

cecotec

BAKE&FRY 2600 TOUCH CONNECTED

Horno freidora de aire/Hot-air convection air fryer



Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Manuale di istruzioni
Manual de instruções
Handleiding
Instrukcja obsługi
Návod k použití
Kullanma kılavuzu
Οδηγίες χρήσης
Manual d'instruccions
Használati utasítás
تاميل عتلا ليلى

Español	5
English	16
Français	27
Deutsch	38
Italiano	50
Português	61
Nederlands	72
Polski	83
Čeština	94
Türkçe	105
Ελληνικά	116
Català	128
Magyar	139
ةيبرعلا	150

NOTA

EU01_123402 Bake&Fry 2600 Touch Connected

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

زاهجلا اب قصا خلا ةيجمربلا تاميلعتلا تاريغتم عيمج ىلع قبطنيو اماع ليلدلا • يبرع

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Figura 1

1. Pantalla táctil TFT
2. Panel principal
3. Tirador de la puerta
4. Puerta
5. Disco de corte
6. Bandeja de horneado
7. Rejilla del horno
8. Cesta para freír

Nota:

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

2. ANTES DE USAR

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

Contenido de la caja:

- Horno de sobremesa
- Bandeja de horneado
- Rejilla
- Cesta de freidora
- Bandeja recogemigas
- Este manual de instrucciones
- No retire el número de serie del producto, para poder mantener una correcta trazabilidad de su equipo en caso de solicitar asistencia.

3. INSTALACIÓN

- Se recomienda colocar el producto a más de 85 cm del suelo; debe mantenerse una circulación de aire alrededor del producto en funcionamiento.
- La parte superior del producto debe mantenerse abierta, sin obstáculos, y se deben reservar 10 cm a los lados izquierdo y derecho. No bloquee la ventilación. Mantenga el entorno de uso limpio y evite la entrada de cucarachas y otros reptiles en el producto.
- El producto debe colocarse plano; no lo acerque a cortinas u otros materiales inflamables.
- No mueva el horno durante su uso.

4. FUNCIONAMIENTO

Panel de operación

Fig. 3

1. Botón de Encendido/Apagado
2. Botón de Luz interior (Encender/Apagar)
3. Pantalla táctil con las opciones:
 - 3a Recetas
 - 3b Modos
 - 3c Ajustes/Configuración
4. Botón de Volver/Atrás
5. Botón de Inicio/Pausa

Pantalla táctil

Interfaz de Recetas

- Catálogo de recetas. Permite filtrar por orden alfabético y por categorías.
- Favoritos. Permite agregar o eliminar favoritos.
- Historial. Permite consultar o eliminar historial de cocción.

Interfaz de Modos

- Permite elegir entre los modos de cocción Personalizado (DIY), Asado (Roast), Parrilla (Grill), Hornear (Bake), Patatas fritas (French fries), Pizza, Tostada (Toast), Deshidratar (Dehydrate), Precalentar (Preheat).
- Muestra los valores de tiempo y temperatura para cada modo seleccionado. A la vez, se puede visualizar los modos de horneado: Hornear con aire caliente (ventilador), Hornear superior e inferior (ondas dobles horizontales), Hornear superior para gratinar (onda solo arriba) y hornear inferior (onda solo abajo).
- Permite iniciar o pausar el proceso de cocción.
- Es posible visualizar en pantalla el precalentamiento en los modos que corresponda.

Interfaz de Ajustes y Configuración

- Puede elegir el idioma de la interfaz del horno.
- Permite activar la conexión Wifi, seleccionando entre el listado de redes disponibles.
- Permite activar o desactivar el emparejamiento con la App móvil.
- Se puede restaurar el dispositivo a los valores de fábrica.
- Permite visualizar la información del dispositivo.
- Se puede seleccionar el tiempo para activar el apagado automático por inactividad (Auto off).

Uso

1. Asegúrese de que las entradas y salidas de aire estén libres de obstrucciones antes de usar el horno.

Figura 2

- 1- Entrada de aire
 - 2- Salida de aire
2. La bandeja superior se utiliza para las funciones Grill y patatas fritas.
 3. La bandeja central se utiliza para las funciones Pizza, Tostar, Deshidratar y DIY (la cesta para freír con aire también se puede utilizar en la bandeja central).
 4. La parte inferior se utiliza para las funciones Asar y Hornear.
Nota: Para ingredientes grandes, se recomienda colocarlos en la posición inferior, ya que esto ayuda a evitar que se quemen.
 5. Después de hornear, la superficie está muy caliente. No retire los ingredientes inmediatamente. Abra el recipiente en un ángulo de 15 grados y déjelo enfriar durante 5 minutos antes de sacarlo.
 6. Limpie a fondo los accesorios y el interior del producto después de cada uso para evitar que se produzcan olores desagradables durante el siguiente uso.

Advertencias:

- Evite tocar la superficie del horno durante su funcionamiento para prevenir quemaduras.
- Lave los accesorios con agua tibia y use un paño suave para limpiar el interior. Asegúrese de que esté completamente seco antes de su próximo uso.

Modo apagado automático

- 1- Seleccione el botón "Ajustes/Configuración" ubicado en la esquina superior derecha de la página principal.
- 2- Acceda a la interfaz de Configuración y elija el icono de "Apagado automático (Auto off)".
- 3- Este modo ofrece opciones de 5, 10 y 20 minutos, con un ajuste predeterminado de 10 minutos. Si no se utiliza el horno, ni se realiza ninguna operación dentro del tiempo

seleccionado, el horno y la pantalla se apagarán automáticamente. Al restaurar la configuración de fábrica, el temporizador se restablecerá a 10 minutos.

Nota: Una vez que el horno y la pantalla se apagan, no se puede reactivar tocando la pantalla; es necesario presionar el botón de encendido nuevamente.

Modo Menú

La siguiente tabla ofrece recomendaciones de tiempos de cocción, temperaturas y porciones para distintos alimentos que se pueden freír al aire. Si las porciones son mayores o menores a las sugeridas, ajuste el tiempo de cocción para obtener resultados óptimos.

Programa	Imagen	Temperatura (°C)	Tiempo (min)	Recordatorio de girar
Personalizado (DIY)		200(60-230)	25(0'-60')	GIRAR
Asado (Roast)		190(60-230)	30(0'-60')	
Parrilla (Grill)		200(60-200)	10(0'-60')	GIRAR
Hornear (Bake)		180(60-230)	20(0'-60')	
Patatas fritas (French fries)		220(60-230)	20(0'-60')	GIRAR

Pizza		210(60-230)	15(0'-60')	
Tostada (Toast)		Nivel 1-5	Nivel 1: 4' Nivel 2: 6' Nivel 3: 10'25" Nivel 4: 12' Nivel 5: DIY	
Deshidratar (Dehydrate)		60(60-100)	6H(0H-12H)	
Precalentar (Preheat)		200 (60-200)	3 (0'-60')	

Notas:

- Para algunos elementos del menú, aparecerá un aviso de agitar a mitad del tiempo de cocción. Cuando vea el icono de agitar, se recomienda mover los ingredientes para asegurar una cocción uniforme.
- Si está cocinando alimentos no incluidos en el menú predeterminado, puede utilizar el programa Personalizado (DIY) para ajustar los parámetros según sus necesidades.
- Durante el programa de Precalentar, el icono correspondiente parpadeará en amarillo en la esquina superior derecha. Una vez finalizado el precalentamiento y comenzado otro programa, el icono se mostrará en gris.

Nota: El precalentamiento dura 3 minutos a una temperatura de 200°C.

Configuración de cocción

Modo	Ingrediente	Configuración	Peso	Posición	Utensilios	Girar
Personalizado	Tartaletas de huevo	180°C, 8-10 min	12 piezas	Medio	Bandeja	No
	Alitas	210°C, 15-20 min	560 g	Medio	Bandeja	Sí
	Nuggets de pollo congelados	210°C, 20-25 min	700 g	Medio	Bandeja	Sí
	Pan	160°C, 16-18 min	400-500 g	Medio	Bandeja	No
Asado	Pollo entero	200°C, 40-45 min	1200-1500 g	Inferior	Rejilla/ Bandeja de hornear	Sí
	Filete de salmón	170°C, 15-20 min	400-600 g	Medio	Bandeja de hornear	No
Grill	Macarrones con queso	200°C, 10-15 min	400-500 g	Superior	Bandeja de hornear	No
	Carnes a la parrilla	210°C, 15-20 min	700 g	Superior	Rejilla	Sí
	Pescado	210°C, 15-20 min	1500 g	Superior	Rejilla	Sí
Hornear	Pasteles	180°C, 10-12 min	10-12 piezas	Medio	Bandeja de hornear	No
	Pastel de chocolate	180°C, 20-30 min	300-600 g	Medio	Bandeja de hornear	No
Patatas fritas	Patatas congeladas	190°C, 15-18 min	450 g	Superior	Cesta de freír	Sí
	Patatas caseras	180°C, 25-30 min	650 g	Superior	Cesta de freír	Sí
Pizza	Pizza	220°C, 12-17 min	26-30 cm	Medio	Bandeja de horno	No

Tostadas	Pan suave	Nivel 4, 4 min 45	4 rebanadas	Medio	Rejilla	No
Deshidratar	Manzanas	60°C, 8H	2-4 piezas	Medio	Cesta de freír	Sí
	Plátanos	60°C, 8H	2 piezas	Medio	Cesta de freír	Sí

Nota: El tiempo de horneado en las recetas anteriores se mide después de que la máquina ha sido precalentada durante tres minutos y los ingredientes han sido colocados en su interior.

5. CONECTIVIDAD WIFI Y APLICACIÓN

Escaneando el siguiente código QR podrá obtener la opción de descarga de la App, acceso al manual, guías y soporte técnico.



- 1- Si es la primera vez que utiliza la aplicación, deberá crear su cuenta, si no, inicie sesión.
- 2- Una vez dentro de la aplicación Cecotec, diríjase a la esquina superior derecha y presione el icono "+". A continuación, seleccione la opción "Añadir dispositivo".
- 3- Ahora encienda el horno y en la pantalla principal, seleccione "Ajustes/Configuración" que puede ubicar en la parte superior derecha con el icono de un engranaje. Ahora elija "Conectar (Link)", y encienda el interruptor que indica "Off/On".
- 4- Vuelva a la aplicación Cecotec, y notará que el dispositivo aparecerá parpadeando en la parte superior de la aplicación, indicando que está listo para ser emparejado. Selecciónelo para continuar con el proceso y siga los pasos que se muestran en la App.

También puede buscar y añadir el producto manualmente. Vaya al menú lateral y seleccione la gama correspondiente y ubique el modelo de su producto. Pulse sobre él para iniciar el proceso de emparejamiento y siga los pasos indicados en la App. Una vez vinculado correctamente por primera vez, el dispositivo quedará guardado en su teléfono y podrá acceder a él desde la aplicación para controlar todas sus funciones.

Notas:

- 1- Este dispositivo es compatible con redes Wi-Fi de 2,4 GHz y 5 GHz.
- 2- Puede desvincular el dispositivo desde la App accediendo al panel del dispositivo (donde se muestran todas sus funciones), entrando en Ajustes y seleccionando "Eliminar dispositivo", donde también podrá eliminar los datos registrados.

Si prefiere hacerlo de forma manual, vaya al dispositivo, seleccione "Ajustes/Configuración", luego elija "Conectar (Link)", y encienda el interruptor que indica "Reset". A continuación, el dispositivo se desvinculará automáticamente.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Asegúrese de que el horno esté apagado y completamente frío antes de comenzar cualquier tarea de limpieza.

Limpieza interior

- Use un paño suave y húmedo para limpiar el interior del horno.
- Para manchas difíciles, use una solución de agua y bicarbonato de sodio. Aplique la mezcla, déjela actuar unos minutos y luego limpie.
- Evite el uso de limpiadores abrasivos o estropajos que puedan dañar la superficie.

Limpieza exterior

- Limpie el exterior del horno con un paño húmedo y un detergente suave.
- Seque bien las superficies para evitar manchas de agua.

Puerta del horno

- Limpie el vidrio de la puerta con un limpiavidrios no abrasivo.
- Asegúrese de secar bien para evitar marcas.

Bandejas y rejillas

- Lave las bandejas y rejillas con agua tibia y jabón.
- Enjuague y seque completamente antes de volver a colocarlas en el horno.

Mantenimiento regular

- Revise periódicamente los cables y enchufes para asegurarse de que no haya daños.
- Compruebe que las funciones del horno operen correctamente. Si nota algún problema, contacte al Servicio de Asistencia Técnica Oficial de Cecotec.

Prevención de olores

- Cocine un limón cortado a la mitad en el horno a baja temperatura durante unos minutos para eliminar olores persistentes.

7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Revise la siguiente tabla para identificar y resolver problemas comunes. Si no logra solucionar el problema o no puede determinar la causa, por favor contacte al Servicio de Asistencia Técnica Oficial de Cecotec.

Para su seguridad, evite desarmar o reparar el dispositivo por su cuenta.

Problema	Posible solución
Sale humo negro del horno	Desenchufe el horno de inmediato. El humo negro puede indicar que la comida se está quemando o un problema eléctrico. Si no es por comida quemada, contacte al soporte técnico.
Olor a plástico a altas temperaturas	Puede ser un olor residual del proceso de fabricación. Si persiste, contacte al soporte técnico.
La pantalla está encendida, pero el programa no inicia	a. Verifique que el interruptor de señal esté activado; b. Asegúrese de que la bandeja o rejilla esté correctamente colocada en la unidad.
La comida está poco cocida	a. Si la comida es muy gruesa, divídala en porciones más pequeñas; b. Aumente el tiempo de cocción según sea necesario.
La pantalla no se enciende al conectar	a. Verifique que haya suministro eléctrico y que el enchufe funcione correctamente; b. Si el problema persiste, podría ser un fallo interno, contacte al soporte técnico.
Alarma E-1	Indica una anomalía en el sensor NTC superior. Contacte al soporte técnico.
Alarma E-2	Problema de comunicación con la placa PCB. Contacte al soporte técnico.
Alarma E-3	Advertencia de sobrecalentamiento. Deje que el horno se enfríe antes de volver a usarlo.

8. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producto: Bake&Fry 2600 Touch Connected
Referencia del producto: EU01_123402
Potencia nominal: 1800 W
Voltaje: 220-240 V

Frecuencia: 50-60 Hz
 Tipo Wi-Fi network: 802.11b/g/n(HT20)
 Banda de frecuencia: 2400-2483,5 MHz
 Potencia máxima de emisión: ≤20 dBm

- El consumo de energía del aparato en cualquier condición de modo apagado es de 0,5 W.
- El período después del cual el aparato entra automáticamente en modo de apagado es de 10 minutos.

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

Fabricado en China | Diseñado en España

9. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

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

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

Puede consultar la información sobre los sistemas nacionales de reciclaje de embalajes y su marcado en nuestra página web.

10. GARANTÍA Y SAT

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

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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

11. INFORMACIÓN SOBRE LOS DATOS ALMACENADOS POR LOS PRODUCTOS CONECTADOS CONFORME AL REGLAMENTO (UE) 2023/2854 (“REGLAMENTO DE DATOS”)

Los productos conectados y los servicios relacionados de Cecotec son aquellos que generan diferentes datos e información durante su uso. De conformidad con lo previsto en el Reglamento de Datos, a través de este documento Cecotec le proporciona información acerca de sus derechos sobre los datos generados y acerca de cómo acceder a dichos datos.

Este derecho le permite utilizar los datos para cualquier fin lícito, entre otros, la optimización del producto y/o servicio o la contratación de servicios posventa con terceros.

Como usuario, podrá ejercer su derecho de acceso, dentro de los límites previstos por el Reglamento de Datos, a través de la dirección data.act@cecotec.es. Para proteger los datos generados –y con el fin de evitar fraudes o suplantación de identidad– CECOTEC podrá requerir información adicional para verificar su condición de usuario.

Los datos son almacenados por un período determinado de tiempo.

12. COPYRIGHT

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

13. DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD



Por la presente, Cecotec Innovaciones declara que este horno de sobremesa Bake&Fry 2600 Touch Connected, modelo EU01_123402 es conforme con la Directiva 2014/53/EU de equipos radioeléctricos.

El texto completo de la declaración UE de conformidad está disponible en la dirección de internet siguiente:

<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. TFT touch display
2. Main panel
3. Door handle
4. Door
5. Cutting disc
6. Baking tray
7. Oven rack
8. Air fryer basket

Note:

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

2. BEFORE USE

- This appliance comes in a packaging designed to protect it during transport. Remove the appliance from its box. You can keep the original box and other packaging materials in a safe place to prevent damage to the appliance if you need to transport it in the future. If you wish to dispose of the original packaging, make sure all items are recycled properly.
- Check that all parts and components are included and in good condition. If any of them are missing or damaged, please contact Cecotec's Official Technical Support Service immediately.

Box content:

- Mini oven
 - Baking tray
 - Rack
 - Air fryer basket
 - Crumb tray
 - Instruction manual
- Do not remove the product's serial number in order to keep proper traceability if technical assistance is required.

3. INSTALLATION

- It is recommended to place the product more than 85 cm above floor level. Air circulation must be maintained around the product during operation.
- The top of the product must be kept clear and unobstructed, with 10 cm clearance reserved on the left and right sides. Do not block the ventilation outlet. Keep the operating environment clean and prevent the entry of cockroaches and other insects into the product.
- The product must be placed on a level surface. Do not place it near curtains or flammable materials.
- Do not move the oven during use.

4. OPERATION

Control panel

Fig. 3

1. Power button
2. Interior light button (On/Off)
3. Touch display with options:
 - 3a Recipes
 - 3b Modes
 - 3c Settings/Configuration
4. Back/Return button
5. Start/Pause button

Touch display

Recipes interface

- Recipe catalogue. Allows filtering by alphabetical order and by categories.
- Favourites. Allows adding or removing favourites.
- History. Allows viewing or clearing cooking history.

Modes interface

- Allows selecting between cooking modes: Custom (DIY), Roast, Grill, Bake, French Fries, Pizza, Toast, Dehydrate, Preheat.
- Displays time and temperature values for each selected mode. At the same time, the baking modes can be viewed: Hot air baking (fan), top and bottom baking (double horizontal waves), top baking for grilling (wave top only), and bottom baking (wave bottom only).
- Allows starting or pausing the cooking process.
- Preheating can be showed on the display for applicable modes.

Settings and configuration interface

- You can select the oven interface language.
- Allows to activate the Wi-Fi connection by selecting from the list of available networks.
- Allows enabling or disabling mobile app pairing.
- The device can be restored to factory settings.
- Allows viewing the device information.
- You can select the time for automatic shut-off due to inactivity (Auto off).

Usage instructions

1. Ensure that air inlets and outlets are free from obstructions before using the oven.

Fig. 2

- 1- Air inlet
 - 2- Air outlet
2. The top rack is used for Grill and French Fries functions.
 3. The middle rack is used for Pizza, Toast, Dehydrate, and DIY functions (the air fryer basket can also be used on the middle rack).
 4. The bottom position is used for Roast and Bake functions.
Note: For large ingredients, it is recommended to place them in the lower position, as this helps prevent burning.
 5. After baking, the surface is very hot. Do not remove ingredients immediately. Open the door at a 15-degree angle and allow to cool for 5 minutes before removing.
 6. Thoroughly clean the accessories and interior of the product after each use to prevent unpleasant odours during subsequent use.

Warnings:

- Avoid touching the oven surface during operation to prevent burns.
- Wash accessories with warm water and use a soft cloth to clean the interior. Ensure it is completely dry before next use.

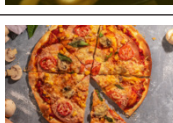
Automatic shut-off mode

- 1- Select the «Settings/Configuration» button located in the top right corner of the main page.
- 2- Access the Settings interface and choose the «Auto Off» icon.
- 3- This mode offers options of 5, 10, and 20 minutes, with a default setting of 10 minutes. If the oven is not used or no operation is performed within the selected time, the oven and display will automatically switch off. When factory settings are restored, the timer will reset to 10 minutes.

Note: Once the oven and display switch off, they cannot be reactivated by touching the screen, it is necessary to press the power button again.

Menu mode

The following table provides cooking time, temperature, and portion recommendations for various foods that can be air fried. If portions are larger or smaller than suggested, adjust the cooking time to achieve optimal results.

Programme	Image	Temperature (°C)	Time (min)	Turn reminder
Custom (DIY)		200 (60-230)	25 (0'-60')	TURN
Roast		190 (60-230)	30 (0'-60')	
Grill		200 (60-200)	10 (0'-60')	TURN
Bake		180 (60-230)	20 (0'-60')	
French Fries		220(60-230)	20 (0'-60')	TURN
Pizza		210 (60-230)	15 (0'-60')	

Toast		Level 1-5	Level 1: 4' Level 2: 6' Level 3: 10'25" Level 4: 12' Level 5: DIY	
Dehydrate		60 (60-100)	6H (0H-12H)	
Preheat		200 (60-200)	3 (0'-60')	

Notes:

- For some menu items, a turn reminder will appear halfway through the cooking time. When you see the turn icon, it is recommended to stir the ingredients to ensure even cooking.
- If you are cooking food items not included in the preset menu, you can use the Custom (DIY) programme to adjust parameters according to your needs.
- During the Preheat programme, the corresponding icon will flash yellow in the top right corner. Once preheating is complete and another programme has begun, the icon will display in grey.

Note: Preheating lasts 3 minutes at a temperature of 200°C.

Cooking configuration

Mode	Ingredient	Setting	Weight	Setting	Utensils	Turn
Custom (DIY)	Egg tarts	180°C, 8-10 min	12 pieces	Middle	Tray	No
	Chicken wings	210°C, 15-20 min	560 g	Middle	Tray	Yes
	Frozen chicken nuggets	210°C, 20-25 min	700 g	Middle	Tray	Yes
	Bread	160°C, 16-18 min	400-500 g	Middle	Tray	No

Roast	Whole chicken	200°C, 40-45 min	1200-1500 g	Bottom	Rack/ baking tray	Yes
	Salmon fillet	170°C, 15-20 min	400-600 g	Middle	Baking tray	No
Grill	Macaroni cheese	200°C, 10-15 min	400-500 g	Top	Baking tray	No
	Grilled meats	210°C, 15-20 min	700 g	Top	Rack	Yes
	Fish	210°C, 15-20 min	1500 g	Top	Rack	Yes
Bake	Cakes	180°C, 10-12 min	10-12 pieces	Middle	Baking tray	No
	Chocolate cake	180°C, 20-30 min	300-600 g	Middle	Baking tray	No
French Fries	Frozen chips	190°C, 15-18 min	450 g	Top	Air fryer basket	Yes
	Homemade chips	180°C, 25-30 min	650 g	Top	Air fryer basket	Yes
Pizza	Pizza	220°C, 12-17 min	26-30 cm	Middle	Baking tray	No
Toast	Soft bread	Level 4, 4 min 45	4 slices	Middle	Rack	No
Dehydrate	Apples	60°C, 8h	2-4 pieces	Middle	Air fryer basket	Yes
	Bananas	60°C, 8h	2 pieces	Middle	Air fryer basket	Yes

Note: The baking time in the above recipes is measured after the appliance has been preheated for three minutes and the ingredients have been placed inside.

5. WI-FI CONNECTIVITY AND MOBILE APP

Scan the following QR code to download the app, access the manual, guides, and technical support.



- 1- If this is your first time using the app, you will need to create an account; otherwise, log in.
- 2- Once inside the Cecotec app, go to the top right corner and press the «+» icon. Then select the «Add device» option.
- 3- Now switch on the oven and on the main screen, select «Settings/Configuration» which you can locate in the top right with the gear icon. Now choose «Link», and turn on the switch that indicates «Off/On».
- 4- Return to the Cecotec app, and you will notice that the device will appear flashing at the top of the app, indicating that it is ready to be paired. Select it to continue with the process and follow the steps shown in the app.

You can also search for and add the product manually. Go to the side menu and select the corresponding range and locate your product model. Tap on it to start the pairing process and follow the steps indicated in the app. Once correctly linked for the first time, the device will be saved on your phone and you can access it from the app to control all its functions.

Notes:

- 1- This device is compatible with 2.4 GHz and 5 GHz Wi-Fi networks.
- 2- You can unlink the device from the app by accessing the device panel (where all its functions are displayed), entering Settings and selecting «Remove device», where you can also delete recorded data.

If you prefer to do it manually, go to the device, select «Settings/Configuration», then choose «Link», and turn on the switch that indicates «Reset». The device will then automatically unlink.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

- Ensure the oven is switched off and completely cool before beginning any cleaning tasks.

Cleaning the interior

- Use a soft, damp cloth to clean the interior of the oven.
- For stubborn stains, use a solution of water and bicarbonate of soda. Apply the mixture, leave it to work for a few minutes, then wipe clean.
- Avoid using abrasive cleaners or scouring pads that may damage the surface.

Cleaning the exterior

- Clean the exterior of the oven with a damp cloth and mild detergent.
- Dry all surfaces thoroughly to prevent water marks.

Oven door

- Clean the door glass with a non-abrasive glass cleaner.
- Ensure thorough drying to prevent streaking.

Trays and racks

- Wash trays and racks with warm soapy water.
- Rinse and dry completely before placing them back in the oven.

Regular maintenance

- Periodically inspect cables and plugs to ensure there is no damage.
- Check that oven functions operate correctly. If you notice any problems, contact the Cecotec's Official Technical Support Service.

Odour prevention

- Cook half a lemon in the oven at low temperature for a few minutes to eliminate persistent odours.

7. TROUBLESHOOTING

Review the following table to identify and resolve common problems. If you cannot resolve the problem or determine the cause, please contact the Cecotec's Official Technical Support Service.

For your safety, avoid disassembling or repairing the appliance yourself.

Problem	Possible solution
Black smoke comes out from the oven	Unplug the oven immediately. Black smoke may indicate that food is burning or there is an electrical problem. If it is not due to burnt food, contact the Technical Support Service.
Plastic odour at high temperatures	This may be a residual odour from the manufacturing process. If it persists, contact the Technical Support Service.

The display is on, but the programme does not start	a. Check that the signal switch is activated b. Ensure that the tray or rack is correctly positioned in the appliance.
Food is undercooked	a. If the food is very thick, divide it into smaller portions. b. Increase cooking time as necessary.
The display does not turn on when plugged in	a. Check that there is electrical supply and that the plug is working correctly. b. If the problem persists, it could be an internal fault, contact the Technical Support Service.
E-1 Alarm	Indicates an anomaly in the upper NTC sensor. Contact the Technical Support Service.
E-2 Alarm	Communication problem with the PCB board. Contact the Technical Support Service.
E-3 Alarm	Overheating warning. Allow the oven to cool down before using it again.

8. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product: Bake&Fry Z600 Touch Connected

Product reference: EU01_123402

Rated power: 1800 W

Voltage: 220-240 V

Frequency: 50-60 Hz

Wi-Fi network type: 802.11b/g/n(HT20)

Frequency band: 2400-2483.5 MHz

Maximum emission power: ≤20 dBm

- The power consumption of the appliance in any off-mode condition is 0,5 W.
- The period after which the appliance automatically switches to off mode is 10 minutes.

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

Made in China | Designed in Spain

9. RECYCLING OF ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT



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

For detailed information on how to properly dispose of electrical and electronic equipment and/or the corresponding batteries, consumers should contact their local authorities.

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

Information regarding national packaging recycling systems and their marking can be found on our website.

10. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

Repairs should be carried out by qualified personnel.

If you detect any problem with the product or have any queries, please contact Cecotec's Official Technical Support Service at +34 96 321 07 28.

11. INFORMATION ON DATA STORED BY CONNECTED PRODUCTS IN ACCORDANCE WITH REGULATION (EU) 2023/2854 ("DATA REGULATION")

Cecotec's connected products and related services are those that generate different data and information during use. In accordance with the provisions of the Data Regulation, through this document Cecotec provides you with information about your rights concerning the data generated and about how to access such data.

This right allows you to use the data for any lawful purpose, including, among others, product and/or service optimisation or contracting post-sale services with third parties.

As a user, you may exercise your right of access, within the limits provided for by the Data Regulation, through the email address data.act@cecotec.es. To protect the generated data—and in order to prevent fraud or identity theft—CECOTEC may require additional information to verify your status as a user.

Data is stored for a determined period of time.

12. COPYRIGHT

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

13. EU DECLARATION OF CONFORMITY



Cecotec Innovaciones hereby declares that this mini oven, model EU01_123402 Bake&Fry 2600 Touch Connected, is in conformity with Radio Equipment Directive 2014/53/EU.

The full text of the EU Declaration of Conformity can be found on the following website:
<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Image 1

1. Écran tactile TFT
2. Panneau principal
3. Poignée de la porte
4. Porte
5. Disque de coupe
6. Plateau four
7. Grille de four
8. Panier pour faire frire

Note :

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

2. AVANT UTILISATION

- Cet appareil possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte. Rangez la boîte d'origine et le reste des éléments provenant de l'emballage dans un endroit sûr pour éviter d'endommager l'appareil si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.
- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. S'il manque une pièce, une partie, un accessoire ou que l'appareil ou ses accessoires ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.

Contenu de la boîte :

- Four
 - Plateau four
 - Grille
 - Panier de friture
 - Plateau ramasse-miettes
 - Manuel d'instructions
- Ne retirez pas le numéro de série du produit, afin de conserver un suivi correct de votre produit en cas de problème.

3. INSTALLATION

- Il est recommandé de placer l'appareil à plus de 85 cm du sol ; une circulation d'air doit être maintenue autour de l'appareil en fonctionnement.
- La partie supérieure de l'appareil doit rester dégagée, sans obstacles, et un espace de 10 cm doit être réservé sur les côtés gauche et droit. Ne bloquez pas la ventilation. Maintenez l'environnement d'utilisation propre et évitez que des cafards et autres animaux ne pénètrent dans l'appareil.
- L'appareil doit être placé à plat ; ne le placez pas à proximité de rideaux ou d'autres matériaux inflammables.
- Ne déplacez pas le four pendant son utilisation.

4. FONCTIONNEMENT

Panneau de contrôle

Img. 3

1. Bouton Marche/Arrêt
2. Bouton d'éclairage intérieur (allumer/éteindre)
3. Écran tactile avec les options :
 - 3a Recettes
 - 3b Modes
 - 3c Réglages/Configuration
4. Bouton de retour
5. Bouton de démarrage/pause

Écran tactile

Interface Recettes

- Catalogue de recettes. Filtrez par ordre alphabétique et par catégories.
- Favoris. Ajoutez ou supprimez des favoris.
- Historique. Consultez ou supprimez l'historique de cuisson.

Interface Modes

- Choisissez entre les modes de cuisson Personnalisé (DIY), Rôtir (Roast), Griller (Grill), Cuire au four (Bake), Frites (French fries), Pizza, Toast, Déshydrater (Dehydrate), Préchauffer (Preheat).
- Vous pouvez consulter les valeurs de temps et de température pour chaque mode sélectionné. En même temps, vous pouvez visualiser les modes de cuisson : Cuisson à l'air chaud (ventilateur), Cuisson supérieure et inférieure (ondes doubles horizontales),

Cuisson supérieure pour gratiner (onde uniquement en haut) et cuisson inférieure (onde uniquement en bas).

- Démarrez ou mettez en pause le processus de cuisson.
- Il est possible d'afficher le préchauffage à l'écran dans les modes correspondants.

Interface Réglages et configuration

- Vous pouvez choisir la langue de l'interface du four.
- Vous pouvez activer la connexion Wi-Fi en sélectionnant parmi la liste des réseaux disponibles.
- Vous pouvez activer ou désactiver la connexion avec l'application mobile.
- Il est possible de restaurer les paramètres d'usine de l'appareil.
- Vous pouvez consulter les informations relatives à l'appareil.
- Il est possible de sélectionner la durée avant l'activation de l'arrêt automatique en cas d'inactivité (Auto off).

Utilisation

1. Assurez-vous que les entrées et sorties d'air ne sont pas obstruées avant d'utiliser le four.

Image 2

- 1- Entrée d'air
 - 2- Sortie d'air
2. Le plateau supérieur est utilisé pour les fonctions Grill et Frites.
 3. Le plateau central est utilisé pour les fonctions Pizza, Griller, Déshydrater et DIY (le panier à friture à air chaud peut également être utilisé dans le plateau central).
 4. La partie inférieure est utilisée pour les fonctions Rôtir et Cuire.
Note : Pour les ingrédients de grande taille, il est recommandé de les placer dans la position inférieure, car cela permet d'éviter qu'ils ne brûlent.
 5. Après la cuisson, la surface est très chaude. Ne retirez pas les aliments immédiatement. Ouvrez l'appareil à un angle de 15 degrés et laissez-le refroidir pendant 5 minutes avant de retirer les aliments.
 6. Nettoyez soigneusement les accessoires et l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation afin d'éviter les odeurs désagréables lors de la prochaine utilisation.

