

cecotec

BAKE&FRY 3000 TOUCH STEEL CONNECTED

Horno freidora / Air-fryer toaster oven



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

Instrucciones de seguridad	5
Safety instructions	7
Instructions de sécurité	9
Sicherheitshinweise	12
Istruzioni di sicurezza	14
Instruções de segurança	17
Veiligheidsinstructies	19
Instrukcja bezpieczeństwa	22
Bezpečnostní pokyny	24
Güvenlik talimatları	26

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	29
2. Antes de usar	29
3. Funcionamiento	30
4. Conectividad Wi-Fi y aplicación móvil	34
5. Limpieza y mantenimiento	34
6. Especificaciones técnicas	35
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	35
8. Garantía y SAT	35
9. Copyright	36
10. Declaración ue de conformidad simplificada	36

INDEX

1. Parts and components	37
2. Before use	37
3. Operation	38
4. Wi-Fi connectivity and mobile App	42
5. Cleaning and maintenance	42
6. Technical specifications	42
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	43
8. Technical support and warranty	43
9. Copyright	43
10. Simplified eu declaration of conformity	43

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	44
2. Avant utilisation	44
3. Fonctionnement	45
4. Connexion via Wi-Fi et App pour Smartphones	49
5. Nettoyage et entretien	49
6. Spécifications techniques	49
7. Recyclage des équipements électriques et électroniques	50
8. Garantie et SAV	50
9. Copyright	50
10. Déclaration de conformité simplifiée de l'UE	51

INHALT

1. Teile und Komponenten	52
2. Vor dem Gebrauch	52
3. Bedienung	53
4. App und Wi-Fi Verbindung	57
5. Reinigung und Wartung	57
6. Technische Spezifikationen	58
7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	58
8. Garantie und Kundendienst	59
9. Copyright	59
10. Vereinfachte eu-konformitätserklärung	59

INDICE

1. Parti e componenti	60
2. Prima dell'uso	60
3. Funzionamento	61
4. Connettività Wi-Fi e App	65
5. Pulizia e manutenzione	65
6. Specifiche tecniche	66
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	66
8. Garanzia e supporto tecnico	66
9. Copyright	67
10. Dichiarazione di conformità ue semplificata	67

ÍNDICE

1. Peças e componentes	68
2. Antes de usar	68
3. Funcionamento	69
4. Aplicação telemóvel e ligação Wi-Fi	73
5. Limpeza e manutenção	73
6. Especificações técnicas	74
7. Reciclagem de produtos elétricos e eletrónicos	74
8. Garantia e SAT	74
9. Copyright	75
10. Declaração de conformidade simplificada da UE	75

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	76
2. Vóór u het apparaat gebruikt	76
3. Werking	77
4. Wi-Fi-connectiviteit en mobiele toepassing	81
5. Schoonmaak en onderhoud	81
6. Technische specificaties	82
7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	82
8. Garantie en technische ondersteuning	83
9. Copyright	83
10. Vereenvoudigde eu-verklaring van overeenstemming	83

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	84
2. Przed użyciem	84
3. Funkcjonowanie	85
4. Łączność wi-fi i aplikacja mobilna	89
5. Czyszczenie i konserwacja	89
6. Specyfikacja techniczna	90
7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	90
8. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej	91
9. Prawa autorskie	91
10. Uproszczona deklaracja zgodności ue	91

OBSAH

1. Díly a součásti	92
2. Před používáním	92
3. Provoz	93
4. Připojení k síti Wi-Fi a mobilní aplikace	97
5. Čištění a údržba	97
6. Technické specifikace	98
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	98
8. Záruka a technický servis	98
9. Copyright	99
10. Zjednodušené eu prohlášení o shodě	99

İÇİNDEKİLER

1. Parçalar ve bileşenler	100
2. Kullanmadan önce	100
3. Cihazın kullanımı	101
4. Wi-Fi bağlantısı ve mobil uygulama	105
5. Temizlik ve bakım	105
6. Teknik bilgiler	106
7. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü	106
8. Garanti ve Müşteri hizmetleri	107
9. Telif Hakları	107
10. Basitleştirilmiş uygunluk beyanı	107

NOTA

03809 - BAKE&FRY 3000 TOUCH STEEL 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.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

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

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

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- All safety instructions must be closely followed when using the appliance.
- This appliance is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be carried out by unsupervised children.

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

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

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- Veuillez suivre ces instructions de sécurité très attentivement lorsque vous utilisez l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé dans les bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances s'ils sont surveillés et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'ils ont bien compris les risques qu'il implique. Empêchez les enfants de jouer avec le produit. Le nettoyage et l'entretien du produit ne peuvent pas être menés à terme par les enfants.
- Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
-  Ce symbole signifie : Attention, surface chaude. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.
- Assurez-vous que le voltage du réseau coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification de l'appareil et que la prise possède une connexion à terre.
- Ne submergez ni le câble, ni la prise ni aucune autre partie fixe du produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide. N'exposez pas les connexions électriques à l'eau. Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la prise ou d'allumer l'appareil.
- Débranchez le produit de la prise de courant s'il n'est pas en fonctionnement.
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. Si le câble présente des dommages, il doit être remplacé par le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.
- N'utilisez pas le produit si le câble, la prise ou la structure en général ne fonctionnent pas correctement, ont souffert une chute ou ont été abîmés.

- Ne tordez pas, ne pliez pas, n'étirez pas et n'abîmez pas le câble d'alimentation. Protégez-le des bords pointus et des sources de chaleur. Ne laissez pas le câble toucher des surfaces chaudes. ni dépasser de la surface de travail ou du plan de travail.
- Éteignez et débranchez l'appareil de la source d'alimentation lorsque vous avez fini de l'utiliser et avant de le nettoyer. Tirez sur la fiche pour le débrancher ; ne tirez pas sur le câble.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit. Une surveillance stricte est nécessaire si le produit est utilisé par ou à côté d'enfants.
- Placez le produit sur une surface sèche, stable et plate, résistante à la chaleur.
- Ne recouvrez pas le produit avec des objets lorsqu'il soit en fonctionnement.
- Ne laissez pas le produit sans surveillance s'il est en fonctionnement. Débranchez le produit de la source d'alimentation lorsque vous terminez de l'utiliser ou lorsque vous quittez la pièce.
- N'essayez pas de réparer le produit vous-même. Contactez le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles tels que des nappes ou des rideaux. Les surfaces accessibles du produit pourraient atteindre des températures très élevées pendant le fonctionnement. Ne placez pas l'appareil à proximité ou sous une cuisinière électrique ou à gaz ou sur un four chaud.
- Ne placez pas l'appareil contre le mur ou d'autres appareils. Laissez une distance de sécurité de 10 cm derrière, et autre de 10 cm de chaque côté. Ne placez aucun objet sur l'appareil lorsque vous l'utilisez.
- Le produit pourrait émettre de la vapeur chaude au travers

des orifices de sortie d'air. Maintenez les mains et le visage éloignés de la vapeur et des sorties d'air. De l'air chaud peut sortir de l'appareil lorsque le plateau est retiré.

SICHERHEITSHINWEISE

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

- Befolgen Sie diese Sicherheitshinweise sorgfältig, wenn Sie das Produkt verwenden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros verwendet werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, Heiße Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Timers oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Produkts angegebenen Spannung übereinstimmt und dass der Stecker geerdet ist.
- Tauchen Sie das Kabel, Netzstecker oder andere Teile nicht ins Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Tauchen Sie elektrische Verbindungen nicht in Wasser. Stellen Sie sicher, dass Sie Ihre Hände völlig trocknen sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um Sach- und Personenschäden zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn das Kabel, den Stecker oder das Gehäuse sichtbaren Schaden aufweisen, nicht korrekt funktionieren oder runter gefallen sind.
- Der Stromkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie ihn von scharfen Kanten und Wärmequellen. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt. Lassen Sie das Kabel niemals über der Arbeitsfläche stehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen es von der Stromversorgung, wenn Sie das Gerät nicht verwenden und bevor Sie es reinigen möchten. Ziehen Sie von dem Stecker, nicht von dem Kabel.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen. Eine besondere genaue und konsequente Beaufsichtigung ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird.
- Stellen Sie den Grill auf einer trocknen, stabilen, flachen und hitzebeständigen Fläche.

- Bedecken Sie das Produkt nicht, während es in Betrieb ist.
- Lassen Sie das Produkt niemals beim Verwenden ohne Aufsicht. Ziehen Sie das Gerät aus der Steckdose, wenn Sie bei Nutzung fertig sind oder wenn Sie den Raum verlassen.
- Versuchen Sie auf keinem Fall das Produkt selbst zu reparieren. Kontaktieren Sie den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischtüchern oder Vorhängen auf. Gerätoberflächen können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen. Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von heißem Gas, auf einem Elektroherd oder einem brennenden Ofen.
- Stellen Sie das Gerät nicht an die Wand oder anderen Geräten. Lassen Sie einen Sicherheitsabstand von 10 cm von der Rückseite des Geräts und weitere 10 cm auf jeder Seite. Stellen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf das Gerät.
- Während des Betriebs gibt das Produkt durch die Luftauslass-Öffnung heißen Dampf ab. Halten Sie Hände und Gesicht in einem sicheren Abstand zu Dampf- und Luftauslässen. Beim Herausnehmen der Schale kann heiße Luft aus dem Gerät strömen.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

- Seguire attentamente queste istruzioni di sicurezza quando si usa l'apparecchio.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso

domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.

- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli che questo presenta. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.
- Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.
-  Questo simbolo significa: Attenzione: superficie calda. Le superfici accessibili dell'apparecchio possono riscaldarsi molto durante il funzionamento.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato da un timer esterno o da un sistema di controllo a distanza separato.
- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione dell'apparecchio e che la presa elettrica sia dotata di messa a terra.
- Non sommergere il cavo, la spina o qualsiasi altra parte fissa dell'apparecchio in acqua o all'interno di qualsiasi altro liquido. Non esporre le parti elettriche all'acqua. Assicurarsi di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la spina o di accendere l'apparecchio.
- Scollegare l'apparecchio dalla fonte di alimentazione quando non si sta usando.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo presenta danni, dovrà essere riparato dal servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per evitare eventuali pericoli.

- Non usare l'apparecchio se il cavo, la spina o la struttura presentano danni o se non funziona correttamente, è caduto o è stato danneggiato.
- Non torcere, piegare, allungare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e da fonti di calore. Evitare che il cavo tocchi superfici calde. Non lasciare che il cavo sporga oltre il bordo della superficie o piano di lavoro.
- Spegner e scollegare l'apparecchio dalla fonte di alimentazione quando non in uso e prima di pulirlo. Togliere la spina per scollegare l'apparecchio, non tirare il cavo.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio. È necessaria una rigida supervisione nel caso in cui l'apparecchio venga utilizzato da bambini o vicino a loro.
- Collocare l'apparecchio su di una superficie asciutta, stabile, piatta e resistente al calore.
- Non coprire l'apparecchio con oggetti mentre è in funzione.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in uso. Scollegarlo dalla fonte di alimentazione quando non si sta usando o quando si abbandona la stanza.
- Non cercare di riparare l'apparecchio per conto proprio. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Non collocare l'apparecchio sopra o vicino a materiali combustibili come tovaglie o tende. Le superfici accessibili dell'apparecchio possono raggiungere temperature molto elevate durante l'uso. Non collocare l'apparecchio vicino o sotto un fornello a gas o elettrico caldo o in un forno caldo.
- Non posizionare l'apparecchio a contatto con la parete o altri apparecchi. Mantenere una distanza di sicurezza di 10 cm rispetto alla parte posteriore dell'apparecchio e altri 10

cm da ogni lato. Non collocare oggetti sopra l'apparecchio quando è in uso.

- L'apparecchio emette vapore caldo attraverso le aperture di uscita dell'aria quando è in funzione. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle uscite dell'aria. Quando si rimuove la teglia, è possibile che fuoriesca dell'aria calda dall'apparecchio.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Siga atentamente estas instruções de segurança quando usar o aparelho.
- Este aparelho foi desenhado apenas para uso doméstico e não para uso em cafés, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreendem os perigos envolvidos. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças de idade inferior a 8 anos.



Este símbolo significa: Atenção, superfície quente. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está a funcionar.

- Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Certifique-se de que a tensão de rede coincida com a tensão especificada na etiqueta de classificação do aparelho e de que a tomada tenha ligação à terra.
- Não submerja o cabo, a ficha ou qualquer outra parte elétrica do aparelho na água ou qualquer outro líquido nem as exponha à água. Não exponha as conexões elétricas à água. Certifique-se de ter mãos completamente secas antes de tocar a tomada ou ligar o aparelho.
- Desconecte o produto da corrente quando não estiver a ser usado.
- Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser substituído pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial da Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Não utilize o aparelho se o cabo, a tomada ou a estrutura apresentam danos, não funcionam corretamente ou sofreram alguma queda.
- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque em superfícies quentes. Não deixe que se aproxime o cabo do fogão ou da bancada de cozinha.
- Desligue e desconecte o aparelho da corrente elétrica quando não estiver a ser usado e antes de o limpar. Puxe da ficha para o desconectar, não puxe pelo cabo.
- Supervisione as crianças para não brincarem com o produto. É necessário dar supervisão estrita se o produto estiver a ser usado perto ou por crianças.
- Situe o produto numa superfície seca, estável, plana e resistente ao calor.

- Não cobre o produto com nenhum objeto enquanto estiver em funcionamento.
- Não deixe o aparelho sem supervisão enquanto estiver em uso. Desligue da corrente elétrica quando acabar de o usar ou quando abandonar a zona onde o estiver a usar.
- Não tente reparar o aparelho por si mesmo. Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
- Não coloque o aparelho sobre ou perto de materiais combustíveis, tais como toalhas de mesa ou cortinas. As superfícies acessíveis do produto podem atingir temperaturas elevadas durante o funcionamento. Não coloque o aparelho em ou perto de gás quente, fogareiros ou fornos ligados.
- Não coloque o aparelho contra a parede ou outros dispositivos. Deixe uma distância de segurança de 10 cm da parte de trás do aparelho e de 10 cm de cada lado. Não coloque nenhum objeto em cima do produto enquanto o estiver a usar.
- Durante o funcionamento, o produto emite vapor quente através da saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das saídas de ar. Pode sair ar quente do aparelho quando retirar a bandeja.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

- Volg aandachtig de voorschriften wanneer u dit apparaat gebruikt.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bestemd voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Houd het apparaat en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
-  Dit symbool betekent: LET OP: heet oppervlak. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het apparaat in werking is.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van externe timers of aparte afstandsbedieningen.
- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning vermeld op het classificatielabel van het apparaat en dat het stopcontact geaard is.
- Dompel niet de kabel, stekker of vaste onderdelen van het product in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water. Zorg ervoor dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het apparaat inschakelt.
- Haal de stekker van het product uit het stopcontact als het niet in gebruik is.
- Controleer de kabel regelmatig op zichtbare schade. Als de kabel beschadigd is, moet hij worden hersteld door de technische dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- Gebruik het apparaat niet als de kabel, de stekker of het frame beschadigd zijn, niet correct werken of als ze gevallen zijn.
- Draai, buig, rek of beschadig het netsnoer niet. Bescherm

het tegen scherpe randen en warmtebronnen. Zorg ervoor dat de kabel geen hete oppervlakken aanraakt. Laat de kabel niet over de rand van het werkoppervlak of het aanrecht uitsteken.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact als u het niet gebruikt of voordat u het schoonmaakt. Trek aan de stekker om hem te verwijderen uit het stopcontact en niet aan de kabel.
- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen. Strikt toezicht is noodzakelijk als het apparaat gebruikt wordt door of in de buurt van kinderen.
- Plaats het product op een droog, stabiel, vlak en hittebestendig oppervlak.
- Bedek het product niet met voorwerpen terwijl het in gebruik is.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het aan het werken is. Trek de stekker uit het stopcontact als u klaar bent met het apparaat te gebruiken of als u de kamer verlaat.
- Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen zoals tafelkleden of gordijnen. Bereikbare oppervlakken van het product kunnen tijdens het gebruik hoge temperaturen bereiken. Plaats het apparaat niet in de buurt van of onder een heet gas- of elektrisch fornuis of in een hete oven.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of andere apparaten. Laat een veiligheidsafstand van 10 cm aan de achterkant van het apparaat en nog eens 10 cm aan elke kant. Plaats geen voorwerpen op het apparaat wanneer het in gebruik is.
- Tijdens de werking geeft het product hete stoom af via de luchtuitlaat. Houd handen en gezicht op veilige afstand van

stoom- en luchtopeningen. Er kan hete lucht uit het apparaat worden geblazen wanneer de lade wordt verwijderd.

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

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

- Podczas korzystania z produktu należy dokładnie przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa.
- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia, które ma przeprowadzać użytkownik nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
-  Ten symbol oznacza: Uwaga, gorąca powierzchnia. Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznych timerów lub oddzielnych systemów zdalnego sterowania.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe jest zgodne z napięciem

podanym na tabliczce znamionowej produktu oraz, że wtyczka jest uziemiona.

- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej nieodłącznej części produktu w wodzie lub innej cieczy. Nie wystawiaj połączeń elektrycznych na działanie wody. Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem urządzenia upewnij się, że Twoje ręce są całkowicie suche.
- Odłącz produkt od głównego gniazda zasilania, gdy nie jest używany.
- Regularnie należy sprawdzać przewód zasilający pod względem widocznych uszkodzeń. Jeśli przewód jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez oficjalny Serwis Pomocy Technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju zagrożeń.
- Nie używaj produktu, jeśli przewód, wtyczka lub struktura są uszkodzone, działają nieprawidłowo lub zostały upuszczone.
- Nie skręcaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkadzaj przewodu zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól, aby przewód zbliżył się do krawędzi powierzchni roboczej lub blatu.
- Wyłącz i odłącz urządzenie od źródła zasilania gdy nie jest używane i przed czyszczeniem. Pociągnij za wtyczkę, aby ją odłączyć, nie ciągnij za przewód.
- Nadzoruj dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem. Konieczny jest ścisły nadzór, jeśli produkt jest używany przez dzieci lub w ich pobliżu.
- Produkt należy umieścić na suchej, stabilnej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Nie przykrywaj produktu żadnym przedmiotem podczas pracy.

