

cecotec

BAKE&FRY 2500 TOUCH BAKE&FRY 2500 TOUCH WHITE

Horno freidora de aire caliente, con convección, 25 litros de capacidad y 1800 W de potencia. / Hot air fryer/oven, with convection, 25-L capacity and 1800 W.



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

Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	6
Instructions de sécurité	9
Sicherheitshinweise	12
Istruzioni di sicurezza	15
Instruções de segurança	17
Veiligheidsvoorschriften	20
Instrukcje bezpieczeństwa	23
Bezpečnostní pokyny	26

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	29
2. Antes de usar	29
3. Funcionamiento	29
4. Limpieza y mantenimiento	34
5. Resolución de problemas	36
6. Especificaciones técnicas	37
7. Reciclaje de electrodomésticos	38
8. Garantía y SAT	38

INDEX

1. Parts and components	39
2. Before use	39
3. Operation	39
4. Cleaning and maintenance	43
5. Troubleshooting	45
6. Technical specifications	46
7. Disposal of old electrical appliances	47
8. Technical support and warranty	47

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	48
2. Avant utilisation	48
3. Fonctionnement	48
4. Nettoyage et entretien	53
5. Résolution de problèmes	55
6. Spécifications techniques	56
7. Recyclage des électroménagers	57
8. Garantie et SAV	57

INHALT

1. Teile und Komponenten	58
2. Vor dem Gebrauch	58
3. Bedienung	58
4. Reinigung und Wartung	63
5. Problembehebung	65
6. Technische Spezifikationen	67
7. Entsorgung von alten Elektrogeräten	67
8. Garantie und Kundendienst	67

INDICE

1. Parti e componenti	68
2. Prima dell'uso	68
3. Funzionamento	68
4. Pulizia e manutenzione	72
5. Risoluzione dei problemi	74
6. Specifiche tecniche	76
7. Riciclaggio di elettrodomestici	76
8. Garanzia e SAT	77

ÍNDICE

1. Peças e componentes	78
2. Antes de usar	78
3. Funcionamento	78
4. Limpeza e manutenção	83
5. Resolução de problemas	84
6. Especificações técnicas	86
7. Reciclagem de eletrodomésticos	86
8. Garantia e SAT	87

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	88
2. Voor u het toestel gebruikt	88
3. Werking	88
4. Schoonmaak en onderhoud	93
5. Probleemoplossing	95
6. Technische specificaties	96
7. Recyclage van huishoudtoestellen	97
8. Garantie en technische ondersteuning	97

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	98
2. Przed użyciem	98
3. Funkcjonowanie	98
4. Czyszczenie i konserwacja	103
5. Rozwiązywanie problemów	105
6. Specyfikacja techniczna	106
7. Recykling sprzętu AGD	107
8. Gwarancja i SAT	107

OBSAH

1. Části a složení	108
2. Před použitím	108
3. Fungování	108
4. Čištění a údržba	112
5. Řešení problémů	114
6. Technické specifikace	115
7. Recyklace elektrospotřebičů	116
8. Záruka a technický servis	116

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea las siguientes instrucciones atentamente antes de usar el producto. Guarde este manual para referencias futuras 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 vaya a utilizarlo. Deje que se enfríe completamente antes de montar o retirar cualquier pieza y/o proceder con su limpieza.
- No toque la superficie de la 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.



- Coloque el dispositivo sobre una superficie estable, horizontal y plana.
- 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 haya recomendado 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 recogemigas 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 cuando se esté utilizando.
- 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.
- El aparato no debe ser usado por niños desde 0 hasta 8 años. Este electrodoméstico puede ser usado por niños a partir de 8 años si están continuamente supervisados.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños de edad inferior a 8 años.
- La limpieza y el mantenimiento del aparato no debe llevarse a cabo por niños.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto.

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 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.
- Do not touch hot surfaces without using heat-protective gloves.
- To avoid burns, use extreme caution when removing hot accessories or disposing of hot grease.
- 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 instruction manual, any other use is not recommended by Cecotec and could have a detrimental effect on the lifespan of the appliance and/or the safety of the user.
- Do not use the appliance if its cord, plug, or housing is 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 other than intended use.
- Place the fryer on an even, heat-resistant surface.
- 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 potential injury, do not use accessories or attachments not recommended by Cecotec.
- Do not operate outdoors.
- Do not twist, bend, strain, or damage the power cord in any way. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not let it touch hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of the working surface or countertop.



- The appliance must not be used in potentially dangerous locations, such as flammable, explosive, chemical-laden, or wet atmospheres, nor near flammable materials.
- Place the fryer on an even, heat-resistant surface. Do not place the device near heat sources, places with high humidity levels, or combustible materials.
- Extreme caution should be exercised when using containers made of materials other than metal or glass in the unit.
- Do not store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this appliance when not in use.
- Do not place any of the following materials in this appliance: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
- Do not cover the crumb-collecting tray or any part of the device with metal foil. This will cause overheating of the unit.
- Over-sized foods, metal foil packages or utensils must not be inserted in the device as they may involve a risk of fire or 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 anything on top of the appliance.
- Do not operate under wall cabinets.
- Do not leave the device unattended while connected to the mains supply nor during operation.
- Do not lean on the appliance during use.
- Do not rest cooking utensils or baking dishes on glass door.
- The appliance is not intended to be used by children under the age of 8. It can be used by children over the age of 8, as long as they are given continuous supervision.
- Keep this appliance and its power cord out of reach of children under the age of 8.
- The cleaning and maintenance of the appliance should not

be carried out by children without supervision.

- Supervise young children to make sure that they do not play with the appliance.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- 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.
- Ne touchez pas la surface de la 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 Après-Vente Officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.

- N'utilisez pas le produit pour d'autres utilisations que celles spécifiées dans le manuel.
- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plate.
- 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, veuillez 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-miettes ni aucune autre partie de l'appareil avec du papier d'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 placez aucun objet sur l'appareil lorsque vous l'utilisez.
- 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.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Il peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus s'ils sont surveillés constamment.
- Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien du produit ne peut pas être mené à terme par les enfants.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie das Produkt verwenden. Heben Sie die Bedienungsanleitung für zum Nachschlagen oder für weitere Benutzer gut 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.
- Berühren Sie die Oberfläche der Friteuse 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 im Bedienungsanleitung beschrieben.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche.
- 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 Risiken und Schäden zu vermeiden, verwenden Sie kein Zubehör oder Kupplungen, die nicht von Cecotec empfohlen wurden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Das Netzkabel 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 das Krümfach oder einen anderen 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 beim Betrieb keinen Gegenstand oben 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.
- Lehnen Sie sich nicht auf das Gerät, während es in Betrieb ist.
- Legen Sie keine Kochutensilien oder Backbleche auf die Glastür.
- Das Gerät darf von Kindern von 0 bis 8 Jahren nicht benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern erst ab 8 Jahren benutzt werden, aber nur wenn die sie beaufsichtigt werden.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kinder unter 8 Jahre auf.
- Die Reinigung und Wartung des Gerätes sollte nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere le istruzioni d'uso e sicurezza 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 ritirare qualsiasi parte e/o procedere con la pulizia.
- Non toccare la superficie della friggitrice senza guanti, potrebbe essere calda.
- Per evitare possibili scottature, aumentare le precauzioni al momento di ritirare accessori caldi o gettare 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 ripercuotere negativamente sulla vita utile e sicurezza dell'utente.
- Non utilizzare il prodotto se il cavo, la spina o la struttura presenta danni o se non funziona correttamente, ha patito una caduta o è stato danneggiato. Se il cavo presenta danni, dovrà essere riparato contattando con il servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
- Non utilizzare il dispositivo per usi non specificati nel manuale.
- Collocare il prodotto su di una superficie stabile, orizzontale



e piatta.

- Questo prodotto è stato progettato esclusivamente per uso professionale.
- Non tentare di riparare il prodotto per conto proprio.
- Scollegare il dispositivo dopo ogni uso.
- Per evitare possibili rischi o danni, non utilizzare accessori o simili non suggeriti da Cecotec.
- Non utilizzare il prodotto in esterni.
- Non torcere, piegare, tendere o danneggiare l'alimentatore. Proteggere da bordi affilati e fonti di calore. Evitare il contatto del cavo con superfici calde. Non lasciare che il cavo fuoriesca dal bordo della superficie 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'apparato 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 il vassoio raccogli-briciole 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 collocare oggetti sopra il prodotto quando in uso.
- 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 gli utensili da cucina o teglie allo sportello in vetro.
- L'apparato non deve essere usato dai bambini da 0 a 8 anni. Questo elettrodomestico può essere usato da bambini a partire dagli 8 anni di età sotto la sorveglianza continua di un adulto.
- Mantenere l'apparato e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore a 8 anni.
- La pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini.
- Sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con il prodotto.

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.

- Não toque na superfície da 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.
- Coloque o produto numa superfície plana, horizontal e estável.
- 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 riscos e danos, não utilize peças ou acessórios que não tenham sido 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 cubra a bandeja de migalhas ou qualquer outra parte do dispositivo 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 coloque nenhum objeto encima do produto enquanto o estiver a usar.
- 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.
- O aparelho não deve ser usado por crianças de 0 a 8 anos. Este aparelho pode ser usado por crianças de 8 anos se estiveram continuamente sob supervisão.
- Mantenha o aparelho longe do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.
- A limpeza e manutenção do dispositivo não devem ser efetuadas por crianças.
- Supervisione as crianças para se certificar de que não brinquem com o produto.

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.
- 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.
- Plaats het apparaat op een vlak, stabiel en droog oppervlak.
- 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 of hulpstukken 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 kommen 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 de kruimellade of een ander deel van het apparaat niet met aluminiumfolie. Hierdoor kan 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.
- Plaats geen enkel object op het toestel als het in gebruik 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.
- Het toestel mag niet gebruikt worden door kinderen van 0 tot 8 jaar. Dit toestel kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar indien ze onder voortdurend toezicht staan.
- Houd het toestel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

- De reiniging en het onderhoud van het apparaat mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje. Zachowaj tę instrukcję do przyszłego użytku lub 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.
- Odłącz urządzenie od sieci przed czyszczeniem lub gdy nie jest używane. Przed zamontowaniem lub usunięciem jakiegokolwiek części i / lub czyszczeniem pozwól mu całkowicie ostygnąć.
- Nie dotykaj powierzchni frytownicy 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.
- Ustaw urządzenie na stabilnej, poziomej i płaskiej powierzchni.
- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.
- Odtłącz 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 zginać, nie rozciągaj ani nie uszkodzaj przewodu zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi blatu 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 zasłony, ściany itp. Podczas pracy, może spowodować pożar.
- Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na produkcie, gdy jest używany.
- 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.
- Urządzenia nie powinny używać dzieci w wieku od 0 do 8 lat. Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat, jeżeli są pod stałym nadzorem.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci.
- Nadzoruj dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się produktem.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím přístroje si pozorně přečtěte následující bezpečnostní pokyny. Uchovejte tento manuál pro pozdější 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.
- Nedotýkejte se povrchu fritézy bez rukavic, protože by mohl být horký.
- Abyste se vyhnuli možným popáleninám, buďte při odstraňování horkého příslušenství nebo při likvidaci  zbytků tuku 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.
- Umístěte zařízení na stabilní, vodorovný a rovný povrch.
- 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 společnostmi 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 společnostmi Cecotec, když se nepoužívá.
- Do spotřebiče nevkládejte žádný z následujících materiálů: karton, plast, papír nebo podobné materiály.
- Nezakrývejte misku na drobky ani žádnou jinou část zařízení 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.
- Nepokládejte žádné předměty na přístroj, pokud ho používáte.
- 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.
- Přístroj by neměl být používán dětmi do 8mi let. Tento přístroj může být používán dětmi od 8mi let, pokud jsou pod neustálým dozorem.
- Udržujte přístroj a jeho kabel z dosahu dětí mladších 8mi let.
- Čištění a údržbu by neměly dělat děti.
- Dohlížejte na děti, abyste se ujistili, že si s přístrojem nehrají.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

1. Panel de control LED
2. Asa de la puerta
3. Luz del horno
4. Puerta visible
5. Bandeja recogemigas
6. Rejilla de horno
7. Cestillo de la freidora de aire
8. Bandeja de horno

2. ANTES DE USAR

- Saque el producto de la caja.
- Inspeccione el aparato por si hubiera cualquier daño visible. En caso de que lo hubiera, póngase en contacto lo antes posible con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec para recomendaciones o reparación del producto.
- 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.
- Lave todos los accesorios y limpie el interior del dispositivo.
- Seque todos los accesorios y colóquelos dentro del horno de nuevo.
- Al usar el dispositivo por primera vez, es necesario dejarlo en funcionamiento durante 18 minutos a temperatura máxima (230 °C) para que se esterilice y para eliminar cualquier mal olor de proceso de fabricación.
- Es posible que la unidad emita olor o humo debido al film protector de la resistencia.

3. FUNCIONAMIENTO

- Rejilla de horno: sirve para cocinar carne, pan, pizza, etc.
- Cestillo de la freidora de aire: utilice el cestillo de la freidora de aire cuando seleccione la función de freidora de aire para optimizar los resultados de la cocción. Sirve para cocinar patatas fritas, alitas de pollo, cebolla, etc. También sirve para deshidratar alimentos.
- Bandeja de horno: sirve para cocinar galletas, tartas, pavo, etc. También puede servir para recoger las gotas de los alimentos que se cocinan o del aceite cuando cocine alimentos con la freidora de aire.
- Luz del horno: pulse el botón de la luz para encender y apagar la luz. Para reducir el consumo de energía, la luz se apagará automáticamente después de 5 minutos. Pulse el

ESPAÑOL

botón de la luz de nuevo para encender la luz de nuevo.

- Bandeja recogemigas/recogegrasas: se encuentra en la parte inferior del horno (Fig. 1. Número 5), estire de ella para extraerla.

Características

1. Sensor de la puerta: al abrir la puerta, el proceso de cocción se pausará y la luz se encenderá. El panel mostrará Fig. 2. Al cerrar la puerta, la luz se apagará y se retomará el proceso de cocción. Asegúrese de mantener la puerta del dispositivo cerrada durante la cocción.
2. Almacenaje del cable: el diseño de almacenamiento de cable integrado que se encuentra en la parte trasera de la unidad permite guardar el cable que sobra, manteniendo la encimera despejada y organizada.

Panel de control LED

Fig 3.

(1) Funciones

Este dispositivo cuenta con 12 funciones preconfiguradas que se muestran a continuación en la tabla. Para seleccionar estas funciones pulse sobre el icono.

Funciones preconfiguradas	Temperatura	Tiempo	Rango de temperatura	Rango de tiempo	Posición de la rejilla*
Patatas fritas	230 °C	25 min	38-230 °C	Hasta 2:00 h.	2
Alitas de pollo	230 °C	23 min	38-230 °C	Hasta 2:00 h.	2
Chuletón/ Costillas	230 °C	20 min	38-230 °C	Hasta 2:00 h.	2
Pizza	200 °C	11 min	38-230 °C	Hasta 2:00 h.	3
Verduras	230 °C	20 min	38-230 °C	Hasta 2:00 h.	2 o 3
Mantener caliente	50 °C	4 h.	38-120 °C	Hasta 8:00 h.	3
Tostar	Nivel 1 (poco tostado): 180 s Nivel 2 (tostado): 240 s Nivel 3 (muy tostado): 300 s		-	-	3
Asar (tipo grill)	230 °C	10 min	150-230 °C	Hasta 2:00 h.	2
Hornear	176 °C	20 min	38-230 °C	Hasta 2:00 h.	4
Asar	200 °C	1 h	38-230 °C	Hasta 2:00 h.	1, 2, 3
Deshidratar	50 °C	4 h.	38-82 °C	Hasta 12:00 h.	2
Fermentar	38 °C	40 min	38-48 °C	Hasta 8:00 h.	3

*La posición de la rejilla está asignada de arriba a bajo, es decir, la número 1 será la que más

cerca está de la resistencia superior y la 4 la más cercana a la resistencia inferior.

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.

(2) Encendido y apagado

Fig. 3.

Toque el icono On/Off para encender o apagar el dispositivo.

(4) Pantalla: Tiempo

Fig. 3.

En este espacio, el dispositivo mostrará el tiempo de cocción del programa que se seleccione o el que se haya seleccionado previamente. Una vez iniciada la cocción se restará el tiempo hasta finalizar.

(5) Pantalla: Temperatura

Fig. 3.

En este espacio, el dispositivo mostrará la temperatura del programa seleccionado o la temperatura seleccionada durante todo el cocción.

(7) Inicio/pausa

Fig. 3.

Toque el icono de Inicio/Pausa para iniciar o cancelar un programa.

Nota: Tenga en cuenta que puede detener la cocción abriendo la puerta del horno y en el momento que la cierre éste reanudará el programa por donde se había quedado.

(8) Precalentar

Fig. 3.

Para precalentar el horno seleccione el programa que desea utilizar. Seleccionado el programa pulse el icono de Precalentar e inmediatamente el dispositivo comenzará a trabajar; no es necesario tocar el icono de Inicio/Pausa para entrar en el programa de Precalentar. Una vez el precalentamiento haya finalizado, la pantalla mostrará "Add Food". En ese momento abra la puerta, introduzca los alimentos y pulse el icono de Inicio/Pausa para que el programa comience.

(9) Luz

Fig. 3.

Toque el icono de la luz para encender o apagar la luz de la unidad. Después de encenderla,

esta se apagará automáticamente después de 5 minutos.

(10) Temperatura

Fig. 3.

Este icono permite modificar la temperatura de cocinado. Para ello pulse el icono de temperatura y después los iconos 3 ó 6, dependiendo si quiere subir o bajar la temperatura. La temperatura aumentará y disminuirá de grado en grado. Para disminuir la temperatura de forma rápida, mantenga pulsado el icono 3 ó 6.

(11) Tiempo

Fig. 3.

Este icono permite modificar el tiempo de cocinado. Para ello pulse el icono de tiempo y después los iconos 3 ó 6, dependiendo si quiere subir o bajar el tiempo. El tiempo aumentará y disminuirá de minuto en minuto. Para disminuir el tiempo de forma rápida, mantenga pulsado el icono 3 ó 6.

(12) Freidora de aire

Fig. 3.

El icono "AIRFRY" indica cuándo el dispositivo está cocinando y cuándo ha finalizado un programa. El icono parpadeará mientras se esté cocinando y dejará de parpadear cuando se haya completado un programa de cocción o cuando el dispositivo esté abierto. El icono desaparecerá cuando esté en funcionamiento un menú que no utilice la función de freidora de aire.

Cómo utilizar el horno freidora de aire

1. Pulse el icono de Encendido y apagado para conectar el dispositivo. La pantalla se iluminará y el icono de "Patatas fritas" parpadeará.
2. Pulse el icono de programa que desee y la pantalla le mostrará la temperatura y el tiempo preconfigurado para este menú. Si lo desea, también puede modificarlos a su gusto (revisar los puntos 10 y 11 de los apartados correspondientes a la Figura 3).
3. A continuación, pulse el icono de precalentar y el dispositivo comenzará a calentar automáticamente hasta la temperatura de 150°C. Finalizada esta función aparecerá en la pantalla 'Add Food', abra la puerta e introduzca los alimentos. Después pulse el icono Inicio/Pausa para que el programa comience.
4. Una vez haya terminado la cocción, el dispositivo parpadeará 5 veces, la pantalla mostrará 'End' y todos los iconos de los menús se encenderán. El aviso 'End' no dejará de mostrarse en la pantalla hasta pulsar un icono del menú. A pesar de haber terminado de cocinar, el ventilador seguirá encendido 2 minutos más para enfriar el dispositivo.

Aviso

Al cocinar alimentos grasos (por ejemplo, alitas de pollo) en la rejilla o el cestillo de la freidora de aire, coloque la bandeja de horno en la ranura de abajo para evitar que el aceite gotee al acero inoxidable.

Para obtener mejores resultados, a continuación, se muestra una tabla en la que se indica qué programas necesitan precalentamiento, la cantidad de alimentos recomendada, el accesorio recomendado para cada programa y la posición recomendada de la rejilla.

