamento emetterà un segnale acustico e inizierà a cucinare secondo la funzione selezionata. Se non si desidera preriscaldare l'apparecchio, dopo aver selezionato la funzione, premere l'icona Avvio/Pausa (21).
5. Alla fine della cottura, l'apparecchio emette un segnale acustico per informare del termine della cottura.
6. Premere l'icona di Accensione/Spegnimento (14) alla fine del processo di cottura.

Avviso

Il dispositivo entrerà in modalità standby se non viene eseguita nessuna azione per circa un minuto. Per avviarlo di nuovo, premere l'icona di Accensione/Spegnimento (14).

Pannello di controllo

Fig. 2.

Accensione / Spegnimento (14)

Premere questa icona per accendere e spegnere il dispositivo.

Funzioni preimpostate (15)

Questo dispositivo dispone di 9 funzioni predefinite che vengono mostrate di seguito nella tabella.

Icona	Funzione	Temperatura	Tempo	Ventilatore	Spiedo	Preriscaldare	Range di temperatura	Range di tempo
	Friggitrice ad aria	200°C	25 min	Sì	-	Sì	60-200°C	Fino a 1 h
	Disidratare	55°C	5 h	-	-	-	40-80°C	Fino a 24 h
	Pizza	230°C	12 min	Sì	-	Sì	100-230°C	Fino a 1 h
	Mantenere caldo	70°C	1 h	-	-	-	60-110°C	Fino a 12 h
	Tostare*	7 livelli	1: 2min 15s 2: 3 min 3: 3min 40s 4: 4min 10s 5: 4min 35s 6: 5min 7: 6min	-		-	-	Fino a 20 min
	Grigliare	230°C	15 min	-	-	Sì	100-230°C	Fino a 1 h
	Cottura al forno	170°C	30 min			Sì	100-230°C	Fino a 1 h
	Pollo al forno	230°C	1 h 30 min	Sì	Sì	-	100-230°C	Fino a 2 h
	Fermentare	40°C	1 h 30 min	-	.	-	35-60°C	Fino a 2 h

*Nella funzione tostare ci sono solo livelli, nessun valore di temperatura sarà mostrato sul display della temperatura. Per cambiare il livello, premere una volta l'icona 19 e poi premere le icone 22 o 25.

Avviso

- Le informazioni predefinite nella tabella qui sopra sono solo di riferimento, è possibile regolare la temperatura e il tempo di cottura a proprio piacimento.
- I dati possono variare in funzione delle differenti caratteristiche degli alimenti da cucinare.
- Quando si cucinano cibi grassi (per esempio alette di pollo) nella teglia della friggitrice ad aria, mettere della carta da forno per evitare che il grasso coli sulle resistenze inferiori.

Consiglio

- Si consiglia di usare la pietra per pizza per cucinare la pizza. Per un risultato perfetto,

preriscaldare la pietra nello stesso momento in cui viene preriscaldato il forno e poi inserire la pizza sulla pietra.

- Il tempo di cottura del pollo al forno è stato stabilito per un pollo di circa 2 kg, quindi se il pollo pesa di più o di meno, il tempo di cottura dovrà essere adattato.

Di seguito è riportata una tabella informativa che indica quale tipo di teglia è consigliato per ogni programma e la posizione in cui deve essere collocata, in cui 1 è il livello più vicino alla resistenza superiore e 3 quello più vicino alla resistenza inferiore.

Funzione	Accessorio	Posizione dell'accessorio
Friggitrice ad aria	Teglia per friggitrice ad aria	2
Disidratare	Teglia per friggitrice ad aria	2
Pizza	Griglia da forno e pietra per pizza	3
Mantenere caldo	Teglia o griglia da forno	2
Tostare	Griglia da forno	1 o 2
Grigliare	Griglia da forno	2
Cottura al forno	Griglia da forno	2 o 3*
Pollo al forno	Spiedo	Spiedo
Fermentare	Teglia	2

*In base a ciò che si sta cuocendo, per esempio, se si tratta di un dolce, si deve tener conto del volume che può raggiungere e quindi deve essere messo nel livello ideale per evitare che tocchi la resistenza superiore quando il volume aumenta.

Preriscaldamento (16)

- Premere questa icona se si desidera preriscaldare l'apparecchio prima di iniziare la cottura.
- Per selezionare il preriscaldamento, bisogna prima selezionare la funzione preimpostata desiderata e impostare la temperatura e il tempo a vostro piacimento. Poi premere l'icona di preriscaldamento e premere l'icona Avvio/Pausa (21) per iniziare il preriscaldamento.
- Durante il preriscaldamento, il display della temperatura mostrerà 'Pre' e alla fine del preriscaldamento suonerà per indicare che la cottura è iniziata.

Consiglio

Si consiglia di introdurre gli alimenti alla fine del preriscaldamento, proprio nel momento in cui il dispositivo emette il suono, per ottenere risultati migliori. Per fare questo, aprire lo sportello e inserire gli alimenti e quando lo si chiude, la cottura continuerà automaticamente.

Spiedo (17)

Premere questa icona quando si usa lo spiedo. Questa funzione permette agli alimenti messi

sullo spiedo di cuocere mentre ruotano per una cottura più uniforme.

Consiglio

Questa funzione è raccomandata per cucinare il pollo arrosto per una cottura perfetta.

Ventola (18)

Premere questo icono quando si desidera cucinare con ventola.

Nota

In alcune funzioni, la ventola è programmata automaticamente (lampeggerà) per ottenere migliori risultati in tale funzione, ma se si desidera disattivarla, premere l'icona.

Selettore della temperatura e tempo (19)

- Premere questa icona per modificare il tempo e la temperatura dei programmi. I parametri non saranno modificati se la funzione non è stata precedentemente selezionata.
- Se si preme una volta, l'indicatore di temperatura (23) inizia a lampeggiare e si può regolare la temperatura.
- Se si preme due volte, l'indicatore di tempo (24) inizia a lampeggiare e si può impostare il tempo.

Luce (20)

Premere questa icona se si vuole accendere la luce per vedere meglio all'interno del forno. Questa funzione è programmata per mantenere la luce accesa per circa 30 secondi; quindi, se si desidera continuare a visualizzare l'interno dopo che i 30 secondi sono trascorsi, è necessario premere nuovamente l'icona.

Avvio/Pausa (21)

Premere questa icona per avviare o mettere in pausa la cottura. Se si è selezionata solo la funzione (senza preriscaldamento), premere questa icona per iniziare la cottura, altrimenti la cottura inizierà dopo il preriscaldamento senza bisogno di premere questa icona. Se lo sportello viene aperto durante la cottura, la cottura si ferma e quando lo sportello viene chiuso, la cottura riprende automaticamente.

Diminuire (22) /aumentare (25) temperatura o tempo

Premere questa icona per diminuire (22) o aumentare (25) la temperatura o il tempo di cottura. Assicurarsi di aver precedentemente premuto l'icona 19 per modificare i parametri, altrimenti il dispositivo non modificherà i valori.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare il dispositivo dalla presa della corrente prima di pulirlo.
- Pulire il dispositivo e gli accessori utilizzati dopo ogni uso.
- Lasciare raffreddare sia il dispositivo che gli accessori prima di smontarlo o pulirlo.

Pulizia della parte esterna e dello sportello

- Non utilizzare utensili in metallo o prodotti abrasivi per pulire la parte esterna del dispositivo. Utilizzare un panno morbido e umido per pulire la superficie del prodotto.
- Non pulire né sommergere il dispositivo in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare spugne, polveri o detergenti abrasivi per pulire il prodotto.
- Utilizzare una spugna inumidita per pulire la superficie del prodotto. È possibile utilizzare un detergente liquido non abrasivo o una soluzione non aggressiva in spray per evitare che si accumulino macchie. Applicare il detergente sulla spugna e non direttamente sulla superficie del dispositivo.
- Per pulire lo sportello in vetro, utilizzare un lavavetri o un detergente non aggressivo e una spugna umida o paglietta in plastica. Non utilizzare prodotti abrasivi o pagliette metalliche che potrebbero graffiare la superficie del prodotto.
- Pulire il pannello di controllo con un panno morbido e umido. Applicare il detergente sul panno, non applicarlo direttamente sul pannello di controllo. La pulizia del pannello di controllo con una spugna o prodotti abrasivi potrebbe graffiarlo.

Pulizia dell'interno

Per pulire eventuali schizzi che possono verificarsi durante i processi di cottura, utilizzare una spugna morbida e umida per pulire le pareti interne del forno. È possibile utilizzare un detergente liquido non abrasivo o una soluzione non aggressiva in spray per evitare che si accumulino macchie. Applicare il detergente sulla spugna e non direttamente all'interno.

Avvertenza

Usare estrema cautela quando si puliscono le resistenze per evitare di danneggiarle. Lasciare che il dispositivo si raffreddi completamente e poi strofinare attentamente una spugna morbida e umida o un panno sulle resistenze. Non utilizzare prodotti per la pulizia o detergenti. Lasciare asciugare tutte le superfici prima di connettere il cavo di alimentazione alla corrente e accendere il prodotto.

Pulizia della vaschetta di raccolta grasso

- Dopo ogni uso, estrarre la vaschetta di raccolta grasso ed eliminare i residui. Utilizzare una spugna inumidita per pulire la vaschetta. È possibile utilizzare un detergente liquido non abrasivo o una soluzione non aggressiva in spray per evitare che si accumulino macchie. Applicare il detergente sulla spugna e non direttamente sulla vaschetta. Asciugare bene.
- Per eliminare il grasso, sommergere la vaschetta in acqua con sapone e lavarla con una

spugna o paglietta morbida in plastica. Risciacquare e asciugare accuratamente.

- Assicurarsi sempre di reinserire la vaschetta di raccolta grasso nel dispositivo dopo la pulizia e prima di collegare il cavo di alimentazione alla corrente o di accendere il dispositivo.
- La vaschetta di raccolta grasso non è lavabile in lavastoviglie.

