

# cecotec

## BAKE&FRY 3000 TOUCH BAKE&FRY 3000 TOUCH WHITE

Horno freidora de aire caliente, con convección, 30 litros de capacidad y 1800 W de potencia. / Hot air fryer oven, with convection, 30 litre capacity and 1800 W power.



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



Instrucciones de seguridad	5
Safety instructions	7
Instructions de sécurité	10
Sicherheitshinweise	13
Istruzioni di sicurezza	16
Instruções de segurança	18
Veiligheidsvoorschriften	21
Instrukcje bezpieczeństwa	24
Bezpečnostní pokyny	27

## ÍNDICE

1. Piezas y componentes	30
2. Antes de usar	30
3. Funcionamiento	31
4. Limpieza y mantenimiento	35
5. Resolución de problemas	37
6. Especificaciones técnicas	38
7. Reciclaje de electrodomésticos	39
8. Garantía y SAT	39

## INDEX

1. Parts and components	40
2. Before use	40
3. Operation	41
4. Cleaning and maintenance	45
5. Troubleshooting	46
6. Technical specifications	48
7. Disposal of old electrical appliances	48
8. Technical support and warranty	48

## SOMMAIRE

1. Pièces et composants	50
2. Avant utilisation	50
3. Fonctionnement	51
4. Nettoyage et entretien	55
5. Résolution de problèmes	57
6. Spécifications techniques	58
7. Recyclage des électroménagers	59
8. Garantie et SAV	59

## INHALT

1. Teile und Komponenten	60
2. Vor dem Gebrauch	60
3. Bedienung	61
4. Reinigung und Wartung	65
5. Problembehebung	67
6. Technische Spezifikationen	69
7. Entsorgung von alten Elektrogeräten	69
8. Garantie und Kundendienst	69

## INDICE

1. Parti e componenti	71
2. Prima dell'uso	71
3. Funzionamento	72
4. Pulizia e manutenzione	76
5. Risoluzione dei problemi	78
6. Specifiche tecniche	79
7. Riciclaggio di elettrodomestici	80
8. Garanzia e SAT	80

## ÍNDICE

1. Peças e componentes	81
2. Antes de usar	81
3. Funcionamento	82
4. Limpeza e manutenção	86
5. Resolução de problemas	88
6. Especificações técnicas	89
7. Reciclagem de eletrodomésticos	90
8. Garantia e SAT	90

## INHOUD

1. Onderdelen en componenten	91
2. Voor u het toestel gebruikt	91
3. Werking	92
4. Schoonmaak en onderhoud	96
5. Probleemoplossing	98
6. Technische specificaties	99
7. Recyclage van huishoudtoestellen	100
8. Garantie en technische ondersteuning	100

## SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	101
2. Przed użyciem	101
3. Funkcjonowanie	102
4. Czyszczenie i konserwacja	106
5. Rozwiązywanie problemów	108
6. Dane techniczne	109
7. Recykling sprzętu AGD	110
8. Gwarancja i Serwis pomocy technicznej	110


## OBSAH

1. Části a složení	111
2. Před použitím	111
3. Fungování	112
4. Čištění a údržba	116
5. Řešení problémů	117
6. Technické specifikace	119
7. Recyklace elektrospotřebičů	119
8. Záruka a technický servis	119



## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas y lesiones.
- Asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica coincide con los requisitos de voltaje especificados en la etiqueta de clasificación del aparato.
- Desconecte el aparato de la corriente antes de limpiarlo o cuando no vaya a utilizarlo. Deje que se enfríe completamente antes de montar o retirar cualquier pieza y/o proceder con su limpieza.
- No toque la superficie de la freidora sin guantes, ya que podría estar caliente. 
- Para evitar posibles quemaduras, extreme la precaución al retirar accesorios calientes o al desechar los restos de grasa.
- No sumerja el cable, el enchufe ni cualquier otra parte no extraíble del producto en agua u otros líquidos. No exponga las conexiones eléctricas a agua.
- Utilice este dispositivo para lo descrito en este manual, cualquier otro uso no está recomendado por Cecotec y puede afectar negativamente a la vida útil del aparato y a la seguridad del usuario.
- No utilice el producto si el cable, el enchufe o la estructura presenta daños o si no funciona correctamente, ha sufrido alguna caída o ha sido dañado. Si el cable presenta daños, debe ser reparado por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro.
- No utilice el dispositivo para ningún uso no especificado en el manual.

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

causar una descarga eléctrica.

- Cubrir el dispositivo o ponerlo en contacto con material inflamable como cortinas, paredes o similares durante el funcionamiento puede causar incendios.
- No coloque ningún objeto encima del producto cuando se esté utilizando.
- No lo ponga en funcionamiento bajo muebles de pared.
- No deje el producto sin supervisión mientras esté conectado a la red eléctrica ni durante el funcionamiento.
- No se apoye en el dispositivo mientras esté en funcionamiento.
- No apoye los utensilios de cocinar ni las bandejas de hornear en la puerta de cristal.
- El aparato no debe ser usado por niños desde 0 hasta 8 años. Este electrodoméstico puede ser usado por niños a partir de 8 años si están continuamente supervisados.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños de edad inferior a 8 años.
- La limpieza y el mantenimiento del aparato no debe llevarse a cabo por niños.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto.

## **SAFETY INSTRUCTIONS**

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

- When using electrical appliances, basic precautions must always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock, and injury.
- Make sure the voltage of your mains supply matches the voltage requirements specified in the rating label of the appliance.

- Unplug the appliance from the mains supply before cleaning or maintenance task, or when not in use. Allow it to cool down completely before attaching or removing parts, and before cleaning the appliance.
- Do not touch the surface of the fryer without gloves, as it may be hot.
- To avoid possible burns, exercise caution when removing hot accessories or when discarding grease residues.
- Do not immerse the cord, plug, or any non-removable part of the product in water or any other liquid. Do not expose the electrical connections to water.
- Use the device only for the purposes described in this instruction manual, any other use is not recommended by Cecotec and could have a detrimental effect on the lifespan of the appliance and/or the safety of the user.
- Do not use the appliance if its cord, plug, or housing is damaged, nor after it malfunctions or has been dropped or damaged in any way. If the cord is damaged, it must be replaced by the official Technical Support Service of Cecotec in order to avoid any type of danger.
- Do not use the appliance for other than intended use.
- Place the fryer on an even, heat-resistant surface.
- This product is designed only for household use.
- Do not try to repair the device by yourself.
- Always unplug the appliance after each use.
- To avoid possible hazards and damage, do not use accessories or attachments not recommended by Cecotec.
- Do not operate outdoors.
- Do not twist, bend, strain, or damage the power cord in any way. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not let it touch hot surfaces. Do not let the cord hang over the





edge of the working surface or countertop.

- The appliance must not be used in potentially dangerous locations, such as flammable, explosive, chemical-laden, or wet atmospheres, nor near flammable materials.
- Place the fryer on an even, heat-resistant surface. Do not place the device near heat sources, places with high humidity levels, or combustible materials.
- Exercise caution when introducing objects made of materials other than metal or glass.
- Do not use the appliance to store accessories not recommended by Cecotec when not in use.
- Do not insert any of the following materials into the appliance: cardboard, plastic, paper or similar.
- Do not cover the crumb-collecting tray or any other part of the device with aluminium foil. This will cause the unit to overheat.
- Do not insert large food, packaging or metal utensils into the device as this may cause an electric shock.
- A fire may occur if the appliance is covered or touches flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not operate under wall furniture.
- Do not leave the product unattended while it is connected to the mains or during operation.
- Do not lean on the appliance during use.
- Do not rest cooking utensils or baking trays on the glass door.
- The appliance is not intended to be used by children under the age of 8. It can be used by children over the age of 8, as long as they are given continuous supervision.
- Keep this appliance and its power cord out of reach of

children under the age of 8.

- The cleaning and maintenance of the appliance should not be carried out by children without supervision.
- Supervise young children to make sure that they do not play with the appliance.

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours prendre des précautions afin de réduire le risque d'incendies, de décharges électriques ou de lésions.
- Vérifiez que le voltage du réseau électrique coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification du produit.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de le nettoyer ou si vous n'allez pas l'utiliser. Laissez refroidir le produit avant d'assembler ou enlever une pièce quelconque, et/ou avant de le nettoyer.
- Ne touchez pas la surface de la friteuse sans protection, elle pourrait être très chaude.
- Pour éviter de possibles brûlures, faites bien attention lorsque vous retirez des accessoires chauds ou lorsque vous jetez les restes de graisse.
- Ne submergez ni le câble, ni la prise ni aucune autre partie non-extractible du produit dans l'eau ou dans autres liquides. N'exposez pas les connexions électriques à l'eau.
- Utilisez cet appareil aux fins décrites dans ce manuel. Toute autre utilisation qui ne soit pas recommandé par Cecotec pourrait réduire la vie utile de l'appareil ou mettre l'utilisateur en danger.



- N'utilisez pas l'appareil si le câble, la prise ou la structure en général ne fonctionnent pas correctement, ont souffert une chute ou ont été abîmés. S'il présente des dommages, il doit être réparé par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.
- N'utilisez pas le produit pour d'autres utilisations que celles spécifiées dans le manuel.
- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plate.
- Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- Éteignez et nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Pour éviter tous types de dommages et dangers, n'utilisez ni des accessoires ni des prises qui n'aient pas été recommandés par Cecotec.
- Ne l'utilisez pas en extérieur.
- Ne tordez pas, ne pliez pas, n'étirez pas et n'abîmez pas le câble d'alimentation. Protégez-le des bords pointus et des sources de chaleur. Ne laissez pas le câble toucher des surfaces chaudes. Ne laissez pas le câble dépasser de la surface de travail ou du plan de travail.
- N'utilisez pas l'appareil dans des endroits potentiellement dangereux, comme près des zones inflammables, d'explosifs ou de produits chimiques ou dans des zones humides.
- Placez l'appareil sur une surface sèche, stable, plate et résistante à la chaleur. Ne placez l'appareil ni près des sources de chaleur, ni dans des endroits avec des niveaux d'humidité élevés, ni près de matériaux inflammables.
- Faites bien attention lorsque vous introduisez des récipients conçus avec des matériaux qui ne soient pas du métal ou du verre.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil, veillez à ne pas l'utiliser en

tant que lieu de stockage d'accessoires non recommandés par Cecotec 

- N'introduisez aucun des accessoires suivants dans l'appareil : du carton, du plastique, du papier ou similaires.
- Ne recouvrez ni le plateau ramasse-miettes ni aucune autre partie de l'appareil avec du papier d'aluminium. L'appareil pourrait surchauffer.
- N'introduisez pas d'aliments de grande taille, d'emballages ni d'ustensiles métalliques car cela pourrait provoquer une décharge électrique.
- Recouvrir l'appareil ou le mettre au contact de matériel inflammable comme des rideaux, des murs ou similaires pendant le fonctionnement pourrait provoquer des incendies.
- Ne placez aucun objet sur l'appareil lorsque vous l'utilisez.
- Ne le placez pas au-dessous de placards de cuisine.
- Ne laissez pas le produit sans surveillance lorsqu'il est branché sur une prise de courant ou en fonctionnement.
- Ne vous appuyez pas sur l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne laissez pas les ustensiles de cuisine reposer sur la porte en verre.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Il peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus s'ils sont surveillés constamment.
- Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien du produit ne peut pas être mené à terme par les enfants.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit.

## SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie das Produkt verwenden. Heben Sie die Bedienungsanleitung für zum Nachschlagen oder für weitere Benutzer gut auf.

- Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um das Risiko von Bränden, Stromschlägen und Verletzungen zu verringern.
- Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit den auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannungsanforderungen übereinstimmt.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen oder Sie es nicht benutzen. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile zusammenbauen oder entfernen und/oder mit der Reinigung fortfahren.
- Berühren Sie die Oberfläche der Friteuse nicht ohne Handschuhe, da sie heiß sein kann.
- Um mögliche Verbrennungen zu vermeiden, ist beim Entfernen von heißem Zubehör oder bei der Entsorgung von Fettrückständen äußerste Vorsicht geboten.
- Tauchen Sie Kabel, Stecker oder andere nicht entfernbare Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Tauchen Sie elektrische Verbindungen nicht in Wasser.
- Verwenden Sie dieses Gerät für den in diesem Handbuch beschriebenen Zweck. Jede andere Verwendung wird von Cecotec nicht empfohlen und kann die Lebensdauer des Geräts und die Sicherheit des Benutzers beeinträchtigen.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn das Kabel, der Stecker oder das Gehäuse sichtbare Schäden aufweisen, nicht korrekt funktionieren oder heruntergefallen sind. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um



Sach- und Personenschäden zu vermeiden.

- Verwenden Sie das Produkt ausschließlich wie im Bedienungsanleitung beschrieben.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche.
- Dieses Produkt ist nur zur Nutzung in privaten Haushalt bestimmt.
- Versuchen Sie niemals das Gerät selbst zu reparieren.
- Trennen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch vom Computer.
- Um mögliche Risiken und Schäden zu vermeiden, verwenden Sie kein Zubehör oder Kupplungen, die nicht von Cecotec empfohlen wurden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Das Netzkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie es von scharfen Kanten und Wärmequellen. Lassen Sie niemals den Kabel mit wärmen Oberflächen in Kontakt kommen. Lassen Sie das Kabel niemals auf der Arbeitsfläche.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in gefährlichen Bereichen, wie z.B. in leicht entflammaren, explosiven, chemischen oder feuchten Umgebungen.
- Stellen Sie den Grill auf einer trocknen, stabilen, flachen und hitzebeständigen Fläche. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen, Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit oder brennbaren Materialien.
- Gehen Sie äußerst vorsichtig vor beim Einsetzen von Behältern aus anderen Materialien als Metall oder Glas.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zur Aufbewahrung von Zubehör, das nicht von Cecotec empfohlen wird, während es nicht in Gebrauch ist.
- Legen Sie keines der folgenden Materialien in das Gerät: Karton, Plastik, Papier oder ähnliches.

- Decken Sie das Krümfach oder einen anderen Teil des Geräts nicht mit Aluminiumfolie ab. Dies führt zu einer Überhitzung des Geräts.
- Legen Sie keine großen Lebensmittel, Verpackungen oder Metallutensilien in das Gerät, da dies einen Stromschlag verursachen könnte.
- Wenn das Gerät während des Betriebs abgedeckt oder mit brennbarem Material wie Vorhängen, Wänden oder ähnlichem in Berührung kommt, könnte ein Brand verursacht werden.
- Stellen Sie beim Betrieb keinen Gegenstand oben auf das Gerät.
- Betreiben Sie es nicht unter Wandmöbeln.
- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, während es an die Stromversorgung angeschlossen ist oder während des Betriebs.
- Lehnen Sie sich nicht auf das Gerät, während es in Betrieb ist.
- Legen Sie keine Kochutensilien oder Backbleche auf die Glastür.
- Das Gerät darf von Kindern von 0 bis 8 Jahren nicht benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern erst ab 8 Jahren benutzt werden, aber nur wenn die sie beaufsichtigt werden.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kinder unter 8 Jahre auf.
- Die Reinigung und Wartung des Gerätes sollte nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere le istruzioni d'uso e sicurezza prima di usare il prodotto. Conservare questo manuale per consultazioni future o nuovi utenti.

- Quando si usano apparecchi elettronici, occorre rispettare alcune precauzioni di sicurezza base per ridurre il rischio di incendio, scariche elettriche e lesioni.
- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione del prodotto.
- Scollegare il dispositivo dalla corrente prima di pulirlo o quando non si usa. Lasciare raffreddare completamente prima di montare o ritirare qualsiasi parte e/o procedere con la pulizia.
- Non toccare la superficie della friggitrice senza guanti, potrebbe essere calda.
- Per evitare possibili scottature, aumentare le precauzioni al momento di ritirare accessori caldi o gettare residui di grasso.
- Non sommergere il cavo, la presa o qualsiasi altra parte non estraibile del prodotto in acqua o qualsiasi altro liquido. Non esporre le connessioni elettriche all'acqua.
- Utilizzare questo dispositivo in linea con le indicazioni contenute in questo manuale, qualsiasi altro uso non suggerito da Cecotec potrebbe ripercuotere negativamente sulla vita utile e sicurezza dell'utente.
- Non utilizzare il prodotto se il cavo, la spina o la struttura presenta danni o se non funziona correttamente, ha patito una caduta o è stato danneggiato. Se il cavo presenta danni, dovrà essere riparato contattare con il servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
- Non utilizzare il dispositivo per usi non specificati nel manuale.





- Collocare il prodotto su di una superficie stabile, orizzontale e piatta.
- Questo prodotto è stato progettato esclusivamente per uso professionale.
- Non tentare di riparare il prodotto per conto proprio.
- Scollegare il dispositivo dopo ogni uso.
- Per evitare possibili rischi o danni, non utilizzare accessori o simili non suggeriti da Cecotec.
- Non utilizzare il prodotto in esterni.
- Non torcere, piegare, tendere o danneggiare l'alimentatore. Proteggere da bordi affilati e fonti di calore. Evitare il contatto del cavo con superfici calde. Non lasciare che il cavo fuoriesca dal bordo della superficie o piano da cucina.
- Non usare il prodotto in luoghi potenzialmente pericolosi come ambienti infiammabili, esplosivi, con presenza di sostanze chimiche o umide.
- Collocare l'apparato su di una superficie stabile, piatta e resistente al calore. Non collocare il prodotto vicino a fonti di calore, in luoghi dall'eccessivo livello di umidità o vicino a materiali infiammabili.
- Aumentare la precauzione quando si introducono recipienti fabbricati con materiali che non siano metallo o vetro.
- Non utilizzare l'apparato per conservare accessori non suggeriti da Cecotec mentre è in uso.
- Non introdurre i seguenti materiali nell'apparato: cartone, plastica, carta o simili.
- Non coprire il vassoio raccogli-briciole né altre parti del dispositivo con carta stagnola. Ciò potrebbe surriscaldare l'unità.
- Non introdurre alimenti di grandi dimensioni, imballaggi oppure utensili metallici all'interno del dispositivo che potrebbero causare scariche elettriche.

- Coprire il dispositivo o metterlo a contatto con materiale infiammabile come tende, pareti o simili durante il funzionamento potrebbe causare incendi.
- Non collocare oggetti sopra il prodotto quando in uso.
- Non mettere in funzione il dispositivo sotto mobili da parete.
- Non lasciare il prodotto incustodito mentre è collegato alla presa della corrente o durante il funzionamento.
- Evitare di appoggiarsi sul dispositivo mentre è in funzione.
- Non appoggiare gli utensili da cucina o teglie allo sportello in vetro.
- L'apparato non deve essere usato da bambini da 0 a 8 anni. Questo elettrodomestico può essere usato da bambini a partire dagli 8 anni di età sotto la sorveglianza continua di un adulto.
- Mantenere l'apparato e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore a 8 anni.
- La pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini.
- Sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con il prodotto.

## **INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA**

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

- Ao utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre tomadas precauções básicas para reduzir o risco de incêndio, descarga elétrica e lesões.
- Certifique-se de que a tensão de rede elétrica corresponde aos requisitos de tensão especificados na etiqueta de classificação do aparelho.
- Desconecte o aparelho da corrente antes de o mover, limpar

ou quando não o utilizar. Deixe que arrefeça por completo antes de montar ou retirar qualquer peça e/ou proceder com a limpeza do produto.