Función	Precalentar	Cantidad recomendada	Accesorio recomendado	Posición de la rejilla recomendada
Patatas fritas	Sí	980 g	Cestillo de la freidora de aire	2
Alitas de pollo	Sí	1038 g (21 alitas)	Cestillo de la freidora de aire	2
Chuletón	Sí	190 g	Bandeja de horno o rejilla de horno	2
Pizza	Sí	6 porciones	Bandeja de horno o rejilla de horno	3
Tostar	No	6 piezas	Rejilla de horno	2 o 3
Verduras	Sí	Según la selección de alimentos	Bandeja de horno o rejilla de horno	3
Hornear	Sí		Bandeja de horno o rejilla de horno	3
Asar (tipo grill)	Sí		Bandeja de horno o rejilla de horno	2
Asar	Sí		Bandeja de horno o rejilla de horno	4
Deshidratar	No		Rejilla de horno	1, 2 o 3
Mantener caliente	No		Bandeja de horno	2
Fermentar	No		Bandeja de horno	3

Aviso

Es posible que aparezca humedad en la puerta de la unidad durante el proceso de cocción, esto es algo normal. Para obtener mejores resultados, se recomienda precalentar el dispositivo antes de cocinar.

Los datos pueden variar en función de las diferentes características de los alimentos a cocinar.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte el dispositivo de la toma de corriente antes de limpiarlo.
- Limpie el dispositivo 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 cestillo y la rejilla. 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 la pantalla LED con un paño suave y húmedo. Aplique el producto de limpieza al paño, no lo aplique directamente a la pantalla LED. Al limpiar la pantalla LED con un paño suave o abrasivo 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 el elemento calefactor para no dañarlo. 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. Deje que todas las superficies se sequen bien antes de conectar el cable de alimentación a la toma de corriente y de encender el dispositivo.

Limpieza de la bandeja recogemigas

- Después de cada uso, extraiga la bandeja recogemigas y tire las migas. 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. Enjuáguelo y séquelo bien.
- Asegúrese siempre de insertar de nuevo la bandeja recogemigas en el dispositivo después de la limpieza y antes de conectar el cable de alimentación a la toma de corriente o de encender el aparato.

Limpieza de la rejilla de horno, la rejilla de deshidratar, la bandeja de horno y el cestillo de la freidora de aire

- Lave todos los accesorios en agua tibia con jabón y utilice una esponja o un estropajo suaves de plástico. Enjuáguelo y séquelo 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 aparato en posición, 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.

Cómo cambiar la luz

- Gire la tapa de la luz en el sentido contrario de las agujas del reloj para retirarla.
- Quite la bombilla averiada tirando de ella directamente.
- Introduzca la bombilla nueva.
- Gire la tapa de la luz en el sentido de las agujas del reloj para apretarla.

Advertencia

- Asegúrese de desconectar el dispositivo y dejarlo que se enfríe completamente antes de cambiar la bombilla de la luz.
- Especificación: bombilla halógena de 25 W

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ESPAÑOL

Posible problema	Posible causa	Solución
El dispositivo no funciona	El producto no está conectado.	Asegúrese de que el horno está conectado.
	No ha encendido el horno.	Toque el icono POWER ON/OFF para encenderlo.
	La puerta no está bien cerrada.	Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada.
Sale vapor de la parte superior de la puerta del horno	Está cocinando alimentos con alto contenido de agua	Es normal. La puerta deja salir el vapor creado por la cocción de alimentos con un contenido alto de agua como el pan congelado.
Sale humo blanco de dentro del horno	Es la primera vez que se utiliza el horno.	Es normal que pase durante el primer uso. Se recomienda poner el horno a temperatura máxima y dejar que funcione en vacío de 18 a 20 minutos.
	Está cocinando alimentos grasos.	Es normal al cocinar alimentos grasos. Esto no afectará al proceso de cocción.
	La bandeja de horno, la bandeja recogemigas o los elementos calefactores todavía tienen grasa o restos de aceite de usos anteriores.	Asegúrese de que cada componente está completamente limpio después de cada uso.
Sale humo negro del dispositivo	Los alimentos se están quemando.	Apague inmediatamente el horno y saque los alimentos.
Los alimentos cocinados en el horno están crudos	Hay demasiados alimentos dentro del horno.	No introduzca tantos alimentos en el horno de una vez.
	La temperatura está demasiado baja o ha programado muy poco tiempo.	Seleccione una temperatura más alta o programe más tiempo.
	Ha seleccionado la función incorrecta.	Asegúrese de seleccionar la función correcta.

Los alimentos se han cocinado de forma no uniforme	Los alimentos están apilados o muy cerca unos de otros durante la cocción.	Asegúrese de distribuir los ingredientes uniformemente.
	No se ha ajustado la posición de la bandeja de horno, del cestillo de la freidora de aire o de la rejilla de horno.	Introduzca la bandeja deseada en la posición correcta. Tenga cuidado, estos componentes pueden estar muy calientes.
Los alimentos no quedan crujientes después de cocinarlos en la freidora de aire	Alimentos con alto contenido de agua.	Rociar o esparcir con un pincel una pequeña cantidad de aceite sobre los alimentos puede ayudar a conseguir resultados más crujientes.
La pantalla muestra Código de error "E1"	Cortocircuito en el controlador de temperatura.	Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente. Contacte con el Servicio de Atención Técnica de Cecotec.
La pantalla muestra Código de error "E2"	El controlador de temperatura o las resistencias no funcionan	Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente, conéctelo de nuevo y enciéndalo. Si aún así no se soluciona el problema, contacte con el Servicio de Atención Técnica de Cecotec.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Ref. 02221 Bake&Fry 2500 Touch / 02255 Bake&Fry 2500 Touch White

Potencia: 1800 W

Voltaje y frecuencia: 220-240 V~, 50/60 Hz

Volumen: 25L

Medidas externas: 44.5 x 36.5 x 37.5 cm (Largo x Ancho x Alto)

Medidas internas: 36.5 x 31.5 x 22.5 cm (Largo x Ancho x Alto)

Rango de temperatura: 38 a 230°C. La temperatura aumenta y disminuye de grado en grado.

Rango de tiempo: 1 min a 12 horas. El tiempo aumenta y disminuye de minuto en minuto.

7. RECICLAJE DE ELECTRODOMÉSTICOS



La directiva europea 2012/19/UE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) especifica que los electrodomésticos no deben ser reciclados con el resto de los desperdicios municipales. Dichos electrodomésticos han de ser desechados de forma separada, para optimizar la recuperación y reciclaje de materiales y, de esta manera, reducir el impacto que puedan tener en la salud humana y el medioambiente.

El símbolo del contenedor tachado le recuerda su obligación de desechar este producto de forma correcta.

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

8. GARANTÍA Y SAT

Este producto tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra, siempre y cuando se conserve y envíe la factura de compra, el producto esté en perfecto estado físico y se le dé un uso adecuado tal y como se indica en este manual de instrucciones.

La garantía no cubrirá:

- Si el producto ha sido usado fuera de su capacidad o utilidad, maltratado, golpeado, expuesto a la humedad, sumergido en algún líquido o sustancia corrosiva, así como cualquier otra falta atribuible al consumidor.
- Si el producto ha sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por el SAT oficial de Cecotec.
- Si la incidencia ha sido originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso.

El servicio de garantía cubre todos los defectos de fabricación durante 2 años en base a la legislación vigente, excepto piezas consumibles. En caso de mal uso por parte del usuario el servicio de garantía no se hará responsable de la reparación.

Si en alguna ocasión 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.

1. PARTS AND COMPONENTS

1. LED control panel
2. Door handle
3. Oven light
4. Visible door
5. Crumb-collecting tray
6. Oven rack
7. Air frying basket
8. Baking tray

2. BEFORE USE

- Take the product out of the box.
- Check for any visible damage. If any is observed, contact as soon as possible the Technical Support Service of Cecotec for advice or reparation.
- Place the fryer on an even, heat-resistant surface.
- Keep a minimum distance of 110 mm between the power supply and the wall, furniture, etc.
- Wash all accessories and clean the interior of the device.
- Dry and place accessories back in oven.
- Upon first use, it is necessary to run the device for 18 minutes at the highest temperature (230 °C) in order to sterilise and remove any manufacturing odour.
- The unit may emit an odour or smoke due to the heater's protective film.

3. OPERATION

- Oven rack: Used for meat, bread, pizza etc.
- Air fryer basket: Use the air fryer basket when operating the Air Fry function to optimise the cooking results. Used for fries, chicken wings, onion etc. It can also be used to dehydrate foods.
- Baking pan: Used for cookies, cake, turkey etc. It can also hold the drippings from the food or oil when air-frying.
- Oven light: Press the light button to turn the light on or off. In order to save energy, the light will turn automatically off in 5 minutes. Press the light button again to turn the light on again.
- Crumb-collecting/Fat-drip tray: Located in the bottom part of the oven. (Fig. 1. No. 5) - Pull from it to take it out.

Features

1. Door sensor: When the door is opened, the cooking process is paused, and the light turns on. The panel will show Fig. 2. When the door is closed, the light will turn off and the cooking process will be resumed. Make sure to keep the device door closed during cooking.
2. Cord storage: The built-in cord storage design, located in the back of the unit, takes up excess cord length and keeps the countertop looking clean and organised.

LED control panel

Fig 3.

(1) Functions

This appliance has 12 preset functions, shown on the below table. Simply press on each function's icon to activate it.

Preset functions	Temperature	Time	Temperature range	Time range	Rack position*
Frozen chips	230 °C	25 min	38-230 °C	Up to 2 hrs.	2
Chicken wings	230 °C	23 min	38-230 °C	Up to 2 hrs.	2
Steak/Ribs	230 °C	20 min	38-230 °C	Up to 2 hrs.	2
Pizza	200 °C	11 min	38-230 °C	Up to 2 hrs.	3
Vegetables	230 °C	20 min	38-230 °C	Up to 2 hrs.	2 or 3
Keep warm	50 °C	4 hrs.	38 °C-120 °C	Up to 8 hrs.	3
Toasting	Level 1 (light toast): 180 s Level 2 (medium toast): 240 s Level 3 (dark toast): 300 s		-	-	3
Roast (grill)	230 °C	10 min	150-230 °C	Up to 2 hrs.	2
Baking	176 °C	20 min	38-230 °C	Up to 2 hrs.	4
Roast	200 °C	1 hrs	38-230 °C	Up to 2 hrs.	1, 2, 3
Dehydrate	50 °C	4 hrs.	38-82 °C	Up to 12 hrs.	2
Ferment	38 °C	40 min	38-48 °C	Up to 8 hrs.	3

*The rack position is assigned from top to bottom; Rack 1 is closest to the top heating element, and rack 4 is closest to the bottom heating element.

Note

- The above default data are for reference only, the user can adjust the desired temperature and time as required.
- Data may vary according to the type of foods and to its characteristics.

(2) Power On/Off

Fig. 3.

Press the On/Off icon to turn the appliance on and off.

(4) Display: Time

Fig. 3.

Here, the appliance will show the programme's cooking time set or the one set previously. Once it starts cooking, it will show the countdown.

(5) Display: Temperature

Fig. 3.

Here, the appliance will show the temperature of the set programme, or the temperature set during the cooking process.

(7) Start/Pause

Fig. 3.

Touch the Start/Pause icon to start or cancel a program.

Note: Remember that the cooking process can be paused by opening the oven's door, and when closed again, the programme will be resumed.

(8) Preheat

Fig. 3.

To preheat the oven, first select the desired programme. After you have selected the programme, press the Reheat icon for the appliance to start working automatically. It is not necessary to tap the Start/Pause icon to start the Preheat function. Once the preheating cycle has finished, the display will show "Add Food". Then, open the door and introduce the food to be cooked. Tap the Start/Pause icon for the programme to start.

(9) Light switch

Fig. 3.

Tap the light icon to turn the appliance's light on and off. Once it is turned on, it will automatically turn off after 5 minutes.

(10) Temperature

Fig. 3.

The icon allows modifying the cooking temperature. Press the temperature icon and then icons 3 or 6 (increase or decrease temperature). Temperature increases and decreases by 1 °C. To decrease temperature rapidly, hold down icon 3 or 6.

(11) Time

Fig. 3.

ENGLISH

The icon allows modifying the cooking time. Press the time icon and then icons 3 or 6 (increase or decrease time). Time increases and decreases by 1 minute. To decrease time rapidly, hold down icon 3 or 6.

(12) Air fryer

Fig. 3.

The "AIRFRY" icon indicates when the appliance is cooking and when it has completed a programme. The icon will blink during cooking and will stop blinking when it has completed a cooking programme or when the door is open. The icon will disappear when the appliance is running a menu without the air frying function.

How to use the air fryer toaster oven

1. Touch the On/Off icon to turn on the device. The screen will illuminate and "French Fries" icon will blink.
2. Press the icon of the programme you want to use and the display will show the default time and temperature. You may also modify both temperature and time (check points 10 and 11 of figure 3).
3. Then, tap the Preheat icon and the device will start preheating automatically until it reaches 150 °C. Once the function is completed, the display will show "Add Food". Open the door and introduce food. Then, press the Start/Pause icon for the programme to start.
4. Once cooking is over, the appliance will beep 5 times, the display will show "End", and all icons will light up. The display will continue to show "END" until the menu icon is pressed. After cooking is complete, the fan will continue to run for 2 minutes in order to properly cool the appliance.

Note

When cooking greasy foods (for example, chicken wings) on the rack or in the air frying basket, place the baking tray in the slot under it to avoid fat from dripping onto the stainless steel.

For best results, follow the below table indications on the need to preheat, the suggested amount of food, the suggested accessories for each programme, and the recommended rack slot.

Function	Preheating	Suggested amount of food	Suggested accessory	Suggested rack position
Frozen chips	Yes	980 g	Air frying basket	2
Chicken wings	Yes	1038 g (21 chicken wings)	Air frying basket	2

Steak	Yes	190 g	Baking tray or oven rack	2
Pizza	Yes	6 portions	Baking tray or oven rack	3
Toasting	No	6 pcs	Oven rack	2 or 3
Vegetables	Yes	Based on the food selection	Baking tray or oven rack	3
Baking	Yes		Baking tray or oven rack	3
Roast (grill)	Yes		Baking tray or oven rack	2
Roast	Yes		Baking tray or oven rack	4
Dehydrate	No		Oven rack	1, 2 or 3
Keep warm	No		Baking tray	2
Ferment	No		Baking tray	3

Note

Some moisture may occur on the unit's door during the cooking process, this is normal. For best results, we recommend you preheat the device before cooking.

Data may vary according to the type of foods and to its characteristics.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

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

Cleaning the outer body and door

- Do not use metallic tools or abrasive products to clean the basket and grill. Use a soft, damp cloth to clean the device's surface.
- Do not immerse the appliance in water or other liquid.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads to clean the product.
- Wipe the outer body with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the device's surface, before cleaning.
- To clean the glass door, use a glass cleaner or mild detergent and a soft, damp sponge or soft plastic scouring pad. Do not use an abrasive cleanser or metal scouring pad as these will scratch the device's surface.

ENGLISH

- Wipe the LED screen with a soft, damp cloth. Apply cleanser to the cloth, do not apply cleanser directly on to the LED. Cleaning the LED screen surface with a dry cloth and/or abrasive cleaners may produce scratches.

Cleaning the interior

To clean any spattering that may occur while cooking, wipe the walls with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the interior, before cleaning.

Warning

Use extreme caution when cleaning the heating elements. Allow the device to cool completely, and then gently rub a soft, damp sponge or cloth along the length of the heating element. Do not use any type of cleanser or cleaning agent. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a power outlet and turning the device on.

Cleaning the crumb-collecting tray

- After each use, slide out the crumb tray and discard crumbs. Wipe the tray with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the tray, before cleaning. Dry thoroughly.
- To remove the baked-on grease, soak the tray in warm soapy water then wash with a soft sponge or soft plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly.
- Always ensure to reinsert the crumb-collecting tray into the device after cleaning and prior to inserting the power plug into a power outlet and turning the device on.

Cleaning the oven rack, dehydrating rack, baking tray and frying basket

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

Storage

- Make sure all its parts are clean and dry when you store it.
- Ensure the door is closed.
- Store the appliance in an upright position, standing level and on its supporting legs. Do not store appliance when wet or hot. Do not store in a wet or hot environment.

Replacing the light

- Rotate the light cover counterclockwise to remove it.
- Remove the used bulb by pulling it directly.

- Insert the new bulb.
- Rotate the light cover clockwise to tighten it.

Warning

- Make sure to unplug the device and allow it to cool completely before replacing the light.
- Specification: 25 W halogen bulb

5. TROUBLESHOOTING

Possible problem	Possible cause	Solution
The device does not work	The appliance is not plugged in.	Make sure the oven is plugged in.
	You have not turned on the oven.	Touch the POWER ON/OFF icon to power on.
	The door is not closed properly.	Make sure the door is closed well.
Steam is coming out from the top of the oven door	You are cooking high moisture content foods	This is normal. The door is vented to release steam created from high-moisture content foods such as frozen breads.
White smoke is coming out of the oven	This is the first time using the oven.	This is normal upon first use. We suggest setting the oven to the highest temperature and letting it run empty from 18-20 minutes.
	You're cooking greasy food.	This is normal when cooking greasy foods. This will not affect the cooking process.
	The baking tray, crumb-collecting tray, or heaters still contain grease or oil residue from previous use.	Ensure each component is properly cleaned after each use.
Dark smoke is coming out of the device	Food is burning.	Immediately turn off the oven and take out the food.

ENGLISH

The ingredients cooked with the oven are not done	Too much food in the oven at once.	Reduce the amount of food in the oven when cooking.
	Setting temperature too low or time too short.	Set the temperature higher or time longer.
	Choose the incorrect function.	Make sure you cook with the proper function.
Foods are cooked unevenly	Ingredients are stacked or close to each other during cooking.	Make sure food and ingredients are spread out evenly.
	Baking pan, Air Fry basket or oven rack position is not adjusted.	Insert the desired tray into the proper position. Take caution as these components may be hot.
Foods are not crispy after air-frying	Ingredients with high content of water.	Spraying or brushing a small amount of oil on food evenly can increase crispiness.
Display shows Error Code "E1"	There is a short circuit in the temperature monitor.	Remove the power cord from the power outlet. Contact the official Technical Support Service of Cecotec.
Display shows Error Code "E2"	The temperature monitor or heaters is inoperative	Remove the power cord from the power outlet, reconnect and operate again. If it cannot be solved, then contact the Technical Support Service of Cecotec.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Ref. 02221 Bake&Fry 2500 Touch / 02255 Bake&Fry 2500 Touch White

Power: 1800 W

Voltage and frequency: 220-240 V~, 50/60 Hz

Volume: 25L

Outside measures: 44.5 x 36.5 x 37.5 cm (Long x Wide x High)

Inside dimensions: 36.5 x 31.5 x 22.5 cm (Long x Wide x High)

Temperature range: 38 °C-230 °C Temperature increases and decreases by 1 °C.

Time range: 1 min.-12 hrs. Time increases and decreases by 1 minute.

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



The European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), specifies that old household electrical appliances must not be disposed of with the normal unsorted municipal waste. Old appliances must be collected separately, in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation to dispose of the appliance correctly.

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

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

This product is under warranty for 2 years from the date of purchase, as long as the proof of purchase is submitted, the product is in perfect physical condition, and it has been given proper use, as explained in this instruction manual.

The warranty will not cover the following situations:

- The product has been used for purposes other than those intended for it, misused, beaten, exposed to moisture, immersed in liquid or corrosive substances, as well as any other fault attributable to the customer.
- The product has been disassembled, modified, or repaired by persons, not authorised by the official Technical Support Service of Cecotec.
- Faults deriving from the normal wear and tear of its parts, due to use.

The warranty service covers every manufacturing defects of your appliance for 2 years, based on current legislation, except consumable parts. In the event of misuse, the warranty will not apply.