- Nie pozostawiaj produktu bez nadzoru podczas użytkowania. Po zakończeniu używania lub po wyjściu z pomieszczenia odłącz urządzenie od źródła zasilania.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać produktu. Skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
- Nie umieszczaj urządzenia na łatwopalnych materiałach, takich jak obrusy lub zastony, ani w ich pobliżu. Dostępne powierzchnie urządzenia mogą osiągać wysokie temperatury podczas pracy. Nie należy umieszczać urządzenia w pobliżu lub pod gorącą kuchenką gazową lub elektryczną, ani wewnątrz gorącego piekarnika.
- Nie stawiaj urządzenia bezpośrednio przy ścianie ani innych urządzeniach. Pozostaw bezpieczną odległość 10 cm z tyłu urządzenia i 10 cm z każdej strony. Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu, gdy jest ono używane.
- Podczas pracy produkt emituje gorącą parę przez wylot powietrza. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotowych. Z urządzenia może wydobywać się gorące powietrze podczas wyjmowania blachy.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Přečtěte si pozorně následující pokyny před použitím výrobku. Uchovejte tento návod pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.

- Dodržujte pečlivě tyto bezpečnostní pokyny během používání výrobku.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití a je vyloučen z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními

schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu, kterou má provádět uživatel, nesmí provádět děti bez dozoru.

- Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
-  Tento symbol znamená: Pozor, horký povrch. Teplota přístupných povrchů může být při provozu spotřebiče vysoká.
- Tento spotřebič není určen k provozu prostřednictvím externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Ujistěte se, že napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na výrobním štítku výrobku a že zástrčka je uzemněná.
- Neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou jinou pevnou část výrobku do vody nebo jiné kapaliny. Nevystavujte elektrické konektory působení vody. Ujistěte se, že máte zcela suché ruce, než se dotknete zástrčky nebo zapnete výrobek.
- Pokud výrobek nepoužíváte, odpojte jej ze zásuvky.
- Pravidelně kontrolujte, zda není napájecí kabel viditelně poškozen. Pokud je kabel poškozen, musí být vyměněn Oficiální technickou asistenční službou společnosti Cecotec, aby se předešlo jakémukoli nebezpečí.
- Nepoužívejte výrobek, pokud je kabel, zástrčka nebo konstrukce poškozená, nefunguje správně nebo spadla.
- Nezkrucujte, neohýbejte, nenatahujte ani nepoškozujte napájecí kabel. Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nenechte kabel vyset přes okraj pracovní plochy nebo kuchyňské desky.
- Vypněte a odpojte výrobek od zdroje napájení pokud ho

nepoužíváte a před čištěním. Zatáhněte za zástrčku pro jeho odpojení, ne za kabel.

- Dohlížejte na děti, abyste se ujistili, že si s výrobkem nehrají. Je naprosto nezbytné na přístroj dohlížet, pokud je používán v blízkosti dětí nebo přímo dětmi.
- Umístěte výrobek na suchý, stabilní, rovný a tepelně odolný povrch.
- Nezakrývejte výrobek žádným předmětem během jeho provozu.
- Nenechávejte výrobek během používání bez dozoru. Odpojte ho od napájení, jakmile ho přestanete používat nebo když opustíte místnost.
- Nepokoušejte se výrobek opravovat sami. Obráťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
- Neumísťujte spotřebič na nebo do blízkosti hořlavých materiálů, jako jsou ubrusy nebo záclony. Přístupné povrchy výrobku mohou během provozu dosáhnout vysokých teplot. Neumísťujte spotřebič do blízkosti nebo pod horký plynový nebo elektrický sporák nebo do horké trouby.
- Neumísťujte spotřebič těsně ke stěně nebo jiným spotřebičům. Ponechte bezpečnostní vzdálenost 10 cm za spotřebičem a dalších 10 cm na každé straně. Nepokládejte na spotřebič žádné předměty, pokud je v provozu.
- Během provozu výrobek vypouští horkou páru přes otvor pro výstup vzduchu. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry a otvorů pro výstup vzduchu. Při vyjímání plechu může ze spotřebiče vycházet horký vzduch.

GÜVENLİK TALİMATLARI

Cihazı kullanmadan önce aşağıdaki talimatları dikkatlice okuyun. Bu kılavuzu ileride referans olarak kullanmak veya yeni kullanıcılar için saklayın.

- Ürünü kullanırken bu güvenlik talimatlarına dikkatlice uyun.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Barlarda, restoranlarda, çiftliklerde, otellerde, motellerde ve ofislerde kullanıma uygun değildir.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasına ilişkin gözetim veya yönergelerle desteklendikleri ve ilgili tehlikeleri anladıkları takdirde kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve bakım, gözetim olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihazı ve kablolarını 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayın.
-  Bu sembolün anlamı: DİKKAT: Sıcak yüzey. Cihaz çalışırken erişilebilir yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.
- Bu cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Elektrik geriliminin ürün etiketinde belirtilen gerilimle aynı olduğundan ve fişin topraklama olduğundan emin olun.
- Kablo, fiş veya ürünün herhangi bir parçasını suya veya başka bir sıvıyla temas ettirmeyin. Elektrik bağlantılarını suya maruz bırakmayın. Elektrik bağlantılarını suya maruz bırakmayın. Fişe dokunmadan veya cihazı açmadan önce ellerinizin tamamen kuru olduğundan emin olun.
- Kullanılmadığında ürünün fişini ana elektrik prizinden çekin.
- Elektrik kablolarında gözle görülür hasar olup olmadığını düzenli olarak kontrol edin. Eğer kablo hasar görmüşse, oluşabilecek herhangi bir tehlikeyi önlemek için resmi Cecotec Servis Teknik Destek Servisi tarafından onarılmalıdır.
- Kablo, fiş veya çerçeve hasarlıysa, arızalıysa veya düşürülmüşse cihazı kullanmayın.

- Güç kablosunu bükmeyin, eğmeyin, germeyin veya hasar vermeyin. Sivri kenarlardan ve ısı kaynaklarından koruyun. Kablonun sıcak yüzeylere temas etmesine izin vermeyin. Kablonun çalışma yüzeyinin veya tezgâhın kenarından dışarı çıkmasına izin vermeyin.
- Kullanılmadığında ve temizlemeden önce ürünü kapatın ve fişini prizden çekin. Kapatmak için fişi çekin, kabloyu çekmeyin.
- Çocukların cihazla oynamadıklarından emin olun. Cihaz çocuklar tarafından veya çocukların yakınında kullanılacaksa sıkı gözetim gereklidir.
- Ürünü kuru, sabit, düz ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
- Çalışma sırasında ürünün üzerini herhangi bir nesne ile örtmeyin.
- Cihazı kullanımdayken gözetimsiz bırakmayın. Kullanmayı bıraktığınızda veya odadan çıktığınızda güç kaynağından fişini çekin.
- Cihazı kendiniz tamir etmeye çalışmayın. Lütfen Cecotec'in Resmi teknik destek hattı ile iletişime geçin.
- Cihazı masa örtüsü veya perde gibi yanıcı malzemelerin üzerine veya yakınına yerleştirmeyin. Ürünün erişilebilir yüzeyleri çalışma sırasında yüksek sıcaklıklara ulaşabilir. No coloque el aparato cerca o bajo un fogón de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
- Cihazı duvara veya diğer cihazlara dayamayın. Cihazın arkasında 10 cm ve her iki yanında 10 cm daha güvenlik mesafesi bırakın. Kullanım sırasında cihazın üzerine herhangi bir nesne koymayın.
- Çalışma sırasında ürün, hava çıkışından sıcak buhar yayar. Ellerinizi ve yüzünüzü buhar ve hava deliklerinden güvenli bir mesafede tutun. Tepsî çıkarıldığında cihazdan dışarı sıcak hava üflenebilir.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Figura 1

1. Panel de control
2. Asa de la puerta
3. Rejillas
4. Puerta
5. Patas antideslizantes

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

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

Contenido de la caja

- Horno
- Sonda de temperatura
- Bandeja para freír
- Bandeja para hornear
- Rejilla para horno
- Piedra para pizza
- Bandeja recoge grasas desmontable
- Rustidor y mango
- Molde
- Pinzas para extraer bandeja

3. FUNCIONAMIENTO

Antes de usar el horno por primera vez

- Retire todos los accesorios. Lávelos en agua tibia y jabonosa con un paño suave.
- Enjuáguelos y séquelos bien.
- Limpie la parte inferior y superior del interior del horno con un paño suave y húmedo.
- Séquelo bien.

Al utilizar el horno por primera vez, puede desprender un ligero olor a humo durante 5-15 minutos. Esto es algo normal. Con el uso, dejará de salir humo. Abra una ventana para garantizar una ventilación suficiente.

Accesorios

Los accesorios que contiene el horno freidora son los siguientes:

1. Termómetro para alimentos. Fig. 2

Sirve para saber la temperatura interna de los alimentos. Inserte la punta de la sonda lo más cerca posible del centro de la zona más gruesa del alimento. (Úselo únicamente con las funciones Asar o Rustir).

2. Bandeja para freír. Fig. 3

Úselo con la función Airfry o con la de Deshidratar para mejorar los resultados. Deje que se enfríe por completo antes de meterla al lavavajillas. Si la va a lavar a mano, no utilice productos de limpieza abrasivos.

3. Rejilla. Fig. 4

Sirve para hornear, asar y tostar. Puede utilizarse sola o colocarle encima una bandeja (para hornear o para pizzas). Deje que se enfríe por completo antes de meterla al lavavajillas. Si la va a lavar a mano, no utilice productos de limpieza abrasivos.

4. Bandeja para hornear. Fig. 5

Sirve para hornear, asar o cocinar a la parrilla. Cúbrala con papel de horno o de aluminio para poder limpiarla con mayor facilidad.

5. Bandeja recogemigas. Fig. 6

Si la coloca en la parte inferior del horno, sirve para recoger migas o gotas que puedan desprender los alimentos al cocinarse. Se puede extraer para facilitar la limpieza.

6. Rustidor. Fig. 7

Sirve para asar carne (por ejemplo, pollo) de manera uniforme.

7. Mango del rustidor. Fig. 8

Sirve para introducir y extraer el rustidor de forma segura.

Panel de control

Figura 9

1. Icono táctil de Inicio
2. Icono luminoso de Luz
3. Icono luminoso de Vinculación exitosa
4. Icono luminoso de wifi
5. Icono táctil de Configuración
6. Iconos táctiles de luz: para encender o apagar la luz.
7. Iconos táctiles de bloqueo para niños: este icono bloquea y desbloquea la pantalla para que no se produzca ninguna pulsación involuntaria. Púlselo durante dos segundos para activar la función.
8. Icono luminoso de Pantalla bloqueada
9. Iconos táctiles encendido/apagado: sirve para encender el horno, cancelar el programa que se esté ejecutando y hacer que el horno entre en modo de espera.
10. Iconos táctiles Inicio/Pausa: para comenzar el cocinado o interrumpir el programa que esté en marcha.

Programas de cocinado

Programa	Precalen- tamiento	Temperatura por defecto (°C)	Tiempo por defecto	Rango de temperatura ajustable (°C)	Rango de tiempo ajustable
Rustir (Roast)	Sí	200	35 min	100-200	1-60 min
Asar (Broil) Poco hecho (Medium rare)	Sí	220	16 min	100-220	1-60 min
Al punto (Medium)	Sí	220	18 min	100-220	1-60 min
Hecho (Medium well)	Sí	220	20 min	100-220	1-60 min
Muy hecho (Well done)	Sí	220	23 min	100-220	1-60 min

ESPAÑOL

Pizza Congelada (Frozen)	Sí	200	15 min	55-200	1-60 min
Fresca (Fresh)	Sí	200	10 min	55-200	1-60 min
Airfry Patatas congeladas (Frozen fries)	No	200	18 min	55-200	1-60 min
Patatas cortadas a mano (Hand-cut fries)	No	200	20 min	55-200	1-60 min
Tostar (Toast) Tueste ligero (Light)	No	220	5 min	100-220	1-10 min
Tueste medio (Medium)	No	220	6 min	100-220	1-10 min
Tueste oscuro (Dark)	No	220	7 min	100-220	1-10 min
Hornear (Bake)	No	180	30 min	55-220	1-60 min
Bagel	No	200	15 min	55-220	1-60 min
Deshidratar (Dehydrate)	No	70	30 min	55-90	1-120 min
Cocinado lento (Slow cook)	No	90	120 min	55-180	1-480 min
Mantener caliente (Keep warm)	No	60	30 min	55-80	1-20 min

Uso del rustidor

Para usar el rustidor, proceda de la siguiente manera:

1. Si aún no lo ha hecho, coloque la bandeja recogemigas en la parte inferior del horno.
2. Asegure el alimento en el rustidor utilizando los pinchos. Para ello, afloje los tornillos.
3. A continuación, fije el alimento ajustando los pinchos. Después, vuelva a apretar los tornillos. Asegúrese de que quede espacio suficiente para retirar el rustidor con el asa una vez terminado el cocinado. Fig. 10

4. En primer lugar, introduzca 5 mm el extremo del rustidor que no tiene la pieza de encaje en el orificio del horno destinado para ello. Fig. 11
5. Seguidamente, inserte el otro extremo del rustidor (que sí tiene la pieza de encaje) en el soporte del otro lado del horno. Fig. 12

NOTA; Asegúrese de que el rustidor y los alimentos que va a preparar puedan girar libremente.

6. Después del cocinado, retire el asador utilizando el asa suministrada. Para ello, introduzca el gancho de los extremos del asa en los huecos del rustidor. Fig. 13

Señal acústica

- Cada vez que realice una operación, el horno emitirá un pitido.
- Cuando el programa Airfry llegue a la mitad del ciclo de cocinado, el horno emitirá dos pitidos para recordarle que debe dar la vuelta a los alimentos para conseguir una cocción uniforme.
- Cuando finalice el precalentamiento automático, en los modos Rustir, Asar y Pizza, el horno emitirá 5 pitidos.
- Cuando finalice el tiempo de cocción, el horno emitirá 10 pitidos.

Uso del horno freidora

1. Inserte la bandeja recogemigas en la parte inferior del horno.
2. A continuación, introduzca los alimentos.
 - Para ello, colóquelos sobre el cestillo, la bandeja o la rejilla.
 - Deslice el accesorio que vaya a utilizar en la guía que desee.
- A Cuando seleccione el programa Rustir, Asar o Pizza, no introduzca los alimentos en el horno hasta que haya finalizado el precalentamiento automático; únicamente los accesorios.

AVISO:

- Asegúrese de que no haya nada a menos de 3 cm (aproximadamente el ancho de una cucharilla) de las resistencias del horno.
- Cuando el horno funcione a una temperatura muy elevada, esta distancia deberá ser considerablemente mayor.
- 3. Enchufe el horno.
 - Compruebe la tensión de entrada indicada en la etiqueta de características del horno y asegúrese de que coincide con la de su red eléctrica.
 - Enchufe correctamente el cable de alimentación a una toma de corriente. Se encenderá la pantalla táctil.
- 4. Seleccione el programa que desee.
- A Recorra los 10 programas en la pantalla y seleccione uno para empezar a cocinar.

- B O bien, ajuste la temperatura/tiempo del programa seleccionado para conseguir el punto de cocción que prefiera.
 - C Después, comience a cocinar.
 - D El horno dispone de 10 programas. Los ajustes predeterminados están optimizados para varios tipos de platos y alimentos. A medida que se familiarice con el uso del horno, podrá realizar pequeños ajustes a su gusto.
5. Cuando el cocinado haya terminado, los alimentos estarán listos para servir. Retire del horno el accesorio utilizado y los alimentos utilizando guantes de cocina (o el asa del rustidor, si es el caso).
6. Desconecte el horno.
Apague el horno y desconéctelo de la toma de corriente.

4. CONECTIVIDAD WI-FI Y APLICACIÓN MÓVIL



Escaneando el siguiente código QR podrá acceder a la opción de descarga de app y un manual en el que se explica cómo realizar la vinculación de su producto:

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte el enchufe en la toma de corriente antes de comenzar con la limpieza.
- Espere hasta que el horno y sus accesorios se hayan enfriado.
- No sumerja el horno en agua.
- Limpie el aparato después de cada uso; de lo contrario, los restos de alimentos que queden en el horno podrían incendiarse cuando vuelva a cocinar.
- Después del uso, limpie el exterior de horno y la bandeja recogemigas con un paño suave y húmedo, y séquelos bien. Puede utilizar un jabón líquido no abrasivo o una solución suave en spray para limpiar las manchas.
- Para limpiar la puerta, utilice un limpiacristales o un producto de limpieza suave, y una esponja húmeda. No utilice limpiadores abrasivos ni estropajos, ya que podrían rayar la superficie.
- Deje que los accesorios se enfríen por completo antes de limpiarlos. Los accesorios se pueden estropear si entran en contacto con el agua fría cuando aún están calientes.
- Después de cada uso, limpie la parte inferior, la parte superior y las paredes del horno con un paño suave, no abrasivo y húmedo para evitar la acumulación de residuos. Séquelo bien.