- Não toque na superfície da fritadeira sem luvas, porque pode estar quente.
- Para evitar possíveis queimaduras, tenha extremo cuidado ao remover acessórios quentes ou ao eliminar resíduos de gorduras.
- Não submerja o cabo, a ficha, nem qualquer outra parte não extraível do produto em água ou outros líquidos. Não exponha as conexões elétricas à água.
- Utilize este dispositivo para os fins descritos no presente manual, qualquer outra utilização não é recomendada pelo produtor e pode afetar negativamente a vida útil do dispositivo e/ou a vida útil do utilizador.
- Não utilize o produto se o cabo, a tomada ou a estrutura apresentam danos ou se não funciona corretamente, sofreu alguma queda ou foi danificado. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial da Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Não utilize o dispositivo para usos não especificados no manual.
- Coloque o produto numa superfície plana, horizontal e estável.
- Este produto foi concebido exclusivamente para uso doméstico.
- Não tente reparar o dispositivo por conta própria.
- Desconecte o dispositivo depois de cada uso.
- Para evitar possíveis riscos e danos, não utilize peças ou acessórios que não tenham sido recomendados pela Cecotec.
- Não o utilize em exteriores.



- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque superfícies quentes. Não deixe que o cabo se aproxime da superfície de cozedura.
- Não utilizar o produto em lugares potencialmente perigosos, tais como ambientes inflamáveis, explosivos, húmidos ou com produtos químicos.
- Coloque o produto numa superfície estável, plana e resistente ao calor. Não coloque o dispositivo perto de fontes de calor, em lugares com níveis altos de humidade ou perto de materiais inflamáveis.
- Tenha extremo cuidado ao inserir recipientes feitos de outros materiais que não sejam metal ou vidro.
- Não utilize o dispositivo para armazenar acessórios não recomendados pela Cecotec enquanto este não estiver a ser utilizado.
- Não coloque nenhum dos seguintes materiais no dispositivo: cartão, plástico, papel ou similares.
- Não cubra a bandeja de migalhas ou qualquer outra parte do dispositivo com papel de alumínio. Isto provocará o aquecimento excessivo da unidade.
- Não coloque alimentos de grande tamanho, embalagens ou utensílios metálicos no interior do dispositivo, isto poderia causar um choque elétrico.
- Cobrir o produto ou pô-lo em contacto com material inflamável como cortinas, paredes ou similares durante o funcionamento pode causar incêndios.
- Não coloque nenhum objeto encima do produto enquanto o estiver a usar.
- Não o ponha em funcionamento debaixo de móveis de parede.
- Não deixe o produto sem supervisão enquanto estiver

- conectado à rede elétrica nem durante o funcionamento.
- Não se apoie no dispositivo enquanto este estiver em funcionamento.
  - Não apoie os utensílios de cozinha ou as bandejas de forno na porta de vidro.
  - O aparelho não deve ser usado por crianças de 0 a 8 anos. Este aparelho pode ser usado por crianças de 8 anos se estiverem continuamente sob supervisão.
  - Mantenha o aparelho longe do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.
  - A limpeza e manutenção do dispositivo não devem ser efetuadas por crianças.
  - Supervisione as crianças para se certificar de que não brinquem com o produto.

## **VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN**

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

- Bij het gebruik van elektrische apparaten moet u bepaalde basisvoorzorgsmaatregelen in acht nemen om het risico op brand, elektrische schokken en verwondingen te beperken.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanning die op het typeplaatje van het apparaat vermeld staat.
- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt of wanneer u het niet gebruikt. Laat het volledig afkoelen voordat u onderdelen monteert of verwijdert en/of verder gaat met de reiniging.
- Raak het oppervlak van het apparaat niet aan zonder handschoenen, het kan heet zijn.
- Wees uiterst voorzichtig bij het verwijderen van hete



accessoires of het afvoeren van vetresten om mogelijke brandwonden te voorkomen.

- Dompel de kabel, stekker of vaste onderdelen van het product niet in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water.
- Gebruik dit toestel voor het in deze handleiding beschreven doel, elk ander gebruik wordt niet door Cecotec aanbevolen en kan de levensduur van het toestel en de veiligheid van de gebruiker nadelig beïnvloeden.
- Gebruik het toestel niet als de kabel, de stekker of de behuizing beschadigd zijn of niet correct werken of als ze gevallen zijn. Als de kabel beschadigd is, moet hij worden hersteld door de technische dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- Gebruik het toestel niet voor doeleinden die niet gespecificeerd zijn in deze handleiding.
- Plaats het apparaat op een vlak, stabiel en droog oppervlak.
- Dit product is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik.
- Probeer niet om zelf het product te repareren.
- Koppel het toestel los van de stroom na elk gebruik.
- Om mogelijke risico's en schade te voorkomen, gebruik geen accessoires of hulpstukken die niet door Cecotec worden aanbevolen.
- Gebruik het product niet buitenshuis.
- De voedingskabel mag niet verwrongen, dubbelgevouwen, uitgerekt of beschadigd worden. Bescherm het tegen scherpe randen en warmtebronnen. Zorg ervoor dat de kabel geen hete oppervlakken aanraakt. Laat de kabel niet over de rand van het werkoppervlak of het aanrecht uitsteken.
- Gebruik het product niet in een potentieel gevaarlijke omgeving, zoals een brandbare, explosieve, chemische of natte omgeving.

- Plaats het toestel op een vlak, stabiel, droog en hittebestendig oppervlak. Plaats het toestel niet nabij warmtebronnen, op plekken met een hoge vochtigheidsgraad of in de buurt van brandbare materialen.
- Wees uiterst voorzichtig bij het inbrengen van recipiënten van andere materialen dan metaal of glas.
- Gebruik het apparaat niet voor het opbergen van accessoires die niet door Cecotec worden aanbevolen wanneer het niet in gebruik is.
- Steek geen van de volgende materialen in het toestel: karton, plastic, papier en dergelijke.
- Bedek de kruimellade of een ander deel van het apparaat niet met aluminiumfolie. Hierdoor zal het toestel oververhit raken.
- Plaats geen grote etenswaren, verpakkingen of metalen keukengerei in het apparaat, aangezien dit een elektrische schok kan veroorzaken.
- Het apparaat bedekken of in contact brengen met ontvlambare materialen (bijvoorbeeld gordijnen, muren of gelijksoortige materialen) tijdens gebruik kan brand veroorzaken.
- Plaats geen enkel object op het toestel als het in gebruik is.
- Gebruik het niet onder een wandmeubel.
- Laat het product niet onbeheerd achter wanneer het op het lichtnet is aangesloten of tijdens de werking.
- Leun niet tegen het apparaat aan als het is ingeschakeld.
- Laat geen kookgerei of bakplaten op de glazen deur rusten.
- Het toestel mag niet gebruikt worden door kinderen van 0 tot 8 jaar. Dit toestel kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar indien ze onder voortdurend toezicht staan.
- Houd het toestel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

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

## **INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA**

Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje. Zachowaj tę instrukcję do przyszłego użytku lub nowych użytkowników.

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





i może niekorzystnie wpłynąć na żywotność urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika.


- Nie używaj produktu, jeśli kabel, wtyczka lub rama są uszkodzone lub działają nieprawidłowo, upuszczone lub uszkodzone. Jeśli kabel jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny serwis pomocy technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju zagrożeń.
- Nie należy używać urządzenia do celów innych niż określone w instrukcji.
- Ustaw urządzenie na stabilnej, poziomej i płaskiej powierzchni.
- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.
- Odłącz urządzenie po każdym użyciu.
- Aby uniknąć możliwych zagrożeń i uszkodzeń, nie używaj akcesoriów ani dodatków, które nie są zalecane przez Cecotec.
- Nie używaj go na zewnątrz.
- Nie zginaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkadzaj przewodu zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi blatu lub blatu.
- Nie używaj produktu w potencjalnie niebezpiecznych miejscach, takich jak środowiska łatwopalne, wybuchowe, chemiczne lub wilgotne.
- Ustaw urządzenie na stabilnej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni. Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, miejsc o dużej wilgotności lub materiałów łatwopalnych.
- Zachowaj szczególną ostrożność podczas wkładania

pojemników wykonanych z materiałów innych niż metal lub szkło.

- Nie używaj urządzenia do przechowywania akcesoriów niezalecanych przez Cecotec, gdy nie jest używane.
- Nie wkładaj do urządzenia żadnego z następujących materiałów: karton, plastik, papier itp.
- Nie przykrywaj tacki na okruchy ani żadnej innej części urządzenia folią aluminiową. Spowoduje to przegrzanie urządzenia.
- Nie wkładaj do urządzenia dużej żywności, opakowań ani metalowych przyborów, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Zakrycie urządzenia lub kontakt go z łatwopalnym materiałem, takim jak zastony, ściany itp. Podczas pracy, może spowodować pożar.
- Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na produkcie, gdy jest używany.
- Nie używaj go pod meblami ściennymi.
- Nie pozostawiaj produktu bez nadzoru, gdy jest podłączony do sieci elektrycznej lub podczas pracy.
- Nie opieraj się o urządzenie podczas jego działania.
- Nie kłaść przyborów kuchennych ani blach do pieczenia na szklanych drzwiach.
- Urządzenia nie powinny używać dzieci w wieku od 0 do 8 lat. Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat, jeżeli są pod stałym nadzorem.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci.
- Nadzoruj dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się produktem.

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

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

- Tento produkt je vhodný výlučně pro domácí využití.
- Nepokoušejte se opravit přístroj vlastními silami.
- Po každém použití přístroj odpojte.
- Abyste předešli možným rizikům a poškozením, nepoužívejte příslušenství nebo doplňky, které nejsou doporučeny společností Cecotec.
- Nepoužívejte venku.
- Neotáčejte, neohýbejte, nenatahujte ani jinak nepoškozujte napájecí kabel. Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nedovolte, aby kabel visel přes okraj pracovní desky.
- Nepoužívejte produkt na potenciálně nebezpečných místech, jako jsou hořlavá, výbušná, chemická nebo mokrá prostředí.
- Umístěte přístroj vždy na povrchy suché, stabilní, rovné a odolné proti teple. Nepoužívejte přístroj v blízkosti zdrojů tepla, místech s vysokou vlhkostí ani v blízkosti hořlavých látek.
- Při ukládání nádob z jiných materiálů než z kovu nebo ze skla buďte velmi opatrní.
- Nepoužívejte spotřebič k uskladnění příslušenství, které není doporučeno společností Cecotec, když se nepoužívá.
- Do spotřebiče nevkládejte žádný z následujících materiálů: karton, plast, papír nebo podobné materiály.
- Nezakrývejte misku na drobky ani žádnou jinou část zařízení hliníkovou fólií. To způsobí přehřátí jednotky.
- Do přístroje nedávejte velké potraviny, obaly ani kovové nádoby, mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem.
- Prikrytí přístroje nebo to, že se dostane do kontaktu s hořlavými látkami jako jsou závěsy, zdi nebo podobné materiály, během fungování může způsobit požár.
- Nepokládejte žádné předměty na přístroj, pokud ho používáte.

- Nepoužívejte jej pod nástěnným nábytkem.
- Nenechávejte výrobek bez dozoru, pokud je připojen k síti nebo během provozu.
- Pokud je zařízení v provozu, neopírejte se o něj.
- Na skleněné dveře nepokládejte kuchyňské náčiní ani plechy na pečení.
- Příklad by neměl být používán dětmi do 8mi let. Tento přístroj může být používán dětmi od 8mi let, pokud jsou pod neustálým dozorem.
- Udržujte přístroj a jeho kabel z dosahu dětí mladších 8mi let.
- Čištění a údržbu by neměly dělat děti.
- Dohlížejte na děti, abyste se ujistili, že si s přístrojem nehrají.

## 1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Panel de control LED
2. Asa de la puerta
3. Luz del horno
4. Rustidor
5. Puerta
6. Bandeja recoge grasas
7. Accesorio rustidor
8. Mango para extraer rustidor
9. Rejilla de horno
10. Bandeja de horno
11. Bandeja de freidora de aire
12. Piedra para pizza

### Panel de control

Fig. 2.

13. Funciones
14. Icono tiempo/temperatura
15. Menú
16. Encendido/Apagado
17. Inicio/Pausa
18. Precalentamiento
19. Más/Menos
20. Ventilador
21. Rustidor
22. Luz
23. Cocción dual

## 2. ANTES DE USAR

- Saque el producto de la caja.
- Inspeccione el aparato por si hubiera cualquier daño visible. En caso de que lo hubiera, póngase en contacto lo antes posible con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec para recomendaciones o reparación del producto.
- Coloque el dispositivo sobre una superficie estable, horizontal y plana.
- Mantenga una distancia mínima de 110 mm entre la toma de corriente y la pared, los

muebles, etc.

- Lave todos los accesorios y limpie el interior del dispositivo.
- Seque todos los accesorios y colóquelos dentro del horno de nuevo.
- Al usar el dispositivo por primera vez, es necesario dejarlo en funcionamiento durante 18 minutos a temperatura máxima (230 °C) para que se esterilice y para eliminar cualquier mal olor de proceso de fabricación.
- Es posible que la unidad emita olor o humo debido al film protector de la resistencia.

### Características

Sensor de la puerta: al abrir la puerta, el proceso de cocción se pausará y la luz se encenderá. El panel mostrará Fig. 2. Al cerrar la puerta, la luz se apagará y se retomará el proceso de cocción. Asegúrese de mantener la puerta del dispositivo cerrada durante la cocción.

## 3. FUNCIONAMIENTO

A continuación, se explicarán todas las funciones del panel de control y seguidamente una guía rápida de funcionamiento.

### Panel de control

Fig. 2.

### Funciones (13)

Este dispositivo cuenta con 18 funciones preconfiguradas que se muestran a continuación en la tabla.

Programas	Temperatura	Tiempo	Rango de temperatura	Rango de tiempo	Accesorio	Posición de la rejilla*
Freidora de aire	200 °C	8 min	90-230 °C	Hasta 2:00 h.	Bandeja freidora	2
Patatas fritas	200 °C	28 min	90-230 °C	Hasta 2:00 h.	Bandeja freidora	2
Alitas de pollo	200 °C	30 min	90-230 °C	Hasta 2:00 h.	Bandeja freidora	2
Pizza	230 °C	8 min	90-230 °C	Hasta 2:00 h.	Rejilla y Piedra para pizza	3
Costillas	230 °C	40 min	90-230 °C	Hasta 2:00 h.	Bandeja de horno o rejilla	2

## ESPAÑOL

Galletas	180 °C	18 min	90-230 °C	Hasta 2:00 h.	Bandeja de horno	2
Snack (Barrita energética)	180°C	20 min	90-230 °C	Hasta 2:00 h.	Bandeja de horno o rejilla	3
Verduras	230 °C	30 min	90-230 °C	Hasta 2:00 h.	Bandeja de horno o freidora	3
Tostar	Nivel 1 – 4 min Nivel 2 – 5 min Nivel 3 – 6 min	-	-	-	Rejilla	2
Hornear	175 °C	35 min	90-230 °C	Hasta 2:00 h.	Bandeja de horno o rejilla	3
Bagel	230 °C	13 min	90-230 °C	Hasta 2:00 h.	Bandeja de horno o freidora	2
Grill	230°C	10 min	90-230 °C	Hasta 2:00 h.	Bandeja de horno o rejilla	2
Asar	200 °C	1 hora	90-230 °C	Hasta 2:00 h.	Bandeja de horno o rustidor	Posición rustidor
Deshidratar	50 °C	4 horas	30-80 °C	Hasta 12:00 h.	Bandeja freidora	2
Fermentar	34°C	45 min	30-40 °C	Hasta 8:00 h.	Bandeja de horno	3
Descongelar	50°C	20 min	30-80 °C	Hasta 2:00 h.	Bandeja de horno	2
Recalentar	95°C	5 min	90-230°C	Hasta 2:00 h.	Rejilla	3
Mantener caliente	50°C	4 horas	30-120 °C	Hasta 8:00 h.	Bandeja de horno	2

### Aviso

- La información por defecto de la tabla anterior es únicamente como referencia, puede ajustar la temperatura y el tiempo de cocción a su gusto.
- Los datos pueden variar en función de las diferentes características de los alimentos a cocinar.
- Al cocinar alimentos grasos (por ejemplo, alitas de pollo) en la rejilla o el cestillo de la



freidora de aire, coloque la bandeja de horno en la ranura de abajo para evitar que el aceite gotee al acero inoxidable.

### Consejo

Para cocinar pizza es recomendable utilizar la piedra para pizza. Para un resultado perfecto, precaliente la piedra a la vez que precalienta el horno y luego inserte la pizza encima de la piedra.

### Icono tiempo/temperatura (14)

- Pulse sobre este icono para modificar el tiempo y la temperatura de los programas.
- Pulse una vez y el tiempo comenzará a parpadear, pulse los iconos de más y menos (18) para ajustarlo. Pulse una segunda vez y la temperatura comenzará a parpadear, utilice los iconos de más y menos (18) para ajustarla.

### Nota

Para el programa Tostar, únicamente se podrá cambiar el tiempo y dará la opción de tres tiempos diferentes. Para cambiar de tiempo, pulse el icono Más.

### Menú (15)

Pulse este icono para seleccionar el menú deseado. Para seleccionar el menú deseado puede pulsar continuamente este icono o puede moverse por los programas con los iconos de más y menos (18).

### Encendido / Apagado (16)

Pulse este icono para encender y apagar el dispositivo.

### Inicio/ Pausa (17)

Pulse este icono para iniciar o pausar el programa seleccionado. Si se abre la puerta durante el cocinado, éste se pausará y al cerrarla debe pulsar el icono de iniciar de nuevo.

### Precalentamiento (18)

Tras seleccionar el programa deseado y habiendo ajustado la temperatura y el tiempo, pulse el icono de 'Precalentar' para precalentar el dispositivo.

### Nota

No es necesario pulsar el icono de Inicio/Pausa para que comience el precalentamiento. Durante el precalentamiento en la pantalla se mostrarán líneas discontinuas. Fig.3.

Una vez el dispositivo se haya precalentado, emitirá un sonido y aparecerá en la pantalla "Add Food"(Fig.4.). En este momento, abra la puerta del horno, introduzca los alimentos, cierre la puerta y pulse el icono de Inicio.

### Más/Menos (19)

Utilice estos iconos para ajustar el tiempo y la temperatura. Además, también puede utilizarlos para seleccionar el programa deseado.

### Ventilador (20)

Este icono no es funcional, únicamente se iluminará y parpadeará cuando el programa seleccionado utilice el ventilador.

### Rustidor (21)

Pulse este icono una vez seleccionado el programa deseado y habiendo ajustado el tiempo y la temperatura si lo desea. Esta función es ideal para cocinar un pollo asado.

### Luz (22)

Pulse este icono para encender la luz y si lo pulsa nuevamente, la apagará.

Cuando inicie un programa, la luz estará encendida, al igual que cuando abra la puerta, en este caso no es necesario que apague la luz manualmente, automáticamente se apagará.

### Cocción dual (23)

Este programa permite empezar un cocinado con una programación y automáticamente pasar a una segunda programación para una cocción perfecta. Este programa es ideal para **por ejemplo** cocinar una Quiche Lorraine.

Para utilizar el programa de cocción dual siga las siguientes instrucciones:

- Encienda el dispositivo pulsando al icono de Encendido/Apagado.
- Pulse el icono Dual Cook.
- A continuación, se iluminarán 5 programas: Freidora aire, Hornear, Grill, Asar y Mantener caliente. Seleccione el programa que desee pulsando los iconos de más y menos. El programa seleccionado se quedará fijo y el resto continuarán parpadeando. Una vez seleccionado el primer programa, ajuste el tiempo y la temperatura que desee.
- Seleccionado el primer programa, pulse nuevamente el icono de menú para confirmar el primero. El resto de los programas no seleccionados se mantendrán iluminados y parpadearán. Siga el procedimiento anterior y pulse el icono de menú para fijar el programa.
- Pulse el icono de precalentar **y en el momento que el horno haya precalentado** aparecerá 'Add Food' en la pantalla. En ese momento, introduzca los alimentos, cierre la puerta y el programa comenzará automáticamente. Si no es así, pulse el icono **Inicio / Pausa**.
- Si usted no desea precalentar el horno, pulse directamente el icono de **Inicio / Pausa** para iniciar el cocinado. El cocinado comenzará y cuando acabe el primer cocinado, el dispositivo emitirá dos pitidos para indicar que inicia el siguiente cocinado. No es necesario que pulse el icono de **Inicio / Pausa**.
- Una vez haya finalizado el segundo programa, el dispositivo emitirá un sonido y la pantalla mostrará 'End'.