Pulizia degli accessori

- Lavare tutti gli accessori in acqua tiepida con sapone e utilizzare una spugna o paglietta morbida in plastica. Risciacquare e asciugare accuratamente.
- Non utilizzare detergenti abrasivi, pagliette metalliche oppure utensili metallici per pulire gli accessori che potrebbero danneggiare la superficie.
- Gli accessori non sono lavabili in lavastoviglie.

Conservazione

- Verificare che tutte le parti siano completamente asciutte prima di conservarle.
- Verificare che lo sportello sia chiuso.
- Conservare il dispositivo al fresco, su una superficie orizzontale e sui piedi di appoggio. Non riporre quando è caldo o bagnato.
- Non collocarlo in ambienti umidi e calori.

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Codici di errore	Problema	Soluzione
E1	Sensore di temperatura. Circuito aperto.	Negli ultimi 2 minuti dopo l'inizio della cottura, l'apparecchio emette 10 bip. Spegner il dispositivo e riaccenderlo. Qualora non si risolvesse il problema, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
E2	Sensore di temperatura. Cortocircuito o surriscaldamento.	Entro 5 secondi dall'inizio della cottura, l'apparecchio emette 10 bip. Spegner il dispositivo e riaccenderlo. Qualora non si risolvesse il problema, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.

6. SPECIFICHE TECNICHE

Rif. 02264

Modello: Bake&Fry 2500 Touch Steel

Potenza: 1600 W

Tensione e frequenza: 220-240 V~, 50/60 Hz

Volume: 26 l

Prodotto in Cina | Progettato in Spagna

7. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



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

Per informazioni dettagliate su come smaltire correttamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche e/o le batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.

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

8. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

Se si riscontra un problema con il prodotto o in caso di dubbi, si prega di contattare il supporto tecnico ufficiale 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, riprodotto, archiviato in un sistema di recupero, trasmesso o distribuito con qualsiasi mezzo (elettronico, meccanico, fotocopia, registrazione o simile) senza la previa autorizzazione di CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Corpo do produto
2. Painele de controlo
3. Alça
4. Porta
5. Grades de ventilação
6. Acessório espeto
7. Bandeja de forno
8. Grelha de forno
9. Bandeja da fritadeira de ar
10. Bandeja recolhe-gorduras
11. Espeto
12. Acessório para remover as bandejas
13. Pedra para pizzas

Painel de controlo

Fig. 2.

14. Ligar/Desligar
15. Funções predefinidas
16. Pré-aquecimento
17. Espeto
18. Ventoinha
19. Selector de temperatura e tempo
20. Luz
21. Iniciar/Pausar
22. Diminuir a temperatura ou o tempo
23. Indicador de temperatura
24. Indicador de tempo
25. Aumentar a temperatura ou o tempo

2. ANTES DE USAR

- Este produto apresenta uma embalagem desenhada para o proteger durante o seu transporte. Tire o dispositivo da sua caixa e guarde a caixa original e outros elementos da embalagem num lugar seguro. Ajudará a evitar danos no produto, se precisar de o transportar no futuro. Se deseja descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os elementos corretamente.

- Certifique-se de que todas as peças e componentes estão incluídos e em bom estado. Se algum deles faltar ou não estiver em boas condições, contactar imediatamente com o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.
- Utilize um pano para limpar o interior do dispositivo e as partes extraíveis e seque-o. Não molhe o elemento aquecedor.
- Limpar bem os acessórios com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.
- Secar todos os acessórios e colocá-los no interior do dispositivo.
- Não encha o dispositivo com óleo ou qualquer outro líquido.
- Coloque o produto numa superfície plana, horizontal e estável.
- Mantenha uma distância mínima de 110 mm entre a tomada eléctrica e a parede, mobiliário, etc.

Conteúdo da caixa

- Forno
- Grelha de forno
- Bandeja de forno
- Bandeja da fritadeira de ar
- Espeto
- Pega do espeto
- Bandeja recolhe-gorduras
- Pedra para pizzas
- Manual de instruções

Conselho

Antes de utilizar o forno pela primeira vez, seguir o procedimento abaixo. Uma pequena quantidade de fumo e odor pode ser detectada, mas isto é normal e não implica qualquer anormalidade.

1. Retire todos os acessórios do dispositivo e feche a porta.
2. Ligar o forno a uma tomada eléctrica.
3. Ajustar a temperatura para 230°C durante 10 minutos para a esterilizar e remover qualquer mau cheiro do processo de fabrico.

Características

O dispositivo está equipado com um sensor de porta. Isto significa que, quando a porta é aberta, o processo de cozedura será interrompido e a luz acender-se-á. Neste momento, 'Open' aparecerá no visor. Assim que a porta for fechada, o processo de cozedura será retomado.

3. FUNCIONAMENTO

O forno fritadeira tem 9 programas predefinidos, função de ventilador, função de espeto e pré-aquecimento. O funcionamento do dispositivo e todas as partes do painel de controlo são explicados abaixo.

Guia de funcionamento rápido

1. Ligar o dispositivo à fonte de alimentação e a uma superfície plana e estável. Evite colocá-lo demasiado perto das paredes, a ventilação será melhor.
2. Pressionar o ícone Ligar/Desligar (14) e automaticamente o painel de controlo acender-se-á e os indicadores de tempo e temperatura apareceram "- - -".
3. Seleccione uma das 9 funções pré-definidas. Se a configuração por defeito não for a desejada, ajuste a temperatura e o tempo ao seu gosto. Além disso, pode adicionar a função de ventilador ou espeto à cozinha.
4. Se quiser pré-aquecer o dispositivo, prima o ícone 16 e o dispositivo começará automaticamente a pré-aquecer e, quando terminar, emitirá um sinal sonoro e começará a cozinhar a função seleccionada. Se não desejar pré-aquecer o dispositivo, prima o ícone Iniciar/Pausa (21) depois de seleccionar a função.
5. No final da cozedura, o aparelho emitirá um sinal sonoro para o informar de que está terminado.
6. Pressionar o ícone Ligar/Desligar (14) no final da cozedura.

Aviso

O dispositivo entrará em modo de espera, se nenhuma função tiver sido realizada com o dispositivo após cerca de um minuto. Para o recommear, carregar no ícone Ligar/Desligar (14).

Painel de controlo

Fig. 2.

Ligar/Desligar (14)

Prima este ícone para ligar ou desligar o dispositivo.

Funções predefinidas (15)

O dispositivo tem 9 funções predefinidas, que são mostradas na tabela abaixo.

Ícone	Função	Temperatura	Tempo	Ventilador	Espeto	Pré aquecer	Faixa de temperatura	Intervalo de tempo
	Fritadeira de ar	200°C	25 min	Sim	-	Sim	60-200°C	Até 1 h
	Desidratar	55°C	5h	-	-	-	40-80°C	Até 24 h
	Pizza	230°C	12 min	Sim	-	Sim	100-230°C	Até 1 h
	Manter quente	70°C	1h	-	-	-	60-110°C	Até 12 h
	Torrar*	7 níveis	1: 2min 15s 2: 3 min 3: 3min 40s 4: 4min 10s 5: 4min 35s 6: 5min 7: 6min	-		-	-	Até 20 min
	Assar	230°C	15 min	-	-	Sim	100-230°C	Até 1 h
	Cozer ao forno	170°C	30 min			Sim	100-230°C	Até 1 h
	Frango assado	230°C	1 h 30 min	Sim	Sim	-	100-230°C	Até 2 h
	Fermentar	40°C	1 h 30 min	-	.	-	35-60°C	Até 2 h

*Na função de torrar só há níveis, nenhum valor de temperatura será mostrado no mostrador de temperatura. Para alterar o nível, pressionar uma vez no ícone 19 e depois nos ícones 22 ou 25.

Aviso

- A informação padrão na tabela anterior é apenas para referência, pode ajustar a temperatura e o tempo de cozedura ao seu gosto.
- Os dados podem variar em função das diferentes características dos alimentos a serem cozinhados.
- Ao cozinhar alimentos gordurosos (por exemplo asas de frango) na bandeja da fritadeira de ar, colocar papel vegetal para evitar que a gordura pingue sobre os elementos de aquecimento inferiores.

Conselho

- Recomenda-se a utilização da pedra de pizza para cozinhar pizza. Para um resultado perfeito, pré-aqueça a pedra ao mesmo tempo que pré-aquece o forno e depois insira a pizza em cima da pedra.
- O tempo de cozedura do frango assado foi estipulado para um frango de aproximadamente 2 kg, portanto, se o frango pesar mais ou menos, o tempo de cozedura precisaria de ser ajustado.

Apresenta-se abaixo um quadro informativo, indicando o tipo de bandeja recomendado para cada programa e a posição em que deve ser colocada, sendo 1 o guia de acessório mais próximo do aquecedor superior e 3 o mais próximo do aquecedor inferior.

Função	Acessório	Posição do acessório
Fritadeira de ar	Bandeja da fritadeira de ar	2
Desidratar	Bandeja da fritadeira de ar	2
Pizza	Grelha para forno e pedra para pizza	3
Manter quente	Bandeja de forno ou grelha de forno	2
Torrar	Grelha de forno	1 ou 2
Assar	Grelha de forno	2
Cozer ao forno	Grelha de forno	2 ou 3*
Frango assado	Espeto	Espeto
Fermentar	Bandeja de forno	2

*Dependente do que está a ser cozido, ou seja, se for um bolo, deve ser tido em conta o volume que pode adquirir e, portanto, deve ser colocado numa ou noutra posição para evitar que se esfregue no elemento de aquecimento superior à medida que o volume aumenta.

Pré-aquecimento (16)

- Prima este ícone se quiser pré-aquecer o dispositivo antes de começar a cozinhar.
- Para seleccionar o pré-aquecimento, deve primeiro seleccionar a função pré-definida desejada e definir a temperatura e o tempo ao seu gosto. Depois premir o ícone de pré-aquecimento e premir o ícone de Iniciar/Pausar (21) para iniciar o pré-aquecimento.
- Durante o pré-aquecimento, a exposição da temperatura mostrará 'Pre' e no final do pré-aquecimento emitirá um sinal sonoro para indicar que a cozedura começou.