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

1. Panneau de contrôle LED
2. Poignée de la porte
3. Éclairage intérieur
4. Porte
5. Plateau ramasse-miettes
6. Grille
7. Panier de la friteuse
8. Plateau de four

2. AVANT UTILISATION

- Sortez l'appareil de sa boîte.
- Inspectez-le pour vérifier qu'il n'y ait aucun dommage visible. Si vous détectez un dommage, veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec le plus rapidement possible pour toute recommandation ou réparation du produit.
- 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.
- Lavez tous les accessoires ainsi que l'intérieur de l'appareil avant de les utiliser.
- Sortez tous les accessoires et, après les avoir nettoyés, introduisez-les à nouveau dans le four.
- Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, laissez-le en fonctionnement pendant 18 minutes à température maximale (230 °C) pour qu'il se stérilise et pour éliminer toute mauvaise odeur qui puisse apparaître à cause du processus de fabrication.
- Il est possible que l'appareil émette une odeur ou de la fumée en raison du film de protection de la résistance.

3. FONCTIONNEMENT

- Grille : utilisez-la pour préparer de la viande, du pain, des pizzas, etc.
- Panier de friture : utilisez-le avec la fonction de friteuse afin d'optimiser les résultats de cuisson. Préparez des frites, des ailes de poulet, de l'oignon, etc. Vous pouvez l'utiliser aussi pour déshydrater les aliments.
- Plateau de four : utilisez-le pour préparer des biscuits, des gâteaux, de la dinde, etc. Il peut également être utilisé pour recueillir les gouttes d'aliments ou d'huile lors de la cuisson

des aliments avec la friteuse.

- Éclairage intérieur : appuyez sur le bouton de la lumière pour l'allumer ou l'éteindre. La lumière s'éteindra automatiquement après 5 minutes d'inactivité afin de réduire la consommation énergétique. Appuyez de nouveau sur le bouton de la lumière pour le rallumer.
- Plateau ramasse-miettes/ramasse-graisse : situé au bas du four (Fig. 1. Numéro 5), tirez sur le plateau pour le retirer.

Caractéristiques

1. Capteur de porte ouverte : si vous ouvrez la porte à mi-parcours de cuisson, l'appareil s'arrêtera et la lumière s'allumera. L'écran affichera l'img. 2. En fermant la porte, la lumière s'éteindra et le processus de cuisson redémarrera. Assurez-vous que la porte de l'appareil reste fermée pendant la cuisson.
2. Stockage du câble : l'espace de stockage du câble se trouve au niveau de la partie arrière de l'unité. Rangez-le après chaque utilisation pour maintenir le plan de travail dégagé et organisé.

Panneau de contrôle LED

Img. 3

(1) Fonctions

Cet appareil dispose de 12 fonctions préconfigurées indiquées ci-dessous dans le tableau. Pour sélectionner ces fonctions, appuyez sur l'icône.

Fonctions préconfigurées	Température	Temps	Intervalle de température	Intervalle de temps	Position de la grille*
Frites	230 °C	25 min	38-230 °C	Jusqu'à 2 h.	2
Ailes de poulet	230 °C	23 min	38-230 °C	Jusqu'à 2 h.	2
Côte de bœuf	230 °C	20 min	38-230 °C	Jusqu'à 2 h.	2
Pizza	200 °C	11 min	38-230 °C	Jusqu'à 2 h.	3
Légumes	230 °C	20 min	38-230 °C	Jusqu'à 2 h.	2 ou 3
Maintenir au chaud	50 °C	4 h	38-120 °C	Jusqu'à 8 h.	3
Faire griller	Niveau 1 (peu grillé) : 180 s Niveau 2 (grillage moyen) : 240 s Niveau 3 (très grillé) : 300 s		-	-	3
Griller (avec gril)	230 °C	10 min	150-230 °C	Jusqu'à 2 h.	2
Cuire au four	176 °C	20 min	38-230 °C	Jusqu'à 2 h.	4

FRANÇAIS

Rôtir	200 °C	1 h	38-230 °C	Jusqu'à 2 h.	1, 2, 3
Déshydrater	50 °C	4 h	38-82 °C	Jusqu'à 12 h.	2
Fermenter	38 °C	40 min	38-48 °C	Jusqu'à 8 h.	3

*La position de la grille est attribuée de haut en bas, c'est-à-dire que la grille numéro 1 sera la plus proche de la résistance supérieure et la numéro 4 la plus proche de la résistance inférieure.

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.

(2) Connexion/Déconnexion

Img. 3.

Appuyez sur le bouton On/Off pour allumer ou éteindre l'appareil.

(4) Écran : Temps

Img. 3.

L'appareil affiche le temps de cuisson du programme sélectionné ou précédemment sélectionné. Une fois que le processus de cuisson a commencé, l'écran affichera le compte à rebours du temps de cuisson.

(5) Écran : Température

Img. 3.

L'appareil affiche la température du programme sélectionné ou la température sélectionnée pendant tout le processus de cuisson.

(7) Démarrage/Pause

Img. 3.

Appuyez sur le bouton de Démarrage/Pause pour démarrer ou annuler un programme.

Note : Veuillez noter que vous pouvez arrêter le processus de cuisson en ouvrant la porte du four et dès que vous la refermez, le four reprendra le programme là où il s'est arrêté.

(8) Préchauffer

Img. 3.

Pour préchauffer le four, sélectionnez le programme que vous souhaitez. Une fois le programme sélectionné, appuyez sur l'icône Préchauffage et l'appareil commencera immédiatement à fonctionner ; il n'est pas nécessaire de toucher l'icône Démarrage/Pause pour entrer dans le programme Préchauffage. Une fois le préchauffage terminé, l'écran affichera "Ajouter un aliment". À ce moment-là, ouvrez la porte, insérez l'aliment et appuyez sur l'icône Démarrage/Pause pour lancer le programme.

(9) Interrupteur éclairage

Img. 3.

Appuyez sur l'icône de l'éclairage pour allumer ou éteindre l'éclairage intérieur de l'appareil. L'éclairage s'éteindra après 5 minutes afin d'économiser de l'énergie.

(10) Température

Img. 3.

Cette icône vous permet de modifier la température de cuisson. Pour ce faire, appuyez sur l'icône de température, puis sur les icônes 3 ou 6 pour augmenter ou diminuer la température. La température augmentera et diminuera de degré en degré. Pour diminuer rapidement la température, maintenez appuyés les icônes 3 ou 6.

(11) Temps

Img. 3.

Cette icône vous permet de modifier le temps de cuisson. Pour ce faire, appuyez sur l'icône de temps, puis sur les icônes 3 ou 6 pour augmenter ou diminuer la température. Le temps augmentera et diminuera de minute en minute. Pour diminuer rapidement le temps, maintenez appuyés les icônes 3 ou 6.

(12) Friteuse

Img. 3.

L'icône « AIRFRY » indique que l'appareil est en cours de cuisson et qu'un programme est terminé. Cette icône clignotera pendant la cuisson et s'arrêtera une fois la cuisson terminée ou si la porte de l'appareil est ouverte. L'icône disparaîtra si le menu lancé n'utilise pas la fonction friteuse.

Comment utiliser le mini-four friteuse

1. Appuyez sur le bouton ON/OFF pour l'allumer. L'écran s'allumera et l'icône « Frites » clignotera.
2. Touchez l'icône du menu souhaité pour sélectionner le menu. L'écran affichera la température et le temps préconfigurés du menu choisi. Si vous le souhaitez, vous pouvez également les modifier selon vos goûts (voir les points 10 et 11 des sections qui correspondent à la Figure 3).
3. Appuyez ensuite sur l'icône de préchauffage et l'appareil commencera automatiquement à chauffer jusqu'à ce qu'une température de 150°C soit atteinte. Lorsque la température interne atteint les 150 °C, l'écran affichera l'icône de « Ajouter aliments ». Ouvrez la porte et introduisez les aliments. Appuyez ensuite sur l'icône Démarrage/Pause pour que la cuisson commence.
4. Une fois la cuisson terminée, l'appareil bipera 5 fois, l'écran affichera « END » et toutes les

FRANÇAIS

icônes des menus s'allumeront. Avertissement : l'écran affichera le mot « END » jusqu'à ce que vous appuyiez sur l'icône du menu. Même si la cuisson est terminée, le ventilateur continuera à fonctionner pendant 2 minutes jusqu'à le refroidir.

Avertissement

Avertissement : lorsque vous faites cuire des aliments gras (par exemple, des ailes de poulet) sur la grille ou le panier de la friteuse, placez le plateau dans la fente située en dessous pour éviter que l'huile ne s'égoutte sur l'acier inoxydable.

Pour de meilleurs résultats, vous trouverez ci-dessous un tableau indiquant les programmes qui ont besoin d'un préchauffage, la quantité d'aliments recommandée, l'accessoire recommandé pour chaque programme et la position recommandée de la grille.

Fonction	Préchauffer	Quantité recommandée	Accessoire recommandé	Position de la grille recommandée
Frites	Oui	980 g	Panier de friture	2
Ailes de poulet	Oui	1038 g (21 ailes)	Panier de friture	2
Côte de bœuf	Oui	190 g	Plateau de four ou grille	2
Pizza	Oui	6 portions	Plateau de four ou grille	3
Toaster	Non	6 pièces	Grille	2 ou 3
Légumes	Oui	Selon la sélection d'aliments	Plateau de four ou grille	3
Cuire au four	Oui		Plateau de four ou grille	3
Griller (avec gril)	Oui		Plateau de four ou grille	2
Rôtir	Oui		Plateau de four ou grille	4
Déshydrater	Non		Grille	1, 2 ou 3
Maintenir au chaud	Non		Plateau de four	2
Fermenter	Non		Plateau de four	3

Avertissement

Avertissement : pendant le processus de cuisson, de l'humidité pourrait s'accumuler sur la porte du four. Cela est complètement normal. Pour de meilleurs résultats, il est recommandé

de préchauffer l'appareil avant la cuisson.

Les données peuvent varier en fonction des différentes caractéristiques de l'aliment à cuire.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'appareil 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 le panier et la grille. 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 l'écran LED avec un chiffon doux et humide. Appliquez le produit directement dans le chiffon, pas sur l'écran. Si vous nettoyez l'écran LED avec un chiffon doux ou abrasif, il pourrait se rayer.

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

Avertissement : faites bien attention de ne pas abîmer l'élément chauffant lorsque vous le 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. Laissez toutes les surfaces bien sécher avant de brancher le câble d'alimentation à la prise et d'allumer l'appareil.

Nettoyage du plateau ramasse-miettes

- Extrayez le plateau 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-les et séchez-les bien.
- Avant de réinstaller le plateau, veuillez vous assurer que l'appareil est nettoyé, éteint et débranché de la prise de courant.

Nettoyage de la grille pour le four, de la grille pour déshydrater, du plateau de four et du panier de friture

- Nettoyez tous les accessoires avec de l'eau tiède et du savon. Utilisez une éponge douce ou une éponge à récurer en plastique. Rincez-les et séchez-les bien.
- 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 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.

Comment changer l'ampoule de l'éclairage

- Tournez le couvercle de l'ampoule dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le retirer.
- Extrayez l'ampoule usée en tirant sur elle.
- Installez une de nouvelle.
- Tournez le couvercle de l'ampoule dans le sens des aiguilles d'une montre pour le serrer.

Avertissement

- Avertissement : avant de changer l'ampoule, assurez-vous que l'appareil est éteint et froid.
- Spécifications techniques : ampoule halogène de 25 W.

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Le produit n'est pas connecté.	Assurez-vous que le four est branché.
	Le four n'a pas été allumé.	Appuyez sur l'icône « POWER ON/OFF » pour l'allumer.
	La porte n'est pas bien fermée.	Assurez-vous que la porte est bien fermée.
De la vapeur sort par le haut de la porte du four.	Les aliments en cours de cuisson possèdent une forte teneur en eau.	Cela est normal. La porte laisse échapper la vapeur créée par la cuisson d'aliments à forte teneur en eau, comme le pain surgelé.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	C'est la première fois que vous utilisez le produit.	Cette odeur est normale lorsque vous l'utilisez pour la première fois. Il est recommandé de laisser le four à température maximale pour qu'il fonctionne à vide pendant 18-20 minutes.
	Les aliments sont très gras.	Cela est normal pendant la cuisson d'aliments très gras. Cela n'affecte en rien au processus de cuisson.
	Le plateau de four, le plateau ramasse-grasses ou les éléments chauffants ont encore de la graisse ou des restes d'huile des utilisations antérieures.	Assurez-vous de nettoyer tous les accessoires après chaque utilisation.
De la fumée noire sort de l'appareil.	Les aliments sont en train de brûler.	Éteignez immédiatement le four et extrayez les aliments.
Les aliments cuits au four sont crus.	Il y a trop d'aliments dans le four.	N'introduisez autant d'aliments en même temps.
	La température est très basse ou vous avez programmé trop peu de temps.	Sélectionnez une température plus élevée ou programmez plus de temps.
	Vous avez sélectionné la mauvaise fonction.	Assurez-vous de sélectionner la bonne fonction.

Quelques aliments n'ont été pas cuits uniformément.	Les aliments sont chevauchés ou très proches les uns des autres pendant la cuisson.	Assurez-vous de distribuer les ingrédients uniformément.
	La position de la grille, du panier de friture ou du plateau de four n'a pas été correctement ajustée.	Introduisez le plateau souhaité dans la fente correcte. Faites attention, ces accessoires peuvent être très chauds.
Les aliments ne sont pas croustillants après avoir été cuits dans la friteuse.	Aliments à haute teneur en eau.	Badigeonnez les aliments avec un peu d'huile pour obtenir ainsi des résultats de cuisson plus crouquants.
L'écran affiche le code d'erreur « Err1 ».	Court-circuit dans le système de contrôle de la température.	Débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant. Contactez le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
L'écran affiche le code d'erreur « Err2 ».	Le sélecteur de température ou les résistances ne fonctionnent pas.	Débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant et branchez-le à nouveau. Si cela ne résout toujours pas le problème, contactez le Service d'Assistance Technique de Cecotec.

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Ref. 02221 Bake&Fry 2500 Touch / 02255 Bake&Fry 2500 Touch White

Puissance : 1800 W

Voltage et fréquence : 220-240 V~, 50/60 Hz

Volume : 25 L

Dimensions externes : 44,5 x 36,5 x 37,5 cm (Longueur x Largeur x Hauteur)

Dimensions internes : 36,5 x 31,5 x 22,5 cm (Longueur x Largeur x Hauteur)

Intervalle de température : 38 à 230 °C La température augmente et diminue de degré en degré.

Intervalle de temps : 1 min à 12 heures. Le temps augmente et diminue de minute en minute.

7. RECYCLAGE DES ÉLECTROMÉNAGERS



La directive européenne 2012/19/UE relative aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) spécifie que les électroménagers ne doivent pas être recyclés avec le reste des déchets municipaux. Ces électroménagers doivent être jetés séparément, afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux et, de cette manière, réduire l'impact qu'ils peuvent avoir sur la santé et sur l'environnement.

Le symbole de la poubelle rayée vous rappelle l'obligation de vous défaire de ce produit correctement.

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

8. GARANTIE ET SAV

Ce produit possède une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat, à condition de toujours présenter la facture d'achat, que le produit soit en parfait état, et ait été utilisé correctement comme indiqué dans ce manuel d'instructions.

La garantie ne couvre pas :

- Un produit qui ait été utilisé en-dehors de ses capacités ou usages normaux, ayant subi des coups, ayant été abîmé, exposé à l'humidité, submergé dans un liquide ou une substance corrosive, ainsi que tous les incidents dont la faute serait imputable au consommateur ;
- Un produit qui ait été démonté, modifié ou réparé par des personnes non autorisées par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec ;
- Lorsque le problème a été provoqué par l'usure normale des composants dû à l'utilisation.

Le service de garantie couvre tous les défauts de fabrication pendant 2 ans selon la législation en vigueur, à l'exception des pièces consommables. Dans le cas d'une mauvaise utilisation de la part de l'utilisateur, le service de garantie ne se fera pas responsable de la réparation.

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

1. LED-Bedienfeld
2. Türgriff
3. Licht des Backofen
4. Durchsichtige Tür
5. Krümelschublade
6. Ofengitter
7. Frittierkorb
8. Backblech

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie das Gerät auf sichtbaren Schäden. Falls das Gerät beschädigt ist, kontaktieren Sie den Kundendienst von Cecotec so bald wie möglich für Empfehlungen oder Reparaturen.
- 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.
- Waschen Sie das gesamte Zubehör und reinigen Sie das Innere des Geräts.
- Trocknen Sie alle Zubehöerteile und legen Sie sie wieder in den Ofen.
- Wenn das Gerät zum ersten Mal verwendet wird, muss es 18 Minuten lang bei maximaler Temperatur (230 °C) laufen gelassen werden, um es zu sterilisieren und jeglichen schlechten Geruch aus dem Herstellungsprozess zu entfernen.
- Es ist möglich, dass das Gerät aufgrund der Widerstandsschutzfolie Geruch oder Rauch abgibt.

3. BEDIENUNG

- Ofengitter: Wird zum Kochen von Fleisch, Brot, Pizza usw. verwendet.
- Frittierkorb: Verwenden Sie den Frittierkorb, wenn Sie die Frittierfunktion wählen, um die Kochebnisse zu verbessern. Es kann zum Kochen von Pommes Frites, Hähnchenflügeln, Zwiebeln usw. verwendet werden. Es dient auch der Dehydrierung von Lebensmitteln.
- Backblech: Wird zum Backen von Keksen, Kuchen, Truthahn usw. verwendet. Sie kann auch zum Auffangen der Tropfen des Garguts oder des Öls beim Kochen von Lebensmitteln mit der Friteuse verwendet werden.
- Ofenlicht: Drücken Sie die Lichttaste, um das Licht ein- und auszuschalten. Um den

Energieverbrauch zu reduzieren, schaltet sich das Licht nach 5 Minuten automatisch aus. Drücken Sie die Lichttaste erneut, um das Licht wieder einzuschalten.

- Krümel-/Fettschublade: befindet sich am Boden des Ofens (Abb. 1. Nummer 5), ziehen Sie sie heraus.

Merkmale:

1. Türsensor: Wenn die Tür geöffnet wird, wird der Kochvorgang angehalten und das Licht geht an. Der Bildschirm zeigt „Fig“ an. 2. Wenn Sie die Tür schließen, geht das Licht aus und der Kochvorgang wird wieder aufgenommen. Achten Sie darauf, die Tür des Geräts während des Kochens geschlossen zu halten.
2. Kabelaufbewahrung - Das integrierte Kabelaufbewahrungsdesign auf der Rückseite des Geräts ermöglicht die Aufbewahrung des restlichen Kabel und hält die Arbeitsfläche übersichtlich und organisiert.

LED-Bedienfeld

Abb.3.

(1) Funktionen

Dieses Gerät verfügt über 12 vorkonfigurierte Funktionen, die unten in der Tabelle aufgeführt sind. Um diese Funktionen auszuwählen, klicken Sie auf das Symbol.

Voreingestellte Funktionen	Temperatur	Zeit	Temperaturbereich:	Zeitbereich:	Position des Gitters*.
Pommes Frites	230 °C	25 Min	38-230 °C	Bis 2:00 Stunden.	2
Chicken Wings	230 °C	23 Min	38-230 °C	Bis 2:00 Stunden.	2
T-Bone-Steak / Rippchen	230 °C	20 Min	38-230 °C	Bis 2:00 Stunden.	2
Pizza	200 °C	11 Min	38-230 °C	Bis 2:00 Stunden.	3
Gemüse	230 °C	20 Min	38-230 °C	Bis 2:00 Stunden.	2 oder 3
Warmhaltefunktion	50 °C	4 Stunden.	38-120 °C	Bis 8:00 Stunden.	3

DEUTSCH

Rösten	Stufe 1 (leicht getoastet): 180 Sek. Stufe 2 (Toasting): 240 s Stufe 3 (tief geröstet): 300 s		-	-	3
Braten (wie Grill)	230 °C	10 Min	150-230 °C	Bis 2:00 Stunden.	2
Backen	176 °C	20 Min	38-230 °C	Bis 2:00 Stunden.	4
Braten	200 °C	1 h	38-230 °C	Bis 2:00 Stunden.	1, 2, 3
Dehydrieren	50 °C	4 Stunden.	38-82 °C	Bis 12:00 Stunden.	2
Gären	38 °C	40 Min	38-48 °C	Bis 8:00 Stunden.	3

*Die Rasterposition wird von oben nach unten zugewiesen, d.h. die Nummer 1 wird dem oberen Widerstand am nächsten sein und die Nummer 4 dem unteren Widerstand.