### Cómo utilizar el horno freidora de aire. Guía rápida de funcionamiento.

- Pulse el icono de Encendido/Apagado para encender el dispositivo. La pantalla se iluminará y el icono de Air Fry parpadeará.
- Pulse el icono de Menú y seleccione el programa deseado pulsando los iconos **Más / Menos (18)** o también puede pulsar el icono de Menú continuamente para ir cambiando el programa. En cada programa se mostrará la temperatura y el tiempo predeterminado para cada uno en el display, pero **éste se puede cambiar.**
- Si la configuración del menú no es la que usted desea, pulse el icono de Tiempo/ Temperatura para cambiarlo. Luego pulse los iconos **Más / Menos** para ajustarlo.
- Presione el icono de Precalentamiento para que el horno se precaliente antes de cocinar, el icono comenzará a parpadear. El horno mostrará en la pantalla "Add Food" y pitará, una vez haya alcanzado los **150°C**. En ese momento usted puede introducir la comida en el horno.
- El cocinado se iniciará automáticamente, en caso de no utilizar la función de precalentar pulse el icono de **Inicio / Pausa** para comenzar el cocinado.
- Finalizado el cocinado, el dispositivo emitirá un sonido y mostrará 'End'.

## 4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

### Limpieza de la parte exterior y de la puerta

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

## ESPAÑOL

suave o abrasivo podría rayarlo.

### Limpeza del interior

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

### Advertencia

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

### Limpeza de la bandeja recogemigas

- Después de cada uso, extraiga la bandeja recogemigas y tire las migas. Utilice una esponja humedecida para limpiar la bandeja. Puede utilizar un detergente líquido no abrasivo o una solución suave en spray para evitar que se acumulen las manchas. Aplique el producto de limpieza a la esponja y no a la bandeja directamente. Séquelo bien.
- Para deshacerse de la grasa, sumerja la bandeja en agua con jabón y lávela con una esponja o un estropajo suave de plástico. Enjuáguelo y séquelo bien.
- Asegúrese siempre de insertar de nuevo la bandeja recogemigas en el dispositivo después de la limpieza y antes de conectar el cable de alimentación a la toma de corriente o de encender el dispositivo.

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

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

### Almacenamiento

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

## 5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

## ESPAÑOL

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

## 6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Ref. 02254 Bake&Fry 3000 Touch / 02256 Bake&Fry 3000 Touch White

Potencia: 1800 W

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

Volumen: 30L

Medidas externas: 47.5 x 36.7 x 38.3 cm (Largo x Ancho x Alto)

Medidas internas: 37.3 x 36 x 22.2 cm (Largo x Ancho x Alto)

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

Rango de tiempo: 1 min a 12 horas. El tiempo aumenta y disminuye de minuto en minuto.  
Fabricado en China | Diseñado en España

## 7. RECICLAJE DE ELECTRODOMÉSTICOS



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

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

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

## 8. GARANTÍA Y SAT

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

La garantía no cubrirá:

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

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

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

## 1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. LCD control panel
2. Door handle
3. Oven light
4. Rotisserie
5. Door
6. Fat-drip tray
7. Rotisserie accessory
8. Handle to remove rotisserie
9. Oven rack
10. Baking tray
11. Air fryer tray
12. Stone for pizza

### Control panel

Fig. 2.

13. Functions
14. Time/Temperature icon
15. Menu
16. On/off
17. Start/pause
18. Preheating
19. Plus/Minus
20. Fan
21. Rotisserie
22. Lamp
23. Dual cooking

## 2. BEFORE USE

- Take the product out of the box.
- Check for any visible damage. If any is observed, contact as soon as possible the Technical Support Service of Cecotec for advice or repairation.
- Place the fryer on an even, heat-resistant surface.
- Maintain a minimum distance of 110 mm between the socket outlet and the wall, furniture, etc.



- Wash all accessories and clean the inside of the device.
- Thoroughly dry all accessories and reassemble in the oven.
- When using the device for the first time, it is necessary to let it run for 18 minutes at maximum temperature (230°C) to sterilise it and to eliminate any bad odours from the manufacturing process.
- The unit may emit odour or smoke due to the protective film on the heating element.

### Features

Door sensor: when the door is opened, the cooking process will pause, and the light will come on. The panel will display Fig. 2. When the door is closed, the light will go out and the cooking process will resume. Be sure to keep the door of the appliance closed during cooking.

## 3. OPERATION

All the functions of the control panel will be explained below, followed by a quick operating guide.

### Control panel

Fig. 2.

### Functions (13)

This device has 18 preset functions, which are shown in the table below.

Programmes	Temperature	Time	Temperature range	Timer range	Accessory	Position of the grid*
Air fryer	200 °C	8 min	90-230 °C	Up to 2:00 h.	Air fryer tray	2
Frozen chips	200 °C	28 min	90-230 °C	Up to 2:00 h.	Air fryer tray	2
Chicken wings	200 °C	30 min	90-230 °C	Up to 2:00 h.	Air fryer tray	2
Pizza	230 °C	8 min	90-230 °C	Up to 2:00 h.	Grid and stone for pizza	3
Ribs	230 °C	40 min	90-230 °C	Up to 2:00 h.	Baking tray or grid	2
Biscuits	180 °C	18 min	90-230 °C	Up to 2:00 h.	Baking tray	2
Snack (Energy bar)	180 °C	20 min	90-230 °C	Up to 2:00 h.	Baking tray or grid	3

## ENGLISH

Vegetables	230 °C	30 min	90-230 °C	Up to 2:00 h.	Baking tray or air fryer	3
Toasting	Level 1 – 4 min Level 2 – 5 min Level 3 – 6 min	-	-	-	Grill	2
Baking	175 °C	35 min	90-230 °C	Up to 2:00 h.	Baking tray or grid	3
Bagel	230 °C	13 min	90-230 °C	Up to 2:00 h.	Baking tray or air fryer	2
Grill	230°C	10 min	90-230 °C	Up to 2:00 h.	Baking tray or grid	2
Roasting	200 °C	1 hr	90-230 °C	Up to 2:00 h.	Baking tray or rotisserie	Rotisserie position
Dehydrate	50 °C	4 hrs	30-80 °C	Up to 12:00 h.	Air fryer tray	2
Ferment	34°C	45 min	30-40 °C	Up to 8:00 h.	Baking tray	3
Defrost	50°C	20 min	30-80 °C	Up to 2:00 h.	Baking tray	2
Reheat	95°C	5 min	90-230°C	Up to 2:00 h.	Grill	3
Keep warm	50°C	4 hrs	30-120 °C	Up to 8:00 h.	Baking tray	2

### Note

- The default information in the table above is for reference only, you can adjust the temperature and cooking time to your liking.
- The data may vary depending on the different characteristics of the food to be cooked.
- When cooking greasy foods (e.g., chicken wings) in the rack or basket of the air fryer, place the baking tray in the slot at the bottom to prevent oil from dripping onto the stainless steel.

### Tip

It is recommended to use the pizza stone for cooking pizza. For a perfect result, preheat the stone at the same time as you preheat the oven and then insert the pizza on top of the stone.

### Time/Temperature icon (14)

- Click on this icon to modify the time and temperature of the programmes.
- Press once and the time will start flashing, press the plus and minus icons (18) to adjust it. Press twice and the temperature will start flashing, press the plus and minus icons (18) to adjust it.

**Note**

For the Toasting programme, only the time can be changed, you will be able to choose among 3 different time options. To change the time, press the Plus icon.

**Menu (15)**

Press this icon to select the desired menu. To select the desired menu, you can press this icon continuously or you can scroll through the programmes with the plus and minus icons (18).

**On/off (16)**

Press this icon to turn the device on and off.

**Start/pause (17)**

Press this icon to start or pause the selected programme. If the door is opened during cooking, cooking will be paused and when the door is closed, the start icon must be pressed again.

**Preheating (18)**

After selecting the desired programme and having set the temperature and time, press the 'Preheat' icon to preheat the appliance.

**Note**

It is not necessary to press the Start/Pause icon for preheating to begin. During preheating, dashed lines will be shown on the display. Fig.3.

Once the device has preheated, it will beep and "Add Food" will appear on the display (Fig. 4.). At this point, open the oven door, insert the food, close the door and press the Start icon.

**Plus/Minus (19)**

Use these icons to set the time and temperature. In addition, you can also use them to select the desired programme.

**Fan (20)**

This icon is not functional, it will only light up and flash when the selected programme uses the fan.

**Rotisserie (21)**

Press this icon once the desired programme has been selected and the time and temperature have been set if desired. This function is ideal for cooking a roasted chicken.

**Light (22)**

Press this icon to turn the light on and press it again to turn it off.

## ENGLISH

When you start a programme, the light will be on, as well as when you open the door, in this case you do not need to turn the light off manually, it will automatically turn off.

### Dual cooking (23)

This programme allows you to start cooking with one programme and automatically switch to a second programme for perfect cooking. This programme is ideal for cooking a Quiche Lorraine, for example.

To use the dual cooking programme, follow the instructions below:

- Turn the device on by pressing the Power On/Off icon.
- Press the Dual Cook icon.
- Then 5 programmes will be illuminated: Air fryer, Baking, Grill, Roasting, Keep warm. Select the desired programme by pressing the plus and minus icons. The selected programme will remain fixed and the others will continue to flash. Once you have selected the first programme, set the desired time and temperature.
- Once the first programme has been selected, press the menu icon again to confirm the first programme. The remaining unselected programmes will remain illuminated and flash. Follow the above procedure and press the menu icon to set the programme.
- Press the preheat icon and as soon as the oven has preheated 'Add Food' will appear on the display. At this point, insert the food, close the door and the programme will start automatically. If not, press the Start / Pause icon.
- If you do not wish to preheat the oven, press the Start / Pause icon directly to start cooking. Cooking will start and when the first cooking is finished, the device will beep twice to indicate the start of the next cooking. You do not need to press the Start / Pause icon.
- When the second programme has finished, the device will beep and the display will show 'End'.

### How to use the air fryer oven. Quick operating guide.

- Press the On/Off icon to turn on the device. The display will illuminate and the Air Fry icon will flash.
- Press the Menu icon and select the desired programme by pressing the Plus / Minus icons (18) or you can also press the Menu icon continuously to change the programme. For each programme, the default temperature and time will be shown on the display, but they can be changed.
- If the menu setting is not what you want, press the Time/Temperature icon to change it. Then press the Plus / Minus icons to adjust it.
- Press the Preheat icon to preheat the oven before cooking, the icon will start flashing. The oven will display "Add Food" and beep, once it has reached 150°C. At this point you can put the food in the oven.
- Cooking will start automatically, in case you do not use the preheat function press the Start / Pause icon to start cooking.
- When cooking is finished, the device will beep and display 'End'.

## 4. CLEANING AND MAINTENANCE

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

### **Cleaning of the outside and the door of the appliance**

- Do not use metallic tools or abrasive products to clean the basket and rack. Use a soft, damp cloth to clean the surface.
- Do not immerse the appliance in water or other liquid.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads to clean the product.
- Use a soft, damp cloth to clean the surface of the product. You can use a non-abrasive liquid detergent or a mild spray solution to prevent stains from building up. Apply the cleaning agent to the sponge and not to the surface of the device directly.
- To clean the glass door, use a glass cleaner or mild detergent and a damp sponge or soft plastic scouring pad. Do not use abrasive products or metallic scouring pads, as they may scratch the surface of the device.
- Clean the LED display with a soft, damp cloth. Apply the cleaning agent to the cloth, do not apply it directly to the LED display. Cleaning the LED display with a soft or abrasive cloth may scratch it.

### **Cleaning the inside of the appliance**

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

#### **Warning**

Use extreme caution when cleaning the heating element to avoid damaging it. Allow the device to cool down completely and then carefully rub a soft, damp sponge or cloth along the heating elements. Do not use any cleaning agents or detergents. Allow all surfaces to dry thoroughly before connecting the power cord to the power outlet and turning on the device.

### **Cleaning the crumb tray**

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

## ENGLISH

### Cleaning the oven rack, dehydrator rack, baking tray and basket of the air fryer

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

### Storage

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

## 5. TROUBLESHOOTING

Possible problem	Possible cause	Solution
The device does not work	The appliance is not plugged in.	Make sure the oven is plugged in.
	You have not turned the oven on.	Touch the POWER ON/OFF icon to turn it on.
	The door is not closed properly.	Make sure the door is securely closed.
Steam escaping from the top of the oven door	You are cooking food with a high water content.	This is normal. The door lets out steam created by cooking foods with a high water content such as frozen bread.

White smoke comes out of the appliance.	The device is being used for the first time.	It is normal for it to happen during the first use. It is recommended to set the oven at maximum temperature and let it run on empty for 18 to 20 minutes.
	You are preparing greasy ingredients.	This is normal when cooking greasy foods. This will not affect the cooking process.
	The baking tray, crumb tray or heating elements still have grease or oil residues from previous use.	Ensure that each component is thoroughly cleaned after each use.
Black smoke comes out of the device	The food is burning.	Immediately turn off the oven and remove the food.
Food cooked in the oven is uncooked.	There is too much food inside the oven.	Do not put too much food in the oven at once.
	The temperature is too low or you have programmed too little time.	Select a higher temperature or set a longer time.
	You have selected the wrong function.	Make sure you select the correct function.
The food has not been cooked uniformly.	Food is stacked or in close proximity to each other during cooking.	Be sure to distribute the ingredients evenly.
	The position of the oven tray, air fryer basket or oven rack has not been adjusted.	Insert the desired tray in the correct position. Be careful, these components can be very hot.
The food is not crispy after cooking in the air fryer.	Foods with high water content.	Spraying or brushing a small amount of oil on food can help to achieve crispier results.
The display shows Error code "E1".	Short-circuit in the temperature controller.	Unplug the cord from the power supply. Contact the official Technical Support Service of Cecotec.

## ENGLISH

The display shows Error code "E2".	Temperature controller or resistors do not work	Unplug the power cord from the power outlet, plug it back in and turn it on. If this still does not solve the problem, contact Cecotec Technical Support.
------------------------------------	-------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Ref. 02254 Bake&Fry 3000 Touch / 02256 Bake&Fry 3000 Touch White

Power: 1800 W

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

Volume: 30 L

Outside measures: 47.5 x 36.7 x 38.3 cm (wide x high x deep)

Inside dimensions: 37.3 x 36 x 22.2 cm (width x depth x height).

Temperature range: from 38 to 230°C. The temperature rises and falls from degree to degree.

Time range: 1 min to 12 hours. The time increases and decreases from minute to minute.

Made in China | Designed in Spain

## 7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



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

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

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

## 8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

The warranty will not cover the following situations:



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

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

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

### 1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1

1. Panneau de contrôle LED
2. Poignée de la porte
3. Éclairage intérieur
4. Rôtissoire
5. Porte
6. Plateau ramasse-graisses
7. Accessoire rôtissoire
8. Poignée pour extraire la rôtissoire
9. Grille
10. Plateau de four
11. Plateau pour friteuse à air
12. Pierre à pizzas

#### **Panneau de contrôle**

Img. 2.

13. Fonctions
14. Icône temps/température
15. Menu
16. Connexion/Déconnexion
17. Démarrage/Pause
18. Préchauffage
19. Plus/Moins
20. Ventilateur
21. Rôtissoire
22. Lumière
23. Double cuisson

### 2. AVANT UTILISATION

- Sortez l'appareil de sa boîte.
- Inspectez-le pour vérifier qu'il n'y ait aucun dommage visible. Si vous détectez un dommage, veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec le plus rapidement possible pour toute recommandation ou réparation du produit.
- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plate.
- Laissez une distance minimale de 110 mm entre l'appareil et la prise de courant, le mur, les

meubles, etc.

- Lavez tous les accessoires ainsi que l'intérieur de l'appareil avant de les utiliser.
- Sortez tous les accessoires et, après les avoir nettoyés, introduisez-les à nouveau dans le four.
- Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, laissez-le en fonctionnement pendant 18 minutes à température maximale (230 °C) pour qu'il se stérilise et pour éliminer toute mauvaise odeur qui puisse apparaître à cause du processus de fabrication.
- Il est possible que l'appareil émette une odeur ou de la fumée en raison du film de protection de la résistance.

### Caractéristiques

Capteur de porte ouverte : si vous ouvrez la porte à mi-parcours de cuisson, l'appareil s'arrêtera et la lumière s'allumera. L'écran affichera l'img. 2. En fermant la porte, la lumière s'éteindra et le processus de cuisson redémarrera. Assurez-vous que la porte de l'appareil reste fermée pendant la cuisson.

## 3. FONCTIONNEMENT

Toutes les fonctions du panneau de contrôle seront expliquées ci-dessous, suivies d'un guide rapide de fonctionnement.

### Panneau de contrôle

l'img. 2.

### Fonctions (13)

Cet appareil dispose de 18 fonctions préconfigurées indiquées ci-dessous dans le tableau.

Programmes	Température	Temps	Intervalle de température	Intervalle de temps	Accessoire	Position de la grille*
Friteuse à air	200 °C	8 min	90-230 °C	Jusqu'à 2 h.	Plateau de friture	2
Frites	200 °C	28 min	90-230 °C	Jusqu'à 2 h.	Plateau de friture	2
Ailes de poulet	200 °C	30 min	90-230 °C	Jusqu'à 2 h.	Plateau de friture	2
Pizza	230 °C	8 min	90-230 °C	Jusqu'à 2 h.	Grille et Pierre à pizza	3

## FRANÇAIS

Côtelettes	230 °C	40 min	90-230 °C	Jusqu'à 2 h.	Plateau pour le four ou grille	2
Biscuits	180 °C	18 min	90-230 °C	Jusqu'à 2 h.	Plateau de four	2
Snack (Barre énergétique)	180 °C	20 min	90-230 °C	Jusqu'à 2 h.	Plateau de four ou grille	3
Légumes	230 °C	30 min	90-230 °C	Jusqu'à 2 h.	Plateau de four ou de friture	3
Faire griller	Niveau 1 – 4 min Niveau 2 – 5 min Niveau 3 – 6 min	-	-	-	Grille	2
Cuire au four	175 °C	35 min	90-230 °C	Jusqu'à 2 h.	Plateau de four ou grille	3
Bagel	230 °C	13 min	90-230 °C	Jusqu'à 2 h.	Plateau de four ou de friture	2
Gril	230 °C	10 min	90-230 °C	Jusqu'à 2 h.	Plateau de four ou grille	2
Rôtir	200 °C	1 heure	90-230 °C	Jusqu'à 2 h.	Plateau de four ou rôtissoire	Position de rôtissage
Déshydrater	50 °C	4 heures	30-80 °C	Jusqu'à 12 h.	Plateau de friture	2
Fermenter	34 °C	45 min	30-40 °C	Jusqu'à 8 h.	Plateau de four	3
Décongeler	50 °C	20 min	30-80 °C	Jusqu'à 2 h.	Plateau de four	2
Réchauffer	95 °C	5 min	90-230 °C	Jusqu'à 2 h.	Grille	3
Maintenir au chaud	50 °C	4 heures	30-120 °C	Jusqu'à 8 h.	Plateau de four	2

### Avertissement

- Les informations du tableau antérieur sont des données à titre indicatif, vous pouvez ajuster la température et le temps de cuisson à votre convenance.
- Les données peuvent varier en fonction des différentes caractéristiques de l'aliment à cuire.