Conselho

É aconselhável introduzir os alimentos no final do pré-aquecimento, precisamente no momento em que o dispositivo emite o som, a fim de obter melhores resultados. Para tal, abra a porta e insira os alimentos, e quando fechar a porta, a cozedura continuará automaticamente.

Espeto (17)

Prima este ícone quando utilizar o espeto. Esta função permite que os alimentos colocados no espeto cozinhem à medida que giram, para uma cozedura mais uniforme.

Conselho

Esta função é recomendada para cozinhar frango assado, para uma cozedura perfeita.

Ventilador (18)

Prima este ícone quando quiser cozinhar com ventilador.

Nota

Em algumas funções, o ventilador é programado automaticamente (irá piscar) para melhores resultados nessa função, mas se desejar desactivá-lo, prima o ícone.

Seletor de temperatura e de tempo (19)

- Prima neste ícone para modificar o tempo e a temperatura dos programas seleccionados. Os parâmetros não serão modificados se a função não tiver sido previamente seleccionada.
- Se premir uma vez, o indicador de temperatura (23) começará a piscar e será capaz de ajustar a temperatura.
- Se premir duas vezes, o indicador de tempo (24) começará a piscar e poderá definir a hora.

Luz (20)

Prima este ícone se desejar ligar a luz para visualizar melhor o interior do forno. Esta função está programada para manter a luz acesa durante aproximadamente 30 segundos, por isso se desejar continuar a ver o interior após os 30 segundos terem decorrido, deve premir novamente o ícone.

Iniciar/Pausar (21)

Prima este ícone para iniciar ou pausar a cozedura. Se apenas a função (sem pré-aquecimento) for seleccionada, prima este ícone para iniciar a cozedura, caso contrário a cozedura começará após o pré-aquecimento sem premir este ícone. Se a porta for aberta durante a cozedura, a cozedura será interrompida e quando a porta for fechada, a cozedura será retomada automaticamente.

Diminuir (22) /aumentar (25) a temperatura ou o tempo

Prima este ícone para diminuir (22) ou aumentar (25) a temperatura ou o tempo de cozedura. Certifique-se de que pressionou previamente o ícone 19 para modificar os parâmetros, caso contrário, o dispositivo não modificará os valores.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue e desconecte o dispositivo da corrente elétrica antes de limpar.
- Limpar o dispositivo e os acessórios utilizados após cada utilização.
- Deixe o dispositivo e os acessórios arrefecer antes de desmontar ou limpar.

Limpeza do exterior e da porta

- Não utilizar utensílios metálicos ou produtos abrasivos para limpar o exterior do dispositivo. Utilize um pano suave e húmido para limpar a superfície do produto.
- Nunca submerja o produto em água nem em outros líquidos.
- Não utilize esponjas, pós ou produtos de limpeza abrasivos para limpar o produto.
- Utilize uma esponja húmida para limpar a superfície do produto. Pode utilizar um detergente líquido não abrasivo ou uma solução de spray suave para evitar que as manchas se acumulem. Aplique o produto de limpeza na esponja e não directamente na superfície do aparelho.
- Para limpar a porta de vidro, utilizar um detergente para vidros ou detergente suave e uma esponja húmida. Não utilize produtos abrasivos ou esponjas de metal, podem riscar a superfície do dispositivo.
- Limpar o painel de controlo com um pano macio e húmido. Aplique o agente de limpeza no pano, não o aplique directamente no painel de controlo. A limpeza do painel de controlo com uma esponja de esfregão ou produtos abrasivos pode riscá-lo.

Limpeza do interior

Para limpar salpicos que possam ocorrer durante o processo de cozedura, utilizar uma esponja macia e húmida para limpar as paredes. Pode utilizar um detergente líquido não abrasivo ou uma solução de spray suave para evitar que as manchas se acumulem. Aplique o produto de limpeza na esponja e não directamente no interior.

Advertência

Tenha extremo cuidado ao limpar os elementos de aquecimento para não os danificar. Deixe o dispositivo arrefecer completamente, depois esfregue cuidadosamente uma esponja ou pano macio e húmido ao longo das resistências. Não utilize nenhum tipo de produto de limpeza ou detergente. Secar todas as superfícies e deixá-las secar completamente antes de ligar o cabo de alimentação à tomada e ligar o dispositivo.

Limpeza da bandeja recolhe-gorduras

- Após cada utilização, remover a bandeja recolhe-gorduras e eliminar os resíduos. Utilize uma esponja húmida para limpar a bandeja. Pode utilizar um detergente líquido não abrasivo ou uma solução de spray suave para evitar que as manchas se acumulem. Aplique o produto de limpeza na esponja e não directamente à bandeja. Seque-a bem.
- Para remover a gordura, mergulhe a bandeja em água com sabão e lave-o com uma

esponja de plástico macia. Enxague e seque bem.

- Certifique-se sempre de inserir novamente a bandeja recolhe-gorduras no dispositivo após a limpeza e antes de ligar o cabo de alimentação à tomada ou de ligar o dispositivo.
- A bandeja recolhe-gorduras não é seguro para a máquina de lavar louça.

Limpeza dos acessórios

- Lave todos os acessórios em água morna com sabão e use uma esponja macia ou um pano. Enxague e seque-os bem.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos, utensílios ou esponjas metálicas para limpar qualquer um dos acessórios, isto pode danificar a superfície.
- Os acessórios não são laváveis na máquina da louça.

Armazenamento

- Certifique-se de que todas as partes estão limpas e secas quando guardar o dispositivo.
- Certifique-se de que a porta está fechada.
- Armazene o dispositivo num ambiente fresco, sobre uma superfície horizontal e sobre os pés de suporte. Não o guarde enquanto estiver quente ou molhado.
- Não o armazene em ambientes quentes e húmidos.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Código de erro	Problema	Solução
E1	Sensor de temperatura. Circuito aberto.	Nos últimos 2 minutos após o início da cozedura, o aparelho emitirá 10 toques. Desligar e voltar a ligar o dispositivo. Se o problema não for resolvido, contactar o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.
E2	Sensor de temperatura. Curto-circuito ou sobreaquecimento.	Após 5 segundos de cozimento, o dispositivo emitirá 10 toques. Desligar e voltar a ligar o dispositivo. Se o problema não for resolvido, contactar o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Ref: 02264

Modelo: Bake&Fry 2500 Touch Steel

Potência: 1600 W

Tensão e frequência: 220-240 V~, 50/60 Hz

Volume: 26L

Fabricado em China | Desenhado em Espanha

7. RECICLAGEM DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS



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

Para obter informação detalhada acerca da forma mais adequada de eliminar os seus equipamentos eléctricos e electrónicos e/ou as correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar com as

autoridades locais.

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

8. GARANTIA E SAT

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

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

Se detectar um incidente com o produto ou tiver alguma dúvida, contacte o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec através do número +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 (electrónico, mecânico, fotocópia, gravação ou similar) sem a autorização prévia da CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1

1. Behuizing
2. Bedieningspaneel
3. Handgreep
4. Deur
5. Ventilatioeroosters
6. Handvat van het draaispit
7. Bakplaat
8. Ovenrooster
9. Bakplaat
10. Vetopvangbakje
11. Draaispit
12. Accessoire om de (bak)platen te verwijderen
13. Pizzasteen

Bedieningspaneel

Fig. 2.

14. Aan/uit
15. Vooraf ingestelde functies
16. Voorverwarmen
17. Draaispit
18. Ventilator
19. Temperatuur en tijd schakelaar
20. Licht
21. Start/pauze
22. Temperatuur of tijd verlagen
23. Temperatuur-indicator
24. Tijd indicator
25. Temperatuur of tijd verhogen

2. VOOR U HET TOESTEL GEBRUIKT

- Dit toestel wordt geleverd in een verpakking die het beschermt tijdens het transport. Haal het toestel uit de doos en bewaar de originele doos en andere verpakkingsonderdelen op een veilige plaats. Dit zal u helpen om schade aan het product te voorkomen wanneer u het moet transporteren in de toekomst. 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.

- Gebruik een vochtige doek om zowel de buitenkant als de binnenkant van het apparaat schoon te maken en droog het af. Maak het verwarmingselement niet nat.
- Maak het toestel grondig schoon met warm water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.
- Droog alle accessoires en plaats ze in het apparaat.
- Vul het apparaat niet met olie of een andere vloeistof.
- Plaats het apparaat op een vlak, stabiel en droog oppervlak.
- Houd een minimumafstand van 110 mm aan tussen de contactdoos en de muur, meubels, enz.

Inhoud van de doos

- Horno (Oven)
- Ovenrooster
- Bakplaat
- Bakplaat
- Draaispit
- Handvat van het draaispit
- Vetopvangbakje
- Pizzasteen
- Gebruiksaanwijzing

Advies

Voordat u de oven voor de eerste keer gebruikt, moet u de onderstaande procedure volgen. Er kan een kleine hoeveelheid rook en geur worden waargenomen, maar dit is normaal en wijst niet op een onjuiste werking.

1. Verwijder alle accessoires uit het toestel en sluit de deur.
2. Steek de stekker van de oven in een stopcontact.
3. Zet de temperatuur gedurende 10 minuten op 230 °C om het te steriliseren en eventuele nare geurtjes van het fabricageproces te verwijderen.

Eigenschappen

Het apparaat is uitgerust met een deursensor. Als de deur wordt geopend, wordt het kookproces gepauzeerd en gaat het lampje branden. Op dat moment verschijnt "Open" op het scherm. Zodra de deur gesloten is, wordt het kookproces hervat.

3. WERKING

De oven heeft 9 vooraf ingestelde functies, ventilatorfunctie, draaispit functie en voorverwarmingsfunctie. De werking van het toestel en alle onderdelen van het bedieningspaneel worden hieronder beschreven.