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 kochenden Lebensmittel ändern.

(2) Ein- und Ausschalten

Abb. 3.

Berühren Sie das Ein/Aus-Symbol, um das Gerät ein- oder auszuschalten.

(4) Bildschirm Zeit

Abb. 3.

In diesem Bereich zeigt das Gerät die Garzeit des gewählten oder zuvor gewählten Programms an. Sobald der Garvorgang begonnen hat, wird die Zeit bis zum Ende subtrahiert.

(5) Bildschirm Temperatur

Abb. 3.

In diesem Bereich zeigt das Gerät die Temperatur des gewählten Programms oder die gewählte Temperatur während des gesamten Garvorgangs an.

(7) Start/Pause

Abb. 3.

Berühren Sie das Symbol Start/Pause, um ein Programm zu starten oder abzubereiten.

Hinweis: Bitte beachten Sie, dass Sie den Garvorgang durch Öffnen der Backofentür unterbrechen können. Sobald Sie die Tür schließen, setzt der Backofen das Programm an der Stelle fort, an der er aufgehört hat.

(8) Vorheizen

Abb. 3.

Um den Ofen vorzuheizen, wählen Sie das gewünschte Programm. Sobald das Programm ausgewählt ist, drücken Sie das Symbol "Vorheizen" und das Gerät beginnt sofort mit der Arbeit; es ist nicht notwendig, das Symbol "Start/Pause" zu berühren, um das Vorheizprogramm zu starten. Sobald das Vorheizen abgeschlossen ist, zeigt das Display "Add Food" an. Öffnen Sie an dieser Stelle die Tür, legen Sie die Lebensmittel ein und drücken Sie das Symbol Start/Pause, um das Programm zu starten.

(9) Lichtschalter

Abb. 3.

Berühren Sie das Lichtsymbol, um das Licht des Geräts ein- oder auszuschalten. Nach dem Einschalten schaltet sie sich nach 5 Minuten automatisch aus.

(10) Temperatur

Abb. 3.

Mit diesem Symbol können Sie die Gartemperatur ändern. Drücken Sie dazu das Temperatursymbol und anschließend die Symbole 3 oder 6, je nachdem, ob Sie die Temperatur erhöhen oder senken möchten. Die Temperatur steigt und fällt von Grad zu Grad. Um die Temperatur schnell zu senken, halten Sie das Symbol 3 oder 6 gedrückt.

(11) Zeit

Abb. 3.

Mit diesem Symbol können Sie die Garzeit ändern. Drücken Sie dazu das Zeit-Symbol und anschließend die Symbole 3 oder 6, je nachdem, ob Sie die Zeit erhöhen oder verringern möchten. Die Zeit wird von Minute zu Minute größer und kleiner. Um die Zeit schnell zu verringern, halten Sie das Symbol 3 oder 6 gedrückt.

(12) Friteuse

Abb. 3.

Das Symbol "AIRFRY" zeigt an, wann das Gerät kocht und wann ein Programm beendet ist. Das Symbol blinkt während des Kochens und stoppt das Blinken wenn ein Kochprogramm beendet ist oder wenn das Gerät geöffnet ist. Das Symbol verschwindet, wenn ein Menü in Betrieb ist, in dem die Friteusenfunktion nicht verwendet wird.

Wie man den Frittierofen benutzt

1. Tippen Sie auf das Symbol Ein/Aus, um das Gerät einzuschalten. Das Display leuchtet auf und das Symbol "Chips" blinkt.
2. Drücken Sie das gewünschte Programmsymbol und das Display zeigt die voreingestellte Temperatur und Zeit für dieses Menü an. Wenn Sie möchten, können Sie diese auch nach Ihren Wünschen verändern (siehe Punkte 10 und 11 der Abschnitte zu Abbildung 3).
3. Drücken Sie dann das Vorheizen-Symbol und das Gerät beginnt automatisch mit dem Aufheizen auf die Temperatur von 150°C. Sobald diese Funktion abgeschlossen ist, erscheint "Add Food" auf dem Bildschirm, öffnen Sie die Tür und legen Sie die Lebensmittel ein. Drücken Sie dann das Symbol Start/Pause, um das Programm zu starten.
4. Nach Beendigung des Garvorgangs brennt das Gerät 5 Mal, im Display erscheint "End" und alle Menüsymbole leuchten auf. Die "Ende"-Warnung wird erst dann nicht mehr auf dem Bildschirm angezeigt, wenn ein Menüsymbol gedrückt wird. Auch wenn der Garvorgang beendet ist, läuft der Lüfter noch 2 Minuten weiter, um das Gerät zu kühlen.

Hinweis

Wenn Sie fetthaltige Lebensmittel (z.B. Hähnchenflügel) auf dem Rost oder Korb der Friteuse garen, legen Sie das Backblech in den Schlitz darunter, damit kein Öl auf den Edelstahl tropft.

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, finden Sie unten eine Tabelle, aus der hervorgeht, welche Programme ein Vorheizen erfordern, die empfohlene Menge an Speisen, das empfohlene Zubehör für jedes Programm und die empfohlene Gitterposition.

FUNKTION	Vorheizen	Empfohlene Menge	Empfohlenes Zubehör	Empfohlene Gitterposition
Pommes Frites	Ja	980 g	Frittierkorb	2
Chicken Wings	Ja	1038 g (21 Wings)	Frittierkorb	2
Steak	Ja	190 g	Backblech und Ofengitter:	2
Pizza	Ja	6 Portionen	Backblech und Ofengitter:	3
Rösten	Nein	6 Stücke	Ofengitter	2 oder 3

Gemüse	Ja	Je nach Wahl der Lebensmittel	Backblech und Ofengitter:	3
Backen	Ja		Backblech und Ofengitter:	3
Braten (wie Grill)	Ja		Backblech und Ofengitter:	2
Braten	Ja		Backblech und Ofengitter:	4
Dehydrieren	Nein		Ofengitter	1, 2 oder 3
Warmhaltefunktion	Nein		Backblech	2
Gären	Nein		Backblech	3

Hinweis

Während des Kochvorgangs kann an der Gerätetür Feuchtigkeit auftreten, dies ist normal. Um beste Ergebnisse zu erzielen, wird empfohlen, das Gerät vor dem Kochen vorzuheizen. Die Daten können je nach den unterschiedlichen Eigenschaften der zu kochenden Lebensmittel ändern.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

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

Reinigung der Außenseite und der Tür

- Verwenden Sie zum Reinigen von Korb und Gitter keine metallischen Utensilien oder Scheuermittel. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um den Außenteil des Gerätes 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 LED-Display mit einem weichen, feuchten Tuch. Tragen Sie das Reinigungsmittel auf das Tuch auf, tragen Sie es nicht direkt auf den LED-Display auf. Reinigen Sie den LED-Display mit einem weichen, feuchten Tuch.

Reinigung der Innenseite

Für Spritzer zu Reinigen, die während des Kochvorgangs 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 des Heizelements äußerst vorsichtig vor, um Beschädigungen zu vermeiden. 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. Lassen Sie alle Oberflächen gründlich trocknen, bevor Sie das Netzkabel an die Steckdose anschließen und das Gerät einschalten.

Reinigung des Krümelfachs

- Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Krümelfach und werfen Sie die Krümel weg. 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 es vollständig.
- Um das Fett zu entfernen, tauchen Sie die Schale in Seifenwasser und waschen Sie sie mit einem Schwamm oder einer weichen Kunststoffunterlage ab. Spülen Sie ihn ab und trocknen Sie ihn richtig.
- Achten Sie immer darauf, das Krümelfach nach der Reinigung und vor dem Anschließen des Netzkabels an die Steckdose oder dem Einschalten des Geräts wieder in das Gerät einzusetzen.

Reinigung von Backofengrill, Dehydrierungsgitter, Backblech und Frittierkorb

- Waschen Sie alle Zubehörteile in warmem Seifenwasser und verwenden Sie einen weichen Schwamm. Spülen Sie ihn ab und trocknen Sie ihn richtig.
- 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.
- Bewahren Sie das Gerät auf einer horizontalen Fläche und auf den Stützbeinen in Position auf. Lagern Sie es nicht, solange es heiß oder nass ist. Lagern Sie es nicht in heißen und feuchten Umgebungen.

Wie man das Licht ändert

- Drehen Sie die Lichtabdeckung gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entfernen.
- Entfernen Sie die beschädigte Glühbirne, indem Sie direkt daran ziehen.
- Setzen Sie die neue Glühbirne ein.
- Drehen Sie die Lichtabdeckung im Uhrzeigersinn, um sie festzuziehen.

Hinweis:

- Ziehen Sie unbedingt den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie die Glühbirne wechseln.
- Spezifikation: 25W-Halogenlampe

5. PROBLEMBEHEBUNG

Mögliches Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Stellen Sie sicher, dass der Ofen eingeschaltet ist.
	Ofen ist nicht eingeschaltet.	Berühren Sie das POWER ON/OFF-Symbol, um es einzuschalten.
	Die Tür ist nicht richtig zu.	Stellen Sie sicher, dass die Tür gut geschlossen ist.
Der Dampf tritt oben aus der Ofentür aus	Er kocht Lebensmittel mit hohem Wassergehalt	Es ist normal. Die Tür lässt den Dampf entweichen, der beim Kochen von Lebensmitteln mit hohem Wassergehalt, wie gefrorenem Brot, entsteht.
Weißer Rauch kommt aus dem Ofen	Dies ist das erste Mal, dass der Ofen benutzt wird.	Es ist normal, dass es bei der ersten Benutzung passiert. Es wird empfohlen, den Ofen auf die maximale Temperatur einzustellen und ihn 18-20 Minuten lang ohne Last laufen zu lassen.
	Er kocht zu fettes Essen.	Das ist normal, wenn man fette Speisen kocht. Der Kochprozess wird dadurch nicht beeinträchtigt.
	Auf dem Backblech, Krümfach oder den Heizelementen befinden sich noch Fett- oder Ölreste vom vorherigen Gebrauch.	Stellen Sie sicher, dass jede Komponente nach jedem Gebrauch vollständig sauber ist.

DEUTSCH

Schwarzer Rauch tritt aus dem Gerät aus	Das Essen brennt sich an.	Schalten Sie den Ofen sofort aus und nehmen Sie die Lebensmittel heraus.
Die im Ofen Gekochte Speisen sind roh	Es ist zu viel Essen im Ofen.	Stellen Sie nicht so viele Lebensmittel auf einmal in den Ofen.
	Die Temperatur ist zu niedrig oder Sie haben zu wenig Zeit programmiert.	Wählen Sie eine höhere Temperatur oder programmieren Sie mehr Zeit.
	Sie haben die falsche Funktion gewählt.	Achten Sie darauf, die richtige Funktion auszuwählen.
Das Essen wurde ungleichmäßig gekocht.	Die Lebensmittel werden beim Kochen übereinander oder sehr eng zusammengelegt.	Achten Sie auf eine gleichmäßige Verteilung der Zutaten.
	Die Position des Backblechs, des Frittierkorbs oder des Backofenrostes wurde nicht richtig angepasst.	Setzen Sie das gewünschte Ofenblech in der richtigen Position ein. Seien Sie vorsichtig, diese Teile können sehr heiß sein.
Lebensmittel bleiben nach dem Kochen in der Friteuse nicht knusprig.	Lebensmittel mit hohem Wassergehalt.	Das Aufsprühen oder Aufstreichen einer kleinen Menge Öl auf Lebensmittel hilft, knusprigere Ergebnisse zu erzielen.
Das Display zeigt den Fehlercode "E1" an.	Kurzanschluss im Temperaturregler.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Kontaktieren Sie mit den technischen Kundendienst von Cecotec.
Das Display zeigt den Fehlercode "E2" an.	Temperaturregler oder Heizelemente funktionieren nicht	Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, schließen Sie es wieder an und schalten Sie es ein. Sollte sich das Problem dadurch immer noch nicht lösen lassen, wenden Sie sich an den Technischen Service von Cecotec.

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Ref. 02221 Bake&Fry 2500 Touch / 02255 Bake&Fry 2500 Touch White

Leistung: 1800 W

Spannung und Frequenz: 220-240 V~, 50/60 Hz

Volumen: 25L

Außenmaße: 44,5 x 36,5 x 37,5 cm (Länge x Breite x Höhe)

Innenmaße: 36,5 x 31,5 x 22,5 cm (Länge x Breite x Höhe)

Temperaturbereich: 38 bis 230°C. Die Temperatur steigt und senkt von Grad zu Grad.

Zeitbereich: 1 min bis 12 Stunden. Die Zeit erhöht und senkt von Minute zu Minute.

7. ENTSORGUNG VON ALTEN ELEKTROGERÄTEN



Die Europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) legt fest, dass alte Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen unsortierten Siedlungsabfall entsorgt werden dürfen. Alte Geräte müssen gesondert gesammelt werden, um die Verwertung und das Recycling der enthaltenen Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu reduzieren.

Das durchgestrichene Symbol "durchgestrichene Abfalltonne" auf dem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, das Gerät korrekt zu entsorgen.

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

8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Dieses Produkt hat eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Solange die Kaufrechnung aufbewahrt und versandt wird, befindet sich das Produkt in einwandfreiem Zustand und wird ordnungsgemäß verwendet, wie in dieser Bedienungsanleitung angegeben.

Die Garantie deckt keine Schäden wenn:

- Wenn das Produkt über seine Kapazität oder Brauchbarkeit hinaus benutzt, falsch behandelt, geschlagen, Feuchtigkeit ausgesetzt, in eine Flüssigkeit oder korrosive Mittel getaucht wurde, sowie bei jedem anderen Fehler, der dem Verbraucher zuzuschreiben ist.
- Das Produkt von Personen demontiert, repariert oder modifiziert wurde, die nicht vom offiziellen Technischen Kundendienst durch Cecotec autorisiert worden sind.
- Der Grund hierfür durch die normale Abnutzung und Verschleiß der Teile und des Zubehörs entstanden ist.

Die Garantieleistung deckt alle Herstellungsbedingten Schäden und Fehler Ihres Produktes für die Dauer von 2 Jahren, nach geltendem Recht. Im Falle einer falsche Benutzung ist der Garantieservice nicht für die Reparatur verantwortlich.

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.

1. PARTI E COMPONENTI

1. Pannello di controllo LED
2. Maniglia dello sportello
3. Luce del forno
4. Sportello visibile
5. Vassoio raccogli-briciole
6. Griglia da forno
7. Cestello della friggitrice ad aria
8. Teglia

2. PRIMA DELL'USO

- Ritirare il prodotto dalla scatola.
- Ispezionare l'apparato nel caso di danni visibili. In caso di danni visibili, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- 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....
- Lavare tutti gli accessori e pulire gli interni del dispositivo.
- Asciugare tutti gli accessori e collocarli di nuovo all'interno del forno.
- Quando si usa il dispositivo per la prima volta, è necessario lasciarlo in funzione per 18 minuti a temperatura massima (230 °C) per la sterilizzazione ed eliminare i cattivi odori dovuti alla fabbricazione.
- È possibile che l'unità emetta odori o fumo dovuti alla pellicola protettiva della resistenza.

3. FUNZIONAMENTO

- Griglia da forno: serve per cucinare carne, pane, pizza, ecc....
- Cestello della friggitrice ad aria: utilizzare il cestello della friggitrice ad aria quando viene selezionata la funzione ad aria al fine di ottimizzare i risultati di cottura. Serve per cucinare patate fritte, alette di pollo, cipolla e per disidratare alimenti.
- Teglia: serve per cucinare biscotti, torte, tacchino, ecc.... Può essere usato per raccogliere le gocce degli alimenti che si cucinano o l'olio quando si cucinano alimenti con la friggitrice ad aria.
- Luce del forno: premere il tasto della luce per accendere e spegnere la luce. Al fine di ridurre il consumo energetico la luce si spegnerà automaticamente dopo 5 minuti. Premere di nuovo il tasto della luce per accenderla.
- Vassoio raccogli-briciole/raccogli-grasso: situato nella parte inferiore del forno (Fig. 1. Numero 5), tirare per estrarlo.

Caratteristiche

1. Sensore dello sportello: quando si apre lo sportello, il processo di cottura entrerà in pausa e la luce si accenderà. Il pannello mostrerà Fig. 2. Quando si chiude lo sportello, la luce si spegnerà e verrà ripreso il processo di cottura. Mantenere lo sportello del dispositivo chiuso durante la cottura.
2. Riporre il cavo: il design del cavo integrato si trova nella parte posteriore dell'unità e permette conservare il cavo restante, mantenendo il piano da cucina libero e ordinato.

Pannello di controllo LED

Fig. 3.

(1) Funzioni

Questo dispositivo ha 12 funzioni predefinite mostrate nella tabella in basso. Per selezionare queste funzioni premere il simbolo corrispondente.

Funzioni predefinite	Temperatura	Tempo	Margine della temperatura	Margine di tempo	Posizione della griglia*
Patate fritte	230 °C	25 min	38-230 °C	Fino a 2:00 h.	2
Alette di pollo	230 °C	23 min	38-230 °C	Fino a 2:00 h.	2
Bistecca/costine	230 °C	20 min	38-230 °C	Fino a 2:00 h.	2
Pizza	200 °C	11 min	38-230 °C	Fino a 2:00 h.	3
Verdure	230 °C	20 min	38-230 °C	Fino a 2:00 h.	2 o 3
Mantenere caldo	50 °C	4 h.	38-120 °C	Fino a 8:00 h.	3
Tostare	Livello 1 (poco tostato): 180 s Livello 2 (tostato): 240 s Livello 3 (molto tostato): 300 s		-	-	3
Grigliare (tipo grill)	230 °C	10 min	150-230 °C	Fino a 2:00 h.	2
Infernare	176 °C	20 min	38-230 °C	Fino a 2:00 h.	4
Grigliare	200 °C	1 h	38-230 °C	Fino a 2:00 h.	1, 2, 3
Disidratare	50 °C	4 h.	38-82 °C	Fino a 12:00 h.	2
Fermentare	38 °C	40 min	38-48 °C	Fino a 8:00 h.	3

*La posizione della griglia è assegnata dall'alto verso il basso, il numero 1 sarà più vicino alla resistenza superiore e il numero 4 più vicino alla resistenza inferiore.

Avviso

- Le informazioni predefinite nella tabella cui 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.

(2) Accensione e spegnimento

Fig. 3.

Toccare l'icona On/Off per accendere o spegnere il dispositivo.

(4) Display: Tempo

Fig. 3.

In questo spazio verrà mostrato il tempo di cottura del programma selezionato o il programma selezionato in precedenza. Una volta iniziata la cottura, il tempo di cottura sarà diminuisce fino alla fine.

(5) Display: Temperatura

Fig. 3.

In questo spazio, il dispositivo mostrerà la temperatura del programma selezionato o la temperatura selezionata durante tutto il processo di cottura.

(7) Inizio/pausa

Fig. 3.

Toccare l'icona di Inizio/Pausa per iniziare o cancellare un programma.

Nota: Si noti che è possibile interrompere la cottura aprendo lo sportello del forno e, non appena lo si chiude, il forno riprenderà il programma da dove l'ha lasciato.

(8) Preriscaldare

Fig. 3.

Per preriscaldare il forno, selezionare il programma che si desidera utilizzare. Una volta selezionato il programma, premere l'icona Preriscaldare e l'apparecchio inizierà immediatamente a funzionare; non è necessario toccare l'icona Inizio/Pausa per entrare nel programma Preriscaldare. Una volta terminato il preriscaldamento, il display mostrerà "Add Food". A questo punto aprire lo sportello, inserire gli alimenti e premere l'icona Inizio/Pausa per avviare il programma.