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

### Conseils

Pour la cuisson des pizzas, il est recommandé d'utiliser la pierre à pizza. Pour un résultat parfait, préchauffez la pierre à pizza en même temps que vous préchauffez le four, puis insérez la pizza sur la pierre.

### Icône Temps/Température (14)

- Appuyez sur cette icône pour modifier le temps et la température des programmes.
- Appuyez sur cette icône une fois et le temps commencera à clignoter, appuyez sur les icônes Plus et Moins (19) pour le régler. Appuyez sur cette icône **une fois** et la température commencera à clignoter, appuyez sur les icônes Plus et Moins (19) pour la régler.

### Note

Pour le programme Faire griller, seulement le temps peut être modifié et il est possible de choisir entre trois temps différents. Pour changer le temps, appuyez sur l'icône Plus.

### Menu (15)

Appuyez sur cette icône pour sélectionner le menu souhaité. Pour sélectionner le menu souhaité, vous pouvez appuyer sur cette icône de manière continue ou vous pouvez vous déplacer parmi les différents programmes à l'aide des icônes Plus et Moins (19).

### Connexion/Déconnexion (16)

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

### Démarrage/Pause (17)

Appuyez sur cette icône pour démarrer ou mettre en pause le programme sélectionné. Si la porte s'ouvre pendant la cuisson, celle-ci se mettra en pause et lorsque vous la fermez, vous devez appuyer à nouveau sur l'icône de démarrage.

### Préchauffage (18)

Après avoir sélectionné le programme souhaité et réglé la température et le temps, appuyez sur l'icône Préchauffage pour préchauffer l'appareil.

### Note

Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur l'icône Démarrage/Pause pour que le préchauffage commence. Pendant le préchauffage, l'écran affichera des lignes discontinues. **Img.3.**

Une fois l'appareil préchauffé, il bipera et sur l'écran s'affichera « Add Food » (Img. 4). En ce

## FRANÇAIS

moment, ouvrez la porte du four, insérez les aliments, fermez la porte et appuyez sur l'icône Démarrage.

### Plus/Moins (19)

Utilisez ces icônes pour régler le temps et la température. En plus, vous pouvez également les utiliser pour sélectionner le programme souhaité.

### Ventilateur (20)

Cette icône n'est pas fonctionnelle, elle s'allume et clignote uniquement lorsque le programme sélectionné utilise le ventilateur.

### Rôtissoire (21)

Une fois que le programme souhaité a été sélectionné, appuyez sur cette icône et réglez le temps et la température si vous le souhaitez. Cette fonction est idéale pour la cuisson d'un poulet rôti.

### Lumière (22)

Appuyez sur cette icône pour allumer la lumière et appuyez à nouveau pour l'éteindre. Lorsque vous démarrez un programme, la lumière s'allumera, ainsi que lorsque vous ouvrez la porte, dans ce cas vous n'avez pas besoin d'éteindre la lumière manuellement, elle s'éteindra automatiquement.

### Double cuisson (23)

Ce programme vous permet de commencer à cuisiner avec un programme et de passer automatiquement à un deuxième programme pour une cuisson parfaite. Ce programme est idéal pour cuisiner, par exemple, une Quiche Lorraine.

Pour utiliser le programme de double cuisson, suivez les instructions ci-dessous :

- Allumez l'appareil en appuyant sur l'icône Connexion/Déconnexion.
- Appuyez sur l'icône Dual Cook.
- Ensuite, 5 programmes s'allumeront : Friteuse à air, Cuire au four, Gril, Rôtir et Maintenir au chaud. Sélectionnez le programme souhaité en appuyant sur les icônes Plus et Moins. Le programme sélectionné restera fixe et les autres continueront à clignoter. Une fois que vous avez sélectionné le premier programme, réglez le temps et la température souhaités.
- Une fois le premier programme sélectionné, appuyez à nouveau sur l'icône Menu pour confirmer le premier programme. Les autres programmes non sélectionnés resteront allumés et clignoteront. Suivez le processus antérieur et appuyez sur l'icône Menu pour établir le programme.
- Appuyez sur l'icône Préchauffage et, dès que le four est préchauffé, l'écran affichera « Add Food ». En ce moment, insérez les aliments, fermez la porte et le programme commencera automatiquement. Si cela ne se produit pas, appuyez sur l'icône Démarrage/Pause.
- Si vous ne souhaitez pas préchauffer le four, appuyez directement sur l'icône Démarrage/

Pause pour lancer la cuisson. La cuisson commencera et une fois la première cuisson terminée, l'appareil émettra deux bips pour indiquer le début de la cuisson suivante. Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur l'icône Démarrage/Pause.

- Une fois le deuxième programme de cuisson terminé, l'appareil bipera et l'écran affichera « End ».

### **Comment utiliser le mini-four friteuse. Guide rapide de fonctionnement.**

- Appuyez sur l'icône Connexion/Déconnexion pour allumer l'appareil. L'écran s'allumera et l'icône « Air Fry » clignotera.
- Appuyez sur l'icône Menu et sélectionnez le programme souhaité en appuyant sur les icônes Plus/Moins (19) ou vous pouvez également appuyer sur l'icône Menu en continu pour changer de programme. Pour chaque programme, la température et le temps prédéterminés s'afficheront sur l'écran, mais il est possible de les modifier.
- Si le réglage du menu n'est pas celui souhaité, appuyez sur l'icône Temps/Température pour le modifier. Appuyez ensuite sur les icônes Plus/Moins pour l'ajuster.
- Appuyez sur l'icône Préchauffage pour préchauffer le four avant la cuisson, l'icône commencera à clignoter. Le four affichera sur l'écran « Add Food » et bipera une fois qu'il a atteint une température de 150 °C. Vous pouvez ensuite mettre les aliments au four.
- La cuisson démarrera automatiquement. Si vous n'utilisez pas la fonction de préchauffage, appuyez sur l'icône Démarrage/Pause pour lancer la cuisson.
- Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra un bip et affichera « End ».

## **4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

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

### **Nettoyage extérieur et de la porte**

- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou produits abrasifs pour nettoyer le panier et la grille. Utilisez un chiffon propre, doux et humide pour nettoyer la surface de l'appareil.
- Ne submergez jamais l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- N'utilisez pas d'éponges, de produits en poudre ni de produits nettoyants abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Utilisez une éponge humide pour nettoyer la surface du produit. Vous pouvez utiliser un détergent liquide non abrasif ou une solution douce en spray pour éviter l'accumulation des taches. Appliquez le produit de nettoyage sur l'éponge et non pas directement sur la surface de l'appareil.

## FRANÇAIS

- Pour nettoyer la porte, utilisez un nettoyant pour vitres ou un détergent doux et une éponge humide ou une éponge à récurer en plastique. N'utilisez ni de produits abrasifs ni d'éponges à récurer métalliques, car ils pourraient abîmer la surface de l'appareil.
- Nettoyez l'écran LED avec un chiffon doux et humide. Appliquez le produit directement dans le chiffon, pas sur l'écran. Si vous nettoyez l'écran LED avec un chiffon doux ou abrasif, il pourrait se rayer.

### **Nettoyage de l'intérieur**

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

#### Avertissement

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

### **Nettoyage du plateau ramasse-miettes**

- Extrayez le plateau après chaque utilisation et jetez les restes à la poubelle. Utilisez une éponge humide pour nettoyer le plateau. Vous pouvez utiliser un détergent liquide non abrasif ou une solution douce en spray pour éviter l'accumulation des taches. Appliquez le produit de nettoyage sur l'éponge et pas directement sur le plateau. Séchez-le bien.
- Pour éliminer la graisse, trempez le plateau dans l'eau avec du savon puis nettoyez-le avec une éponge ou une éponge à récurer douce et en plastique. Rincez-les et séchez-les bien.
- Avant de réinstaller le plateau ramasse-miettes, veuillez vous assurer que l'appareil est nettoyé, éteint et débranché de la prise de courant.

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

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

### **Stockage**

- Avant de garder l'appareil, vérifiez que toutes les pièces et composants sont propres et secs.



- Assurez-vous que la porte est fermée.
- Stockez l'appareil lorsqu'il a refroidi sur une surface horizontale et sur les pieds de support. Ne le rangez pas s'il est chaud ou mouillé. Ne le rangez pas dans des endroits humides ou chauds.

## 5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

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

## FRANÇAIS

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

## 6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Ref. 02254 Bake&Fry 3000 Touch / 02256 Bake&Fry 3000 Touch White

Puissance : 1800 W

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

Volume : 30 L

Dimensions externes : 47.5 x 36.7 x 38.3 cm (Longueur x Largeur x Hauteur)

Dimensions internes : 37.3 x 36 x 22.2 cm (Longueur x Largeur x Hauteur)

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

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

Made in China | Conçu en Espagne

## 7. RECYCLAGE DES ÉLECTROMÉNAGERS



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

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

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

## 8. GARANTIE ET SAV

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

La garantie ne couvre pas :

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

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

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

### 1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

1. LED-Bedienfeld
2. Türgriff
3. Licht des Backofen
4. Drehspieß
5. Tür
6. Fettauffangschale
7. Zubehör Drehspieß
8. Griff für den Drehspieß zu entnehmen.
9. Ofengitter
10. Backblech
11. Fritteuse-Blech
12. Pizzastein

#### **Bedienfeld**

Abb. 2.

13. Funktionen
14. Zeit/Temperatur-Symbol
15. Menü
16. Ein-/Ausschalten
17. Start/Pause
18. Vorheizung
19. Plus/Minus
20. Ventilator
21. Drehspieß
22. Licht
23. Duales Kochen

### 2. VOR DEM GEBRAUCH

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie das Gerät auf sichtbaren Schäden. Falls das Gerät beschädigt ist, kontaktieren Sie den Kundendienst von Cecotec so bald wie möglich für Empfehlungen oder Reparaturen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 110 mm zwischen der Steckdose und der Wand, den Möbeln usw. ein.

- Waschen Sie das gesamte Zubehör und reinigen Sie das Innere des Geräts.
- Trocknen Sie alle Zubehörteile und legen Sie sie wieder in den Ofen.
- Wenn das Gerät zum ersten Mal verwendet wird, muss es 18 Minuten lang bei maximaler Temperatur (230 °C) laufen gelassen werden, um es zu sterilisieren und jeglichen schlechten Geruch aus dem Herstellungsprozess zu entfernen.
- Es ist möglich, dass das Gerät aufgrund der Widerstandsschutzfolie Geruch oder Rauch abgibt.

### **Merkmale:**

Türsensor: Wenn die Tür geöffnet wird, wird der Kochvorgang angehalten und das Licht geht an. Der Bildschirm zeigt „Fig“ an. 2. Wenn Sie die Tür schließen, geht das Licht aus und der Kochvorgang wird wieder aufgenommen. Achten Sie darauf, die Tür des Geräts während des Kochens geschlossen zu halten.

## **3. BEDIENUNG**

Im Folgenden werden alle Funktionen des Bedienfelds erklärt, gefolgt von einer Kurzanleitung zur Bedienung.

### **Bedienfeld**

Abb. 2.

### **Funktionen (13)**

Dieses Gerät verfügt über 18 vorkonfigurierte Funktionen, die unten in der Tabelle aufgeführt sind.

Programme	Temperatur	Zeit	Temperaturbereich:	Zeitbereich:	Ersatzteil	Position des Gitters*.
Luftfriteuse	200 °C	8 Min	90-230 °C	Bis 2:00 Stunden.	Backblech Fritteuse	2
Pommes Frites	200 °C	28 Min	90-230 °C	Bis 2:00 Stunden.	Backblech Fritteuse	2
Chicken Wings	200 °C	30 Min	90-230 °C	Bis 2:00 Stunden.	Backblech Fritteuse	2
Pizza	230 °C	8 Min	90-230 °C	Bis 2:00 Stunden.	Pizzagitter und -stein	3
Rippen	230 °C	40 Min	90-230 °C	Bis 2:00 Stunden.	Backblech oder Gitter:	2

## DEUTSCH

Kekse	180 °C	18 Min	90-230 °C	Bis 2:00 Stunden.	Backblech	2
Snack (Energieriegel)	180°C	20 Min	90-230 °C	Bis 2:00 Stunden.	Backblech oder Gitter:	3
Gemüse	230 °C	30 Min	90-230 °C	Bis 2:00 Stunden.	Backblech oder Fritteuse:	3
Rösten	Stufe 1 - 4 min Stufe 2 - 5 min Stufe 3 - 6 min	-	-	-	Gitter	2
Backen	175 °C	35 Min	90-230 °C	Bis 2:00 Stunden.	Backblech oder Gitter:	3
Bagel	230 °C	13 Min	90-230 °C	Bis 2:00 Stunden.	Backblech oder Fritteuse:	2
Grill	230°C	10 Min	90-230 °C	Bis 2:00 Stunden.	Backblech oder Gitter:	2
Braten	200 °C	1 Stunde	90-230 °C	Bis 2:00 Stunden.	Backblech oder Drehspieß:	Drehspieß Position
Dehydrieren	50 °C	4 Stunden	30-80 °C	Bis 12:00 Stunden.	Backblech Fritteuse	2
Gären	34°C	45 Min	30-40 °C	Bis 8:00 Stunden.	Backblech	3
Auftauen	50°C	20 Min	30-80 °C	Bis 2:00 Stunden.	Backblech	2
Aufwärmen	95°C	5 min	90-230°C	Bis 2:00 Stunden.	Gitter	3
Warmhaltefunktion	50°C	4 Stunden	30-120 °C	Bis 8:00 Stunden.	Backblech	2

### Hinweis

- Die Standardinformationen in der obigen Tabelle dienen nur als Referenz, Sie können die Temperatur und Garzeit nach Ihren Bedürfnissen einstellen.
- Die Daten können je nach den unterschiedlichen Eigenschaften der zu kochenden Lebensmittel ändern.
- Wenn Sie fettreiche Lebensmittel (z.B. Hähnchenflügel) auf dem Gitter oder Garsatz der Fritteuse kochen, legen Sie das Backblech in den Schlitz darunter, damit kein Öl auf den Edelstahl tropft.

**Tipps**

Es wird empfohlen, den Pizzastein zum Kochen von Pizza zu verwenden. Für ein perfektes Ergebnis heizen Sie den Stein gleichzeitig mit dem Ofen vor und schieben die Pizza dann auf den Stein.

**Zeit/Temperatur-Symbol (14)**

- Klicken Sie auf dieses Symbol, um die Zeit und Temperatur der Programme zu ändern.
- Drücken Sie einmal und die Zeit beginnt zu blinken, drücken Sie die Plus- und Minus-Symbole (18), um sie einzustellen. Drücken Sie ein zweites Mal und die Temperatur beginnt zu blinken, verwenden Sie die Plus- und Minussymbole (18), um die Temperatur einzustellen.

**Hinweis**

Für das Toastprogramm kann nur die Uhrzeit geändert werden, wobei drei verschiedene Zeiten zur Auswahl stehen. Um die Zeit zu ändern, drücken Sie das Plus-Symbol.

**Menü (15)**

Drücken Sie dieses Symbol, um das gewünschte Menü auszuwählen. Um das gewünschte Menü auszuwählen, können Sie dieses Symbol dauerhaft drücken oder mit den Plus- und Minussymbolen (18) durch die Programme blättern.

**An-/Aus (16)**

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

**Start/Pause (17)**

Drücken Sie dieses Symbol, um das ausgewählte Programm zu starten oder zu pausieren. Wenn die Tür während des Garvorgangs geöffnet wird, wird der Garvorgang unterbrochen, und wenn die Tür geschlossen wird, muss das Startsymbol erneut gedrückt werden.

**Vorheizung (18)**

Nachdem Sie das gewünschte Programm ausgewählt und die Temperatur und die Zeit eingestellt haben, drücken Sie das Symbol "Vorheizen", um das Gerät vorzuheizen.

**Hinweis**

Es ist nicht notwendig, das Symbol Start/Pause zu drücken, damit das Vorheizen beginnt. Während des Vorheizens werden gestrichelte Linien auf dem Display angezeigt. Abb.3.

Sobald das Gerät vorgeheizt ist, ertönt ein Signalton und auf dem Display erscheint "Add Food" (Abb. 4.). Öffnen Sie an dieser Stelle die Backofentür, schieben Sie das Gargut ein, schließen Sie die Tür und drücken Sie das Symbol Start.

## DEUTSCH

### Plus/Minus (19)

Mit diesen Symbolen stellen Sie die Uhrzeit und die Temperatur ein. Außerdem können Sie damit auch das gewünschte Programm auswählen.

### Ventilator (20)

Dieses Symbol ist nicht funktionsfähig, es leuchtet und blinkt nur, wenn das ausgewählte Programm den Lüfter verwendet.

### Drehspieß (21)

Drücken Sie dieses Symbol, wenn das gewünschte Programm ausgewählt und die Zeit und die Temperatur eingestellt wurden, falls gewünscht. Diese Funktion ist ideal zum Kochen eines Brathähnchens.

### Licht (22)

Drücken Sie dieses Symbol, um das Licht einzuschalten, und drücken Sie es erneut, um es auszuschalten.

Wenn Sie ein Programm starten, leuchtet das Licht, ebenso wenn Sie die Tür öffnen. In diesem Fall müssen Sie das Licht nicht manuell ausschalten, es schaltet sich automatisch aus.

### Duales Kochen (23)

Mit diesem Programm können Sie den Garvorgang mit einem Programm beginnen und automatisch auf ein zweites Programm umschalten, um perfekt zu garen. Dieses Programm ist ideal, um z. B. eine *Quiche Lorraine* zu kochen.

Um das Duale Garprogramm zu verwenden, folgen Sie den nachstehenden Anweisungen:

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie auf das Symbol "Ein/Aus" drücken.
- Drücken Sie das Symbol Dual Cook.
- Dann werden 5 Programme beleuchtet: Air-Frittieren, Backen, Grillen, Braten und Warmhalten. Wählen Sie das gewünschte Programm durch Drücken der Plus- und Minussymbole aus. Das ausgewählte Programm bleibt fixiert und die anderen blinken weiter. Wenn Sie das erste Programm ausgewählt haben, stellen Sie die gewünschte Zeit und Temperatur ein.
- Wenn das erste Programm ausgewählt wurde, drücken Sie erneut das Menüsymbol, um das erste Programm zu bestätigen. Die restlichen, nicht gewählten Programme leuchten weiter und blinken. Gehen Sie wie oben beschrieben vor und drücken Sie das Menüsymbol, um das Programm einzustellen.
- Drücken Sie das Vorheizen-Symbol und sobald der Ofen vorgeheizt ist, erscheint "Add Food" auf dem Display. An dieser Stelle legen Sie das Gargut ein, schließen die Tür und das Programm startet automatisch. Wenn nicht, drücken Sie das Symbol Start / Pause.
- Wenn Sie den Ofen nicht vorheizen möchten, drücken Sie direkt das Symbol Start / Pause, um den Garvorgang zu starten. Der Garvorgang beginnt, und wenn der erste Garvorgang beendet ist, piept das Gerät zweimal, um den Beginn des nächsten Garvorgangs



anzuzeigen. Sie brauchen das Symbol Start / Pause nicht zu drücken.

- Wenn das zweite Programm beendet ist, gibt das Gerät einen Signalton aus und das Display zeigt "End" an.