Avertissements :

- Évitez de toucher la surface du four pendant son fonctionnement afin d'éviter les brûlures.
- Lavez les accessoires à l'eau tiède et utilisez un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur. Assurez-vous qu'ils sont complètement secs avant la prochaine utilisation.

Mode d'arrêt automatique

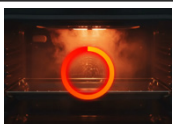
- 1- Sélectionnez le bouton « Réglages/Configuration » situé dans le coin supérieur droit de la page d'accueil.
- 2- Accédez à l'interface de configuration et choisissez l'icône « Arrêt automatique (Auto off) ».
- 3- Ce mode offre des options de 5, 10 et 20 minutes, avec un réglage par défaut de 10 minutes. Si le four n'est pas utilisé et qu'aucune opération n'est effectuée dans le délai sélectionné, le four et l'écran s'éteindront automatiquement. Lorsque vous rétablissez les paramètres d'usine, la minuterie est réinitialisée à 10 minutes.

Note : Une fois que le four et l'écran sont éteints, il n'est pas possible de les réactiver en touchant l'écran ; il est nécessaire d'appuyer à nouveau sur le bouton marche.

Mode Menu

Le tableau suivant fournit des recommandations concernant les temps de cuisson, les températures et les portions pour différents aliments pouvant être frits à l'air. Si les portions sont supérieures ou inférieures à celles suggérées, ajustez le temps de cuisson pour obtenir des résultats optimaux.

Programme	Image	Température (°C)	Temps (min)	Rappel pour retourner les aliments
Personnalisé (DIY)		200 (60-230)	25(0'-60')	RETOURNER
Rôtir (Roast)		190(60-230)	30(0'-60')	
Grill		200(60-200)	10(0'-60')	RETOURNER
Cuisson au four		180(60-230)	20(0'-60')	

Frites (French fries)		220(60-230)	20(0'-60')	RETOURNER
Pizza		210(60-230)	15(0'-60')	
Toast		Niveau 1-5	Niveau 1 : 4 min Niveau 2 : 6 min Niveau 3 : 10 min 25 sec Niveau 4 : 12 min Niveau 5 : DIY	
Déshydrater		60(60-100)	6H(0H-12H)	
Préchauffage (Preheat)		200 (60-200)	3 (0'-60')	

Notes :

- Pour certains éléments du menu, un message s'affichera pour vous indiquer de remuer à mi-cuisson. Lorsque l'icône remuer s'affiche, il est recommandé de remuer les ingrédients pour assurer une cuisson uniforme.
- Si vous cuisinez des aliments qui ne figurent pas dans le menu prédéfini, vous pouvez utiliser le programme Personnalisé (DIY) pour ajuster les paramètres en fonction de vos besoins.
- Pendant le programme Préchauffer, l'icône correspondante clignotera en jaune dans le coin supérieur droit. Une fois le préchauffage terminé et un autre programme lancé, l'icône s'affichera en gris.

Note : Le préchauffage dure 3 minutes à une température de 200 °C.

Configuration de la cuisson

Mode	Ingrédient	Configuration	Poids	Position	Ustensiles	Retourner
Personnaliser	Tarte aux œufs	180 °C, 8-10 min	12 pièces	Moyenne	Plateau	Non
	Ailes	210 °C, 15-20 min	560 g	Moyenne	Plateau	Oui
	Nuggets de poulet congelés	210 °C, 20-25 min	700 g	Moyenne	Plateau	Oui
	Pain	160 °C, 16-18 min	400-500 g	Moyenne	Plateau	Non
Rôtissage	Poulet entier	200 °C, 40-45 min	1200-1500 g	Inférieure	Grille de cuisson/plateau	Oui
	Filet de saumon	170 °C, 15-20 min	400-600 g	Moyenne	Plateau de four	Non
Gril	Macaroni au fromage	200 °C, 10-15 min	400-500 g	Supérieure	Plateau de four	Non
	Viandes grillées	210 °C, 15-20 min	700 g	Supérieure	Grille	Oui
	Poisson	210 °C, 15-20 min	1500 g	Supérieure	Grille	Oui
Cuire au four	Gâteaux	180 °C, 10-12 min	10-12 pièces	Moyenne	Plateau de four	Non
	Gâteau au chocolat	180 °C, 20-30 min	300-600 g	Moyenne	Plateau de four	Non
Frites	Frites surgelées	190 °C, 15-18 min	450 g	Supérieure	Panier de friture	Oui
	Frites maison	180 °C, 25-30 min	650 g	Supérieure	Panier de friture	Oui
Pizza	Pizza	220 °C, 12-17 min	26-30 cm	Moyenne	Plateau de four	Non
Pain grillé	Pain moelleux	Niveau 4, 4 min 45 sec	4 tranches	Moyenne	Grille	Non
Déshydrater	Pommes	60 °C, 8 H	2-4 pièces	Moyenne	Panier de friture	Oui
	Bananes	60 °C, 8 H	2 pièces	Moyenne	Panier de friture	Oui

Note : Le temps de cuisson dans les recettes ci-dessus est mesuré après que l'appareil a été préchauffé pendant trois minutes et que les ingrédients ont été placés à l'intérieur.

5. CONNEXION WI-FI ET APPLICATION



En scannant le code QR suivant, vous pourrez télécharger l'application, accéder au manuel, aux guides et à l'assistance technique.

- 1- Si c'est la première fois que vous utilisez cette application, inscrivez-vous, sinon, connectez-vous avec vos données.
- 2- Une fois dans l'application Cecotec, allez dans le coin supérieur droit et appuyez sur l'icône « + ». Sélectionnez ensuite l'option « Ajouter un dispositif ».
- 3- Allumez le four et, sur l'écran principal, sélectionnez « Réglages/Configuration » en haut à droite, représenté par une icône en forme d'engrenage. Sélectionnez ensuite « Connecter (Link) » et activez l'interrupteur « Off/On ».
- 4- Revenez à l'application Cecotec. L'appareil apparaîtra clignotant en haut de l'application, indiquant qu'il est prêt à être connecté. Sélectionnez-le pour continuer le processus et suivez les étapes indiquées dans l'application.

Vous pouvez également ajouter le produit manuellement. Allez dans le menu latéral, sélectionnez la gamme correspondante et localisez le modèle de votre produit. Appuyez dessus pour lancer le processus de connexion et suivez les étapes indiquées dans l'application. Une fois correctement connecté pour la première fois, l'appareil sera enregistré dans votre téléphone et vous pourrez y accéder depuis l'application pour contrôler toutes ses fonctions.

Notes :

- 1- Cet appareil est compatible avec les réseaux Wi-Fi 2,4 GHz et 5 GHz.
- 2- Vous pouvez déconnecter l'appareil depuis l'application en accédant au panneau de l'appareil (où toutes ses fonctions sont affichées), en allant dans Paramètres et en sélectionnant « Supprimer l'appareil », où vous pourrez également supprimer les données enregistrées.

Si vous préférez le faire manuellement, allez sur l'appareil, sélectionnez « Réglages/Configuration », puis choisissez « Connecter (Link) » et activez l'interrupteur « Réinitialiser ». L'appareil se déconnectera alors automatiquement.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Assurez-vous que le four est éteint et complètement refroidi avant de commencer toute tâche de nettoyage.

Nettoyage de l'intérieur

- Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer l'intérieur du four.
- Pour les taches tenaces, utilisez une solution d'eau et de bicarbonate de soude. Appliquez le mélange, laissez agir quelques minutes, puis essuyez.
- Évitez d'utiliser des nettoyeurs abrasifs ou des éponges qui pourraient endommager la surface.

Nettoyage de l'extérieur de l'appareil

- Nettoyez l'extérieur du four à l'aide d'un chiffon humide et d'un produit doux.
- Séchez bien les surfaces pour éviter les taches d'eau.

Porte du four

- Nettoyez la vitre de la porte à l'aide d'un nettoyant pour vitres non abrasif.
- Veillez à bien sécher pour éviter les traces.

Plateaux et grilles

- Lavez les plateaux et les grilles avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle.
- Rincez et séchez complètement avant de les remettre dans le four.

Entretien régulier

- Vérifiez régulièrement les câbles et les prises pour vous assurer qu'ils ne sont pas endommagés.
- Vérifiez que les fonctions du four fonctionnent correctement. Si vous constatez un problème, contactez le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.

Prévention des odeurs

- Faites cuire un citron coupé en deux dans le four à basse température pendant quelques minutes pour éliminer les odeurs persistantes.

7. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Consultez le tableau suivant pour identifier et résoudre les problèmes courants. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème ou à en déterminer la cause, veuillez contacter le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.

Pour votre sécurité, évitez de démonter ou de réparer l'appareil vous-même.

Problème	Possible solution
De la fumée noire se dégage du four	Débranchez immédiatement le four. La fumée noire peut indiquer que les aliments brûlent ou qu'il y a un problème électrique. Si ce n'est pas dû à des aliments brûlés, contactez le Service d'Assistance Technique.
Odeur de plastique à haute température	Il peut s'agir d'une odeur résiduelle provenant du processus de fabrication. Si elle persiste, contactez le Service d'Assistance Technique.
L'écran est allumé, mais le programme ne démarre pas.	a. Vérifiez que l'interrupteur de signal est activé. b. Assurez-vous que le plateau ou la grille est correctement placé dans l'appareil.
Les aliments ne sont pas cuits	a. Si les aliments sont trop épais, divisez-les en portions plus petites. b. Augmentez le temps de cuisson si nécessaire.
L'écran ne s'allume pas lorsque vous branchez l'appareil.	a. Vérifiez que l'alimentation électrique est correcte et que la prise fonctionne correctement. b. Si le problème persiste, il peut s'agir d'une défaillance interne. Contactez le support technique.
Erreur E-1	Erreur au niveau du capteur NTC supérieur. Contactez le support technique.
Erreur E-2	Problème de communication avec la carte PCB. Contactez le support technique.
Erreur E-3	Avertissement de surchauffe. Laissez le four refroidir avant de le réutiliser.

8. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Produit : Bake&Fry 2600 Touch Connected

Référence : EU01_123402

Puissance nominale : 1800 W

Voltage : 220-240 V

Fréquence : 50-60 Hz

Type de réseau Wi-Fi : 802,11b/g/n(HT20)

Bande de fréquence : 2400-2483,5 MHz

Puissance maximale d'émission : ≤20 dBm

- La consommation d'énergie de l'appareil en mode arrêt est de 0,5 W.
- La période après laquelle l'appareil passe automatiquement en mode arrêt est de 10 minutes.

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

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

9. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

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

Vous pouvez consulter les informations sur les systèmes nationaux de recyclage des emballages et leur marquage sur notre site web.

10. GARANTIE ET SAV

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

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

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

11. INFORMATIONS SUR LES DONNÉES STOCKÉES PAR LES PRODUITS CONNECTÉS CONFORMÉMENT AU RÈGLEMENT (UE) 2023/2854 (« RÈGLEMENT SUR LES DONNÉES »)

Les produits connectés et les services associés de Cecotec sont ceux qui génèrent différentes données et informations lors de leur utilisation. Conformément aux dispositions du Règlement sur les Données, par le présent document, Cecotec vous fournit des informations concernant vos droits sur les données générées ainsi que sur la manière d'y accéder.

Ce droit vous permet d'utiliser les données à toutes fins licites, notamment l'optimisation du produit et/ou du service ou la sous-traitance de services après-vente à des tiers.

En tant qu'utilisateur, vous pourrez exercer votre droit d'accès, dans les limites prévues par le Règlement sur les Données, à l'adresse suivante: data.act@cecotec.es. Afin de protéger les données générées et d'éviter toute fraude ou usurpation d'identité, CECOTEC peut vous demander des informations supplémentaires pour vérifier votre identité.

Les données sont conservées pendant une durée déterminée.

12. COPYRIGHT

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

13. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ DE L'UE



Par la présente, Cecotec Innovaciones déclare que ce four, modèle Bake&Fry 2600 Touch Connected est conforme à la directive 2014/53/UE sur les équipements radioélectriques.

Le texte intégral de la déclaration de conformité de l'UE peut être consulté sur le site web suivant :

<https://www.storececotec.fr/fr/information/declaration-of-conformity>

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abbildung 1

1. TFTTouchdisplay
2. Hauptbedienfeld
3. Türgriff
4. Tür
5. Schneidscheibe
6. Backblech
7. Ofenrost
8. Frittierkorb

Hinweis:

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie ihn später transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, vergewissern Sie sich, dass Sie alle Teile korrekt recyceln.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile und Komponenten enthalten und in gutem Zustand sind. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand sind, kontaktieren Sie den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.

Verpackungsinhalt:

- Tischbackofen
- Backblech
- Gitter
- Frittierkorb
- Krümelfach
- Diese Bedienungsanleitung
- Entfernen Sie die Seriennummer des Produkts nicht, um im Falle einer Serviceanfrage die korrekte Rückverfolgbarkeit Ihres Geräts sicherzustellen.

3. MONTAGE

- Es wird empfohlen, das Gerät in einer Höhe von mehr als 85 cm über dem Boden aufzustellen; während des Betriebs muss eine ausreichende Luftzirkulation um das Gerät gewährleistet sein.
- Die Oberseite des Geräts muss frei bleiben, ohne Hindernisse; zudem ist an der linken und rechten Seite jeweils ein Abstand von 10 cm einzuhalten. Blockieren Sie die Belüftungsöffnungen nicht. Halten Sie den Einsatzbereich sauber und vermeiden Sie, dass Kakerlaken oder andere Reptilien in das Gerät gelangen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Fläche; bringen Sie es nicht in die Nähe von Vorhängen oder anderen brennbaren Materialien.
- Bewegen Sie den Ofen nicht während des Betriebs.

4. BEDIENTUNG

Bedienfeld

Abb. 3

1. Ein-/Ausschalter
2. Taste für die Innenbeleuchtung (Ein/Aus)
3. Touchscreen mit folgenden Optionen:
 - 3a. Rezepte
 - 3b. Modi
 - 3c. Einstellungen/Konfiguration
4. Zurück-Taste
5. Start/Stop-Taste

Touch-Display

Rezeptmenü

- Rezeptkatalog. Ermöglicht das Filtern nach alphabetischer Reihenfolge und nach Kategorien.
- Favoriten. Ermöglicht das Hinzufügen oder Entfernen von Favoriten.
- Verlauf. Ermöglicht das Anzeigen oder Löschen des Garverlaufs.

Modusbildschirm

- Ermöglicht die Auswahl zwischen den Garmodi: Benutzerdefiniert (DIY), Braten (Roast), Grillen (Grill), Backen (Bake), Pommes frites (French fries), Pizza, Toasten (Toast), Dörren (Dehydrate), Vorheizen (Preheat).
- Zeigt die Zeit- und Temperaturwerte für den jeweils ausgewählten Modus an. Gleichzeitig

- können die Backarten angezeigt werden: Heißluft (mit Ventilator), Ober-/Unterhitze (doppelte horizontale Wellen), Oberhitze zum Gratinieren (nur oben), Unterhitze (nur unten).
- Ermöglicht das Starten oder Pausieren des Garvorgangs.
 - Der Vorheizvorgang kann in den entsprechenden Modi auf dem Display angezeigt werden.

Einstellungs- und Konfigurationsmenü

- Sie können die Sprache der Ofenoberfläche auswählen.
- Ermöglicht das Aktivieren der WLAN-Verbindung durch Auswahl aus der Liste der verfügbaren Netzwerke.
- Ermöglicht das Aktivieren oder Deaktivieren der Kopplung mit der mobilen App.
- Das Gerät kann auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt werden.
- Ermöglicht das Anzeigen der Geräteinformationen.
- Die Zeit bis zur automatischen Abschaltung bei Inaktivität (Auto-Off) kann eingestellt werden.

Betrieb

1. Stellen Sie vor der Verwendung des Ofens sicher, dass die Luftein- und -auslässe nicht blockiert sind.

Abbildung 2

- 1- Lufteinlass
- 2- Luftauslass

2. Das obere Backblech wird für die Funktionen Grill und Pommes frites verwendet.
3. Die mittlere Einschubposition wird für die Funktionen Pizza, Toasten, Dörren und DIY verwendet (der Frittierkorb für Heißluftfrittieren kann ebenfalls in der mittleren Einschubposition verwendet werden).
4. Die untere Einschubposition wird für die Funktionen Braten und Backen verwendet.
Hinweis: Bei großen Zutaten wird empfohlen, diese in der unteren Einschubposition zu platzieren, da dies dazu beiträgt, ein Anbrennen zu vermeiden.
5. Nach dem Backen ist die Oberfläche sehr heiß. Entnehmen Sie die Zutaten nicht sofort. Öffnen Sie die Tür in einem Winkel von ca. 15° und lassen Sie das Gerät 5 Minuten abkühlen, bevor Sie die Speisen entnehmen.
6. Reinigen Sie das Zubehör sowie den Garraum nach jedem Gebrauch gründlich, um unangenehme Gerüche beim nächsten Einsatz zu vermeiden.

Warnungen:

- Berühren Sie die Oberfläche des Ofens während des Betriebs nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.

- Reinigen Sie die Zubehörteile mit lauwarmem Wasser und verwenden Sie ein weiches Tuch zur Reinigung des Garraums. Stellen Sie sicher, dass alles vollständig trocken ist, bevor Sie das Gerät erneut verwenden.

Modus: Automatische Abschaltung (Auto-Off)

- 1- Wählen Sie die Schaltfläche „Einstellungen/Konfiguration“ in der oberen rechten Ecke der Hauptseite.
- 2- Öffnen Sie das Einstellungsmenü und wählen Sie das Symbol „Automatische Abschaltung (Auto-Off)“.
- 3- Dieser Modus bietet die Optionen 5, 10 und 20 Minuten; die Standardeinstellung beträgt 10 Minuten. Wenn der Ofen innerhalb der ausgewählten Zeit nicht verwendet wird und keine Bedienung erfolgt, schalten sich der Ofen und das Display automatisch ab. Beim Zurücksetzen auf Werkseinstellungen wird der Timer auf 10 Minuten zurückgesetzt.

Hinweis: Sobald sich Ofen und Display ausgeschaltet haben, kann das Gerät nicht durch Berühren des Displays reaktiviert werden; drücken Sie dazu erneut die Ein-/Aus-Taste.

Modus: Menü

Die folgende Tabelle enthält Empfehlungen zu Garzeiten, Temperaturen und Portionsgrößen für verschiedene Lebensmittel, die sich heißluftfrittieren lassen. Wenn die Portionen größer oder kleiner als empfohlen sind, passen Sie die Garzeit an, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

Programm	Bild	Temperatur (°C)	Zeit (Min)	Wendehinweis
Benutzerdefiniert (DIY)		200(60-230)	25(0'-60')	WENDEN
Braten (Roast)		190(60-230)	30(0'-60')	
Grillen (Grill)		200(60-200)	10(0'-60')	WENDEN

Backen (Bake)		180(60-230)	20(0'-60')	
Pommes frites (French fries)		220(60-230)	20(0'-60')	WENDEN
Pizza		210(60-230)	15(0'-60')	
Toasten (Toast)		Stufe 1-5	Höhe 1: 4' Höhe 2: 6' Höhe 3: 10'25" Höhe 4: 12' Höhe 5: DIY	
Dehydrieren (Dehydrate)		60(60-100)	6H(0'-12')	
Vorheizen (Preheat)		200 (60-200)	3 (0'-60')	

Hinweise:

- Bei einigen Menüpunkten erscheint zur Hälfte der Garzeit ein Hinweis zum Schütteln/Wenden. Wenn das Symbol zum Schütteln/Wenden angezeigt wird, wird empfohlen, die Zutaten zu bewegen, um eine gleichmäßige Garung zu gewährleisten.
- Wenn Sie Lebensmittel zubereiten, die nicht im voreingestellten Menü enthalten sind, können Sie das Programm „Benutzerdefiniert (DIY)“ verwenden, um die Parameter nach Bedarf anzupassen.
- Während des Programms „Vorheizen“ blinkt das entsprechende Symbol oben rechts gelb.

Sobald der Vorheizvorgang abgeschlossen ist und ein anderes Programm gestartet wird, wird das Symbol grau angezeigt.
Hinweis: Der Vorheizvorgang dauert 3 Minuten bei einer Temperatur von 200 °C.

Gareinstellungen

Modus	Zutaten	Einstellungen	Gewicht	Position	Utensilien	Drehen
Benutzerdefiniert	EierTartelettes	180°C, 8-10 min	12 Stücke	Mittel	Backblech	Nein
	Hühnerflügel	210°C, 15-20 min	560 g	Mittel	Backblech	Ja
	gefrorene Nuggets	210°C, 20-25 min	700 g	Mittel	Backblech	Ja
	Brot	160°C, 16-18 min	400-500 g	Mittel	Backblech	Nein
Braten	Ganzes Huhn	200°C, 40-45 min	1200-1500 g	Unten	Ofenrost/Backblech	Ja
	Lachsfilet	170°C, 15-20 min	400-600 g	Mittel	Backblech	Nein
Grill	Makkaroni mit Käse	200°C, 10-15 min	400-500 g	Oben	Backblech	Nein
	Grillfleisch	210°C, 15-20 min	700 g	Oben	Gitter	Ja
	Fisch	210°C, 15-20 min	1500 g	Oben	Gitter	Ja
Backen	Gebäck	180°C, 10-12 min	10-12 Stück	Mittel	Backblech	Nein
	Schokoladenkuchen	180°C, 20-30 min	300-600 g	Mittel	Backblech	Nein
Chips	Gefrorene Kartoffeln	190°C, 15-18 min	450 g	Oben	Frittierkorb	Ja
	Hausgemachte Kartoffeln	180°C, 25-30 min	650 g	Oben	Frittierkorb	Ja

Pizza	Pizza	220°C, 12-17 min	26-30 cm	Mittel	Backblech	Nein
Toasts	Weiches Brot	Stufe 4, 4 Min. 45 Sek.	4 Scheiben	Mittel	Gitter	Nein
DÖRREN	Äpfel	60 °C, 8 Std.	2-4 Stück	Mittel	Frittierkorb	Ja
	Bananen	60 °C, 8 Std.	2 Stück	Mittel	Frittierkorb	Ja

Hinweis: Die Garzeit in den oben genannten Rezepten wird erst ab dem Zeitpunkt gemessen, nachdem das Gerät drei Minuten lang vorgeheizt wurde und die Zutaten in den Garraum eingesetzt wurden.

5. WLAN-KONNEKTIVITÄT UND APP

Durch Scannen des folgenden QR-Codes erhalten Sie die Möglichkeit zum Herunterladen der App sowie Zugriff auf das Handbuch, Anleitungen und den technischen Support.



- 1- Wenn Sie die App zum ersten Mal verwenden, müssen Sie ein Konto erstellen; andernfalls melden Sie sich an.
- 2- Sobald Sie sich in der Cecotec-App befinden, gehen Sie zur oberen rechten Ecke und drücken Sie auf das „+“-Symbol. Wählen Sie anschließend die Option „Gerät hinzufügen“.
- 3- Schalten Sie nun den Ofen ein und wählen Sie auf dem Hauptbildschirm „Einstellungen/Konfiguration“ aus. Diese Option finden Sie oben rechts über das Zahnradsymbol. Wählen Sie anschließend „Verbinden (Link)“ und schalten Sie den Schalter „Off/On“ ein.
- 4- Kehren Sie zur Cecotec App zurück. Das Gerät wird oben in der App blinkend angezeigt; dies bedeutet, dass es zum Koppeln bereit ist. Wählen Sie es aus, um den Vorgang fortzusetzen, und folgen Sie den in der App angezeigten Schritten.

Sie können das Gerät auch manuell suchen und hinzufügen. Gehen Sie zum Seitenmenü, wählen Sie die entsprechende Produktreihe aus und finden Sie Ihr Produktmodell. Drücken Sie darauf, um den Kopplungsvorgang zu starten, und folgen Sie den in der App angezeigten Schritten. Nach der ersten erfolgreichen Kopplung wird das Gerät auf Ihrem Telefon gespeichert, und Sie können über die App darauf zugreifen, um alle seine Funktionen zu steuern.

Hinweis:

- 1- Dieses Gerät ist mit WLAN-Netzwerken mit 2,4 GHz und 5 GHz kompatibel.
- 2- Sie können die Kopplung des Geräts über die App aufheben, indem Sie das Gerätepanel

(in dem alle Funktionen angezeigt werden) öffnen, zu „Einstellungen“ gehen und „Gerät entfernen“ auswählen; dort können Sie zudem die gespeicherten Daten löschen.

Wenn Sie dies manuell durchführen möchten, gehen Sie am Gerät zu „Einstellungen/Konfiguration“, wählen Sie anschließend „Verbinden (Link)“ und schalten Sie den Schalter „Reset“ ein. Anschließend wird das Gerät automatisch entkoppelt.

6. REINIGUNG UND WARTUNG

- Stellen Sie sicher, dass der Ofen ausgeschaltet und vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit Reinigungsarbeiten beginnen.

Innenreinigung

- Reinigen Sie den Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch.
- Bei hartnäckigen Flecken verwenden Sie eine Lösung aus Wasser und Natron. Tragen Sie die Mischung auf, lassen Sie sie einige Minuten einwirken und wischen Sie anschließend nach.
- Vermeiden Sie scheuernde Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme, da diese die Oberfläche beschädigen können.

Außenreinigung

- Reinigen Sie die Außenseite des Ofens mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
- Trocknen Sie die Oberflächen gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

Backofentür

- Reinigen Sie das Türglas mit einem nicht scheuernden Glasreiniger.
- Achten Sie darauf, anschließend gründlich zu trocknen, um Streifen zu vermeiden.

Backbleche und Roste

- Reinigen Sie Backbleche und Roste mit lauwarmem Wasser und Spülmittel.
- Spülen Sie sie ab und trocknen Sie sie vollständig, bevor Sie sie wieder in den Ofen einsetzen.

Regelmäßige Wartung

- Überprüfen Sie regelmäßig die Kabel und Stecker, um sicherzustellen, dass keine Beschädigungen vorliegen.
- Stellen Sie sicher, dass alle Funktionen des Ofens ordnungsgemäß arbeiten. Wenn Sie ein Problem feststellen, wenden Sie sich an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.

Vorbeugung gegen Gerüche

- Erwärmen Sie eine halbierte Zitrone einige Minuten lang bei niedriger Temperatur im Ofen, um hartnäckige Gerüche zu beseitigen.

7. PROBLEMBEHEBUNG

Lesen Sie die folgende Tabelle, um häufige Probleme zu identifizieren und zu beheben. Wenn Sie das Problem nicht beheben können oder die Ursache nicht feststellen können, wenden Sie sich bitte an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.

Zu Ihrer Sicherheit vermeiden Sie es, das Gerät eigenständig zu demontieren oder zu reparieren.

Problem	Mögliche Lösung
Schwarzer Rauch tritt aus dem Ofen aus	Ziehen Sie sofort den Netzstecker des Ofens. Schwarzer Rauch kann darauf hinweisen, dass die Speisen anbrennen, oder auf ein elektrisches Problem hindeuten. Wenn die Ursache nicht angebrannte Speisen sind, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.
Geruch nach Kunststoff bei hohen Temperaturen	Dabei kann es sich um einen Restgeruch aus dem Herstellungsprozess handeln. Wenn der Geruch anhält, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.
Das Display ist eingeschaltet, aber das Programm startet nicht	a. Überprüfen Sie, ob der Signalschalter aktiviert ist. b. Stellen Sie sicher, dass das Backblech bzw. der Rost korrekt im Gerät eingesetzt ist.
Die Speisen sind nicht ausreichend gegart	a. Wenn die Speisen sehr dick sind, teilen Sie sie in kleinere Portionen. b. Erhöhen Sie die Garzeit bei Bedarf.
Das Display schaltet sich beim Anschließen nicht ein	a. Überprüfen Sie, ob eine Stromversorgung vorhanden ist und ob die Steckdose ordnungsgemäß funktioniert. b. Wenn das Problem weiterhin besteht, kann ein interner Defekt vorliegen; wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.

Alarm E-1	Weist auf eine Störung des oberen NTC-Sensors hin. Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.
Alarm E-2	Kommunikationsproblem mit der PCB-Platine. Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.
Alarm E-3	Überhitzungswarning. Lassen Sie den Ofen abkühlen, bevor Sie ihn erneut verwenden.

8. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Produkt: Bake&Fry 2600 Touch Connected
Referenz des Gerätes: EU01_123402
Nennleistung: 1800 W
Spannung: 220-240 V
Frequenz: 50-60 Hz
WLAN (WiFi): 802.11b/g/n (HT20)
Frequenzbänder: 2400-2483,5 MHz
Maximale Sendeleistung: ≤ 20 dBm

- Der Energieverbrauch des Geräts im ausgeschalteten Zustand beträgt 0,5 W.
- Nach 10 Minuten ohne Bedienung schaltet das Gerät automatisch in den Abschaltmodus.

Die technischen Daten können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.
Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

9. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



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

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

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

Informationen über nationale Verpackungsrecyclingprogramme und deren Kennzeichnung finden Sie auf unserer Website.

10. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

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

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

11. INFORMATIONEN ÜBER DIE VON VERNETZTEN PRODUKTEN GESPEICHERTEN DATEN GEMÄSS DER VERORDNUNG (EU) 2023/2854 („DATENGESETZ“)

Vernetzte Produkte und zugehörige Dienstleistungen von Cecotec sind solche, die während ihrer Nutzung verschiedene Daten und Informationen erzeugen. Gemäß den Bestimmungen des Datengesetzes informiert Sie Cecotec in diesem Dokument über Ihre Rechte bezüglich der erzeugten Daten und wie Sie auf diese zugreifen können.

Dieses Recht gestattet Ihnen, die Daten für jeden rechtmäßigen Zweck zu nutzen, unter anderem für die Optimierung des Produkts und/oder der Dienstleistung oder die Beauftragung von Kundendienstleistungen bei Dritten.

Als Nutzer können Sie Ihr Zugriffsrecht innerhalb der im Datengesetz vorgesehenen Grenzen unter der E-Mail-Adresse data.act@storececotec.de ausüben. Zum Schutz der generierten Daten —und um Betrug oder Identitätsdiebstahl zu verhindern— kann CECOTEC zusätzliche Informationen anfordern, um Ihren Benutzerstatus zu verifizieren.

Die Daten werden für einen bestimmten Zeitraum gespeichert.

12. COPYRIGHT

Die geistigen Eigentumsrechte an den Texten dieses Handbuchs liegen bei CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle Rechte vorbehalten. Der Inhalt dieser Veröffentlichung darf ohne die vorherige Genehmigung von CECOTEC INNOVACIONES, S.L. weder ganz noch teilweise

vervielfältigt, in einem Datenabrufsystem gespeichert oder auf irgendeine Weise (elektronisch, mechanisch, durch Fotokopieren, Aufzeichnen oder Ähnliches) übertragen oder verbreitet werden.

13. EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



Hiermit erklärt Cecotec Innovaciones, dass dieser Tischbackofen Bake&Fry 2600 Touch Connected, Modell EU01_123402, der Richtlinie 2014/53/EU (Funkanlagenrichtlinie) entspricht.

Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist auf der folgenden Website zu finden:

<https://storececotec.de/de/information/declaration-of-conformity>

1. PARTI E COMPONENTI

Figura 1

1. Display touch TFT
2. Pannello principale
3. Maniglia dello sportello
4. Sportello
5. Disco di taglio
6. Teglia da forno
7. Griglia da forno
8. Cestello per frittura

Nota:

Le immagini di questo manuale sono rappresentazioni schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente all'apparecchio.

2. PRIMA DELL'USO

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

Contenuto della scatola:

- Fornetto elettrico
- Teglia da forno
- Griglia
- Cestello per friggere
- Vassoio raccoglibriciole
- Il presente manuale di istruzioni
- Non rimuovere il numero di serie del prodotto, al fine di mantenere una corretta tracciabilità dell'apparecchiatura in caso di richiesta di assistenza.