Snelle bedieningshandleiding

1. Sluit het toestel aan op de stroomvoorziening en op een vlakke en stabiele ondergrond. Plaats het niet te dicht bij muren, de ventilatie zal beter zijn.
2. Druk op het aan/uit-icoon (14) en automatisch gaat het bedieningspaneel branden en verschijnt "-- --" op de tijd- en temperatuurindicatoren.
3. Kies een van de 9 vooraf ingestelde functies. Als de standaardinstelling niet naar wens is, stel dan de temperatuur en de tijd naar wens in. Bovendien kunt u de ventilator- of draaispit-functie aan het koken toevoegen.
4. Als u het apparaat wilt voorverwarmen, drukt u op icoon 16 en het apparaat begint automatisch met voorverwarmen en als het klaar is, geeft het een pieptoon en begint het met het koken van de geselecteerde functie. Als u het apparaat niet wilt voorverwarmen, drukt u op het start/pauze icoon (21) nadat u de functie hebt geselecteerd.
5. Aan het einde van het kookproces laat het apparaat een pieptoon horen om u te laten weten dat het klaar is.
6. Druk op het aan/uit icoon (14) aan het einde van het koken.

Opmerking

Het apparaat gaat in stand-by modus, als er na ongeveer een minuut geen functie met het apparaat is uitgevoerd. Om het opnieuw te starten, druk op het aan/uit icoon (14).

Bedieningspaneel

Fig. 2.

Aan/uit (14)

Druk op dit icoon om het toestel aan of uit te zetten.

Vooraf ingestelde functies (15)

Dit apparaat heeft 9 vooraf ingestelde functies die hieronder in de tabel worden weergegeven.

Icoon	Functie	Temperatuur	Tijd	Ventilator	Spit	Opwarmen	Temperatuurbereik	Tijdsbereik
	Air fryer	200 °C	25 min	Ja	-	Ja	60-200 °C	Tot 1 uur
	Dehydrateren	55 °C	5 uur	-	-	-	40-80 °C	Tot 24 uur
	Pizza	230 °C	12 min	Ja	-	Ja	100-230 °C	Tot 1 uur
	Warm houden	70 °C	1 uur	-	-	-	60-110 °C	Tot 12 uur
	Toasten*	7 niveaus	1: 2min 15s 2: 3 min 3: 3min 40s 4: 4min 10s 5: 4min 35s 6: 5min 7: 6min	-		-	-	Tot 20 min
	Braden	230 °C	15 min	-	-	Ja	100-230 °C	Tot 1 uur
	Bakken	170°C	30 min			Ja	100-230 °C	Tot 1 uur
	Kip braden	230 °C	1 u 30 min	Ja	Ja	-	100-230 °C	Tot 2 uur
	Gisten	40 °C	1 u 30 min	-	.	-	35-60 °C	Tot 2 uur

*In de toastfunctie zijn er alleen niveaus, er wordt geen temperatuurwaarde weergegeven op de temperatuurdisplay. Om het niveau te wijzigen, drukt u eenmaal op icoon 19 en vervolgens op de iconen 22 of 25.

Opmerking

- De standaardgegevens in de bovenstaande tabel zijn slechts ter referentie, u kunt de temperatuur en de kooktijd naar eigen wens aanpassen.
- De gegevens kunnen variëren naar gelang van de verschillende kenmerken van het te koken voedsel.
- Wanneer u vette levensmiddelen (bijv. kippenvleugels) op de bakplaat bakt, plaatst u bakpapier om te voorkomen dat er vet op de onderste verwarmingselementen druppelt.

Advies

- Het wordt aanbevolen de pizzasteen te gebruiken voor het bereiden van pizza. Voor een

perfect resultaat verwarmt u de steen tegelijk met de oven voor en legt u vervolgens de pizza op de steen.

- De bereidingstijd van de gebraden kip is vastgesteld voor een kip van ongeveer 2 kg, dus als de kip meer of minder weegt, moet de bereidingstijd worden aangepast.

Hieronder volgt een informatieve tabel die aangeeft welk type bakplaat voor elk programma wordt aanbevolen en in welke positie het dient te worden geplaatst, waarbij 1 de accessoiregeleider is die zich het dichtst bij het bovenste verwarmingselement bevindt en 3 die zich het dichtst bij het onderste verwarmingselement bevindt.

Functie	Accessoire	Positie van het accessoire
Air fryer	Bakplaat	2
Dehydrateren	Bakplaat	2
Pizza	Ovenrooster en pizzasteen	3
Warm houden	Bakplaat of ovenrooster	2
Roosteren	Ovenrooster	1 of 2
Braden	Ovenrooster	2
Bakken	Ovenrooster	2 of 3*
Kip braden	Draaispit	Draaispit
Gisten	Bakplaat	2

*Afhankelijk van wat er gebakken wordt, d.w.z. als het een biscuitgebak is, moet rekening worden gehouden met het volume dat het kan krijgen en daarom moet het in de juiste positie worden geplaatst om te voorkomen dat het tegen het bovenste verwarmingselement schuurt als het volume toeneemt.

Voorverwarmen (16)

- Druk op dit icoon als u het toestel wilt voorverwarmen voordat u begint met koken.
- Om voorverwarming te kiezen, moet u eerst de vooraf ingestelde functie kiezen en de temperatuur en tijd naar wens instellen. Druk vervolgens op het voorverwarm icoon en druk op het start/pauze icoon (21) om het voorverwarmen te starten.
- Tijdens het voorverwarmen geeft de temperatuurdisplay "Pre" aan en aan het einde van het voorverwarmen geeft de display een pieptoon ten teken dat het koken is begonnen.

Advies

Wij raden aan het voedsel aan het einde van het voorverwarmen te plaatsen, op het moment

dat het apparaat het geluid laat horen, om betere resultaten te verkrijgen. Om dit te doen, opent u de deur en doet u het voedsel erin, en wanneer u de deur sluit, gaat het koken automatisch verder.

Draaispit (17)

Druk op dit icoon wanneer u het draaispit gebruikt. Deze functie zorgt ervoor dat het voedsel op het draaispit gaar wordt terwijl hij draait, voor een gelijkmatiger garing.

Advies

Deze functie wordt aanbevolen voor het bereiden van gebraden kip, voor een perfecte garing.

Ventilator (18)

Druk op dit icoon wanneer u met de ventilator wilt koken.

Opmerking

In sommige functies wordt de ventilator automatisch geprogrammeerd (hij gaat knipperen) voor betere resultaten in die functie, maar als u hem wilt uitschakelen, drukt u op het icoon.

Temperatuur en tijd schakelaar (19)

- Klik op dit icoon om de tijd en de temperatuur van de programma's te wijzigen. De parameters worden niet gewijzigd als de functie niet eerder is geselecteerd.
- Als u één keer drukt, begint de temperatuurindicator (23) te knipperen en kunt u de temperatuur instellen.
- Als u twee keer drukt, begint de tijdindicator (24) te knipperen en kunt u de tijd instellen.

Licht (20)

Druk op dit icoon als u het licht wilt inschakelen om de binnenkant van de oven beter te kunnen zien. Deze functie is geprogrammeerd om het licht ongeveer 30 seconden te laten branden, dus als u het interieur wilt blijven bekijken nadat de 30 seconden zijn verstreken, moet u nogmaals op het icoon drukken.

Start/pauze (21)

Druk op deze knop om het kookproces te starten of te pauzeren. Als alleen de functie (zonder voorverwarming) is geselecteerd, drukt u op dit icoon om het koken te starten, anders wordt het koken gestart na het voorverwarmen zonder dat u op dit icoon hoeft te drukken. Als de deur wordt geopend tijdens het koken, wordt het koken gepauzeerd en als de deur wordt gesloten, wordt het koken automatisch hervat.

Tijd of temperatuur verlagen (22) of te verhogen (25)

Druk op dit icoon om de kooktemperatuur of de kooktijd te verlagen (22) of te verhogen (25). Zorg ervoor dat u eerder op het icoon 19 hebt gedrukt om de parameters te wijzigen, anders zal het toestel de waarden niet wijzigen.

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het schoonmaakt.
- Reinig het apparaat en de accessoires na elk gebruik.
- Laat het toestel en de accessoires afkoelen voordat u ze demonteert of reinigt.

Buitenkant en deur schoonmaken

- Gebruik geen metalen keukengerei of schuurmiddelen om de buitenkant van het apparaat schoon te maken. Gebruik een zachte en vochtige doek om het oppervlak van het toestel schoon te maken.
- Dompel het toestel nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik geen schurende sponzen, poeders of schoonmaakproducten om het product te reinigen.
- Gebruik een vochtige spons om het oppervlak van het product te reinigen. U kunt een niet-schurend vloeibaar wasmiddel of een milde spray gebruiken om te voorkomen dat vlekken ontstaan. Breng het reinigingsmiddel aan op de spons en niet rechtstreeks op het oppervlak van het apparaat.
- Om de glazen deur schoon te maken, gebruikt u een glasreiniger of een mild schoonmaakmiddel en een vochtige spons of een zacht plastic schuursponsje. Gebruik geen schurende producten of metalen schuursponsjes, aangezien deze krassen kunnen maken op het oppervlak van het toestel.
- Maak het bedieningspaneel schoon met een zachte en vochtige doek. Breng het reinigingsmiddel aan op de doek, niet rechtstreeks op het bedieningspaneel. Het reinigen van het bedieningspaneel met een schuursponsje of schurende producten kan krassen veroorzaken.

De binnenkant schoonmaken

Gebruik een zachte, vochtige spons om de wanden schoon te vegen van eventuele spatten die tijdens het koken zijn ontstaan. U kunt een niet-schurend vloeibaar wasmiddel of een milde spray gebruiken om te voorkomen dat vlekken ontstaan. Breng het reinigingsproduct aan op de spons en niet rechtstreeks op de binnenkant.