- No utilice productos de limpieza abrasivos ni utensilios metálicos en ninguna de las superficies interiores o exteriores del horno; ni tampoco para limpiar los accesorios.
- Deje que todos los accesorios y partes del horno se sequen por completo antes de utilizarlo de nuevo.
- Asegúrese de volver a introducir la bandeja recogemigas en el horno después de limpiarlo y antes de utilizarlo.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 03809

Producto: Bake&Fry 3000 Touch Steel Connected

Voltaje: 220 - 240 V ~

Frecuencia: 50/60 Hz

Potencia nominal: 1700 W

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

Fabricado en China | Diseñado en España

7. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

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

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

8. GARANTÍA Y SAT

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

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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

9. COPYRIGHT

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

10. DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD SIMPLIFICADA

Por la presente, Cecotec Innovaciones declara que el horno freidora con modelo 03809_Bake&Fry 3000 Touch Steel Connected 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. Control panel
2. Door handle
3. Racks
4. Door
5. Non-slip feet

NOTE:

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

2. BEFORE USE

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

Box content

- Oven
- Temperature probe
- Frying tray
- Baking tray
- Oven rack
- Pizza stone
- Removable grease-collection tray
- Rotisserie with handle
- Mould
- Metal handle

3. OPERATION

Before using the oven for the first time

- Remove all accessories from the oven. Wash them in warm, soapy water with a soft cloth.
- Rinse and dry thoroughly.
- Wipe the bottom and top of the oven interior with a soft, damp cloth.
- Dry it properly.

When using the oven for the first time, it may give off a faint smell of smoke for 5-15 minutes. This is normal. With use, it will stop emitting smoke. Open a window to ensure sufficient ventilation.

Accessories

The accessories contained in the air-fryer oven are as follows:

1. Food thermometer. Fig. 2

It is used to determine the internal temperature of food. Insert the tip of the probe as close as possible to the centre of the thickest part of the food. (Only use with Grill or Roast functions).

2. Frying tray. Fig. 3

Use with Airfry or Dehydrate functions to improve results. Allow it to cool completely before putting it in the dishwasher. If washing by hand, do not use abrasive cleaning products.

3. Rack. Fig. 4

It is suitable for baking, grilling and toasting. It can be used on its own or placed on top of a tray (baking or pizza tray). Allow it to cool completely before putting it in the dishwasher. If washing by hand, do not use abrasive cleaning products.

4. Baking tray. Fig. 5

Suitable for baking, roasting or grilling. Cover with baking paper or aluminium foil for easier cleaning.

5. Grease-collection tray. Fig. 6.

If you place it at the bottom of the oven, it is used to collect crumbs or grease that may be released by the food during cooking. Removable to facilitate cleaning.

6. Rotisserie. Fig. 7

It is used to roast meat (e.g. chicken) evenly.

7. Rotisserie handle. Fig. 8

Used to safely insert and remove the rotisserie.

Control panel

Figure 9

1. Homepage icon
2. Light on/off indicator light
3. Successful pairing indicator light
4. Wi-Fi indicator light
5. Settings icon
6. Light on/off icon
7. Child Lock icon: this icon locks and unlocks the display to prevent unintentional touching. Press for two seconds to activate the function.
8. Locked display indicator light
9. Power icon: used to switch on the oven, cancel the ongoing programme and put the oven into standby mode.
10. Start/Pause icon: used to start cooking or interrupt the programme in progress.

Cooking programmes

Programme	Preheating	Default temperature (°C)	Default time	Adjustable temperature range (°C)	Adjustable time range
Roast	Yes	200	35 min	100-200	1-60 min
Grill Medium rare	Yes	220	16 min	100-220	1-60 min
Medium	Yes	220	18 min	100-220	1-60 min
Medium well	Yes	220	20 min	100-220	1-60 min
Well done	Yes	220	23 min	100-220	1-60 min
Pizza Frozen	Yes	200	15 min	55 - 200	1-60 min
Fresh	Yes	200	10 min	55 - 200	1-60 min
AirFry Frozen fries	No	200	18 min	55 - 200	1-60 min

ENGLISH

Hand-cut fries	No	200	20 min	55 - 200	1-60 min
Toast Light toast	No	220	5 min	100-220	1-10 min
Medium toast	No	220	6 min	100-220	1-10 min
Dark toast	No	220	7 min	100-220	1-10 min
Bake	No	180	30 min	55-220	1-60 min
Bagel	No	200	15 min	55-220	1-60 min
Dehydrate	No	70	30 min	55-90	1-120 min
Slow cooking	No	90	120 min	55-180	1-480 min
Keep warm	No	60	30 min	55-80	1-20 min

Using the rotisserie

To use the rotisserie, follow these steps:

1. If you have not already done so, place the grease-collection tray in the bottom of the oven.
2. Secure the food in the rotisserie using the clips. To do this, loosen the screws.
3. Then, fix the food by adjusting the clips. Then retighten the screws. Make sure that there is enough space to remove the rotisserie with the handle when cooking is finished. Fig. 10
4. First, insert the end of the rotisserie that does not have the groove into the hole in the oven intended for this purpose by 5 mm. Fig. 11
5. Next, insert the other end of the rotisserie (which does have the groove) into the bracket on the other side of the oven. Fig. 12

NOTE: make sure that the rotisserie and the food to be prepared can rotate freely.

6. After cooking, remove the rotisserie using the handle provided. To do this, insert the hook at the ends of the handle into the holes of the rotisserie. Fig. 13

Beeping

- Each time an operation is performed, the oven will beep.
- When the Airfry programme reaches the halfway point of the cooking cycle, the oven will beep twice to remind you to turn the food for even cooking.
- When automatic preheating is complete, in Roast, Grill and Pizza modes, the oven will beep 5 times.
- Once the cooking time has finished, the oven will beep ten times.

Using the air-fryer oven

1. Insert the grease-collection tray into the bottom of the oven.
2. Then, introduce the food.
 - To do this, place them on the tray or rack.
 - Slide the accessory to be used into the desired guide.
- A When selecting the Roast, Grill or Pizza programme, do not put food in the oven until the automatic preheating has finished; only insert the accessories.

NOTE:

- Make sure that nothing is within 3 cm (about the width of a teaspoon) of the oven heating elements.
 - When the oven is operating at a very high temperature, this distance must be considerably greater.
3. Plug in the oven.
 - Check the input voltage indicated on the rating label of the oven and make sure that it matches your mains voltage.
 - Plug the power cable correctly into a power outlet. The display will light up.
 4. Select the desired programme.
 - A Scroll through the 10 programmes on the display and select one to start cooking.
 - B Alternatively, adjust the temperature/time of the selected programme to get the preferred doneness.
 - C You can start cooking now.
 - D The oven features 10 programmes. The default settings are optimised for various types of dishes and food. As you become familiar with the use of the oven, you will be able to make small adjustments to suit your taste.
 5. When the cooking is finished, the food is ready to serve.
Remove the used accessory and the food from the oven using oven gloves (or the rotisserie handle, if applicable).
 6. Switch off the oven.
Switch off the appliance and unplug from the power outlet.

4. WI-FI CONNECTIVITY AND MOBILE APP



By scanning the following QR code you will be able to access the app download option and an instruction manual explaining how to pair your appliance:

5. CLEANING AND MAINTENANCE

- Disconnect the plug from the socket before cleaning.
- Wait until the oven and its accessories have cooled down.
- Do not immerse the oven in water.
- Clean the appliance after each use, otherwise food residues left in the oven may catch fire when cooking again.
- After use, wipe the outside of the oven and the grease-collection tray with a soft, damp cloth and dry thoroughly. You can use a non-abrasive liquid soap or a mild spray solution to clean the stains.
- To clean the door, use glass cleaner or a mild cleaning agent and a damp sponge. Do not use abrasive cleaners or scouring pads as they may scratch the surface.
- Allow the accessories to cool completely before cleaning. Accessories can be damaged if they come into contact with cold water when they are still hot.
- After each use, wipe the bottom, top and walls of the oven with a soft, non-abrasive, damp cloth to prevent residue build-up. Dry it properly.
- Do not use abrasive cleaning products or metal utensils on any of the oven's interior or exterior surfaces or to clean the accessories.
- Allow all accessories and oven parts to dry completely before using the oven again.
- Be sure to put the grease-collection tray back into the oven after cleaning and before use.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 03809

Product: Bake&Fry 3000 Touch Steel Connected

Voltage: 220 - 240 V~

Frequency: 50/60 Hz

Rated power: 1700 W

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

Made in China | Designed in Spain

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

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

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

10. SIMPLIFIED EU DECLARATION OF CONFORMITY

Cecotec Innovaciones hereby declares that this air-fryer oven, model 03809_Bake&Fry 3000 Touch Steel Connected is in conformity with the 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. Panneau de contrôle
2. Poignée de la porte
3. Fentes
4. Porte
5. Pieds antidéparants

NOTE :

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

2. AVANT UTILISATION

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

Contenu de la boîte

- Four
- Sonde de température (thermomètre)
- Plateau de friture
- Plateau de four
- Grille pour le four
- Pierre à pizza
- Plateau ramasse-graisse amovible
- Rôtissoire avec manche
- Moule
- Pince pour retirer le plateau

3. FONCTIONNEMENT

Avant d'utiliser le four pour la première fois

- Retirez tous les accessoires. Lavez-les avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle et un chiffon doux.
- Savonnez-les, rincez-les et laissez-les sécher complètement.
- Essuyez la partie inférieure et supérieure de l'intérieur du four avec un chiffon doux et humide.
- Séchez-le bien.

Lors de la première utilisation, le four peut dégager une légère odeur de fumée pendant 5 à 15 minutes. Ce phénomène est normal. À l'usage, la fumée disparaîtra. Ouvrez une fenêtre pour assurer une ventilation suffisante.

Accessoires

Les accessoires inclus dans la friteuse sont :

1. Thermomètre pour aliments. Img. 2

Il est utilisé pour déterminer la température interne des aliments. Insérez la pointe du thermomètre aussi près que possible du centre de la partie la plus épaisse de l'aliment. (À utiliser uniquement avec les fonctions Rôtir ou Rôtissoire).

2. Plateau de friture. Img. 3

Utilisez-le avec la fonction « AirFry » ou « Déshydrater » pour améliorer les résultats. Laissez-le refroidir complètement avant de le mettre au lave-vaisselle. Si vous le lavez à la main, n'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs.

3. Grille. Img. 4

Elle convient pour la cuisson, le rôtissage et le grillage. Elle peut être utilisée seule ou placée sur un plateau (plateau de four ou à pizza). Laissez-le refroidir complètement avant de le mettre au lave-vaisselle. Si vous le lavez à la main, n'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs.

4. Plateau pour cuire au four. Img. 5

Il convient pour la cuisson au four, le rôtissage ou la cuisson au grill. Placez du papier sulfurisé ou du papier aluminium sur le dessus pour faciliter le nettoyage.

5. Plateau ramasse-graisse. Img. 6

Si vous le placez dans la partie inférieure du four, il sert à recueillir les miettes ou les gouttes qui peuvent s'échapper des aliments pendant la cuisson. Il peut être retiré pour faciliter son nettoyage.

6. Rôtissoire. Img. 7

Elle est utilisée pour rôtir la viande (par exemple le poulet) de manière uniforme.

7. Manche de la rôtissoire. Img. 8

Il est utilisé pour insérer et retirer la rôtissoire en toute sécurité.

Panneau de contrôle

Image 9

1. Icône tactile de démarrage
2. Indicateur de la lumière
3. Indicateur connexion réussie
4. Indicateur Wi-Fi
5. Icône tactile des réglages
6. Icône tactile de la lumière : pour allumer ou éteindre la lumière
7. Icône tactile de verrouillage pour enfants : cette icône permet de verrouiller et déverrouiller l'écran pour éviter toute utilisation involontaire. Appuyez pendant deux secondes pour activer cette fonction.
8. Indicateur d'écran verrouillé
9. Icône tactile marche/arrêt : elle permet d'allumer le four, d'annuler le programme en cours et de mettre le four en mode veille.
10. Icône tactile Démarrage/Pause : pour démarrer la cuisson ou interrompre le programme en cours.

Programmes

Programme	Préchauffage	Température par défaut (°C)	Temps établi par défaut	Intervalle de température réglable (°C)	Plage de temps réglable
Rôtissoire	Oui	200	35 min	100-200	1 - 60 min
Rôtir Peu cuit (Bleu)	Oui	220	16 min	100-220	1 - 60 min
À point	Oui	220	18 min	100-220	1 - 60 min
Bien cuit	Oui	220	20 min	100-220	1 - 60 min
Très cuit	Oui	220	23 min	100-220	1 - 60 min
Pizza surgelée	Oui	200	15 min	55-200	1 - 60 min
Pizza fraîche	Oui	200	10 min	55-200	1 - 60 min

AirFry Frites surge- lées	Non	200	18 min	55-200	1 - 60 min
Frites coupées à la main	Non	200	20 min	55-200	1 - 60 min
Faire griller Rôti léger	Non	220	5 min	100-220	1-10 min
Rôti moyen	Non	220	6 min	100-220	1-10 min
Rôti intense	Non	220	7 min	100-220	1-10 min
Cuisson au four	Non	180	30 min	55-220	1 - 60 min
Bagel	Non	200	15 min	55-220	1 - 60 min
Déshydrater	Non	70	30 min	55-90	1-120 min
Cuisson lente	Non	90	120 min	55-180	1-480 min
Maintenir chaud	Non	60	30 min	55-80	1-20 min

Utilisation de la rôtissoire

Pour utiliser la rôtissoire, veuillez procéder de la manière suivante :

1. Si vous ne l'avez pas encore fait, placez le plateau ramasse-graisse dans la partie inférieure du four.
2. Fixez les aliments dans la rôtissoire à l'aide des brochettes. Pour ce faire, desserrez les vis.
3. Fixez ensuite les aliments en ajustant les brochettes. Resserrez ensuite les vis. Veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'espace pour retirer la rôtissoire à l'aide du manche lorsque la cuisson est terminée.  10
4. Tout d'abord, insérez de 5 mm l'extrémité de la rôtissoire (qui n'est pas munie de la pièce de fixation) dans le trou du four prévu à cet effet.  11
5. Insérez ensuite l'autre extrémité de la rôtissoire (qui est munie d'une pièce de fixation) dans le support situé de l'autre côté du four.  12

NOTE : Assurez-vous que la rôtissoire et les aliments à préparer peuvent tourner librement.

6. Après la cuisson, retirez la rôtissoire à l'aide du manche prévu à cet effet. Pour ce faire, insérez le crochet aux extrémités du manche dans les trous de la rôtissoire.  13

Signal sonore

- Chaque fois qu'une opération est effectuée, le four émettra un signal sonore.
- Lorsque le programme AirFry atteint la moitié du cycle de cuisson, le four émettra deux bips pour vous rappeler de retourner les aliments afin d'obtenir une cuisson homogène.

FRANÇAIS

- Lorsque le préchauffage automatique est terminé, en modes Rôtissoire, Rôtir et Pizza, le four émettra 5 bips.
- À la fin du temps de cuisson, le four émettra 10 bips.

Utilisation d'un four friteuse

1. Insérez le plateau ramasse-graisse dans la partie inférieure du four.
2. Insérez ensuite les aliments.
 - Pour ce faire, placez-les sur le panier, le plateau ou la grille.
 - Faites glisser l'accessoire à utiliser dans le guide souhaité.
- A Lorsque vous sélectionnez le programme Rôtissoire, Rôtir ou Pizza, ne mettez pas d'aliments dans le four avant la fin du préchauffage automatique, mais uniquement les accessoires.

NOTE :

- Veillez à ce que rien ne se trouve à moins de 3 cm (environ la largeur d'une cuillère à café) des résistances du four.
 - Lorsque le four fonctionne à une température très élevée, cette distance doit être considérablement plus grande.
3. Branchez le four.
 - Vérifiez la tension d'entrée indiquée sur la plaque signalétique du four et assurez-vous qu'elle correspond à la tension de votre réseau.
 - Branchez le câble d'alimentation sur une prise de courant. L'écran s'allumera.
 4. Sélectionnez le programme souhaité.
 - A Parcourez les 10 programmes sur l'écran et sélectionnez-en un pour commencer la cuisson.
 - B Vous pouvez également régler la température et le temps du programme sélectionné pour obtenir le point de cuisson souhaité.
 - C Commencez ensuite à cuisiner.
 - D Le four dispose de 10 programmes. Les réglages par défaut sont optimisés pour différents types de plats et d'aliments. Au fur et à mesure que vous vous familiariserez avec l'utilisation du four, vous pourrez effectuer de petits ajustements en fonction de vos goûts.
 5. Lorsque la cuisson est terminée, les aliments sont prêts à être servis.

Retirez l'accessoire utilisé et les aliments du four à l'aide de maniques (ou du manche de la rôtissoire, le cas échéant).
 6. Éteignez le four.

Éteignez et débranchez le four de la prise de courant.