(9) Interruttore della luce

Fig. 3.

Toccare l'icona della luce per accendere o spegnere la luce dell'unità. Dopo l'accensione questa si spegnerà automaticamente dopo 5 minuti.

(10) Temperatura

Fig. 3.

Questa icona permette di cambiare la temperatura di cottura. Per fare ciò, premere l'icona della temperatura e poi le icone 3 o 6, a seconda che si voglia aumentare o diminuire la temperatura. La temperatura aumenterà e diminuirà di grado in grado. Per abbassare rapidamente la temperatura, tenere premuta l'icona 3 o 6.

(11) Tempo

Fig. 3.

Questa icona permette di cambiare il tempo di cottura. Per fare ciò, premere l'icona del tempo e poi le icone 3 o 6, a seconda che si voglia aumentare o diminuire il tempo. Il tempo aumenterà e diminuirà di minuto in minuto. Per diminuire rapidamente il tempo, tenere premuta l'icona 3 o 6.

(12) Friggitrice d'aria

Fig. 3.

L'icona "AIRFRY" indica quando il dispositivo sta cucinando e quando ha terminato un programma. L'icona lampeggerà mentre sta cucinando e smetterà di lampeggiare una volta completato un programma di cottura o quando il dispositivo è aperto. L'icona scomparirà quando entri in funzionamento un menù che non utilizza la funzione di friggitrice ad aria.

Come usare il forno-friggitrice ad aria

1. Premere il tasto on/off per accendere il dispositivo. Il display si illuminerà e l'icona di "Patate fritte" lampeggerà.
2. Premere l'icona del programma desiderato e il display mostrerà la temperatura e il tempo preimpostati per questo menu. È anche possibile modificarli a proprio piacimento (vedere i punti 10 e 11 delle sezioni corrispondenti alla figura 3).
3. Quindi premere l'icona di preriscaldamento e il dispositivo inizierà automaticamente a riscaldarsi fino alla temperatura di 150°C. Una volta completata questa funzione, sullo schermo apparirà 'Add Food', aprire lo sportello e inserire gli alimenti. Poi premi l'icona Inizio/Pausa per avviare il programma.
4. Una volta terminata la cottura, il dispositivo suonerà 5 volte, il display mostrerà "End" e tutte le icone dei menù si accenderanno. L'avviso "End" non smetterà di essere visualizzato sullo schermo fino a quando non verrà premuta un'icona del menu. Anche se la cottura è terminata, il ventilatore continuerà a funzionare per altri 2 minuti per raffreddare l'apparecchio.

Avviso

Quando si cucinano alimenti grassi (per esempio alette di pollo) nella griglia o cestello della friggitrice ad aria, collocare la teglia nella parte bassa per evitare che l'olio goccioli sull'acciaio.

ITALIANO

Per ottenere i migliori risultati, di seguito è riportata una tabella che mostra quali programmi richiedono un preriscaldamento, la quantità di cibo raccomandata, l'accessorio suggerito per ogni programma e la posizione consigliata della griglia.

Funzione	Preriscaldare	Quantità massima consigliata	Accessorio consigliato	Posizione della griglia consigliata
Patate fritte	Sì	980 g	Cestello della friggitrice ad aria	2
Alette di pollo	Sì	1038 g (21 alette)	Cestello della friggitrice ad aria	2
Bistecca	Sì	190 g	Teglia o griglia da forno	2
Pizza	Sì	6 porzioni	Teglia o griglia da forno	3
Tostare	No	6 parti	Griglia da forno	2 o 3
Verdure	Sì	Secondo la selezione di alimenti	Teglia o griglia da forno	3
Infernare	Sì		Teglia o griglia da forno	3
Grigliare (tipo grill)	Sì		Teglia o griglia da forno	2
Grigliare	Sì		Teglia o griglia da forno	4
Disidratare	No		Griglia da forno	1, 2 o 3
Mantenere caldo	No		Teglia	2
Fermentare	No		Teglia	3

Avviso

È possibile che compaia umidità sullo sportello dell'unità durante il processo di cottura. Per ottenere migliori risultati, si consiglia di preriscaldare il dispositivo prima di cucinare.

I dati possono variare in funzione delle differenti caratteristiche degli alimenti da cucinare.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare il dispositivo dalla presa della corrente prima di pulirlo.
- Pulire il dispositivo 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 il cestello e la griglia. Utilizzare un panno morbido e umido per pulire la superficie del prodotto.
- Non 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 display LED con un panno morbido e umido. Applicare il detergente sul panno, non applicarlo direttamente sul display LED. Pulire il display LED con un panno morbido o abrasivo potrebbe danneggiarlo.

Pulizia interna

Per pulire gli schizzi che possano comparire durante i processi di cottura, utilizzare una spugna umida e morbida. 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

Aumentare la precauzione nel pulire l'elemento riscaldante per non danneggiarlo. Lasciare raffreddare completamente il dispositivo e strofinare con cautela una spugna morbida e umida o un panno lungo le resistenze. Non utilizzare prodotti per la pulizia o detergente. Lasciare asciugare tutte le superfici prima di connettere il cavo di alimentazione alla corrente e accendere il prodotto.

Pulizia del vassoio raccogli-briciole

- Dopo ogni uso, estrarre il vassoio raccogli-briciole e gettare le briciole. Utilizzare una spugna inumidita per pulire il vassoio. 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 sul vassoio. Asciugare bene.
- Per gettare il grasso, sommergere il vassoio in acqua con sapone e lavarlo con una spugna o paglietta non aggressiva in plastica. Risciacquarlo e asciugare accuratamente.
- Collocare sempre nuovamente il vassoio raccogli-briciole nel dispositivo dopo la pulizia e prima di collegare il cavo di alimentazione alla corrente o di accendere l'apparato.

Pulizia della griglia da forno, la griglia per disidratare, la teglia e il cestello della friggitrice ad aria

- Lavare tutti gli accessori in acqua tiepida con sapone e utilizzare una spugna o un panno morbido. Risciacquarlo e asciugare accuratamente.
- Non utilizzare detergenti abrasivi, pagliette oppure utensili metallici per pulire gli accessori, 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 l'apparato in posizione su di una superficie orizzontale e sui piedi di appoggio. Non riporre quando è caldo o bagnato. Non collocarlo in ambienti umidi e calori.

Come cambiare la luce

- Girare il coperchio della luce in senso antiorario per ritirarlo.
- Rimuovere la lampadina guasta tirandola direttamente.
- Introdurre la lampadina nuova.
- Girare il coperchio della luce in senso orario per stringerlo.

Avvertenza

- Verificare di scollegare il dispositivo e lasciarlo raffreddare completamente prima di sostituire la lampadina.
- Specifiche: lampadina alogena da 25 W

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Possibile problema	Possibile causa	Soluzione
Il dispositivo non funziona	Il dispositivo non è collegato.	Verificare che il prodotto sia collegato.
	Non ha acceso il forno.	Toccare l'icona POWER ON/OFF per accenderlo.
	L'oblò non è chiuso correttamente.	Verificare che lo sportello sia chiuso.
Esce vapore dalla parte superiore dello sportello del forno	Si stanno cucinando alimenti con alto contenuto d'acqua	È normale. Lo sportello fa uscire vapore conseguente alla cottura degli alimenti con un alto contenuto d'acqua come il pane congelato.

Esce fumo bianco dall'interno del forno.	È la prima volta che si utilizza il dispositivo.	È normale che succeda durante il primo uso. Si consiglia di mettere il forno a temperatura massima e lasciare funzionare a vuoto da 18 a 20 minuti.
	Si stanno cucinando alimenti grassi.	È normale quando si cucinano alimenti grassi. Questo non ripercuoterà sul processo di cottura.
	La teglia, il vassoio raccogli- briciole o gli elementi riscaldanti contengono ancora grasso o residui di olio degli usi precedenti.	Verificare che ogni componente sia completamente pulita dopo ogni uso.
Esce fumo nero dal dispositivo	Gli alimenti si stanno bruciando.	Spegnere immediatamente il forno e ritirare gli alimenti.
Gli alimenti cotti in forno sono crudi.	Vi sono troppi alimenti all'interno del forno.	Non introdurre alimenti in eccesso nel forno allo stesso tempo.
	La temperatura è troppo bassa o è stato programmato per poco tempo.	Selezionare la temperatura più alta o programmare più tempo.
	È stata selezionata la funzione non corretta.	Verificare di selezionare la funzione corretta.
Gli alimenti sono stato cucinati in modo non uniforme	Gli alimenti sono troppo vicini l'un l'altro durante la cottura.	Garantire una distribuzione uniforme degli ingredienti.
	Non è stata regolata la posizione della teglia, del cestello della friggitrice ad aria o della griglia da forno.	Introdurre il vassoio anti- goccia correttamente. Prestare attenzione alle componenti che potrebbero essere molto calde.
Il risultato degli alimenti non è croccante dopo la cottura nella friggitrice ad aria.	Alimenti con alto contenuto di acqua.	Spruzzare o spargere con un pennello una piccola quantità di olio sugli alimenti può aiutare a ottenere risultati più croccanti.

Il display mostra Codice di errore "E1"	Cortocircuito nel controllo della temperatura.	Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa della corrente. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
Il display mostra Codice errore "E2"	Il controllo della temperatura o le resistenze non funzionano	Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa della corrente, collegarlo di nuovo e accenderlo. Qualora non si resolvesse il problema, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.

6. SPECIFICHE TECNICHE

Rif. 02221 Bake&Fry 2500 Touch / 02255 Bake&Fry 2500 Touch White

Potenza: 1800 W

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

Volume: 25 l

Dimensioni esterne: 44.5 x 36.5 x 37.5 cm (larghezza x altezza x profondità).

Dimensioni esterne: 36.5 x 31.5 x 22.5 cm (larghezza x altezza x profondità).

Intervallo di temperatura: da 38 a 230°C La temperatura aumenta e diminuisce di grado in grado.

Intervallo di tempo: da 1 minuto a 12 ore. Il tempo aumenta e diminuisce di minuto in minuto.

7. RICICLAGGIO DI ELETTRODOMESTICI



La direttiva europea 2012/19/UE in riferimento ai Rifiuti di Apparatı Elettrici ed Elettronici (RAEE) specifica che gli elettrodomestici non devono essere riciclati con il resto dei rifiuti municipali. Tali elettrodomestici devono essere gettati separatamente, al fine di ottimizzare il recupero e il riciclaggio di materiali e, in questo modo, ridurre l'impatto sulla salute umana e sul medioambiente.

Il simbolo del cassonetto dei rifiuti barrato le ricorda l'obbligo di gettare correttamente questo prodotto.

Per ottenere informazioni dettagliate sulla forma pi adeguata per gettare gli elettrodomestici e/o le corrispondenti batterie, il consumatore dovr  contattare le autorit  locali.

8. GARANZIA E SAT

Questo prodotto ha una garanzia di 2 anni a partire dalla data di acquisto, sempre e quando viene conservata e inviata la fattura di acquisto, il prodotto stia in perfetto stato fisico e si utilizzi in modo adeguato così come indicato nel manuale di istruzioni.

La garanzia non coprirà:

- Se il prodotto è stato utilizzato al di fuori della sua capacità o di utilizzo, maltrattato, colpito, esposto ad umidità, sommerso da qualche liquido o sostanza corrosiva, così come qualsiasi altra mancanza attribuibile al consumatore.
- Se il prodotto è stato smontato, modificato o riparato da persone non autorizzate dal SAT ufficiale di Cecotec.
- Se il problema è stato generato da un'usura normale dei pezzi dovuta all'uso.

Il servizio di garanzia copre tutti i difetti di fabbricazione per 2 anni secondo la legislazione in vigore, ad eccezione dei pezzi consumabili. Nel caso di cattivo uso da parte dell'utente, il servizio di garanzia non si farà responsabile della riparazione.

Non tentare di riparare il dispositivo per conto proprio, bensì contattare con il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec attraverso il numero di telefono +34 96 321 07 28.

1. PEÇAS E COMPONENTES

1. Painel de controlo LED
2. Puxador da porta
3. Luz de forno
4. Porta visível
5. Bandeja para migalhas
6. Grelha de forno
7. Cesto da fritadeira de ar
8. Bandeja de forno

2. ANTES DE USAR

- Tire o produto da caixa.
- Inspeccione o aparelho para garantir que não tem nenhum dano visível. Em caso de que encontre danos, entre imediatamente em contacto com o nosso Serviço de Assistência Técnica de Cecotec para recomendações ou reparação do produto.
- Coloque o produto numa superfície plana, horizontal e estável.
- Mantenha uma distância mínima de 110 mm entre a tomada elétrica e a parede, mobiliário, etc.
- Lave todos os acessórios e limpe o interior do dispositivo.
- Seque todos os acessórios e volte a colocá-los no forno.
- Ao utilizar o dispositivo pela primeira vez, é necessário deixá-lo em funcionamento durante 18 minutos à temperatura máxima (230 °C) a fim de o esterilizar e eliminar qualquer mau cheiro do processo de fabrico.
- É possível que a unidade emita odor ou fumo devido à película protetora da resistência.

3. FUNCIONAMENTO

- Grelha de forno: utilizada para cozinhar carne, pão, pizza, etc.
- Cesto da fritadeira de ar: utilizado durante a função de fritadeira de ar para otimizar os resultados de cozedura. Pode ser utilizado para cozinhar batatas fritas, asas de frango, cebola, etc. Também serve para desidratar alimentos.
- Bandeja de forno: utilizada para cozinhar bolachas, tartes, peru, etc. Também pode ser utilizada para recolher as gotas dos alimentos cozinhados ou o óleo ao cozinhar alimentos com a fritadeira de ar.
- Luz do forno: prima o botão para ligar e desligar a luz. Para reduzir o consumo de energia, a

luz desliga-se automaticamente após 5 minutos. Pressione o botão da luz LED novamente para acender a luz do produto.

- Bandeja recolhe-migalhas/gorduras: encontra-se na parte inferior do forno (Fig.1 Numero 5), puxe-a para a extrair.

Características

1. Sensor da porta: quando a porta é aberta, o processo de cozedura será interrompido e a luz irá acender-se. O painel mostrará Fig. 2. Ao fechar a porta, a luz apaga-se e o processo de cozedura é retomado. Certifique-se de manter a porta do aparelho fechada durante a cozedura.
2. Armazenamento do cabo: o espaço para armazenar cabos que se encontra na parte de trás da unidade permite guardar a parte restante do cabo para manter a bancada livre e organizada.

Painel de controlo LED

Fig. 3.

(1) Funções

Este dispositivo tem 12 funções pré-configuradas, mostradas abaixo na tabela. Para seleccionar estas funções clique sobre o ícone.

Funções pré-configuradas	Temperatura	Tempo	Faixa de temperatura	Intervalo de tempo	Posição da grelha*
Batatas fritas	230 °C	25 min	38-230 °C	Até 2:00 h.	2
Asas de frango	230 °C	23 min	38-230 °C	Até 2:00 h.	2
Bife/Costeletas	230 °C	20 min	38-230 °C	Até 2:00 h.	2
Pizza	200 °C	11 min	38-230 °C	Até 2:00 h.	3
Legumes	230 °C	20 min	38-230 °C	Até 2:00 h.	2 ou 3
Manter quente	50 °C	4 h.	38-120 °C	Até 8:00 h.	3
Tostar	Nível 1 (pouco tostado): 180 s Nível 2 (tostado): 240 s Nível 2 (muito tostado): 300 s		-	-	3
Assar (grill)	230 °C	10 min	150-230 °C	Até 2:00 h.	2
Cozer ao forno	176 °C	20 min	38-230 °C	Até 2:00 h.	4
Assar	200 °C	1 h	38-230 °C	Até 2:00 h.	1, 2, 3
Desidratar	50 °C	4 h.	38-82 °C	Até 12:00 h.	2
Fermentar	38 °C	40 min	38-48 °C	Até 8:00 h.	3

*A posição da grelha é atribuída de cima para baixo, ou seja, o número 1 será o mais próximo da resistência superior e o número 4 o mais próximo da resistência inferior.

Aviso

- A informação 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.

(2) Ligado e desligado

Fig. 3.

Pressione o botão On/off para ligar ou desligar o dispositivo.

(4) Ecrã: Tempo

Fig. 3.

Neste espaço, o dispositivo exibirá o tempo de cozedura do programa selecionado ou previamente selecionado. Uma vez iniciado o processo de cozedura, o tempo será subtraído até ao fim.

(5) Ecrã: Temperatura

Fig. 3.

Neste espaço, o aparelho mostrará a temperatura do programa selecionado ou a temperatura selecionada durante todo o processo de cozedura.

(7) Início/pausa

Fig. 3.

Toque no ícone Início/Pausa para iniciar ou cancelar um programa.

Nota: note que pode parar a cozedura abrindo a porta do forno e assim que a fechar, o forno retomará o programa onde parou.

(8) Pré-aquecer

Fig. 3.

Para pré-aquecer o forno, selecione o programa que pretende utilizar. Uma vez selecionado o programa, pressione o ícone de Pré-aquecimento e o aparelho começará imediatamente a funcionar; não é necessário tocar no ícone Início/Pausa para entrar no programa de Pré-aquecimento. Uma vez terminado o pré-aquecimento, o ecrã mostrará "Add Food". Neste momento, abra a porta, insira os alimentos e prima o ícone Início/Pausa para iniciar o programa.

(9) Interruptor de luz

Fig. 3.

Toque no ícone da luz para ligar ou desligar a luz da unidade. Depois de a ligar, desliga-se automaticamente após 5 minutos.

(10) Temperatura

Fig. 3.

Este ícone permite-lhe alterar a temperatura de cozedura. Para o fazer, prima o ícone de temperatura e depois os ícones 3 ou 6, dependendo se pretende aumentar ou diminuir a temperatura. A temperatura irá aumentar e diminuir de grau para grau. Para diminuir a temperatura rapidamente, mantenha premido o ícone 3 ou 6.

(11) Tempo

Fig. 3.

Este ícone permite-lhe alterar o tempo de cozedura. Para o fazer, prima o ícone de temperatura e depois os ícones 3 ou 6, dependendo se pretende aumentar ou diminuir o tempo. O tempo irá aumentar e diminuir de minuto para minuto. Para diminuir o tempo rapidamente, mantenha premido o ícone 3 ou 6.

(12) Fritadeira de ar

Fig. 3.

O ícone "AIRFRY" indica quando o dispositivo está a cozinhar e quando um programa terminou. O ícone irá piscar durante a cozedura e parar de cozinhar quando um programa de cozedura estiver concluído ou quando o dispositivo estiver aberto. O ícone desaparecerá quando estiver a funcionar um menu que não utilize a função de fritadeira de ar.

Como utilizar o forno-fritadeira de ar

1. Pressione o botão on/off para ligar o dispositivo. O ecrã irá acender e o ícone "Batatas fritas" piscará.
2. Prima o ícone do programa desejado e o ecrã mostrará a temperatura e a hora predefinidas para este menu. Se desejar, pode também modificá-las ao seu gosto (ver pontos 10 e 11 das secções correspondentes à Figura 3).
3. A seguir, pressione o ícone de pré-aquecimento e o dispositivo começará automaticamente a aquecer até à temperatura de 150°C. Quando esta função estiver concluída, 'Add Food' aparecerá no ecrã, abra a porta e insira o alimento. Depois prima o ícone Iniciar/Pausa para iniciar o programa.
4. Uma vez terminada a cozedura, o dispositivo emitirá 5 bips, o ecrã mostrará "END" e todos os ícones do menu acenderão. O ecrã mostrará "End" até o ícone do menu ser premido. Embora a cozedura tenha terminado, o ventilador continuará a funcionar durante mais 2 minutos para arrefecer o dispositivo.

Aviso

Ao cozinhar alimentos gordos (por exemplo, asas de frango) na grelha ou no cesto da fritadeira, coloque a bandeja de forno na ranhura de abaixo para evitar que o óleo pingue sobre o aço inoxidável.