Waarschuwing

Wees uiterst voorzichtig bij het schoonmaken van de verwarmingselementen om beschadiging te voorkomen. Laat het toestel volledig afkoelen en wrijf dan voorzichtig met een zachte, vochtige spons of doek langs de verwarmingselementen. Gebruik geen reinigingsmiddelen of detergenten. Droog alle oppervlakken af of laat ze goed drogen alvorens het netsnoer op het stopcontact aan te sluiten en het toestel in te schakelen.

Reiniging van het vetopvangbakje

- Verwijder na elk gebruik het vetopvangbakje en gooi de resten weg. Gebruik een vochtige spons om de lade schoon te maken. U kunt een niet-schurend vloeibaar wasmiddel of een milde spray gebruiken om te voorkomen dat vlekken ontstaan. Breng het reinigingsproduct aan op de spons en niet rechtstreeks op de lade. Droog het goed af.
- Om het vet te verwijderen, laat u de lade in een sopje weken en wast u hem met een spons

of een zacht plastic schuursponsje. Spoel de lade goed af en maak hem goed droog.

- Zorg er altijd voor dat het vetopvangbakje weer in het apparaat zit na het schoonmaken en voordat u het netsnoer op het stopcontact aansluit of het apparaat inschakelt.
- Het vetopvangbakje is niet geschikt voor in de vaatwasser.

Reiniging van de accessoires

- Was alle accessoires in warm zeepwater en gebruik een zachte plastic spons of schuursponsje. Spoel en droog ze grondig.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, schuursponsjes of metalen keukengerei om de accessoires te reinigen, aangezien dit het oppervlak kan beschadigen.
- De accessoires zijn niet geschikt voor in de vaatwasser.

Het apparaat opbergen

- Zorg ervoor dat alle onderdelen van het toestel schoon en droog zijn wanneer u het opbergt.
- Zorg ervoor dat de deur dicht is.
- Bewaar het toestel koel, op een horizontaal oppervlak en op de steunvoetjes. Bewaar het apparaat niet als het warm of nat is.
- Bewaar het apparaat niet in hete en vochtige omgevingen.

5. PROBLEEMOPLOSSING

Foutcode	Probleem	Oplossing
E1	Temperatuursensor open circuit	In de laatste 2 minuten na het begin van het koken, zal het apparaat 10 keer piepen. Schakel het apparaat uit en weer in Als dit het probleem niet oplost, neem dan contact op met de Technische Dienst van Cecotec
E2	Temperatuursensor kortsluiting of oververhitting	Binnen 5 seconden na het begin van het koken zal het apparaat 10 keer piepen. Schakel het apparaat uit en weer in Als dit het probleem niet oplost, neem dan contact op met de Technische Dienst van Cecotec

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Ref. 02264

Model: Bake&Fry 2500 Touch Steel

Vermogen: 1600 W

Voltage en frequentie: 220-240 V~, 50/60 Hz

Volume: 26L

Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje.

7. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



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

Voor gedetailleerde informatie over 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 eindgebruiker of consument voor elk gebrek aan overeenstemming dat bestaat op het ogenblik van de levering van het product onder de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgelegd in de toepasselijke regelgeving.

Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

Als u ooit een incident met het product ontdekt of vragen 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 veelevoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, doorgegeven of verspreid op welke wijze dan ook (elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen en dergelijke) zonder voorafgaande toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1

1. Obudowa
2. Panel sterowania
3. Uchwyt
4. Drzwiczki
5. Otwory wentylacyjne
6. Akcesoria do rożna
7. Płyta piekarnika
8. Kratka piekarnika
9. Taca do frytkownicy powietrznej Air
10. Taca na tłuszcz
11. Rożen
12. Akcesorium do wyjmowania tac.
13. Kamień do pizzy

Panel sterowania

Rys. 2.

14. Włącz/wyłącz
15. Funkcje wstępne
16. Podgrzewanie
17. Rożen
18. Wentylator
19. Pokrętko temperatury i czasu
20. Światło
21. Start/Pauza
22. Zmniejszyć temperaturę lub czas
23. Wskaźnik temperatury
24. Wskaźnik czasu
25. Zwiększ temperaturę lub czas

2. PRZED UŻYCIEM

- Ten produkt posiada opakowanie zaprojektowane w celu ochrony go podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka i przechowuj oryginalne pudełko i inne elementy opakowania w bezpiecznym miejscu. Pomoże Ci to zapobiec uszkodzeniu produktu, jeśli będziesz musiał je przetransportować w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich przedmiotów.

- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone i w dobrym stanie. Jeśli brakuje jakiegokolwiek części lub jest ona w złym stanie, należy natychmiast skontaktować się z oficjalnym serwisem pomocy technicznej Cecotec.
- Użyj wilgotnej szmatki, aby wyczyścić urządzenie z zewnątrz i od wewnątrz i wysuszyć. Nie dopuść do zamoczenia elementu grzejnego.
- Dokładnie wyczyść kosze gorącą wodą, detergentem i nierysującą gąbką.
- Wysusz wszystkie akcesoria i umieść je w piekarniku.
- Nie napełniaj urządzenia olejem ani żadną inną cieczą.
- Ustaw urządzenie na stabilnej, poziomej i płaskiej powierzchni.
- Zachowaj minimalną odległość 110 mm między gniazdkiem elektrycznym a ścianą, meblami itp.

Zawartość pudełka

- Horno (Piekarnik)
- Kratka piekarnika
- Płyta piekarnika
- Taca do frytkownicy powietrznej Air
- Rożen
- Uchwyt rożna
- Taca na tłuszcz
- Kamień do pizzy
- Instrukcja obsługi

Wskazówka

Przed użyciem piekarnika po raz pierwszy, podążaj za następującym postępowaniem. Możliwe, że wykryta zostanie mała ilość dymu lub zapachu, jednak jest to normalne, nie świadczy to o żadnej niezgodności.

1. Usuń wszystkie akcesoria urządzenia i zamknij drzwi.
2. Podłącz urządzenie do gniazdka.
3. Ustaw temperaturę do 230°C przez kolejnych 10min., aby je wysterylizować i pozbyć się jakiegokolwiek złego zapachu po procesie produkcji.

Charakterystyka

Urządzenie posiada czujnik drzwi. Oznacza to, że po otwarciu drzwi proces gotowania zostanie wstrzymany i zapali się światło. W tym momencie pojawi się „Open” na wyświetlaczu. W momencie zamknięcia drzwi, uruchomi się ponownie proces gotowania.

3. FUNKCJONOWANIE

Piekarnik frytkownica posiada 9 programów wstępnych, funkcję wentylatora, funkcję rusztu i wstępnego ogrzewania. Następnie, po krótko wyjaśniamy działanie urządzenia i wszystkie części panelu sterowania.

Krótki przewodnik po obsłudze

1. Podłącz urządzenie do zasilania jak i na płaskiej i stabilnej powierzchni. Nie zbliżaj go za bardzo do ścian, wentylacja będzie lepsza.
2. Naciśnij ikonę zasilania (14) i automatycznie panel kontroli się zaświeci i na wskaźnikach czasu i temperatury pokaże się "- - -".
3. Wybierz jedną z 9 funkcji wstępnych. Jeśli nie chcesz wybrać wstępnej konfiguracji, ustaw temperaturę i czas wg gustu. Ponadto, można dodać funkcję wentylatora lub rusztu do gotowania.
4. Jeśli chcesz ogrzać urządzenie, wciśnij ikonę 16 i automatycznie urządzenie rozpocznie wstępne ogrzewanie i na koniec wyda dźwięk i rozpocznie gotowanie wybranej funkcji. Jeśli przeciwnie nie chcesz wstępnie ogrzewać urządzenia, po wybraniu funkcji naciśnij ikonę Start/Pauza (21).
5. Kończąc gotowanie, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy ostrzegając o dobieganiu końca.
6. Naciśnij ikonę zasilania (14) kończąc gotowanie.

Ostrzeżenie

Urządzenie przejdzie w tryb oczekiwania, jeśli nie jest realizowana żadna funkcja wraz z przebiegiem 1 minuty w przybliżeniu. Aby zacząć na nowo, wciśnij ikonę zasilania (14).

Panel sterowania

Rys. 2.

Przycisk zasilania (14)

Naciśnij tę ikonę, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.

Funkcje wstępne (15)

To urządzenie ma 12 wstępnie skonfigurowanych funkcji przedstawionych poniżej w tabeli.

Ikona	Funkcja	Temperatura	Czas	Wentylator	Rożen	Rozgrzewanie	Zakres temperatury	Zakres czasowy
	Frytkownica powietrzna	200°C	25 min	Tak	-	Tak	60-200°C	Do 1 h
	Suszenie	55°C	5h	-	-	-	40-80°C	Do 24h
	Pizza	230°C	12 min	Tak	-	Tak	100-230°C	Do 1 h
	Utrzymywać w cieple	70°C	1h	-	-	-	60-110°C	Do 12 h
	Tostowanie*	7 poziomy	1: 2min 15s 2: 3 min 3: 3min 40s 4: 4min 10s 5: 4min 35s 6: 5min 7: 6min	-		-	-	Do 20min
	Pieczenie	230°C	15 min	-	-	Tak	100-230°C	Do 1 h
	Pieczenie	170°C	30 min			Tak	100-230°C	Do 1 h
	Zapiekanie kurczaka	230°C	1 h 30 min	Tak	Tak	-	100-230°C	Do 2h
	Fermentowanie	40°C	1 h 30 min	-	.	-	35-60°C	Do 2 h

*W funkcji tostowania wyjątkowo są poziomy, nie zostanie pokazany żaden walor temperatury we wskaźniku temperatury. Aby zmienić poziom, naciśnij ikonę 19 jeden raz a potem ikony 22 lub 25.