### **Wie man den Frittierofen benutzt Schnelle Bedienungsanleitung**

- Drücken Sie das Symbol Ein/Aus, um das Gerät einzuschalten. Das Display leuchtet auf und das Air Fry-Symbol blinkt.
- Drücken Sie das Menü-Symbol und wählen Sie das gewünschte Programm durch Drücken der Plus-/Minus-Symbole (18) oder Sie können das Menü-Symbol auch kontinuierlich drücken, um das Programm zu ändern. Für jedes Programm wird die Standardtemperatur und -zeit auf dem Display angezeigt, die jedoch geändert werden kann.
- Wenn die Menüeinstellung nicht Ihren Wünschen entspricht, drücken Sie das Symbol Zeit/Temperatur, um sie zu ändern. Drücken Sie dann die Plus-/Minus-Symbole, um sie einzustellen.
- Drücken Sie das Symbol Vorheizen, um den Ofen vor dem Kochen vorzuheizen, das Symbol beginnt zu blinken. Der Ofen zeigt "Add Food" an und piept, wenn er 150°C erreicht hat. Zu diesem Zeitpunkt können Sie die Speisen in den Ofen schieben.
- Der Garvorgang startet automatisch, falls Sie die Vorheizfunktion nicht nutzen, drücken Sie das Symbol Start / Pause, um den Garvorgang zu starten.
- Wenn der Garvorgang beendet ist, gibt das Gerät einen Signalton aus und zeigt "End" an.

## **4. REINIGUNG UND WARTUNG**

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

### **Reinigung der Außenseite und der Tür**

- Verwenden Sie keine metallischen Utensilien oder Scheuermittel für den Gareinsatz und Gitter. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um den Außenteil des Gerätes zu reinigen.
- Tauchen Sie niemals das Gerät ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Verwenden Sie keine Schwämme, Pulver bzw. Schleifmittel, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie einen feuchten Schwamm, um die Oberfläche des Produkts zu reinigen. Sie können ein nicht scheuerndes flüssiges Reinigungsmittel oder eine milde Spraylösung verwenden, um die Bildung von Flecken zu verhindern. Geben Sie das Reinigungsmittel auf den Schwamm und nicht direkt auf die Oberfläche des Geräts auf.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Glastür einen Glasreiniger oder ein mildes Reinigungsmittel und einen feuchten Schwamm oder einen weichen Plastikschwamm. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Metallscheuermittel, da diese die Oberfläche des Geräts zerkratzen können.

## DEUTSCH

- Reinigen Sie das LED-Display mit einem weichen, feuchten Tuch. Tragen Sie das Reinigungsmittel auf das Tuch auf, tragen Sie es nicht direkt auf den LED-Display auf. Reinigen Sie den LED-Display mit einem weichen, feuchten Tuch.

### **Reinigung der Innenseite**

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

### **Hinweis:**

Gehen Sie bei der Reinigung des Heizelements äußerst vorsichtig vor, um Beschädigungen zu vermeiden. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und reiben Sie dann vorsichtig mit einem weichen, feuchten Schwamm oder Tuch die Widerstände entlang. Verwenden Sie keine Art von Reinigungsprodukten oder Waschmittel. Lassen Sie alle Oberflächen gründlich trocknen, bevor Sie das Netzkabel an die Steckdose anschließen und das Gerät einschalten.

### **Reinigung des Krümfachs**

- Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Krümfach und werfen Sie die Krümel weg. Reinigen Sie es mit einem feuchten Schwamm. Sie können ein nicht scheuerndes flüssiges Reinigungsmittel oder eine milde Spraylösung verwenden, um die Bildung von Flecken zu verhindern. Tragen Sie das Reinigungsmittel auf den Schwamm und nicht direkt auf die Schale auf. Trocknen Sie ihn vollständig.
- Um das Fett zu entfernen, tauchen Sie die Schale in Seifenwasser und waschen Sie sie mit einem Schwamm oder einer weichen Kunststoffunterlage ab. Spülen Sie ihn ab und trocknen Sie ihn richtig.
- Achten Sie immer darauf, das Krümfach nach der Reinigung und vor dem Anschließen des Netzkabels an die Steckdose oder dem Einschalten des Geräts wieder in das Gerät einzusetzen.

### **Reinigung von Backofengrill, Dehydrierungsgitter, Backblech und Gareinsatz.**

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

### **Lagerung**

- Stellen Sie sicher, dass alle Teile des Geräts sauber und trocken sind, wenn Sie es lagern.
- Stellen Sie sicher, dass die Tür geschlossen ist.

- Lagern Sie das Gerät kühl, auf einer horizontalen Fläche und auf den Standfüßen. Lagern Sie es nicht, solange es heiß oder nass ist. Lagern Sie es nicht in heißen und feuchten Umgebungen.

## 5. PROBLEMBEHEBUNG

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

## DEUTSCH

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

## 6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Ref. 02254 Bake&Fry 3000 Touch / 02256 Bake&Fry 3000 Touch White

Leistung: 1800 W

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

Volumen: 30L

Außenmaße: 47.5 x 36.7 x 38.3 cm (Länge x Breite x Höhe)

Innenmaße: 37.3 x 36 x 22.2 cm (Länge x Breite x Höhe)

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

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

Made in China | Entworfen in Spanien

## 7. ENTSORGUNG VON ALTEN ELEKTROGERÄTEN



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

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

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

## 8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

Die Garantie deckt keine Schäden wenn:

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

## DEUTSCH

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

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

## 1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

1. Pannello di controllo LED
2. Maniglia dello sportello
3. Luce del forno
4. Spiedo
5. Oblò
6. Vassoio raccogli-grasso
7. Accessorio spiedo
8. Manico per estrarre lo spiedo
9. Griglia da forno
10. Teglia
11. Vassoio per friggitrice ad aria
12. Pietra per pizze

### Pannello di controllo

Fig. 2

13. Funzioni
14. Icona tempo/temperatura
15. Menù
16. Acceso/Spento
17. Inizio/Pausa
18. Preriscaldamento
19. Più/Meno
20. Ventilatore
21. Spiedo
22. Luce
23. Cottura dual

## 2. PRIMA DELL'USO

- Ritirare il prodotto dalla scatola.
- Ispezionare l'apparato nel caso di danni visibili. In caso di danni visibili, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Collocare il prodotto su di una superficie stabile, orizzontale e piatta.
- Mantenere una distanza di sicurezza minima di 110 mm tra la presa della corrente e la parete, i mobili, ecc...
- Lavare tutti gli accessori e pulire gli interni del dispositivo.

## ITALIANO

- Asciugare tutti gli accessori e collocarli di nuovo all'interno del forno.
- Quando si usa il dispositivo per la prima volta, è necessario lasciarlo in funzione per 18 minuti a temperatura massima (230 °C) per la sterilizzazione ed eliminare i cattivi odori dovuti alla fabbricazione.
- È possibile che l'unità emetta odori o fumo dovuti alla pellicola protettiva della resistenza.

### Caratteristiche

Sensore dello sportello: quando si apre lo sportello, il processo di cottura entrerà in pausa e la luce si accenderà. Il pannello mostrerà Fig. 2. Quando si chiude lo sportello, la luce si spegnerà e verrà ripreso il processo di cottura. Mantenere lo sportello del dispositivo chiuso durante la cottura.

## 3. FUNZIONAMENTO

Tutte le funzioni del pannello di controllo verranno citate di seguito assieme a una guida rapida di funzionamento.

### Pannello di controllo

Fig. 2.

### Funzioni (13)

Questo dispositivo dispone di 18 funzioni predefinite che vengono mostrate di seguito nella tabella.

Programmi	Temperatura	Tempo	Margine della temperatura	Margine di tempo	Accessorio	Posizione della griglia*
Friggitrice ad aria	200 °C	8 min	90-230 °C	Fino a 2:00 h.	Vassoio friggitrice	2
Patate fritte	200 °C	28 min	90-230 °C	Fino a 2:00 h.	Vassoio friggitrice	2
Alette di pollo	200 °C	30 min	90-230 °C	Fino a 2:00 h.	Vassoio friggitrice	2
Pizza	230 °C	8 min	90-230 °C	Fino a 2:00 h.	Griglia e Pietra per pizze	3
Costolette	230 °C	40 min	90-230 °C	Fino a 2:00 h.	Teglia o griglia	2
Biscotti	180 °C	18 min	90-230 °C	Fino a 2:00 h.	Teglia	2



Snack (Barretta energetica)	180°C	20 min	90-230 °C	Fino a 2:00 h.	Teglia o griglia	3
Verdure	230 °C	30 min	90-230 °C	Fino a 2:00 h.	Teglia o friggitrice	3
Tostare	Livello 1 – 4 min Livello 2 – 5 min Livello 3 – 6 min		-	-	Griglia	2
Infornare	175 °C	35 min	90-230 °C	Fino a 2:00 h.	Teglia o griglia	3
Bagel	230 °C	13 min	90-230 °C	Fino a 2:00 h.	Teglia o friggitrice	2
Grill	230°C	10 min	90-230 °C	Fino a 2:00 h.	Teglia o griglia	2
Grigliare	200 °C	1 ora	90-230 °C	Fino a 2:00 h.	Teglia o spiedo	Funzione spiedo
Disidratare	50 °C	4 ore	30-80 °C	Fino a 12:00 h.	Vassoio friggitrice	2
Fermentare	34°C	45 min	30-40 °C	Fino a 8:00 h.	Teglia	3
Scongelare	50°C	20 min	30-80 °C	Fino a 2:00 h.	Teglia	2
Riscaldare	95°C	5 min	90-230°C	Fino a 2:00 h.	Griglia	3
Mantenere caldo	50°C	4 ore	30-120 °C	Fino a 8:00 h.	Teglia	2

## Avviso

- Le informazioni per difetto della tabella precedente rappresentano indicazioni di riferimento mediante le quali è possibile configurare la temperatura e il tempo di cottura a piacere.
- I dati possono variare in funzione delle differenti caratteristiche degli alimenti da cucinare.
- Quando si cucinano alimenti grassi (ad esempio alette di pollo) nella griglia o cestello della friggitrice ad aria, collocare la teglia nella fessura inferiore per evitare che l'olio goccioli sull'acciaio inossidabile.

## Consiglio

Si consiglia di usare la pietra per la pizza per cucinare la pizza. Per un risultato perfetto, preriscaldare la pietra nello stesso momento in cui viene preriscaldato il forno e poi inserisci la pizza sopra la pietra.

### **Icona tempo/temperatura (14)**

- Premere sulla stessa icona per modificare il tempo e la temperatura dei programmi.
- Premere una volta, il tempo inizierà a lampeggiare, premere le icone più e meno (18) per regolarla. Premere due volte e l'ora inizierà a lampeggiare, premere le icone più e meno (18) per regolarla.

### **Nota**

Per il programma Tostare, solo il tempo può essere cambiato e darà l'opzione di tre tempi diversi. Per impostare il tempo, premere l'icona Più.

### **Menù (15)**

Premere questa icona per selezionare il menù desiderato. Per selezionare il menù desiderato potete premere continuamente questa icona o potete scorrere i programmi con le icone più e meno (18).

### **Accensione / Spegnimento (16)**

Premere questa icona per accendere e spegnere il dispositivo.

### **Inizio / Pausa (17)**

Premere questa icona per avviare o mettere in pausa il programma selezionato. Se lo sportello viene aperto durante la cottura, la stessa verrà messa in pausa al momento di chiuderlo è necessario premere di nuovo l'icona.

### **Preriscaldamento (18)**

Dopo aver selezionato il programma desiderato e aver impostato la temperatura e l'ora, premere l'icona 'Preriscaldare' per preriscaldare l'apparecchio.

### **Nota**

Non è necessario toccare l'icona di Inizio/Pausa per iniziare il preriscaldamento. Durante il preriscaldamento sul display verranno mostrate linee discontinue. Fig.3

Dopo il preriscaldamento il dispositivo emetterà un suono e il display mostrerà "Add Food"(Fig.4.). Aprire lo sportello del forno, introdurre gli alimenti, chiudere lo sportello e premere l'icona di Inizio.

### **Più/Meno (19)**

Usare queste icone per impostare il tempo e la temperatura. Inoltre, è possibile usarli anche per selezionare il programma desiderato.

### **Ventilatore (20)**

Questa icona non è funzionale, si accende e lampeggia solamente quando il programma selezionato utilizza la ventola.

**Spiedo (21)**

Premere questa icona una volta che il programma desiderato è stato selezionato e il tempo e la temperatura sono stati impostati, se si desidera. Questa funzione è ideale per la cottura per pollo arrosto.

**Luce (22)**

Premere questa icona per accendere la luce, se premuta nuovamente verrà spenta. Quando si avvia un programma, la luce sarà accesa, così come quando viene aperto lo sportello, in tal caso non è necessario spegnere la luce manualmente, si spegnerà automaticamente.

**Cottura dual (23)**

Questo programma permette di iniziare la cottura con un programma e passare automaticamente a un secondo programma per una cottura perfetta. Questo programma è ideale, per esempio, per cucinare una Quiche Lorraine.

Per utilizzare il programma di cottura dual, seguire le istruzioni riportate di seguito:

- Accendere il dispositivo premendo l'icona di Accensione/Spegnimento.
- Premere l'icona Dual Cook.
- In seguito si illumineranno 5 programmi: Friggitrice ad aria, Forno, Grill, Griglia e Mantenere caldo. Selezionare il programma desiderato e premere le icone più e meno. Il programma selezionato rimarrà fisso e gli altri continueranno a lampeggiare. Una volta selezionato il primo programma, impostare il tempo e la temperatura desiderati.
- Una volta selezionato il primo programma, premere nuovamente l'icona del menu per confermare il primo programma. I restanti programmi non selezionati rimangono illuminati e lampeggiano. Seguire la procedura di cui sopra e premere l'icona del menù per impostare il programma
- Premere l'icona di preriscaldamento e non appena il forno si è preriscaldato, sul display apparirà 'Add Food'. A questo punto, introdurre gli alimenti, chiudere lo sportello e il programma inizierà automaticamente. In caso negativo, premere l'icona Inizio/Pausa.
- Se non si desidera preriscaldare il forno, premere direttamente l'icona Inizio / Pausa per iniziare la cottura. La cottura inizierà e terminata la prima cottura, l'apparecchio emetterà due bip per indicare l'inizio della prossima cottura. Non è necessario premere l'icona di Inizio/Pausa.
- Al termine del secondo programma, il dispositivo suonerà e il display mostrerà "End".

**Come utilizzare il forno friggitrice ad aria. Guida rapida di funzionamento.**

- Premere il tasto di Accensione/Spegnimento per accendere il prodotto. Il display si illuminerà e l'icona di Air Fry lampeggerà.
- Premere l'icona Menù e selezionare il programma desiderato premendo le icone Più / Meno (18) o si può anche premere continuamente l'icona Menu per cambiare il programma.

## ITALIANO

Per ogni programma, la temperatura e il tempo predefiniti per ogni programma saranno mostrati sul display, ma questo può essere cambiato.

- Se l'impostazione del menù non è quella desiderata, premere l'icona Tempo/Temperatura per cambiarla. In seguito premere le icone Più / Meno per regolarle.
- Premere l'icona Preriscaldamento per preriscaldare il forno prima della cottura, l'icona inizierà a lampeggiare. Il forno mostrerà "Add Food" e suonerà, quando avrà raggiunto i 150°C. In questo punto è possibile introdurre il cibo nel forno.
- La cottura inizierà automaticamente, nel caso in cui non si utilizzi la funzione di preriscaldamento premere l'icona Inizio / Pausa per iniziare la cottura.
- Terminata la cottura, il dispositivo suonerà e il display mostrerà "End".

## 4. PULIZIA E MANUTENZIONE

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

### **Pulizia della parte esterna e dello sportello**

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

### **Pulizia interna**

Per pulire gli schizzi che possano comparire durante i processi di cottura, utilizzare una spugna umida e morbida. È possibile utilizzare un detergente liquido non abrasivo o una soluzione non aggressiva in spray per evitare che si accumulino macchie. Applicare il detergente sulla spugna e non direttamente all'interno.

### Avvertenza

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

### **Pulizia del vassoio raccogli-briciole**

- Dopo ogni uso, estrarre il vassoio raccogli-briciole e gettare le briciole. Utilizzare una spugna inumidita per pulire il vassoio. È possibile utilizzare un detergente liquido non abrasivo o una soluzione non aggressiva in spray per evitare che si accumulino macchie. Applicare il detergente sulla spugna e non direttamente sul vassoio. Asciugare bene.
- Per gettare il grasso, sommergere il vassoio in acqua con sapone e lavarlo con una spugna o paglietta non aggressiva in plastica. Risciacquarlo e asciugare accuratamente.
- Accertarsi sempre di inserire di nuovo il vassoio raccogli-briciole nel dispositivo dopo la pulizia e prima di collegare il cavo di alimentazione alla corrente o di accendere l'apparato.

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

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

### **Conservazione**

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

## 5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Possibile problema	Possibile causa	Soluzione
Il dispositivo non funziona	Il dispositivo non è collegato.	Verificare che il prodotto sia collegato.
	Non ha acceso il forno.	Toccare l'icona POWER ON/OFF per accenderlo.
	L'oblò non è chiuso correttamente.	Verificare che lo sportello sia chiuso.
Esce vapore dalla parte superiore dello sportello del forno	Si stanno cucinando alimenti con alto contenuto d'acqua	È normale. Lo sportello fa uscire vapore conseguente alla cottura degli alimenti con un alto contenuto d'acqua come il pane congelato.
Esce fumo bianco dall'interno del forno.	È la prima volta che si utilizza il dispositivo.	È normale che succeda durante il primo uso. Si consiglia di mettere il forno a temperatura massima e lasciare funzionare a vuoto da 18 a 20 minuti.
	Si stanno cucinando alimenti grassi.	È normale quando si cucinano alimenti grassi. Questo non ripercuoterà sul processo di cottura.
	La teglia, il vassoio raccogli-briciole o gli elementi riscaldanti contengono ancora grasso o residui di olio degli usi precedenti.	Verificare che ogni componente sia completamente pulita dopo ogni uso.
Esce fumo nero dal dispositivo	Gli alimenti si stanno bruciando.	Spegnere immediatamente il forno e ritirare gli alimenti.
Gli alimenti cotti in forno sono crudi.	Vi sono troppi alimenti all'interno del forno.	Non introdurre alimenti in eccesso nel forno allo stesso tempo.
	La temperatura è troppo bassa o è stato programmato per poco tempo.	Selezionare la temperatura più alta o programmare più tempo.
	È stata selezionata la funzione non corretta.	Verificare di selezionare la funzione corretta.

Gli alimenti sono stato cucinati in modo non uniforme	Gli alimenti sono troppo vicini l'un l'altro durante la cottura.	Garantire una distribuzione uniforme degli ingredienti.
	Non è stata regolata la posizione della teglia, del cestello della friggitrice ad aria o della griglia da forno.	Introdurre il vassoio anti-goccia correttamente. Prestare attenzione alle componenti che potrebbero essere molto calde.
Il risultato degli alimenti non è croccante dopo la cottura nella friggitrice ad aria.	Alimenti con alto contenuto di acqua.	Spruzzare o spargere con un pennello una piccola quantità di olio sugli alimenti può aiutare a ottenere risultati più croccanti.
Il display mostra Codice di errore "E1"	Cortocircuito nel controllo della temperatura.	Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa della corrente. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
Il display mostra Codice errore "E2"	Il controllo della temperatura o le resistenze non funzionano	Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa della corrente, collegarlo di nuovo e accenderlo. Qualora non si risolvesse il problema, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.

## 6. SPECIFICHE TECNICHE

Rif. 02254 Bake&Fry 3000 Touch / 02256 Bake&Fry 3000 Touch White

Potenza: 1800 W

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

Volume: 30 l

Dimensioni esterne: 47.5 x 36.7 x 38.3 cm (Lunghezza x Larghezza x Altezza)

Dimensioni interne: 37.3 x 36 x 22.2 cm (Lunghezza x Larghezza x Altezza)

Margine della temperatura: 38 a 230°C. La temperatura aumenta e diminuisce di grado in grado.