3. INSTALLAZIONE

- Si raccomanda di posizionare il prodotto ad almeno 85 cm dal pavimento; è necessario garantire una circolazione d'aria intorno al prodotto durante il funzionamento.
- La parte superiore del prodotto deve essere mantenuta aperta, senza ostacoli, e devono essere riservati 10 cm sui lati destro e sinistro. Non bloccare la ventilazione. Mantenere pulito l'ambiente di utilizzo ed evitare che scarafaggi e altri rettili entrino nel prodotto.
- Il prodotto deve essere posizionato in piano; non avvicinarlo a tende o altri materiali infiammabili.
- Non spostare l'apparecchio durante l'uso.

4. FUNZIONAMENTO

Pannello di controllo

Fig. 3

1. Tasto di Accensione/Spengimento
2. Tasto luce interna (On/Off)
3. Display touch screen con opzioni:
 - 3a Ricette
 - 3b Modalità
 - 3c Impostazioni/Configurazione
4. Tasto Indietro
5. Tasto avvio/pausa

Display touch

Interfaccia delle ricette

- Catalogo delle ricette. Filtrare per ordine alfabetico e per categoria.
- Preferiti. Consente di aggiungere o eliminare i preferiti.
- Cronologia. Consente di visualizzare o eliminare la cronologia di cottura.

Interfaccia delle Modalità

- Consente di scegliere tra le modalità di cottura Personalizzato (DIY), Arrosto (Roast), Griglia (Grill), Forno (Bake), Patatine fritte (French fires), Pizza, Toast, Disidratazione (Dehydrate), Preriscaldamento (Preheat).
- Visualizza i valori di tempo e temperatura per ciascuna modalità selezionata. Allo stesso tempo, è possibile visualizzare le modalità di cottura: Cottura ad aria calda (ventola), Cottura superiore e inferiore (doppia onda orizzontale), Cottura superiore per gratin (solo onda superiore) e Cottura inferiore (solo onda inferiore).

- Consente di avviare o mettere in pausa il processo di cottura.
- È possibile visualizzare sullo schermo il preriscaldamento nelle relative modalità.

Interfaccia delle impostazioni e configurazioni

- È possibile scegliere la lingua dell'interfaccia del forno.
- Attivare la connessione Wifi selezionando dall'elenco delle reti disponibili.
- Abilita o disabilita l'accoppiamento con l'applicazione mobile.
- Il dispositivo può essere ripristinato alle impostazioni di fabbrica.
- Consente di visualizzare le informazioni sul dispositivo.
- È possibile selezionare l'ora di attivazione dello spegnimento automatico per inattività (Auto off).

Uso

1. Prima di utilizzare il forno, accertarsi che le entrate e le uscite dell'aria siano libere da ostruzioni.

Figura 2

- 1- Ingresso dell'aria
 - 2- Uscita dell'aria
2. La teglia superiore è utilizzata per le funzioni Grill e patatine fritte.
 3. La teglia centrale viene utilizzata per le funzioni Pizza, Toast, Disidratazione e DIY (il cestello per friggere ad aria può essere utilizzato anche sulla teglia centrale).
 4. La parte inferiore è utilizzata per le funzioni Arrosto e Cottura al forno.
Nota: Per gli ingredienti di grandi dimensioni, si consiglia di posizionarli in basso, per evitare che si brucino.
 5. Dopo la cottura, la superficie è molto calda. Non rimuovere immediatamente gli ingredienti. Aprire il recipiente con un angolo di 15 gradi e lasciarla raffreddare per 5 minuti prima di rimuoverlo.
 6. Pulire accuratamente gli accessori e l'interno del prodotto dopo ogni utilizzo per evitare cattivi odori durante l'uso successivo.

Avvertenze:

- Evitare di toccare la superficie del forno durante il funzionamento per evitare ustioni.
- Lavare gli accessori con acqua tiepida e utilizzare un panno morbido per pulire l'interno. Verificare che sia completamente asciutto prima di utilizzarlo.

Modalità di spegnimento automatico

- 1- Selezionare il pulsante "Impostazioni/Configurazioni" situato nell'angolo in alto a destra della pagina iniziale.

- 2- Accedere all'interfaccia Impostazioni e scegliere l'icona "Spegnimento automatico (Auto off)".
- 3- Questa modalità offre opzioni di 5, 10 e 20 minuti, con un'impostazione predefinita di 10 minuti. Se il forno non viene utilizzato e non viene eseguita alcuna operazione entro il tempo selezionato, il forno e il display si spengono automaticamente. Quando si ripristinano le impostazioni di fabbrica, il timer viene riportato a 10 minuti.

Nota: Una volta che il forno e il display si spengono, non è possibile riattivarli toccando il display; è necessario premere nuovamente il tasto di accensione.

Modalità Menu

La tabella seguente fornisce raccomandazioni sui tempi di cottura, le temperature e le porzioni per i diversi alimenti che possono essere fritti all'aria. Se le porzioni sono più grandi o più piccole di quelle suggerite, regolare il tempo di cottura per ottenere risultati ottimali.

Programma	Immagine	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Promemoria di girare
Personalizzato (DIY)		200(60-230)	25(0'-60')	GIRARE
Arrosto (Roast)		190(60-230)	30(0'-60')	
Griglia (grill)		200(60-200)	10(0'-60')	GIRARE
Cottura al forno (Bake)		180(60-230)	20(0'-60')	

Patatine fritte (French fries)		220(60-230)	20(0'-60')	GIRARE
Pizza		210(60-230)	15(0'-60')	
Toast (Toast)		Livello 1-5	Livello 1: 4' Livello 2: 6' Livello 3: 10'25" Livello 4: 12' Livello 5: DIY	
Disidratare (Dehydrate)		60(60-100)	6H(0H-12H)	
Preriscaldare (Preheat)		200 (60-200)	3 (0'-60')	

Nota bene:

- Per alcuni elementi del menu, apparirà un avviso di agitare a metà cottura. Quando si vede l'icona di mescolamento, si consiglia di agitare gli ingredienti per garantire una cottura uniforme.
- Se si cucinano cibi non compresi nel menu predefinito, è possibile utilizzare il programma Personalizzato (DIY) per regolare le impostazioni in base alle proprie esigenze.
- Durante il programma di preriscaldamento, l'icona corrispondente lampeggia in giallo nell'angolo superiore destro. Una volta terminato il preriscaldamento e avviato un altro programma, l'icona diventa grigia.

Nota: Il preriscaldamento dura 3 minuti alla temperatura di 200°C.

Configurazione di cottura

Modalità	Ingrediente	Configurazione	Peso	Posizione	Utensile	Girare
Personalizzato	Crostate all'uovo	180°C, 8-10 min	12 parti	Medio	Teglia	No
	Alette	210°C, 15-20 min	560 g	Medio	Teglia	Sì
	Nuggets di pollo congelati	210°C, 20-25 min	700 g	Medio	Teglia	Sì
	Pane	160°C, 16-18 min	400-500 g	Medio	Teglia	No
Arrosto	Pollo intero	200°C, 40-45 min	1200-1500 g	Inferiore	Griglia/ teglia da forno	Sì
	Filetto di salmone	170°C, 15-20 min	400-600 g	Medio	Teglia da forno	No
Grill	Maccheroni con formaggio	200°C, 10-15 min	400-500 g	Superiore	Teglia da forno	No
	Carne alla griglia	210°C, 15-20 min	700 g	Superiore	Griglia	Sì
	Pesce	210°C, 15-20 min	1500 g	Superiore	Griglia	Sì
Forno	Sformati	180°C, 10-12 min	10-12 pezzi	Medio	Teglia da forno	No
	Torta al cioccolato	180°C, 20-30 min	300-600 g	Medio	Teglia da forno	No
Patine fritte	Patate congelate	190°C, 15-18 min	450 g	Superiore	Cestello di frittura	Sì
	Patate fatte in casa	180°C, 25-30 min	650 g	Superiore	Cestello di frittura	Sì

Pizza	Pizza	220°C, 12-17 min	26-30 cm	Medio	Teglia da forno	No
Pane tostato	Pane morbido	Livello 4, 4 min 45	4 fette	Medio	Griglia	No
Essiccazione	Mele	60°C, 8H	2-4 pezzi	Medio	Cestello di frittura	Sì
	Banane	60°C, 8H	2 parti	Medio	Cestello di frittura	Sì

Nota: Il tempo di cottura nelle ricette sopra riportate è misurato dopo che la macchina è stata preriscaldata per tre minuti e gli ingredienti sono stati inseriti all'interno.

5. CONNESSIONE WI-FI E APP

Scansionando il seguente codice QR potrai scaricare l'app, accedere al manuale, alle guide e all'assistenza tecnica.



- 1- Se è la prima volta che si usa l'app, bisognerà creare un account; altrimenti, effettuare l'accesso.
- 2- Una volta entrati nell'applicazione Cecotec, andare nell'angolo in alto a destra e premere l'icona "+". Quindi selezionare l'opzione "Aggiungi dispositivo".
- 3- Ora accendere il forno e, nella schermata principale, selezionare "Impostazioni" che si trova in alto a destra con l'icona dell'ingranaggio. Scegliere ora "Collegamento (Link)" e attivare l'interruttore "Off/On".
- 4- Tornando all'app Cecotec, si noterà che il dispositivo appare lampeggiante nella parte superiore dell'app, a indicare che è pronto per essere accoppiato. Selezionatelo per continuare il processo e seguite i passaggi mostrati nell'app.

È anche possibile cercare e aggiungere il prodotto manualmente. Nel menu laterale, selezionare la gamma corrispondente e individuare il modello del prodotto. Toccarlo per avviare il processo di accoppiamento e seguire i passaggi indicati nell'app. Una volta effettuato il primo accoppiamento, il dispositivo verrà salvato sul telefono e sarà possibile accedervi dall'applicazione per controllarne tutte le funzioni.

Note:

- 1- Questo dispositivo non è compatibile con il Wi-Fi da 2,4 GHz e 5 GHz.

- 2- È possibile scollegare il dispositivo dall'App accedendo alla dashboard del dispositivo (dove sono visualizzate tutte le sue funzioni), entrando nelle Impostazioni e selezionando «Elimina dispositivo», dove è possibile anche eliminare i dati registrati.

Se si preferisce farlo manualmente, accedere al dispositivo, selezionare "Impostazioni/Settings", quindi selezionare "Connect (Link)" e attivare l'interruttore "Reset". Il dispositivo verrà quindi automaticamente scollegato.

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Assicurarsi che il forno sia spento e completamente freddo prima di iniziare qualsiasi operazione di pulizia.

Pulizia interna

- Utilizzare un panno morbido e umido per pulire l'interno dell'apparecchio.
- Per le macchie più ostinate, utilizzare una soluzione di acqua e bicarbonato di sodio. Applicare la miscela, lasciare agire per qualche minuto e poi strofinare.
- Evitare l'uso di detergenti abrasivi o di spugne che potrebbero danneggiare la superficie.

Pulizia dell'esterno

- Pulire l'esterno del forno con un panno umido e un detergente delicato.
- Asciugare accuratamente le superfici per evitare macchie d'acqua.

Sportello del forno

- Pulire il vetro dello sportello con un detergente per vetri non abrasivo.
- Assicurarsi di asciugare accuratamente per evitare macchie.

Griglie e teglie

- Lavare le teglie e le griglie con acqua calda e sapone.
- Sciacquare e asciugare accuratamente prima di rimettere in forno.

Manutenzione ordinaria

- Controllare periodicamente che i cavi e le spine non siano danneggiati.
- Verificare che le funzioni del forno funzionino correttamente. In caso di problemi, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica Ufficiale Cecotec.

Prevenzione degli odori

- Cuocere un limone tagliato a metà in forno a bassa temperatura per qualche minuto per eliminare gli odori persistenti.

7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Rivedere la seguente tabella per identificare e risolvere i problemi più comuni. Se non si riesce a risolvere il problema o non si riesce a determinarne la causa, contattare il Centro di assistenza ufficiale Cecotec.

Per la vostra sicurezza, evitate di smontare o riparare il dispositivo da soli.

Problema	Possibile soluzione
Dal forno esce fumo nero	Scollegare immediatamente il forno. Il fumo nero può indicare che il cibo sta bruciando o che c'è un problema elettrico. Se non si tratta di cibo bruciato, contattare l'assistenza tecnica.
Odore di plastica alle alte temperature	Può trattarsi di un odore residuo del processo di produzione. Se il problema persiste, contattare l'assistenza tecnica.
Il display è acceso, ma il programma non si avvia.	a. Verificare che l'interruttore di segnalazione sia attivato b. Assicurarsi che la teglia o la griglia siano posizionate correttamente nell'unità.
Gli alimenti sono poco cotti	a. Se il cibo è troppo denso, dividerlo in porzioni più piccole. b. Aumentare il tempo di cottura se necessario.
Il display non si accende.	a. Verificare che l'alimentazione sia disponibile e che la spina funzioni correttamente. b. Se il problema persiste, potrebbe trattarsi di un guasto interno; contattare l'assistenza tecnica.
Allarme E-1	Indica un'anomalia nel sensore NTC superiore. Contattare l'assistenza tecnica.
Allarme E-2	Problema di comunicazione con la scheda PCB. Contattare l'assistenza tecnica.
Allarme E-3	Avviso di surriscaldamento. Lasciare raffreddare il forno prima di utilizzarlo nuovamente.

8. SPECIFICHE TECNICHE

Prodotto: Bake&Fry 2600 Touch Connected
Codice prodotto: EU01_123402
Potenza nominale: 1800 W

Tensione: 220-240 V
Frequenza: 50-60 Hz
Tipo di rete Wi-Fi: 802.11b/g/n (HT20)
Banda di frequenza: 2400-2483,5 MHz
Potenza massima di emissione: ≤20 dBm

- Il consumo di energia del dispositivo in qualsiasi condizione di modalità off è di 0,5 W.
- L'intervallo di tempo dopo il quale il dispositivo passa automaticamente in modalità off è di 10 minuti.

Le specifiche tecniche possono cambiare senza previa notifica per migliorare la qualità del prodotto.
Fabbricato in Cina | Progettato in Spagna

9. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE

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

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

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

Le informazioni sui sistemi nazionali di riciclaggio degli imballaggi sono disponibili sul nostro sito web.

10. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

Se riscontra un problema con il prodotto o per qualsiasi domanda, la invitiamo a contattare il servizio di Assistenza Tecnica ufficiale Cecotec al numero +34 96 321 07 28.

11. INFORMAZIONI SUI DATI MEMORIZZATI DAI PRODOTTI CONNESSI AI SENSI DEL REGOLAMENTO (UE) 2023/2854 ("REGOLAMENTO SUI DATI")

I prodotti connessi di Cecotec e i relativi servizi sono quelli che generano diversi dati e informazioni durante l'uso. In conformità alle disposizioni del Regolamento sui dati, Cecotec fornisce all'utente informazioni sui suoi diritti relativi ai dati generati e sulle modalità di accesso a tali dati.

Questo diritto consente di utilizzare i dati per qualsiasi scopo lecito, tra cui, a titolo esemplificativo, l'ottimizzazione del prodotto e/o del servizio o la contrattazione di servizi post-vendita con terzi.

In qualità di utente, può esercitare il diritto di accesso, nei limiti previsti dal Regolamento sui dati, scrivendo a data.act@cecotec.es. Per proteggere i dati generati e per evitare frodi o furti di identità, CECOTEC può richiedere ulteriori informazioni per verificare lo stato di utente.

I dati vengono memorizzati per un certo periodo di tempo.

12. COPYRIGHT

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

13. DICHIARAZIONE UE DI CONFORMITÀ



Con la presente, Cecotec Innovaciones dichiara che questo fornello elettrico, modello Bake&Fry 2600 Touch Connected, è conforme alla Direttiva 2014/53/UE relativa alle apparecchiature radio.

Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile nel seguente

sito web:

<https://storececotec.it/it/information/declaration-of-conformity>

1. PEÇAS E COMPONENTES

Figura 1

1. Ecrã tátil TFT
2. Painel principal
3. Maçaneta da porta
4. Porta
5. Lâmina de corte
6. Bandeja para função forno
7. Grelha de forno
8. Cesto para fritar

Nota:

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

2. ANTES DE USAR

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

Conteúdo da caixa:

- Mini-forno
- Bandeja para função forno
- Grelha
- Cesto para fritar
- Bandeja recolhe-migalhas
- Manual de instruções
- Não retire o número de série do produto, para manter uma rastreabilidade correta em caso de solicitar assistência.

3. INSTALAÇÃO

- Recomenda-se colocar o produto a mais de 85 cm do chão; deve-se manter uma circulação de ar ao redor do produto em funcionamento.
- A parte superior do produto deve ser mantida aberta, sem obstruções, e devem ser reservados 10 cm nos lados esquerdo e direito. Não bloquear a ventilação. Manter o ambiente de utilização limpo e evitar que as baratas e outros répteis entrem no produto.
- O produto deve ser colocado numa superfície plana; não o aproxime de cortinas ou outros materiais inflamáveis.
- Não mova o aparelho durante a sua utilização.

4. FUNCIONAMENTO

Painel de funcionamento

Fig. 3

1. Botão de Ligar/Desligar
2. Botão da luz interior (On/Off)
3. Ecrã tátil com opções:
 - 3a Receitas
 - 3b Modos
 - 3c Definições/Configuração
4. Botão de retrocesso
5. Botão de Iniciar/Pausar

Ecrã tátil

Interface da receitas

- Catálogo de receitas. Filtrar por ordem alfabética e por categoria.
- Favoritos. Permite-lhe adicionar ou eliminar favoritos.
- Histórico. Permite-lhe visualizar ou apagar o histórico de cozedura.

Interface de Modos

- Permite escolher entre os modos de cozedura Personalizado (DIY), Assar (Roast), Grelhar (Grill), Assar no forno (Bake), Batatas fritas (French fries), Pizza, Tosta (Toast), Desidratar (Dehydrate), Pré-aquecer (Preheat).
- Apresenta os valores de tempo e temperatura para cada modo selecionado. Ao mesmo tempo, podem ser visualizados os modos de cozedura: Cozedura com ar quente (ventoinha), cozedura superior e inferior (ondas duplas horizontais), cozedura superior para gratinar (apenas onda superior) e cozedura inferior (apenas onda inferior).

- Permite iniciar ou interromper o processo de cozedura.
- É possível visualizar no ecrã o pré-aquecimento nos modos relevantes.

Interface de ajustes e configuração

- É possível escolher o idioma da interface do forno.
- Ativar a ligação Wifi selecionando-a na lista de redes disponíveis.
- Ativa ou desactiva o emparelhamento com a aplicação móvel.
- O dispositivo pode ser restaurado para as definições de fábrica.
- Permite visualizar as informações do dispositivo.
- Pode seleccionar o tempo para ativar o encerramento automático por inatividade (Desligar automático).

Uso

1. Certifique-se de que as entradas e saídas de ar estão livres de obstruções antes de utilizar a câmara de cozimento.

Figura 2

- 1- Entrada de ar
 - 2- Saída de ar
2. O tabuleiro superior é utilizado para as funções Grill e Chips.
 3. O tabuleiro central é utilizado para as funções Pizza, Torrar, Desidratar e Bricolage (o cesto para fritar também pode ser utilizado no tabuleiro central).
 4. A parte inferior é utilizada para as funções Assar e Cozer.
Nota: Para os ingredientes grandes, recomenda-se que sejam colocados na posição mais baixa, uma vez que isso ajuda a evitar que se queimem.
 5. Após a cozedura, a superfície está muito quente. Não retirar imediatamente os ingredientes. Abra a forma num ângulo de 15 graus e deixe arrefecer durante 5 minutos antes de a retirar.
 6. Limpar bem os acessórios e o interior do produto após cada utilização para evitar odores desagradáveis na utilização seguinte.

Advertências:

- Evitar tocar na superfície do forno durante o funcionamento para evitar queimaduras.
- Lave os acessórios com água morna e utilize um pano macio para limpar o interior. Certifique-se de que está completamente seco antes de usar.

Modo de desativação automática

- 1- Selecione o botão «Definições/Ajustes» localizado no canto superior direito da página inicial.

- 2- Aceda à interface Definições e escolha o ícone «Desligar automaticamente».
- 3- Este modo oferece opções de 5, 10 e 20 minutos, com uma predefinição de 10 minutos. Se a câmara de cozimento não for utilizada e não for efectuada nenhuma operação durante o tempo selecionado, a câmara de cozimento e o visor desligam-se automaticamente. Quando reposto para as definições de fábrica, o temporizador é reposto para 10 minutos.

Nota: Depois que o forno e o ecrã se desligarem, não é possível reativá-los tocando no ecrã; é necessário pressionar o botão liga/desliga novamente.

Modo Menu

O quadro seguinte apresenta recomendações para os tempos de cozedura, temperaturas e porções de diferentes alimentos que podem ser fritos ao ar livre. Se as porções forem maiores ou menores do que as sugeridas, ajuste o tempo de cozedura para obter os melhores resultados.

Programa	Imagem	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Lembrete de virar
Personalizado (DIY)		200(60-230)	25(0'-60')	GIRAR
Assado (Roast)		190(60-230)	30(0'-60')	
Grelha (Grill)		200(60-200)	10(0'-60')	GIRAR
Cozer (Bake)		180(60-230)	20(0'-60')	

Batatas fritas (French fries)		220(60-230)	20(0'-60')	GIRAR
Pizza		210(60-230)	15(0'-60')	
Torradas (Toast)		Nível 1-5	Nível 1: 4' Nível 2: 6' Nível 3: 10'25" Nível 4: 12' Nível 5: DIY	
Desidratar (Dehydrate)		60(60-100)	6H(0H-12H)	
Pré-aquecer (Preheat)		200 (60-200)	3 (0'-60')	

Notas:

- Para alguns itens do menu, um aviso de agitação aparecerá a meio do tempo de cozedura. Quando vir o ícone de mexer, recomenda-se que mexa os ingredientes para garantir uma cozedura uniforme.
- Se estiver a cozinhar alimentos não incluídos no menu predefinido, pode utilizar o programa DIY para ajustar as definições de acordo com as suas necessidades.
- Durante o programa de Pré-aquecimento, o ícone correspondente piscará a amarelo no canto superior direito. Uma vez terminado o pré-aquecimento e iniciado outro programa, o ícone fica a cinzento.

Nota: O pré-aquecimento demora 3 minutos a uma temperatura de 200°C.

Configuração de cozedura

Modo	Ingrediente	Configuração	Peso	Posição	Utensílios	Virar
Personalizado	Tartelete de ovos	180°C, 8-10 min	12 peças	Médio	Bandeja	Não
	Asas de frango	210°C, 15-20 min	560 g	Médio	Bandeja	Sim
	Nuggets de frango congelados	210°C, 20-25 min	700 g	Médio	Bandeja	Sim
	Pão	160°C, 16-18 min	400-500 g	Médio	Bandeja	Não
Assados	Frango inteiro	200°C, 40-45 min	1200-1500 g	Inferior	Tabuleiro/grelha de cozedura	Sim
	Filete de salmão	170°C, 15-20 min	400-600 g	Médio	Bandeja para função Forno	Não
Grill	Macarrão com queijo	200°C, 10-15 min	400-500 g	Superior	Bandeja para função Forno	Não
	Carnes grelhadas	210°C, 15-20 min	700 g	Superior	Grelha	Sim
	Peixe	210°C, 15-20 min	1500 g	Superior	Grelha	Sim
Cozer ao forno	Pastéis	180°C, 10-12 min	10-12 peças	Médio	Bandeja para função Forno	Não
	Bolo de chocolate	180°C, 20-30 min	300-600 g	Médio	Bandeja para função Forno	Não

Batatas fritas	Batatas congeladas	190°C, 15-18 min	450 g	Superior	Cesto para fritar	Sim
	Batatas caseiras	180°C, 25-30 min	650 g	Superior	Cesto para fritar	Sim
Pizza	Pizza	220°C, 12-17 min	26-30 cm	Médio	Bandeja de forno	Não
Torradas	Pão macio	Nível 4, 4 min 45	4 fatias	Médio	Grelha	Não
Desidratar	Maçãs	60°C, 8H	2-4 peças	Médio	Cesto para fritar	Sim
	Bananas	60°C, 8H	2 peças	Médio	Cesto para fritar	Sim

Nota: O tempo de cozedura nas receitas acima referidas é medido após a máquina ter sido pré-aquecida durante três minutos e os ingredientes terem sido colocados no interior.

5. LIGAÇÃO WI-FI E APLICAÇÃO

Ao digitalizar o seguinte código QR, pode ter a opção de descarregar a aplicação, aceder ao manual, aos guias e ao apoio técnico.



- 1- Se esta é a primeira vez que utiliza a aplicação, deve registar a sua conta, caso contrário, inicie sessão.
- 2- Uma vez dentro da aplicação Cecotec, vá para o canto superior direito e prima o ícone «+». Em seguida, selecione a opção «Adicionar dispositivo».
- 3- Agora, ligue o forno e, no ecrã principal, selecione «Settings/Settings» (Definições), que se encontra no canto superior direito com o ícone de engrenagem. Agora, selecione «Link» e ligue o interruptor «Off/On».
- 4- Volte à aplicação Cecotec e verá que o dispositivo aparece a piscar na parte superior da aplicação, indicando que está pronto para ser emparelhado. Selecione-o para continuar com o processo e siga os passos apresentados na aplicação.

Também pode procurar e adicionar o produto manualmente. Aceda ao menu lateral, selecione a gama correspondente e localize o modelo do seu produto. Toque nela para iniciar o processo de emparelhamento e siga os passos indicados na aplicação. Uma vez emparelhado com sucesso pela primeira vez, o dispositivo será guardado no seu telemóvel e poderá aceder-lhe a partir da aplicação para controlar todas as suas funções.

Notas:

- 1- Este dispositivo não suporta Wi-Fi de 2,4 GHz e 5 GHz.
 - 2- Pode desvincular o dispositivo da aplicação acedendo ao painel de instrumentos do dispositivo (onde são apresentadas todas as suas funções), entrando em Definições e seleccionando «Apagar dispositivo», onde também pode apagar os dados registados.
- Se preferir fazê-lo manualmente, aceda ao dispositivo, selecione «Definições/Ajustes», depois selecione «Ligar (Link)» e ligue o interruptor «Repor». O dispositivo será então automaticamente desligado.

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Certifique-se de que a câmara de cozimento está desligada e completamente fria antes de iniciar qualquer trabalho de limpeza.

Limpeza interior

- Use um pano macio e húmido para limpar o interior do forno.
- Para as nódoas mais difíceis, utilize uma solução de água e bicarbonato de sódio. Aplicar a mistura, deixar atuar durante alguns minutos e depois limpar.
- Evitar a utilização de produtos de limpeza abrasivos ou esfregões que possam danificar a superfície.

Limpeza do exterior

- Limpe o exterior do forno com um pano húmido e um detergente suave.
- Secar bem as superfícies para evitar manchas de água.

Porta do forno

- Limpar o vidro da porta com um produto de limpeza de vidros não abrasivo.
- Não se esqueça de secar bem para evitar marcas.

Grelhas e bandejas

- Lavar os tabuleiros e as prateleiras com água morna e sabão.
- Enxaguar e secar bem antes de os voltar a colocar no forno.

Manutenção regular

- Verificar periodicamente se os cabos e as fichas apresentam danos.
- Verificar se as funções da câmara de cozimento funcionam corretamente. Se notar algum problema, contacte o Serviço de Assistência Técnica Oficial da Cecotec.

Prevenção de odores

- Cozinhar um limão cortado ao meio no forno a baixa temperatura durante alguns minutos para eliminar os odores persistentes.

7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Analise a tabela seguinte para identificar e resolver problemas comuns. Se não conseguir resolver o problema ou não conseguir determinar a causa, contacte o Centro de Assistência Técnica Oficial da Cecotec.

Para sua segurança, evite desmontar ou reparar o aparelho por si próprio.

Problema	Possível solução
Sai fumo preto do forno	Desligar imediatamente o forno da corrente eléctrica. O fumo preto pode indicar alimentos queimados ou um problema eléctrico. Se não se tratar de alimentos queimados, contactar a assistência técnica.
Odor a plástico a altas temperaturas	Pode ser um odor residual do processo de fabrico. Se o problema persistir, contacte o apoio técnico.
O ecrã está ligado, mas o programa não começa.	a. Verificar se o interruptor de sinalização está ativado; b. Certifique-se de que o tabuleiro ou o suporte está corretamente posicionado na unidade.
A comida não está cozinhada o suficiente	a. Se a comida for demasiado espessa, divida-a em porções mais pequenas; b. Se necessário, aumentar o tempo de cozedura.
O ecrã não liga.	a. Verificar se a fonte de alimentação está disponível e se a ficha está a funcionar corretamente; b. Se o problema persistir, pode tratar-se de uma avaria interna, contacte a assistência técnica.
Alarme E-1	Indica uma anomalia no sensor NTC superior. Contactar o apoio técnico.
Alarme E-2	Problema de comunicação com a placa de circuito impresso. Contactar o apoio técnico.
Alarme E-3	Aviso de sobreaquecimento. Deixar o forno arrefecer antes de o voltar a utilizar.

8. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo: Bake&Fry 2600 Touch Connected
Referência do produto: EU01_123402
Potência nominal: 1800 W
Tensão: 220-240 V

Frequência: 50-60 Hz

Tipo de rede Wi-Fi: 802.11b/g/n(HT20)

Banda de frequência: 2400-2483,5 MHz

Potência máxima de emissão: ≤20 dBm

- O consumo de energia do dispositivo em qualquer estado de desativação é de 0,5 W.
- O período após o qual o dispositivo entra automaticamente no modo de desativação é de 10 minutos.

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

Fabricado na China | Desenhado na Espanha

9. RECICLAGEM DE APARELHOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS



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

Para obter informação detalhada acerca da forma mais adequada de eliminar os seus equipamentos elétricos e eletrônicos e/ou as correspondentes baterias,

o consumidor deverá contactar com as autoridades locais.

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

Pode consultar as informações sobre os sistemas nacionais de reciclagem de embalagens e a sua marcação na nossa página web.

10. GARANTIA E SAT

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

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

Se detetar um incidente com o produto ou tiver alguma dúvida, contacte o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec através do número +34 96 321 07 28.

11. INFORMAÇÕES SOBRE OS DADOS ARMAZENADOS POR PRODUTOS CONECTADOS AO ABRIGO DO REGULAMENTO (UE) 2023/2854 («REGULAMENTO DADOS»)

Os produtos ligados da Cecotec e os serviços relacionados são aqueles que geram diferentes dados e informações durante a utilização. De acordo com as disposições do Regulamento de Proteção de Dados, a Cecotec informa-o sobre os seus direitos relativamente aos dados gerados e sobre a forma de aceder a esses dados.

Este direito permite-lhe utilizar os dados para qualquer fim lícito, incluindo, mas não exclusivamente, a otimização do produto e/ou serviço ou a contratação de serviços pós-venda a terceiros.

Enquanto utilizador, pode exercer o seu direito de acesso, dentro dos limites previstos no Regulamento de Dados, escrevendo para data.act@cecotec.es. Para proteger os dados gerados - e a fim de evitar fraudes ou roubos de identidade - a CECOTEC pode solicitar informações adicionais para verificar o seu estatuto de utilizador.

Os dados são armazenados durante um determinado período de tempo.

12. COPYRIGHT

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

13. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE UE



A Cecotec Innovaciones declara que este forno de mesa Bake&Fry 2600 Touch Connected, modelo EU01_123402, está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE relativa aos equipamentos de rádio.

O texto completo da Declaração de Conformidade da UE pode ser encontrado no seguinte website:

<https://cecotec.pt/pt/information/declaration-of-conformity>

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Figuur 1

1. TFTaanraakscherm
2. Hoofdbedieningspaneel
3. Deurgreep
4. Deur
5. Snijdende schijf
6. Ovenplaat
7. Ovenrooster
8. Frituurmand

Opmerking:

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

2. VOOR GEBRUIK

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

Inhoud van de doos:

- Mini oven
 - Ovenplaat
 - Rooster
 - Frituurmand
 - Kruimellade
 - Handleiding
- Verwijder het serienummer van het product niet, om een correcte traceerbaarheid van uw apparaat te behouden voor het geval u assistentie aanvraagt.

3. INSTALLATIE

- Het wordt aanbevolen het product op een hoogte van meer dan 85 cm boven de vloer te plaatsen; tijdens gebruik moet er rondom het product voldoende luchtcirculatie zijn.
- De bovenkant van het product moet open en vrij blijven en aan de linker- en rechterkant moet 10 cm ruimte worden vrijgehouden. Blokkeer de ventilatie niet. Houd de gebruiksomgeving schoon en voorkom dat kakkerlakken en andere reptielen het product binnendringen.
- Plaats het product op een vlakke ondergrond; zet het niet in de buurt van gordijnen of andere brandbare materialen.
- Verplaats de oven niet tijdens gebruik.