Ostrzeżenie

- Domyślne informacje w powyższej tabeli służą wyłącznie jako odniesienie, możesz dostosować temperaturę i czas gotowania do swoich upodobań.
- Dane mogą się różnić w zależności od różnych cech gotowanej żywności.
- Podczas smażenia tłustych potraw (na przykład skrzydełek z kurczaka) na tacy do frytkownicy powietrznej należy położyć papier pergaminowy, aby zapobiec opadaniu tłuszczu na dolne elementy grzejne.

Wskazówka

- Do gotowania pizzy zaleca się użycie kamienia do pizzy. Aby uzyskać doskonały efekt,

podgrzej kamień, jednocześnie podgrzewając piekarnik, a następnie umieść pizzę na kamieniu.

- Czas gotowania smażonego kurczaka został przybliżony do mniej więcej 2 kg, dlatego jeśli kurczak posiadałby tę wagę, należałoby odpowiednio ustawić czas gotowania.

Poniżej znajduje się tabela informacyjna, która wskazuje, jaki typ tacki jest zalecany do użycia w każdym programie oraz pozycję, w której należy ją umieścić, gdzie 1 to prowadnica akcesoriów najbliższej górnej oporu, a 3 najbliższej dolnej oporu.

Funkcja	Akcesoria	Pozycje akcesoriów
Frytkownica powietrzna	Taca do frytkownicy powietrznej Air	2
Suszenie	Taca do frytkownicy powietrznej Air	2
Pizza	Kratka piekarnika i kamień do pizzy	3
Utrzymywanie w cieple	Blacha do pieczenia lub ruszt piekarnika	2
Tostowanie	Kratka piekarnika	1 lub 2
Pieczenie	Kratka piekarnika	2
Pieczenie	Kratka piekarnika	2 lub 3*
Pieczenie kurczaka	Rożen	Rożen
Fermentowanie	Płyta piekarnika	2

*Zależnie od tego co się będzie gotować, to znaczy, zależnie czy np. jest to ciasto, należy mieć na uwadze objętość, którą można dodać jak i również należy ustawić go w odpowiedniej pozycji, aby zapobiec stykaniu się masy z górną grzałką, jeśli dana potrawa mogłaby zwiększyć objętość.

Podgrzewanie (16)

- Naciśnij tę ikonę, jeśli chcesz wstępnie ogrzać urządzenie przed rozpoczęciem gotowania.
- Aby wybrać opcję wstępnego ogrzewania, najpierw należy wybrać daną funkcję i ustawić temperaturę i czas wg gustu. Następnie, naciśnij ikonę wstępnego ogrzewania i naciśnij ikonę start/pauza (21), aby rozpocząć ogrzewanie.
- Podczas ogrzewania, na wskaźniku temperatury pokaże „Pre” i na koniec wyda sygnał dźwiękowy oznajmiając, że rozpoczyna gotowanie.

Wskazówka

W celu uzyskania najlepszych rezultatów zaleca się wprowadzenie jedzenia po podgrzaniu, dokładnie w momencie, gdy urządzenie wyda dźwięk. Aby to zrobić, otwórz drzwi i włóż jedzenie, a gdy je zamkniesz, będzie gotować się automatycznie.

Ruszt (17)

Naciśnij tę ikonę, kiedy użyjesz rusztu. Ta funkcja umożliwia gotowanie żywności umieszczonej w rożnie podczas obracania, aby uzyskać bardziej równomierne gotowanie.

Wskazówka

Ta funkcja jest zalecana do robienia pieczonego kurczaka, zapewni doskonałe gotowanie.

Wentylator (18)

Naciśnij tę ikonę, jeśli chcesz gotować z wentylatorem.

Uwaga

W niektórych funkcjach wentylator jest programowany automatycznie (miga) dla uzyskania najlepszych wyników w tej funkcji, ale jeśli chcesz go wyłączyć, naciśnij ikonę.

Pokręto temperatury i czasu (19)

- Naciśnij tę ikonę, jeśli chcesz zmienić czas i temperaturę wybranego programu. Parametry nie zostaną zmodyfikowane, jeśli funkcja nie została wcześniej wybrana.
- Jeśli naciśniesz raz, wskaźnik temperatury (23) zacznie migać i będziesz mógł dostosować temperaturę.
- Jeśli naciśniesz dwa razy, wskaźnik czasu (24) zacznie migać i możesz ustawić czas.

Światło (20)

Naciśnij tę ikonę, jeśli chcesz włączyć światło, aby lepiej zwizualizować wnętrze piekarnika. Ta funkcja jest ustawiona tak, że światło pozostaje włączone przez około 30 sekund, więc jeśli chcesz kontynuować oglądanie wnętrza po 30 sekundach, musisz ponownie nacisnąć ikonę.

Start/ Pauza (21)

Naciśnij tę ikonę, aby rozpocząć lub wstrzymać gotowanie. Jeśli wybrana jest tylko funkcja (bez podgrzewania), naciśnij tę ikonę, aby rozpocząć gotowanie, w przeciwnym razie pieczenie rozpocznie się po nagraniu bez naciskania tej ikony. Jeśli drzwi zostaną otwarte podczas gotowania, zatrzymają się, a zamknięcie drzwi automatycznie wznowi gotowanie.

Zmniejszanie (22) /zwiększanie (25) temperatura lub czas

Naciśnij tę ikonę, aby zmniejszyć (22) lub zwiększyć (25) temperaturę lub czas gotowania. Upewnij się, że najpierw wcisnąłeś ikonę 19 w celu modyfikacji parametrów w przeciwnym razie, urządzenie nie zmieni wartości.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego.
- Wyczyść urządzenie i akcesoria po każdym użyciu.
- Przed demontażem lub czyszczeniem poczekaj, aż urządzenie i akcesoria ostygną.

Czyszczenie z zewnątrz i czyszczenie drzwiczek

- Nie używaj metalowych przyborów ani produktów ściernych do czyszczenia kosza i półki. Do czyszczenia powierzchni produktu używaj miękkiej, wilgotnej szmatki.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach.
- Nie używaj gąbek, detergentów w proszku ani żrących środków czyszczących do czyszczenia produktu.
- Powierzchnię produktu wyczyść wilgotną gąbką. Możesz użyć nieściernego detergentu w płynie lub łagodnego roztworu w sprayu, aby zapobiec tworzeniu się plam. Środek czyszczący nakładać na gąbkę, a nie bezpośrednio na powierzchnię urządzenia.
- Aby wyczyścić szklane drzwi, użyj środka do czyszczenia szkła lub łagodnego detergentu i wilgotnej gąbki lub miękkiej szmatki z tworzywa sztucznego. Nie używaj produktów ściernych ani metalowych myjek do szorowania, mogą one zarysować powierzchnię urządzenia.
- Panel sterowania należy czyścić miękką, lekko wilgotną ściereczką. Środek czyszczący nanieść na szmatkę, nie nakładać go bezpośrednio na wyświetlacz LED. Czyszcząc panel kontroli gąbką lub produktami ściernymi, mogłoby dojść do zarysowania.

Czyszczenie wnętrza

Aby wyczyścić rozpryski, które mogą wystąpić podczas gotowania, użyj miękkiej, wilgotnej gąbki do czyszczenia ścian. Możesz użyć nieściernego detergentu w płynie lub łagodnego roztworu w sprayu, aby zapobiec tworzeniu się plam. Środek czyszczący nakładać na gąbkę, a nie bezpośrednio do wnętrza.

Ostrzeżenie

Zachowaj ostrożność podczas czyszczenia elementu grzejnego, aby go nie uszkodzić. Pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia, a następnie delikatnie przetrzyj elementy grzejne miękką, wilgotną gąbką lub szmatką. Nie używaj żadnych środków czyszczących ani detergentów. Przed podłączeniem przewodu zasilającego do gniazdka i włączeniem urządzenia pozostaw wszystkie powierzchnie do całkowitego wyschnięcia.

Czyszczenie tacy na okruchy

- Po każdym użyciu wyjmij tackę na okruchy i wyrzuć okruchy. Wyczyść tackę wilgotną gąbką. Możesz użyć nieściernego detergentu w płynie lub łagodnego roztworu w sprayu, aby zapobiec tworzeniu się plam. Środek czyszczący nakładaj na gąbkę, a nie bezpośrednio na tackę. Wysusz ją dobrze.
- Aby pozbyć się tłuszczu, namocz tackę w wodzie z mydłem i umyj ją gąbką lub miękką plastikową myjką. Wypłucz i dobrze wysusz.
- Zawsze upewnij się, że tacka na tłuszcz została włożona z powrotem do urządzenia po czyszczeniu i przed podłączeniem przewodu zasilającego do gniazdka elektrycznego lub

włączeniem urządzenia.

- Tacka zbiorcza nie nadaje się do mycia w zmywarkach.

Czyszczenie akcesoriów

- Umyj wszystkie akcesoria w ciepłej wodzie z mydłem i użyj miękkiej plastikowej gąbki lub zmywaka. Wypłucz i dobrze wysusz.
- Nie używaj ściernych środków czyszczących, myjek do szorowania ani metalowych przyborów do czyszczenia któregośkolwiek z akcesoriów, może to spowodować uszkodzenie powierzchni.
- Akcesoria nie nadają się do mycia w zmywarce.

Przechowywanie

- Upewnij się, że wszystkie części urządzenia są czyste i suche podczas przechowywania.
- Upewnij się, że drzwi są zamknięte.
- Przechowuj urządzenie na zimno, na poziomej powierzchni i na nóżkach podporowych. Nie przechowuj go, gdy jest gorący lub mokry.
- Nie przechowuj go w gorącym i wilgotnym środowisku.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Kod błędu	Problem	Rozwiązanie
E1	Czujnik temperatury. Otwarty przewód.	W przeciągu ostatnich 2 minut po rozpoczęciu gotowania, urządzenie wyda 10 sygnałów. Wyłączenie urządzenia i ponownie uruchomić. Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec w celu naprawy.
E2	Czujnik temperatury. Spięcie elektryczne lub przegrzanie.	Po 5 sek. od rozpoczęcia gotowania urządzenie wyda 10 sygnałów. Wyłączenie urządzenia i ponownie uruchomić. Jeśli problem nie zostanie rozwiązany, skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec w celu naprawy.