4. CONNEXION VIA WI-FI ET APP POUR SMARTPHONES



En scannant ce code QR, vous pourrez télécharger l'application et le manuel expliquant comment connecter votre produit :

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez la fiche de la prise de courant avant de commencer le nettoyage.
- Attendez que le four et ses accessoires aient refroidi.
- Ne plongez pas le four dans l'eau.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation, sinon les résidus d'aliments laissés dans le four peuvent s'enflammer lors d'une nouvelle cuisson.
- Après utilisation, essuyez l'extérieur du four et le plateau ramasse-graisse avec un chiffon doux et humide et séchez-les soigneusement. Vous pouvez utiliser un produit de nettoyage liquide non abrasif ou une solution douce en spray pour éviter l'accumulation des taches.
- Pour nettoyer la porte, utilisez un produit de nettoyage pour vitres ou un produit de nettoyage doux et une éponge humide. N'utilisez de nettoyeurs abrasifs ou de tampons à récureur, car ceux-ci pourraient rayer la finition.
- Laissez les accessoires refroidir complètement avant de les nettoyer. Les accessoires peuvent être endommagés s'ils entrent en contact avec de l'eau froide alors qu'ils sont encore chauds.
- Après chaque utilisation, essuyez la partie inférieure, la partie supérieure et les parois du four avec un chiffon doux, non abrasif et humide pour éviter l'accumulation de résidus. Séchez-le bien.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou d'ustensiles métalliques sur les surfaces intérieures ou extérieures du four ou pour nettoyer les accessoires.
- Laissez tous les accessoires et les pièces du four sécher complètement avant d'utiliser à nouveau le four.
- Veillez à remettre le plateau ramasse-graisse dans le four après l'avoir nettoyé et avant de l'utiliser.

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 03809

Produit : Bake&Fry 3000 Touch Steel Connected

Voltage : 220 - 240 V~

Fréquence : 50/60 Hz

Puissance nominale : 1700 W

FRANÇAIS

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

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

7. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

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

8. GARANTIE ET SAV

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

10. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ SIMPLIFIÉE DE L'UE

Par la présente, Cecotec Innovaciones déclare que ce four friteuse, modèle 03809_Bake&Fry 3000 Touch Steel 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://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abbildung 1

1. Bedienfeld
2. Türgriff
3. Luftauslassgitter
4. Tür
5. Ruschtfeste Standfüße

HINWEIS:

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie es später transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Artikel wiederverwerten.
- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand ist, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.

Vollständiger Inhalt

- Backofen
- Temperaturfühler
- Frittierblech
- Backblech
- Backofenrost
- Pizzastein
- Herausnehmbare Fettauffangschale
- Drehspieß mit Griff
- Backform
- Back/Frittierblech-Ausziehange

3. BEDIENUNG

Vor der ersten Benutzung des Backofens

- Entfernen Sie alle Zubehörteile. Waschen Sie sie in warmem Seifenwasser und mit einem weichen Tuch.
- Spülen und trocknen Sie sie gut.
- Wischen Sie das Innere des Backofens unten und oben mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
- Trocknen Sie ihn vollständig.

Wenn Sie den Backofen zum ersten Mal benutzen, kann er für 5-15 Minuten einen leichten Rauchgeruch abgeben. Dies ist normal. Mit zunehmender Benutzung hört der Rauch auf. Öffnen Sie ein Fenster, um für ausreichende Belüftung zu sorgen.

Zubehörteile

Die im Backofen enthaltenen Zubehörteile sind wie folgt:

1. Temperaturfühler. Abb. 2

Dieses wird verwendet, um die Innentemperatur der Lebensmittel zu bestimmen. Stecken Sie die Spitze des Temperaturfühlers so nah wie möglich an die Mitte der dicksten Stelle des Lebensmittels. (nur bei den Funktionen Braten oder Rösten verwenden).

2. Frittierblech. Abb. 3

Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit der Airfry- oder Dehydrier-Funktion. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es in den Geschirrspüler geben. Bei der Reinigung von Hand keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

3. Backofenrost Abb. 4

Geeignet zum Backen, Braten und Toasten. Kann allein verwendet oder auf ein Blech (Back- oder Pizzablech) gelegt werden. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es in den Geschirrspüler geben. Bei der Reinigung von Hand keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

4. Backblech. Abb. 5

Geeignet zum Backen, Braten oder Grillen. Decken Sie mit Backpapier oder Alufolie ab, um die Reinigung zu erleichtern.

5. Fettauffangschale Abb. 6

Wird auf den Boden des Backofens gestellt und dient zum Auffangen von Krümeln oder Tropfen, die während des Garvorgangs aus den Speisen austreten können. Sie kann zur einfachen Reinigung herausgenommen werden.

DEUTSCH

6. Drehspieß. Abb. 7

Er wird verwendet, um Fleisch (z. B. Hähnchen) gleichmäßig zu braten.

7. Drehspieß-Griff. Abb. 8

Dient zum sicheren Einsetzen und Herausnehmen des Drehspießes.

Bedienfeld

Abbildung 9

- 1. Start-Symbol
- 2. Licht eingeschaltet Anzeige
- 3. Erfolgreiche Verknüpfung Anzeige
- 4. Wifi Anzeige
- 5. Konfigurationsmodus Symbol
- 6. Licht-Symbole: zum Ein- und Ausschalten des Lichts.
- 7. Kindersicherung Symbol: dieses Symbol sperrt und entsperrt das Display, so dass es nicht zu unbeabsichtigten Betätigungen kommen kann. Drücken Sie es zwei Sekunden lang, um die Funktion zu aktivieren.
- 8. Gesperrtes Display Anzeige
- 9. Ein/Aus-Symbol: zum Einschalten des Backofens, zum Abbrechen des laufenden Programms und zum Versetzen des Backofens in den Standby-Modus.
- 10. Start/Pause-Symbole: zum Starten des Garvorgangs oder zum Unterbrechen des laufenden Programms.

Kochprogramme

Programm	Vorheizung	Standard-Temperatur (°C)	Standard-Zeit	Einstellbarer Temperaturbereich (°C)	Einstellbarer Zeitbereich
Rösten (Roast)	Ja	200	35 Min	100-200	1-60 Min
Braten (Broil) Blutig (Medium rare)	Ja	220	16 Min	100-220	1-60 Min
Rosa (Medium)	Ja	220	18 Min	100-220	1-60 Min
Durchgebraten (Medium well)	Ja	220	20 Min	100-220	1-60 Min

Gut durchgebraten (Well done)	Ja	220	23 Min	100-220	1-60 Min
Pizza Gefroren (Frozen)	Ja	200	15 Min	55-200	1-60 Min
Frisch (Fresh)	Ja	200	10 Min	55-200	1-60 Min
Airfry Gefrorene Pommes frites (Frozen fries)	Nein	200	18 Min	55-200	1-60 Min
Handge-schnittene Pommes frites (Hand-cut fries)	Nein	200	20 Min	55-200	1-60 Min
Braten (Toast) Leichtes Braten (Light)	Nein	220	5 min	100-220	1-10 Min
Mittlerer Braten (Medium)	Nein	220	6 Min	100-220	1-10 Min
Dunkler Braten (Dark)	Nein	220	7 Min	100-220	1-10 Min
Backen (Bake)	Nein	180	30 Min	55-220	1-60 Min
Bagel	Nein	200	15 Min	55-220	1-60 Min
Dehydrieren (Dehydrate)	Nein	70	30 Min	55-90	1-120 Min
Langsam kochen	Nein	90	120 Min	55-180	1-480 Min
Warmhalten (Keep warm)	Nein	60	30 Min	55-80	1-20 Min

Verwendung des Drehspießes

Um den Drehspieß zu verwenden, gehen Sie wie folgt vor:

1. Falls noch nicht geschehen, die Fettauffangschale auf den Boden des Backofens stellen.
2. Sichern Sie die Speisen im Drehspieß mit den Spießen. Lösen Sie dazu die Schrauben.
3. Fixieren Sie dann die Speisen durch Einstellen des Spießes. Ziehen Sie dann die Schrauben wieder fest. Achten Sie darauf, dass genügend Platz vorhanden ist, um den Drehspieß nach dem Garen mit dem Griff herauszunehmen. Abb. 10
4. Stecken Sie zunächst das Ende des Drehspießes, das nicht mit dem Passstück versehen ist, 5 mm in das dafür vorgesehene Loch im Backofen. Abb. 11
5. Stecken Sie dann das andere Ende des Drehspießes (mit dem Passstück) in die Halterung auf der anderen Seite des Backofens. Abb. 12

HINWEIS: Achten Sie darauf, dass sich der Drehspieß und die zuzubereitenden Speisen frei drehen können.

6. Nach dem Garen nehmen Sie den Drehspieß mit dem mitgelieferten Griff heraus. Stecken Sie dazu die Haken an den Enden des Griffs in die Löcher des Drehspießes. Abb. 13

Piepton

- Jedes Mal, wenn Sie einen Vorgang ausführen, gibt der Backofen einen Signalton ab.
- Wenn das Airfry-Programm die Hälfte des Garvorgangs erreicht hat, ertönt zweimal ein Signalton, um Sie daran zu erinnern, die Speisen zu wenden, damit sie gleichmäßig garen.
- Wenn das automatische Vorheizen in den Betriebsarten Rösten, Braten und Pizza abgeschlossen ist, piept der Ofen 5 Mal.
- Am Ende der Garzeit piept der Ofen 10 Mal.

Verwendung des Backofens

1. Schieben Sie die Fettauffangschale in den Backofenboden.
2. Dann führen Sie das Essen ein.
 - Dazu legen Sie sie in den Korb, das Backblech oder das Backofenrost.
 - Schieben Sie das zu verwendende Zubehör in die gewünschte Einschubebene.
- A Wenn Sie das Programm Rösten, Braten oder Pizza gewählt haben, geben Sie die Speisen erst nach dem automatischen Vorheizen in den Ofen, sondern nur die Zubehörteile.

HINWEIS:

- Achten Sie darauf, dass die Heizelemente des Backofens nicht näher als 3 cm (etwa die Breite eines Teelöffels) aneinander liegen.
 - Wenn der Ofen mit einer sehr hohen Temperatur arbeitet, muss dieser Abstand wesentlich größer sein.
3. Schließen Sie den Ofen an.

- Überprüfen Sie die auf dem Typenschild des Backofens angegebene Eingangsspannung und vergewissern Sie sich, dass sie mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
 - Schließen Sie das Netzkabel richtig an eine Steckdose an. Das Display wird eingeschaltet.
4. Wählen Sie das gewünschte Programm.
- A Blättern Sie durch die 10 Programme auf dem Display und wählen Sie eines aus, um den Garvorgang zu starten.
- B Alternativ können Sie die Temperatur/Zeit des gewählten Programms so einstellen, dass der gewünschte Gargrad erreicht wird.
- C Dann beginnen Sie mit dem Kochen.
- D Der Backofen verfügt über 10 Programme. Die Standardeinstellungen sind für verschiedene Arten von Gerichten und Lebensmitteln optimiert. Wenn Sie sich mit der Bedienung des Ofens vertraut gemacht haben, können Sie kleine Anpassungen nach Ihrem Geschmack vornehmen.
5. Nach Beendigung des Garvorgangs ist das Essen servierfertig.
Nehmen Sie das benutzte Zubehör und die Speisen mit Ofenhandschuhen aus dem Ofen (oder gegebenenfalls mit dem Drehspeißgriff).
6. Schalten Sie den Backofen aus.
Schalten Sie den Backofen aus und trennen Sie ihn vom Stromnetz.

4. APP UND WI-FI VERBINDUNG



Wenn Sie den folgenden QR-Code scannen, erhalten Sie Zugang zur Download-Option der App und zu einer Anleitung, die erklärt, wie Sie Ihr Produkt verknüpfen:

5. REINIGUNG UND WARTUNG

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose.
- Warten Sie, bis der Ofen und Ihre Zubehörteile abgekühlt sind.
- Tauchen Sie den Backofen nicht in Wasser ein.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, da sich sonst Speisereste im Backofen beim erneuten Kochen entzünden können.
- Wischen Sie die Außenseite des Backofens und die Fettauffangschale nach dem Gebrauch mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie sie gründlich. Sie können eine nicht scheuernde Flüssigseife oder eine milde Sprühlösung verwenden, um die Flecken zu reinigen.

DEUTSCH

- Zur Reinigung der Tür verwenden Sie Glasreiniger oder ein mildes Reinigungsmittel und einen feuchten Schwamm. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme, da diese die Oberfläche verkratzen können.
- Lassen Sie die Zubehörteile vor der Reinigung vollständig abkühlen. Die Zubehörteile kann beschädigt werden, wenn es mit kaltem Wasser in Berührung kommt, während es noch heiß ist.
- Wischen Sie den Boden, die Oberseite und die Wände des Backofens nach jedem Gebrauch mit einem weichen, nicht scheuernden, feuchten Tuch ab, um die Bildung von Rückständen zu vermeiden. Trocknen Sie ihn vollständig.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Metallgegenstände für die Innen- oder Außenflächen des Backofens oder für die Reinigung der Zubehörteile.
- Lassen Sie alle Zubehörteile und Backofenteile vollständig trocknen, bevor Sie den Backofen wieder benutzen.
- Stellen Sie sicher, dass die Fettauffangschale nach der Reinigung und vor der Verwendung wieder in den Backofen eingesetzt wird.

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: 03809

Produkt: Bake&Fry 3000 Touch Steel Connected

Spannung: 220 - 240 V~

Frequenz: 50/60 Hz

Nennleistung 1700 W

Die technischen Daten können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

7. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



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

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

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

8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

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

Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, können Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen über die Telefonnummer: +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

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

10. VEREINFACHTE EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Cecotec Innovaciones erklärt hiermit, dass der Backofen mit dem Modell 03809_Bake&Fry 3000 Touch Steel Connected mit der Funkgeräterichtlinie 2014/53/EU konform ist.

Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist auf folgender Website zu finden: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PARTI E COMPONENTI

Figura 1

1. Pannello di controllo
2. Maniglia della porta
3. Griglie
4. Porta
5. Piedini antiscivolo

NOTA:

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

2. PRIMA DELL'USO

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

Contenuto della scatola

- Forno
- Sonda termica
- Teglia per friggere
- Teglia da forno
- Griglia per forno
- Pietra per pizza
- Vaschetta di raccolta grasso smontabile
- Girarrosto con manico
- Stampo
- Pinze per estrarre le teglie

3. FUNZIONAMENTO

Prima di utilizzare il forno per la prima volta

- Rimuovere tutti gli accessori. Lavarli in acqua calda e sapone con un panno morbido.
- Risciacquare e asciugare accuratamente.
- Pulire il fondo e la parte superiore dell'interno del forno con un panno morbido e umido.
- Asciugare bene.

Quando si utilizza il forno per la prima volta, è possibile che emetta un leggero odore di fumo per 5-15 minuti. È normale. Con l'uso, smetterà di succedere. Aprire una finestra per garantire una ventilazione sufficiente.

Accessori

Gli accessori contenuti nel forno friggitrice sono i seguenti:

1. Termometro per alimenti. Fig. 2

Viene utilizzato per determinare la temperatura interna degli alimenti. Inserire la punta della sonda il più vicino possibile al centro della parte più spessa del cibo. (Utilizzare solo con la funzione Arrosto o Grigliare)

2. Teglia per friggere. Fig. 3

Utilizzarla con la funzione Airfry o Essiccazione per migliorare i risultati. Lasciare raffreddare completamente prima di metterlo in lavastoviglie. In caso di lavaggio a mano, non utilizzare prodotti detergenti abrasivi.

3. Griglia. Fig. 4

È adatto per cuocere, arrostiti e tostare. Può essere utilizzata da sola o posizionata sopra una teglia (teglia da forno o da pizza). Lasciare raffreddare completamente prima di metterlo in lavastoviglie. In caso di lavaggio a mano, non utilizzare prodotti detergenti abrasivi.

4. Teglia da forno Fig. 5

Adatta per cuocere al forno, arrostiti o grigliare. Coprirla con carta da forno o foglio di alluminio per facilitare la pulizia.

5. Cassettino raccogli-briciole. Fig. 6

Se si colloca sul fondo del forno, serve a raccogliere le briciole o le gocce che possono fuoriuscire dal cibo durante la cottura. Può essere rimosso per facilitare la pulizia.

6. Girarrosto. Fig. 7

Si usa per arrostiti la carne (ad esempio il pollo) in modo uniforme.

7. Manico del girarrosto. Fig. 8
Serve per inserire e rimuovere in sicurezza il girarrosto.

Pannello di controllo

Figura 9

- 1. Icona touch di Avvio
- 2. Icona luminosa della Luce
- 3. Icona di Collegamento riuscito
- 4. Icona luminosa del Wi-Fi
- 5. Icona touch di configurazione
- 6. Icone touch della luce: per accendere o spegnere la luce.
- 7. Icone di blocco bambini: questa icona blocca e sblocca lo schermo per evitare che venga toccato involontariamente. Premerla per due secondi per attivare la funzione.
- 8. Icona luminosa di Blocco schermo
- 9. Icone touch di accensione/spegnimento: servono per accendere il forno, annullare il programma in corso e mettere il forno in modalità stand-by.
- 10. Icone touch di Avvio/Pausa: servono per avviare la cottura o interrompere il programma in corso.