4. BEDIENING

Bedieningspaneel

Fig. 3

1. Aan-/uitknop
2. Knop interieurverlichting (aan/uit)
3. Touchscreen met opties:
 - 3a Recepten
 - 3b Modi
 - 3c Instellingen/Configuratie
4. Terug knop
5. Start/pauze knop

Touch screen

Recept Interface

- Catalogus van recepten. Filter op alfabetische volgorde en op categorie.
- Favorieten. Hiermee kun je favorieten toevoegen of verwijderen.
- Geschiedenis. Hiermee kunt u de kookgeschiedenis bekijken of verwijderen.

Mode Interface

- Hiermee kunt u kiezen tussen de bereidingsmodi: Aangepast (DIY), Braden (Roast), Grillen (Grill), Bakken (Bake), Friet (French fries), Pizza, Toast (Toast), Drogen (Dehydrate) en Voorverwarmen (Preheat).
- Toont de tijd- en temperatuurwaarden voor elke geselecteerde modus. Tegelijkertijd kunnen de bakmodi worden weergegeven: Hete lucht bakken (ventilator), boven en onder bakken (horizontale dubbele golven), boven bakken voor gratineren (alleen bovenste golf) en onder bakken (alleen onderste golf).

- Hiermee kun je het kookproces starten of pauzeren.
- Het is mogelijk om de voorverwarming in de relevante modi weer te geven op het scherm.

Instellingen en configuratie-interface

- Je kunt de taal van de oveninterface kiezen.
- Activeer de Wifi-verbinding door een keuze te maken uit de lijst met beschikbare netwerken.
- Schakelt het koppelen met de mobiele app in of uit.
- Het apparaat kan worden teruggezet naar de fabrieksinstellingen.
- Hiermee kan de apparaatinformatie worden weergegeven.
- U kunt de tijd selecteren om de automatische uitschakeling bij inactiviteit (Auto off) te activeren.

Gebruik

1. Zorg ervoor dat de luchtinlaten en -uitlaten vrij zijn van obstructies voordat u de oven gebruikt.

Figuur 2

- 1- Luchtingang
 - 2- Luchtuitgang
2. De bovenste lade wordt gebruikt voor de functies Grill en Chips.
 3. De middelste lade wordt gebruikt voor de functies Pizza, Toast, Dehydrateren en Doe-Het-Zelf (de frituurmand kan ook op de middelste lade worden gebruikt).
 4. Het onderste gedeelte wordt gebruikt voor de functies Braden en Bakken.
Opmerking: Voor grote ingrediënten is het aan te raden om ze in de onderste stand te plaatsen, omdat dit helpt voorkomen dat ze verbranden.
 5. Na het bakken is het oppervlak erg heet. Verwijder de ingrediënten niet onmiddellijk. Open de pan in een hoek van 15 graden en laat 5 minuten afkoelen voordat je de pan verwijdert.
 6. Reinig de accessoires en de binnenkant van het product grondig na elk gebruik om onaangename geurtjes bij het volgende gebruik te voorkomen.

Waarschuwingen:

- Raak het oppervlak van de oven niet aan tijdens het gebruik om brandwonden te voorkomen.
- Was de accessoires met lauw water en gebruik een zachte doek om de binnenkant schoon te maken. Zorg ervoor dat het volledig droog is vóór het volgende gebruik.

Automatische uitstand

- 1- Selecteer de knop "Instellingen/Instellingen" in de rechterbovenhoek van de startpagina.
- 2- Ga naar de instellingeninterface en kies het pictogram "Automatisch uit".
- 3- Deze modus biedt opties van 5, 10 en 20 minuten, met een standaardinstelling van 10 minuten. Als de oven niet wordt gebruikt en er binnen de geselecteerde tijd geen handeling wordt uitgevoerd, worden de oven en het display automatisch uitgeschakeld. Bij het resetten naar de fabrieksinstellingen wordt de timer teruggezet naar 10 minuten.

Opmerking: Zodra de oven en het display zijn uitgeschakeld, kunnen ze niet opnieuw worden geactiveerd door het display aan te raken; u moet de aan/uit-knop opnieuw indrukken.

Menumodus

De volgende tabel geeft aanbevelingen voor bereidingstijden, temperaturen en porties voor verschillende voedingsmiddelen die aan de lucht gebakken kunnen worden. Als de porties groter of kleiner zijn dan voorgesteld, pas dan de kooktijd aan voor een optimaal resultaat.

Programma	Imagen	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Herinnering: omdraaien
Aangepast (DIY)		200(60-230)	25(0'-60')	OMDRAAIEN
Geroosterd (Roast)		190(60-230)	30(0'-60')	
Grill (Grill)		200(60-200)	10(0'-60')	OMDRAAIEN
Bakken (Bake)		180(60-230)	20(0'-60')	

Friet (French fries)		220(60-230)	20(0'-60')	OMDRAAIEN
Pizza		210(60-230)	15(0'-60')	
Toast		Niveau 1-5	Niveau 1: 4' Niveau 2: 6' Niveau 3: 10'25" Niveau 4: 12' Niveau 5: DIY	
Dehydrateren (Dehydrate)		60(60-100)	6H(0H-12H)	
Voorverwarmen (Preheat)		200 (60-200)	3 (0'-60')	

Opmerkingen:

- Voor sommige menu-items verschijnt halverwege de bereidingstijd een schudwaarschuwing. Als je het roerpictogram ziet, is het aan te raden om de ingrediënten te roeren voor een gelijkmatige garing.
- Als je voedsel bereidt dat niet in het standaardmenu staat, kun je het doe-het-zelf-programma gebruiken om de instellingen aan te passen aan je behoeften.
- Tijdens het Voorverwarmingsprogramma knippert het bijbehorende pictogram geel in de rechterbovenhoek. Zodra het voorverwarmen klaar is en een ander programma is gestart, wordt het pictogram grijs.

Opmerking: Voorverwarmen duurt 3 minuten bij een temperatuur van 200°C.

Kookconfiguratie

Modus	Ingrediënt	Configuratie	Gewicht	Positie	Keukengerei	Draaien
Gepersona-liseerd	Eiertarte-lettes	180°C, 8-10 min	12 stuks	Gemiddeld	Bakplaat	Nee
	Wings	210°C, 15-20 min	560 g	Gemiddeld	Bakplaat	Ja
	Bevroren kipnuggets	210°C, 20-25 min	700 g	Gemiddeld	Bakplaat	Ja
	Brood	160°C, 16-18 min.	400-500 g	Gemiddeld	Bakplaat	Nee
Grillen	Hele kip	200°C, 40-45 min	1200-1500 g	Inferieur	Bakrooster/schaal	Ja
	Zalmfilet	170°C, 15-20 min	400-600 g	Gemiddeld	Bakplaat	Nee
Grill	Macaroni en kaas	200°C, 10-15 min	400-500 g	Bovenste	Bakplaat	Nee
	Gegrild vlees	210°C, 15-20 min	700 g	Bovenste	Rooster	Ja
	Vis	210°C, 15-20 min	1500 g	Bovenste	Rooster	Ja
Bakken	Taarten	180°C, 10-12 min	10-12 stuks	Gemiddeld	Bakplaat	Nee
	Chocola-detaart	180°C, 20-30 min	300-600 g	Gemiddeld	Bakplaat	Nee
Frietjes	Diepvries-friet	190°C, 15-18 min.	450 g	Bovenste	Frituurmand	Ja
	Zelfge-maakte aardap-pelen	180°C, 25-30 min	650 g	Bovenste	Frituurmand	Ja
Pizza	Pizza	220°C, 12-17 min.	26-30 cm	Gemiddeld	Bakplaat	Nee
Toast	Zacht brood	Niveau 4, 4 min. 45 sec.	4 snee-tjes	Gemiddeld	Rooster	Nee

Dehydrate- ren	Appels	60°C, 8H	2-4 stuks	Gemiddeld	Frituurmand	Ja
	Bananen	60°C, 8H	2 stuks	Gemiddeld	Frituurmand	Ja

Opmerking: De baktijd in bovenstaande recepten is gemeten nadat de machine drie minuten is voorverwarmd en de ingrediënten erin zijn geplaatst.

5. WIFI-CONNECTIVITEIT EN APPLICATIE

Door de volgende QR-code te scannen, krijgt u de optie om de app te downloaden en toegang te krijgen tot de handleiding, gidsen en technische ondersteuning.



- 1- Als u de app voor het eerst gebruikt, moet u een account aanmaken; zo niet, meld u dan aan.
- 2- Ga, eenmaal in de Cecotec-applicatie, naar de rechterbovenhoek en druk op het '+'-pictogram. Selecteer vervolgens de optie "Apparaat toevoegen".
- 3- Schakel nu de oven in en selecteer op het hoofdscherm "Instellingen/Instellingen" dat rechtsboven te vinden is met het tandwielpictogram. Kies nu "Link" en zet de schakelaar "Off/On" aan.
- 4- Ga terug naar de Cecotec app en u zult merken dat het apparaat knipperend bovenaan in de app verschijnt dit geeft aan dat het klaar is om te worden gekoppeld. Selecteer het om door te gaan met het proces en volg de stappen die in de app worden weergegeven.

U kunt het product ook handmatig zoeken en toevoegen. Ga naar het zijmenu, selecteer de betreffende productreeks en zoek het model van uw product. Tik erop om het koppelingsproces te starten en volg de stappen die in de app worden aangegeven. Zodra het apparaat voor de eerste keer correct is gekoppeld, wordt het op uw telefoon opgeslagen en kunt u het via de applicatie openen om alle functies te bedienen.

Opmerkingen:

- 1- Dit apparaat is compatibel met wifinetwerken van 2,4 GHz en 5 GHz.
 - 2- U kunt de koppeling van het apparaat via de app opheffen door het apparaatpaneel (waar alle functies worden weergegeven) te openen, naar 'Instellingen' te gaan en 'Apparaat verwijderen' te selecteren; daar kunt u ook de opgeslagen gegevens verwijderen.
- Als je dit liever handmatig doet, ga dan naar het apparaat, selecteer "Instellingen/Instellingen", selecteer vervolgens "Verbinding maken (Link)" en zet de schakelaar "Reset" aan. Vervolgens wordt het apparaat automatisch ontkoppeld.

6. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Zorg ervoor dat de oven is uitgeschakeld en volledig is afgekoeld voordat u begint met schoonmaken.

De binnenkant schoonmaken

- Gebruik een zachte, vochtige doek om de binnenkant van de oven te reinigen.
- Gebruik voor hardnekkige vlekken een oplossing van water en zuiveringszout. Breng het mengsel aan, laat het een paar minuten intrekken en veeg het dan af.
- Gebruik geen schuurmiddelen of schuursponsjes die het oppervlak kunnen beschadigen.

De buitenkant schoonmaken

- Reinig de buitenkant van de oven met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel.
- Droog oppervlakken grondig om watervlekken te voorkomen.

Ovendeur

- Reinig het glas van de deur met een niet-schurend glasreinigingsmiddel.
- Zorg ervoor dat je goed droogt om vlekken te voorkomen.

Bakplaten en roosters

- Was dienbladen en rekken met warm zeepwater.
- Spoel en droog ze grondig af voordat je ze terug in de oven zet.

Regelmatig onderhoud

- Controleer kabels en stekkers regelmatig op beschadigingen.
- Controleer of de ovenfuncties correct werken. Als u een probleem opmerkt, neem dan contact op met de officiële technische dienst van Cecotec.

Geurpreventie

- Gaar een gehalveerde citroen een paar minuten in de oven op lage temperatuur om blijvende geurtjes te elimineren.

7. PROBLEEMOPLOSSING

Bekijk de volgende tabel om veelvoorkomende problemen te identificeren en op te lossen. Als u het probleem niet kunt oplossen of de oorzaak niet kunt vaststellen, neem dan contact op met het officiële Cecotec-servicecentrum.

Voor uw eigen veiligheid moet u het apparaat niet zelf demonteren of repareren.

Probleem	Mogelijke oplossing
Er komt zwarte rook uit de oven	Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Zwarte rook kan wijzen op aangebrand voedsel of een elektrisch probleem. Als het geen verbrand voedsel is, neem dan contact op met de technische ondersteuning.
Plastic geur bij hoge temperaturen	Kan een restgeur zijn van het productieproces. Neem contact op met de technische ondersteuning als het probleem aanhoudt.
Het scherm staat aan, maar het programma start niet.	a. Controleer of de signaalschakelaar is ingeschakeld; b. Zorg ervoor dat de bakplaat of het rooster correct in het apparaat is geplaatst.
Het voedsel is onvoldoende gaar.	a. Als het voedsel erg dik is, verdeel het dan in kleinere porties; b. Verhoog de kooktijd indien nodig.
Het display gaat niet aan wanneer u de stekker in het stopcontact steekt.	a. Controleer of er stroomtoevoer is en of het stopcontact correct werkt; b. Als het probleem aanhoudt, kan er sprake zijn van een interne storing; neem contact op met de technische dienst.
Alarm E-1	Geeft een afwijking aan in de bovenste NTC-sensor. Neem contact op met de technische ondersteuning.
Alarm E-2	Communicatieprobleem met de printplaat. Neem contact op met de technische ondersteuning.
Alarm E-3	Oververhittingswaarschuwing. Laat de oven afkoelen voordat je hem weer gebruikt.

8. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Product: Bake&Fry 2600 Touch Connected
Referentie van het product: EU01_123402
Nominiaal vermogen: 1800 W
Voltage: 220-240 V
Frequentie: 50-60 Hz
Type Wi-Fi-netwerk: 802.11b/g/n (HT20)
Frequentieband: 2400-2483,5 MHz
Maximaal zendvermogen: ≤ 20 dBm

- Het stroomverbruik van het apparaat in elke uit-stand is 0,5 W.
- De periode waarna het apparaat automatisch in de uitschakelmodus gaat, bedraagt 10 minuten.

Technische specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om de productkwaliteit te verbeteren.
Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje

9. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR

Dit symbool geeft aan dat, volgens de geldende voorschriften, het product en/of de accu gescheiden van het huisvuil moeten worden afgevoerd. Wanneer dit product het einde van zijn levensduur bereikt, dient u de batterijen/accu's te verwijderen en het naar een door de plaatselijke autoriteiten aangewezen inzamelpunt te brengen.
Voor gedetailleerde informatie over hoe elektrische en elektronische apparatuur en/of batterijen op de juiste manier kunnen worden weggegooid, moeten consumenten contact opnemen met hun plaatselijke autoriteiten.
Naleving van de bovenstaande richtsnoeren zal bijdragen tot de bescherming van het milieu.

Informatie over nationale recyclingsystemen voor verpakkingen en hun markering is te vinden op onze website.

10. GARANTIE EN TECHNISCHE DIENST



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

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

11. INFORMATIE OVER DE DOOR VERBONDEN PRODUCTEN OPGESLAGEN GEGEVENS CONFORM VERORDENING (EU) 2023/2854 (“DATAVERORDENING”).

De verbonden producten en gerelateerde diensten van Cecotec genereren verschillende gegevens en informatie tijdens het gebruik. In overeenstemming met de bepalingen van de Dataverordening, geeft Cecotec u via dit document informatie over uw rechten met betrekking tot de gegenereerde gegevens en over hoe u toegang kunt krijgen tot deze gegevens.

Dit recht stelt u in staat de gegevens te gebruiken voor elk wettig doel, waaronder de optimalisatie van het product en/of de dienst of het contracteren van after-salesdiensten met derden.

Als gebruiker kunt u uw recht op toegang uitoefenen, binnen de grenzen die zijn vastgelegd in de Dataverordening, via het adres data.act@cecotec.es. Om de gegenereerde gegevens te beschermen —en om fraude of identiteitsdiefstal te voorkomen— kan CECOTEC aanvullende informatie vragen om uw status als gebruiker te verifiëren.

De gegevens worden voor een bepaalde periode opgeslagen.

12. COPYRIGHT

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag, noch gedeeltelijk noch in zijn geheel, worden gereproduceerd, opgeslagen in een opslagsysteem, verzonden of gedistribueerd via welk medium dan ook (elektronisch, mechanisch, fotokopie, opname of vergelijkbaar) zonder de voorafgaande toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

13. EU-CONFORMITEITSVERKLARING



Hierbij verklaart Cecotec Innovaciones dat deze tafeloven Bake&Fry 2600 Touch Connected, model EU01_123402, voldoet aan Richtlijn 2014/53/EU betreffende radioapparatuur.

De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring is te vinden op de volgende website: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rysunek 1

1. Ekran dotykowy TFT
2. Panel główny
3. Klamka
4. Drzwi
5. Dysk tnący
6. Blacha do pieczenia
7. Kratka piekarnika
8. Kosz do smażenia

Uwaga:

Grafika tej instrukcji obsługi jest schematyczna i możliwe, że nie będzie całkowicie zgodna z produktem.

2. PRZED UŻYCIEM

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

Zawartość opakowania:

- Piekarnik mini
- Blacha do pieczenia
- Kratka
- Kosz frytkownicy
- Tacka na okruchy
- Ta instrukcja obsługi
- Nie usuwaj numeru seryjnego produktu, aby można było zidentyfikować urządzenie w przypadku wymagania pomocy technicznej.

3. INSTALACJA

- Zaleca się umieszczenie produktu w odległości ponad 85 cm od podłogi; podczas pracy produktu należy zapewnić cyrkulację powietrza wokół niego.
- Górna część produktu powinna pozostać wolna, bez przeszkód, a po lewej i prawej stronie należy zachować 10 cm wolnej przestrzeni. Nie blokować wentylacji. Utrzymuj miejsce użytkowania w czystości i zapobiegaj przedostawaniu się karaluchów i owadów do produktu.
- Produkt należy ustawić w pozycji poziomej; nie należy go umieszczać w pobliżu zaston ani innych materiałów łatwopalnych.
- Nie przesuwaj urządzenia podczas użytkowania.

4. DZIAŁANIE

Panel sterowania

Rys. 3

1. Przycisk zasilania
2. Przycisk oświetlenia wnętrza (włączanie/wyłączanie)
3. Wyświetlacz dotykowy z opcjami:
 - 3a Przepisy
 - 3b Tryby
 - 3c Ustawienia/Konfiguracja
4. Przycisk Powrót/Wstecz
5. Przycisk Start/Pauza

Wyświetlacz dotykowy

Interfejs przepisów

- Katalog przepisów. Umożliwia filtrowanie alfabetycznie i według kategorii.
- Ulubione. Umożliwia dodawanie i usuwanie ulubionych.
- Historia. Umożliwia przeglądanie lub usuwanie historii gotowania.

Interfejs trybów

- Umożliwia wybór spośród następujących trybów gotowania: Niestandardowy (DIY), Pieczenie (Roast), Grillowanie (Grill), Pieczenie ciast (Bake), Frytki (French fries), Pizza, Tosty (Toast), Suszenie (Dehydrate), Wstępne nagrzewanie (Preheat).
- Wyświetla wartości czasu i temperatury dla każdego wybranego trybu. Jednocześnie można wyświetlić tryby pieczenia: Pieczenie z gorącym powietrzem (wentylator), Pieczenie górne i dolne (podwójne fale poziome), Pieczenie górne do zapiekania (fale tylko

na górze) i Pieczenie dolne (fale tylko na dole).

- Umożliwia rozpoczęcie lub wstrzymanie procesu gotowania.
- Możliwe jest wyświetlenie wstępnego nagrzewania dla odpowiednich trybów.

Interfejs ustawień i konfiguracji

- Można wybrać język interfejsu piekarnika.
- Umożliwia włączenie połączenia wi-fi poprzez wybór z listy dostępnych sieci.
- Umożliwia włączenie lub wyłączenie parowania z aplikacją mobilną.
- Urządzenie można przywrócić do ustawień fabrycznych.
- Umożliwia wyświetlenie informacji o urządzeniu.
- Można wybrać czas, po upływie którego urządzenie wyłączy się automatycznie z uwagi na brak aktywności (Auto Off).

Użytkowanie

1. Przed użyciem piekarnika upewnij się, że wloty i wyloty powietrza są drożne.

Rysunek 2

- 1- Wlot powietrza
- 2- Wylot powietrza

2. Górna blacha służy do funkcji grillowania i pieczenia frytek.
3. Środkowa blacha służy do funkcji Pizza, Opiekanie, Suszenie i DIY (kosz do smażenia beztłuszczowego można również używać na środkowej blasze).
4. Dolna część służy do pieczenia mięsa lub ciast.
Uwaga: W przypadku dużych produktów zaleca się umieszczenie ich na dolnej blasze, aby zapobiec ich przypaleniu.
5. Po upieczeniu powierzchnia jest bardzo gorąca. Nie należy natychmiast wyjmować dania. Otwórz drzwi pod kątem 15 stopni i pozostaw do ostygnięcia na 5 minut przed wyjęciem.
6. Po każdym użyciu dokładnie wyczyść akcesoria i wnętrze produktu, aby zapobiec powstawaniu nieprzyjemnych zapachów podczas kolejnego użycia.

Ostrzeżenia:

- Aby uniknąć poparzeń, nie dotykaj powierzchni piekarnika podczas jego pracy.
- Umyj akcesoria ciepłą wodą i użyj miękkiej ściereczki do wyczyszczenia wnętrza. Przed kolejnym użyciem upewnij się, że są całkowicie suche.

Tryb automatycznego wyłączania

- 1- Wybierz przycisk „Ustawienia/Konfiguracja” znajdujący się w prawym górnym rogu strony głównej.

- 2- Przejdź do interfejsu ustawień i wybierz ikonę „Automatyczne wyłączenie (Auto Off)”.
- 3- Tryb ten oferuje opcje 5, 10 i 20 minut, z domyślnym ustawieniem 10 minut. Jeśli piekarnik nie jest używany i nie wykonuje się żadnych czynności w wybranym czasie, piekarnik i wyświetlacz wyłączą się automatycznie. Po przywróceniu ustawień fabrycznych timer zostanie zresetowany do 10 minut.

Uwaga: Po wyłączeniu piekarnika i wyświetlacza nie można go ponownie włączyć poprzez dotknięcie wyświetlacza; konieczne jest ponowne naciśnięcie przycisku włączania.

Tryb menu

Poniższa tabela zawiera zalecenia dotyczące czasu gotowania, temperatury i porcji dla różnych potraw, które można smażyć beztłuszczowo. Jeśli porcje są większe lub mniejsze od sugerowanych, należy dostosować czas gotowania, aby uzyskać optymalne wyniki.

Program	Obraz	Temperatura (°C)	Czas (min)	Przypomnienie o obróceniu
Niestandardowy (DIY)		200(60-230)	25(0'-60')	OBRÓĆ
Pieczenie (Roast)		190(60-230)	30(0'-60')	
Grill		200(60-200)	10(0'-60')	OBRÓĆ
Pieczenie ciast (Bake)		180(60-230)	20(0'-60')	

Frytki (French fries)		220(60-230)	20(0'-60')	OBRÓĆ
Pizza		210(60-230)	15(0'-60')	
Tost (Toast)		Poziom 1-5	Poziom 1: 4' Poziom 2: 6' Poziom 3: 10'25" Poziom 4: 12' Poziom 5: Niestandardowy (DIY)	
Suszenie (Dehydrate)		60(60-100)	6H(0H-12H)	
Wstępne nagrzewanie (Preheat)		200 (60-200)	3 (0'-60')	

Uwagi:

- W przypadku niektórych pozycji menu w połowie czasu gotowania pojawi się powiadomienie o wymieszaniu. Gdy pojawi się ikona mieszania, zaleca się wymieszanie składników, aby zapewnić równomierne gotowanie.
- Jeśli są przygotowywane produkty, które nie są uwzględnione w domyślnym menu, można skorzystać z programu Niestandardowego (DIY), aby dostosować parametry do własnych potrzeb.
- Podczas programu wstępnego nagrzewania odpowiednia ikona będzie migać na żółto w prawym górnym rogu. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania i uruchomieniu innego programu ikona będzie wyświetlana w kolorze szarym.

Uwaga: Wstępne nagrzewanie trwa 3 minuty w temperaturze 200°C.

Konfiguracja gotowania

Tryb	Składniki	Ustawienia	Waga	Pozycja	Przybory	Obra- canie
Niestandardowe	Tartaletki jajeczne	180°C, 8-10 min	12 sztuk	Średnia	Blacha	Nie
	Skrzydętka	210°C, 15-20 min	560 g	Średnia	Blacha	Tak
	Mrożone nuggetsy z kurczaka	210°C, 20-25 min	700 g	Średnia	Blacha	Tak
	Chleb	160°C, 16-18 min	400-500 g	Średnia	Blacha	Nie
Pieczenie	Cały kurczak	200°C, 40-45 min	1200-1500 g	Dół	Kratka/ Blacha do pieczenia	Tak
	Filet z łososia	170°C, 15-20 min	400-600 g	Średnia	Blacha do pieczenia	Nie
Grill	Makaron z serem	200°C, 10-15 min	400-500 g	Góra	Blacha do pieczenia	Nie
	Mięso z grilla	210°C, 15-20 min	700 g	Góra	Kratka	Tak
	Ryba	210°C, 15-20 min	1500 g	Góra	Kratka	Tak
Pieczenie ciast	Ciastka	180°C, 10-12 min	10-12 sztuk	Średnia	Blacha do pieczenia	Nie
	Ciasto czekoladowe	180°C, 20-30 min	300-600 g	Średnia	Blacha do pieczenia	Nie
Frytki	Mrożone frytki	190°C, 15-18 min	450 g	Góra	Kosz do smażenia	Tak
	Domowe ziemniaki	180°C, 25-30 min	650 g	Góra	Kosz do smażenia	Tak
Pizza	Pizza	220°C, 12-17 min	26-30 cm	Średnia	Blacha piekarnika	Nie
Tosty	Miękki chleb	Poziom 4, 4 min 45	4 kromki	Średnia	Kratka	Nie

Suszenie	Jabłka	60°C, 8H	2-4 sztuki	Średnia	Kosz do smażenia	Tak
	Banany	60°C, 8H	2 sztuki	Średnia	Kosz do smażenia	Tak

Uwaga: Czas pieczenia w powyższych przepisach mierzy się po trzech minutach wstępnego nagrzewania urządzenia i umieszczeniu w nim produktów.

5. ŁĄCZNOŚĆ WI-FI I APLIKACJA

Po zeskanowaniu poniższego kodu QR można pobrać aplikację, uzyskać dostęp do instrukcji obsługi, przewodników i pomocy technicznej.



- 1- Jeśli korzystasz z aplikacji po raz pierwszy, musisz utworzyć konto, jeśli posiadasz już konto, zaloguj się.
- 2- Po uruchomieniu aplikacji Cecotec w prawym górnym rogu naciśnij ikonę „+”. Następnie wybierz opcję „Dodaj urządzenie”.
- 3- Teraz włącz piekarnik i na ekranie głównym wybierz „Ustawienia/Konfiguracja”, które znajdują się w prawym górnym rogu i są oznaczone ikoną koła zębatego. Wybierz „Połącz (Link)” i włącz przełącznik „Off/On”.
- 4- Wróć do aplikacji Cecotec, a zauważysz, że urządzenie będzie migać w górnej części aplikacji, wskazując, że jest gotowe do sparowania. Wybierz tę opcję, aby kontynuować proces, i postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi w aplikacji.

Możesz również wyszukać i dodać produkt ręcznie. Przejdź do menu bocznego, wybierz odpowiednią gamę i znajdź model swojego produktu. Naciśnij go, aby rozpocząć proces parowania i postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi w aplikacji. Po pierwszym pomyślnym sparowaniu urządzenie zostanie zapisane w telefonie i będzie można uzyskać do niego dostęp z poziomu aplikacji, aby sterować wszystkimi jego funkcjami.

Uwagi:

- 1- To urządzenie jest kompatybilne z sieciami wi-fi 2,4 GHz i 5 GHz.
- 2- Urządzenie można odłączyć od aplikacji przechodząc do panelu na telefonie (gdzie wyświetlane są wszystkie funkcje), wchodząc w Ustawienia i wybierając opcję „Usuń urządzenie”, gdzie można również usunąć zapisane dane.

Jeśli wolisz zrobić to ręcznie, przejdź do urządzenia, wybierz „Ustawienia/Konfiguracja”, następnie wybierz „Połącz (Link)” i włącz przełącznik oznaczony „Reset”. Następnie urządzenie zostanie automatycznie odłączone.

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed rozpoczęciem czyszczenia upewnij się, że piekarnik jest wyłączony i całkowicie ostygł.

Czyszczenie wnętrza

- Do czyszczenia wnętrza piekarnika należy używać miękkiej, wilgotnej ściereczki.
- W przypadku uporczywych plam użyj roztworu wody i sody oczyszczonej. Natóż mieszaninę, pozostaw na kilka minut, a następnie wytrzyj.
- Unikaj używania ściernych środków czyszczących lub druciaków, które mogą uszkodzić powierzchnię.

Czyszczenie zewnętrznej części urządzenia

- Wyczyść zewnętrzną część piekarnika wilgotną ściereczką i łagodnym detergentem.
- Dokładnie osusz powierzchnie, aby uniknąć plam z wody.

Drzwi piekarnika

- Wyczyść szybę drzwi za pomocą nieściernego środka do czyszczenia szyb.
- Upewnij się, że powierzchnia jest dobrze wysuszona, aby uniknąć powstawania śladów.

Blachy i kratki

- Blachy i kratki należy myć ciepłą wodą z detergentem.
- Przed ponownym włożeniem do piekarnika należy je dokładnie wypłukać i wysuszyć.

Regularna konserwacja

- Regularnie sprawdzaj przewody i wtyczki, aby upewnić się, że nie są uszkodzone.
- Sprawdź, czy funkcje piekarnika działają prawidłowo. W przypadku zauważenia jakichkolwiek problemów, skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

Zapobieganie nieprzyjemnym zapachom

- Piecz potówkę cytryny w piekarniku w niskiej temperaturze przez kilka minut, aby usunąć utrzymujące się zapachy.

7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Zapoznaj się z poniższą tabelą, aby zidentyfikować i rozwiązać typowe problemy. Jeśli nie uda się rozwiązać problemu lub ustalić jego przyczyny, należy skontaktować się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

Dla własnego bezpieczeństwa należy unikać samodzielnego demontażu lub naprawy urządzenia.

Problem	Możliwe rozwiązanie
Z piekarnika wydobywa się czarny dym	Natychmiast odłącz piekarnik od zasilania. Czarny dym może wskazywać na przypalone jedzenie lub problem z elektrycznością. Jeśli nie jest to przypalona żywność, skontaktuj się z pomocą techniczną.
Zapach plastiku w wysokich temperaturach	Może to być zapach pozostały po procesie produkcji. Jeśli nie ustąpi, skontaktuj się z pomocą techniczną.
Wyświetlacz jest włączony, ale program się nie uruchamia.	a. Sprawdź, czy przełącznik sygnału jest włączony; b. Upewnij się, że blacha lub kratka są prawidłowo umieszczone w urządzeniu.
Jedzenie jest niedogotowane.	a. Jeśli kawałki jedzenia są zbyt duże, podziel je na mniejsze porcje. b. W razie potrzeby wydłuż czas gotowania.
Wyświetlacz nie włącza się po podłączeniu	a. Sprawdź, czy jest zasilanie elektryczne i czy wtyczka działa prawidłowo. b. Jeśli problem nadal występuje, może to oznaczać awarię wewnętrzną. Skontaktuj się z pomocą techniczną.
Alarm E-1	Wskazuje na nieprawidłowość w górnym czujniku NTC. Skontaktuj się z pomocą techniczną.
Alarm E-2	Problem z komunikacją z płytką PCB. Skontaktuj się z pomocą techniczną.
Alarm E-3	Ostrzeżenie o przegrzaniu. Przed ponownym użyciem należy odczekać, aż piekarnik ostygnie.

8. DANE TECHNICZNE

Produkt: Bake&Fry 2600 Touch Connected

Referencja produktu: EU01_123402

Moc znamionowa: 1800 W

Napięcie: 220-240 V

Częstotliwość: 50-60 Hz

Typ sieci wi-fi: 802.11b/g/n(HT20)

Częstotliwość: 2400-2483,5 MHz

Moc maksymalna emisji: ≤20 dBm

- Zużycie energii przez urządzenie w dowolnym trybie wyłączenia wynosi 0,5 W.
- Czas, po którym urządzenie automatycznie przechodzi w tryb wyłączenia wynosi 10 minut.