6. DANE TECHNICZNE

Ref. 02264

Model: Bake&Fry 2500 Touch Steel

Moc: 1600 W

Napięcie i frekwencja: 220-240 V~, 50/60 Hz

Objętość: 26L

Zaprojektowano w Hiszpanii | Wyprodukowano w Chinach

7. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat najwłaściwszego sposobu pozbycia się sprzętu elektrycznego i elektronicznego i/lub

baterii, konsumenci powinni skontaktować się z lokalnymi władzami.

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

8. GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

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

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany 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 tego podręcznika należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść tej publikacji nie może być powielana, w całości lub w części, reprodukowana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przekazywana lub rozpowszechniana w jakikolwiek sposób (elektryczny, mechaniczny, fotokopiowanie, nagrywanie lub podobne) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, SL

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1

1. Plášť
2. Kontrolní panel
3. Rukojeť
4. Dvířka
5. Mřížky ventilace
6. Příslušenství opékače
7. Podložka na pečení
8. Rošt
9. Podložka na smažení vzduchem
10. Podložka na sběr tuku
11. Opékač
12. Příslušenství pro vyjmutí podložek
13. Kámen na pizzu

Kontrolní panel

Obr. 2.

14. Zapnutí/vypnutí
15. Přednastavené funkce
16. Předehřívání
17. Opékač
18. Ventilátor
19. Selektor teploty a času
20. Světlo
21. Zapnutí/přerušení
22. Snížení teploty nebo času
23. Indikátor teploty
24. Indikátor času
25. Zvýšení teploty nebo času

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento produkt má ochranný obal, který ho chrání během transportu. Vyjměte přístroj z krabice a uchovejte originální krabici a další části obalů na bezpečné místo. Předejdete tak poškození výrobku v případě, že jej budete muset v budoucnu přepravovat. Pokud chcete obaly vyhodit, ujistěte se, že se jich zbavíte správným způsobem.
- Zkontrolujte, zda jsou všechny díly a součásti součástí dodávky a zda jsou v dobrém stavu.

Pokud některý z nich chybí nebo není v dobrém stavu, neprodleně kontaktujte oficiální technický servis Cecotec.

- Použijte jemný vlhký hadřík pro čištění vnitřní i vnější části přístroje a následně ho usušte. Chraňte topné těleso před vlhkostí.
- Příslušenství důkladně vyčistěte teplou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbou.
- Osušte veškeré příslušenství a vložte je do přístroje.
- Neplňte zařízení olejem ani jinou tekutinou.
- Umístěte zařízení na stabilní, vodorovný a rovný povrch.
- Mezi zásuvkou a stěnou, nábytkem apod. dodržujte minimální vzdálenost 110 mm.

Obsah krabice

- Trouba
- Rošt
- Podložka na pečení
- Podložka na smažení vzduchem
- Opékač
- Držák opékače
- Podložka na sběr tuku
- Kámen na pizzu
- Návod k použití

Rady

Před prvním použitím trouby postupujte podle následujícího postupu. Může být zjištěno malé množství kouře a zápachu, ale to je normální a neznamena to žádnou abnormalitu.

1. Vyjměte ze zařízení veškeré příslušenství a zavřete dvířka.
2. Zapojte troubu do síťové zásuvky.
3. Nastavte teplotu na 230°C na 10 minut, abyste ji sterilizovali a odstranili případný zápach z výrobního procesu.

Charakteristiky

Zařízení je vybaveno senzorem dveří. To znamená, že po otevření dvířek se proces vaření pozastaví a rozsvítí se kontrolka. V tomto okamžiku se na obrazovce zobrazí zpráva „Open“. Jakmile dvířka zavřete, proces vaření bude pokračovat.

3. FUNGOVÁNÍ

Trouba na smažení má 9 přednastavených programů, funkci ventilátoru, funkci otáčení a předehřívání. Obsluha přístroje a všech částí ovládacího panelu je vysvětlena níže.

Rychlý návod k obsluze

1. Připojte zařízení ke zdroji napájení a k rovnému a stabilnímu povrchu. Neumísťujte ji příliš blízko ke stěnám, větrání bude lepší.
2. Stiskněte ikonu zapnutí/vypnutí (14) a ovládací panel se automaticky rozsvítí a na ukazatelích času a teploty se objeví „- - -“.
3. Vyberte jednu z 9 přednastavených funkcí. Pokud vám výchozí nastavení nevyhovuje, upravte teplotu a čas podle svých představ. Kromě toho můžete vaření doplnit o funkci ventilátoru nebo opékání.
4. Pokud chcete přístroj předehřát, stiskněte ikonu 16 a přístroj automaticky zahájí předehřívání a po jeho dokončení vydá zvukový signál a zahájí vaření vybrané funkce. Pokud nechcete přístroj předehřívát, stiskněte po výběru funkce ikonu Start/Pauza (21).
5. Na konci vaření vás přístroj upozorní zvukovým signálem.
6. Na konci vaření stiskněte ikonu zapnutí/vypnutí (14).

Upozornění

Pokud s přístrojem nebyla provedena žádná funkce, přejde přístroj přibližně po jedné minutě do pohotovostního režimu. Chcete-li jej znovu spustit, stiskněte ikonu zapnutí/vypnutí (14).

Kontrolní panel

Obr. 2.

Zapnuto/vypnuto (14)

Stisknutím této ikony zařízení zapnete nebo vypnete.

Přednastavené funkce (15)

Zařízení má 9 výchozích funkcí, které jsou uvedeny v tabulce níže.

Ikona	Funkce	Teplota	Čas	Ventilátor	Opékač	Přehřátí	Teplotní rozsah	Rozmezí času
	Horkovzdušná fritéza	200°C	25 min	Ano	-	Ano	60-200°C	Až 1 hodina
	Vysušení	55°C	5h	-	-	-	40-80°C	Až 24 hodin
	Pizza	230°C	12 min	Ano	-	Ano	100-230°C	Až 1 hodina
	Udržet teplé	70°C	1h	-	-	-	60-110°C	Až 12 hodin
	Opékání*	7 stupně	1: 2min 15s 2: 3 min 3: 3min 40s 4: 4min 10s 5: 4min 35s 6: 5min 7: 6min	-		-	-	Až 20 min
	Pečení	230°C	15 min	-	-	Ano	100-230°C	Až 1 hodina
	Péct	170°C	30 min			Ano	100-230°C	Až 1 hodina
	Péct kuře	230°C	1 h 30 min	Ano	Ano	-	100-230°C	Až 2 hodiny
	Fermentovat	40°C	1 h 30 min	-	.	-	35-60°C	Až 2 hodiny

*Ve funkci opékání se zobrazují pouze úrovně, na displeji se nezobrazuje žádná hodnota teploty. Chcete-li změnit úroveň, stiskněte jednou ikonu 19 a poté stiskněte ikony 22 nebo 25.

Upozornění

- Výchozí údaje ve výše uvedené tabulce jsou pouze orientační, teplotu a dobu vaření můžete upravit podle svých představ.
- Údaje se mohou lišit v závislosti na různých charakteristikách pokrmů určených k vaření.
- Při přípravě tučných potravin (např. kuřecích křídel) ve fritéze umístěte pečicí papír, abyste zabránili odkapávání tuku na spodní topná tělesa.

Rady

- Pro přípravu pizzy se doporučuje používat kámen na pizzu. Abyste dosáhli dokonalého výsledku, přehřejte kámen současně s přehříváním trouby a poté na něj vložte pizzu.

- Doba přípravy pečeného kuřete byla stanovena pro kuře o hmotnosti přibližně 2 kg, takže pokud kuře váží více nebo méně, je třeba dobu přípravy upravit.

Níže je uvedena informativní tabulka, která uvádí, jaký typ podložky je doporučen pro jednotlivé programy a v jaké poloze by měl být umístěn, přičemž 1 je vodičko příslušenství nejbližší k hornímu topnému tělesu a 3 nejbližší k dolnímu topnému tělesu.

Funkce	Příslušenství	Pozice příslušenství
Horkovzdušná fritéza	Podložka na smažení vzduchem	2
Vysušení	Podložka na smažení vzduchem	2
Pizza	Rošty do trouby a kámen na pizzu	3
Udržet teplé	Podložka na pečení a rošt	2
Opékání	Rošt	1 nebo 2
Pečení	Rošt	2
Pečení	Rošt	2 nebo 3*
Pečení kuřete	Opékač	Opékač
Fermentovat	Podložka na pečení	2

*V závislosti na tom, co se peče, tj. pokud se jedná o piškot, je třeba vzít v úvahu objem, který může nabýt, a proto by měl být umístěn v té či oné poloze, aby se při zvětšování objemu netřel o horní topné těleso.

Přehřívání (16)

- Stiskněte tuto ikonu, pokud chcete přístroj před vařením přehřát.
- Chcete-li zvolit přehřev, musíte nejprve vybrat požadovanou přednastavenou funkci a nastavit požadovanou teplotu a čas. Poté stiskněte ikonu přehřívání a stisknutím ikony start/pauza (21) spustíte přehřívání.
- Během přehřívání se na displeji zobrazí „Pre“ a na konci přehřívání se ozve zvukový signál, který signalizuje zahájení vaření.

Rady

Pro dosažení lepších výsledků se doporučuje vložit jídlo na konci přehřívání, právě v okamžiku, kdy přístroj vydá zvuk. Za tímto účelem otevřete dvířka, vložte potraviny a po zavření dvířek bude vaření automaticky pokračovat.

Opékač (17)

Při používání pekáče stiskněte tuto ikonu. Tato funkce umožňuje, aby se jídlo vložené do opékače vařilo při jeho otáčení, čímž se dosáhne rovnoměrnějšího pečení.

Rady

Tato funkce se doporučuje pro přípravu pečeného kuřete, aby bylo dokonale propečené.