Margine di tempo: 1 min a 12 ore. Il tempo aumenta e diminuisce di minuto in minuto.

Made in China | Progettato in Spagna

## 7. RICICLAGGIO DI ELETTRODOMESTICI



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

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

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

## 8. GARANZIA E SAT

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

La garanzia non coprirà:

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

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

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



## 1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Painel de controlo LED
2. Puxador da porta
3. Luz de forno
4. Espeto
5. Porta
6. Bandeja recolhe-gordura
7. Acessório espeto
8. Mango para extrair espeto
9. Grelha de forno
10. Bandeja de forno
11. Bandeja de fritadeira de ar
12. Pedra para pizzas

### Painel de controlo

Fig. 2.

13. Funções
14. Ícone Tempo/temperatura
15. Menu
16. Ligado/Desligado
17. Início/Pausa
18. Pré-aquecimento
19. Mais/Menos
20. Ventoinha
21. Espeto
22. Luz
23. Dupla cozedura

## 2. ANTES DE USAR

- Tire o produto da caixa.
- Inspeccione o aparelho para garantir que não tem nenhum dano visível. Em caso de que encontre danos, entre imediatamente em contacto com o nosso Serviço de Assistência Técnica de Cecotec para recomendações ou reparação do produto.
- Coloque o produto numa superfície plana, horizontal e estável.
- Mantenha uma distância mínima de 110 mm entre a tomada elétrica e a parede, mobiliário,

## PORTUGUÊS

etc.

- Lave todos os acessórios e limpe o interior do dispositivo.
- Seque todos os acessórios e volte a colocá-los no forno.
- Ao utilizar o dispositivo pela primeira vez, é necessário deixá-lo em funcionamento durante 18 minutos à temperatura máxima (230 °C) a fim de esterilizar e eliminar qualquer mau cheiro do processo de fabrico.
- É possível que a unidade emita odor ou fumo devido à película de protetora da resistência.

### Características

Sensor da porta: quando a porta é aberta, o processo de cozedura será interrompido e a luz irá acender. O painel mostrará Fig. 2. Ao fechar a porta, a luz apaga-se e o processo de cozedura é retomado. Certifique-se de manter a porta do aparelho fechada durante a cozedura.

## 3. FUNCIONAMENTO

Todas as funções do painel de controlo serão explicadas abaixo, seguidas de um guia de funcionamento rápido.

### Painel de controlo

Fig. 2.

### Funções (13)

Este dispositivo tem 18 funções pré-configuradas, mostradas abaixo na tabela.

Programas	Temperatura	Tempo	Faixa de temperatura	Intervalo de tempo	Acessório	Posição da grelha*
Fritadeira de ar	200 °C	8 min	90-230 °C	Até 2:00 h.	Bandeja fritadeira	2
Batatas fritas	200 °C	28 min	90-230 °C	Até 2:00 h.	Bandeja fritadeira	2
Asas de frango	200 °C	30 min	90-230 °C	Até 2:00 h.	Bandeja fritadeira	2
Pizza	230 °C	8 min	90-230 °C	Até 2:00 h.	Grelha e Pedra para pizza	3
Costeletas	230 °C	40 min	90-230 °C	Até 2:00 h.	Bandeja de forno e grelha	2
Bolachas	180 °C	18 min	90-230 °C	Até 2:00 h.	Bandeja de forno	2

Snack (Barra energética)	180°C	20 min	90-230 °C	Até 2:00 h.	Bandeja de forno e grelha	3
Legumes	230 °C	30 min	90-230 °C	Até 2:00 h.	Bandeja de forno ou fritadeira	3
Tostar	Nível 1 – 4 min Nível 2 – 5 min Nível 3 – 6 min	-	-	-	Grelha	2
Cozer ao forno	175 °C	35 min	90-230 °C	Até 2:00 h.	Bandeja de forno e grelha	3
Bagel	230 °C	13 min	90-230 °C	Até 2:00 h.	Bandeja de forno ou fritadeira	2
Grill	230°C	10 min	90-230 °C	Até 2:00 h.	Bandeja de forno e grelha	2
Assar	200 °C	1 hora	90-230 °C	Até 2:00 h.	Bandeja de forno ou espeto	Posição espeto
Desidratar	50 °C	4 horas	30-80 °C	Até 12:00 h.	Bandeja fritadeira	2
Fermentar	34°C	45 min	30-40 °C	Até 8:00 h.	Bandeja de forno	3
Descongelar	50°C	20 min	30-80 °C	Até 2:00 h.	Bandeja de forno	2
Reaquecer	95°C	5 min	90-230°C	Até 2:00 h.	Grelha	3
Manter quente	50°C	4 horas	30-120 °C	Até 8:00 h.	Bandeja de forno	2

Aviso

- A informação padrão na tabela anterior é apenas para referência, pode ajustar a temperatura e o tempo de cozedura ao seu gosto.
- Os dados podem variar em função das diferentes características dos alimentos a serem cozinhados.
- Ao cozinhar alimentos gordos (por exemplo, asas de frango) na grelha ou no cesto da fritadeira, coloque a bandeja de forno na ranhura de abaixo para evitar que o óleo pingue sobre o aço inoxidável.

## PORTUGUÊS

### **Conselho**

Recomenda-se a utilização da pedra de pizza para cozinhar pizza. Para um resultado perfeito, pré-aqueça a pedra ao mesmo tempo que pré-aquece o forno e depois insira a pizza em cima da pedra.

### **Ícone tempo/temperatura (14)**

- Clique neste ícone para modificar o tempo e a temperatura dos programas.
- Prima uma vez e o tempo começará a piscar, prima os ícones mais e menos (18) para o ajustar. Prima uma vez e a temperatura começará a piscar, prima os ícones mais e menos (18) para a ajustar.

### **Nota**

Para o programa Tostar, apenas o tempo pode ser alterado e dará a opção de três tempos diferentes. Para mudar o tempo, pressione o ícone Mais.

### **Menu (15)**

Prima este ícone para selecionar o menu desejado. Para selecionar o menu desejado pode premir este ícone continuamente ou pode navegar através dos programas com os ícones mais e menos (18).

### **Ligar/Desligar (16)**

Pressione este botão para ligar e desligar o dispositivo.

### **Início/pausa (17)**

Prima este ícone para iniciar ou interromper o programa selecionado. Se a porta for aberta durante a cozedura, a cozedura será interrompida e quando a porta for fechada, o ícone de início deve ser premido novamente.

### **Pré-aquecimento (18)**

Depois de selecionar o programa desejado e de definir a temperatura e o tempo, prima o ícone 'Pré-aquecer' para pré-aquecer o aparelho.

### **Nota**

Não é necessário premir o ícone Início/Pausa para iniciar o pré-aquecimento. Durante o pré-aquecimento, as linhas tracejadas são mostradas no visor. Fig. 3.

Depois do dispositivo ter pré-aquecido, o mesmo emitirá um sinal sonoro e aparecerá no ecrã "Add Food" (Fig. 4.). Neste ponto, abra a porta do forno, insira os alimentos, feche a porta e prima o ícone Start.

### **Mais/Menos (19)**

Utilize estes ícones para definir o tempo e a temperatura. Além disso, também pode utilizá-los

para seleccionar o programa desejado.

### **Ventilador (20)**

Este ícone não é funcional, só se acenderá e piscará quando o programa selecionado utilizar o ventilador.

### **Espeto (21)**

Pressione este ícone quando o programa desejado tiver sido selecionado e o tempo e a temperatura tiverem sido definidos, se desejado. Esta função é ideal para cozinhar um frango assado.

### **Luz (22)**

Prima este ícone para acender a luz e prima-o novamente para a apagar.

Ao iniciar um programa, a luz estará ligada, assim como quando se abre a porta, neste caso não é necessário desligar manualmente a luz, esta irá desligar automaticamente.

### **Dupla cozedura (23)**

Este programa permite-lhe começar a cozinhar com um programa e mudar automaticamente para um segundo programa para uma cozedura perfeita. Este programa é ideal, por exemplo, para cozinhar uma Quiche Lorraine.

Para utilizar o programa de dupla cozedura, siga as instruções abaixo:

- Ligue o dispositivo premindo o ícone On/Off.
- Prima o ícone Dual Cook.
- Em seguida, 5 programas serão iluminados: Fritadeira a Ar, Cozedura ao forno, Grill, Assar e Manter Quente. Seleccione o programa desejado pressionando os ícones mais e menos. O programa selecionado permanecerá fixo e os outros continuarão a piscar. Uma vez selecionado o primeiro programa, defina o tempo e a temperatura desejados.
- Uma vez selecionado o primeiro programa, prima novamente o ícone do menu para confirmar o primeiro programa. Os restantes programas não selecionados permanecerão iluminados e intermitentes. Siga o procedimento acima descrito e prima o ícone do menu para definir o programa.
- Prima o ícone de pré-aquecimento e assim que o forno tiver pré-aquecido 'Add Food' aparecerá no ecrã. Nesta altura, insira os alimentos, feche a porta e o programa começará automaticamente. Caso contrário, prima o ícone Início/Pausa.
- Se não desejar pré-aquecer o forno, prima diretamente o ícone Início/Pausa para começar a cozinhar. A cozedura começará e quando a primeira cozedura estiver terminada, o dispositivo emitirá dois sinais sonoros para indicar o início da próxima cozedura. Não é necessário premir o ícone Início/Pausa.
- Quando o segundo programa estiver concluído, o dispositivo emitirá um sinal sonoro e o ecrã mostrará "End".

### **Como utilizar o forno-fritadeira de ar Guia rápida de funcionamento**

## PORTUGUÊS

- Pressione o ícone On/Off para ligar o dispositivo. O ecrã irá acender e o ícone de Air Fry piscará.
- Prima o ícone Menu e seleccione o programa desejado premindo os ícones Mais/Menos (18) ou pode também premir continuamente o ícone Menu para alterar o programa. Para cada programa, a temperatura e o tempo predefinidos serão mostrados no ecrã, mas podem ser alterados.
- Se a definição do menu não for a desejada, prima o ícone Tempo/Temperatura para alterar. Depois pressione os ícones Mais/Menos para o ajustar.
- Prima o ícone de Pré-aquecimento para pré-aquecer o forno antes de cozinhar, o ícone começará a piscar. O forno exibirá "Adicionar comida" e apitará, uma vez que tenha atingido 150°C. Neste momento, pode colocar a comida no forno
- A cozedura começará automaticamente, caso não utilize a função de pré-aquecimento prima o ícone Início/Pausa para começar a cozinhar.
- Quando a cozedura estiver terminada, o dispositivo apitará e exibirá 'End'.

## 4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

### Limpeza do exterior e da porta

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

### Limpeza do interior

Para limpar salpicos que possam ocorrer durante o processo de cozedura, utilizar uma esponja

macia e húmida para limpar as paredes. Pode utilizar um detergente líquido não abrasivo ou uma solução de spray suave para evitar que as manchas se acumulem. Aplique o produto de limpeza na esponja e não diretamente no interior.

#### Advertência

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

#### Limpeza da bandeja para migalhas

- Após cada utilização, remova a bandeja para migalhas e deite fora as migalhas. Utilize uma esponja húmida para limpar a bandeja. Pode utilizar um detergente líquido não abrasivo ou uma solução de spray suave para evitar que as manchas se acumulem. Aplique o produto de limpeza na esponja e não diretamente à bandeja. Seque-a bem.
- Para remover a gordura, mergulhe a bandeja em água com sabão e lave-o com uma esponja de plástico macio. Enxague-o e seque-o bem.
- Certifique-se sempre de voltar a inserir a bandeja para migalhas no dispositivo após a limpeza e antes de ligar o cabo de alimentação à tomada ou de ligar o dispositivo.

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

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

#### Armazenamento

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

## 5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Possível problema	Possível causa	Solução
O dispositivo não funciona	O produto não está conectado.	Certifique-se de que o forno está ligado.
	Não ligou o forno.	Toque no ícone POWER ON/OFF para o ligar.
	A porta não está bem fechada.	Certifique-se de que a porta está bem fechada.
O vapor sai da parte superior da porta do forno	Está a cozinhar alimentos com alto conteúdo de água	É normal. A porta deixa sair o vapor criado pela cozedura de alimentos com elevado conteúdo de água, tais como pão congelado.
Sai fumo branco do forno.	É a primeira vez que se utiliza o dispositivo.	É normal que isto aconteça durante a primeira utilização. Recomenda-se regular o forno à temperatura máxima e deixá-lo a funcionar vazio durante 18-20 minutos.
	Está a cozinhar alimentos gordurosos.	É normal quando se cozinham alimentos gordos. Isto não irá afetar o processo de cozedura.
	A bandeja para forno, a bandeja para migalhas ou elementos de aquecimento ainda têm resíduos de gordura ou óleo de utilização anterior.	Certifique-se de que cada componente está completamente limpo após cada utilização.
Sai fumo negro do dispositivo	Os alimentos estão a queimar-se.	Desligue imediatamente o forno e retire os alimentos.
Os alimentos cozinhados no forno estão crus.	Há demasiada comida no forno.	Não introduza tanta comida no forno de uma só vez.
	A temperatura é demasiado baixa ou o tempo programado é demasiado curto.	Selecione uma temperatura mais alta ou programe mais tempo.
	Selecionou a função incorreta.	Certifique-se de selecionar a função correta.



Os alimentos não têm sido cozinhados uniformemente	Os alimentos são empilhados ou muito próximos uns dos outros durante a cozedura.	Certifique-se de distribuir os ingredientes de forma uniforme.
	A posição da bandeja para forno, do cesto da fritadeira ou da grelha de forno não foi ajustada.	Insira a bandeja desejada na posição correta. Tenha cuidado, estes componentes podem ser muito quentes.
Os alimentos não ficam crocantes depois de serem cozinhados na fritadeira de ar	Alimentos com alto conteúdo de água.	Distribua ou espalhe com um pincel uma pequena quantidade de óleo sobre os alimentos pode ajudar a obter resultados mais crocantes.
O ecrã mostra o código de erro 'E1'.	Curto-circuito no controlador de temperatura.	Desconecte o aparelho da corrente elétrica. Contacte com o Serviço de Assistência Técnica de Cecotec.
O ecrã mostra o código de erro 'E2'.	O controlador de temperatura ou as resistências não funcionam	Desconecte o aparelho da corrente elétrica, conecte-o novamente e ligue-o-. Se isto ainda não resolver o problema, contactar o Serviço Técnico da Cecotec.

## 6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência: 02254 Bake&Fry 3000 Touch / 02256 Bake&Fry 3000 Touch White

Potência: 1800 W

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

Volume: 30L

Medidas externas: 47.5 x 36.7 x 38.3 cm (Comprimento x Largura x Altura)

Medidas internas: 37.3 x 36 x 22.2 cm (Comprimento x Largura x Altura)

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

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

Fabricado em China | Desenhado em Espanha

## 7. RECICLAGEM DE ELETRODOMÉSTICOS



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

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

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

## 8. GARANTIA E SAT

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

A garantia não cobrirá:

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

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

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

## 1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1

1. LED-bedieningspaneel
2. Handgreep van de deur
3. Licht van de oven
4. Draaispit
5. Deur
6. Vetopvangbak
7. Toebehoren voor draaispit
8. Handgreep om het draaispit uit de oven te halen.
9. Ovenrooster
10. Bakplaat
11. Bakplaat
12. Pizzasteen

### Bedieningspaneel

Fig. 2.

13. Functies
14. Icono Tijd/temperatuur
15. Menu
16. Aan/uit
17. Icono Start/pauze
18. Voorverwarmen
19. Plus/Minus
20. Ventilator
21. Draaispit
22. Licht
23. Dubbel koken

## 2. VOOR U HET TOESTEL GEBRUIKT

- Haal het product uit de doos.
- Controleer of het toestel geen schade vertoont. Indien u schade waarneemt, contacteer onmiddellijk de technische dienst van Cecotec voor aanbevelingen of voor de reparatie van het toestel.
- Plaats het apparaat op een vlak, stabiel en droog oppervlak.
- Houd een minimumafstand van 110 mm aan tussen de contactdoos en de muur, meubels,

## NEDERLANDS

enz.

- Was alle accessoires en maak de binnenkant van het apparaat schoon.
- Droog alle accessoires en plaats ze terug in de oven.
- Wanneer het apparaat voor het eerst wordt gebruikt, moet het 18 minuten op de maximumtemperatuur (230°C) blijven draaien om het te steriliseren en eventuele nare geurtjes van het fabricageproces te verwijderen.
- Het toestel kan een geur of rook afgeven als gevolg van de beschermfolie op het verwarmingselement.

### Eigenschappen

Deursensor: als de deur wordt geopend, wordt het kookproces gepauzeerd en gaat het lampje branden. Op het scherm verschijnt Fig. 2. Als de deur gesloten is, gaat het lampje uit en wordt het kookproces hervat. Zorg ervoor dat de deur van het apparaat gesloten blijft tijdens het koken.

## 3. WERKING

Alle functies van het bedieningspaneel worden hieronder uitgelegd, gevolgd door een beknopte handleiding.

### Bedieningspaneel

Fig. 2.

### Functies (13)

Dit apparaat heeft 18 voorgeconfigureerde functies die hieronder in de tabel worden weergegeven.

Programma's	Temperatuur	Tijd	Temperatuurbereik	Tijdsbereik	Accessoire	Positie van het rooster*
Air fryer	200 °C	8 min	90-230 °C	Tot 2:00 uur.	Frituurbak	2
Frietjes	200 °C	28 min	90-230 °C	Tot 2:00 uur.	Frituurbak	2
Kippenvleugels	200 °C	30 min	90-230 °C	Tot 2:00 uur.	Frituurbak	2
Pizza	230 °C	8 min	90-230 °C	Tot 2:00 uur.	Pizza rooster en steen	3
Ribben	230 °C	40 min	90-230 °C	Tot 2:00 uur.	Ovenplaat of rooster	2
Koekjes	180 °C	18 min	90-230 °C	Tot 2:00 uur.	Bakplaat	2

Snack (energiereep)	180°C	20 min	90-230 °C	Tot 2:00 uur.	Ovenplaat of rooster	3
Groenten	230 °C	30 min	90-230 °C	Tot 2:00 uur.	Ovenschaal of friteuse	3
Toast	Niveau 1 - 4 min Niveau 2 - 5 min Niveau 3 - 6 min	-	-	-	Rooster	2
Bakken	175 °C	35 min	90-230 °C	Tot 2:00 uur.	Ovenplaat of rooster	3
Bagel	230 °C	13 min	90-230 °C	Tot 2:00 uur.	Ovenschaal of friteuse	2
Grill	230°C	10 min	90-230 °C	Tot 2:00 uur.	Ovenplaat of rooster	2
Braden	200 °C	1 uur	90-230 °C	Tot 2:00 uur.	Ovenschaal of braadslede	Rotisserie positie
Dehydrateren	50 °C	4 horas	30-80 °C	Tot 12:00 uur.	Frituurbak	2
Gisten	34°C	45 min	30-40 °C	Tot 8:00 uur.	Bakplaat	3
Ontdooien	50°C	20 min	30-80 °C	Tot 2:00 uur.	Bakplaat	2
Opwarmen	95°C	5 min	90-230°C	Tot 2:00 uur.	Rooster	3
Warm houden	50°C	4 horas	30-120 °C	Tot 8:00 uur.	Bakplaat	2

**Opmerking**

- De standaardgegevens in de bovenstaande tabel zijn slechts ter referentie, u kunt de temperatuur en de kooktijd naar eigen wens aanpassen.
- De gegevens kunnen variëren naar gelang van de verschillende kenmerken van het te koken voedsel.
- Wanneer u vette levensmiddelen (bijv. kippenvleugels) op het rooster of in het mandje van de air fryer bereidt, moet u de bakplaat in de onderste gleuf plaatsen om te voorkomen dat er olie op het roestvrij staal druppelt.