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

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

9. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najbardziej odpowiedniego sposobu utylizacji sprzętów elektrycznych i elektronicznych i/lub odpowiednich baterii/akumulatorów, konsument powinien skontaktować się z lokalnymi władzami. Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

Informacje na temat krajowych programów recyklingu opakowań i ich oznakowania można znaleźć na naszej stronie internetowej.

10. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ

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

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

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

11. INFORMACJE DOTYCZĄCE DANYCH PRZECHOWYWANYCH PRZEZ PODŁĄCZONE PRODUKTY ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM (UE) 2023/2854 (AKT W SPRAWIE DANYCH)

Podłączone produkty Cecotec i powiązane z nimi usługi to te, które generują różne dane i informacje podczas użytkowania. Zgodnie z postanowieniami aktu w sprawie danych, Cecotec niniejszym przekazuje użytkownikowi informacje o jego prawach dotyczących generowanych danych oraz o sposobie dostępu do takich danych.

Prawo to pozwala na wykorzystywanie danych do wszelkich zgodnych z prawem celów, w tym między innymi do optymalizacji produktu i/lub usługi lub zlecenia usług posprzedażowych stronom trzecim.

Jako użytkownik możesz skorzystać z prawa dostępu, w granicach przewidzianych w akcie w sprawie danych, za pośrednictwem adresu data.act@cecotec.es. W celu ochrony generowanych danych – oraz zapobiegania nadużyciom lub kradzieży tożsamości – CECOTEC może zażądać dodatkowych informacji w celu weryfikacji statusu użytkownika.

Dane są przechowywane przez określony czas.

12. PRAWA AUTORSKIE

Prawa własności intelektualnej do tekstów tej instrukcji obsługi należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być, w całości lub w części, powielana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przesyłana lub rozpowszechniana za pomocą jakichkolwiek środków (elektrycznych, mechanicznych, fotokopii, nagrywania lub podobnych) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

13. DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE



Niniejszym Cecotec Innovaciones oświadcza, że ten piekarnik mini Bake&Fry 2600 Touch Connected, model EU01_123402, jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE w sprawie urządzeń radiowych.

Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny pod następującym adresem internetowym:

<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. SOUČÁSTI A KOMPONENTY

Obrázek 1

1. Dotyková obrazovka TFT
2. Hlavní panel
3. Kliky
4. Dveře
5. Řezný kotouč
6. Plech na pečení
7. Rošt trouby
8. Smažicí koš

Poznámka:

Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat produktu.

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je dodáván v obalu, který jej chrání během přepravy. Vyjměte spotřebič z krabice. Originální krabici a další balicí materiály můžete uschovat na bezpečném místě, abyste zabránili poškození spotřebiče v případě jeho budoucí přepravy. Pokud chcete originální obal zlikvidovat, ujistěte se, že jste všechny položky řádně recyklovali.
- Ujistěte se prosím, že všechny díly a komponenty jsou součástí dodávky a v dobrém stavu. Pokud některé chybí nebo jsou poškozené, okamžitě kontaktujte oficiální technickou podporu společnosti Cecotec.

Obsah krabice:

- Kuchyňská trouba
- Plech na pečení
- Nosič
- Fritovací koš
- Tácek na drobky
- Tento návod k obsluze
- Neodstraňujte sériové číslo z produktu, abyste zachovali řádnou sledovatelnost vašeho zařízení v případě, že byste požádali o pomoc.

3. INSTALACE

- Doporučuje se umístit výrobek více než 85 cm od země; během provozu musí být kolem výrobku zajištěna cirkulace vzduchu.
- Horní část výrobku musí zůstat otevřená a volná, s 10 cm volného prostoru na levé a pravé straně. Neblokujte větrání. Udržujte prostor kolem výrobku čistý a zabraňte vniknutí švábů a jiných plazů.
- Výrobek by měl být umístěn vodorovně; neumísťujte jej do blízkosti záclon nebo jiných hořlavých materiálů.
- Během používání trouby nepřemísťujte.

4. PROVOZ

Ovládací panel

Obr. 3

1. Tlačítko zapnutí/vypnutí
2. Tlačítko vnitřního osvětlení (zapnuto/vypnuto)
3. Dotyková obrazovka s následujícími možnostmi:
 - 3a Recepty
 - 3b režimy
 - 3c Nastavení/Konfigurace
4. Tlačítko Zpět
5. Tlačítko Start/Pauza

Dotyková obrazovka

Rozhraní pro recepty

- Katalog receptů. Umožňuje filtrování podle abecedy a podle kategorií.
- Oblíbené. Umožňuje přidávat nebo mazat oblíbené položky.
- Historie. Umožňuje zobrazit nebo smazat historii vaření.

Rozhraní režimů

- Umožňuje vám vybrat si mezi následujícími režimy vaření: Vlastní (DIY), Pečení, Gril, Pečení, Hranolky, Pizza, Toast, Sušení, Předehřátí.
- Zobrazuje hodnoty času a teploty pro každý vybraný režim. Současně lze zobrazit režimy pečení: Horkovzdušné pečení (horkovzduch), Horní a spodní pečení (horizontální dvojité vlny), Horní pečení pro grilování (pouze horní vlna) a Spodní pečení (pouze spodní vlna).
- Umožňuje vám spustit nebo pozastavit proces vaření.
- Předehřívání je možné sledovat na obrazovce v příslušných režimech.

Nastavení a konfigurační rozhraní

- Můžete si zvolit jazyk rozhraní trouby.
- Umožňuje aktivovat připojení Wi-Fi výběrem ze seznamu dostupných sítí.
- Umožňuje aktivovat nebo deaktivovat párování s mobilní aplikací.
- Zařízení lze obnovit do továrního nastavení.
- Umožňuje zobrazit informace o zařízení.
- Můžete si vybrat čas, kdy se má aktivovat automatické vypnutí v případě nečinnosti (Auto off).

Použití

1. Před použitím trouby se ujistěte, že vstupy a výstupy vzduchu nejsou zablokované.

Obrázek 2

- 1- Přívod vzduchu
- 2- Výstup vzduchu

2. Horní plech se používá pro funkce grilování a smažení.
3. Prostřední plech se používá pro funkce pizzy, toastu, sušení a DIY (na prostředním plechu lze také použít košík na smažení vzduchem).
4. Spodní část se používá pro funkce pečení a pečení.
Poznámka: U velkých ingrediencí se doporučuje umístit je do spodní polohy, protože to pomáhá zabránit jejich spálení.
5. Po upečení bude povrch velmi horký. Nevyjímejte ingredience ihned. Otevřete nádobu pod úhlem 15 stupňů a nechte ji 5 minut vychladnout, než ji vyjmete.
6. Po každém použití důkladně očistěte příslušenství a vnitřek výrobku, abyste zabránili vzniku nepříjemných pachů při dalším použití.

Varování:

- Abyste předešli popáleninám, nedotýkejte se povrchu trouby během jejího provozu.
- Příslušenství omyjte teplou vodou a vnitřek očistěte měkkým hadříkem. Před dalším použitím se ujistěte, že je zcela suché.

Režim automatického vypnutí

- 1- Vyberte tlačítko „Nastavení/Konfigurace“ umístěné v pravém horním rohu hlavní stránky.
- 2- Přejděte do rozhraní Nastavení a vyberte ikonu „Automatické vypnutí“.
- 3- Tento režim nabízí možnosti 5, 10 a 20 minut s výchozím nastavením 10 minut. Pokud se trouba nepoužívá nebo se během zvoleného času provede jakákoli operace, trouba a displej se automaticky vypnou. Obnovením továrního nastavení se časovač resetuje na 10 minut.

Poznámka: Jakmile se trouba a displej vypnou, nelze je znovu aktivovat dotykem displeje; musíte znovu stisknout tlačítko napájení.

Režim nabídky

Následující tabulka nabízí doporučení ohledně doby vaření, teplot a velikosti porcí pro různé potraviny, které lze smažit na vzduchu. Pokud jsou porce větší nebo menší, než je doporučeno, upravte dobu vaření pro dosažení optimálních výsledků.

Naprogramovat	Obraz	Teplota (°C)	Čas (min)	Připomínka k odbočení
Na míru (DIY)		200(60-230)	25 (0' - 60')	ROZTOČIT
Pečeně (Roast)		190(60-230)	30 (0' - 60')	
Gril (grill)		200 (60-200)	10 (0' - 60')	ROZTOČIT
Upéct (Bake)		180 (60-230)	20 (0' - 60')	
hranolky (French fries)		220 (60-230)	20 (0'-60')	ROZTOČIT
Pizza		210 (60-230)	15 (0' - 60')	

Toast		Úroveň 1–5	Úroveň 1: 4' Úroveň 2: 6' Úroveň 3: 10'25" Úroveň 4: 12' Úroveň 5: Udělej si sám	
Dehydratujte (Dehydrate)		60(60-100)	6 hodin (0 hodin - 12 hodin)	
Předehejte (Preheat)		200 (60–200)	3 (0'-60')	

Známky:

- U některých položek menu se v polovině doby vaření zobrazí ikona míchání. Když se ikona míchání zobrazí, doporučuje se ingredience promíchat, aby se rovnoměrně uvařily.
- Pokud vaříte jídla, která nejsou zahrnuta ve výchozím menu, můžete použít program Vlastní (DIY) k úpravě parametrů podle vašich potřeb.
- Během programu předeheřívání bude odpovídající ikona v pravém horním rohu blikat žlutě. Po dokončení předeheřívání a spuštění dalšího programu ikona zešedne.

Poznámka: Předeheřívání trvá 3 minuty při teplotě 200 °C.

Nastavení vaření

Režim	Přílada	Konfigurace	Hmotnost	Pozice	Nádobí	Roztočit
Personalizované	Vaječné koláčky	180 °C, 8–10 minut	12 kusů	Půl	Zásobník	Žádný
	Křídla	210 °C, 15–20 minut	560 g	Půl	Zásobník	Jo
	Mražené kuřecí nugetky	210 °C, 20–25 minut	700 g	Půl	Zásobník	Jo
	Chléb	160 °C, 16–18 minut	400–500 g	Půl	Zásobník	Žádný
Pečeně	Celé kuře	200 °C, 40–45 minut	1200–1500 g	Spodní	Plech/ rošt na pečení	Jo
	Filet z lososa	170 °C, 15–20 minut	400–600 g	Půl	Plech na pečení	Žádný
Gril	Makaróny se sýrem	200 °C, 10–15 minut	400–500 g	Lepší	Plech na pečení	Žádný
	Grilované maso	210 °C, 15–20 minut	700 g	Lepší	Nosič	Jo
	Ryba	210 °C, 15–20 minut	1500 g	Lepší	Nosič	Jo
Upéct	Dorty	180 °C, 10–12 minut	10–12 kusů	Půl	Plech na pečení	Žádný
	Čokoládový dort	180 °C, 20–30 minut	300–600 g	Půl	Plech na pečení	Žádný
Chipsy	Mražené brambory	190 °C, 15–18 minut	450 g	Lepší	Smažící koš	Jo
	Domácí brambory	180 °C, 25–30 minut	650 g	Lepší	Smažící koš	Jo
Pizza	Pizza	220 °C, 12–17 minut	26–30 cm	Půl	Plech na pečení	Žádný

Toast	Měkký chléb	Úroveň 4, 4 min 45	4 plátky	Půl	Nosič	Žádný
Dehydratujte	Jablka	60 °C, 8 hodin	2–4 kusy	Půl	Smažící koš	Jo
	Banány	60 °C, 8 hodin	2 kusy	Půl	Smažící koš	Jo

Poznámka: Doba pečení ve výše uvedených receptech se měří po třech minutách přehřátí přístroje a vložení ingrediencí.

5. PŘIPOJENÍ A APLIKACE K WIFI

Naskenováním následujícího QR kódu získáte možnost stáhnout si aplikaci, přístup k manuálu, průvodcům a technické podpoře.



- 1- Pokud aplikaci používáte poprvé, budete si muset vytvořit účet; v opačném případě se přihlaste.
- 2- V aplikaci Cecotec přejděte do pravého horního rohu a klepněte na ikonu „+“. Poté vyberte možnost „Přidat zařízení“.
- 3- Nyní zapněte troubu a na hlavní obrazovce vyberte „Nastavení/Konfigurace“, kterou najdete v pravém horním rohu s ikonou ozubeného kola. Nyní zvolte „Připojit (Link)“ a zapněte přepínač s označením „Vypnuto/Zapnuto“.
- 4- Vraťte se do aplikace Cecotec a v horní části uvidíte blikání zařízení, které značí, že je připraveno ke spárování. Vyberte jej pro pokračování v procesu a postupujte podle kroků zobrazených v aplikaci.

Produkt můžete také vyhledat a přidat ručně. Přejděte do boční nabídky, vyberte příslušnou řadu a vyhledejte model produktu. Klepnutím na něj spustíte proces párování a postupujte podle kroků v aplikaci. Po úspěšném prvním spárování se zařízení uloží do telefonu a budete k němu moci přistupovat prostřednictvím aplikace a ovládat všechny jeho funkce.

Známky:

- 1- Toto zařízení je kompatibilní s Wi-Fi sítěmi 2,4 GHz a 5 GHz.
 - 2- Zařízení můžete od aplikace odpojit tak, že v panelu zařízení (kde jsou zobrazeny všechny jeho funkce) přejdete do Nastavení a vyberete možnost „Odebrat zařízení“, kde můžete také smazat registrovaná data.
- Pokud to chcete provést ručně, přejděte do svého zařízení, vyberte „Nastavení/Konfigurace“,

poté zvolte „Připojit (Link)“ a zapněte přepínač s označením „Reset“. Zařízení se poté automaticky zruší spárování.

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před zahájením jakéhokoli čištění se ujistěte, že je trouba vypnutá a zcela vychladlá.

Čištění interiéru

- K čištění vnitřku trouby použijte měkký, vlhký hadřík.
- Na odolné skvrny použijte roztok vody a jedlé sody. Naneste směs, nechte ji několik minut působit a poté ji setřete.
- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo drátěnky, které by mohly poškodit povrch.

Čištění exteriéru

- Vnější povrch trouby očistěte vlhkým hadříkem a jemným čisticím prostředkem.
- Povrchy důkladně osušte, abyste zabránili vzniku skvrn od vody.

Dvířka trouby

- Sklo dvířek očistěte neabrazivním čističem skla.
- Důkladně osušte, abyste se vyhnuli skvrnám.

Plechý a rošty

- Plechý a rošty umyjte teplou mýdlovou vodou.
- Před opětovným vložením do trouby je opláchněte a důkladně osušte.

Pravidelná údržba

- Pravidelně kontrolujte kabely a zástrčky, abyste se ujistili, že nejsou poškozené.
- Zkontrolujte, zda funkce trouby fungují správně. Pokud zaznamenáte jakékoli problémy, kontaktujte oficiální technickou podporu společnosti Cecotec.

Prevence zápachu

- Půlku citronu opékejte v troubě na mírném ohni několik minut, abyste odstranili přetrvávající pachy.

7. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Projděte si následující tabulku, abyste identifikovali a vyřešili běžné problémy. Pokud se vám nepodaří problém vyřešit nebo určit jeho příčinu, obraťte se na oficiální technickou podporu společnosti Cecotec.

Z bezpečnostních důvodů se vyhněte svépomocí rozebírání nebo opravování zařízení.

Problém	Možné řešení
Z trouby se valí černý kouř	Okamžitě odpojte troubu ze zásuvky. Černý kouř může znamenat, že se jídlo připaluje nebo že se jedná o elektrický problém. Pokud se nejedná o připálené jídlo, kontaktujte technickou podporu.
Zápach plastu při vysokých teplotách	Může se jednat o zbytkový zápach z výrobního procesu. Pokud přetrvává, kontaktujte technickou podporu.
Obrazovka je zapnutá, ale program se nespustí.	a. Ověřte, zda je zapnutý spínač signálu; b. Ujistěte se, že je táč nebo rošt v jednotce správně umístěn.
Jídlo je nedovařené	a. Pokud je jídlo velmi husté, rozdělte ho na menší porce; b. V případě potřeby prodlužte dobu vaření.
Obrazovka se při připojení nezapne	a. Zkontrolujte, zda je k dispozici napájení a zda zástrčka funguje správně; b. Pokud problém přetrvává, může se jednat o interní chybu; kontaktujte technickou podporu.
Alarm E-1	Toto signalizuje závadu v horním NTC senzoru. Kontaktujte technickou podporu.
Alarm E-2	Komunikační problém s deskou plošných spojů. Kontaktujte technickou podporu.
Alarm E-3	Varování před přehřátím. Před opětovným použitím nechte troubu vychladnout.

8. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Produkt: Bake&Fry 2600 Touch Connected
Referenční číslo produktu: EU01_123402
Jmenovitý výkon: 1800 W
Napětí: 220–240 V
Frekvence: 50–60 Hz
Typ sítě Wi-Fi: 802.11b/g/n (HT20)
Frekvenční pásmo: 2400–2483,5 MHz
Maximální emisní výkon: ≤ 20 dBm

- Spotřeba energie zařízení v jakémkoli vypnutém stavu je 0,5 W.
- Doba, po které se zařízení automaticky vypne, je 10 minut.

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

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

9. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že v souladu s platnými předpisy musí být výrobek a/ nebo baterie likvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti výrobku je nutné baterie vyjmout a odvézt na sběrné místo určené místními úřady.

Pro podrobné informace o nejvhodnějším způsobu likvidace elektrických a elektronických zařízení a/nebo příslušných baterií by se měl spotřebitel

obrátit na místní úřady.

Dodržování výše uvedených pokynů pomůže chránit životní prostředí.

Informace o národních systémech recyklace obalů a jejich označování naleznete na našich webových stránkách.

10. ZÁRUKA A SAT

Společnost Cecotec bude koncovému uživateli nebo spotřebiteli odpovídat za jakýkoli nesoulad se smlouvou, který existuje v době dodání produktu, a to v souladu s podmínkami a lhůtami stanovenými platnými předpisy.

Doporučuje se, aby opravy prováděli specializovaní pracovníci.

Pokud zjistíte problém s produktem nebo máte jakékoli dotazy, kontaktujte prosím oficiální technickou podporu společnosti Cecotec na telefonním čísle +34 96 321 07 28.

11. INFORMACE O DATECH ULOŽENÝCH PŘIPOJENÝMI PRODUKTY V SOULADU S NAŘÍZENÍM (EU) 2023/2854 („NAŘÍZENÍ O OCHRANĚ OSOBNÍCH ÚDAJŮ“)

Propojené produkty a související služby společnosti Cecotec jsou ty, které během svého používání generují různá data a informace. V souladu s nařízením o ochraně osobních údajů poskytuje tento dokument společnosti Cecotec informace o vašich právech týkajících se generovaných údajů a o tom, jak k nim přistupovat.

Toto právo vám umožňuje používat data k jakémukoli zákonnému účelu, včetně, ale nikoli výhradně, optimalizace produktu a/nebo služby nebo sjednání poprodejních služeb se třetími stranami.

Jako uživatel můžete uplatnit své právo na přístup k údajům v mezích stanovených nařízením o ochraně osobních údajů kontaktováním na adrese data.act@cecotec.es. Za účelem ochrany generovaných údajů – a za účelem prevence podvodů nebo krádeže identity – si společnost CECOTEC může vyžádat další informace k ověření vašeho uživatelského statusu.

Data jsou ukládána po určitou dobu.

12. AUTORSKÁ PRÁVA

Práva duševního vlastnictví k textům v této příručce patří společnosti CECOTEC INNOVACIONES, SL. Všechna práva vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být, ať už zcela nebo zčásti, reprodukován, ukládán do vyhledávacího systému, přenášen ani distribuován žádnými prostředky (elektronickými, mechanickými, kopírováním, nahráváním nebo podobnými) bez předchozího písemného souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, SL.

13. PROHLÁŠENÍ O SHODĚ EU



Společnost Cecotec Innovaciones tímto prohlašuje, že tato trouba Bake&Fry 2600 Touch Connected, model EU01_123402, splňuje požadavky směrnice o rádiových zařízeních 2014/53/EU.

Úplné znění prohlášení EU o shodě je k dispozici na následující internetové adrese:
<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Şekil 1

1. TFT dokunmatik ekran
2. Ana panel
3. Kapı kolu
4. Kapı
5. Kesme diski
6. Fırın tepsisi
7. Fırın rafı
8. Kızartma sepeti

Not:

Bu kılavuzdaki grafikler şematik gösterimlerdir ve ürünün grafikleriyle birebir örtüşmeyebilir.

2. KULLANMADAN ÖNCE

- Bu cihaz, taşıma sırasında korunması için tasarlanmış bir ambalaj içinde gelir. Cihazı kutusundan çıkarın. Cihazı ileride taşımanız gerekirse hasar görmesini önlemek için orijinal kutuyu ve diğer ambalaj malzemelerini güvenli bir yerde saklayabilirsiniz. Orijinal ambalajı atmak isterseniz, tüm malzemeleri doğru şekilde geri dönüştürdüğünüzden emin olun.
- Lütfen tüm parçaların ve bileşenlerin eksiksiz ve iyi durumda olduğundan emin olun. Herhangi bir parça eksik veya hasarlıysa, lütfen derhal Cecotec'in Resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.

Kutu içeriği:

- Tezgah üstü fırın
- Fırın tepsisi
- Raf
- Fritöz sepeti
- Kırıntı tepsisi
- Bu kullanım kılavuzu
- Yardım talebinde bulunmanız durumunda ekipmanınızın izlenebilirliğini sağlamak için, ürün üzerindeki seri numarasını silmeyin.

3. KURULUM

- Ürünün yerden 85 cm'den daha yüksek bir yere yerleştirilmesi önerilir; ürün çalışır durumdayken çevresinde hava sirkülasyonu sağlanmalıdır.
- Ürünün üst kısmı açık ve engelsiz kalmalı, sol ve sağ taraflarında 10 cm boşluk bırakılmalıdır. Havalandırmayı engellemeyin. Ürünün çevresini temiz tutun ve hamamböcekleri ve diğer sürüngenlerin girmesini engelleyin.
- Ürün düz bir şekilde yerleştirilmelidir; perdelerin veya diğer yanıcı malzemelerin yakınına koymayın.
- Fırını kullanım sırasında hareket ettirmeyin.

4. İŞLEM

Çalıştırma paneli

Şekil 3

1. Açma/Kapama Düğmesi
2. İç Aydınlatma Düğmesi (Açma/Kapama)
3. Aşağıdaki seçeneklere sahip dokunmatik ekran:
3a Tarifler
3b Modlar
3c Ayarlar/Yapılandırma
4. Geri düğmesi
5. Başlat/Duraklat düğmesi

Dokunmatik ekran

Tarif Arayüzü

- Tarif kataloğu. Alfabetik sıralamaya ve kategorilere göre filtreleme imkanı sunar.
- Sık kullanılanlar. Sık kullanılanları eklemenize veya silmenize olanak tanır.
- Geçmiş. Pişirme geçmişini görüntülemenizi veya silmenizi sağlar.

Modlar Arayüzü

- Aşağıdaki pişirme modları arasından seçim yapmanıza olanak tanır: Özel (Kendin Yap), Kızartma, Izgara, Fırınlama, Patates Kızartması, Pizza, Tost, Kurutma, Ön Isıtma.
- Seçilen her mod için zaman ve sıcaklık değerlerini görüntüler. Aynı anda, pişirme modları da görüntülenebilir: Sıcak Hava ile Pişirme (fan), Üst ve Alt Pişirme (yatay çift dalga), Izgara için Üst Pişirme (sadece üst dalga) ve Alt Pişirme (sadece alt dalga).
- Pişirme işlemini başlatmanıza veya duraklatmanıza olanak tanır.
- İlgili modlarda ön ısıtma işlemini ekranda görüntülemek mümkündür.

Ayarlar ve Yapılandırma Arayüzü

- Fırın arayüzünün dilini seçebilirsiniz.
- Bu özellik, mevcut ağlar listesinden seçim yaparak Wi-Fi bağlantısını etkinleştirmenizi sağlar.
- Mobil uygulamayla eşleştirmeyi etkinleştirmenize veya devre dışı bırakmanıza olanak tanır.
- Cihaz fabrika ayarlarına geri döndürülebilir.
- Cihaz bilgilerini görüntülemenizi sağlar.
- Hareketsizlik nedeniyle otomatik kapanmayı (otomatik kapanma) etkinleştirmek için zamanı seçebilirsiniz.

Kullanmak

1. Fırını kullanmadan önce hava girişi ve çıkışlarının tıkanıklık içermediğinden emin olun.

Şekil 2

- 1- Hava girişi
- 2- Hava çıkışı

2. Üst tepsi ızgara ve patates kızartma fonksiyonları için kullanılır.
3. Orta tepsi Pizza, Tost, Kurutma ve Kendin Yap fonksiyonları için kullanılır (hava fritözü sepeti de orta tepside kullanılabilir).
4. Alt kısım kızartma ve fırınlama işlevleri için kullanılır.
Not: Büyük malzemelerin yanmasını önlemek için alt kısma yerleştirilmesi önerilir.
5. Pişirme işleminden sonra yüzey çok sıcak olacaktır. Malzemeleri hemen çıkarmayın. Kabı 15 derecelik bir açıyla açın ve çıkarmadan önce 5 dakika soğumaya bırakın.
6. Hoş olmayan kokuların bir sonraki kullanımda oluşmasını önlemek için, her kullanımdan sonra aksesuarları ve ürünün içini iyice temizleyin.

Uyarılar:

- Yanıkları önlemek için fırın çalışır durumdayken yüzeyine dokunmaktan kaçının.
- Aksesuarları ılık suyla yıkayın ve iç kısımlarını yumuşak bir bezle temizleyin. Bir sonraki kullanımdan önce tamamen kurduğundan emin olun.

Otomatik kapanma modu

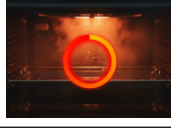
- 1- Ana sayfanın sağ üst köşesinde bulunan "Ayarlar/Yapılandırma" düğmesini seçin.
- 2- Ayarlar arayüzüne erişin ve "Otomatik kapatma" simgesini seçin.
- 3- Bu mod 5, 10 ve 20 dakikalık seçenekler sunar ve varsayılan ayar 10 dakikadır. Fırın kullanılmazsa veya seçilen süre içinde herhangi bir işlem yapılırsa, fırın ve ekran otomatik olarak kapanır. Fabrika ayarlarına geri döndürmek, zamanlayıcıyı 10 dakikaya sıfırlar.

Not: Fırın ve ekran kapandıktan sonra, ekrana dokunarak yeniden etkinleştirilemezler; güç düğmesine tekrar basmanız gerekir.

Menü Modu

Aşağıdaki tabloda, hava fritözünde pişirilebilecek çeşitli yiyecekler için pişirme süreleri, sıcaklıklar ve porsiyon büyüklükleri önerileri sunulmaktadır. Porsiyonlar önerilenden daha büyük veya daha küçükse, en iyi sonuçlar için pişirme süresini ayarlayın.

Program	Görüntü	Sıcaklık (°C)	Süre (dk)	Dönüşü hatırlatma
Kişiselleştirilmiş (DIY)		200(60-230)	25(0'- 60')	DÖNDÜRMEK
Haşlamak (Roast)		190(60-230)	30(0'- 60')	
Izgara (grill)		200 (60-200)	10(0'- 60')	DÖNDÜRMEK
Pişmek (Bake)		180 (60-230)	20 (0'- 60')	
patates kızartması (French fries)		220 (60-230)	20 (0'-60')	DÖNDÜRMEK
Pizza		210 (60-230)	15(0'- 60')	

Tost (Toast)		Seviye 1-5	Seviye 1: 4' Seviye 2: 6' Seviye 3: 10'25" Seviye 4: 12' Seviye 5: Kendin Yap	
Susuzlaştırın (Dehydrate)		60(60- 100)	6 H (0H- 12H)	
Ön ısıtma (Preheat)		200 (60-200)	3 (0'-60')	

Notlar:

- Bazı menü öğeleri için, pişirme süresinin yarısında bir karıştırma simgesi görünecektir. Karıştırma simgesini gördüğünüzde, eşit pişirme sağlamak için malzemeleri karıştırmanız önerilir.
- Varsayılan menüde yer almayan yemekleri pişiriyorsanız, ihtiyaçlarınıza göre parametreleri ayarlamak için Özel (Kendin Yap) programını kullanabilirsiniz.
- Ön ısıtma programı sırasında, ilgili simge sağ üst köşede sarı renkte yanıp sönecektir. Ön ısıtma tamamlandıktan ve başka bir program başladıktan sonra, simge gri renge dönecektir.

Not: Ön ısıtma işlemi 200°C sıcaklıkta 3 dakika sürer.

Pişirme ayarları

Mod	Bileşen	Yapılandırma	Ağırlık	Konum	Mutfak Gereçleri	Döndürmek
Kişiselleştirilmiş	Yumurtalı tartlar	180°C, 8-10 dakika	12 parça	Yarım	Tepsi	HAYIR
	Kanatlar	210°C, 15-20 dk	560 g	Yarım	Tepsi	Evet
	Dondurulmuş tavuk nugget'ları	210°C, 20-25 dk	700 g	Yarım	Tepsi	Evet
	Ekmek	160°C, 16-18 dk	400-500 g	Yarım	Tepsi	HAYIR
Haşlamak	Bütün tavuk	200°C, 40-45 dakika	1200-1500 g	Daha düşük	Fırın tepsisi/ rafı	Evet
	Somon file-tosu	170°C, 15-20 dakika	400-600 g	Yarım	Fırın tepsisi	HAYIR
Izgara	Makarna ve peynir	200°C, 10-15 dk	400-500 g	Üst	Fırın tepsisi	HAYIR
	Izgara etler	210°C, 15-20 dk	700 g	Üst	Raf	Evet
	Balık	210°C, 15-20 dk	1500 g	Üst	Raf	Evet
Pişmek	Pastalar	180°C, 10-12 dakika	10-12 adet	Yarım	Fırın tepsisi	HAYIR
	Çikolatalı kek	180°C, 20-30 dakika	300-600 g	Yarım	Fırın tepsisi	HAYIR
Cips	Dondurulmuş patatesler	190°C, 15-18 dk	450 g	Üst	Kızartma sepeti	Evet
	Ev yapımı patatesler	180°C, 25-30 dakika	650 g	Üst	Kızartma sepeti	Evet
Pizza	Pizza	220°C, 12-17 dk	26-30 cm	Yarım	Fırın tepsisi	HAYIR
Tost	Yumuşak ekmek	Seviye 4, 4 dk 45	4 dilim	Yarım	Raf	HAYIR

Susuzlaştırın	Elmalar	60°C, 8H	2-4 adet	Yarım	Kızartma sepeti	Evet
	Muzlar	60°C, 8H	2 adet	Yarım	Kızartma sepeti	Evet

Not: Yukarıdaki tariflerdeki pişirme süresi, makine üç dakika önceden ısıtıldıktan ve malzemeler içine yerleştirildikten sonra ölçülmüştür.

5. WIFI BAĞLANTISI VE UYGULAMASI

Aşağıdaki QR kodunu tarayarak uygulamayı indirebilir, kullanım kılavuzuna, rehberlere ve teknik desteğe erişebilirsiniz.



- 1- Bu uygulamayı ilk kez kullanıyorsanız, bir hesap oluşturmanız gerekecektir; aksi takdirde giriş yapın.
- 2- Cecotec uygulamasına girdikten sonra, sağ üst köşeye gidin ve "+" simgesine dokunun. Ardından, "Cihaz ekle" seçeneğini seçin.
- 3- Şimdi fırını açın ve ana ekranda, sağ üst köşede dişli çark simgesiyle gösterilen «Ayarlar/ Yapılandırma»yı seçin. Ardından «Bağlan (Link)» seçeneğini seçin ve «Kapalı/Açık» etiketli anahtarı açın.
- 4- Cecotec uygulamasına geri dönün; cihazın en üstte yanıp söndüğünü göreceksiniz, bu da eşleştirilmeye hazır olduğunu gösterir. İşleme devam etmek için cihazı seçin ve uygulamada gösterilen adımları izleyin.

Ürünü manuel olarak da arayabilir ve ekleyebilirsiniz. Yan menüye gidin, ilgili ürün yelpazesini seçin ve ürün modelinizi bulun. Eşleştirme işlemine başlamak için üzerine dokunun ve uygulamadaki adımları izleyin. İlk kez başarılı bir şekilde eşleştirildikten sonra, cihaz telefonunuza kaydedilecek ve tüm işlevlerini kontrol etmek için uygulamaya erişebileceksiniz.