Ventilátor (18)

Když chcete vařit s ventilátorem, stiskněte tuto ikonu.

Poznámka

V některých funkcích je ventilátor automaticky naprogramován (bude blikat) pro lepší výsledky v dané funkci, ale pokud jej chcete deaktivovat, stiskněte ikonu.

Volič teploty a času (19)

- Pokud chcete změnit čas a teplotu vybraného programu, klikněte na tuto ikonu. Pokud funkce nebyla vybrána dříve, parametry se nezmění.
- Po jednom stisknutí začne blikat ukazatel teploty (23) a vy budete moci nastavit teplotu.
- Po dvojím stisknutí začne blikat ukazatel času (24) a můžete nastavit čas.

Světlo (20)

Stiskněte tuto ikonu, pokud chcete zapnout světlo, abyste lépe viděli vnitřek trouby. Tato funkce je naprogramována tak, aby svítila přibližně 30 sekund, takže pokud chcete pokračovat v prohlížení interiéru po uplynutí 30 sekund, musíte znovu stisknout ikonu.

Začátek/pauza (21)

Stisknutím této ikony spustíte nebo pozastavíte vaření. Pokud je zvolena pouze funkce (bez přehřevu), stisknutím této ikony spustíte vaření, jinak se vaření spustí po přehřátí bez stisknutí této ikony. Pokud během vaření otevřete dvířka, vaření se pozastaví a po zavření dvířek se vaření automaticky obnoví.

Snížení (22)/zvýšení (25) teploty nebo času

Stisknutím této ikony snížíte (22) nebo zvýšíte (25) teplotu nebo dobu vaření. Ujistěte se, že jste předtím stiskli ikonu 19 pro úpravu parametrů, jinak přístroj hodnoty neupraví.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním odpojte zařízení z elektrické zásuvky.
- Po každém použití přístroj a použité příslušenství vyčistěte.
- Před demontáží nebo čištěním nechejte zařízení a příslušenství vychladnout.

Čištění vnější strany a dveří

- K čištění vnějšího povrchu přístroje nepoužívejte kovové náčiní ani abrazivní prostředky. Použijte jemný vlhký hadřík pro čištění venkovní části přístroje.

- Nikdy ho neponořujte do vody ani do jiných tekutin.
- Nepoužívejte houby, prášky nebo abrazivní čisticí prostředky na čištění tohoto přístroje.
- K čištění povrchu výrobku použijte vlhkou houbu. Můžete použít neabrazivní tekutý čisticí prostředek nebo jemný sprejový roztok, aby se zabránilo hromadění skvrn. Aplikujte čisticí prostředek na houbu a ne přímo na povrch zařízení.
- K čištění skleněných dvířek použijte čisticí prostředek na sklo nebo jemný čisticí prostředek a vlhkou houbu nebo drátěnku z měkkého plastu. Nepoužívejte abrazivní prostředky ani kovové drátěnky, které by mohly poškrábat povrch zařízení.
- Ovládací panel čistěte měkkým vlhkým hadříkem. Čisticí prostředek naneste na hadřík, nepoužívejte jej přímo na ovládací panel. Při čištění ovládacího panelu drátěnkou nebo abrazivními prostředky může dojít k jeho poškrábání.

Vnitřní čištění

K čištění postříkání, ke kterému může během vaření dojít, očistěte stěny měkkou vlhkou houbou. Můžete použít neabrazivní tekutý čisticí prostředek nebo jemný sprejový roztok, aby se zabránilo hromadění skvrn. Aplikujte čisticí prostředek na houbu a ne přímo na vnitřek.

Upozornění

Při čištění topných těles dbejte zvýšené opatrnosti, aby nedošlo k jejich poškození. Nechejte zařízení úplně vychladnout, poté jemně otřete měkkou vlhkou houbou nebo hadříkem topné články. Nepoužívejte žádný typ čisticího prostředku nebo detergentu. Před zapojením napájecího kabelu do zásuvky a zapnutím zařízení osušte všechny povrchy a nechte je důkladně vyschnout.

Čištění zásobníku na sběr tuku

- Po každém použití vyjměte zásobník na tuk a zbytky zlikvidujte. K čištění podnosu použijte vlhkou houbu. Můžete použít neabrazivní tekutý čisticí prostředek nebo jemný sprejový roztok, aby se zabránilo hromadění skvrn. Aplikujte čisticí prostředek na houbu a ne přímo na podložku. Dobře ho usušte.
- Chcete-li se zbavit mastnoty, namočte podložku do mýdlové vody a omyjte ji houbou nebo měkkou plastovou čisticí podložkou. Vypláchněte ji a dobře usušte.
- Po čištění a před připojením napájecího kabelu k síťové zásuvce nebo před zapnutím zařízení vždy nezapomeňte vložit zásobník na tuk zpět do zařízení.
- Zásobník na tuk nelze mýt v myčce nádobí.

Čištění příslušenství

- Veškeré příslušenství umyjte v teplé mýdlové vodě a použijte měkkou plastovou houbu nebo drátěnku. Vypláchněte ji a dobře usušte.
- K čištění příslušenství nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, drátěnky ani kovové náčiní, protože by mohlo dojít k poškození povrchu.
- Příslušenství není vhodné do myčky.

Uskladnění

- Při skladování se ujistěte, že jsou všechny části zařízení čisté a suché.
- Ujistěte se, že jsou dvířka zavřená.
- Zařízení skladujte v chladu, na vodorovném povrchu a na podpěrných nožičkách. Neskladujte jej, pokud je horký nebo mokrý.
- Neskladujte jej v horkém a vlhkém prostředí.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Kód chyby	Problém	Řešení
E1	Senzor teploty. Otevřený obvod.	V posledních 2 minutách po zahájení vaření přístroj 10krát zapípá. Vypněte a znovu zapněte zařízení. Pokud se problém nevyřeší, obraťte se na oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
E2	Senzor teploty. Zkrat nebo přehřátí.	Do 5 sekund od zahájení vaření přístroj 10krát zapípá. Vypněte a znovu zapněte zařízení. Pokud se problém nevyřeší, obraťte se na oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.

6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Ref: 02264

Model: Bake&Fry 2500 Touch Steel

Výkon: 1600 W

Napětí a frekvence: 220-240 V~, 50/60 Hz

Objem: 26L

Vyrobena 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 nejvhodnějším způsobu likvidace elektrických a elektronických zařízení a/nebo baterií by měli spotřebitelé získat od místních úřadů.

Dodržování výše uvedených pokynů přispěje k ochraně životního prostředí.

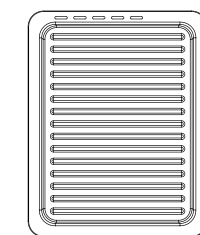
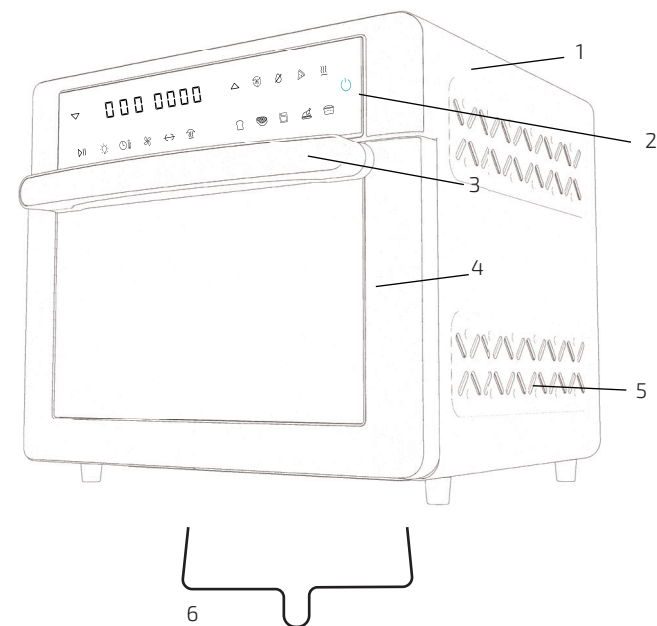
8. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Společnost Cecotec odpovídá konečnému uživateli nebo spotřebiteli za jakýkoli nesoulad, který existuje v době dodání výrobku za podmínek a ve lhůtách stanovených platnými předpisy. Doporučuje se, aby opravy prováděl kvalifikovaný personál.

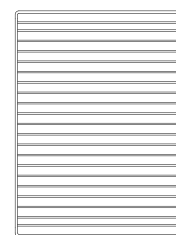
Pokud zjistíte problém s výrobkem nebo máte jakékoli dotazy, obraťte se na oficiální technickou podporu společnosti Cecotec na čísle +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

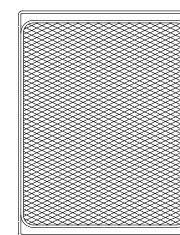
Práva duševního vlastnictví k textům v této příručce patří společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Všechna práva jsou vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být vcelku ani po částech reprodukován, ukládán do vyhledávacího systému, přenášen nebo šířen jakýmkoli způsobem (elektronicky, mechanicky, fotokopírováním, nahráváním nebo podobně) bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L.



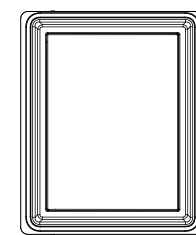
7



8



9



10



11



12



13

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

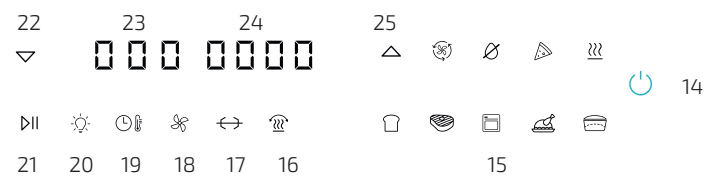


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 2

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S. L.
C/de la Pinadeta s/n, 46930
Quart de Poblet, Valencia, Spain

EA01211222