PORTUGUÊS

Para melhores resultados, abaixo encontra-se uma tabela mostrando quais os programas que requerem pré-aquecimento, a quantidade recomendada de comida, o acessório aconselhado para cada programa, e a posição recomendada da grelha.

Função	Pré-aquecer	Quantidade recomendada	Acessório recomendado	Posição recomendada da grelha
Batatas fritas	Sim	980 g	Cesto da fritadeira de ar	2
Asas de frango	Sim	1038 g (21 asas)	Cesto da fritadeira de ar	2
Bife	Sim	190 g	Bandeja de forno ou grelha de forno	2
Pizza	Sim	6 porções	Bandeja de forno ou grelha de forno	3
Tostar	No	6 peças	Grelha de forno	2 ou 3
Legumes	Sim	Dependendo da seleção dos alimentos	Bandeja de forno ou grelha de forno	3
Cozer ao forno	Sim		Bandeja de forno ou grelha de forno	3
Assar (grill)	Sim		Bandeja de forno ou grelha de forno	2
Assar	Sim		Bandeja de forno ou grelha de forno	4
Desidratar	No		Grelha de forno	1, 2 ou 3
Manter quente	No		Bandeja de forno	2
Fermentar	No		Bandeja de forno	3

Aviso

Pode aparecer humidade na porta da unidade durante o processo de cozedura, o que é normal. Para melhores resultados, recomenda-se o pré-aquecimento do dispositivo antes de cozinhar. Os dados podem variar em função das diferentes características dos alimentos a serem cozinhados.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue e desconecte o dispositivo da corrente elétrica antes de limpar.
- Limpe o dispositivo depois de cada uso.
- Deixe o dispositivo e os acessórios arrefecer antes de desmontar ou limpar.

Limpeza do exterior e da porta

- Não utilize utensílios metálicos ou produtos abrasivos para limpar o cesto e a grelha. 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 diretamente na superfície do aparelho.
- Para limpar a porta de vidro, utilize 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.
- Limpe o ecrã LED com um pano macio e húmido. Aplique o agente de limpeza no pano, não o aplique diretamente sobre o ecrã LED. A limpeza do ecrã LED com um pano macio ou abrasivo 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 diretamente no interior.

Advertência

Tenha extremo cuidado ao limpar o elemento de aquecimento para não o 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. Deixe secar completamente todas as superfícies antes de ligar o cabo de alimentação à tomada e de ligar o dispositivo.

Limpeza da bandeja para migalhas

- Após cada utilização, remova a bandeja para migalhas e deite fora as migalhas. 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 diretamente à bandeja. Seque-a bem.
- Para remover a gordura, mergulhe a bandeja em água com sabão e lave-a com uma

PORTUGUÊS

esponja de plástico macio. Enxague e seque bem.

- Certifique-se sempre de voltar a inserir a bandeja para migalhas no dispositivo após a limpeza e antes de ligar o cabo de alimentação à tomada ou de ligar o dispositivo.

Limpeza da grelha do forno, da grelha para desidratar, da bandeja de forno e do cesto da fritadeira de ar

- Lave todos os acessórios em água morna com sabão e use uma esponja macia ou um pano. Enxague-o e seque-o 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 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.

Como substituir a luz

- Vire a tampa da luz em sentido anti-horário para a remover.
- Retire a lâmpada danificada puxando-a.
- Introduza a lâmpada nova.
- Vire a tampa da luz em sentido horário para a apertar.

Advertência

- Certifique-se de desligar o aparelho da tomada e de o deixar arrefecer completamente antes de mudar a lâmpada.
- Especificação: lâmpada halógena de 25 W

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Possível problema	Possível causa	Solução
O dispositivo não funciona	O produto não está conectado.	Certifique-se de que o forno está ligado.
	Não ligou o forno.	Toque no ícone POWER ON/OFF para o ligar.
	A porta não está bem fechada.	Certifique-se de que a porta está bem fechada.

O vapor sai da parte superior da porta do forno	Está a cozinhar alimentos com alto conteúdo de água	É normal. A porta deixa sair o vapor criado pela cozedura de alimentos com elevado conteúdo de água, tais como pão congelado.
Sai fumo branco do forno.	É a primeira vez que se utiliza o dispositivo.	É normal que isto aconteça durante a primeira utilização. Recomenda-se regular o forno à temperatura máxima e deixá-lo a funcionar vazio durante 18-20 minutos.
	Está a cozinhar alimentos gordurosos.	É normal quando se cozinham alimentos gordurosos. Isto não irá afetar o processo de cozedura.
	A bandeja para forno, a bandeja para migalhas ou elementos de aquecimento ainda têm resíduos de gordura ou óleo de utilização anterior.	Certifique-se de que cada componente está completamente limpo após cada utilização.
Sai fumo negro do dispositivo	Os alimentos estão a queimar-se.	Desligue imediatamente o forno e retire os alimentos.
Os alimentos cozinhados no forno estão crus.	Há demasiada comida no forno.	Não introduza tanta comida no forno de uma só vez.
	A temperatura é demasiado baixa ou o tempo programado é demasiado curto.	Selecione uma temperatura mais alta ou programe mais tempo.
	Selecionou a função incorreta.	Certifique-se de selecionar a função correta.
Os alimentos não têm sido cozinhados uniformemente	Os alimentos são empilhados ou muito próximos uns dos outros durante a cozedura.	Certifique-se de distribuir os ingredientes de forma uniforme.
	A posição da bandeja para forno, do cesto da fritadeira ou da grelha de forno não foi ajustada.	Insira a bandeja desejada na posição correta. Tenha cuidado, estes componentes podem ser muito quentes.

Os alimentos não ficam crocantes depois de serem cozinhados na fritadeira de ar	Alimentos com alto conteúdo de água.	Distribua ou espalhe com um pincel uma pequena quantidade de óleo sobre os alimentos pode ajudar a obter resultados mais crocantes.
O ecrã mostra o código de erro 'E1'.	Curto-circuito no controlador de temperatura.	Desconecte o aparelho da corrente elétrica. Contacte com o Serviço de Assistência Técnica de Cecotec.
O ecrã mostra o código de erro 'E2'.	O controlador de temperatura ou as resistências não funcionam	Desconecte o aparelho da corrente elétrica, conecte-o novamente e ligue-o-. Se isto ainda não resolver o problema, contactar o Serviço Técnico da Cecotec.

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Ref: 02221 Bake&Fry 2500 Touch / 02255 Bake&Fry 2500 Touch White

Potência: 1800 W

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

Volume: 25L

Medidas externas: 44.5 x 36.5 x 37.5 cm (Comprimento x Largura x Altura)

Medidas internas: 36.5 x 31.5 x 22.5 cm (Comprimento x Largura x Altura)

Intervalo de temperatura: 38 - 230 °C A temperatura aumenta e diminui de grau para grau.

Intervalo de tempo: 1 min a 12 horas. O tempo aumenta e diminui de minuto para minuto.

7. RECICLAGEM DE ELETRODOMÉSTICOS



A diretiva europeia 2012/19/UE sobre Resíduos de Aparelhos Elétricos e Eletrônicos (RAEE) especifica que os eletrodomésticos não devem ser reciclados com o resto dos resíduos municipais. Ditos eletrodomésticos terão de ser eliminados de forma separada, para otimizar a recuperação e reciclagem de materiais e, desta maneira, reduzir o impacto que possam ter na saúde humana e no meio ambiente.

O símbolo do contentor riscado recorda a sua obrigação de eliminar este produto de forma correta.

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

8. GARANTIA E SAT

Este produto tem uma garantia de 2 anos desde a data de compra, sempre e quando se conserve e envie a fatura de compra, o produto esteja em perfeito estado físico e se lhe dê um uso adequado tal e como se indica neste Manual de Instruções.

A garantia não cobrirá:

- Se o produto tiver sido usado fora da sua capacidade ou utilidade, maltratado, batido, exposto à humidade, submergido em algum líquido ou substância corrosiva, assim como qualquer outra falta atribuível ao consumidor.
- Se o produto foi desmontado, modificado ou reparado por pessoas não autorizadas pelo SAT oficial da Cecotec.
- Se a ocorrência foi originada pelo desgaste normal das peças devido ao uso.

O serviço de garantia cobre todos os defeitos de fabricação durante 2 anos com base à legislação vigente, exceto peças consumíveis. Em caso de mal uso por parte do usuário, o serviço de garantia não se fará responsável pela reparação.

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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

1. LED-bedieningspaneel
2. Handgreep van de deur
3. Licht van de oven
4. Doorzichtige deur
5. Kruimellade
6. Ovenrooster
7. Air fryer mand
8. Bakplaat

2. VOOR U HET TOESTEL GEBRUIKT

- Haal het product uit de doos.
- Controleer of het toestel geen schade vertoont. Indien u schade waarneemt, contacteer onmiddellijk de technische dienst van Cecotec voor aanbevelingen of voor de reparatie van het toestel.
- 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.
- Was alle accessoires en maak de binnenkant van het apparaat schoon.
- Droog alle accessoires en plaats ze terug in de oven.
- Wanneer het apparaat voor het eerst wordt gebruikt, moet het 18 minuten op de maximumtemperatuur (230°C) blijven draaien om het te steriliseren en eventuele nare geurtjes van het fabricageproces te verwijderen.
- Het toestel kan een geur of rook afgeven als gevolg van de beschermfolie op het verwarmingselement.

3. WERKING

- Ovenrooster: voor het bakken van vlees, brood, pizza, enz.
- Air fryer mand: gebruik het air fryer mandje wanneer u de air fryer functie selecteert om de kookresultaten te optimaliseren. Het wordt gebruikt om frieten, kippenvleugels, uien, enz. te koken. Het wordt ook gebruikt om voedsel te dehydrateren.
- Bakplaat: te gebruiken voor het bakken van koekjes, taarten, kalkoen, enz. Kan ook worden gebruikt voor het opvangen van kookresten of olie bij het bereiden van voedsel met de air fryer.

- Ovenlicht: druk op de lichtknop om het licht aan en uit te zetten. Om het stroomverbruik te beperken, gaat het licht automatisch uit na 5 minuten. Druk nogmaals op de lichtknop om het licht weer aan te zetten.
- Opvangbak voor kruimels en/of vet: bevindt zich onder in de oven (Fig. 1. Nummer 5), trek hem eruit.

Eigenschappen

1. Deursensor: als de deur wordt geopend, wordt het kookproces gepauzeerd en gaat het lampje branden. Op het scherm verschijnt Fig. 2. Als de deur gesloten is, gaat het lampje uit en wordt het kookproces hervat. Zorg ervoor dat de deur van het apparaat gesloten blijft tijdens het koken.
2. Kabelopbergruimte: In de geïntegreerde kabelopbergruimte aan de achterkant van het apparaat kunt u overvloedige kabels opbergen, zodat uw aanrecht vrij en netjes blijft.

LED-bedieningspaneel

Fig 3.

(1) Functies

Dit apparaat heeft 12 voorgeconfigureerde functies die hieronder in de tabel worden weergegeven. Om deze functies te selecteren klikt u op het pictogram.

Vooraf ingestelde functies	Temperatuur	Tijd	Temperatuurbereik	Tijdsbereik	Positie van het rooster*
Frietjes	230 °C	25 min	38-230 °C	Tot 2:00 uur.	2
Kippenvleugels	230 °C	23 min	38-230 °C	Tot 2:00 uur.	2
T-bone steak / Ribs	230 °C	20 min	38-230 °C	Tot 2:00 uur.	2
Pizza	200 °C	11 min	38-230 °C	Tot 2:00 uur.	3
Groenten	230 °C	20 min	38-230 °C	Tot 2:00 uur.	2 of 3
Warm houden	50 °C	4 h.	38-120 °C	Tot 8:00 uur.	3
Toast	Niveau 1 (beetje geroosterd): 180 s Niveau 2 (geroosterd): 240 s Niveau 3 (erg geroosterd): 300 s		-	-	3
Grillen	230 °C	10 min	150-230 °C	Tot 2:00 uur.	2
Bakken	176 °C	20 min	38-230 °C	Tot 2:00 uur.	4

NEDERLANDS

Braden	200 °C	1 u	38-230 °C	Tot 2:00 uur.	1, 2, 3
Dehydrateren	50 °C	4 h.	38-82 °C	Tot 12:00 uur.	2
Gisten	38 °C	40 min	38-48 °C	Tot 8:00 uur.	3

*De positie van het rooster wordt van boven naar beneden toegekend, d.w.z. nummer 1 komt het dichtst bij de bovenste weerstand en nummer 4 het dichtst bij de onderste.

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.

(2) Aan/uit

Fig. 3.

Tik op het pictogram On/Off om het toestel aan of uit te zetten.

(4) Scherm: Tijd

Fig. 3.

In deze ruimte toont het toestel de kooktijd van het gekozen of eerder gekozen programma. Zodra het kookproces is begonnen, wordt de tijd afgetrokken tot het einde.

(5) Scherm: Temperatuur

Fig. 3.

In deze ruimte geeft het toestel de temperatuur van het gekozen programma of de gekozen temperatuur tijdens het gehele kookproces weer.

(7) Start/pauze

Fig. 3.

Raak het pictogram Start/Pauze aan om een programma te starten of te annuleren.

Opmerking: U kunt het koken stoppen door de ovendeur te openen en zodra u de deur sluit, zal de oven het programma hervatten waar het was gebleven.

(8) Voorverwarmen

Fig. 3.

Om de oven voor te verwarmen, kiest u het programma dat u wilt gebruiken. Zodra het programma is gekozen, drukt u op het pictogram Voorverwarmen en het toestel begint onmiddellijk te werken; het is niet nodig het pictogram Start/Pauze aan te raken om het Voorverwarmingsprogramma te starten. Als het voorverwarmen klaar is, verschijnt op het display "Add Food". Op dit punt opent u de deur, plaatst u het voedsel en drukt u op het Start/Pauze pictogram om het programma te starten.

(9) Lichtschakelaar

Fig. 3.

Raak het licht pictogram aan om het licht van het toestel aan of uit te zetten. Na het aanzetten, gaat hij na 5 minuten automatisch uit.

(10) Temperatuur

Fig. 3.

Met dit pictogram kunt u de kooktemperatuur wijzigen. Om dit te doen drukt u op het temperatuur pictogram en vervolgens op pictogram 3 of 6, afhankelijk van of u de temperatuur wilt verhogen of verlagen. De temperatuur zal stijgen en dalen van graad tot graad. Om de temperatuur snel te verlagen, houdt u pictogram 3 of 6 ingedrukt.

(11) Tijd

Fig. 3.

Met dit pictogram kunt u de kooktijd wijzigen. Om dit te doen drukt u op het tijd pictogram en vervolgens op pictogram 3 of 6, afhankelijk van of u de tijd wilt verhogen of verlagen. De tijd zal van minuut tot minuut stijgen en dalen. Om de tijd snel te verminderen, houdt u het pictogram 3 of 6 ingedrukt.

(12) Air fryer

Fig. 3.

Het "AIRFRY" pictogram geeft aan wanneer het toestel kookt en wanneer een programma is beëindigd. Het pictogram knippert tijdens het koken en stopt met knipperen wanneer een kookprogramma is voltooid of wanneer het toestel open is. Het pictogram verdwijnt wanneer een menu in werking is dat geen gebruik maakt van de air fryer.

Gebruik van de oven

1. Druk op het pictogram Aan/Uit om het toestel aan te zetten. Het display zal oplichten en het "Frietjes" pictogram zal knipperen.
2. Druk op het gewenste programmasymbool en het display toont de vooraf ingestelde temperatuur en tijd voor dit menu. Desgewenst kunt u ze ook naar wens aanpassen (zie de punten 10 en 11 van de paragrafen die overeenkomen met figuur 3).
3. Druk vervolgens op het voorverwarmingsicoontje en het toestel begint automatisch op te warmen tot de temperatuur van 150°C. Zodra deze functie is voltooid, verschijnt "Add Food" op het scherm, open de deur en plaats het voedsel. Druk vervolgens op Start/Pauze om het programma te starten.
4. Zodra het koken klaar is, zal het toestel 5 keer piepen, het display zal 'End' tonen en alle menupictogrammen zullen oplichten. De waarschuwing "End" stopt pas met op het scherm te verschijnen wanneer op een menupictogram wordt gedrukt. Ook al is het koken klaar, de ventilator blijft nog 2 minuten draaien om het apparaat af te koelen.

NEDERLANDS

Opmerking

Wanneer u vette levensmiddelen (bijv. kippenvleugels) op het rooster of in het mandje van de air fryer bereidt, moet u de bakplaat in de onderste gleuf plaatsen om te voorkomen dat er olie op het roestvrij staal druppelt.

Voor de beste resultaten vindt u hieronder een tabel met de programma's die moeten worden voorverwarmd, de aanbevolen hoeveelheid voedsel, het aanbevolen accessoire voor elk programma en de aanbevolen positie van het rooster.

Functie	Opwarmen	Aanbevolen hoeveelheid	Aanbevolen accessoire	Aanbevolen positie
Frietjes	Ja	980 g	Air fryer mand	2
Kippenvleugels	Ja	1038 g (21 kippenvleugels)	Air fryer mand	2
Steak	Ja	190 g	Bakplaat of ovenrooster	2
Pizza	Ja	6 porties	Bakplaat of ovenrooster	3
Toast	Nee	6 stuks	Ovenrooster	2 of 3
Groenten	Ja	Afhankelijk van de voedselkeuze	Bakplaat of ovenrooster	3
Bakken	Ja		Bakplaat of ovenrooster	3
Grillen	Ja		Bakplaat of ovenrooster	2
Braden	Ja		Bakplaat of ovenrooster	4
Dehydrateren	Nee		Ovenrooster	1, 2 of 3
Warm houden	Nee		Bakplaat	2
Gisten	Nee		Bakplaat	3

Opmerking

Tijdens het kookproces kan er vocht op de deur van het toestel verschijnen, dit is normaal. Voor de beste resultaten is het raadzaam het apparaat voor te verwarmen.

De gegevens kunnen variëren naar gelang van de verschillende kenmerken van het te koken voedsel.

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het schoonmaakt.
- Maak het toestel schoon 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 mand en het rek 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 LED-display schoon met een zachte, vochtige doek. Breng het reinigingsmiddel aan op de doek, niet rechtstreeks op het LED-display. Het schoonmaken van het LED-display met een zachte of schurende doek 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 het verwarmingselement 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 detergents. Laat alle oppervlakken goed drogen alvorens het netsnoer op het stopcontact aan te sluiten en het toestel in te schakelen.

Reinigen van de kruimellade

- Verwijder na elk gebruik de kruimellade en gooi de kruimels weg. Gebruik een vochtige spons om de lade schoon te maken. U kunt een niet-schurend vloeibaar wasmiddel of een

NEDERLANDS

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 en droog ze grondig.
- Zorg er altijd voor dat de kruimellade weer in het apparaat zit na het schoonmaken en voordat u het netsnoer op het stopcontact aansluit of het apparaat inschakelt.

Reinigen van het ovenrooster, de bakplaat en het air fryer mandje

- 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 in positie, 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.

Licht vervangen

- Draai de kap van het licht linksom om hem te verwijderen.
- Verwijder de defecte gloeilamp door hem er recht uit te trekken.
- Plaats de nieuwe gloeilamp
- Draai de kap van het licht rechtsom om hem te verwijderen.