Programmi di cottura

Programma	Preriscal- damento	Temperatura predefinita (°C)	Tempo predefi- nito	Intervallo di temperatura regolabile (°C)	Intervallo di tempo regolabile
Arrosto (Roast)	Sì	200	35 min	100-200	1-60 min
Grigliare (Broil) Al sangue (Medium rare)	Sì	220	16 min	100-220	1-60 min
Al punto (Medium)	Sì	220	18 min	100-220	1-60 min
Cotto (Medium well)	Sì	220	20 min	100-220	1-60 min
Molto cotto (Well done)	Sì	220	23 min	100-220	1-60 min

Pizza Congelato (Frozen)	Sì	200	15 min	55-200	1-60 min
Fresco (Fresh)	Sì	200	10 min	55-200	1-60 min
Airfry Patatine fritte congelate (Frozen fries)	No	200	18 min	55-200	1-60 min
Patate tagliate a mano (Hand-cut fries)	No	200	20 min	55-200	1-60 min
Tostatura (Toast) Tostatura leggera (Light)	No	220	5 min	100-220	1-10 min
Tostatura media (Medium)	No	220	6 min	100-220	1-10 min
Tostatura scura (Dark)	No	220	7 min	100-220	1-10 min
Cuocere al forno (Bake)	No	180	30 min	55-220	1-60 min
Bagel	No	200	15 min	55-220	1-60 min
Essicare (Dehydrate)	No	70	30 min	55-90	1-120 min
Cottura lenta (Slow cook)	No	90	120 min	55-180	1-480 min
Mantenimento a caldo (Keep warm)	No	60	30 min	55-80	1-20 min

Utilizzo del girarrosto

Per utilizzare il girarrosto, procedere come segue:

1. Se non lo si è ancora fatto, posizionare la vaschetta raccogli-briciole nella parte inferiore del forno.

ITALIANO

2. Fissare il cibo nel girarrosto con gli spiedini. A tal fine, allentare le viti.
 3. Quindi sistemare il cibo regolando le punte. Quindi riposizionare le viti. Assicurarsi che ci sia spazio sufficiente per rimuovere il girarrosto con la maniglia al termine della cottura. Fig. 10
 4. Per prima cosa, inserire l'estremità del girarrosto che non ha il pezzo di presa nel foro del forno destinato a questo scopo per 5 mm. Fig. 11
 5. Quindi inserire l'altra estremità del girarrosto (che ha la presa) nella staffa sull'altro lato del forno. Fig. 12
- NOTA: Assicurarsi che il girarrosto e il cibo da preparare possano ruotare liberamente.
6. Al termine della cottura, rimuoverlo utilizzando l'apposita maniglia. A tal fine, inserire il gancio alle estremità della maniglia nei fori del girarrosto. Fig. 13

Cicalino

- Ogni volta che si esegue un'operazione, il forno emette un segnale acustico.
- Quando il programma Airfry raggiunge la metà del ciclo di cottura, il forno emette due segnali acustici per ricordare di girare gli alimenti per una cottura uniforme.
- Al termine del preriscaldamento automatico, nelle modalità Arrosto, Griglia e Pizza, il forno emette un segnale acustico per 5 volte.
- Al termine del tempo di cottura, il forno emette un segnale acustico per 10 volte.

Utilizzo del forno friggitrice

1. Inserire la vaschetta raccogli-briciole nella parte inferiore del forno.
 2. Quindi inserire il cibo.
 - A tal fine, posizionarlo sul cestello, la teglia o la griglia.
 - Far scorrere l'accessorio da utilizzare nella guida desiderata.
- A Quando si seleziona il programma Arrosto, Griglia o Pizza, non inserire gli alimenti nel forno prima che sia terminato il preriscaldamento automatico; solo gli accessori.

ATTENZIONE:

- Assicurarsi che non sia nessun oggetto a meno di 3 cm (circa la larghezza di un cucchiaino) dalle resistenze del forno.
 - Quando il forno funziona a una temperatura molto elevata, questa distanza deve essere notevolmente maggiore.
3. Collegare il forno.
 - Controllare la tensione di ingresso indicata sull'etichetta del forno e verificare che corrisponda alla tensione di rete.
 - Collegare correttamente il cavo di alimentazione alla presa di corrente. Il touch screen si accende.

4. Selezionare il programma desiderato.
 - A Scorrere i 10 programmi sul display e selezionarne uno per avviare la cottura.
 - B In alternativa, regolare la temperatura/il tempo del programma selezionato per ottenere la cottura preferita.
 - C Poi iniziare a cucinare.
 - D Il forno dispone di 10 programmi. Le impostazioni predefinite sono ottimizzate per vari tipi di piatti e alimenti. Man mano che si acquisisce familiarità con l'uso del forno, si potranno apportare piccole modifiche per adattarlo ai propri gusti.
5. Al termine della cottura, il cibo è pronto per essere servito.
Rimuovere l'accessorio usato e il cibo dal forno utilizzando i guanti da forno (o l'impugnatura del girarrosto, se del caso).
6. Spegnerne il forno.
Spegnerne il forno e scollegarlo dalla rete elettrica.

4. CONNETTIVITÀ WI-FI E APP



Scansionare il seguente codice QR per scaricare l'app e accedere a un manuale che spiega come associare il prodotto:

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di procedere alla pulizia, scollegare la spina dalla presa.
- Attendere che il forno e i suoi accessori si siano raffreddati.
- Non immergere il forno in acqua.
- Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo, altrimenti i residui di cibo lasciati nel forno potrebbero incendiarsi durante la cottura.
- Dopo l'uso, pulire l'esterno del forno e la vaschetta raccogli-briciole con un panno morbido e umido e asciugare accuratamente. Per pulire le macchie si può usare un sapone liquido non abrasivo o una soluzione spray delicata.
- Per pulire la porta, utilizzare un detergente per vetri o un detergente delicato e una spugna umida. Non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette perché potrebbero graffiare la superficie.
- Lasciare raffreddare completamente gli accessori prima di pulirli. Gli accessori possono danneggiarsi se entrano in contatto con l'acqua fredda quando sono ancora caldi.
- Dopo ogni utilizzo, pulire il fondo, la parte superiore e le pareti del forno con un panno morbido, non abrasivo e umido per evitare l'accumulo di residui. Asciugare bene.

- Non utilizzare prodotti detergenti abrasivi o utensili metallici sulle superfici interne o esterne del forno o per pulire gli accessori.
- Lasciare che tutti gli accessori e le parti del forno si asciughino completamente prima di utilizzare nuovamente il forno.
- Assicurarsi di rimettere il vassoio raccogli-briciole nel forno dopo la pulizia e prima dell'uso.

6. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 03809

Prodotto: Bake&Fry 3000 Touch Steel Connected

Tensione: 220 - 240 V ~

Frequenza: 50/60 Hz

Potenza nominale: 1700 W

Le specifiche tecniche possono cambiare senza previa notifica per migliorare la qualità del prodotto.

Fabbricato in Cina | Progettato in Spagna

7. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Questo simbolo indica che, in conformità con le normative vigenti, il prodotto e/o le pile/batterie 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, l'utente dovrà contattare le autorità locali.

Il rispetto di queste linee guida aiuterà a proteggere l'ambiente.

8. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

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

9. COPYRIGHT

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

10. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE SEMPLIFICATA

Cecotec Innovaciones dichiara che il forno modello 03809_Bake&Fry 3000 Touch Steel Connected è conforme alla Direttiva sulle apparecchiature radio 2014/53/UE.

Il testo completo della dichiarazione di conformità dell'UE è disponibile sul seguente sito web: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PEÇAS E COMPONENTES

Figura 1

1. Painel de controlo
2. Pega da porta
3. Grelhas
4. Porta
5. Patas anti deslizantes

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

- Este aparelho é acondicionado em embalagens concebidas para o proteger durante o transporte. Retire o aparelho da sua caixa e remova todo o material de embalagem. Pode manter a caixa original e outras embalagens num local seguro para evitar danos no aparelho, caso necessite de o transportar no futuro. Se desejar descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os 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 o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.

Conteúdo da caixa

- Forno
- Sonda de temperatura
- Bandeja para fritar
- Bandeja para forno
- Grelha para forno
- Pedra para pizzas
- Tabuleiro de gordura amovível
- Espeto com pega
- Molde
- Alicates para retirar tabuleiros

3. FUNCIONAMENTO

Antes de utilizar o forno pela primeira vez

- Retirar todos os acessórios. Lave-os em água morna com sabão e com um pano macio.
- Enxague e seque-os bem.
- Limpar a parte inferior e superior do interior da câmara de cozimento com um pano macio e húmido.
- Seque-a bem.

Ao utilizar o forno pela primeira vez, este pode libertar um ligeiro cheiro a fumo durante 5 a 15 minutos. Isto é normal. Com o uso, deixará de fumar. Abrir uma janela para garantir uma ventilação suficiente.

Acessórios

Os acessórios incluídos no forno da fritadeira são os seguintes

1. Termómetro para alimentos. Fig. 2

É utilizado para determinar a temperatura interna dos géneros alimentícios. Introduzir a ponta da sonda o mais próximo possível do centro da parte mais espessa do alimento. (Utilizar apenas com as funções Assar)

2. Bandeja para fritar. Fig. 3

Utilizar com a função Airfry ou Dehydrate para melhorar os resultados. Deixe arrefecer completamente antes de o colocar na máquina de lavar louça. Se lavar à mão, não utilizar produtos de limpeza abrasivos.

3. Grelha. Fig. 4

É adequado para cozer, assar e tostar. Pode ser utilizado sozinho ou colocado em cima de um tabuleiro (tabuleiro de forno ou de pizza). Deixe arrefecer completamente antes de o colocar na máquina de lavar louça. Se lavar à mão, não utilizar produtos de limpeza abrasivos.

4. Bandeja para forno Fig. 5

Adequado para cozer, assar ou grelhar. Cobrir com papel vegetal ou folha de alumínio para facilitar a limpeza.

5. Bandeja recolhe-migalhas Fig. 6

Se for colocado no fundo do forno, serve para recolher as migalhas e os pingos que se soltam dos alimentos durante a cozedura. Pode ser removido para facilitar a limpeza.

6. Espeto Fig. 7

É utilizado para assar carne (por exemplo, frango) de forma homogénea.

7. Pega do assador. Fig. 8
Utilizado para inserir e retirar o assador de forma segura.

Painel de controlo

Figura 9

- 1. Ícone Iniciar
- 2. Ícone de luz
- 3. Ícone de ligação bem sucedida
- 4. Ícone de luz WiFi
- 5. Ícone tátil de configuração
- 6. Ícones tácteis de luz: para ligar ou desligar a luz.
- 7. Ícones de toque de bloqueio para crianças: Este ícone bloqueia e desbloqueia o ecrã para evitar toques não intencionais. Premir durante dois segundos para ativar a função.
- 8. Ícone de luz do ecrã bloqueado
- 9. Ícones tácteis Ligar/Desligar: utilizados para ligar a câmara de cozimento, cancelar o programa em curso e colocar a câmara de cozimento no modo de espera.
- 10. Ícones tácteis Início/Pausa: para iniciar a cozedura ou interromper o programa em curso.

Programas de cozedura

Programa	Pré-aquecimento	Temperatura por defeito (°C)	Tempo por defeito	Gama de temperaturas ajustáveis (°C)	Intervalo de tempo ajustável
Rustir (Roast)	Sim	200	35 min	100-200	1-60 min
Grelhar (Broil) Pouco cozinhado (Medium rare)	Sim	220	16 min	100-220	1-60 min
Al punto (medium)	Sim	220	18 min	100-220	1-60 min
Feito (Medium well)	Sim	220	20 min	100-220	1-60 min
Muito feito (Well done)	Sim	220	23 min	100-220	1-60 min

Pizza Congelada (Frozen)	Sim	200	15 min	55-200	1-60 min
Fresco (Fresh)	Sim	200	10 min	55-200	1-60 min
Airfry Batatas fritas congeladas (Frozen fries)	Não	200	18 min	55-200	1-60 min
Batatas cortadas à mão (Hand-cut fries)	Não	200	20 min	55-200	1-60 min
Torrar (Toast) Assado ligeiro (Light)	Não	220	5 min	100-220	1-10 min
Torrado médio (Medium)	Não	220	6 min	100-220	1-10 min
Torrado escuro (Dark)	Não	220	7 min	100-220	1-10 min
Cozer (Bake)	Não	180	30 min	55-220	1-60 min
Bagel	Não	200	15 min	55-220	1-60 min
Desidratar (Dehydrate)	Não	70	30 min	55-90	1-120 min
Cozedura lenta (Slow cook)	Não	90	120 min	55-180	1-480 min
Mantener quente (Keep warm)	Não	60	30 min	55-80	1-20 min

Utilização do assador

Para utilizar o assador, proceda da seguinte forma:

1. Se ainda não o tiver feito, coloque o tabuleiro para migalhas no fundo do forno.
2. Fixe os alimentos na assadeira com os espetos. Para o efeito, desapertar os parafusos.

PORTUGUÊS

3. Em seguida, fixar os alimentos, ajustando os espigões. Em seguida, voltar a apertar os parafusos. Certifique-se de que existe espaço suficiente para retirar a churrasqueira com a pega quando a cozedura estiver concluída. Fig. 10
4. Em primeiro lugar, introduzir a extremidade da churrasqueira que não tem a peça de encaixe no orifício do forno destinado a este fim em 5 mm. Fig. 11
5. Em seguida, insira a outra extremidade do assador (que tem o encaixe) no suporte do outro lado do forno. Fig. 12

NOTA: Certifique-se de que a assadeira e os alimentos a preparar podem rodar livremente.

6. Após a cozedura, retirar o grelhador com a pega fornecida. Para o fazer, insira o gancho nas extremidades da pega nos orifícios do assador. Fig. 13

Sinal sonoro

- Cada vez que uma operação é efectuada, o forno emite um sinal sonoro.
- Quando o programa Airfry atinge metade do ciclo de cozedura, o forno emite dois sinais sonoros para o lembrar de virar os alimentos para que a cozedura seja uniforme.
- Quando o pré-aquecimento automático estiver concluído, nos modos Rustir, Assar e Pizza, o forno emite um sinal sonoro de 5 vezes.
- No final do tempo de cozedura, o forno emite 10 sinais sonoros.

Utilização do forno de fritura

1. Introduzir o tabuleiro para migalhas no fundo do forno.
2. Depois, introduza os alimentos.
 - Para isso, coloque-os no cesto, no tabuleiro ou na grelha.
 - Introduzir o acessório a utilizar na guia pretendida.
- A Quando seleccionar o programa Assar, Assar ou Pizza, não coloque alimentos no forno até que o pré-aquecimento automático tenha terminado; apenas os acessórios.

AVISO:

- Certifique-se de que nada se encontra a menos de 3 cm (aproximadamente a largura de uma colher de chá) dos elementos de aquecimento do forno.
 - Quando a câmara de cozimento está a funcionar a uma temperatura muito elevada, esta distância deve ser consideravelmente maior.
3. Ligar o forno.
 - Verifique a tensão de entrada indicada na etiqueta de características do forno e certifique-se de que corresponde à sua tensão de rede.
 - Ligue corretamente o cabo de alimentação a uma tomada elétrica. O ecrã tátil acende-se.
 4. Seleccionar o programa pretendido.

- A Percorrer os 10 programas no ecrã e seleccionar um para começar a cozinhar.
- B Em alternativa, ajuste a temperatura/tempo do programa seleccionado para atingir o ponto de cozedura pretendido.
- C Depois, começar a cozinhar.
- D O forno dispõe de 10 programas. As predefinições estão optimizadas para vários tipos de pratos e alimentos. À medida que se familiariza com a utilização do forno, poderá fazer pequenos ajustes ao seu gosto.

5. Quando a cozedura estiver concluída, a comida está pronta a ser servida.

Retirar o acessório utilizado e os alimentos da câmara de cozimento utilizando luvas de forno (ou a pega do assador, se aplicável).

6. Desligar o forno.

Desligar a câmara de cozimento e desconectá-la da rede elétrica.

4. APLICAÇÃO TELEMÓVEL E LIGAÇÃO WI-FI



Ao digitalizar o seguinte código QR, poderá aceder à opção de transferência da app e a um manual que explica como ligar o seu aparelho:

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue a ficha da tomada antes de a limpar.
- Aguardar que o forno e os seus acessórios arrefeçam.
- Não mergulhar a câmara de cozimento em água.
- Limpe o aparelho após cada utilização, caso contrário os resíduos de alimentos deixados no forno podem incendiar-se quando voltar a cozinhar.
- Após a utilização, limpar o exterior do forno e o tabuleiro para migalhas com um pano macio e húmido e secar bem. Pode utilizar um sabão líquido não abrasivo ou uma solução de spray suave para limpar as manchas.
- Para limpar a porta, utilize um limpa-vidros ou um produto de limpeza suave e uma esponja húmida. Não utilizar produtos de limpeza abrasivos ou esfregões, pois podem riscar a superfície.
- Deixar arrefecer completamente os acessórios antes de os limpar. Os acessórios podem ser danificados se entrarem em contacto com água fria quando ainda estão quentes.
- Após cada utilização, limpar o fundo, a parte superior e as paredes da câmara de cozimento com um pano macio, não abrasivo e húmido para evitar a acumulação de resíduos. Seque-a bem.

PORTUGUÊS

- Não utilizar produtos de limpeza abrasivos ou utensílios metálicos nas superfícies interiores ou exteriores da câmara de cozimento ou para limpar os acessórios.
- Deixar secar completamente todos os acessórios e peças da câmara de cozimento antes de voltar a utilizar a câmara de cozimento.
- Não se esqueça de voltar a colocar o tabuleiro para migalhas no forno depois de o limpar e antes de o utilizar.

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência: 03809

Produto: Bake&Fry 3000 Touch Steel Connected

Tensão: 220 – 240 V~

Frequência: 50/60 Hz

Potência nominal: 1700 W

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

Fabricado na China | Desenhado na Espanha

7. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÓNICOS



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

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

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

8. GARANTIA E SAT

A Cecotec será responsável perante o utilizador 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 oficial da Cecotec através do número +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

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

10. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE SIMPLIFICADA DA UE

A Cecotec Innovaciones declara que o forno com o modelo 03809_Bake&Fry 3000 Touch Steel Connected está em conformidade com a Diretiva de Equipamentos de Rádio 2014/53/UE.

O texto integral da Declaração de Conformidade da UE pode ser consultado no seguinte sítio Web:
<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Figuur 1

1. Bedieningspaneel
2. Handgreep van de deur
3. Roosters
4. Deur
5. Anti-slipvoetjes

OPMERKING:

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

2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

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

Inhoud van de doos

- Oven
- Temperatuursonde
- Frituurplaat
- Bakplaat
- Oven rooster
- Pizzasteen
- Verwijderbaar vetopvangbakje
- Draaispit en handvat
- Vorm
- Tang om rooster te verwijderen

3. WERKING

Voordat u de oven voor het eerst gebruikt

- Verwijder alle accessoires. Was ze in warm water met zeep en een zachte doek.
- Spoel en droog ze grondig.
- Neem de onderkant en bovenkant van de oven af met een zachte, vochtige doek.
- Droog het goed af.