**Advies**

Het wordt aanbevolen de pizzasteen te gebruiken voor het bereiden van pizza. Voor een perfect resultaat verwarmt u de steen tegelijk met de oven voor en legt u vervolgens de pizza

## NEDERLANDS

op de steen.

### **Icono Tijd/temperatuur (14)**

- Klik op dit icoon om de tijd en de temperatuur van de programma's te wijzigen.
- Druk eenmaal en de tijd begint te knipperen, druk op de plus en min icoontjes (18) om het aan te passen. Druk een tweede maal en de temperatuur begint te knipperen, gebruik de plus en min icoontjes (18) om de temperatuur aan te passen.

### **Opmerking**

Voor het Toast programma kan alleen de tijd worden veranderd en het geeft de mogelijkheid van drie verschillende tijden. Om de tijd te wijzigen, drukt u op het plus-pictogram.

### **Menu (15)**

Druk op dit icoon om het gewenste menu te selecteren. Om het gewenste menu te selecteren kunt u dit icoon continu indrukken of u kunt door de programma's bladeren met de plus en min iconen (18).

### **Aan/uit (16)**

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

### **Start/pauze (17)**

Druk op dit icoon om het geselecteerde programma te starten of te pauzeren. Als de deur tijdens het koken wordt geopend, zal het koken worden gepauzeerd en als de deur wordt gesloten, moet het starticoon opnieuw worden ingedrukt.

### **Voorverwarmen (18)**

Na het gewenste programma te hebben gekozen en de temperatuur en tijd te hebben ingesteld, drukt u op het pictogram "Voorverwarmen" om het apparaat voor te verwarmen.

### **Opmerking**

Het is niet nodig om op het Start/Pauze icoon te drukken om het voorverwarmen te laten beginnen. Tijdens het voorverwarmen verschijnen er streepjes op het display. Fig. 3.

Zodra het apparaat is voorverwarmd, geeft het een pieptoon en verschijnt "Add Food" op het display (fig. 4.). Op dit punt opent u de ovendeur, legt u het voedsel erin, sluit u de deur en drukt u op het Start-symbool.

### **Plus/Minus (19)**

Gebruik deze pictogrammen om de tijd en temperatuur in te stellen. Bovendien kunt u ze ook gebruiken om het gewenste programma te kiezen.

### **Ventilator (20)**

Dit icoon is niet functioneel, het zal alleen oplichten en knipperen wanneer het geselecteerde programma de ventilator gebruikt.

### **Draaispit (21)**

Druk op dit icoon zodra het gewenste programma is gekozen en de tijd en temperatuur desgewenst zijn ingesteld. Deze functie is ideaal voor het braden van een gebraden kip.

### **Licht (22)**

Druk op dit pictogram om het licht aan te zetten en druk er nogmaals op om het uit te zetten. Wanneer u een programma start, zal het licht branden, evenals wanneer u de deur opent, in dit geval hoeft u het licht niet manueel uit te schakelen, het zal automatisch doven.

### **Dubbel koken (23)**

Met dit programma kunt u beginnen met koken met één programma en automatisch overschakelen naar een tweede programma voor perfect koken. Dit programma is ideaal voor b.v. het bereiden van een *Quiche Lorraine*.

Om het dubbele kookprogramma te gebruiken, volgt u de onderstaande instructies:

- Zet het toestel aan door op het Aan/Uit icoon te drukken.
- Druk op het Dual Cook icoon.
- Dan zullen 5 programma's oplichten: Frituren, bakken, grillen, roosteren en warm houden. Selecteer het gewenste programma door op de plus- en min-pictogrammen te drukken. Het gekozen programma blijft vast staan en de andere programma's blijven knipperen. Nadat u het eerste programma hebt gekozen, stelt u de gewenste tijd en temperatuur in.
- Zodra het eerste programma is gekozen, drukt u nogmaals op het menupictogram om het eerste programma te bevestigen. De resterende niet-geselecteerde programma's blijven verlicht en knipperen. Volg de bovenstaande procedure en druk op het menupictogram om het programma in te stellen.
- Druk op het voorverwarmingsicoon en zodra de oven is voorverwarmd verschijnt 'Add Food' op het display. Op dit punt plaatst u het voedsel, sluit u de deur en het programma start automatisch. Zo niet, druk dan op het Start / Pauze icoon.
- Als u de oven niet wilt voorverwarmen, drukt u direct op het pictogram Start / Pauze om met koken te beginnen. Het koken zal beginnen en wanneer het eerste kookproces beëindigd is, zal het apparaat tweemaal piepen om het begin van het volgende kookproces aan te geven. U hoeft niet op het pictogram Start / Pauze te drukken.
- Wanneer het tweede programma is beëindigd, geeft het apparaat een pieptoon en op het display verschijnt "End".

### **Gebruik van de oven. Snelle bedieningshandleiding.**

- Druk op het Aan/Uit icoon om het toestel aan te zetten. Het display zal oplichten en het Air Fry icoon zal knipperen.
- Druk op het Menu icoon en selecteer het gewenste programma door op de Plus / Min

## NEDERLANDS

iconen (18) te drukken of u kunt ook continu op het Menu icoon drukken om het programma te veranderen. Voor elk programma worden de standaardtemperatuur en -tijd op het display aangegeven, maar deze kunnen worden gewijzigd.

- Als de menu-instelling niet is wat u wilt, drukt u op het pictogram Tijd/Temperatuur om deze te wijzigen. Druk vervolgens op de plus/min-pictogrammen om het aan te passen.
- Druk op het Voorverwarmen icoon om de oven voor te verwarmen voor het koken, het icoon begint te knipperen. De oven geeft "Add Food" weer en geeft een pieptoon zodra hij de 150°C heeft bereikt. Op dit punt kunt u het eten in de oven zetten.
- Het koken begint automatisch, indien u de voorverwarmingsfunctie niet gebruikt drukt u op het Start / Pauze icoon om het koken te starten.
- Als het koken klaar is, geeft het apparaat een pieptoon en verschijnt 'End'.

## 4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

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

### Buitenkant en deur schoonmaken

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

### De binnenkant schoonmaken

Gebruik een zachte, vochtige spons om de wanden schoon te vegen van eventuele spatten die tijdens het koken zijn ontstaan. U kunt een niet-schurend vloeibaar wasmiddel of een milde



spray gebruiken om te voorkomen dat vlekken ontstaan. Breng het reinigingsproduct aan op de spons en niet rechtstreeks op de binnenkant.

### **Waarschuwing**

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

### **Reinigen van de kruimellade**

- Verwijder na elk gebruik de kruimellade en gooi de kruimels weg. Gebruik een vochtige spons om de lade schoon te maken. U kunt een niet-schurend vloeibaar wasmiddel of een milde spray gebruiken om te voorkomen dat vlekken ontstaan. Breng het reinigingsproduct aan op de spons en niet rechtstreeks op de lade. Droog het goed af.
- Om het vet te verwijderen, laat u de lade in een sopje weken en wast u hem met een spons of een zacht plastic schuursponsje. Spoel en droog ze grondig.
- Zorg er altijd voor dat de kruimellade weer in het apparaat zit na het schoonmaken en voordat u het netsnoer op het stopcontact aansluit of het apparaat inschakelt.

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

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

### **Het apparaat opbergen**

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

## 5. PROBLEEMOPLOSSING

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

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

## 6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Ref. 02254 Bake&Fry 3000 Touch / 02256 Bake&Fry 3000 Touch White

Vermogen: 1800 W

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

Volume: 30L

Buitenafmetingen: 47.5 x 36.7 x 38.3 cm (Lengte x Breedte x Hoogte)

Binnenafmetingen: 37.3 x 36 x 22.2 cm (Lengte x Breedte x Hoogte)

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

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

Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje.

## 7. RECYCLAGE VAN HUISHOUDTOESTELLEN



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

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

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

## 8. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

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

De garantie vervalt:

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

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

Mocht u op een bepaald moment een incident met het product vaststellen of vragen hebben, dan kunt u contact opnemen met de officiële Cecotec Technical Support Service op +34 96 321 07 28.

## 1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1

1. Panel sterowania LED
2. Klamka do drzwiczek
3. Światło piekarnika
4. Rożno
5. Drzwiczki
6. Tacka zbiorcza na tłuszcz
7. Akcesoria do rożna
8. Uchwyt do ekstrakcji rożna
9. Kratka piekarnika
10. Płyta piekarnika
11. Taca do frytownicy powietrznej Air
12. Kamień do pizzy

### Panel sterowania

Rys. 2.

13. Funkcje
14. Ikona czasu/temperatury
15. Menu
16. Włącz wyłącz
17. Zacznij przerwę
18. Podgrzewanie
19. Mniej więcej
20. Wentylator
21. Rożno
22. Światło
23. Podwójne gotowanie

## 2. PRZED UŻYCIEM

- Wyjmij produkt z pudetka.
- Sprawdź urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń. Jeśli tak, skontaktuj się z Działem Pomocy Technicznej Cecotec jak najszybciej, aby uzyskać zalecenia dotyczące produktu lub naprawy.
- Ustaw urządzenie na stabilnej, poziomej i płaskiej powierzchni.
- Zachowaj minimalną odległość 110 mm między gniazdkiem elektrycznym a ścianą,

## POLSKI

meblami itp.

- Umyj wszystkie akcesoria i wyczyść wnętrze urządzenia.
- Wyszuszyć wszystkie akcesoria i włóż je z powrotem do piekarnika.
- Przy pierwszym uruchomieniu należy pozostawić urządzenie włączone przez 18 minut w maksymalnej temperaturze (230 °C) w celu wysterylizowania i wyeliminowania nieprzyjemnego zapachu z procesu produkcyjnego.
- Ze względu na folię ochronną rezystancji z urządzenia może wydzielać się zapach lub dym.

### Charakterystyka

Czujnik drzwi: po otwarciu drzwi proces gotowania zostanie wstrzymany i zapali się światło. Panel pokaże Rys. 2. Gdy drzwiczki zostaną zamknięte, światło zgaśnie i proces gotowania zostanie wznowiony. Upewnij się, że podczas gotowania drzwi urządzenia są zamknięte.

## 3. FUNKCJONOWANIE

Następnie wyjaśnione zostaną wszystkie funkcje panelu sterowania, a następnie krótki przewodnik po obsłudze.

### Panel sterowania

Rys. 2.

### Funkcje (13)

To urządzenie ma 18 wstępnie skonfigurowanych funkcji przedstawionych poniżej w tabeli.

Programy	Temperatura	Czas	Zakres temperatury	Zakres czasowy	Akcesoria	Pozycja regału *
Frytownica powietrzna	200 °C	8 min	90-230 °C	Do 2:00 h.	Taca do smażenia	2
Smażone kartofle	200 °C	28 min	90-230 °C	Do 2:00 h.	Taca do smażenia	2
Skrzydętka kurczaka	200 °C	30 min	90-230 °C	Do 2:00 h.	Taca do smażenia	2
Pizza	230 °C	8 min	90-230 °C	Do 2:00 h.	Kamień do grilla i pizzy	3
Żebra	230 °C	40 min	90-230 °C	Do 2:00 h.	Blacha do pieczenia lub ruszt	2
Ciastka	180 °C	18 min	90-230 °C	Do 2:00 h.	Płyta piekarnika	2

Przekąska (Baton Energii)	180°C	20 min	90-230 °C	Do 2:00 h.	Blacha do pieczenia lub ruszt	3
Warzywa	230 °C	30 min	90-230 °C	Do 2:00 h.	Blacha do pieczenia lub smażenia	3
Tostowanie	Poziom 1 - 4 min Poziom 2 - 5 min Más información sobre este texto de origen	-	-	-	Kratka	2
Pieczenie	175 °C	35 min	90-230 °C	Do 2:00 h.	Blacha do pieczenia lub ruszt	3
Bajgiel	230 °C	13 min	90-230 °C	Do 2:00 h.	Blacha do pieczenia lub smażenia	2
Grill	230°C	10 min	90-230 °C	Do 2:00 h.	Blacha do pieczenia lub ruszt	2
Pieczenie	200 °C	1 godzina	90-230 °C	Do 2:00 h.	Blacha do pieczenia lub różna	Pozycja rusztu
Suszenie	50 °C	4 godziny	30-80 °C	Do 12:00 h.	Taca do smażenia	2
Fermentowanie	34°C	45 min	30-40 °C	Do 8:00 h.	Płyta piekarnika	3
Rozmrażanie	50°C	20 min	30-80 °C	Do 2:00 h.	Płyta piekarnika	2
Podgrzewanie	95°C	5 min	90-230°C	Do 2:00 h.	Kratka	3
Utrzymywać w cieple	50°C	4 godziny	30-120 °C	Do 8:00 h.	Płyta piekarnika	2

**Ostrzeżenie**

- Domyślne informacje w powyższej tabeli służą wyłącznie jako odniesienie, możesz dostosować temperaturę i czas gotowania do swoich upodobań.
- Dane mogą się różnić w zależności od różnych cech gotowanej żywności.
- Podczas pieczenia tłustych potraw (np. Skrzydełka kurczaka) na ruszcie lub koszu frytownicy powietrznej, umieść blachę do pieczenia w dolnym otworze, aby zapobiec kapaniu oleju na stal nierdzewną.

## POLSKI

### Wskazówka

Do gotowania pizzy zaleca się użycie kamienia do pizzy. Aby uzyskać doskonały efekt, podgrzej kamień, jednocześnie podgrzewając piekarnik, a następnie umieść pizzę na kamieniu.

### Ikona czasu / temperatury (14)

- Naciśnij tę ikonę, aby zmienić czas i temperaturę programów.
- Naciśnij raz, a czas zacznie migać, naciśnij ikony plusa i minusa (18), aby dostosować. Naciśnij drugi raz, a temperatura zacznie migać, użyj ikon plus i minus (18), aby ją dostosować.

### Uwaga

W przypadku programu Toast można zmienić tylko czas, co daje możliwość trzech różnych czasów. Aby zmienić czas, naciśnij ikonę Więcej.

### Menu (15)

Naciśnij tę ikonę, aby wybrać żądane menu. Aby wybrać żądane menu, możesz nacisnąć tę ikonę w sposób ciągły lub możesz poruszać się po programach za pomocą ikon plus i minus (18).

### Przycisk zasilania (16)

Naciśnij tę ikonę, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.

### Start/ Pauza (17)

Naciśnij tę ikonę, aby rozpocząć lub wstrzymać wybrany program. Jeśli drzwi zostaną otwarte podczas gotowania, zatrzymaj się, a po ich zamknięciu należy ponownie nacisnąć ikonę start.

### Podgrzewanie (18)

Po wybraniu żądanego programu i dostosowaniu temperatury i czasu, naciśnij ikonę „Podgrzewanie”, aby podgrzać urządzenie.

### Uwaga

Aby rozpocząć podgrzewanie, nie trzeba naciskać ikony Start/Pauza. Podczas nagrzewania wyświetlacz pokaże przerywane linie. Rys. 3.

Po podgrzaniu urządzenie wyemituje dźwięk, a na ekranie pojawi się komunikat „Dodaj jedzenie” (rys. 4). W tym momencie otwórz drzwi piekarnika, włóż żywność, zamknij drzwi i naciśnij ikonę Start.

### Więcej/Mniej (19)

Użyj tych ikon, aby dostosować czas i temperaturę. Co więcej, możesz ich również użyć do wyboru żądanego programu.



**Wentylator (20)**

Ta ikona nie działa, będzie się świecić i migać tylko wtedy, gdy wybrany program korzysta z wentylatora.

**Ruszt (21)**

Naciśnij tę ikonę po wybraniużądanego programu i dostosowaniu czasu i temperatury, jeśli chcesz. Ta funkcja jest idealna do gotowania kurczaka z różną.

**Światło (22)**

Naciśnij tę ikonę, aby włączyć światło, a jeśli naciśniesz go ponownie, wyłączy je.

Po uruchomieniu programu światło będzie włączone, podobnie jak po otwarciu drzwi, w tym przypadku nie musisz ręcznie wyłączać światła, wyłączy się ono automatycznie.

**Podwójne gotowanie (23)**

Ten program pozwala rozpocząć gotowanie od jednego programu i automatycznie przejść do drugiego programu, aby uzyskać doskonałe gotowanie. Ten program jest idealny na przykład do gotowania Quiche Lorraine.

Aby skorzystać z podwójnego programu gotowania, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- Aby skorzystać z podwójnego programu gotowania, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami:
- Naciśnij ikonę podwójnego smażenia.
- Następnie zapali się 5 programów: Frytownica, pieczenie, grillowanie, opiekanie i utrzymywanie ciepła. Wybierz żądany program, naciskając ikony plusa i minusa. Wybrany program pozostanie stały, a reszta będzie nadal migać. Po wybraniu pierwszego programu ustaw żądany czas i temperaturę.
- Po wybraniu pierwszego programu naciśnij ponownie ikonę menu, aby potwierdzić pierwszy. Pozostałe niewybrane programy pozostaną podświetlone i będą migać. Postępuj zgodnie z powyższą procedurą i naciśnij ikonę menu, aby ustawić program.
- Naciśnij ikonę wstępnego nagrzewania, a gdy tylko piekarnik się nagrzej, na ekranie pojawi się „Dodaj żywność”. W tym czasie włóż żywność, zamknij drzwiczki, a program uruchomi się automatycznie. Jeśli nie, naciśnij ikonę Start/Pauza.
- Jeśli nie chcesz podgrzewać piekarnika, naciśnij bezpośrednio ikonę Start/Pauza, aby rozpocząć gotowanie. Rozpocznie się pieczenie, a po zakończeniu pierwszego smażenia urządzenie wyemituje dwa sygnały dźwiękowe, aby wskazać, że rozpoczyna się kolejny smażenie. Nie musisz naciskać ikony Start/Pauza.
- Po zakończeniu drugiego programu urządzenie wyda dźwięk, a na ekranie pojawi się komunikat „Koniec”.

### **Jak korzystać z kuchenki powietrznej. Krótki przewodnik po obsłudze.**

- Naciśnij ikonę Wł. / Wył., aby włączyć urządzenie. Wyświetlacz zaświeci się, a ikona Air Fry zacznie migać.
- Naciśnij ikonę Menu i wybierz żądany program, naciskając ikony Plus / Minus (18) lub możesz również naciskać ikonę Menu w sposób ciągły, aby zmienić program. W każdym programie temperatura i wcześniej określony czas dla każdego z nich będą pokazywane na wyświetlaczu, ale można to zmienić.
- Jeśli ustawienie menu nie jest zgodne z Twoimi oczekiwaniami, naciśnij ikonę Czas/ Temperatura, aby je zmienić. Następnie naciśnij ikony Plus / Minus, aby to dostosować.
- Naciśnij ikonę Rozgrzej wstępnie, aby podgrzać piekarnik przed pieczeniem, ikona zacznie migać. Kuchenka pokaże na ekranie „Dodaj żywność” i wyda sygnał dźwiękowy, gdy osiągnie 150°C. W tym czasie możesz włożyć jedzenie do piekarnika.
- Gotowanie rozpocznie się automatycznie, jeśli nie używasz funkcji wstępnego nagrzewania, naciśnij ikonę Start/Pauza, aby rozpocząć gotowanie.
- Po zakończeniu gotowania urządzenie wyda dźwięk i wyświetli komunikat „Koniec”.