Notlar:

- 1- Bu cihaz 2.4 GHz Wi-Fi ağlarıyla uyumludur. GHz ve 5 GHz.
- 2- Cihazın tüm işlevlerinin görüntülediği cihaz paneline erişerek, Ayarlar'a gidip "Cihazı kaldır" seçeneğini belirleyerek cihazı uygulamadan ayırabilirsiniz; bu bölümde kayıtlı verileri de silebilirsiniz.

Eğer işlemi manuel olarak yapmak isterseniz, cihazınıza gidin, "Ayarlar/Yapılandırma"yı seçin, ardından "Bağlan (Bağlantı)"ı seçin ve "Sıfırla" etiketli anahtarı açın. Cihaz daha sonra otomatik olarak eşleştirmeyi kaldıracaktır.

6. TEMİZLİK VE BAKIM

- Temizlik işlemlerine başlamadan önce fırının kapalı ve tamamen soğumuş olduğundan emin olun.

İç mekan temizliği

- Fırının içini temizlemek için yumuşak, nemli bir bez kullanın.
- Zorlu lekeler için su ve kabartma tozu karışımı kullanın. Karışımı uygulayın, birkaç dakika bekletin ve ardından silin.
- Yüzeye zarar verebilecek aşındırıcı temizleyiciler veya ovma pedleri kullanmaktan kaçının.

Dış cephe temizliği

- Fırının dış yüzeyini nemli bir bez ve hafif bir deterjanla temizleyin.
- Su lekelerini önlemek için yüzeyleri iyice kurulayın.

Fırın kapağı

- Kapı camını aşındırıcı olmayan bir cam temizleyiciyle temizleyin.
- Lekelerin oluşmasını önlemek için iyice kurumasını sağlayın.

Tepsiler ve raflar

- Tepsileri ve rafları ılık, sabunlu suyla yıkayın.
- Fırına geri koymadan önce iyice durulayın ve kurulayın.

Düzenli bakım

- Kabloların ve fişlerin hasarlı olup olmadığını periyodik olarak kontrol edin.
- Fırın fonksiyonlarının doğru çalıştığından emin olun. Herhangi bir sorun fark ederseniz, Cecotec'in Resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.

Koku önleme

- Kalıntı kokuları gidermek için ikiye bölünmüş bir limonu fırında düşük ısıda birkaç dakika pişirin.

7. PROBLEM ÇÖZME

Sık karşılaşılan sorunları belirlemek ve çözmek için aşağıdaki tabloyu inceleyin. Sorunu çözemez veya nedenini belirleyemezseniz, lütfen Cecotec'in Resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.

Güvenliğiniz için, cihazı kendiniz sökmeye veya onarmaya çalışmayın.

Sorun	Olası çözüm
Fırından siyah duman çıkıyor.	Fırının fişini hemen çekin. Siyah duman, yiyeceklerin yandığını veya elektrik arızası olduğunu gösterebilir. Yanmış yiyecek değilse, teknik destekle iletişime geçin.
Yüksek sıcaklıklarda plastik kokusu	Üretim sürecinden kalan bir koku olabilir. Koku devam ederse, teknik destekle iletişime geçin.
Ekran açık, ancak program başlamıyor.	a. Sinyal anahtarının açık konumda olduğunu doğrulayın; b. Tepsinin veya rafın üniteye doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun.
Yemek az pişmiş.	a. Yemek çok koyu kıvamlıysa, daha küçük porsiyonlara ayırın; b. Gerektiğinde pişirme süresini artırın.
Bağlantı kurulduğunda ekran açılmıyor.	a. Güç kaynağının mevcut olduğundan ve fişin düzgün çalıştığından emin olun; b. Sorun devam ederse, dahili bir arıza olabilir; teknik destekle iletişime geçin.
E-1 Alarm	Bu, üst NTC sensöründe bir arıza olduğunu gösterir. Teknik destekle iletişime geçin.
E-2 Alarm	Devre kartında iletişim sorunu var. Teknik destekle iletişime geçin.
E-3 Alarm	Aşırı ısınma uyarısı. Tekrar kullanmadan önce fırının soğumasını bekleyin.

8. TEKNİK ÖZELLİKLER

Ürün: Bake&Fry 2600 Touch Connected

Ürün referansı: EU01_123402

Nominal güç: 1800 W

Voltaaj: 220-240 V

Frekans: 50-60 Hz

Wi-Fi ağ türü: 802.11b/g/n(HT20)

Frekans aralığı: 2400-2483,5 MHz

Maksimum emisyon gücü: ≤ 20 dBm

- Cihazın kapalı moddaki güç tüketimi 0,5 W'tır.
- Cihazın otomatik olarak kapanma moduna geçmesi için gereken süre 10 dakikadır.

Ürün kalitesini artırmak amacıyla teknik özellikler önceden haber verilmeksizin değiştirilebilir.
Çin'de Üretilmiştir | İspanya'da Tasarlandı

9. ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANLARIN GERİ DÖNÜŞÜMÜ



Bu sembol, ilgili düzenlemelere uygun olarak ürünün ve/veya pilin evsel atıklardan ayrı olarak atılması gerektiğini gösterir. Bu ürünün kullanım ömrü sona erdiğinde, pilleri çıkarıp yerel yetkililer tarafından belirlenen bir toplama noktasına götürmeniz gerekmektedir.

Elektrikli ve elektronik ekipmanlarınızın ve/veya bunlara ait pillerin en uygun şekilde nasıl imha edileceğine dair ayrıntılı bilgi için, tüketicinin yerel yetkililerle

iletişime geçmesi gerekmektedir.

Yukarıdaki yönergelere uyulması çevrenin korunmasına yardımcı olacaktır.

Ulusal ambalaj geri dönüşüm sistemleri ve işaretlemleri hakkında bilgileri web sitemizde bulabilirsiniz.

10. GARANTİ VE SAT

Cecotec, ürünün teslimi sırasında ilgili düzenlemelerce belirlenen şartlara, koşullara ve süre sınırlarına uymaması durumunda son kullanıcıya veya tüketiciye karşı sorumlu olacaktır.

Onarım işlemlerinin uzman personel tarafından yapılması tavsiye edilir.

Üründe bir sorun tespit ederseniz veya herhangi bir sorunuz varsa, lütfen +34 96 321 07 28 numaralı telefondan Cecotec'in resmi Teknik Destek servisiyle iletişime geçin.

11. BAĞLI ÜRÜNLER TARAFINDAN (AB) 2023/2854 SAYILI YÖNETMELİĞE ("VERİ YÖNETMELİĞİ") UYGUN OLARAK SAKLANAN VERİLERE İLİŞKİN BİLGİLER

Cecotec'in bağlantılı ürünleri ve ilgili hizmetleri, kullanımları sırasında çeşitli veri ve bilgiler üreten ürünlerdir. Veri Koruma Yönetmeliği uyarınca, bu belge Cecotec'e üretilen verilerle ilgili haklarınız ve bu verilere nasıl erişebileceğiniz hakkında bilgi vermektedir.

Bu hak, ürün ve/veya hizmetin optimizasyonu veya üçüncü taraflarla satış sonrası hizmet sözleşmesi yapılması da dahil ancak bunlarla sınırlı olmamak üzere, verileri herhangi bir yasal amaçla kullanmanıza olanak tanır.

Kullanıcı olarak, Veri Koruma Yönetmeliği'nin öngördüğü sınırlar dahilinde, data.act@cecotec.

es adresine başvurarak erişim hakkınızı kullanabilirsiniz. Oluşturulan verileri korumak ve dolandırıcılık veya kimlik hırsızlığını önlemek amacıyla CECOTEC, kullanıcı durumunuzu doğrulamak için ek bilgiler talep edebilir.

Veriler belirli bir süre boyunca saklanır.

12. TELİF HAKKI

Bu kılavuzdaki metinlerin fikri mülkiyet hakları CECOTEC INNOVACIONES, SL'ye aittir. Tüm hakları saklıdır. Bu yayının içeriği, CECOTEC INNOVACIONES, SL'nin önceden yazılı izni olmadan, tamamen veya kısmen, herhangi bir yolla (elektronik, mekanik, fotokopi, kayıt veya benzeri) çoğaltılamaz, bir veri tabanında saklanamaz, iletilemez veya dağıtılamaz.

13. AB UY CONFORMITY BEYANI



Cecotec Innovaciones, EU01_123402 model numaralı Bake&Fry 2600 Touch Connected tezgah üstü fırının, 2014/53/EU sayılı Radyo Ekipmanları Direktifi'ne uygun olduğunu beyan eder.

AB uygunluk beyanının tam metnine aşağıdaki internet adresinden ulaşılabilir:
<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Σχήμα 1

1. Οθόνη αφής TFT με οθόνη αφής
2. Κύριος πίνακας
3. Πόμολο
4. Πόρτα
5. Δίσκος κοπής
6. Ταψί ψησίματος
7. Σχάρα φούρνου
8. Καλάθι τηγανίσματος

Σημείωμα:

Τα γραφικά σε αυτό το εγχειρίδιο είναι σχηματικές αναπαραστάσεις και ενδέχεται να μην αντιστοιχούν ακριβώς σε αυτά του προϊόντος.

2. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αυτή η συσκευή διατίθεται σε συσκευασία σχεδιασμένη να την προστατεύει κατά τη μεταφορά. Αφαιρέστε τη συσκευή από το κουτί της. Μπορείτε να φυλάξετε το αρχικό κουτί και άλλα υλικά συσκευασίας σε ασφαλές μέρος για να αποφύγετε ζημιές στη συσκευή σε περίπτωση που χρειαστεί να τη μεταφέρετε στο μέλλον. Εάν επιθυμείτε να απορρίψετε την αρχική συσκευασία, φροντίστε να ανακυκλώσετε όλα τα αντικείμενα σωστά.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα και τα εξαρτήματα περιλαμβάνονται και βρίσκονται σε καλή κατάσταση. Εάν λείπουν ή έχουν υποστεί ζημιά, επικοινωνήστε αμέσως με την Επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec.

Περιεχόμενα κουτιού:

- Επιτραπέζιος φούρνος
- Ταψί ψησίματος
- Ράφι
- Καλάθι φριτέζας
- Δίσκος για ψίχουλα
- Αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών

- Μην αφαιρείτε τον σειριακό αριθμό από το προϊόν, προκειμένου να διατηρήσετε την ορθή ιχνηλασιμότητα του εξοπλισμού σας σε περίπτωση που ζητήσετε βοήθεια.

3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

- Συνιστάται η τοποθέτηση του προϊόντος σε απόσταση μεγαλύτερη από 85 cm από το έδαφος. Η κυκλοφορία του αέρα πρέπει να διατηρείται γύρω από το προϊόν κατά τη λειτουργία του.
- Το πάνω μέρος του προϊόντος πρέπει να παραμένει ανοιχτό και ανεμπόδιο, αφήνοντας 10 cm διάκενο στην αριστερή και τη δεξιά πλευρά. Μην εμποδίζετε τον αερισμό. Διατηρείτε την περιοχή γύρω από το προϊόν καθαρή και αποτρέψτε την είσοδο κατσαριδίων και άλλων ερπετών.
- Το προϊόν πρέπει να τοποθετείται σε επίπεδη επιφάνεια. Μην το τοποθετείτε κοντά σε κουρτίνες ή άλλα εύφλεκτα υλικά.
- Μην μετακινείτε τον φούρνο κατά τη χρήση.

4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Πίνακας λειτουργίας

Σχήμα 3

1. Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
2. Κουμπί εσωτερικού φωτισμού (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση)
3. Οθόνη αφής με τις ακόλουθες επιλογές:
 - 3α Συνταγές
 - 3β Λειτουργίες
 - 3c Ρυθμίσεις/Διαμόρφωση
4. Κουμπί επιστροφής
5. Κουμπί Έναρξης/Παύσης

Οθόνη αφής

Διεπαφή Συνταγών

- Κατάλογος συνταγών. Επιτρέπει φιλτράρισμα με αλφαβητική σειρά και ανά κατηγορίες.
- Αγαπημένα. Σας επιτρέπει να προσθέσετε ή να διαγράψετε αγαπημένα.
- Ιστορικό. Σας επιτρέπει να δείτε ή να διαγράψετε το ιστορικό μαγειρέματος.

Διεπαφή Λειτουργιών

- Σας επιτρέπει να επιλέξετε ανάμεσα στις ακόλουθες λειτουργίες μαγειρέματος: Προσαρμοσμένο (DIY), Ψητό, Γκριλ, Ψήσιμο στο φούρνο, Τηγανητές πατάτες, Πίτσα, Τοστ, Αφυδάτωση, Προθέρμανση.
- Εμφανίζει τις τιμές χρόνου και θερμοκρασίας για κάθε επιλεγμένη λειτουργία. Ταυτόχρονα, μπορούν να προβληθούν οι λειτουργίες ψησίματος: Ψήσιμο με θερμό αέρα (με αέρα),

Ψήσιμο πάνω και κάτω (οριζόντια διπλά κύματα), Ψήσιμο πάνω για γκριλ (μόνο πάνω κύμα) και Ψήσιμο κάτω (μόνο κάτω κύμα).

- Σας επιτρέπει να ξεκινήσετε ή να διακόψετε προσωρινά τη διαδικασία μαγειρέματος.
- Είναι δυνατή η προβολή της προθέρμανσης στην οθόνη στις αντίστοιχες λειτουργίες.

Ρυθμίσεις και διεπαφή διαμόρφωσης

- Μπορείτε να επιλέξετε τη γλώσσα της διεπαφής του φούρνου.
- Σας επιτρέπει να ενεργοποιήσετε τη σύνδεση Wi-Fi, επιλέγοντας από τη λίστα με τα διαθέσιμα δίκτυα.
- Σας επιτρέπει να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τη σύζευξη με την εφαρμογή για κινητά.
- Η συσκευή μπορεί να επαναφερθεί στις εργοστασιακές ρυθμίσεις.
- Σας επιτρέπει να δείτε πληροφορίες για τη συσκευή.
- Μπορείτε να επιλέξετε την ώρα ενεργοποίησης του αυτόματου τερματισμού λειτουργίας λόγω αδράνειας (Αυτόματη απενεργοποίηση).

Χρήση

1. Βεβαιωθείτε ότι οι είσοδοι και οι έξοδοι αέρα δεν έχουν εμπόδια πριν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο.

Σχήμα 2

- 1- Είσοδος αέρα
- 2- Έξοδος αέρα

2. Ο πάνω δίσκος χρησιμοποιείται για τις λειτουργίες σχάρας και τηγανητών πατατών.
3. Ο μεσαίος δίσκος χρησιμοποιείται για τις λειτουργίες πίτσας, τοστ, αφυδάτωσης και DIY (το καλάθι τηγανίσματος στον αέρα μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί στον μεσαίο δίσκο).
4. Το κάτω μέρος χρησιμοποιείται για τις λειτουργίες ψησίματος και ψησίματος. Σημείωση: Για μεγάλα υλικά, συνιστάται να τα τοποθετείτε στην κάτω θέση, καθώς αυτό βοηθά στην αποφυγή καψίματος.
5. Μετά το ψήσιμο, η επιφάνεια θα είναι πολύ ζεστή. Μην αφαιρέσετε αμέσως τα υλικά. Ανοίξτε το δοχείο υπό γωνία 15 μοιρών και αφήστε το να κρυώσει για 5 λεπτά πριν το αφαιρέσετε.
6. Καθαρίζετε σχολαστικά τα αξεσουάρ και το εσωτερικό του προϊόντος μετά από κάθε χρήση για να αποτρέψετε την εμφάνιση δυσάρεστων οσμών κατά την επόμενη χρήση.

Προειδοποιήσεις:

- Αποφύγετε να αγγίζετε την επιφάνεια του φούρνου ενώ λειτουργεί για να αποφύγετε εγκαύματα.
- Πλύνετε τα αξεσουάρ με χλιαρό νερό και χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί για να καθαρίσετε

το εσωτερικό. Βεβαιωθείτε ότι είναι εντελώς στεγνό πριν από την επόμενη χρήση.

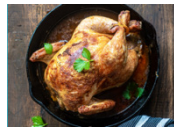
Λειτουργία αυτόματης απενεργοποίησης

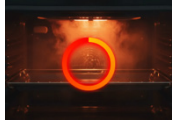
- 1- Επιλέξτε το κουμπί «Ρυθμίσεις/Διαμόρφωση» που βρίσκεται στην επάνω δεξιά γωνία της κύριας σελίδας.
- 2- Μεταβείτε στη διεπαφή ρυθμίσεων και επιλέξτε το εικονίδιο «Αυτόματη απενεργοποίηση».
- 3- Αυτή η λειτουργία προσφέρει επιλογές 5, 10 και 20 λεπτών, με προεπιλεγμένη ρύθμιση τα 10 λεπτά. Εάν ο φούρνος δεν χρησιμοποιηθεί ή εκτελεστεί κάποια λειτουργία εντός του επιλεγμένου χρόνου, ο φούρνος και η οθόνη θα απενεργοποιηθούν αυτόματα. Η επαναφορά των εργοστασιακών ρυθμίσεων θα επαναφέρει το χρονόμετρο στα 10 λεπτά.

Σημείωση: Μόλις απενεργοποιηθεί ο φούρνος και η οθόνη, δεν μπορούν να ενεργοποιηθούν ξανά αγγίζοντας την οθόνη. Πρέπει να πατήσετε ξανά το κουμπί λειτουργίας.

Λειτουργία μενού

Ο παρακάτω πίνακας παρέχει συστάσεις για χρόνους μαγειρέματος, θερμοκρασίες και μεγέθη μερίδων για διάφορα τρόφιμα που μπορούν να τηγανιστούν στον αέρα. Εάν οι μερίδες είναι μεγαλύτερες ή μικρότερες από τις προτεινόμενες, προσαρμόστε τον χρόνο μαγειρέματος για βέλτιστα αποτελέσματα.

Πρόγραμμα	Εικόν	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)	Υπενθύμηση για στροφή
Προσαρμοσμένο (DIY)		200 (60-230)	25(0' - 60')	ΓΝΕΘΩ
Ψητό (Roast)		190(60-230)	30(0' - 60')	
Εσχάρα (grill)		200 (60-200)	10(0' - 60')	ΓΝΕΘΩ

Ψήνω (Bake)		180 (60-230)	20 (0' - 60')	
πατάτες τηγανητές (French fries)		220 (60-230)	20 (0'-60')	ΓΝΕΘΩ
Πίτσα (Pizza)		210 (60-230)	15(0' - 60')	
Τοστ (Toast)		Επίπεδο 1-5	Επίπεδο 1: 4' Επίπεδο 2: 6' Επίπεδο 3: 10'25'' Επίπεδο 4: 12' Επίπεδο 5: Φτιάξ' το μόνος σου	
Αφυδατώνω (Dehydrate)		60(60- 10 0)	6 ώρες (0 ώρες - 12 ώρες)	
Προθέρμανση (Preheat)		200 (60-200)	3 (0'-60')	

Βαθμοί:

- Για ορισμένα στοιχεία του μενού, θα εμφανιστεί ένα εικονίδιο ανάδευσης στα μισά του χρόνου μαγειρέματος. Όταν δείτε το εικονίδιο ανάδευσης, συνιστάται να ανακατέψετε τα υλικά για να διασφαλίσετε ομοιόμορφο μαγείρεμα.
- Αν μαγειρεύετε φαγητά που δεν περιλαμβάνονται στο προεπιλεγμένο μενού, μπορείτε να

χρησιμοποιήσετε το πρόγραμμα Custom (DIY) για να προσαρμόσετε τις παραμέτρους ανάλογα με τις ανάγκες σας.

- Κατά τη διάρκεια του προγράμματος προθέρμανσης, το αντίστοιχο εικονίδιο θα αναβοσβήνει κίτρινο στην επάνω δεξιά γωνία. Μόλις ολοκληρωθεί η προθέρμανση και ξεκινήσει ένα άλλο πρόγραμμα, το εικονίδιο θα γίνει γκρι.

Σημείωση: Η προθέρμανση διαρκεί 3 λεπτά σε θερμοκρασία 200°C.

Ρυθμίσεις μαγειρέματος

Τρόπος	Συστατικό	Διαμόρφωση	Βάρος	Θέση	Σκεύη	Γνέθω
Εξατομικευμένο	Τάρτες αυγών	180°C, 8-10 λεπτά	12 κομμάτια	Ήμισυ	Δίσκος	Οχι
	Παρασκήνια	210°C, 15-20 λεπτά	560 γρ.	Ήμισυ	Δίσκος	Ναι
	Κατεψυγμένες κοτομπουκιές	210°C, 20-25 λεπτά	700 γρ.	Ήμισυ	Δίσκος	Ναι
	Ψωμί	160°C, 16-18 λεπτά	400-500 γρ.	Ήμισυ	Δίσκος	Οχι
Ψητό	Ολόκληρο κοτόπουλο	200°C, 40-45 λεπτά	1200-1500 γρ.	Χαμηλότερος	Σχάρα/ταψί ψησίματος	Ναι
	Φιλέτο σολομού	170°C, 15-20 λεπτά	400-600 γρ.	Ήμισυ	Ταψί ψησίματος	Οχι
Εσχάρα	Μακαρόνια με τυρί	200°C, 10-15 λεπτά	400-500 γρ.	Ανώτερος	Ταψί ψησίματος	Οχι
	Ψητά κρέατα	210°C, 15-20 λεπτά	700 γρ.	Ανώτερος	Ράφι	Ναι
	Ψάρι	210°C, 15-20 λεπτά	1500 γρ.	Ανώτερος	Ράφι	Ναι
Ψήνω	Κέικ	180°C, 10-12 λεπτά	10-12 τεμάχια	Ήμισυ	Ταψί ψησίματος	Οχι
	Κέικ σοκολάτας	180°C, 20-30 λεπτά	300-600 γρ.	Ήμισυ	Ταψί ψησίματος	Οχι
Τσιπς	Κατεψυγμένες πατάτες	190°C, 15-18 λεπτά	450 γρ.	Ανώτερος	Καλάθι τηγανίσματος	Ναι
	Σπιτικές πατάτες	180°C, 25-30 λεπτά	650 γρ.	Ανώτερος	Καλάθι τηγανίσματος	Ναι

Πίτσα	Πίτσα	220°C, 12-17 λεπτά	26-30 εκ.	Ήμισυ	Ταψί ψησίματος	Όχι
Τοστ	Μαλακό ψωμί	Επίπεδο 4, 4 λεπτά 45	4 φέτες	Ήμισυ	Ράφι	Όχι
Αφυδατώνω	Μήλα	60°C, 8 ώρες	2-4 κομμάτια	Ήμισυ	Καλάθι τηγανίσματος	Ναι
	Μπανάνες	60°C, 8 ώρες	2 κομμάτια	Ήμισυ	Καλάθι τηγανίσματος	Ναι

Σημείωση: Ο χρόνος ψησίματος στις παραπάνω συνταγές μετρίεται αφού η μηχανή έχει προθερμανθεί για τρία λεπτά και έχουν τοποθετηθεί μέσα τα υλικά.

5. ΣΥΝΔΕΣΙΜΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΕΦΑΡΜΟΓΗ WIFI

Σαρώνοντας τον ακόλουθο κωδικό QR, μπορείτε να λάβετε την επιλογή λήψης της εφαρμογής, πρόσβασης στο εγχειρίδιο, τους οδηγούς και την τεχνική υποστήριξη.

- 1- Αν αυτή είναι η πρώτη φορά που χρησιμοποιείτε την εφαρμογή, θα πρέπει να δημιουργήσετε έναν λογαριασμό. Διαφορετικά, συνδεθείτε.
- 2- Μόλις εισέλθετε στην εφαρμογή Cecotec, μεταβείτε στην επάνω δεξιά γωνία και πατήστε το εικονίδιο «+». Στη συνέχεια, επιλέξτε την επιλογή «Προσθήκη συσκευής».
- 3- Τώρα ενεργοποιήστε τον φούρνο και στην κύρια οθόνη, επιλέξτε «Ρυθμίσεις/Διαμόρφωση», την οποία μπορείτε να βρείτε στην επάνω δεξιά γωνία με ένα εικονίδιο γραναζιού. Τώρα επιλέξτε «Σύνδεση (Σύνδεση)» και ενεργοποιήστε τον διακόπτη με την ένδειξη «Απενεργοποίηση/Ενεργοποίηση».
- 4- Επιστρέψτε στην εφαρμογή Cecotec και θα δείτε τη συσκευή να αναβοσβήνει στο επάνω μέρος, υποδεικνύοντας ότι είναι έτοιμη για σύζευξη. Επιλέξτε την για να συνεχίσετε τη διαδικασία και ακολουθήστε τα βήματα που εμφανίζονται στην εφαρμογή.

Μπορείτε επίσης να αναζητήσετε και να προσθέσετε το προϊόν χειροκίνητα. Μεταβείτε στο πλευρικό μενού, επιλέξτε τη σχετική γκάμα και εντοπίστε το μοντέλο του προϊόντος σας. Πατήστε το για να ξεκινήσετε τη διαδικασία σύζευξης και ακολουθήστε τα βήματα στην εφαρμογή. Μόλις ολοκληρωθεί με επιτυχία η σύζευξη για πρώτη φορά, η συσκευή θα αποθηκευτεί στο τηλέφωνό σας και θα μπορείτε να αποκτήσετε πρόσβαση σε αυτήν μέσω της εφαρμογής για να ελέγχετε όλες τις λειτουργίες της.

Βαθμοί:

- 1- Αυτή η συσκευή είναι συμβατή με δίκτυα Wi-Fi 2,4 GHz και 5 GHz.
- 2- Μπορείτε να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την εφαρμογή μεταβαίνοντας στον πίνακα της συσκευής (όπου εμφανίζονται όλες οι λειτουργίες της), μεταβαίνοντας στις Ρυθμίσεις και επιλέγοντας «Κατάργηση συσκευής», όπου μπορείτε επίσης να διαγράψετε τα καταχωρημένα δεδομένα.

Αν προτιμάτε να το κάνετε χειροκίνητα, μεταβείτε στη συσκευή σας, επιλέξτε «Ρυθμίσεις/Διαμόρφωση», στη συνέχεια επιλέξτε «Σύνδεση (Σύνδεση)» και ενεργοποιήστε τον διακόπτη με την ένδειξη «Επαναφορά». Η συσκευή θα διακοπεί αυτόματα η σύζευξη.

6. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος και έχει κρυώσει εντελώς πριν ξεκινήσετε οποιοδήποτε εργασίες καθαρισμού.

Εσωτερικός καθαρισμός

- Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό, υγρό πανί για να καθαρίσετε το εσωτερικό του φούρνου.
- Για επίμονους λεκέδες, χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα νερού και μαγειρικής σόδας. Εφαρμόστε το μείγμα, αφήστε το να δράσει για λίγα λεπτά και μετά σκουπίστε το.
- Αποφύγετε τη χρήση λειαντικών καθαριστικών ή σφουγγαριών τριψίματος που μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην επιφάνεια.

Εξωτερικός καθαρισμός

- Καθαρίστε το εξωτερικό του φούρνου με ένα υγρό πανί και ήπιο απορρυπαντικό.
- Στεγνώστε καλά τις επιφάνειες για να αποφύγετε λεκέδες από νερό.

Πόρτα φούρνου

- Καθαρίστε το τζάμι της πόρτας με ένα μη λειαντικό καθαριστικό τζαμιών.
- Φροντίστε να στεγνώσετε καλά για να αποφύγετε σημάδια.

Δίσκοι και ράφια

- Πλύνετε τους δίσκους και τις σχάρες με ζεστό νερό και σαπούνι.
- Ξεπλύνετε και στεγνώστε τα εντελώς πριν τα τοποθετήσετε ξανά στο φούρνο.

Τακτική συντήρηση

- Ελέγχετε περιοδικά τα καλώδια και τα βύσματα για να βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ζημιές.
- Ελέγξτε ότι οι λειτουργίες του φούρνου λειτουργούν σωστά. Εάν παρατηρήσετε οποιοδήποτε πρόβλημα, επικοινωνήστε με την Επίσημη Τεχνική Υποστήριξη της Cecotec.

Πρόληψη οσμών

- Μαγειρέψτε ένα λεμόνι κομμένο στη μέση στο φούρνο σε χαμηλή θερμοκρασία για λίγα λεπτά για να εξαλείψετε τις επίμονες οσμές.

7. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα για να εντοπίσετε και να επιλύσετε συνηθισμένα προβλήματα. Εάν δεν μπορείτε να επιλύσετε το πρόβλημα ή να προσδιορίσετε την αιτία, επικοινωνήστε με την Επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec.

Για την ασφάλειά σας, αποφύγετε την αποσυναρμολόγηση ή την επισκευή της συσκευής μόνοι σας.

Πρόβλημα	Πιθανή λύση
Μαύρος καπνός βγαίνει από τον φούρνο	Αποσυνδέστε αμέσως τον φούρνο από την πρίζα. Ο μαύρος καπνός μπορεί να υποδηλώνει ότι καίγεται φαγητό ή ότι υπάρχει ηλεκτρικό πρόβλημα. Εάν δεν πρόκειται για καμένο φαγητό, επικοινωνήστε με την τεχνική υποστήριξη.
Μυρωδιά πλαστικού σε υψηλές θερμοκρασίες	Μπορεί να πρόκειται για υπολειμματική οσμή από τη διαδικασία κατασκευής. Εάν επιμένει, επικοινωνήστε με την τεχνική υποστήριξη.
Η οθόνη είναι ενεργοποιημένη, αλλά το πρόγραμμα δεν ξεκινά.	α. Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης σήματος είναι ενεργοποιημένος. β. Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος ή η σχάρα είναι σωστά τοποθετημένη στη μονάδα.
Το φαγητό είναι μισοψημένο	α. Εάν το φαγητό είναι πολύ πηχτό, χωρίστε το σε μικρότερες μερίδες. β. Αυξήστε τον χρόνο μαγειρέματος ανάλογα με τις ανάγκες.
Η οθόνη δεν ανάβει κατά τη σύνδεση	α. Ελέγξτε ότι υπάρχει παροχή ρεύματος και ότι το φις λειτουργεί σωστά. β. Εάν το πρόβλημα επιμένει, ενδέχεται να πρόκειται για εσωτερικό σφάλμα. Επικοινωνήστε με την τεχνική υποστήριξη.
Συναγερμός E-1	Αυτό υποδεικνύει σφάλμα στον άνω αισθητήρα NTC. Επικοινωνήστε με την τεχνική υποστήριξη.
Συναγερμός E-2	Πρόβλημα επικοινωνίας με την πλακέτα PCB. Επικοινωνήστε με την τεχνική υποστήριξη.
Συναγερμός E-3	Προειδοποίηση υπερθέρμανσης. Αφήστε τον φούρνο να κρυώσει πριν τον χρησιμοποιήσετε ξανά.

8. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Προϊόν: Bake&Fry 2600 Touch Connected

Κωδικός προϊόντος: EU01_123402

Ονομαστική ισχύς: 1800 W

Τάση: 220-240 V

Συχνότητα: 50-60 Hz

Τύπος δικτύου Wi-Fi: 802.11b/g/n(HT20)

Ζώνη συχνοτήτων: 2400-2483,5 MHz

Μέγιστη ισχύς εκπομπής: ≤ 20 dBm

- Η κατανάλωση ενέργειας της συσκευής σε οποιαδήποτε κατάσταση απενεργοποίησης είναι 0,5 W.
- Η περίοδος μετά την οποία η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα σε λειτουργία απενεργοποίησης είναι 10 λεπτά.

Οι τεχνικές προδιαγραφές ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση για τη βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος.

Κατασκευασμένο στην Κίνα | Σχεδιασμένο στην Ισπανία

9. ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ



Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, το προϊόν ή/και η μπαταρία πρέπει να απορρίπτονται ξεχωριστά από τα οικιακά απορρίμματα. Όταν το προϊόν φτάσει στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, πρέπει να αφαιρέσετε τις μπαταρίες και να το παραδώσετε σε σημείο συλλογής που έχει οριστεί από τις τοπικές αρχές.

Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τον καταλληλότερο τρόπο απόρριψης του ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού σας εξοπλισμού ή/και των αντίστοιχων μπαταριών, ο καταναλωτής θα πρέπει να επικοινωνήσει με τις τοπικές αρχές.

Η τήρηση των παραπάνω οδηγιών θα βοηθήσει στην προστασία του περιβάλλοντος.