Wanneer u de oven voor het eerst gebruikt, kan er gedurende 5-15 minuten een lichte rookgeur vrijkomen. Dit is normaal. Na gebruik komt er geen rook meer uit. Open een raam voor voldoende ventilatie.

Accessoires

De oven bevat de volgende accessoires:

1. Voedselthermometer. Fig. 2

Het wordt gebruikt om de inwendige temperatuur van voedingsmiddelen te bepalen. Steek de punt van de sonde zo dicht mogelijk bij het midden van het dikste deel van de voeding. (Alleen gebruiken met de functies Braden of Roosteren).

2. Frituurplaat. Fig. 3

Gebruik met de functie Airfry of Dehydrateren voor betere resultaten. Laat volledig afkoelen voordat u het in de vaatwasser stopt. Als u met de hand wast, gebruik dan geen schurende schoonmaakmiddelen.

3. Rooster. Fig. 4

Het is geschikt om te bakken, braden en roosteren. Het kan alleen worden gebruikt of bovenop een bakplaat (bakplaat of pizzaplaat) worden geplaatst. Laat volledig afkoelen voordat u het in de vaatwasser stopt. Als u met de hand wast, gebruik dan geen schurende schoonmaakmiddelen.

4. Bakplaat. Fig. 5

Geschikt om te bakken, braden of grillen. Bedek met bakpapier of aluminiumfolie om het schoonmaken te vergemakkelijken.

5. Kruimellade. Fig. 6

Als u het op de bodem van de oven plaatst, wordt het gebruikt om kruimels of druppels op te vangen die tijdens het koken uit het voedsel kunnen komen. Het kan worden verwijderd voor eenvoudige reiniging.

NEDERLANDS

6. Draaispit. Fig. 7

Het wordt gebruikt om vlees (bijv. kip) gelijkmatig te roosteren.

7. Handvat van het draaispit. Fig. 8

Wordt gebruikt om de draaispit veilig te plaatsen en te verwijderen.

Bedieningspaneel

Fig. 9

1. Touch icoon start
2. Indicatielampje van het licht
3. Indicatielampje succesvol koppelen
4. Indicatielampje WiFi
5. Touch icoon configuratie
6. Touch iconen van het licht: om het licht aan of uit te doen.
7. Touch icoon kindervergrendeling: Dit icoon vergrendelt en ontgrendelt het scherm om onbedoelde aanraking te voorkomen. Druk twee seconden op deze knop om de functie te activeren.
8. Indicatielampje vergrendeld scherm
9. Aan/uit touch iconen: worden gebruikt om de oven aan te zetten, het lopende programma te annuleren en de oven in stand-by modus te zetten.
10. Touch iconen Start/Pauze: om het koken te starten of het lopende programma te onderbreken.

Kookprogramma's

Programma	Voor-verwarmen	Standaardtem-peratuur °C	Standaard tijd	Instelbaar temperatuurbe-reik (°C)	Instelbaar tijdbereik
Roosteren (Roast)	Ja	200	35 min	100-200	1-60 min
Braden (Broil) Medium rare	Ja	220	16 min	100-220	1-60 min
Medium	Ja	220	18 min	100-220	1-60 min
Medium well	Ja	220	20 min	100-220	1-60 min
Well done	Ja	220	23 min	100-220	1-60 min

Pizza Bevroren (Frozen)	Ja	200	15 min	55-200	1-60 min
Vers (Fresh)	Ja	200	10 min	55-200	1-60 min
AirFry Diepvriesfriet (Frozen fries)	Nee	200	18 min	55-200	1-60 min
Handges- neden friet (Hand-cut fries)	Nee	200	20 min	55-200	1-60 min
Roosteren (Toast) Licht geroos- terd (Light)	Nee	220	5 min	100-220	1-10 min
Medium geroosterd (Medium)	Nee	220	6 min	100-220	1-10 min
Donker geroosterd (Dark)	Nee	220	7 min	100-220	1-10 min
Bakken (Bake)	Nee	180	30 min	55-220	1-60 min
Bagel	Nee	200	15 min	55-220	1-60 min
Dehydrateren (Dehydrate)	Nee	70	30 min	55-90	1-120 min
Langzaam koken (Slow cook)	Nee	90	120 min	55-180	1-480 min
Warmhoud Functie (Keep warm)	Nee	60	30 min	55-80	1-20 min

Gebruik van het draaispit

Ga als volgt te werk om het draaispit te gebruiken:

1. Plaats de kruimellade onderin de oven als u dat nog niet heeft gedaan.
 2. Zet het voedsel vast in het draaispit met behulp van de spiesen. Draai hiervoor de schroeven los.
 3. Zet vervolgens het voedsel vast door de schroeven aan te passen. Draai vervolgens de schroeven weer vast. Zorg ervoor dat er genoeg ruimte is om het draaispit met het handvat te verwijderen als het koken klaar is. Fig. 10
 4. Steek eerst het uiteinde van het draaispit dat niet voorzien is van het koppelstuk 5 mm in het daarvoor bestemde opening in de oven. Fig. 10
 5. Steek vervolgens het andere uiteinde van het draaispit (die wel de aansluiting heeft) in de beugel aan de andere kant van de oven. Fig. 11
- LET OP; Zorg ervoor dat het draaispit en het te bereiden voedsel vrij kunnen draaien.
6. Verwijder het draaispit na het koken met behulp van de meegeleverde handgreep. Steek hiervoor de haak aan de uiteinden van het handvat in de gaten van het draaispit. Fig. 13

Akoestisch signaal

- Telkens wanneer een handeling wordt uitgevoerd, geeft de oven een pieptoon.
- Wanneer het Airfry-programma halverwege de kookcyclus is, geeft de oven twee piepjes om u eraan te herinneren het voedsel te draaien voor een gelijkmatige garing.
- Wanneer het automatisch voorverwarmen is voltooid, zal de oven in de modi Roosteren, Braden en Pizza 5 keer piepen.
- Aan het einde van de bereidingstijd piept de oven 10 keer.

Gebruik van de oven

1. Plaats de kruimellade in de bodem van de oven.
 2. Introduceer dan het voedsel.
 - Plaats ze hiervoor op de mand, rooster of de bakplaat.
 - Schuif het te gebruiken accessoire in de gewenste geleider.
- A Als u het programma Roosteren, Braden of Pizza selecteert, plaats dan geen voedsel in de oven totdat de automatische voorverwarming klaar is; alleen de accessoires.

OPMERKING:

- Zorg ervoor dat er zich niets binnen 3 cm (ongeveer de breedte van een theelepel) van de verwarmingselementen van de oven bevindt.
 - Wanneer de oven op een zeer hoge temperatuur werkt, moet deze afstand aanzienlijk groter zijn.
3. Steek de stekker in het stopcontact.

- Controleer de ingangsspanning die staat aangegeven op het typeplaatje van de oven en zorg ervoor dat deze overeenkomt met uw netspanning.
 - Steek de stekker correct in het stopcontact. Het touch screen licht op.
4. Selecteer het gewenste programma.
- A Blader door de 10 programma's op het display en selecteer er een om te beginnen met koken.
- B U kunt ook de temperatuur/tijd van het geselecteerde programma aanpassen om de gewenste gaarheid te bereiken.
- C Begin dan met koken.
- D De oven heeft 10 programma's. De standaardinstellingen zijn geoptimaliseerd voor verschillende soorten gerechten en voedsel. Naarmate u meer vertrouwd raakt met het gebruik van de oven, zult u kleine aanpassingen kunnen maken die passen bij uw smaak.
5. Als het koken klaar is, is het eten klaar om te serveren.
Haal het gebruikte accessoire en het voedsel uit de oven met behulp van ovenwanten (of de handgreep van het draaispit, indien van toepassing).
6. Schakel de oven uit.
Schakel de oven uit en trek de stekker uit het stopcontact.

4. WI-FI-CONNECTIVITEIT EN MOBIELE TOEPASSING



Door de volgende QR-code te scannen krijgt u toegang tot de downloadoptie van de app en een handleiding waarin wordt uitgelegd hoe u uw product kunt koppelen:

5. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Wacht tot de oven en de accessoires zijn afgekoeld.
- Dompel de oven niet onder in water.
- Maak het apparaat na elk gebruik schoon, anders kunnen etensresten die in de oven achterblijven vlam vatten wanneer u opnieuw kookt.
- Veeg de buitenkant van de oven en de kruimellade na gebruik af met een zachte, vochtige doek en droog ze goed af. U kunt een niet-schurende vloeibare zeep of een milde spray gebruiken om de vlekken schoon te maken.

NEDERLANDS

- Gebruik glasreiniger of een mild schoonmaakmiddel en een vochtige spons om de deur schoon te maken. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes omdat deze krassen kunnen maken op het oppervlak.
- Laat de accessoires volledig afkoelen voordat u ze schoonmaakt. Accessoires kunnen beschadigd raken als ze in contact komen met koud water wanneer ze nog heet zijn.
- Veeg na elk gebruik de bodem, de bovenkant en de wanden van de oven af met een zachte, niet-schurende, vochtige doek om te voorkomen dat er resten achterblijven. Droog het goed af.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of metalen voorwerpen op de binnen- of buitenkant van de oven of om de accessoires schoon te maken.
- Laat alle accessoires en ovenonderdelen volledig drogen voordat u de oven opnieuw gebruikt.
- Zorg ervoor dat u de kruimellade terugplaatst in de oven na het schoonmaken en voor gebruik.

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: 03809

Product: Bake&Fry 3000 Touch Steel Connected

Voltage: 220 - 240 V~

Frequentie: 50/60 Hz

Nominaal vermogen: 1700 W

Technische specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om de productkwaliteit te verbeteren.

Gemaakt in China | Ontworpen in Spanje.

7. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



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

Voor gedetailleerde informatie over 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 richtlijnen helpt het milieu te beschermen.

8. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

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

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

9. COPYRIGHT

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

10. VEREENVOUDIGDE EU-VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING

Cecotec Innovaciones verklaart hierbij dat de oven met model 03809_Bake&Fry 3000 Touch Steel Connected in overeenstemming is met de Radio Equipment Directive 2014/53/EU.

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. Panel sterowania
2. Uchwyt drzwi
3. Kratki
4. Drzwi
5. Antypoślizgowe nóżki

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 produkt z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania można przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w przypadku konieczności jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich jego elementów.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone, i są w dobrym stanie. Jeśli któregośkolwiek z nich brakuje lub nie są w dobrym stanie, należy niezwłocznie skontaktować się z oficjalnym Serwisem Technicznym Cecotec.

Zawartość opakowania

- Piekarnik
- Sonda temperatury
- Kosz do smażenia
- Blacha do pieczenia
- Kratka do piekarnika
- Kamień do pizzy
- Wyjmowana taca ociekowa
- Rożen i uchwyt
- Forma
- Uchwyt do wyjmowania blachy

3. FUNKCJONOWANIE

Przed pierwszym użyciem piekarnika

- Wyjmij wszystkie akcesoria. Umyj je w ciepłej wodzie z detergentem za pomocą miękkiej ściereczki.
- Wypłucz je i dobrze wysusz.
- Wytrzyj dolną i górną część wnętrza piekarnika miękką, wilgotną ściereczką.
- Wysusz je dobrze.

Podczas pierwszego użycia piekarnik może wydzielać delikatny zapach dymu przez 5-15 minut. To normalne. Wraz z użytkowaniem przestanie wydzielać się dym. Otwórz okno, aby zapewnić odpowiednią wentylację.

Akcesoria

Piekarnik zawiera następujące akcesoria:

1. Termometr do żywności. Rys. 2

Służy do mierzenia temperatury wewnętrznej pieczonych dań. Włóż końcówkę termometru jak najbliżej środka w najgrubszej części potrawy. (Używaj go tylko z funkcjami Pieczenie lub Rożen).

2. Kosz do smażenia. Rys. 3

Do użytku z funkcją Airfry lub Suszenie, aby poprawić wyniki. Pozostawić do całkowitego ostygnięcia przed włożeniem do zmywarki. W przypadku mycia ręcznego nie należy używać ściernych środków czyszczących.

3. Kratka. Rys. 4

Nadaje się do pieczenia i opiekania. Może być używana samodzielnie lub umieszczona na blasze (do pieczenia lub do pizzy). Pozostawić do całkowitego ostygnięcia przed włożeniem do zmywarki. W przypadku mycia ręcznego nie należy używać ściernych środków czyszczących.

4. Blacha do pieczenia. Rys. 5

Nadaje się do pieczenia lub grillowania. Przykryj ją papierem do pieczenia lub folią aluminiową, aby ułatwić czyszczenie.

5. Taca ociekowa. Rys. 6

Jeśli umieścisz ją na spodzie piekarnika, będzie ona służyła do zbierania okruszków lub kropeł, które mogą wydostać się z potrawy podczas gotowania. Można ją wyjąć w celu czyszczenia.

6. Rożen. Rys. 7

Służy do równomiernego pieczenia mięsa (np. kurczaka).

7. Uchwyt do rożna. Rys. 8

Służy do bezpiecznego wkładania i wyjmowania rożna.

Panel sterowania

Rysunek 9

1. Ikona dotykowa ekranu głównego
2. Wskaźnik światła
3. Wskaźnik pomyślnego połączenia
4. Wskaźnik wi-fi
5. Ikona dotykowa ustawień
6. Ikona dotykowa światła: aby włączyć i wyłączyć światło.
7. Ikona dotykowa blokady rodzicielskiej: ta ikona blokuje i odblokowuje ekran, aby zapobiec jego przypadkowemu dotknięciu. Naciśnij i przytrzymaj przez dwie sekundy, aby aktywować tę funkcję.
8. Wskaźnik zablokowanego ekranu
9. Ikona dotykowa włączania/wyłączania: służy do włączania piekarnika, anulowania uruchomionego programu i przełączania piekarnika w tryb gotowości.
10. Ikona dotykowa Start/Pauza: do rozpoczęcia pieczenia lub wstrzymania trwającego programu.

Programy gotowania

Program	Wstępne nagrzewanie	Temperatura domyślna (°C)	Czas domyślny	Regulowany zakres temperatur (°C)	Regulowany zakres czasu
Rożen	Tak	200	35 min	100-200	1-60 min
Grill Średnio wysmażony (Medium rare)	Tak	220	16 min	100-220	1-60 min
Średnio wysmażony (Medium)	Tak	220	18 min	100-220	1-60 min
Wysmażony (Medium well)	Tak	220	20 min	100-220	1-60 min
Mocno wysmażony (Well done)	Tak	220	23 min	100-220	1-60 min

Pizza Zamrożona (Frozen)	Tak	200	15 min	55-200	1-60 min
Świeże (Fresh)	Tak	200	10 min	55-200	1-60 min
Airfry Mrożone frytki (Frozen fries)	Nie	200	18 min	55-200	1-60 min
Ręcznie krojone frytki (Hand-cut fries)	Nie	200	20 min	55-200	1-60 min
Opiekanie (Toast) Delikatne opiekanie (Light)	Nie	220	5 min	100-220	1-10 min
Średnie opiekanie (Medium)	Nie	220	6 min	100-220	1-10 min
Mocne opie- kanie (Dark)	Nie	220	7 min	100-220	1-10 min
Pieczenie bez tłuszczu (Bake)	Nie	180	30 min	55-220	1-60 min
Bajgiel	Nie	200	15 min	55-220	1-60 min
Suszenie (Dehydrate)	Nie	70	30 min	55-90	1-120 min
Powolne gotowanie (Slow cook)	Nie	90	120 min	55-180	1-480 min
Utrzymywa- nie w ciepłe (Keep warm)	Nie	60	30 min	55-80	1-20 min

Użycie rożna

Aby użyć rożna, wykonaj następujące czynności:

1. Umieść tacę na tłuszcz w dolnej części piekarnika.
2. Zabezpiecz jedzenie na rożnie za pomocą szpikulców. W tym celu należy poluzować śruby.
3. Następnie przytwierdź jedzenie dopasowując szpikulce. Dokręć ponownie śruby. Upewnij się, że pozostawiono wystarczająco dużo miejsca, aby wyjąć rożen za pomocą uchwytu po zakończeniu pieczenia. Rys. 10
4. Najpierw wsuń końcówkę rożna, która nie posiada nasadki, na 5 mm do przeznaczonego do tego otworu w piekarniku. Rys. 11
5. Następnie włóż drugi koniec rożna (który ma nasadkę) do uchwytu po drugiej stronie piekarnika. Rys. 12

UWAGA: Upewnij się, że rożen i przygotowywana potrawa mogą się swobodnie obracać.

6. Po zakończeniu pieczenia zdejmij rożen za pomocą dostarczonego uchwytu. W tym celu należy włożyć haki na końcach uchwytu w szczeliny rożna. Rys. 13

Sygnat dźwiękowy

- Za każdym razem, gdy wykonujesz czynność na piekarniku, emituje on sygnał dźwiękowy.
- Gdy program Airfry osiągnie połowę cyklu pieczenia, piekarnik wyemituje dwa sygnały dźwiękowe przypominające o konieczności obrócenia potrawy w celu równomiernego jej upieczenia.
- Po zakończeniu automatycznego nagrzewania w trybach Rożen, Pieczenie i Pizza piekarnik wyemituje 5 sygnałów dźwiękowych.
- Gdy czas pieczenia dobiegnie końca, piekarnik wyemituje 10 sygnałów dźwiękowych.