## **4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

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

### **Czyszczenie z zewnątrz i czyszczenie drzwiczek**

- Nie używaj metalowych przyborów ani produktów ściernych do czyszczenia kosza i półki. Do czyszczenia powierzchni produktu używaj miękkiej, wilgotnej szmatki.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach.
- Nie używaj gąbek, detergentów w proszku ani żrących środków czyszczących do czyszczenia produktu.
- Powierzchnię produktu wyczyść wilgotną gąbką. Możesz użyć nieściernego detergentu w płynie lub łagodnego roztworu w sprayu, aby zapobiec tworzeniu się plam. Środek czyszczący nakładać na gąbkę, a nie bezpośrednio na powierzchnię urządzenia.
- Aby wyczyścić szklane drzwi, użyj środka do czyszczenia szkła lub łagodnego detergentu i wilgotnej gąbki lub miękkiej szmatki z tworzywa sztucznego. Nie używaj produktów ściernych ani metalowych myjek do szorowania, mogą one zarysować powierzchnię urządzenia.
- Wyczyść wyświetlacz LED miękką, wilgotną szmatką. Środek czyszczący nanieść na szmatkę, nie nakładać go bezpośrednio na wyświetlacz LED. Czyszczenie wyświetlacza LED miękką lub szorstką szmatką może spowodować jego zarysowanie.

### **Czyszczenie wnętrza**

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

### **Ostrzeżenie**

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

### **Czyszczenie tacy na okruchy**

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

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

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

### **Przechowywanie**

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

## 5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

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

## 6. DANE TECHNICZNE

Ref. 02254 Bake&Fry 3000 Touch / 02256 Bake&Fry 3000 Touch White

Moc: 1800 W

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

Objętość: 30L

Wymiary zewnętrzne: 47,5 x 36,7 x 38,3 cm (długość x szerokość x wysokość)

Wymiary wewnętrzne: 37,3 x 36 x 22,2 cm (długość x szerokość x wysokość)

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

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

Zaprojektowano w Hiszpanii | Wyprodukowano w Chinach

## 7. RECYKLING SPRZĘTU AGD



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

Przekreślony symbol pojemnika przypomina o obowiązku prawidłowej utylizacji tego produktu.

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

## 8. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ

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

Gwarancja nie obejmuje:

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

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

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

## 1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1

1. Kontrolní LED panel
2. Otvírání dveří
3. Světlo v troubě
4. Opékač
5. Dvířka
6. Podložka na sběr tuku
7. Příslušenství opékače
8. Příslušenství pro vyjmutí opékače
9. Rošt
10. Podložka na pečení
11. Podložka na smažení vzduchem
12. Kámen na pizzu

Kontrolní panel

Obr. 2.

13. Funkce
14. Ikona čas/teplota
15. Program
16. Zapnutí/vypnutí
17. Zapnutí/přerušení
18. Předehřívání
19. Více/méně
20. Ventilátor
21. Opékač
22. Světlo
23. Dvojití vaření

## 2. PŘED POUŽITÍM

- Vyměňte přístroj z krabice.
- Prohlédněte přístroj, jestli není viditelně poškozen. Pokud poškození najdete, kontaktujte oficiální Asistenční technický servis Cecotec, pro doporučení a nebo opravu přístroje.
- Umístěte zařízení na stabilní, vodorovný a rovný povrch.
- Mezi zásuvkou a stěnou, nábytkem apod. dodržujte minimální vzdálenost 110 mm.
- Umyjte veškeré příslušenství a vyčistěte vnitřek zařízení.

## ČEŠTINA

- Vysušte veškeré příslušenství a vložte jej zpět do trouby.
- Při prvním použití zařízení je nutné jej ponechat v provozu po dobu 18 minut při maximální teplotě (230 °C), aby došlo k jeho sterilizaci a vyloučení zápachu z výrobního procesu.
- Je možné, že jednotka vydává zápach nebo kouř kvůli ochrannému filmu odporu.

### Charakteristiky

Senzor dvířek: po otevření dvířek se proces vaření zastaví a rozsvítí se světlo. Na displeji se zobrazí obr. 2. Když se dvířka zavřou, světlo zhasne a proces vaření bude pokračovat. Během vaření dávejte pozor, aby byla dvířka spotřebiče zavřená.

## 3. FUNGOVÁNÍ

Níže jsou vysvětleny všechny funkce ovládacího panelu a následuje stručný návod k obsluze.

Kontrolní panel

Obr. 2.

### Funkce (13)

Toto zařízení má 18 přednastavených funkcí uvedených níže v tabulce.

Programy	Nastavitelná	Čas	Teplotní rozsah	Rozmezí času	Příslušenství	Poloha mřížky*.
Horkovzdušná fritéza	200 °C	8 min	90-230 °C	Až 2:00 h.	Fritovací podložka	2
Hranolky	200 °C	28 min	90-230 °C	Až 2:00 h.	Fritovací podložka	2
Kuřecí křídýlka	200 °C	30 min	90-230 °C	Až 2:00 h.	Fritovací podložka	2
Pizza	230 °C	8 min	90-230 °C	Až 2:00 h.	Mřížka a kámen na pizzu	3
Žebra	230 °C	40 min	90-230 °C	Až 2:00 h.	Podložka na pečení nebo mřížka	2
Sušenky	180 °C	18 min	90-230 °C	Až 2:00 h.	Podložka na pečení	2
Svačina (energetická tyčinka)	180 °C	20 min	90-230 °C	Až 2:00 h.	Podložka na pečení nebo mřížka	3



Zelenina	230 °C	30 min	90-230 °C	Až 2:00 h.	Plech na pečení nebo smažení	3
Opékání	Stupeň 1 – 4 min Stupeň 2 – 5 min Stupeň 3 – 6 min	-	-	-	Mřížka	2
Péct	175 °C	35 min	90-230 °C	Až 2:00 h.	Podložka na pečení nebo mřížka	3
Bagel	230 °C	13 min	90-230 °C	Až 2:00 h.	Plech na pečení nebo smažení	2
Gril	230°C	10 min	90-230 °C	Až 2:00 h.	Podložka na pečení nebo mřížka	2
Pečení	200 °C	1 hodina	90-230 °C	Až 2:00 h.	Plech do trouby nebo opékač	Pozice opékače
Vysušení	50 °C	4 hodiny	30-80 °C	Až 12:00 h.	Fritovací podložka	2
Fermentovat	34°C	45 min	30-40 °C	Až 8:00 h.	Podložka na pečení	3
Rozmrazit	50°C	20 min	30-80 °C	Až 2:00 h.	Podložka na pečení	2
Ohřátí	95°C	5 min	90-230°C	Až 2:00 h.	Mřížka	3
Udržet teplé	50°C	4 hodiny	30-120 °C	Až 8:00 h.	Podložka na pečení	2

**Upozornění**

- Výchozí údaje ve výše uvedené tabulce jsou pouze orientační, teplotu a dobu vaření můžete upravit podle svých představ.
- Údaje se mohou lišit v závislosti na různých charakteristikách pokrmů určených k vaření.
- Při přípravě tučných pokrmů (např. kuřecích křidel) ve stojanu nebo koši fritézy umístěte pekáč do spodní štěrbiny, abyste zabránili odkapávání oleje na nerezovou ocel.

**Rady**

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

## ČEŠTINA

### **Ikona čas/teplota (14)**

- Kliknutím na tuto ikonu upravíte čas a teplotu programů.
- Stiskněte jednu tlačítko a čas začne blikat, stisknutím ikon plus a minus (18) jej upravte. Po druhém stisknutí začne teplota blikat a pomocí ikon plus a minus (18) můžete teplotu upravit.

### **Poznámka**

U programu Toast lze měnit pouze čas, který nabízí tři různé časy. Chcete-li změnit čas, stiskněte ikonu Plus.

### **Menu (15)**

Stisknutím této ikony vyberte požadovanou nabídku. Chcete-li vybrat požadovanou nabídku, můžete tuto ikonu stisknout nepřetržitě nebo můžete programy procházet pomocí ikon plus a minus (18).

### **Zapnutí/vypnutí (16)**

Stisknutím této ikony zařízení zapnete a vypnete.

### **Začátek/pauza (17)**

Stisknutím této ikony spustíte nebo pozastavíte vybraný program. Pokud během vaření otevřete dvířka, vaření se pozastaví a po zavření dvířek je třeba znovu stisknout ikonu spuštění.

### **Přehřívání (18)**

Po výběru požadovaného programu a nastavení teploty a času stiskněte ikonu "Přehřátí", aby se spotřebič přehřál.

### **Poznámka**

Pro zahájení přehřívání není nutné stisknout ikonu Start/Pauza. Během přehřívání se na displeji zobrazují přerušované čáry. Obr. 3

Jakmile se přístroj přehřeje, ozve se zvukový signál a na displeji se objeví nápis "Add Food" (obr. 4). V tomto okamžiku otevřete dvířka trouby, vložte pokrm, zavřete dvířka a stiskněte ikonu Start.

### **Plus/mínus (19)**

Pomocí těchto ikon nastavíte čas a teplotu. Kromě toho je můžete použít také k výběru požadovaného programu.

### **Ventilátor (20)**

Tato ikona není funkční, rozsvítí se a bliká pouze tehdy, když vybraný program používá ventilátor.

### Opékač (21)

Po výběru požadovaného programu a případném nastavení času a teploty stiskněte tuto ikonu. Tato funkce je ideální pro přípravu pečeného kuřete.

### Světlo (22)

Stisknutím této ikony světlo zapnete a opětovným stisknutím jej vypnete.

Při spuštění programu se světlo rozsvítí, stejně jako při otevření dveří, v tomto případě nemusíte světlo vypínat ručně, vypne se automaticky.

### Dvojití vaření (23)

Tento program umožňuje začít vařit s jedním programem a automaticky přepnout na druhý program pro dokonalé vaření. Tento program je ideální např. pro přípravu Quiche Lorraine.

Chcete-li použít duální program vaření, postupujte podle níže uvedených pokynů:

- Stisknutím ikony Zapnout/Vypnout zapnete zařízení.
- Stiskněte ikonu Dual Cook.
- Poté se rozsvítí 5 programů: Fritéza, pečení, grilování, smažení a ohřívání. Stisknutím ikon plus a minus vyberte požadovaný program. Vybraný program zůstane pevně nastaven a ostatní budou nadále blikat. Po výběru prvního programu nastavte požadovaný čas a teplotu.
- Po výběru prvního programu znovu stiskněte ikonu nabídky, čímž potvrdíte výběr prvního programu. Zbývající nevybrané programy zůstanou rozsvícené a blikají. Postupujte podle výše uvedeného postupu a stiskněte ikonu nabídky pro nastavení programu.
- Stiskněte ikonu předehřevu a jakmile se trouba předehřeje, na displeji se objeví nápis "Přidat jídlo". V tomto okamžiku vložte potraviny, zavřete dvířka a program se automaticky spustí. Pokud ne, stiskněte ikonu Start/Pauza.
- Pokud nechcete troubu předehřívát, stiskněte přímo ikonu Start/Pauza pro zahájení pečení. Začne se vařit a po dokončení prvního vaření přístroj dvakrát pípne, čímž oznámí zahájení dalšího vaření. Nemusíte stisknout ikonu Start/Pauza.
- Po dokončení druhého programu přístroj zapípá a na displeji se zobrazí "End".

### Jak používat horkovzdušnou fritovací troubu. Rychlý návod k obsluze.

- Stisknutím ikony Zap/Vyp zapnete zařízení. Displej se rozsvítí a ikona Air Fry začne blikat.
- Stiskněte ikonu Menu a vyberte požadovaný program stisknutím ikon Plus/Mínus (18) nebo můžete také stisknout ikonu Menu nepřetržitě pro změnu programu. Pro každý program se na displeji zobrazí výchozí teplota a čas, které lze změnit.
- Pokud nastavení v nabídce neodpovídá vašim představám, stiskněte ikonu Čas/Temperatura a změňte je. Poté jej upravte stisknutím ikon Plus/Mínus.
- Stisknutím ikony Předehřátí předehřejete troubu před pečením, ikona začne blikat. Po dosažení teploty 150 °C se na displeji trouby zobrazí nápis "Přidat jídlo" a ozve se zvukový

## ČEŠTINA

signál. V tuto chvíli můžete jídlo vložit do trouby.

- Vaření se spustí automaticky, v případě, že nepoužijete funkci přehřevu, stiskněte ikonu Start/Pauza pro zahájení vaření.
- Po dokončení vaření přístroj zapípá a zobrazí se zpráva "Konec".

## 4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

### Čištění vnější strany a dveří

- K čištění koše a stojanu nepoužívejte kovové nádoby nebo brusné prostředky. Použijte jemný vlhký hadřík pro čištění venkovní části přístroje.
- Nikdy ho neponořujte do vody ani do jiných tekutin.
- Nepoužívejte houby, prášky nebo abrazivní čisticí prostředky na čištění tohoto přístroje.
- K čištění povrchu výrobku použijte vlhkou houbu. Můžete použít neabrazivní tekutý čisticí prostředek nebo jemný sprejový roztok, aby se zabránilo hromadění skvrn. Aplikujte čisticí prostředek na houbu a ne přímo na povrch zařízení.
- K čištění skleněných dvířek použijte čisticí prostředek na sklo nebo jemný čisticí prostředek a vlhkou houbu nebo drátěnku z měkkého plastu. Nepoužívejte abrazivní prostředky ani kovové drátěnky, které by mohly poškrábat povrch zařízení.
- Očistěte LED displej měkkým vlhkým hadříkem. Naneste čisticí prostředek na hadřík, neaplikujte ho přímo na LED displej. Čištění displeje LED měkkým nebo drsným hadříkem může způsobit jeho poškrábání.

### Vnitřní čištění

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

### Upozornění

Při čištění topného tělesa dbejte zvýšené opatrnosti, aby nedošlo k jeho poškození. Nechejte zařízení úplně vychladnout, poté jemně otřete měkkou vlhkou houbou nebo hadříkem topné články. Nepoužívejte žádný typ čisticího prostředku nebo detergentu. Před připojením napájecího kabelu do zásuvky a zapnutím zařízení nechejte všechny povrchy důkladně uschnout.

### Čištění zásobníku na drobky

- Po každém použití vyjměte misku na drobky a drobky zlikvidujte. K čištění podnosu použijte

vlhkou houbu. Můžete použít neabrazivní tekutý čisticí prostředek nebo jemný sprejový roztok, aby se zabránilo hromadění skvrn. Aplikujte čisticí prostředek na houbu a ne přímo na podložku. Dobře ho usušte.

- Chcete-li se zbavit mastnoty, namočte podnos do mýdlové vody a omyjte ho houbou nebo měkkou plastovou čisticí podložkou. Vypláchněte ji a dobře usušte.
- Po čištění a před připojením napájecího kabelu do zásuvky nebo před zapnutím zařízení vždy nezapomeňte vložit zásobník na drobky zpět do zařízení.

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

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

### Uskladnění

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

## 5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Možný problém	Možné příčiny	Řešení
Přístroj nefunguje	Přístroj není zapojen.	Zkontrolujte, zda je trouba zapojena.
	Nezapnuli jste troubu.	Stisknutím ikony ZAPNUTÍ / VYPNUTÍ ji zapnete.
	Dvířka nejsou správně zavřená.	Ujistěte se, že jsou dvířka dobře zavřená.
Z horní části dvířek trouby vychází pára	Vaříte jídlo s vysokým obsahem vody	To je normální. Dveře propouštějí páru vytvořenou při vaření potravin s vysokým obsahem vody, jako je mražený chléb.

## ČEŠTINA

Z přístroje vychází bílý kouř	Jde o první použití přístroje.	Je normální, že k tomu dojde při prvním použití. Doporučuje se nastavit troubu na maximální teplotu a nechat ji běžet naprázdno po dobu 18 až 20 minut.
	Vaříte tučné jídlo.	Při vaření tučných jídel je to normální. To neovlivní proces vaření.
	Plech na pečení, podložka na drobký nebo topné články stále obsahují mastnotu nebo olej z předchozího použití.	Po každém použití se ujistěte, že jsou všechny komponenty zcela čisté.
Ze zařízení vychází černý kouř	Jídlo se pálí.	Okamžitě vypněte troubu a vyjměte jídlo.
Jídlo vařené v troubě je syrové	V troubě je příliš mnoho jídla.	Nedávejte do trouby tolik jídla najednou.
	Teplota je příliš nízká nebo jste naprogramovali příliš málo času.	Zvolte vyšší teplotu nebo naprogramujte delší dobu.
	Vybrali jste nesprávnou funkci.	Ujistěte se, že jste vybrali správnou funkci.
Potraviny se neuvařily rovnoměrně	Jídlo bylo během vaření navrstveno nebo příliš blízko u sebe.	Nezapomeňte rovnoměrně rozdělit přísady.
	Poloha plechu na pečení, koše na fritézu nebo stojanu na troubu nebyla upravena.	Vložte požadovaný zásobník do správné polohy. Buďte opatrní, tyto součásti mohou být velmi horké.
Po uvaření ve fritéze není jídlo křupavé	Jídlo s vysokým obsahem vody.	Pokropením nebo potřením malým množstvím oleje na potraviny můžete dosáhnout lepších výsledků.
Na displeji se zobrazí chybový kód „E1“	Zkrat v regulátoru teploty.	Odpojte napájecí kabel z elektrické zásuvky. Kontaktujte Asistenční technický servis Cecotec.

<p>Na displeji se zobrazí chybový kód „E2“</p>	<p>Regulátor teploty nebo topné články nefungují</p>	<p>Odpojte napájecí kabel ze zásuvky, znovu jej zapojte a zapněte. Pokud problém stále není vyřešen, obraťte se na službu technické podpory Cecotec.</p>
------------------------------------------------	------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Ref: 02254 Bake&Fry 3000 Touch / 02256 Bake&Fry 3000 Touch White

Výkon: 1800 W

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

Objem: 30L

Vnější rozměry: 47,5 x 36,7 x 38,3 cm (D x Š x V)

Vnitřní rozměry: 37,3 x 36 x 22,2 cm (D x Š x V)

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

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

Vyrobena v Číně | Navrženo ve Španělsku

## 7. RECYKLACE ELEKTROSPOTŘEBIČŮ



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

Symbol přeškrtnutého kontejneru připomíná povinnost zlikvidovat tento

produkt správně.

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

## 8. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

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

Záruka nezahrnuje:

## ČEŠTINA

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

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

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







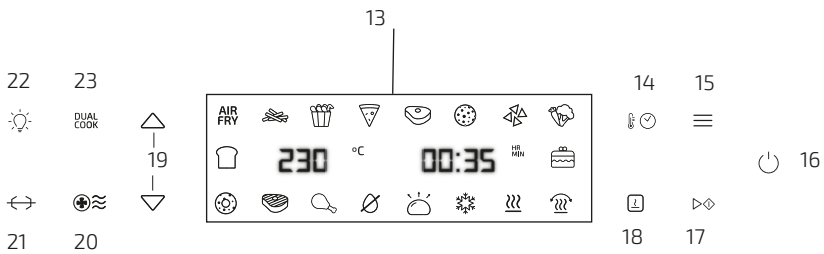


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 2

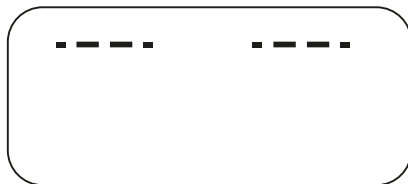


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 3

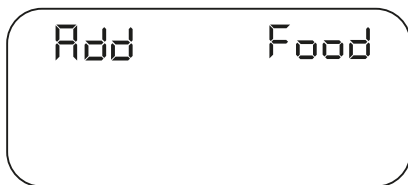


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 4

[www.cecotec.es](http://www.cecotec.es)

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

EA01210716