Μπορείτε να βρείτε πληροφορίες σχετικά με τα εθνικά συστήματα ανακύκλωσης συσκευασιών και τη σήμανσή τους στον ιστότοπό μας.

10. ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ SAT

Η Cecotec θα απαντήσει στον τελικό χρήστη ή καταναλωτή για οποιαδήποτε έλλειψη συμμόρφωσης που υπάρχει κατά τον χρόνο παράδοσης του προϊόντος σύμφωνα με τους όρους, τις προϋποθέσεις και τις προθεσμίες που ορίζονται από τους ισχύοντες κανονισμούς. Συνιστάται οι επισκευές να εκτελούνται από εξειδικευμένο προσωπικό. Εάν εντοπίσετε κάποιο πρόβλημα με το προϊόν ή έχετε οποιοσδήποτε ερωτήσεις, επικοινωνήστε με την επίσημη υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης της Cecotec καλώντας στο +34 96 321 07 28.

11. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΔΕΔΟΜΕΝΑ ΠΟΥ ΑΠΟΘΗΚΕΥΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΣΥΝΔΕΔΕΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟΝ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (ΕΕ) 2023/2854 («ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ»)

Τα συνδεδεμένα προϊόντα και οι σχετικές υπηρεσίες της Cecotec είναι αυτά που δημιουργούν διάφορα δεδομένα και πληροφορίες κατά τη χρήση τους. Σύμφωνα με τον Κανονισμό για την Προστασία Δεδομένων, το παρόν έγγραφο παρέχει στην Cecotec πληροφορίες σχετικά με τα δικαιώματά σας σχετικά με τα δεδομένα που δημιουργούνται και τον τρόπο πρόσβασης σε αυτά.

Αυτό το δικαίωμα σας επιτρέπει να χρησιμοποιείτε τα δεδομένα για οποιονδήποτε νόμιμο σκοπό, συμπεριλαμβανομένης, ενδεικτικά, της βελτιστοποίησης του προϊόντος ή/και της υπηρεσίας ή της σύναψης συμβάσεων με τρίτους για υπηρεσίες μετά την πώληση.

Ως χρήστης, μπορείτε να ασκήσετε το δικαίωμα πρόσβασης, εντός των ορίων που προβλέπονται από τον Κανονισμό για την Προστασία Δεδομένων, επικοινωνώντας με την ηλεκτρονική διεύθυνση data.act@cecotec.es. Για την προστασία των δεδομένων που δημιουργούνται – και για την αποτροπή απάτης ή κλοπής ταυτότητας – η CECOTEC ενδέχεται να ζητήσει πρόσθετες πληροφορίες για την επαλήθευση της ιδιότητάς σας ως χρήστη.

Τα δεδομένα αποθηκεύονται για συγκεκριμένο χρονικό διάστημα.

12. ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ

Τα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας των κειμένων αυτού του εγχειριδίου ανήκουν στην CECOTEC INNOVACIONES, SL. Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή, η αποθήκευση σε σύστημα ανάκτησης, η μετάδοση ή η διανομή του περιεχομένου αυτής της έκδοσης, εν όλω ή εν μέρει, με οποιονδήποτε τρόπο (ηλεκτρονικό, μηχανικό, φωτοτυπικό, ηχογραφητικό ή παρόμοιο) χωρίς την προηγούμενη γραπτή άδεια της CECOTEC INNOVACIONES, SL.

13. ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΕ



Cecotec Innovaciones δηλώνει με το παρόν ότι αυτός ο επιτραπέζιος φούρνος Bake&Fry 2600 Touch Connected, μοντέλο EU01_123402, συμμορφώνεται με την Οδηγία 2014/53/ΕΕ περί Ραδιοεξοπλισμού.

Το πλήρες κείμενο της δήλωσης συμμόρφωσης ΕΕ είναι διαθέσιμο στην ακόλουθη διεύθυνση στο διαδίκτυο:
<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PECES I COMPONENTS

Figura 1

1. Pantalla tàctil TFT
2. Panell principal
3. Tirador de la porta
4. Porta
5. Disc de tall
6. Safata de fornejat
7. Reixeta del forn
8. Cistella per fregir

Nota:

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

2. ABANS DE FER SERVIR

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

Contingut de la caixa:

- Forn de sobretaula
- Safata de fornejat
- Reixeta
- Cistella de fregidora
- Safata recollidor
- Aquest manual d'instruccions
- No traieu el número de sèrie del producte, per poder mantenir una correcta traçabilitat del vostre equip en cas de sol·licitar assistència.

3. INSTAL·LACIÓ

- Es recomana col·locar el producte a més de 85 cm del terra; cal mantenir una circulació d'aire al voltant del producte en funcionament.
- La part superior del producte s'ha de mantenir oberta, sense obstacles, i cal reservar 10 cm als costats esquerre i dret. No bloquegeu la ventilació. Mantingueu l'entorn d'ús net i eviteu l'entrada d'escarabats i altres rèptils al producte.
- El producte s'ha de col·locar pla; no l'acosti a cortines o altres materials inflamables.
- No moveu el forn durant el seu ús.

4. FUNCIONAMENT

Panell d'operació

Fig. 3

1. Botó d'encesa/apagada
2. Botó de Llum interior (Encendre/Apagar)
3. Pantalla tàctil amb les opcions:
 - 3a Receptes
 - 3b Maneres
 - 3c Ajustaments/Configuració
4. Botó de Tornar/Enrere
5. Botó d'inici/pausa

Pantalla tàctil

Interfície de Receptes

- Catàleg de receptes. Permet filtrar per ordre alfabètic i per categories.
- Preferits. Permet afegir o eliminar preferits.
- Historial. Permet consultar o eliminar historial de cocció.

Interfície de modes

- Permet triar entre els modes de cocció Personalitzat (DIY), Rostit (Roast), Graella (Grill), Hornejar (Bake), Patates fregides (French fires), Pizza, Torrada (Toast), Deshidratar (Dehydrate), Preescalfar (Preheat).
- Mostra els valors de temps i temperatura per a cada mode seleccionat. Alhora, es poden visualitzar els modes d'enfornar: enfornat amb aire calent (ventilador), enfornat superior i inferior (ones dobles horitzontals), enfornat superior per gratinar (ona només a dalt) i enfornat inferior (ona només a baix).
- Permet iniciar o pausar el procés de cocció.

- És possible visualitzar a la pantalla el preescalfament en els modes que correspongui.

Interfície d'Ajustos i Configuració

- Podeu triar l'idioma de la interfície del forn.
- Permet activar la connexió Wifi, seleccionant entre el llistat de xarxes disponibles.
- Permet activar o desactivar l'aparellament amb l'App mòbil.
- El dispositiu es pot restaurar als paràmetres de fàbrica.
- Permet visualitzar la informació del dispositiu.
- Podeu seleccionar el temps per activar l'apagat automàtic per inactivitat (Auto off).

Ús

1. Assegureu-vos que les entrades i les sortides d'aire estiguin lliures d'obstruccions abans d'utilitzar el forn.

Figura 2

- 1- Entrada d'aire
 - 2- Sortida d'aire
2. La safata superior s'utilitza per a les funcions Grill i patates fregides.
 3. La safata central s'utilitza per a les funcions Pizza, Tostar, Deshidratar i DIY (la cistella per fregir amb aire també es pot utilitzar a la safata central).
 4. La part inferior s'utilitza per a les funcions Rostir i Hornejar.
Nota: Per a ingredients grans, es recomana col·locar-los a la posició inferior, ja que això ajuda a evitar que es cremin.
 5. Després de coure, la superfície està molt calenta. No traieu els ingredients immediatament. Obriu el recipient en un angle de 15 graus i deixeu-lo refredar durant 5 minuts abans de treure'l.
 6. Netegeu a fons els accessoris i l'interior del producte després de cada ús per evitar que es produeixin olors desagradables durant el següent ús.

Advertiments:

- Eviteu tocar la superfície del forn durant el seu funcionament per prevenir cremades.
- Renteu els accessoris amb aigua tèbia i feu servir un drap suau per netejar l'interior. Assegureu-vos que estigui completament sec abans del proper ús.

Mode apagat automàtic

- 1- Seleccioneu el botó "Configuració/Configuració" ubicat a la part superior dreta de la pàgina principal.
- 2- Accediu a la interfície de Configuració i trieu la icona de "Apagat automàtic (Auto off)".

- 3- Aquest mode ofereix opcions de 5, 10 i 20 minuts, amb un ajustament predeterminat de 10 minuts. Si no s'utilitza el forn, ni es fa cap operació dins del temps seleccionat, el forn i la pantalla s'apagaran automàticament. En restaurar la configuració de fàbrica, el temporitzador es restablirà a 10 minuts.

Nota: Quan el forn i la pantalla s'apaguen, no es pot reactivar tocant la pantalla; cal prémer el botó d'encesa novament.

Mode Menú

La taula següent ofereix recomanacions de temps de cocció, temperatures i porcions per a diferents aliments que es poden fregir a l'aire. Si les porcions són més grans o més petites a les suggerides, ajusteu el temps de cocció per obtenir resultats òptims.

Programa	Imatge	Temperatura (°C)	Temps (min)	Recordatori de girar
Personalitzat (DIY)		200 (60-230)	25 (0' - 60')	GIRAR
Rostit (Roast)		190 (60-230)	30 (0' - 60')	
Graella (Grill)		200 (60-200)	10 (0' - 60')	GIRAR
Enfornar (Bake)		180 (60-230)	20 (0' - 60')	
Patates fregides (French fries)		220 (60-230)	20 (0' - 60')	GIRAR

Pizza		210 (60-230)	15 (0'-60')	
Torrada (Toast)		Nivell 1-5	Nivell 1: 4' Nivell 2: 6' Nivell 3: 10'25" Nivell 4: 12' Nivell 5: DIY	
Deshidratar (Dehydrate)		60 (60-100)	6 H (0H-12H)	
Preescalfar (Preheat)		200 (60-200)	3 (0'-60')	

Notes:

- Per a alguns elements del menú, apareixerà un avís d'agitar a la meitat del temps de cocció. Quan veieu la icona d'agitar, es recomana moure els ingredients per assegurar una cocció uniforme.
- Si esteu cuinant aliments no inclosos al menú predeterminat, podeu utilitzar el programa Personalitzat (DIY) per ajustar els paràmetres segons les vostres necessitats.
- Durant el programa de Preescalfar, la icona corresponent parpellejarà en groc a la cantonada superior dreta. Un cop finalitzat el preescalfament i començat un altre programa, la icona es mostrarà en grisa.

Nota: El preescalfament dura 3 minuts a una temperatura de 200 °C.

Configuració de cocció

Mode	Ingredient	Configuració	Pes	Posició	Estris	Girar
Personalitzat	Tartaletes d'ou	180°C, 8-10 min	12 peces	Mitjà	Safata	No
	Aletes	210°C, 15-20 min	560 g	Mitjà	Safata	Sí
	Nuggets de pollastre congelats	210°C, 20-25 min	700 g	Mitjà	Safata	Sí
	Pa	160°C, 16-18 min	400-500 g	Mitjà	Safata	No
Rostit	Pollastre sencer	200°C, 40-45 min	1200-1500 g	Inferior	Reixeta/Safeta de coure	Sí
	Filet de salmó	170°C, 15-20 min	400-600 g	Mitjà	Safata de coure	No
Grill	Macarrons amb formatge	200°C, 10-15 min	400-500 g	Superior	Safata de coure	No
	Carns a la graella	210°C, 15-20 min	700 g	Superior	Reixeta	Sí
	Peix	210°C, 15-20 min	1500 g	Superior	Reixeta	Sí
Coure	Pastissos	180°C, 10-12 min	10-12 peces	Mitjà	Safata de coure	No
	Pastís de xocolata	180°C, 20-30 min	300-600 g	Mitjà	Safata de coure	No
Patates fregides	Patates congelades	190°C, 15-18 min	450 g	Superior	Cistella de fregir	Sí
	Patates casolanes	180°C, 25-30 min	650 g	Superior	Cistella de fregir	Sí
Pizza	Pizza	220°C, 12-17 min	26-30 cm	Mitjà	Safata de forn	No

Torrades	Pa suau	Nivell 4, 4 min 45	4 llesques	Mitjà	Reixeta	No
Deshidratar	Pomes	60°C, 8H	2-4 peces	Mitjà	Cistella de fregir	Sí
	Plàtans	60°C, 8H	2 peces	Mitjà	Cistella de fregir	Sí

Nota: El temps de fornejat a les receptes anteriors es mesura després que la màquina ha estat preescalfada durant tres minuts i els ingredients han estat col·locats al seu interior.

5. CONNECTIVITAT WIFI I APLICACIÓ

Escanejant el següent codi QR podreu obtenir l'opció de descàrrega de l'App, accés al manual, guies i suport tècnic.



- 1- Si és la primera vegada que utilitzeu l'aplicació, haureu de crear el vostre compte, si no, inicieu sessió.
- 2- Un cop dins de l'aplicació Cecotec, aneu a la cantonada superior dreta i premeu la icona "+". A continuació, seleccioneu l'opció "Afegir dispositiu".
- 3- Ara enceneu el forn a la pantalla principal, seleccioneu "Ajustos/Configuració" que podeu ubicar a la part superior dreta amb la icona d'un engranatge. Ara trieu "Connectar (Link)", i enceneu l'interruptor que indica "Off/On".
- 4- Torneu a l'aplicació Cecotec, i notarà que el dispositiu apareixerà parpellejant a la part superior de l'aplicació, indicant que està llest per ser aparellat. Seleccioneu-lo per continuar amb el procés i seguïu els passos que es mostren a l'App.

També podeu cercar i afegir el producte manualment. Aneu al menú lateral i seleccioneu la gamma corresponent i situeu el model del vostre producte. Feu clic sobre ell per iniciar el procés d'aparellament i seguïu els passos indicats a l'App. Un cop vinculat correctament per primera vegada, el dispositiu quedarà desat al telèfon i hi podrà accedir des de l'aplicació per controlar totes les seves funcions.

Notes:

- 1- Aquest dispositiu és compatible amb xarxes Wi-Fi de 2,4 GHz i 5 GHz.
- 2- Podeu desvincular el dispositiu des de l'App accedint al panell del dispositiu (on es mostren totes les seves funcions), entrant a Configuració i seleccionant "Eliminar dispositiu", on també podreu eliminar les dades registrades.

Si preferiu fer-ho de forma manual, aneu al dispositiu, seleccioneu "Ajustos/Configuració", després trieu "Connectar (Link)", i enceneu l'interruptor que indica "Reset". A continuació, el dispositiu es desvincularà automàticament.

6. NETEJA I MANTENIMENT

- Assegureu-vos que el forn estigui apagat i completament fred abans de començar qualsevol tasca de neteja.

Neteja interior

- Utilitzeu un drap suau i humit per netejar l'interior del forn.
- Per taques difícils, feu servir una solució d'aigua i bicarbonat de sodi. Apliqueu la barreja, deixeu-la actuar uns minuts i després netegeu.
- Eviteu l'ús de netejadors abrasius o fregalls que puguin fer malbé la superfície.

Neteja exterior

- Netegeu l'exterior del forn amb un drap humit i un detergent suau.
- Assequeu bé les superfícies per evitar taques d'aigua.

Porta del forn

- Netegeu el vidre de la porta amb un netejavidres no abrasiu.
- Assegureu-vos dassecar bé per evitar marques.

Safates i reixetes

- Renti les safates i reixetes amb aigua tèbia i sabó.
- Esbandida i assequi completament abans de tornar a col·locar-les al forn.

Manteniment regular

- Reviseu periòdicament els cables i els endolls per assegurar-vos que no hi hagi danys.
- Comproveu que les funcions del forn operin correctament. Si noteu algun problema, contacteu amb el Servei d'Assistència Tècnica Oficial de Cecotec.

Prevençió d'olors

- Cuini una llimona tallada a la meitat al forn a baixa temperatura durant uns minuts per eliminar olores persistents.

7. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

Reviseu la taula següent per identificar i resoldre problemes comuns. Si no aconsegueix solucionar el problema o no en pot determinar la causa, si us plau contacteu amb el Servei d'Assistència Tècnica Oficial de Cecotec.

Per a la vostra seguretat, eviteu desarmar o reparar el dispositiu pel vostre compte.

Problema	Possible solució
Surt fum negre del forn	Desendol·leu el forn immediatament. El fum negre pot indicar que el menjar està cremant o un problema elèctric. Si no és per menjar cremat, contacteu amb el suport tècnic.
Olor de plàstic a altes temperatures	Pot ser una olor residual del procés de fabricació. Si persisteix, contacteu amb el suport tècnic.
La pantalla està encesa, però el programa no s'inicia	a. Verifiqueu que l'interruptor de senyal estigui activat; b. Assegureu-vos que la safata o reixeta estigui col·locada correctament a la unitat.
El menjar està poc cuit	a. Si el menjar és molt gruixut, dividiu-lo en porcions més petites; b. Augmenti el temps de cocció segons calgui.
La pantalla no s'encén en connectar	a. Verifiqueu que hi hagi subministrament elèctric i que l'endoll funcioni correctament; b. Si el problema persisteix, podria ser una fallada interna, contacteu amb el suport tècnic.
Alarma E-1	Indica una anomalia al sensor NTC superior. Contacti amb el suport tècnic.
Alarma E-2	Problema de comunicació amb la placa PCB. Contacti amb el suport tècnic.
Alarma E-3	Advertiment de sobreescalfament. Deixeu que el forn es refredi abans de tornar a utilitzar-lo.

8. ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES

Producte: Bake&Fry 2600 Touch Connected
Referència del producte: EU01_123402
Potència nominal: 1800 W
Voltatge: 220-240 V

Freqüència: 50-60 Hz
Tipus Wi-Fi network: 802.11b/g/n(HT20)
Banda de freqüència: 2400-2483,5 MHz
Potència màxima d'emissió: ≤ 20 dBm

- El consum d'energia de l'aparell en qualsevol condició de manera apagada és de 0,5 W.
- El període després del qual entra automàticament l'aparell en mode d'apagat és de 10 minuts.

Les especificacions tècniques poden canviar sense notificació prèvia per millorar la qualitat del producte.
Fabricat a Xina | Dissenyat a Espanya

9. RECICLATGE D'APARELLS ELÈCTRICS I ELECTRÒNICS



Aquest símbol indica que, d'acord amb les normatives aplicables, el producte i/o la bateria s'han de rebutjar de manera independent dels residus domèstics. Quan aquest producte arribi al final de la seva vida útil, hauràs d'extreure les piles/bateries/acumuladors i portar-lo a un punt de recollida designat per les autoritats locals.

Per obtenir informació detallada sobre la forma més adequada de rebutjar els aparells elèctrics i electrònics i/o les bateries corresponents, el consumidor haurà de contactar amb les autoritats locals.

El compliment de les pautes anteriors ajudarà a protegir el medi ambient.

Podeu consultar la informació sobre els sistemes nacionals de reciclatge d'embalatges i el seu marcatge a la nostra pàgina web.

10. GARANTIA I SAT

Cecotec respondrà davant l'usuari o consumidor final de qualsevol manca de conformitat que hi hagi en el moment del lliurament del producte en els termes, condicions i terminis que estableix la normativa aplicable.

Es recomana que les reparacions es facin per personal especialitzat.

Si detecteu una incidència amb el producte o teniu alguna consulta, poseu-vos en contacte amb el servei d'Assistència Tècnica oficial de Cecotec a través del número de telèfon +34 96 321 07 28.

11. INFORMACIÓ SOBRE LES DADES EMMAGATZEMADES PELS PRODUCTES CONNECTATS CONFORME AL REGLAMENT (UE) 2023/2854 ("REGLAMENT DE DADES")

Els productes connectats i els serveis relacionats de Cecotec són aquells que generen diferents dades i informació durant el seu ús. De conformitat amb el que preveu el Reglament de Dades, a través d'aquest document Cecotec us proporciona informació sobre els vostres drets sobre les dades generades i sobre com accedir a aquestes dades.

Aquest dret us permet utilitzar les dades per a qualsevol fi lícit, entre d'altres, l'optimització del producte i/o servei o la contractació de serveis postvenda amb tercers.

Com a usuari, podreu exercir el vostre dret d'accés, dins dels límits previstos pel Reglament de Dades, a través de l'adreça data.act@cecotec.es. Per protegir les dades generades -i per evitar frauds o suplantació d'identitat- CECOTEC podrà requerir informació addicional per verificar-ne la condició d'usuari.

Les dades són emmagatzemades per un període determinat de temps.

12. COPYRIGHT

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

13. DECLARACIÓ UE DE CONFORMITAT



Per la present, Cecotec Innovaciones declara que aquest forn de sobretaula Bake&Fry 2600 Touch Connected, model EU01_123402, és conforme amb la Directiva 2014/53/EU d'equips radioelèctrics.

El text complet de la declaració UE de conformitat està disponible a l'adreça d'internet següent:

<https://cecotec.es/ca/information/declaration-of-conformity>

1. ALKATRÉSZEK ÉS RÉSZEGYSÉGEK

1. ábra

1. TFT érintőképernyő
2. Fő panel
3. Kilincs
4. Ajtó
5. Vágókorong
6. Sütőtálca
7. Sütőrács
8. Sütőkosár

Jegyzet:

A kézikönyvben található grafikák vázlatos ábrázolások, és eltérhetnek a termék képétől.

2. HASZNÁLAT ELŐTT

- Ez a készülék csomagolásban érkezik, amely a szállítás közbeni védelmet szolgálja. Vegye ki a készüléket a dobozából. Az eredeti dobozt és a többi csomagolóanyagot biztonságos helyen őrizheti meg, hogy elkerülje a készülék károsodását, ha a jövőben szállítania kellene. Ha az eredeti csomagolást meg szeretné semmisíteni, ügyeljen arra, hogy minden elemet megfelelően hasznosítson újra.
- Kérjük, győződjön meg arról, hogy minden alkatrész és részegység megvan és jó állapotban van. Ha bármelyik hiányzik vagy sérült, kérjük, azonnal vegye fel a kapcsolatot a Cecotec hivatalos műszaki támogatási szolgálatával.

Doboz tartalma:

- Pultsütő
- Sütőtálca
- Rack
- Fritőzkosár
- Morzsátálca
- Ez a használati útmutató
- Ne távolítsa el a termék sorozatszámát, hogy a berendezés megfelelően nyomon követhető legyen, ha segítségre van szüksége.

3. TELEPÍTÉS

- Javasoljuk, hogy a terméket a talajtól legalább 85 cm-re helyezze el; működés közben biztosítani kell a légáramlást a termék körül.
- A termék tetejének nyitva és akadálytalanul kell maradnia, a bal és jobb oldalon 10 cm szabad helyet hagyva. Ne takarja el a szellőzést. Tartsa tisztán a termék körüli területet, és akadályozza meg a csótányok és más hüllők bejutását.
- A terméket vízszintesen kell elhelyezni; ne helyezze függönyök vagy más gyúlékony anyagok közelébe.
- Használat közben ne mozgassa a sütőt.

4. MŰKÖDÉS

Kezelőpanel

3. ábra

1. Be-/kikapcsoló gomb
2. Belső világítás gomb (Be/Ki)
3. Érintőképernyő a következő opciókkal:
 - 3a Receptek
 - 3b módok
 - 3c Beállítások/Konfiguráció
4. Vissza gomb
5. Start/Szünet gomb

Érintőképernyő

Receptfelület

- Receptkatalógus. Lehetővé teszi az ábécé sorrend és a kategóriák szerinti szűrést.
- Kedvencek. Lehetővé teszi kedvencek hozzáadását vagy törlését.
- Előzmények. Lehetővé teszi a főzési előzmények megtekintését vagy törlését.

Módok Interfész

- A következő sütemény módok közül választhat: Egyéni (DIY), Sütés, Grill, Sütőben sütés, Sült krumpli, Pizza, Pírtós, Szárítás, Előmelegítés.
- Kijelzi az egyes kiválasztott módok idő- és hőmérsékletértékeit. Egyidejűleg megtekinthetők a sütemény módok: Forró levegős sütés (légkeveréses), Alsó-felső sütés (vízszintes dupla hullámok), Felső sütés grillezéshez (csak felső hullám) és Alsó sütés (csak alsó hullám).
- Lehetővé teszi a főzési folyamat elindítását vagy szüneteltetését.
- A megfelelő üzemmódokban a képernyőn megtekinthető az előmelegítés.

Beállítások és konfigurációs felület

- Kiválaszthatja a sütő kezelőfelületének nyelvét.
- Lehetővé teszi a Wi-Fi kapcsolat aktiválását az elérhető hálózatok listájából választva.
- Lehetővé teszi a mobilalkalmazással való párosítás aktiválását vagy inaktiválását.
- A készülék visszaállítható a gyári beállításokra.
- Lehetővé teszi az eszközinformációk megtekintését.
- Kiválaszthatja az inaktivitás miatti automatikus kikapcsolás aktiválásának idejét (Automatikus kikapcsolás).

Használat

1. A sütő használata előtt győződjön meg arról, hogy a levegő bemeneti és kimeneti nyílásai nincsenek elzárva.
2. ábra
 - 1- Levegőbemenet
 - 2- Levegőkimenet
2. A felső tálcát a Grill és a Hasábburgonya funkciókhoz használják.
3. A középső tálcát a pizza, pírtós, szárítás és barkács funkciókhoz használják (a forrólevegős fritőz kosár is használható a középső tálcán).
4. Az alsó részt a Sütés és Sütő funkciókhoz használjuk.
Megjegyzés: Nagyobb hozzávalók esetén ajánlott azokat az alsó pozícióba helyezni, mivel ez segít megakadályozni az odaégésüket.
5. Sütés után a felület nagyon forró lesz. Ne vegye ki azonnal a hozzávalókat. Nyissa ki a tartályt 15 fokos szögben, és hagyja hűlni 5 percig, mielőtt kiveszi.
6. Minden használat után alaposan tisztítsa meg a tartozékokat és a termék belsejét, hogy elkerülje a kellemetlen szagok kialakulását a következő használat során.

Figyelmeztetések:

- Az égési sérülések elkerülése érdekében ne érintse meg a sütő felületét működés közben.
- Mossa el a tartozékokat meleg vízzel, és puha ruhával tisztítsa meg a belsejét. Győződjön meg róla, hogy teljesen száraz, mielőtt legközelebb használná.

Automatikus kikapcsolás mód

- 1- Válassza a főoldal jobb felső sarkában található „Beállítások/Konfiguráció” gombot.
- 2- Nyissa meg a Beállítások felületet, és válassza az „Automatikus kikapcsolás” ikont.
- 3- Ez az üzemmód 5, 10 és 20 perces beállításokat kínál, az alapértelmezett beállítás 10 perc. Ha a sütőt nem használják, vagy bármilyen művelet végrehajtának a kiválasztott időn belül, a sütő és a kijelző automatikusan kikapcsol. A gyári beállítások visszaállítása az időzítőt 10 percre állítja vissza.

Megjegyzés: Miután a sütő és a kijelző kikapcsolt, nem lehet őket újra bekapcsolni a kijelző megérintésével; újra meg kell nyomni a bekapcsológombot.

Menü mód

Az alábbi táblázat javaslatokat tartalmaz a sütési időkre, hőmérsékletekre és adagméretekre vonatkozóan a különféle, levegőn süthető ételekhez. Ha az adagok nagyobbak vagy kisebbek a javasoltnál, az optimális eredmény elérése érdekében módosítsa a sütési időt.

Program	Kép	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Emlékeztető a fordulásra
Testreszabott (DIY)		200 (60-230)	25 (0-60 láb)	PÖRGÉS
Sült (Roast)		190(60-230)	30 (0-60 láb)	
Grill (grill)		200 (60-200)	10 (0-60 láb)	PÖRGÉS
Süt (Bake)		180 (60-230)	20 (0-18 m)	
hasábburgonya (French fries)		220 (60-230)	20 (0-60 láb)	PÖRGÉS
Pizza		210 (60-230)	15 (0-60 láb)	

Pirítós (Toast)		1-5. szint	1. szint: 4' 2. szint: 6' 3. szint: 10'25" 4. szint: 12' 5. szint: Barkácsolás	
Dehidratál (Dehydrate)		60(60-100)	6 óra (0 óra - 12 óra)	
Előmelegítés (Preheat)		200 (60-200)	3 (0-60 láb)	

- Osztályzatok:
- Néhány menüpontnál a sütési idő felénél megjelenik egy keverés ikon. Amikor megjelenik a keverés ikon, ajánlott az összetevőket megkeverni az egyenletes főzés érdekében.
 - Ha olyan ételt készít, amelyek nem szerepelnek az alapértelmezett menüben, az Egyéni (DIY) programmal az igényeinek megfelelően módosíthatja a paramétereit.
 - Az előmelegítési program alatt a megfelelő ikon sárgán villog a jobb felső sarokban. Miután az előmelegítés befejeződött és egy másik program elindult, az ikon szürkére vált.
- Megjegyzés: Az előmelegítés 200°C-on 3 percig tart.

Főzési beállítások

Mód	Hozzávaló	Konfiguráció	Súly	Pozíció	Evőeszközök	Pörgés
Személyre szabott	Tojásos piték	180°C, 8-10 perc	12 darab	Fél	Tálca	Nem
	Szárnyak	210°C, 15-20 perc	560 gramm	Fél	Tálca	Igen
	Fagyasztott csirkefalatkák	210°C, 20-25 perc	700 gramm	Fél	Tálca	Igen
	Kenyér	160°C, 16-18 perc	400-500 g	Fél	Tálca	Nem

Sült	Egész csirke	200°C, 40-45 perc	1200-1500 g	Alacsonyabb	Sütőrács/tepsi	Igen
	Lazacfilé	170°C, 15-20 perc	400-600 g	Fél	Sütőtálca	Nem
Grill	Makaróni és sajt	200°C, 10-15 perc	400-500 g	Kiváló	Sütőtálca	Nem
	Grillezett húskok	210°C, 15-20 perc	700 gramm	Kiváló	Rack	Igen
	Hal	210°C, 15-20 perc	1500 gramm	Kiváló	Rack	Igen
Süt	Sütemények	180°C, 10-12 perc	10-12 darab	Fél	Sütőtálca	Nem
	Csokoládé-torta	180°C, 20-30 perc	300-600 g	Fél	Sütőtálca	Nem
Chips	Fagyasztott burgonya	190°C, 15-18 perc	450 gramm	Kiváló	Sütőkosár	Igen
	Házi krumpli	180°C, 25-30 perc	650 gramm	Kiváló	Sütőkosár	Igen
Pizza	Pizza	220°C, 12-17 perc	26-30 cm	Fél	Sütőtálca	Nem
Pirítós	Puha kenyér	4. szint, 4 perc 45	4 szelet	Fél	Rack	Nem
Dehidratál	Almák	60°C, 8 óra	2-4 darab	Fél	Sütőkosár	Igen
	Banán	60°C, 8 óra	2 darab	Fél	Sütőkosár	Igen

Megjegyzés: A fenti receptekben szereplő sütési időt a gép három perces előmelegítése és a hozzávalók behelyezése után mérjük.

5. WIFI KAPCSOLAT ÉS ALKALMAZÁS

A következő QR-kód beolvasásával letöltheti az alkalmazást, hozzáférhet a kézikönyvhöz, útmutatókhoz és a technikai támogatáshoz.



- 1- Ha először használja az alkalmazást, létre kell hoznia egy fiókot; ellenkező esetben jelentkezzen be.
- 2- Miután belépett a Cecotec alkalmazásba, koppintson a jobb felső sarokban található „+” ikonra. Ezután válassza az „Eszköz hozzáadása” lehetőséget.
- 3- Kapcsold be a sütőt, és a főképernyőn válaszd ki a „Beállítások/Konfiguráció” lehetőséget, amelyet a jobb felső sarokban találsz egy fogaskerék ikonnal. Válaszd ki a „Csatlakozás” lehetőséget, és kapcsold be a „Ki/Be” feliratú kapcsolót.
- 4- Térj vissza a Cecotec alkalmazásba, és látni fogod, hogy az eszköz villog a tetején, jelezve, hogy készen áll a párosításra. Válaszd ki a folyamat folytatásához, és kövesd az alkalmazásban megjelenő lépéseket.

A terméket manuálisan is megkeresheted és hozzáadhatod. Lépj az oldalsó menübe, válaszd ki a megfelelő termékcsaládot, és keresd meg a termékmodellt. Koppints rá a párosítási folyamat megkezdéséhez, és kövesd az alkalmazásban található lépéseket. Az első sikeres párosítás után az eszköz mentésre kerül a telefonodon, és az alkalmazáson keresztül hozzáférhetsz hozzá, hogy kezelhesd az összes funkcióját.