Korzystanie z frytkownicy

1. Włóż tacę na okruszki do dolnej części piekarnika.

2. Następnie włóż jedzenie.

- W tym celu należy umieścić je w koszu, na blasze lub na kracie.
- Wsuń akcesorium, które ma zostać użyte, do odpowiedniej prowadnicy.

- A W przypadku wybrania programu Rożen, Pieczenie lub Pizza, nie należy wkładać potraw do piekarnika przed zakończeniem automatycznego nagrzewania; jedynie akcesoria.

UWAGA:

- Upewnij się, że nic nie znajduje się w odległości mniejszej niż 3 cm (około szerokości łyżeczki) od elementów grzejnych piekarnika.
- Gdy piekarnik pracuje w bardzo wysokiej temperaturze, odległość ta musi być znacznie większa.

3. Włącz piekarnik.
 - Sprawdź napięcie wejściowe podane na etykiecie znamionowej piekarnika i upewnij się, że odpowiada ono napięciu sieciowemu.
 - Prawidłowo podłącz przewód zasilający do gniazdka elektrycznego. Ekran dotykowy zaświeci się.
4. Wybierz żądany program.
 - A Przejrzyj 10 programów na wyświetlaczu i wybierz jeden z nich, aby rozpocząć gotowanie.
 - B Alternatywnie, dostosuj temperaturę/czas wybranego programu, aby uzyskać preferowany stopień wysmażenia.
 - C Następnie rozpocznij gotowanie.
 - D Piekarnik posiada 10 programów. Domyślne ustawienia są zoptymalizowane dla różnych rodzajów potraw i żywności. W miarę zaznajamiania się z obsługą piekarnika, będziesz w stanie dostosowywać jego działanie do własnych upodobań.
5. Po zakończeniu gotowania potrawa jest gotowa do podania.
Wyjmij używane akcesorium i potrawę z piekarnika za pomocą rękawic kuchennych (lub uchwyty rożna, jeśli dotyczy).
6. Wyłącz piekarnik.
Wyłącz urządzenie i odłącz je od gniazdka elektrycznego.

4. ŁĄCZNOŚĆ WI-FI I APLIKACJA MOBILNA



Po zeskanowaniu poniższego kodu QR uzyskasz dostęp do opcji pobrania aplikacji i instrukcji wyjaśniającej, jak sparować swój produkt:

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Odłącz wtyczkę z gniazdka przed rozpoczęciem czyszczenia.
- Poczekaj, aż piekarnik i jego akcesoria ostygną.
- Nie zanurzaj piekarnika w wodzie.
- Wyczyść urządzenie po każdym użyciu, w przeciwnym razie resztki jedzenia pozostawione w piekarniku mogą się zapalić podczas ponownego gotowania.
- Po użyciu wytrzyj zewnętrzną część piekarnika i tacę ociekową miękką, wilgotną ściereczką, a następnie dokładnie je wysusz. Do czyszczenia plam można użyć nieściernego detergentu w płynie lub łagodnego roztworu w sprayu.

- Do czyszczenia drzwi należy użyć płynu do mycia szyb lub łagodnego środka czyszczącego i wilgotnej gąbki. Nie używaj ściernych środków czyszczących ani gąbek do szorowania, ponieważ mogą one porysować powierzchnię.
- Przed czyszczeniem należy odczekać, aż akcesoria całkowicie ostygną. Akcesoria mogą ulec uszkodzeniu, jeśli wejdą w kontakt z zimną wodą, gdy są jeszcze gorące.
- Po każdym użyciu wytrzyj spód, górę i ściany piekarnika miękką, nierysującą, wilgotną ściereczką, aby zapobiec gromadzeniu się osadów. Wysusz je dobrze.
- Nie używaj rysujących środków czyszczących ani metalowych przyborów na wewnętrznych lub zewnętrznych powierzchniach piekarnika ani do czyszczenia akcesoriów.
- Przed ponownym użyciem piekarnika należy odczekać, aż wszystkie akcesoria i części piekarnika całkowicie wyschną.
- Po wyczyszczeniu i przed użyciem należy włożyć tacę ociekową z powrotem do piekarnika.

6. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja produktu: 03809

Produkt: Bake&Fry 3000 Touch Steel Connected

Napięcie: 220 - 240 V ~

Częstotliwość: 50/60 Hz

Moc znamionowa: 1700 W

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

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

7. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/lub baterię należy utylizować oddzielnie od odpadów domowych. Kiedy ten produkt osiągnie koniec okresu użytkowania, należy wyjąć baterie/akumulatory i przekazać 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, konsument powinien skontaktować się z lokalnymi władzami.

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

8. 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.

9. 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 (elektronicznych, mechanicznych, fotokopii, nagrywania lub podobnych) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

10. UPROSZCZONA DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE

Niniejszym Cecotec Innovaciones oświadcza, że ten piekarnik, model 03809_Bake&Fry 3000 Touch Steel Connected 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. DÍLY A SOUČÁSTI

Obrázek 1

1. Ovládací panel
2. Rukojeť dvířek
3. Větrací mřížky
4. Dvířka
5. Protiskluzové nožičky

POZNÁMKA:

Grafické znázornění v tomto návodu je schematickým znázorněním a nemusí přesně odpovídat výrobku.

2. PŘED POUŽÍVÁNÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu určeném k ochraně při přepravě. Vyjměte spotřebič z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Můžete uschovat originální krabici a další obaly na bezpečném místě pro zabránění poškození spotřebiče, pokud byste jej v budoucnu potřebovali přepravovat. Pokud chcete zlikvidovat originální obal, ujistěte se, že všechny části recyklujete správně.
- Zkontrolujte, zda jsou všechny díly a komponenty součástí balení a v dobrém stavu. Pokud některý z nich chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.

Obsah krabice

- Horkovzdušná trouba s fritézou
- Teploměr na potraviny
- Fritovací koš
- Plech na pečení
- Rošt do trouby
- Kámen na pizzu
- Vyjímatelný plech na zachytávání drobků a tuku
- Otočný rožeň s držákem
- Forma na pečení
- Kleště na vyjmutí plechu

3. PROVOZ

Před prvním použitím trouby

- Vyjměte z trouby veškeré příslušenství. Umyjte ho ve vlažné mýdlové vodě pomocí jemného hadříku.
- Opláchněte je a dobře vysušte.
- Vnitřní spodní a horní část trouby vyčistěte jemným vlhkým hadříkem.
- Dobře ho usušte.

Při prvním použití trouby může uvolňovat mírný zápach kouře po dobu 5-15 minut. To je zcela normální. Během používání přestane uvolňovat kouř. Otevřete okno, abyste zajistili dostatečné větrání.

Příslušenství

Příslušenství, které je součástí trouby s fritézou je následující:

1. Teploměr na potraviny. Obr. 2

Používá se k měření vnitřní teploty potravin. Zasuňte špičku teploměru co nejbližší ke středu nejhrubší části potraviny. (Používejte pouze s funkcí Zapékání a při používání otočného rožně).

2. Fritovací koš. Obr. 3

Použijte ho spolu s funkcí Airfry nebo s funkcí sušení potravin pro zlepšení výsledků. Před jeho vložením do myčky nádobí ho nechte zcela vychladnout. Při ručním mytí nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.

3. Rošt. Obr. 4

Je vhodný pro pečení, zapékání a opékání. Lze ho používat samostatně nebo ho položit na plech (plech na pečení nebo pizzu). Před jeho vložením do myčky nádobí ho nechte zcela vychladnout. Při ručním mytí nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.

4. Plech na pečení. Obr. 5

Je vhodný pro pečení, zapékání nebo grilování. Pro snadnější čištění ho překryjte pečicím papírem nebo alobalem.

5. Vyjímatelný plech na zachytávání drobků a tuku. Obr. 6

Pokud ho umístíte na dno trouby, slouží k zachytávání drobků nebo kapek, které se mohou během pečení uvolnit z pokrmu. Lze ho vyjmout pro jeho snadnější čištění.

6. Otočný rožeň. Obr. 7

Používá se k rovnoměrnému opékání masa (např. kuřete).

7. Držák otočného rožně. Obr. 8

Slouží k bezpečnému vkládání a vyjímání otočného rožně.

Ovládací panel

Obrázek 9

1. Dotyková ikona Úvodní obrazovka
2. Světelná indikátor osvětlení
3. Světelný indikátor úspěšného spárování
4. Světelná indikátor wifi připojení
5. Dotyková ikona nastavení
6. Dotyková ikona osvětlení: pro zapnutí a vypnutí osvětlení
7. Dotyková ikona dětského zámku: tato ikona uzamkává a odemyká displej, aby nedošlo k nechtěnému stisknutí. Stiskněte ji po dobu dvou sekund pro aktivaci funkce.
8. Světelná indikátor uzamknutého displeje
9. Dotyková ikona pro zapnutí/vypnutí: slouží k zapnutí trouby, zrušení probíhajícího programu a přepnutí trouby do pohotovostního režimu.
10. Dotyková ikona Start/Pauza: pro spuštění přípravy pokrmu nebo přerušení probíhajícího programu.

Programy přípravy pokrmu

Program	Předehřev	Výchozí teplota (°C)	Přednastavená doba	Rozsah nastavitelné teploty (°C)	Rozsah nastavitelné doby přípravy pokrmu
Funkce s použitím otočného rožně (Roast)	Ano	200	35 min	100-200	1-60 min
Zapékání (Broil) Krvavý (Medium rare)	Ano	220	16 min	100-220	1-60 min
Středně propečený (Medium)	Ano	220	18 min	100-220	1-60 min
Propečený (Medium well)	Ano	220	20 min	100-220	1-60 min

Dokonale propečený (Well done)	Ano	220	23 min	100-220	1-60 min
Pizza Mražená (Frozen)	Ano	200	15 min	55-200	1-60 min
Čerstvá	Ano	200	10 min	55-200	1-60 min
Airfry Mražené hranolky (Frozen fries)	Ne	200	18 min	55-200	1-60 min
Ručně krájené hranolky (Frozen fries)	Ne	200	20 min	55-200	1-60 min
Opečené (Toast) Lehce opečené (Light)	Ne	220	5 min	100-220	1-10 min
Středně opečené (Medium)	Ne	220	6 min	100-220	1-10 min
Propečené (Dark)	Ne	220	7 min	100-220	1-10 min
Pečení (Bake)	Ne	180	30 min	55-220	1-60 min
Bagel	Ne	200	15 min	55-220	1-60 min
Sušení potravin (Dehydrate)	Ne	70	30 min	55-90	1-120 min
Pomalé vaření (Slow cook)	Ne	90	120 min	55-180	1-480 min
Udržování teplého pokrmu (Keep warm)	Ne	60	30 min	55-80	1-20 min

Použití otočného rožně

Pro použití otočného rožně postupujte následovně:

1. Ač jste ještě tak neudělali, vložte do spodní části trouby plech na zachytávání drobků a tuku.
2. Zajistěte pokrm na otočném rožni pomocí hrotů. Za tímto účelem povolte šrouby.
3. Poté jídlo zajistěte nastavením hrotů. Poté šrouby znovu utáhněte. Ujistěte se, že je dostatek místa pro vyjmutí otočného rožně pomocí držáku po skončení vaření. Obr. 10
4. Nejprve zasuněte 5mm konec otočného rožně, který nemá nástrčný díl, do otvoru v troubě určeného k tomuto účelu. Obr. 11
5. Poté zasuněte druhý konec otočného rožně (který má nástrčný díl) do držáku na druhé straně trouby. Obr. 12

POZNÁMKA: Ujistěte se, že otočný rožeň a připravovaný pokrm se mohou volně otáčet.

6. Po skončení přípravy pokrmu, vyjměte otočný rožeň pomocí dodaného držáku. Za tímto účelem zasuněte háčky na koncích držáku do otvorů v rožni. Obr. 13

Zvukový signál

- Při každé operaci trouba vydá zvukový signál.
- Když program Airfry dosáhne poloviny cyklu pečení, trouba dvakrát vydá zvukový signál, aby vám připomněla, že máte pokrm otočit, ab se dosáhlo rovnoměrného opečení.
- Po dokončení automatického předehřevu v režimech s funkcí otočného rožně, Zapékání a Pizza trouba vydá 5 zvukových signálů.
- Na konci doby přípravy pokrmu trouba vydá 10 zvukových signálů.

Použití horkovzdušné trouby s fritézou

1. Vložte plech na zachytávání drobků a tuku do spodní části trouby.
 2. Poté přidejte jídlo.
 - Za tímto účelem ho položte na fritovací koš, plech nebo rošt.
 - Zasuňte příslušenství, které chcete použít, na požadovanou vodicí lištu.
- A Při volbě programu s funkcí otočného rožně, Zapékání nebo Pizza nevkládejte jídlo do trouby, dokud neskončí automatický předehřev; pouze příslušenství.

UPOZORNĚNÍ:

- Dbejte na to, aby se nic nenacházelo ve vzdálenosti menší než 3 cm (asi na šířku čajové lžičky) od topných těles trouby.
 - Při provozu trouby při velmi vysoké teplotě musí být tato vzdálenost podstatně větší.
3. Zapojte troubu.
 - Zkontrolujte vstupní napětí uvedené na výrobním štítku trouby a ujistěte se, že odpovídá napětí vaší elektrické sítě.

- Zapojte správně napájecí kabel do elektrické zásuvky. Dotykový displej se rozsvítí.
- 4. Vyberte požadovaný program.
 - A Procházejte 10 programy na displeji a vyberte jeden, který chcete spustit.
 - B Případně nastavte teplotu/dobu vybraného programu tak, abyste dosáhli požadovaného stupně propečení.
 - C Pak začněte vařit.
 - D Trouba disponuje 10 programy. Výchozí nastavení jsou optimalizována pro různé typy pokrmů a potravin. Jakmile se s používáním trouby obeznámíte, budete moci provádět drobné úpravy podle vašich potřeb.
- 5. Po dokončení přípravy pokrmu je jídlo připraveno k podávání.
Pomocí chňapky vyjměte z trouby použité příslušenství a pokrm (nebo pomocí držáku vyjměte otočný rožen).
- 6. Vypněte troubu.
Vypněte troubu a odpojte ji od napájení.

4. PŘIPOJENÍ K SÍTI WI-FI A MOBILNÍ APLIKACE



Naskenováním následujícího QR kódu získáte přístup k možnosti stažení aplikace a k návodu vysvětlujícímu, jak spárovat váš výrobek:

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před zahájením čištění vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Počkejte, až trouba a její příslušenství vychladnou.
- Neponořujte troubu do vody.
- Po každém použití spotřebič vyčistěte; jinak by se zbytky jídla, které v troubě zůstaly, mohly při dalším vaření vznítit.
- Po použití otřete vnější část trouby a plech na zachytávání drobků a tuku jemným vlhkým hadříkem a důkladně je osušte. Můžete použít neabrazivní tekutý čisticí prostředek nebo jemný sprejový roztok, aby se zabránilo hromadění skvrn.
- K čištění dvířek použijte čisticí prostředek na sklo nebo jemný čisticí prostředek a vlhkou houbu. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani drátěnky, protože by poškrábaly povrch.
- Před čištěním nechte příslušenství zcela vychladnout. Příslušenství se může poškodit, když je ještě horké a dostane se do kontaktu se studenou vodou.

ČEŠTINA

- Po každém použití vyčistěte spodní část trouby, horní část a stěny trouby jemným, neabrazivním a vlhkým hadříkem, abyste zabránili usazování zbytků. Dobře ho usušte.
- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo kovové náčiní na vnitřní nebo vnější povrchy trouby ani na čištění příslušenství.
- Před dalším použitím trouby nechte veškeré příslušenství a části trouby zcela vyschnout.
- Po vyčištění a před použitím trouby nezapomeňte vložit plech na zachytávání drobků a tuku zpět do trouby.

6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Referenční číslo výrobku: 03809

Výrobek: Bake&Fry 3000 Touch Steel Connected

Napětí: 220-240 V~

Frekvence: 50/60 Hz

Jmenovitý výkon: 1700 W

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

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že v souladu s platnými předpisy musí být výrobek a/ nebo baterie zlikvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti tohoto výrobku byste měli články/baterie/akumulátory vyjmout a odnést na sběrné místo určené místními úřady.

Pro podrobnější informace o nejvhodnějším způsobu likvidace elektrických a elektronických zařízení a/nebo příslušných baterií by se spotřebitelé měli obrátit na místní úřady.

Dodržování výše uvedených pokynů přispívá k ochraně životního prostředí.

8. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

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

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

9. COPYRIGHT

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

10. ZJEDNODUŠENÉ EU PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Společnost Cecotec Innovations tímto prohlašuje, že horkovzdušná trouba s funkcí fritézy s modelem 03809_Bake&Fry 3000 Touch Steel Connected je v souladu se Směrnicí o rádiových zařízeních 2014/53/EU.

Úplné znění EU prohlášení o shodě naleznete na této internetové stránce: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Şekil 1

1. Kontrol paneli
2. Kapı kulpu
3. Hava çıkış parmaklıkları
4. kapı
5. Kaymaz ayaklar

NOT:

Bu kılavuzdaki grafikler şematik gösterimlerdir ve cihazla tam olarak eşleşmeyebilir.

2. KULLANMADAN ÖNCE

- Bu cihaz, taşıma sırasında korunması için tasarlanmış bir ambalaj içerisinde paketlenmiştir. Cihazı ve tüm malzemeleri ambalajından çıkarın. İleride taşımanız gerektiğinde cihazın zarar görmesini önlemek için orijinal kutuyu ve diğer ambalajları güvenli bir yerde saklayabilirsiniz. Orijinal ambalajı atmak isterseniz, tüm öğeleri doğru şekilde geri dönüşüm kutusuna attığınızdan emin olun.
- Tüm parçaların ve bileşenlerin içinde ve sağlam olduğundan emin olun. Herhangi bir parçanın eksik veya kırık olması durumunda, lütfen resmi Cecotec Teknik Servisi ile derhal iletişime geçin.