Waarschuwing

- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het toestel volledig afkoelen alvorens de gloeilamp te vervangen.
- Specificatie: 25 W halogeenlamp

5. PROBLEEMOPLOSSING

Mogelijk probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet	Het toestel is niet aangesloten.	Zorg ervoor dat de oven aan staat.
	U heeft de oven niet aangezet.	Raak het pictogram Aan/Uit aan om het in te schakelen.
	De deur is niet goed dicht.	Zorg ervoor dat de deur goed gesloten is.
Er komt stoom uit de bovenkant van de oven deur.	U kookt voedsel met een hoog watergehalte.	Dit is normaal. De deur laat stoom ontsnappen die ontstaat bij het koken van voedsel met een hoog watergehalte, zoals bevroren brood.
Er komt witte rook uit de oven.	Dit is de eerste keer dat de oven gebruikt is.	Dit is normaal bij het eerste gebruik. Het wordt aanbevolen de oven op de maximumtemperatuur in te stellen en hem 18 tot 20 minuten leeg te laten draaien.
	U kookt erg vet voedsel.	Dit is normaal bij het koken van vet voedsel. Dit zal het kookproces niet beïnvloeden.
	De bakplaat, kruimellade of verwarmingselementen bevatten nog vet- of olieresten van eerder gebruik.	Zorg ervoor dat elk onderdeel na elk gebruik grondig wordt gereinigd.
Er komt zwarte rook uit het apparaat.	Het eten brandt aan.	Zet de oven onmiddellijk uit en haal het voedsel eruit.
Voedsel dat in de oven is gekookt, is niet gaar.	Er zit te veel voedsel in de oven.	Doe niet te veel voedsel tegelijk in de oven.
	De temperatuur is te laag of u hebt te weinig tijd geprogrammeerd.	Kies een hogere temperatuur of stel een langere tijd in.
	U hebt de verkeerde functie gekozen.	Zorg ervoor dat u de juiste functie kiest.

NEDERLANDS

Sommige ingrediënten zijn niet gelijkmatig gaar.	Voedsel wordt op elkaar gestapeld of in elkaars nabijheid geplaatst tijdens het koken.	Zorg ervoor dat de ingrediënten gelijkmatig verdeeld zijn.
	De positie van de bakplaat, het air fryer mandje of het ovenrooster is niet aangepast.	Plaats de gewenste lade in de juiste positie. Wees voorzichtig, deze onderdelen kunnen zeer heet zijn.
Het voedsel wordt niet knapperig na het koken in de air fryer.	Levensmiddelen met een hoog watergehalte.	Een kleine hoeveelheid olie over voedsel strijken kan helpen om een krokanter resultaat te bereiken.
Het display toont foutcode "E1".	Kortsluiting in de temperatuurregelaar.	Trek de stekker van het netsnoer uit het stopcontact. Neem contact op met de Technische Ondersteuningsservice van Cecotec.
Het display toont foutcode "E2".	Temperatuurregelaar of weerstanden werken niet.	Trek de stekker uit het stopcontact, steek de stekker weer in het stopcontact en zet het apparaat aan. Als het probleem hiermee nog niet is opgelost, neem dan contact op met Cecotec Technical Support.

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Ref. 02221 Bake&Fry 2500 Touch / 02255 Bake&Fry 2500 Touch White

Vermogen: 1800 W

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

Volume: 25L

Buitenafmetingen: 44,5 x 36,5 x 37,5 cm (Lengte x Breedte x Hoogte)

Binnenafmetingen: 36.5 x 31.5 x 22.5 cm (Lengte x Breedte x Hoogte)

Temperatuurbereik: 38 tot 230°C. De temperatuur stijgt en daalt van graad tot graad.

Temperatuurbereik: 1 min tot 12 uur. De tijd stijgt en daalt van minuut tot minuut.

7. RECYCLAGE VAN HUISHOUDTOESTELLEN



De Europese richtlijn 2012/19/UE betreffende Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA) bepaalt dat kleine huishoudelijke elektrische apparaten niet gerecycled mogen worden met het restafval. Deze elektrische apparaten moeten apart gesorteerd worden om het hergebruik en de verwerking van materialen te optimaliseren en de impact van deze apparaten mens en milieu te verminderen.

Het symbool van de doorgekruiste afvalbak herinnert u aan uw verplichting om dit product op de juiste wijze af te voeren.

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

8. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Dit product heeft een garantieperiode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum op voorwaarde dat de aankoopfactuur bewaard is gebleven en voorgelegd kan worden, het product zich in een goede fysieke staat bevindt en het gebruikt is op een correcte manier en zoals aangegeven in deze handleiding.

De garantie vervalt:

- Als het product niet gebruikt is waarvoor het bedoeld is, foutief behandeld is, geslagen is, blootgesteld is aan vochtigheid, ondergedompeld is in water of een bijtende vloeistof of enig ander defect te wijten aan foutief gebruik door de consument.
- Als het product uit elkaar gehaald, gemodificeerd of gerepareerd is geweest door personen die niet geautoriseerd zijn door de officiële Technische Ondersteuningservice van Cecotec.
- Als het incident werd veroorzaakt door normale slijtage van de onderdelen door gebruik.

De garantie dekt alle fabricagefouten gedurende 2 jaar op basis van de huidige wetgeving, met uitzondering op verbruiksartikelen. In het geval van verkeerd gebruik door de gebruiker zal de garantieservice niet verantwoordelijk zijn voor de reparatie.

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.

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

1. Panel sterowania LED
2. Klamka do drzwiczek
3. Światło piekarnika
4. Drzwiczki
5. Taca na okruchy
6. Kratka piekarnika
7. Kosz do frytkownicy powietrznej
8. Płyta piekarnika

2. PRZED UŻYCIEM

- Wyjmij produkt z pudełka.
- Sprawdź urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń. Jeśli tak, skontaktuj się z Działem Pomocy Technicznej Cecotec jak najszybciej, aby uzyskać zalecenia dotyczące produktu lub naprawy.
- Ustaw urządzenie na stabilnej, poziomej i płaskiej powierzchni.
- Zachowaj minimalną odległość 110 mm między gniazdkiem elektrycznym a ścianą, meblami itp.
- Umyj wszystkie akcesoria i wyczyść wnętrze urządzenia.
- Wysusz wszystkie akcesoria i włóż je z powrotem do piekarnika.
- Przy pierwszym uruchomieniu należy pozostawić urządzenie włączone przez 18 minut w maksymalnej temperaturze (230 °C) w celu wysterylizowania i wyeliminowania nieprzyjemnego zapachu z procesu produkcyjnego.
- Ze względu na folię ochronną rezystancji z urządzenia może wydzielać się zapach lub dym.

3. FUNKCJONOWANIE

- Ruszt piekarnika: służy do pieczenia mięsa, chleba, pizzy itp.
- Kosz dla frytownicy powietrznej - Użyj kosza frytownicy powietrznej podczas wybierania funkcji frytownicy powietrznej, aby zoptymalizować wyniki gotowania. Służy do gotowania frytek, skrzydełek z kurczaka, cebuli itp. Służy również do odwadniania żywności.
- Blacha do pieczenia: służy do pieczenia ciastek, ciast, indyka itp. Może być również używany do zbierania skroplin z potraw lub oleju podczas gotowania potraw we frytownicy powietrznej.
- Oświetlenie piekarnika: naciśnij przycisk oświetlenia, aby włączyć lub wyłączyć światło.

Aby zmniejszyć zużycie energii, światło wyłączy się automatycznie po 5 minutach. Naciśnij ponownie przycisk światła, aby ponownie włączyć światło.

- Tacka na okruchy / tacka na tłuszcz: znajduje się w dolnej części piekarnika (rys. 1. Numer 5), wyciągnij ją, aby ją wyjąć.

Charakterystyka

1. Czujnik drzwi: po otwarciu drzwi proces gotowania zostanie wstrzymany i zapali się światło. Panel pokaże Rys. 2. Gdy drzwiczki zostaną zamknięte, światło zgaśnie i proces gotowania zostanie wznowiony. Upewnij się, że podczas gotowania drzwi urządzenia są zamknięte.
2. Schowek na kable: Zintegrowany schowek na kable z tyłu urządzenia pozwala na przechowywanie nadmiaru kabla, utrzymując porządek i porządek na blacie.

Panel sterowania LED

Rys.3

(1) Funkcje

To urządzenie ma 12 wstępnie skonfigurowanych funkcji przedstawionych poniżej w tabeli. Aby wybrać te funkcje, kliknij ikonę.

Wstępnie skonfigurowane funkcje:	Temperatura	Czas	Zakres temperatury	Zakres czasowy	Pozycja regatu *
Smażone kartofle	230 °C	25 min	38-230 °C	Do 2:00 h.	2
Skrzydętka kurczaka	230 °C	23 min	38-230 °C	Do 2:00 h.	2
Stek / Żeberka	230 °C	20 min	38-230 °C	Do 2:00 h.	2
Pizza	200 °C	11 min	38-230 °C	Do 2:00 h.	3
Warzywa	230 °C	20 min	38-230 °C	Do 2:00 h.	2 lub 3
Utrzymywać w cieple	50 °C	4 h.	38-120 °C	Do 8:00 h.	3
Tostowanie	Poziom 1 (pieczenie lekkie): 180 s Poziom 2 (tosty): 240 s Poziom 3 (bardzo palony): 300 s		-	-	3
Podpiekanie (typu Grill)	230 °C	10 min	150-230 °C	Do 2:00 h.	2

Pieczenie	176 °C	20 min	38-230 °C	Do 2:00 h.	4
Pieczenie	200 °C	1 h	38-230 °C	Do 2:00 h.	1, 2, 3
Suszenie	50 °C	4 h.	38-82 °C	Do 12:00 h.	2
Fermentowanie	38 °C	40 min	38-48 °C	Do 8:00 h.	3

* Pozycja siatki jest przypisywana od góry do dołu, to znaczy numer 1 będzie najbliższej górnego oporu, a 4 najbliższej dolnego oporu.

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.

(2) Przycisk zasilania

Rys. 3.

Naciśnij przycisk zasilania, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.

(4) Wyświetlacz: Czas

Rys. 3.

W tym miejscu urządzenie pokaże czas gotowania wybranego programu lub programu, który został wybrany wcześniej. Po rozpoczęciu gotowania czas zostanie odjęty do zakończenia.

Wyświetlacz (5) Temperatura

Rys. 3.

W tej przestrzeni urządzenie pokaże temperaturę wybranego programu lub wybraną temperaturę podczas całego gotowania.

(7) Start/ Pauza

Rys. 3.

Naciśnij ikonę Start/ Pauza, aby rozpocząć program lub go anulować.

Uwaga: Należy pamiętać, że można przerwać gotowanie, otwierając drzwiczki piekarnika, a po ich zamknięciu program wznowi program od miejsca, w którym został przerwany.

(8) Rozgrzewanie

Rys. 3.

Aby rozgrzać piekarnik, wybierz program, którego chcesz użyć. Po wybraniu programu należy nacisnąć ikonę wstępnego nagrzewania, a urządzenie natychmiast rozpocznie pracę; nie ma potrzeby dotykania ikony Start / Pauza, aby wejść do programu Wstępne nagrzewanie. Po zakończeniu podgrzewania na wyświetlaczu pojawi się napis „Dodaj potrawę”. Más información sobre este texto de origen W tym momencie należy otworzyć drzwi, włożyć potrawę i nacisnąć ikonę Start / Pauza, aby rozpocząć program.

(9) Przycisk światła

Rys. 3.

Dotknij ikony światła, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie urządzenia. Po włączeniu wyłączy się automatycznie po 5 minutach.

(10) Temperatura

Rys. 3.

Ta ikona umożliwia zmianę temperatury gotowania. Aby to zrobić, naciśnij ikonę temperatury, a następnie ikony 3 lub 6, w zależności od tego, czy chcesz podnieść, czy obniżyć temperaturę. Temperatura będzie rosła i spadała ze stopnia na stopień. Aby szybko obniżyć temperaturę, naciśnij i przytrzymaj ikonę 3 lub 6.

(11) Czas

Rys. 3.

Ta ikona umożliwia zmianę czasu gotowania. Aby to zrobić, naciśnij ikonę czasu, a następnie ikony 3 lub 6, w zależności od tego, czy chcesz wydłużyć, czy skrócić czas. Czas będzie się wydłużał i zmniejszał z minuty na minutę. Aby szybko skrócić czas, naciśnij i przytrzymaj ikonę 3 lub 6.

(12) Frytkownica powietrzna

Rys. 3.

Ikona „AIRFRY” wskazuje, kiedy urządzenie gotuje i po zakończeniu danego programu. Ikona będzie migać podczas gotowania i przestanie migać po zakończeniu programu gotowania lub po otwarciu urządzenia. Ikona zniknie, gdy działa menu, które nie korzysta z funkcji frytkownicy powietrznej.

Jak korzystać z kuchenki powietrznej

1. Naciśnij ikonę Wł. / Wyt., aby podłączyć urządzenie. Wyświetlacz zaświeci się i ikona „Frytki” będzie migać.
2. Naciśnij ikonę żądanego programu, a na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura i czas dla tego menu. Jeśli chcesz, możesz je również zmodyfikować według własnych upodobań (przejrzyj punkty 10 i 11 sekcji odpowiadających rysunkowi 3).
3. Następnie naciśnij ikonę podgrzewania, a urządzenie automatycznie rozpocznie nagrzewanie do temperatury 150°C. Po zakończeniu tej funkcji na ekranie pojawi się napis „Add Food”, otwórz drzwiczki i włóż potrawę. Następnie naciśnij ikonę Start / Pauza, aby uruchomić program.
4. Po zakończeniu gotowania urządzenie będzie 5 razy ćwierkać, na wyświetlaczu pojawi się napis „End”, a wszystkie ikony menu zaświecą się. Komunikat „End” nie przestanie być wyświetlany na ekranie, dopóki nie zostanie naciśnięta ikona menu. Pomimo zakończenia gotowania, wentylator pozostanie włączony jeszcze przez 2 minuty, aby schłodzić urządzenie.

Ostrzeżenie

Podczas pieczenia tłustych potraw (np. Skrzydętka kurczaka) na ruszcie lub koszu frytownicy powietrznej, umieść blachę do pieczenia w dolnym otworze, aby zapobiec kapaniu oleju na stal nierdzewną.

Aby uzyskać najlepsze wyniki, poniżej znajduje się tabela pokazująca, które programy wymagają podgrzania, zalecaną ilość potraw, zalecane akcesoria dla każdego programu oraz zalecane położenie półek.

Funkcja	Rozgrzewanie	Zalecana ilość	Zalecane akcesoria	Zalecane położenie w stojaku
Smażone kartofle	Tak	980 g	Kosz do frytkownicy powietrznej	2
Skrzydętka kurczaka	Tak	1038 g (21 skrzydełek)	Kosz do frytkownicy powietrznej	2
Stek wołowy	Tak	190 g	Blacha do pieczenia lub ruszt piekarnika	2
Pizza	Tak	6 porcji	Blacha do pieczenia lub ruszt piekarnika	3
Tostowanie	Nie	6 sztuk	Kratka piekarnika	2 lub 3
Warzywa	Tak	Zgodnie z wyborem jedzenia	Blacha do pieczenia lub ruszt piekarnika	3
Pieczenie	Tak		Blacha do pieczenia lub ruszt piekarnika	3
Podpiekanie (typu Grill)	Tak		Blacha do pieczenia lub ruszt piekarnika	2
Pieczenie	Tak		Blacha do pieczenia lub ruszt piekarnika	4
Suszenie	Nie		Kratka piekarnika	1, 2 lub 3
Utrzymywać w cieple	Nie		Płyta piekarnika	2
Fermentowanie	Nie		Płyta piekarnika	3

Ostrzeżenie

Wilgoć może pojawić się na drzwiach urządzenia podczas procesu gotowania, jest to normalne. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, przed gotowaniem zaleca się wstępne podgrzanie urządzenia.

Dane mogą się różnić w zależności od różnych cech gotowanej żywności.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego.
- Wyczyść urządzenie 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.
- Wyczyść wyświetlacz LED miękką, wilgotną szmatką. Środek czyszczący nanieść na szmatkę, nie nakładać go bezpośrednio na wyświetlacz LED. Czyszczenie wyświetlacza LED miękką lub szorstką szmatką może spowodować jego zarysowanie.

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 pamiętaj o ponownym włożeniu tacki na okruchy do urządzenia po czyszczeniu i przed podłączeniem przewodu zasilającego do gniazdka elektrycznego lub włączeniem urządzenia.

Czyszczenie rusztu piekarnika, rusztu suszenia, blachy piekarnika i kosza frytkownicy

- 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 miejscu, na poziomej powierzchni i na nóżkach. Nie przechowuj go, gdy jest gorący lub mokry. Nie przechowuj go w gorącym i wilgotnym środowisku.

Jak zmienić światło

- Obróć nasadkę lampy w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ją zdjąć.
- Wyjmij uszkodzoną żarówkę, wyciągając ją prosto.
- Włóż nową żarówkę.
- Obróć nasadkę światła w prawo, aby ją dokręcić.

Ostrzeżenie

- Przed wymianą żarówki należy odłączyć urządzenie i pozwolić mu całkowicie ostygnąć.
- Specyfikacja: żarówka halogenowa 25W

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Możliwy problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa	Produkt nie jest podłączony.	Upewnij się, że piekarnik jest podłączony.
	Nie włączyłeś piekarnika.	Dotknij ikony WŁ. / WYŁ. ZASILANIA, aby go włączyć.
	Drzwi nie są zamknięte.	Upewnij się, że drzwi są prawidłowo zamknięte.
Z górnej części drzwiczek piekarnika wydobywa się para	Gotujesz żywność o dużej zawartości wody	To normalne. Drzwiczki wypuszczają parę powstałą podczas gotowania potraw o dużej zawartości wody, takich jak mrożony chleb.
Z piekarnika wydobywa się biały dym	Jest to pierwsze użycie piekarnika.	Jest to normalne podczas pierwszego użycia. Zaleca się ustawienie piekarnika na maksymalną temperaturę i pozostawienie go bezczynnie przez 18 do 20 minut.
	Gotujesz tłuste potrawy.	Jest to normalne podczas gotowania tłustych potraw. Nie wpłynie to na proces gotowania.
	Blacha do pieczenia, tacka na okruchy lub elementy grzejne nadal zawierają tłuszcz lub olej z poprzednich zastosowań.	Upewnij się, że każdy element jest całkowicie czysty po każdym użyciu.
Z urządzenia wydobywa się czarny dym	Jedzenie się pali.	Natychmiast wyłącz piekarnik i wyjmij jedzenie.
Gotowane jedzenie w piekarniku pozostaje surowe.	W piekarniku jest za dużo jedzenia.	Nie wkładaj do piekarnika tylu potraw na raz.
	Temperatura jest za niska lub zaprogramowano za mało czasu.	Wybierz wyższą temperaturę lub zaprogramuj dłuższy czas.
	Wybrałeś niewłaściwą funkcję.	Upewnij się, że wybrałeś właściwą funkcję.

Żywność została nierówno ugotowana	Podczas gotowania żywność jest ułożona w stos lub zbyt blisko siebie.	Pamiętaj, aby równomiernie rozprowadzić składniki.
	Pozycja blachy do pieczenia, kosza na frytownicę lub rusztu piekarnika nie została wyregulowana.	Włóż żadaną tacę we właściwej pozycji. Uwważaj, te elementy mogą być bardzo gorące.
Jedzenie nie jest chrupiące po ugotowaniu we frytkownicy	Żywność o wysokiej zawartości wody	Spryskanie lub szczotkowanie niewielkiej ilości oleju na żywności może pomóc w uzyskaniu bardziej chrupkich rezultatów.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu „E1”	Zwarcie w regulatorze temperatury.	Podłącz przewód zasilający do gniazdka elektrycznego. Skontaktuj się z serwisem technicznym Cecotec.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu „E2”	Nie działa regulator temperatury lub elementy grzejne	Odłącz przewód zasilający od gniazdka, podłącz go ponownie i włącz. Jeśli problem nadal nie zostanie rozwiązany, skontaktuj się z serwisem pomocy technicznej Cecotec.

6. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Ref. 02221 Bake&Fry 2500 Touch / 02255 Bake&Fry 2500 Touch White

Moc: 1800 W

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

Objętość: 25L

Wymiary zewnętrzne: 44,5 x 36,5 x 37,5 cm (długość x szerokość x wysokość)

Wymiary wewnętrzne: 36,5 x 31,5 x 22,5 cm (długość x szerokość x wysokość)

Zakres temperatur: od 38 do 230°C. Temperatura rośnie i spada ze stopnia na stopień.