Osztályzatok:

- 1- Ez az eszköz kompatibilis a 2,4 GHz-es Wi-Fi hálózatokkal GHz és 5 GHz.
- 2- Az eszközt leválaszthatod az alkalmazásról, ha megnyitod az eszközpanelt (ahol az összes funkciója megjelenik), majd a Beállítások menüpontban kiválasztod az „Eszköz eltávolítása” lehetőséget, ahol a regisztrált adatokat is törölheted.

Ha manuálisan szeretnéd csinálni, menj az eszközödre, válaszd a „Beállítások/Konfiguráció” lehetőséget, majd a „Csatlakozás (Link)” lehetőséget, és kapcsold be a „Visszaállítás” feliratú kapcsolót. Az eszköz ezután automatikusan leválasztja magát.

6. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- A tisztítási feladatok megkezdése előtt győződjön meg arról, hogy a sütő ki van kapcsolva és teljesen lehűt.

Belső tisztítás

- A sütő belsejének tisztításához puha, nedves ruhát használjon.
- Makacs foltok esetén használjon szódobikarbóna és víz keverékét. Vigye fel a keveréket, hagyja állni néhány percig, majd törölje le.
- Kerülje a súrolószerek vagy súrolószivacsok használatát, amelyek károsíthatják a felületet.

Külső tisztítás

- A sütő külsejét nedves ruhával és enyhe mosogatószerrel tisztítsa.

- A felületeket alaposan szárítsa meg, hogy elkerülje a vízfoltokat.

Sütőajtó

- Tisztítsa meg az ajtó üvegét nem súroló hatású üvegtisztítóval.
- A foltok elkerülése érdekében alaposan szárítsa meg.

Tálcák és állványok

- Mossa el a tálcákat és a rácsokat meleg, szappanos vízzel.
- Öblítsd le és szárítsd meg teljesen, mielőtt visszateszed őket a sütőbe.

Rendszeres karbantartás

- Rendszeresen ellenőrizze a kábeleket és csatlakozókat, hogy ne legyenek sérülések.
- Ellenőrizze, hogy a sütő funkciói megfelelően működnek-e. Ha bármilyen problémát észlel, vegye fel a kapcsolatot a Cecotec hivatalos műszaki ügyfélszolgálatával.

Szagmegelőzés

- Süssünk egy félbevágott citromot a sütőben alacsony hőfokon néhány percig, hogy megszabaduljunk a benne lévő szagoktól.

7. PROBLÉMAMEGOLDÁS

A gyakori problémák azonosításához és megoldásához tekintse át az alábbi táblázatot. Ha nem tudja megoldani a problémát vagy meghatározni az okát, kérjük, vegye fel a kapcsolatot a Cecotec hivatalos műszaki támogatási szolgálatával. Biztonsága érdekében kerülje a készülék szétszerelését vagy javítását.

Probléma	Lehetséges megoldás
Fekete füst jön ki a sütőből	Azonnal húzza ki a sütő csatlakozóját a konnektorból. A fekete füst arra utalhat, hogy az étel odaégett, vagy elektromos probléma van. Ha nem odaégett ételről van szó, vegye fel a kapcsolatot a műszaki támogatással.
Műanyag szag magas hőmérsékleten	Lehet, hogy a gyártási folyamatból származó maradék szag. Ha továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot a műszaki támogatással.

A képernyő bekapcsol, de a program nem indul el.	a. Ellenőrizze, hogy a jelzőkapcsoló be van-e kapcsolva; b. Győződjön meg arról, hogy a tálca vagy a rács megfelelően van elhelyezve a készülékben.
Az étel nincs kellően átsütve	a. Ha az étel nagyon sűrű, ossza kisebb adagokra; b. Szükség szerint növelje a főzési időt.
A képernyő nem kapcsol be csatlakozáskor	a. Ellenőrizze, hogy van-e áram, és hogy a csatlakozódugó megfelelően működik-e; b. Ha a probléma továbbra is fennáll, akkor belső hibáról lehet szó; vegye fel a kapcsolatot a műszaki támogatással.
E-1 riasztás	Ez a felső NTC érzékelő hibáját jelzi. Lépjen kapcsolatba a műszaki támogatással.
E-2 riasztás	Kommunikációs probléma a NYÁK panellel. Lépjen kapcsolatba a műszaki támogatással.
E-3 riasztás	Túlmelegedési figyelmeztetés. Hagyja kihűlni a sütőt, mielőtt újra használná.

8. MŰSZAKI ADATOK

Termék: Bake&Fry 2600 Touch Connected
Termékaazonosító: EU01_123402
Névleges teljesítmény: 1800 W
Feszültség: 220-240 V
Frekvencia: 50-60 Hz
Wi-Fi hálózat típusa: 802.11b/g/n(HT20)
Frekvenciasáv: 2400-2483,5 MHz
Maximális emissziós teljesítmény: ≤ 20 dBm

- A készülék energiafogyasztása kikapcsolt üzemmódban 0,5 W.
- Az az időszak, amely után a készülék automatikusan kikapcsolási módba lép, 10 perc.

A műszaki adatok előzetes értesítés nélkül változhatnak a termék minőségének javítása érdekében.
Kínában készült | Spanyolországban tervezték

9. ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK ÚJRAHASZNOSÍTÁSA



Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a vonatkozó előírásoknak megfelelően a terméket és/vagy az akkumulátort a háztartási hulladéktól elkülönítve kell ártalmatlanítani. Amikor a termék eléri hasznos élettartama végét, el kell távolítani az akkumulátorokat, és el kell vinni azokat a helyi hatóságok által kijelölt gyűjtőhelyre.

Az elektromos és elektronikus berendezések és/vagy a hozzájuk tartozó elemek ártalmatlanításának legmegfelelőbb módjával kapcsolatos részletes információkért a fogyasztónak a helyi hatóságokhoz kell fordulnia.

A fenti irányelvek betartása segít megvédeni a környezetet.

A nemzeti csomagolás-újrahasznosítási rendszerekről és azok jelöléséről weboldalunkon talál információkat.

10. GARANCIA ÉS SAT

A Cecotec a vonatkozó szabályozásokban meghatározott feltételeknek és határidőknek megfelelően válaszol a végfelhasználónak vagy a fogyasztónak a termék kiszállításának időpontjában fennálló bármilyen nem megfelelőség esetén.

Javasoljuk, hogy a javításokat szakképzett személyzet végezze.

Ha problémát észlel a termékkel kapcsolatban, vagy bármilyen kérdése van, kérjük, vegye fel a kapcsolatot a Cecotec hivatalos műszaki támogatási szolgálatával a +34 96 321 07 28 telefonszámon.

11. INFORMÁCIÓK A CSATLAKOZTATOTT TERMÉKEK ÁLTAL AZ (EU) 2023/2854 RENDELETTEL („ADATRENDELET”) ÖSSZHANGBAN TÁROLT ADATOKRÓL

A Cecotec összekapcsolt termékei és kapcsolódó szolgáltatásai olyan termékek, amelyek használatuk során különféle adatokat és információkat generálnak. Az adatvédelmi rendelettel összhangban ez a dokumentum tájékoztatást nyújt a Cecotecnek a keletkezett adatokkal kapcsolatos jogairól és az adatokhoz való hozzáférés módjáról.

Ez a jog lehetővé teszi az adatok bármilyen jogszerű célra történő felhasználását, beleértve, de nem kizárólagosan, a termék és/vagy szolgáltatás optimalizálását, illetve harmadik felekkel kötött értékesítés utáni szolgáltatások igénybevitelét.

Felhasználóként az Adatvédelmi Rendeletben meghatározott kereteken belül gyakorolhatja

hozzáférési jogát a data.act@cecotec.es e-mail címen. A létrehozott adatok védelme – valamint a csalás vagy személyazonosság-lopás megelőzése – érdekében a CECOTEC további információkat kérhet felhasználói státuszának ellenőrzéséhez.

Az adatokat egy meghatározott ideig tároljuk.

12. SZERZŐI JOG

A jelen kézikönyvben található szövegekhez fűződő szellemi tulajdonjogok a CECOTEC INNOVACIONES, SL tulajdonát képezik. Minden jog fenntartva. A kiadvány tartalma a CECOTEC INNOVACIONES, SL előzetes írásbeli engedélye nélkül tilos egészben vagy részben reprodukálni, adatrögzítő rendszerben tárolni, továbbítani vagy terjeszteni semmilyen módon (elektronikus, mechanikus, fénymásolás, rögzítés vagy hasonló).

13. EU MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT



A Cecotec Innovaciones ezennel kijelenti, hogy ez a Bake&Fry 2600 Touch Connected pultsütő, EU01_123402 modell, megfelel a rádióberendezésekre vonatkozó 2014/53/EU irányelvnek.

Az EU megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a következő internetcímen érhető el:

<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

- ىلع ميس 10 قفاسم كترت عم ،دودسم ريغو اُوتغم جتنملا نم يولعل ا عزجلا ىقبي نا بجي جتنملا بطني جمل قطنملا قفاظن ىلع ظفاح .تيومتلا تاحتف دُست ال .رسيال او نميال انيبنال
- ىرخالا فحاوزلاو ريصارصلا لوخد عنماو
- قلابالا داوملا و ا رياتسلا نم برقلاب هعضت ال ؛حطس لكشب جتنملا عضو بجي
- ىرخالا لامتشال
- مادختسال اناثا نرفلا كترحت ال

4. لي غشيتلا

لي غشيتلا ةحول

3 لكشلا

1. فاقيا لاي غشيتلا رز
 2. (فاقيا لاي غشيت) قيلخال ا ءاضالا رز
 3. قيلاتلا تارايل ا عم ءيسمل قشاش
- تافصو 3a
- ب3 عاضو
- 3c نيوكت/تادادع
4. عوجل رز
 5. تقوُملا فاقيا لاي غشيتلا رز

تاسملال

فصوالا ءءاو

- تائفل بسحو يدجبالا بيترتلا بسح ءيفصتلاب حمسي .ماعظلا تافصو جولاتك
- قلفصملا فذح و ا قفاضا ل كل حيئت .قلفصملا
- مفذح و ا يفظلا ل جسرع ل كل حييتي .ل جسلا

عاضوالا ءءاو

- صيحت ،(كسفنبا هعنصا) صصخم :قيلاتلا يفظلا عاضوا نيبي رايتخالا ل كل حييتي
- قبسم نيخست ،فيفجت ،صمحم زبخ ،ازتيب ،قيلقم سطاظب ،زبخ ،ءاوش
- ضررع نكمي ،هسفن تقولا يف .راتخم عضو ل كل ءارحلا ءجرو تقولا مي ق زاهجلا ضرعي
- لفسالا ىلعال نم زبخلاو ،(ءجورملا مادختساب) نخال ا ءولاب زبخلا :قيلاتلا زبخلا عاضوا ءجومب) لفسالا نم زبخلاو ،(طقف ءيولع ءجومب) ءوشلل ىلعال نم زبخلاو ،(ءجودزم ءيوقفا تاجومب) (طقف ءيلفس
- اتقوُم اهفايا و ا يفظلا ءيلمع ءدب ل كل حييتي
- قلابالملا عاضوالا يف قشاشلا ىلع قبسملا نيخستلا ءيلمع ضررع نكمل نم

نيوكتلاو تادادعالا ءءاو

- نرفلا ءءاو ءغل رايتخا ل كنكمي

1. تانوكمل او ازالا

1 لكشلا

1. TFT سمل قشاش
2. ءيسي ىرلا ءحوللا
3. بابلا ضيقم
4. باب
5. عطقلا صرق
6. زبخ ءينيص
7. نرفلا فر
8. يلقلا قلس

نظوحم

.جتنملا تاموسر عم اامت قباطتت ال دقو ءيطيطخت تال يثمت يه ليلا اذه يف ءوجوملا تاموسرلا

2. مادختسال لبقي

- كنكمي .متبلع نم زاهجلا جرخا .لقنلا اناثا هتيامل قممصم قوبع يف زاهجلا اذه يتاي
- تاجتلا لاج يف زاهجلا فلت بئجتل نم ا نكم يف ىرخالا فيلغتلا داومو .قيلصالا قبلعلا بظافتلا عيمج ريوت ءءاع نم لكاتف ،قيلصالا قوبعلا نم صلختلا يف بغر ت نك اذا .ال بقتسم لقن ىلا
- حيحص لكشب اهتاوتحم
- و ا صرق يا ءوجو لاج يف .ءدي قلاحب امن او تانوكمل او ازالا عيمج ءوجو نم لكاتلا ىجري
- روفلا ىلع كني توكتيس قكرشل ءيمسرلا ينفلا مءلا قمذب لاصتالا ىجري ،فلت

قبلعلا تايوتحم

- قلاوطلا حطس نرف
- زبخ ءينيص
- فر
- يلقلا قلس
- زبخلا تاتف ءينيص
- اذه تاميلعتلا ليلد

- كئءاءع عبتت ءينكمل ىلع ظافحلل كلذو ،جتنملا نم يلسلستلا مقرلا قلازاب مقت ال
- ءءءاسملا بلط قلاح يف حيحص لكشب

3. بيكرتلا

- نارود ىلع ظافحل بجو ؛ضررلا نم ميس 85 نع ديزي عافترا ىلع جتنملا عضوب ىصوي
- هلي غشت اناثا جتنملا لوح ءوللا

يبتلا قم عطلأ فلت تخمل ص صحلأ ما جأ و قرارحلأ تاجردو يبطلا تاقوا نأشب تايصوت يلباتلا لودجلا مئقي
يبطلا تقو ليدعت يجر ي حرتقملا نم ر غصأ وأ ربكأ ص صحلأ ناك اذإ . ن خ اسلا ءاولم اب اهيلق نكمي
جئ ائبلا لضفأ ىل ءلوصحلل

مدختسی

2 لكشړل

- 1- عاوملا لخدم
- 2- عاوملا جر خم

2. س. طاطبلا یل قو ءاوشلا فی اظول ءیول علأ ءین یصلأ مدختست

3. ريضحتالو فيفجحتالو صي مـجـتـالو ازتي بل فئاطول يطسول ةين يـصلـا مـدخـست
(.يطسولا ةين يـصلـا لـعـى ءالو لـقـلـا ءلـس مـادخـستـا اـضـى اـنـكـمـى) تـاذـلـا

4. زبخل او صیحتل فی اظول یلفسل ا عزجل ا مدختسئ

يُدْعِ دُعَايَ كَذَلِكُ نَأْلُ، يَلْفِئُ سَلَا عِزَّ الْجَلِيْفِ اِهْضُوبِ حِصْنِيْ، قَرِيْبُ كَلِّ تَانِ وَكُمْلُ قَبْسِنَا ابْ: قَطْحُ الْمَقَارَاتِ اَلْاِمِ اَهْ عِزْمِ

5. 15 قىيواز باءاعول حفتا. ارؤف تانوكملا چرخت ال. ادج انؤاس حطسلا نوكتيس، زبخل دعب
ه. ج ارؤا لبق قئاقد 5 قئمل دربى طئرتا و طئرد

6. رومظ عن عمل مادختسا لك دعب اديج جتتمل نم يل خادلا عزجل او نفاق لملا فيظنتب مق
يل اتلا مادختسا لانثا ةهرك حئاور

تاریخ:

قورحلا عنمل هلى غشت ءانثا زرفلا حطس سمل بن جت

نم ذكأت. لخدل انم افبظن تل قم عن شامق عطق مدختساو ففادلا ءامل اب تافق حل مل لسغا
رر خأ قرم امد اختسا لببق أمدت افافج

ی ی اقل تل ا لی غشتل ا فاقی ا عضو

1- ئەيسىي ئىرلا نىم يىلا ئەيولغا ئەيوزال يىف دوجوملا «ئىيوكىتل/تادادغال» رز ددح

2- «يٰۤاَيُّهَا قُلْتُ اَلَيْسَ لِيْ غَشَّتٌ اِفَاقِيْ» «قَنُوقِيْ» دَحْوَ تَادَادِ عِلَالِ هَهْ جَاوِ اِلٰلِ خُدا

3- لاج يف .قئاقء 10 ءءءل يضا رءءفا ءاءا ءم ،ءقئقء 20 و 10 و 5 ءارايء ءءول اءه ءءءئ
ءءءا ءءل و رءفا لئ ءءء فا قئاقئ ءءئس ،ءءءءل ءقول لال ءئلم ءئ ءئ اءا و ا رءفا ءاءءءا ءء
قئاقء 10 ءل ءقؤل ءطء ءئ ءئس ءءل ءاءءل ءطء ءءاء .ءئءاقءل

بجى؛ قشاشلا سمل قيرط نعامطيشنت قداغ نكدمى ال، قشاشلاو نرفلا لىغشت فاقى؛ درجمب: قشاحالم
رىخا قرق قاطلا رزىلى طغضلا كىلى

صم جم زب خ (Toast)		1 نم تايوت سمل 5 ىلا	4' 1: يوت سمل 6' 2: يوت سمل مادقأ 3: يوت سمل 10'25" 12' 4: يوت سمل فققي قد 5: يوت سمل لئس فن ب اه عنصا
فنج (Dehydrate)		60(60- 10 0)	6 H (0H- 12H)
قب سمل ا ني خ سمل (Preheat)		200 (60-200)	3 (0'-60')

دنع .ي.هبطا تقو فصتئتم يف ببيلقتلا زمر رملطيس ،ئمئاقا قابطأ ضعبل قيسئلباب
يواسئلباب اهجنن نامضل ئانوكئملا ببيلقتب حصنئ ببيلقتلا زمر ؤيؤر
جمئرب مادختسا لئن كمئف ،ئفضرئفئال ؤمئاقلا يف ؤيردم ريغ قمعطا يهطب موقت تنك اذإ
لئفئاجايئجال اؤفؤ ئامئل عملأ طبضل (DIY) صيئخئتلا
ئويواؤلا يف رففصألا نوللأب لباقملا زمزلأ ضمئويئ :قبئسملا نيئخسئتلا جمئرب ؤانئأ
نوللأ ىلأ زمزلأ لوءئتئئ ،رئخ جمئرب ؤدبئو قبئسملا نيئخسئتلا لامئكأ درجمئو .ئئمئلا ؤيولعلا
يئدمزلأ
ئؤيؤم ؤيردم 200 ؤرارح ؤيردم نع ؤئاقؤ 3 قبئسملا نيئخسئتلا قرئغئئئ :قظلمالم

في ظننت لأم عأى أب عبدل لبقي أم امت دربي مكرتو نرفلا ءافط ن م دكأت -

يَلْخَاد فَيَظْنَت

- نرفدا نم يل خادل عزجل فيظننل تبطرو قم عن شامق عطق مدختسا
- طي،خل عض .جوي دوصلا تانويركي يو عامل نم آلول حم مدختسا ،قب عصل عقبلا علازل
- .حسم ا مٲ ،قئاقذ عض بل طكرتاو
- .طسلا فلتت دق يتلا نئش خل فيظننل تاداسو وأ مئش الكل تا فظننل ا مدختسا بن جت

ي ج را خلا في ظن ت لا

- لددت عم فظنمو ؤلل بلم شاق ؤعقوب نرفلا نم يجرخال ؤزجال فظن
ءامل ؤقوب بن جتل أدي ج حطس أالفج -

نرفلا باب

- طشاك ريغ جاجز فظنم مادختساب بابال جاجز فظن
- عقيل رو هظ بن جتل آدي جي في فجلتلا نم دكأت

فوفرل او ین او صلا

- نوب اصل او ین فادال اء ما لب فو فرل او ین او صلا لسغا
- نر فل ىل امتداع لبق اء مات اء ففج اء فطشا

عقرو دلا قنای صلا

- فلت يأوجو مدغم ذكأتل يروذ لكشب سابقم لاو طالب الكلا صجف مق
- لاصتال اچري ،لكاشم يأوجو لاح يف .حي حص لكشب لم عت زرفلا فئاظو أن نم ذكات
لكي توكيس فكشركل ميسرلا ينفلام عدل دمخب

حی اور لا عنم

- نم صل ختلل قئ اقد عضبل ءضفخ نم قرارح ءجرد ىل ع زرفلا يف قنوم يل فصن ي مطب مق
ةقلا علأى اورلا

7. تال كشملا ل ح .

امببس ديدحت وأقل كشم الما لح نم نكعت مل اذا املحو عى اشل لكاشم الما ديدحتل يل اتلا لودجلا عجار
كفيوكيس فكرشل عيمسرلا ينفل معدل فمخبل لاصتالا حيرفي
كسفن بصال وا زامل كى كفت بنجت ،كتمالس لع اطفال

مفج	حافستلا	8، ديويئم عجرد 60 تاعاس	عطق 2-4	فصن	يلقلا قلس	معن
	زوملا	8، ديويئم عجرد 60 تاعاس	ناتعطق	فصن	يلقلا قلس	معن

عضوو قی اقد ثالث قڈمل اُقبسم زاہجل نی خست دعب ہال عا تافصول ایف زبخل تقو سایی مئی :قظحالم
بل خاد تان و کمل



5. یاف یاولا تا قی ببطتو لاصتا

رايخ ىلە لوصحلا كىنكىمى، يىلتىز سالا تىباچىتىسالا زىمر حىسم لال خنىم
ينىفلا مەيدال، ئەلدال، ىلىدال، لوصولال، قىبىپىتلى لىزىنت

- 1- «باسح ءاشن إىلإ حاجتسرف ،قىبىطىل اءىف مءختست یتىلأ ىلوالأ قرىلأ یه مءه تنك اءا
لوخىل لىچىستب مقف ،الو
- 2- ىلع رىقنأ ىنىمىلأ ءىولعلا ءىوزلأ ىلإ لىقنأ ،Cecotec قىبىطت ىلإ لىلوىء ءرچمب
«زاهج قفاصل» رايخ ءءح مٲ. «+» قنوقأ
- 3- ىف اءچتس یتىلأ ،«نىوئىلأ/اتاءءعلا» رىخأ ،ءىسىزىلأ ءشاشل نمو ،زىفلأ لئش ،نألا
ىسملأ ءاتىفملأ لئشؤ «(طبرىلأ) لاصتال» رىخأ مٲ .سرت زمر لكش ىلع ىنىمىلأ ءىولعلا ءىوزلأ
«لىلئش/افاقىا»
- 4- زهأ نأ ىلأ رىشى امم ،ىلألأ ىف ضموى زهأچلأ ىرتسو ،Cecotec قىبىطت ىلإ عچرا
قىبىطىلأ ىف ءضوملأ ئاوطىلأ عىتاو ءىلمعلا ءعباتملأ مءء .نارتقال

[illegible]

تاجردل

- 1- زتره‌جاي جي 5 زتره‌جاي جي زتره‌جاي جي 2.4 دتر ب ي ا ي و تالف بيش عم و فواتم زه‌ال اذه
- 2- ضرع مدي ثي جي زه‌ال احوال لالو لالو ن ق ي بطل ن ع زه‌ال لصف لئ كم م
تان ايبلا فذح اضي ا لئ كم م ثي جي ، زه‌ال ا لالو ا دي دحتو تاداد لال لالو لالو ، هئي اطو عي م
ل. ل. ل.

الاصطالاح رتخا دث ، «نيوكتلت/اتداداعل» ددحو ، كلزاهج اىل لقتناف ، ايؤدي كلذب مايقلا لضرقت تنك اذا ائى اقلت زاهجلا لصف كلذ دعب متيس . «طبضل اءاع» ميسمل حاتفمل اى غشيتب مقو ، «طبرل»

جتنملا دوج نيسحتل قيسم راعش! نود فينفل تافصاوملا ريغتت دق
ينابس! ميمصت | نيمصلا يف عنص

9. فينورتكلال او فيئابرهكلا تادعمل ريودت قداع



لو جتنملا نم صلختلا بجي، اهب لومعمل حئاولل اقفسو، هنأ ىلإ زملا اذه ريشي
جتنملا اذه رمع ءامتنا دنع . فيلزنملا تايفنلا نعل لصفنم لكشب فيراطبلا وأ
فيلجمل تاطلسلا امدحت عيمجت قطن ىلإ ملقنو تايراطبلا قلازا بجي، فيضارتفالا
فيئابرهكلا تادعمل نم صلختلا بسنالا فيرطلا لوح قلفصم تامولعم ىلع لوصحلل
تاطلسلا لاصتالا كلفتمملا ىلع بجي، امل قلابقمل تايراطبلا وأ/و فينورتكلال او
فيلجمل

فيئابلا فيامح يف دعاسيس هالعأ قروكفملا تاداشرللاب مازتلال ن!

فينورتكلال انقوم ىلع امتاملاو فينطولا تاوبعل ريودت قداع! قمنأ لوح تامولعم ىلع روثلعل مكنكمي

10. SAT و نامضل

قوابملا مدع قلاح يف كلفتمملا وأ فيئاملا مدختسملا ىلع درلا فيلووسم Cecotec قفرش ىلوتمس
اهب لومعمل حئاوللا امدحت يتلا فيئاملا ديعاوملاو مكالالو طورشلل اقفسو جتنملا ميلست تقو قنوجوملا
ن. فيصصتم نييف قفساوب حالصلا تايلمع مبت نأب ىصوي
فيهمرلا فينفل مغل قفدخب لاصتالا ىجري، قلىسأ ي كيدل تنك وأ جتنملا يف قلكشم تفشتكا اذ!
+34 96 321 07 28 مقرلا ىلع لاصتالا قيرط ن Cecotec قفرشل

11. داحتالا) حئال اقفسو قلفتمملا تاجتنملا قفساوب قنخمل تانايبل نعل تامولعم

(”تانايبل حئال“) 2023/2854 (يبوروال

فيامح حئال اقفسو . امدختسا ءانثا ءعونتم تامولعمو تانايبل قلفتمملا Cecotec تامدخو تاجتنم جتنن
قلمولا تانايبل قلفتمملا ايف كقوقح لوح Cecotec قفرشل تامولعم قفيثولا مده موقت، تانايبل
اهيل لوصولا فيفيكو

رصلال لالاملا ليلبس ىلع قلفملا يف اهب، فينوناق ضرغ يال تانايبل امدختسا قحلا اذه كفل حيتي
قشلا فارطا عم عيبل دعب ام تامدخ ىلع دقاعتلا وأ قمدخل وأ/و جتنملا نيسحت

ماظن اهيل صني يتلا دودحلا نمض، كفتانايبل ىلإ لوصولا يف كقوقح قسرامم كلفممي، امدختسم كفتفصب
تانايبل فيامحلو . data.act@cecotec.es فينورتكلال ديربل ربع لصاصتلا قيرط ن، تانايبل فيامح
قلاح نم ققحتلل فيفاضل تامولعم CECOTEC قفرش بلطت دق، فيول ققرس وأ لايتحلال انعمو، ءاشنملا
كمدختسا

قدهم فينمز قرتفل تانايبل نيزخت متي

لمتحم لح	قلكشم
ناخدلا ريشي دق . أروف ءابرطلا نعل نرفلا لصفلا اذ . فيئابرهك قلكشم دوجو وأ ماعطلا قارتحا ىلإ دوسالا مدلاب لصفاف، ماعطلا قارتحا نعل أجتان ناخدلا نكي مل فينفلا	نرفلا نم دوسا ناخد دعاصتي
اذ . فينصتلا فيلمع نم فيقبتسم حئار مده نوكت دق فينفلا مدلاب لاصتالا ىجري، ترمتمسا	قارحلا تاجرد دنع فيكييتسالاب حئار فيلاعل
قراشالا حاتفم ليغشت نم ققحت . أ يف جيحص لكشب فرلا وأ فينيرلا عضو نم دكأت . ب قدهولا	أدبي ال جمانربلا نكل، ءاضم قشاشلا
ءازجأ ىلإ هميسقتب مقف، اذ كلفم ماعطلا ناك اذ! . أ رغصأ قراشالا بسح يهطلا تقو قدايزب مق . ب	أديج خوبطم ريغ ماعطلا
لكشب لمعي سبالا نأو ققاط رصم دوجو نم دكأت . أ جيحص أيلاخاد ألق قلفم دق، قلكشملا ترمتمسا اذ! . ب فينفلا مدلاب لصفاف	لاصتالا دنع قشاشلا لمعت ال
يولعل NTC رعشتسم يف لقع دوجو ىلإ اذه ريشي فينفلا مدلاب لاصتالا ىجري	E-1 رانز
قوبطملا رئاوطلا قحولب لاصتالا يف قلكشم كانه فينفلا مدلاب لاصتالا ىجري	E-2 رانز زاهج
دربيل نرفلا كرتا . قراشالا قرد عافترا نم ريذحت ىرخأ قرم ممدختسا لبق	E-3 رانز

8. فينفل تافصاوملا

Bake&Fry 2600 Touch Connected جتنملا

EU01_123402 : فيجربملا جتنملا مقر

طاو 1800 : فيمسالا قردقلا

تلف 220-240 : فيئابرهكلا دوجل

زتره 50-60 : ددرتلا

Wi-Fi: 802.11b/g/n (HT20) قكبش عون

زتره اجم 2400-2483.5 : ددرتلا قاطن

طاو فيليم لبيسي 20 ≤ : شاعبرا قردق ىصقأ

طاو 0.5 ليغشت فاقيا قلاح ي في زاهجل ققاطلا كالمتمسا غلبي

قئاق 10 يه ليغشتلا فاقيا عضو في ايئاقلا زاهجلا لخدي امدعب يتلا قدملا

رشنل اقوق ح 12.

CECOTEC ڦٽرشل ڦٽوفرحم ليلدل اذه يف ڦدراول ا صوصنلل ڏيركفلا ڏيڪلما قوقح عيمج
ماظن يف منيزخت وا، ايئزج وا، ايٽيڪ روشنل اذه عوترحم جاتنل انداع زوجي ال INNOVACIONES, SL.
وا، ڏيريوصت وا، ڏيڪينلڪيم وا، ڏينورتڪل(ل) ڏليسو ياب عيذوت وا، ملقن وا، تامول عمل عاجرئسا
CECOTEC INNOVACIONES, ڦٽرشم نرم قبسجم يباتڪ نڌا لعل لوصحل اذود (مباش ام وا، ڏيليچست
SL.

يَبُورُ وَالْأَدَا حَتَّى لَعَقَ بِأُطْمَلَا نَالَ عِ 13.

Bake&Fry 2600 Touch نرف نا اذه بجو بم Cecotec Innovaciones فطرس نلعت
ميجوت عم قفاوتي، EU01_123402 زارط، فطواطلا حطس ىلع عضوي يذلا Connected
2014/53/EU وي دارلا تادام
تسرتنرئلا ناونع ىلع يبوروال داحتالاب صاخلا ققباطملا نالعل لم اكلا صنلا رفوتي
ىلئلا

<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

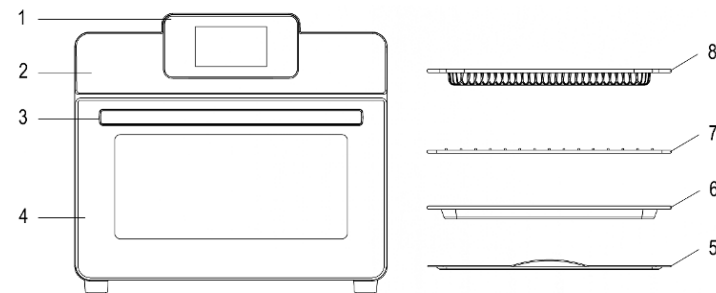


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

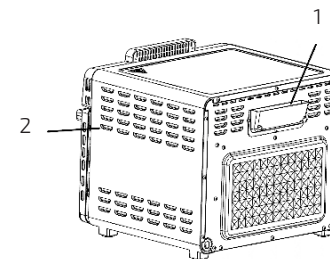


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

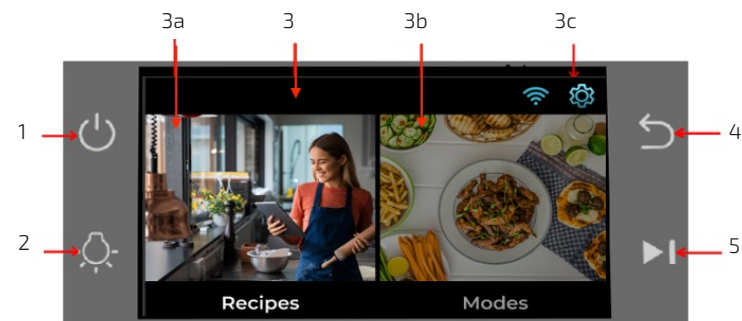


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3

www.cecotec.es

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