Paket içeriği

- Fırın
- Sıcaklık sondası
- Kızartma tepsisi
- Fırın tepsisi
- Fırın rafı
- Pizza taşı
- Çıkarılabilir yağ tepsisi
- Kavurma ve mango
- Kalıp
- Tepsi çıkarma pensesi

3. CİHAZIN KULLANIMI

Fırını ilk kullanımdan önce

- Tüm aksesuarları çıkarın. Yumuşak bir bezle ılık, sabunlu suda yıkayın.
- Durulayın ve iyice kurulayın.
- Fırının iç kısmının altını ve üstünü yumuşak, nemli bir bezle silin.
- İyice kurulayın.

Fırını ilk kez kullanırken, 5-15 dakika boyunca hafif bir duman kokusu yayabilir. Bu normaldir. Kullanımla birlikte dumanı bırakacaktır. Yeterli havalandırma sağlamak için bir pencere açın.

Aksesuarlar

Fritöz fırın içerisinde bulunan aksesuarlar aşağıdaki gibidir:

1. Yemek termometresi. Şema. 2

Yemeklerin iç sıcaklığını belirlemek için kullanılır. Sondanın ucunu beslemenin en kalın kısmının merkezine mümkün olduğunca yakın yerleştirin. (Yalnızca Kızartma veya közleme yaparken kullanın).

2. Kızartma tepsisi. Şema. 3

Sonuçları iyileştirmek için Airfry veya Dehydrate fonksiyonu ile kullanın. Bulaşık makinesine koymadan önce tamamen soğumasını bekleyin. Elde yıkıyorsanız, aşındırıcı temizlik ürünleri kullanmayın.

3. Fırın rafı Şema. 4

Fırınlama, kızartma ve ısıtma için uygundur. Tek başına kullanılabileceği gibi bir tepsinin (fırın veya pizza tepsisi) üzerine de yerleştirilebilir. Bulaşık makinesine koymadan önce tamamen soğumasını bekleyin. Elde yıkıyorsanız, aşındırıcı temizlik ürünleri kullanmayın.

4. Fırınlama tepsisi. Şema. 5

Fırınlama, kızartma veya mangal için uygundur. Daha kolay temizlemek için pişirme kağıdı veya alüminyum folyo ile kaplayın.

5. Damlama tepsisi Şema. 6

Fırının alt kısmına yerleştirirseniz, pişirme sırasında yiyecekler tarafından salınabilecek kıntıları veya damlaları toplamak için kullanılır. Kolay temizlik için çıkarılabilir tasarım.

6. Çevirme aparatı Şema. 7

Eti (örn. tavuk) eşit şekilde kızartmak için kullanılır.

7. Çevirme aparatı kolu. Şema 8

Çevirme aparatını güvenli bir şekilde yerleştirmek ve çıkarmak için kullanılır.

Kontrol paneli

Şekil 9

1. Ana ekran dokunmatik simgesi
2. Işık Simgesi
3. Başarılı bağlantı ışık simgesi
4. Wifi Işıklı Simgesi
5. Yapılandırma dokunmatik simgesi
6. Dokunmatik ışık simgeleri: ışığı açıp kapatmak için.
7. Dokunmatik Çocuk Kilidi Simgeleri: Bu simge, istem dışı dokunmayı önlemek için ekranı kilitlet ve kilidini açar. Fonksiyonu etkinleştirmek için iki saniye basın.
8. Kilitli Ekran ışık simgesi
9. Açma/Kapama dokunmatik simgeleri: fırını açmak, çalışma programını iptal etmek ve fırını bekleme moduna almak için kullanılır.
10. Başlat/Duraklat dokunmatik simgeleri: pişirmeyi başlatmak veya devam eden programı kesmek için.

Pişirme programları

Program	Ön ısıtma	Varsayılan sıcaklık (°C)	Tiempo por defecto	Ayarlanabilir sıcaklık aralığı (°C)	Ayarlanabilir zaman aralığı
Roast (Çevirme ör: tavuk ve kuzu çevirme)	Evet	200	35 dk	100-200	1-60 dak
Kızlema (Broil) Orta pişmiş (Medium rare)	Evet	220	16 dk	100-220	1-60 dak
Al punto (Medium)	Evet	220	18 dk	100-220	1-60 dak
Pişmiş (Medium well)	Evet	220	20 dk	100-220	1-60 dak
İyi pişmiş (Well done)	Evet	220	23 dk	100-220	1-60 dak

Pizza veya lahmacun Frozen (Dondurulmuş)	Evet	00	15 dk	55-200	1-60 dak
Taze	Evet	200	10 dk	55-200	1-60 dak
AirFryy Dondurulmuş patates kızartması (Frozen fries)	Hayır	200	18 dk	55-200	1-60 dak
Elde kesilmiş patates kızartması (Hand-cut fries)	Hayır	200	20 dk	55-200	1-60 dak
Kızartma (Toast) Hafif kızartma (Light)	Hayır	220	5 dk	100-220	1-10 dak
Orta kızartma (Medium)	Hayır	220	6 dk	100-220	1-10 dak
Koyu kızartma (Dark)	Hayır	220	7 dk	100-220	1-10 dak
Közleme (Bake)	Hayır	180	30 dk	55-220	1-60 dak
Simit	Hayır	200	15 dk	55-220	1-60 dak
Süzme (Dehydrate)	Hayır	70	30 dk	55-90	1-120 dak
Yavaş pişirme	Hayır	90	120 dk	55-180	1-480 dak

TÜRKÇE

Sıcak tutma (Keep warm)	Hayır	60	30 dk	55-80	1-20 dak
-------------------------------	-------	----	-------	-------	----------

Çevirme aparatı kullanımı

Piliç çevirme makinesini kullanmak için aşağıdaki adımları izleyin:

1. Henüz yapmadıysanız, kırıntı tepsisini fırının altına yerleştirin.
2. Yiyecekleri şişleri kullanarak çevir aparatına sabitleyin. Bunu yapmak için vidaları gevşetin.
3. Ardından sivri uçları ayarlayarak yiyeceği sabitleyin. Ardından vidaları yeniden sıkın. Pişirme işlemi bittiğinde çevirme aparatı sapıyla birlikte çıkarmak için yeterli alan olduğundan emin olun. Şema. 10
4. İlk olarak, çevirme aparatınının soket parçası olmayan ucunu fırında bu amaç için öngörülen deliğe 5 mm kadar sokun. Şema. 11
5. Ardından diğer ucunu (soketi olan) fırının diğer tarafındaki brakete yerleştirin. Şema. 12
- NOT: Çevirme aparatının ve hazırlanacak yiyeceğin serbestçe dönebildiğinden emin olun.
6. Pişirdikten sonra, sağlanan kulpu kullanarak aparatı çıkarın. Bunu yapmak için, kulpun uçlarındaki kancayı çevirme aparatının deliklerine takın. Şema. 13

Akustik sinyal

- Her işlem yapıldığında fırın bip sesi çıkaracaktır.
- Airfry programı pişirme döngüsünün yarısına ulaştığında, fırın eşit pişirme için yiyecekleri çevirmenizi hatırlatmak üzere iki kez bip sesi çıkaracaktır.
- Otomatik ön ısıtma tamamlandığında, Rustir, Kızartma ve Pizza modlarında fırın 5 kez bip sesi çıkaracaktır.
- Pişirme süresinin sonunda fırın 10 kez bip sesi çıkaracaktır.

Fritöz fırın kullanımı

1. Kırıntı tepsisini fırının altına yerleştirin.

2. Sonra yiyecekleri yerleştirin.

- Bunu yapmak için onları sepete, tepsiye veya rafa yerleştirin.
- Kullanılacak aksesuarı istenen kılavuzun içine kaydırın.

A Kızartma, Rosto veya Pizza programını seçerken, otomatik ön ısıtma bitene kadar fırına yiyecek koymayın; sadece aksesuarları koyun.

UYARI:

- Fırın rezistanslarının 3 cm (yaklaşık bir çay kaşığı genişliği) içinde hiçbir şey olmadığından emin olun.
- Fırın çok yüksek bir sıcaklıkta çalışırken, bu mesafe çok daha fazla olmalıdır.

3. Fırını fişe takın.
 - Fırının etiketinde belirtilen giriş voltajını kontrol edin ve şebeke voltajınızla eşleştirdiğinden emin olun.
 - Güç kablosunu düzgün bir şekilde elektrik prizine takın. Dokunmatik Ekran açılacaktır.
4. İsteddiğiniz programı seçin.
 - A Ekrandaki 10 program arasında gezinin ve pişirmeye başlamak için birini seçin.
 - B Alternatif olarak, tercih ettiğiniz pişirme derecesine ulaşmak için seçilen programın sıcaklığını/zamanını ayarlayın.
 - C Ardından pişirmeye başlar.
 - D Fırın 10 programa sahiptir. Varsayılan ayarlar çeşitli yemek ve yiyecek türleri için optimize edilmiştir. Fırının kullanımına aşina oldukça, zevkinize uygun küçük ayarlamalar yapabileceksiniz.
5. Pişirme tamamlandığında yemek servise hazırdır.

Kullanılmış aksesuarı ve yiyeceği fırın eldivenleri (veya varsa döner sapı) kullanarak fırından çıkarın.
6. Fırını kapatın.

Cihazı kapatın ve fişini prizden çekin.

4. Wİ-Fİ BAĞLANTISI VE MOBİL UYGULAMA



Aşağıdaki QR kodunu tarayarak uygulama indirme seçeneğine ve ürününüzü nasıl bağlanacağınızı açıklayan bir kılavuza erişebileceksiniz:

5. TEMİZLİK VE BAKIM

- Temizlemeden önce fişi prizden çıkarın.
- Fırın ve aksesuarları soğuyana kadar bekleyin.
- Fırını suya daldırmayın.
- Her kullanımdan sonra cihazı temizleyin, aksi takdirde fırında kalan yemek artıkları tekrar pişirme sırasında alev alabilir.
- Kullandıktan sonra fırının dışını ve kırıntı tepsisini yumuşak, nemli bir bezle silin ve iyice kurulayın. Lekeleri temizlemek için aşındırıcı olmayan bir sıvı sabun veya hafif bir sprey solüsyon kullanabilirsiniz.
- Kapıyı temizlemek için cam temizleyici veya hafif bir temizlik maddesi ve nemli bir sünger

TÜRKÇE

kullanın. Dış yüzeylerde aşındırıcı temizleyiciler veya ovma süngerleri kullanmayın, bunlar cilayı çizebilir.

- Temizlemeden önce aksesuarların tamamen soğumasını bekleyin. Aksesuarlar henüz sıcakken soğuk suyla temas ederse zarar görebilir.
- Her kullanımdan sonra, kalıntı birikmesini önlemek için fırının altını, üstünü ve duvarlarını yumuşak, aşındırıcı olmayan, nemli bir bezle silin. İyi kurulaıın.
- Fırının iç veya dış yüzeylerinde veya aksesuarları temizlemek için aşındırıcı temizlik ürünleri veya metal aletler kullanmayın.
- Fırını tekrar kullanmadan önce tüm aksesuarların ve fırın parçalarının tamamen kurumasını bekleyin.
- Kırıntı tepsisini temizledikten sonra ve kullanmadan önce fırına geri koyduğunuzdan emin olun.

6. TEKNİK BİLGİLER

Ürün referansı 03809

Ürün: Bake&Fry 3000 Touch Steel Connected

Voltaı: 220 - 240 V~

Frekans: 50/60 Hz

Nominal güç 1700 W

Ürün kalitesini artırmak için teknik özellikler önceden haber verilmeksizin değıştirilebilir.
Çinde Üretildi | İspanya'da Tasarlandı

7. ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANLARIN GERİ DÖNÜŞÜMÜ



Bu sembol, yürürlükteki yönetmeliklere göre ürünün ve/veya bataryanın evsel atıklardan ayrı olarak atılması gerektiğini belirtir. Bu ürün kullanım ömrünün sonuna ulaştığında, pilleri/akümülatörleri çıkarmalı ve yerel yetkililer tarafından belirlenen bir toplama noktasına götürmelisiniz.

Elektrikli ve elektronik ekipmanların ve/veya pillerin uygun şekilde nasıl imha edileceğine ilişkin ayrıntılı bilgi için tüketiciler yerel yetkililerle iletişime geçmelidir. Yukarıdaki yönergelere uyulması çevrenin korunmasına yardımcı olacaktır.

8. GARANTİ VE MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Cecotec, ürünün teslimatı sırasında mevcut olan herhangi bir uygunsuzluktan dolayı son kullanıcıya veya tüketiciye karşı yürürlükteki yönetmelikler tarafından belirlenen şartlar, koşullar ve süreler kapsamında sorumlu olacaktır.

Onarımların nitelikli personel tarafından yapılması tavsiye edilir.

Ürünle ilgili bir sorun tespit ederseniz veya herhangi bir sorunuz varsa, lütfen +34 96 321 07 28 numaralı telefondan resmi Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.

9. TELİF HAKLARI

Bu kılavuzdaki metinlerin fikri mülkiyet hakları CECOTEC INNOVACIONES, S.L.'ye aittir. Bu yayının içeriği, CECOTEC INNOVACIONES, S.L.'nin önceden izni olmadan kısmen veya tamamen çoğaltılamaz, bir erişim sisteminde saklanamaz, herhangi bir yolla (elektronik, mekanik, fotokopi, kayıt veya benzeri) iletilemez veya dağıtılamaz.

10. BASİTLEŞTİRİLMİŞ UYGUNLUK BEYANI

Cecotec Innovations, 03809_Bake&Fry 3000 Touch Steel Connected model nem alma cihazının 2014/53/EU sayılı Radyo Ekipmanları Direktifi ile uyumlu olduğunu beyan eder.

AB Uygunluk Beyanının tam metni aşağıdaki web sitesinde yer almaktadır: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>.

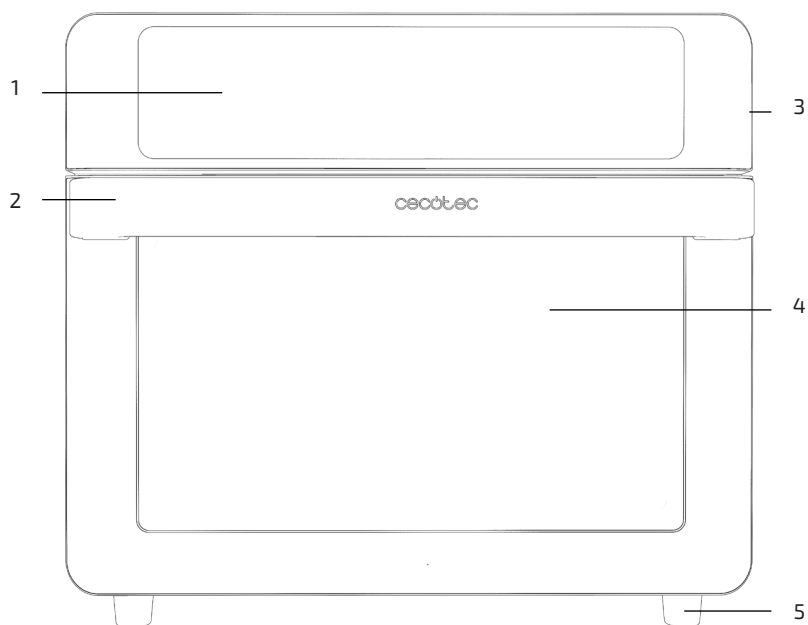


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1



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



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



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 5



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 6



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 7



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 8

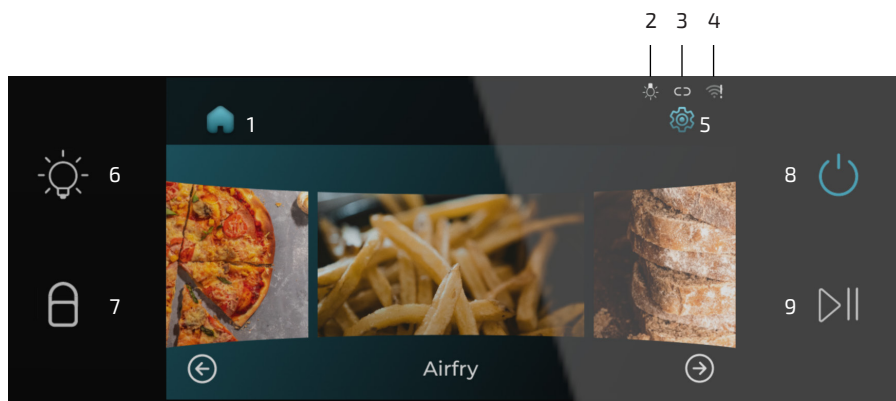


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 9



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 10

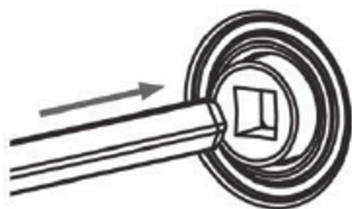


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 11



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 12

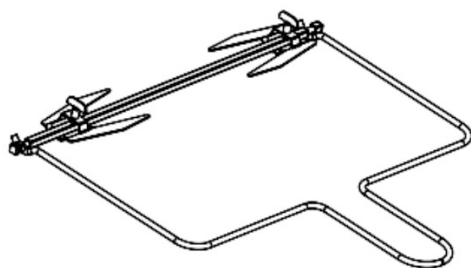


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 13

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia)
AP01240617