Zakres czasu: od 1 minuty do 12 godzin. Czas rośnie i maleje z minuty na minutę.

7. RECYKLING SPRZĘTU AGD



Śmieci X – 09 Europejska dyrektywa 2012/19 / UE w sprawie odpadów z urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE) stanowi, że urządzenia gospodarstwa domowego nie powinny być poddawane recyklingowi wraz z resztą odpadów komunalnych. Urządzenia te należy utylizować osobno, aby zoptymalizować odzysk i recykling materiałów, a tym samym zmniejszyć ich wpływ na zdrowie ludzi i środowisko.

Przekreślony symbol pojemnika przypomina o obowiązku prawidłowej utylizacji tego produktu.

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

8. GWARANCJA I SAT

Produkt jest objęty gwarancją przez 2 lata od daty zakupu, o ile faktura zakupu jest przechowywana i wysyłana, produkt jest w idealnym stanie fizycznym i jest używany zgodnie z instrukcją.

Gwarancja nie obejmuje:

- Jeśli produkt był używany ponad jego pojemność lub użyteczność, nadużywał, bił, był narażony na wilgoć, zanurzony w cieczy lub substancji żrącej, a także z jakąkolwiek inną wadą, za którą odpowiedzialność ponosi konsument.
- Jeśli produkt został zdemontowany, zmodyfikowany lub naprawiony przez osoby nieupoważnione przez oficjalny SAT firmy Cecotec.
- Jeżeli występowanie zostało spowodowane normalnym zużyciem części w wyniku użytkowania.

Serwis gwarancyjny obejmuje wszystkie wady produkcyjne przez 2 lata, zgodnie z obowiązującymi przepisami, z wyjątkiem części eksploatacyjnych. W przypadku niewłaściwego użycia przez użytkownika serwis gwarancyjny nie będzie odpowiedzialny za naprawę.

W przypadku wykrycia incydentu z produktem lub w razie jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt z oficjalną pomocą techniczną Cecotec pod numerem telefonu +34 96 321 07 28.

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

1. Kontrolní LED panel
2. Otvírání dveří
3. Světlo v troubě
4. Průhledná dvířka
5. Podložka na sběr drobků
6. Rošt
7. Koš na horkovzdušné fritování
8. Podložka na pečení

2. PŘED POUŽITÍM

- Vyměňte přístroj z krabice.
- Prohlédněte přístroj, jestli není viditelně poškozen. Pokud poškození najdete, kontaktujte oficiální Asistenční technický servis Cecotec, pro doporučení a nebo opravu přístroje.
- Umístěte zařízení na stabilní, vodorovný a rovný povrch.
- Mezi zásuvkou a stěnou, nábytkem apod. dodržujte minimální vzdálenost 110 mm.
- Umyjte veškeré příslušenství a vyčistěte vnitřek zařízení.
- Vysušte veškeré příslušenství a vložte jej zpět do trouby.
- Při prvním použití zařízení je nutné jej ponechat v provozu po dobu 18 minut při maximální teplotě (230 ° C), aby došlo k jeho sterilizaci a vyloučení zápachu z výrobního procesu.
- Je možné, že jednotka vydává zápach nebo kouř kvůli ochrannému filmu odporu.

3. FUNGOVÁNÍ

- Rošt: slouží k vaření masa, chleba, pizzy atd.
- Košík na horkovzdušné fritování: při výběru funkce fritézy použijte koš na fritování k optimalizaci výsledků vaření. Používá se k vaření hranolků, kuřecích křídélek, cibule atd. Používá se také k dehydrataci potravin.
- Plech na pečení: slouží k přípravě sušenek, koláčů, krutů atd. Lze jej také použít ke sběru kapek z vaření potravin nebo oleje při vaření potravin pomocí fritézy.
- Osvětlení trouby: Stisknutím tlačítka osvětlení zapnete a vypnete světlo. Za účelem snížení spotřeby energie se světlo automaticky vypne po 5 minutách. Opětovným stisknutím tlačítka světla světlo znovu zapnete.
- Plech na drobků/sběr mastnoty: nachází se ve spodní části trouby (obr. 1. číslo 5), vytáhněte jej.

CHARAKTERISTIKY

1. Senzor dvířek: po otevření dvířek se proces vaření zastaví a rozsvítí se světlo. Na displeji se zobrazí obr. 2. Když se dvířka zavřou, světlo zhasne a proces vaření bude pokračovat. Během vaření dávejte pozor, aby byla dvířka spotřebiče zavřená.
2. Úložný prostor pro kabel: integrovaný design úložného prostoru pro kabel na zadní straně jednotky vám umožňuje uložit přebytečný kabel a udržet vaši pracovní desku čistou a organizovanou.

Kontrolní LED panel

Obr. 3

(1) Funkce

Toto zařízení má 12 přednastavených funkcí uvedených níže v tabulce. Tyto funkce vyberete stisknutím ikony.

Přednastavené funkce	Nastavitelná	Čas	Teplotní rozsah	Rozmezí času	Poloha mřížky*.
Hranolky	230 °C	25 min	38-230 °C	Až 2:00 h.	2
Kuřecí křídylka	230 °C	23 min	38-230 °C	Až 2:00 h.	2
Kotleta/Žebra	230 °C	20 min	38-230 °C	Až 2:00 h.	2
Pizza	200 °C	11 min	38-230 °C	Až 2:00 h.	3
Zelenina	230 °C	20 min	38-230 °C	Až 2:00 h.	2 nebo 3
Udržet teplé	50 °C	4 h.	38-120 °C	Až 8:00 h.	3
Smažení	Úroveň 1 (lehce opečené): 180 s. Úroveň 2 (opečené): 240 s Úroveň 3 (silné opečení): 300 s		-	-	3
Pečení (typ grilu)	230 °C	10 min	150-230 °C	Až 2:00 h.	2
Péct	176 °C	20 min	38-230 °C	Až 2:00 h.	4
PEČENÍ	200 °C	1 h	38-230 °C	Až 2:00 h.	1, 2, 3
Vysušení	50 °C	4 h.	38-82 °C	Až 12:00 h.	2
Fermentovat	38 °C	40 min	38-48 °C	Až 8:00 h.	3

*Poloha mřížky se přiřazuje shora dolů, tj. číslo 1 bude nejbližší hornímu rezistoru a číslo 4 nejbližší dolnímu rezistoru.

Upozornění

- Výchozí údaje ve výše uvedené tabulce jsou pouze orientační, teplotu a dobu vaření můžete upravit podle svých představ.

ČEŠTINA

- Údaje se mohou lišit v závislosti na různých charakteristikách pokrmů určených k vaření.

(2) Zapnutí a vypnutí

Obr. 3.

Znovu stiskněte tlačítko On/off pro zapnutí/vypnutí přístroje.

(4) Obrazovka: Čas

Obr. 3.

V tomto prostoru přístroj zobrazí dobu vaření zvoleného nebo dříve zvoleného programu. Po zahájení procesu vaření se čas odečítá až do konce.

(5) Obrazovka: Teplota

Obr. 3.

V tomto prostoru přístroj zobrazuje teplotu zvoleného programu nebo zvolenou teplotu během celého procesu vaření.

(7) Začátek/pauza

Obr. 3.

Stisknutím ikony Start / Pauza spustíte nebo zrušíte program.

Poznámka: Upozorňujeme, že pečení můžete přerušit otevřením dvířek trouby, a jakmile je zavřete, trouba bude pokračovat v programu tam, kde skončila.

(8) Předehřátí

Obr. 3.

Chcete-li troubu předehřát, zvolte požadovaný program. Po výběru programu stiskněte ikonu Předehřátí a zařízení začne okamžitě pracovat; pro vstup do programu Předehřátí není nutné dotýkat se ikony Start/Pauza. Po dokončení předehřívání se na displeji zobrazí nápis "Přidat jídlo". V tomto okamžiku otevřete dvířka, vložte potraviny a stisknutím ikony Start/Pauza spustíte program.

(9) Tlačítko osvětlení

Obr. 3.

Stisknutím ikony světla zapnete nebo vypnete osvětlení jednotky. Po zapnutí se automaticky vypne po 5 minutách.

(10) Teplota

Obr. 3.

Tato ikona umožňuje změnit teplotu vaření. Za tímto účelem stiskněte ikonu teploty a poté stiskněte ikony 3 nebo 6 podle toho, zda chcete teplotu zvýšit nebo snížit. Teplota bude stoupat a klesat po stupních. Chcete-li rychle snížit teplotu, stiskněte a podržte ikonu 3 nebo 6.

(11) Čas

Obr. 3.

Tato ikona umožňuje změnit dobu vaření. Za tímto účelem stiskněte ikonu času a poté stiskněte ikony 3 nebo 6 podle toho, zda chcete čas zvýšit nebo snížit. Čas se bude zvyšovat a snižovat po minutách. Chcete-li čas rychle snížit, stiskněte a podržte ikonu 3 nebo 6.

(12) Horkovzdušná fritéza

Obr. 3.

Ikona „AIRFRY“ označuje, kdy zařízení vaří a když je program dokončen. Během vaření ikona bliká a přestane blikat, když je program vaření dokončen nebo když je spotřebič otevřený. Ikona zmizí, když je aktivní nabídka, která nepoužívá funkci fritézy.

Jak používat fritovací troubu

1. Klepnutím na ikonu Zap/Vyp zapnete zařízení. Displej se rozsvítí a ikona „Hranolky“ bude blikat.
2. Stiskněte ikonu požadovaného programu a na displeji se zobrazí přednastavená teplota a čas pro tuto nabídku. Pokud chcete, můžete je také upravit podle svých představ (viz body 10 a 11 v oddílech odpovídajících obrázku 3).
3. Poté stiskněte ikonu předehřevu a přístroj se automaticky začne zahřívat na teplotu 150 °C. Po dokončení této funkce se na obrazovce zobrazí "Přidat potraviny", otevřete dvířka a vložte potraviny. Poté stiskněte ikonu Start/Pauza pro spuštění programu.
4. Po dokončení vaření přístroj 5x pípne, na displeji se zobrazí "End" a rozsvítí se všechny ikony menu. Upozornění "Konec" se na obrazovce přestane zobrazovat až po stisknutí ikony nabídky. I když je vaření ukončeno, ventilátor bude běžet ještě 2 minuty, aby přístroj ochladil.

Upozornění

Při přípravě tučných pokrmů (např. kuřecích křidel) ve stojanu nebo koši fritézy umístěte pekáč do spodní šterbiny, abyste zabránili odkapávání oleje na nerezovou ocel.

Pro dosažení nejlepších výsledků je níže uvedena tabulka, která ukazuje, které programy vyžadují předehřátí, doporučené množství potravin, doporučené příslušenství pro každý program a doporučenou polohu stojanu.

Funkce	Předehřátí	Doporučené množství	Doporučené příslušenství	Doporučená poloha roštu
Hranolky	Ano	980 g	Koš na horkovzdušné fritování	2

ČEŠTINA

Kuřecí křídýlka	Ano	1038 g (21 křídýlek)	Koš na horkovzdušné fritování	2
Kotleta	Ano	190 g	Podložka na pečení a rošt	2
Pizza	Ano	6 porcí	Podložka na pečení a rošt	3
Smažení	Ne	6 kusů	Rošt	2 nebo 3
Zelenina	Ano	Podle výběru jídla	Podložka na pečení a rošt	3
Péct	Ano		Podložka na pečení a rošt	3
Pečení (typ grilu)	Ano		Podložka na pečení a rošt	2
PEČENÍ	Ano		Podložka na pečení a rošt	4
Vysušení	Ne		Rošt	1, 2 nebo 3
Udržet teplé	Ne		Podložka na pečení	2
Fermentovat	Ne		Podložka na pečení	3

Upozornění

Během vaření se může na dvířkách přístroje objevit vlhkost, což je normální. Pro dosažení nejlepších výsledků se doporučuje zařízení před vařením předežhát.

Údaje se mohou lišit v závislosti na různých charakteristikách pokrmů určených k vaření.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

Čištění vnější strany a dveří

- K čištění koše a stojanu nepoužívejte kovové nádoby nebo ostré 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 dvírek 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.
- Očistěte LED displej měkkým vlhkým hadříkem. Naneste čisticí prostředek na hadřík, neaplikujte ho přímo na LED displej. Čištění displeje LED měkkým nebo drsným hadříkem může způsobit 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 topného tělesa dbejte zvýšené opatrnosti, aby nedošlo k jeho poškození. Nechejte zařízení úplně vychladnout, poté jemně otřete měkkou vlhkou houbou nebo hadříkem topné články. Nepoužívejte žádný typ čisticího prostředku nebo detergentu. Před připojením napájecího kabelu do zásuvky a zapnutím zařízení nechejte všechny povrchy důkladně uschnout.

Čištění zásobníku na drobky

- Po každém použití vyjměte misku na drobky a drobky 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 podnos do mýdlové vody a omyjte ho houbou nebo měkkou plastovou čisticí podložkou. Vypláchněte ji a dobře osušte.
- Po vyčištění a před připojením napájecího kabelu do zásuvky nebo zapnutím zařízení vždy nezapomeňte zasunout podnos na drobky zpět do zařízení.

Čištění roštu trouby, roštu na odpaření, plechu na pečení a koše vzduchové fritézy

- Veškeré příslušenství umyjte v teplé mýdlové vodě a použijte měkkou plastovou houbu nebo drátěnku. Vypláchněte ji a dobře osušte.
- 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.

ČEŠTINA

- Přístroj skladujte na místě, na vodorovném povrchu a na podpěrných nohách. Neskladujte jej, pokud je horký nebo mokrý. Neskladujte jej v horkém a vlhkém prostředí.

Jak vyměnit světlo

- Otočením krytu světla proti směru hodinových ručiček jej sejměte.
- Vadnou žárovku vyjměte přímým vytažením.
- Vložte novou žárovku.
- Otáčením krytu světla ve směru hodinových ručiček jej utáhněte.

Upozornění

- Před výměnou žárovky nezapomeňte přístroj odpojit od sítě a nechat jej zcela vychladnout.
- Specifikace: 25W halogenová žárovka

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Možný problém	Možné příčiny	Řešení
Přístroj nefunguje	Přístroj není zapojen.	Zkontrolujte, zda je trouba zapojena.
	Nezapnuli jste troubu.	Stisknutím ikony ZAPNUTÍ / VYPNUTÍ ji zapnete.
	Dvířka nejsou správně zavřená.	Ujistěte se, že jsou dvířka dobře zavřená.
Z horní části dvířek trouby vychází pára	Vaříte jídlo s vysokým obsahem vody	To je normální. Dveře propouštějí páru vytvořenou při vaření potravin s vysokým obsahem vody, jako je mražený chléb.
Z přístroje vychází bílý kouř	Jde o první použití přístroje.	Je normální, že k tomu dojde při prvním použití. Doporučuje se nastavit troubu na maximální teplotu a nechat ji běžet naprázdno po dobu 18 až 20 minut.
	Vaříte tučné jídlo.	Při vaření tučných jídel je to normální. To neovlivní proces vaření.
	Plech na pečení, podložka na drobký nebo topné články stále obsahují mastnotu nebo olej z předchozího použití.	Po každém použití se ujistěte, že jsou všechny komponenty zcela čisté.

Ze zařízení vychází černý kouř	Jídlo se pálí.	Okamžitě vypněte troubu a vyjměte jídlo.
Jídlo vařené v troubě je syrové	V troubě je příliš mnoho jídla.	Nedávejte do trouby tolik jídla najednou.
	Teplota je příliš nízká nebo jste naprogramovali příliš málo času.	Zvolte vyšší teplotu nebo naprogramujte delší dobu.
	Vybrali jste nesprávnou funkci.	Ujistěte se, že jste vybrali správnou funkci.
Potraviny se neuvařily rovnoměrně	Jídlo bylo během vaření navrstveno nebo příliš blízko u sebe.	Nezapomeňte rovnoměrně rozdělit přísady.
	Poloha plechu na pečení, koše na fritézu nebo stojanu na troubu nebyla upravena.	Vložte požadovaný zásobník do správné polohy. Buďte opatrní, tyto součásti mohou být velmi horké.
Po uvaření ve fritéze není jídlo křupavé	Jídlo s vysokým obsahem vody.	Pokropením nebo potřením malým množstvím oleje na potraviny můžete dosáhnout lepších výsledků.
Na displeji se zobrazí chybový kód „E1“	Zkrat v regulátoru teploty.	Odpojte napájecí kabel z elektrické zásuvky. Kontaktujte Asistenční technický servis Cecotec.
Na displeji se zobrazí chybový kód „E2“	Regulátor teploty nebo topné články nefungují	Odpojte napájecí kabel ze zásuvky, znovu jej zapojte a zapněte. Pokud problém stále není vyřešen, obraťte se na službu technické podpory Cecotec.

6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Ref: 02221 Bake&Fry 2500 Touch / 02255 Bake&Fry 2500 Touch White

Výkon: 1800 W

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

Objem: 25L

Venkovní rozměry: 44,5 x 36,5 x 37,5 cm (D x Š x V)

Vnitřní rozměry: 36,5 x 31,5 x 22,5 cm (D x Š x V)

Teplotní rozsah: 38 - 230 °C Teplota bude stoupat a klesat po stupních.

Časový rozsah: 1 min až 12 hodin. Čas se bude zvyšovat a snižovat po minutách.

7. RECYKLACE ELEKTROSPOTŘEBIČŮ



Evropská směrnice 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) specifikuje elektrospotřebiče, které se nemají recyklovat spolu s ostatním komunálním odpadem. Tyto elektrospotřebiče se musí zlikvidovat samostatně, aby se tak dosáhlo co nejlepší recyklace a využití materiálů, a tímto se omezil dopad, který by lidé mohli mít na životní prostředí.

Symbol přeškrtnutého kontejneru připomíná povinnost zlikvidovat tento produkt správně.

Pro obdržení detailních informací o nejvhodnějším možném způsobu naložení s vaším elektrospotřebičem, a/nebo o bateriích, kontaktujte místní úřady.

8. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Tento produkt má záruku 2 roky od data zakoupení v případě, že zákazník disponuje fakturou nebo dokladem o koupi a produkt je v perfektním stavu a nakládá se s ním adekvátním způsobem tak, jak je uvedeno s v tomto návodu na použití.

Záruka nezahrnuje:

- Pokud byl produkt používán nad svoji kapacitu anebo užitnost, byl špatně používán, utrpěl náraz, byl vystaven vlhkosti, ponořen do tekutiny nebo jiné korozivní substance, a jakoukoli vinu připsatelnou spotřebiteli.
- Pokud byl produkt rozmontován, modifikován anebo opravován servisem neautorizovaným oficiálním servisem Cecotec.
- Pokud byl problém zaviněn normálním používáním a opotřebením součástek.

Záruční servis kryje veškeré defekty zaviněné během výroby po dobu 2 let na základě platné legislativy, s výjimkou spotřebních dílů. V případě špatného zacházení ze strany spotřebitele není záruční servis odpovědný za opravu.

Pokud při jakékoli příležitosti zjistíte nehodu s výrobkem nebo máte jakékoli dotazy, obraťte se na oficiální technickou asistenční službu Cecotec prostřednictvím telefonního čísla +34 96 321 07 28.

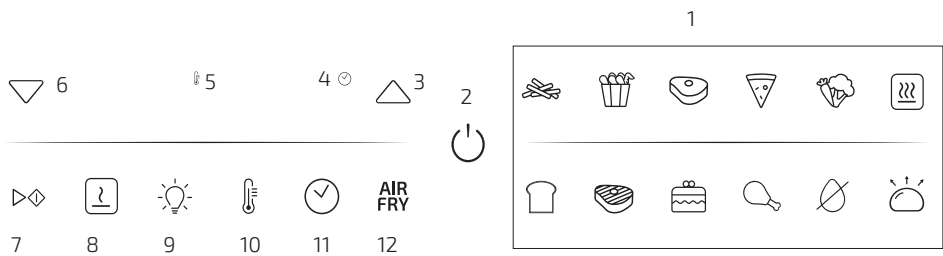


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr.3

www.cecotec.es

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

EA02210526