

cecotec

BAKE&STEAM 4000 COMBI GYRO ADVANCE

Horno de vapor de 40 litros de capacidad y 2400 W de potencia./

Steam oven with capacity for 40 litres and 2400 W.



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

Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	8
Instructions de sécurité	12
Sicherheitshinweise	16
Istruzioni di sicurezza	20
Instruções de segurança	24
Veiligheidsvoorschriften	29
Instrukcja bezpieczeństwa	33
Bezpečnostní pokyny	37

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	42
2. Antes de usar	42
3. Funcionamiento	43
4. Limpieza y mantenimiento	50
5. Resolución de problemas	51
6. Especificaciones técnicas	53
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	53
8. Garantía y SAT	53
9. Copyright	54

INDEX

1. Parts and components	55
2. Before use	55
3. Operation	56
4. Cleaning and maintenance	64
5. Troubleshooting	64
6. Technical specifications	65
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	66
8. Technical support and warranty	66
9. Copyright	66

INDICE

1. Pièces et composants	67
2. Avant utilisation	67
3. Fonctionnement	68
4. Nettoyage et entretien	76
5. Résolution de problèmes	77
6. Spécifications techniques	78
7. Recyclage des équipements électriques et électroniques	79
8. Garantie et SAV	79
9. Copyright	79

INHALT

1. Teile und Komponenten	80
2. Vor dem Gebrauch	80
3. Bedienung	81
4. Reinigung und Wartung	90
5. Problembhebung	91
6. Technische Spezifikationen	92
7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	93
8. Garantie und Kundendienst	93
9. Copyright	93

INDICE

1. Parti e componenti	94
2. Prima dell'uso	94
3. Funzionamento	95
4. Pulizia e manutenzione	102
5. Risoluzione dei problemi	104
6. Specifiche tecniche	105
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	106
8. Garanzia e supporto tecnico	106
9. Copyright	106

ÍNDICE

1. Peças e componentes	107
2. Antes de usar	107
3. Funcionamento	108
4. Limpeza e manutenção	116
5. Resolução de problemas	117
6. Especificações técnicas	118
7. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	118
8. Garantia e SAT	119
9. Copyright	119

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	120
2. Vóór u het apparaat gebruikt	120
3. Werking	121
4. Schoonmaak en onderhoud	128
5. Probleemoplossing	129
6. Technische specificaties	130
7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	130
8. Garantie en technische ondersteuning	131
9. Copyright	131

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	132
2. Przed użyciem	132
3. Funkcjonowanie	133
4. Czyszczenie i konserwacja	140
5. Rozwiązywanie problemów	141
6. Specyfikacja techniczna	142
7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	142
8. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej	143
9. Prawa autorskie	143


OBSAH

1. Díly a součásti	144
2. Před použitím	144
3. Provoz	145
4. Čištění a údržba	152
5. Řešení problémů	153
6. Technické specifikace	154
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	154
8. Záruka a technický servis	155
9. Copyright	155

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas y lesiones.
- Asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica coincide con los requisitos de voltaje especificados en las especificaciones técnicas del aparato.
- Recomendamos que la habitación en la que vaya a utilizar el aparato esté equipada con un extractor de humos o bien esté ventilada.
- Utilice este aparato para los fines que aparecen descritos en este manual, cualquier otro uso no está recomendado por Cecotec y podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y/o la vida del usuario.
- Desenchufe el aparato de la corriente antes de moverlo, limpiarlo o cuando no vaya a utilizarlo.
- No lo utilice en el exterior.
- Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles. Si el cable presenta daños, debe ser reparado por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro.
- 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 utilice alargadores, a no ser que se lo recomiende un electricista cualificado. Utilizar el tipo incorrecto de alargador puede causar daños en el aparato o lesiones en el usuario.

- No utilice el aparato si el cable, el enchufe o la estructura del aparato presenta daños o si no funciona correctamente, ha sufrido alguna caída o ha sido dañado.
- No use el aparato en lugares potencialmente peligrosos, como ambientes inflamables, explosivos, con presencia de químicos o húmedos.
- Sitúe el aparato en una superficie plana y resistente al calor. No sitúe el aparato cerca de fuentes de calor, lugares con niveles altos de humedad o cerca de materiales inflamables.
- Este aparato no está diseñado para funcionar a través de temporizadores o sistemas de control remoto externos.
- No introduzca ni permita que sus dedos u otros objetos entren en las aberturas de ventilación o escape, ya que podrían causar descargas eléctricas o incendios.
- Nunca toque el interior del aparato mientras esté funcionando.
-  Este símbolo significa: precaución, superficie caliente. Las superficies accesibles del producto podrían alcanzar temperaturas altas durante el funcionamiento. Tenga cuidado de no quemarse.
- No sumerja el cable, el enchufe, ni cualquier otra parte no extraíble del aparato en agua u otros líquidos. No exponga al agua las conexiones eléctricas.
- Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el aparato.
- No apoye los utensilios de cocinar ni las bandejas de hornear en la puerta de cristal.
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso o se esté limpiando. Deje que se enfríe completamente antes de montar o retirar cualquier pieza y/o proceder con su limpieza.

- No deje el aparato enchufado a la red eléctrica sin supervisión.
- No toque la superficie del aparato mientras esté en funcionamiento, ya que podría estar caliente.
- Para asegurar el correcto funcionamiento del aparato, la limpieza y el mantenimiento del aparato ha de realizarse de acuerdo con este manual de instrucciones.
- No coloque el aparato pegado a la pared. Deje una distancia de seguridad de 10 cm respecto a la parte trasera del aparato y otros 10 cm a cada lado. No coloque ningún objeto encima del aparato cuando se esté utilizando.
- Mientras el aparato está en funcionamiento emite vapor caliente a través de las aperturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia de seguridad del vapor y de las salidas de aire.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si ve salir humo negro del aparato.
- Recomendamos el uso de guantes cuando se vaya a manipular las bandejas y el resto de accesorios.
- No utilice el aparato para ningún uso no especificado en el manual.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico quedando excluido su uso en bares, restaurantes, granjas, hoteles, moteles y oficinas.
- No intente reparar el aparato por su propia cuenta.
- Este aparato no debe ser usado por niños desde 0 hasta 8 años. Este aparato puede ser usado por niños de 8 años de edad y mayores de 8 años si están continuamente supervisados. Este aparato puede ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento si están supervisados o si han recibido instrucción concerniente


al uso del aparato de una forma segura y entienden los riesgos que este implica.

- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- La limpieza y mantenimiento del aparato no debe ser realizada niños.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- El nivel del agua del depósito no debe sobrepasar la marca MAX.
- Extraiga el depósito de agua y vacíelo después de cada uso.
- Si la puerta o su junta están dañadas, no utilice el horno hasta que un técnico cualificado lo haya reparado.
- No coloque nada encima del horno. Podría ser peligroso. Los objetos colocados encima del horno podrían deformarse, chamuscarse o incendiarse debido al calor desprendido. Los objetos metálicos, como cuchillos u horquillas, podrían calentarse mucho.
- No introduzca objetos extraños en ninguna parte del horno.
- Utilice utensilios adecuados y asegúrese de que los recipientes que meta en el horno no estén llenos de comida (la comida solo debe ocupar dos tercios del recipiente).
- Cocine los alimentos con piel o cáscara, como manzanas/ castañas/patatas/salchichas/alitas de pollo, etc., perforándolos con un cuchillo y un tenedor para evitar que revienten.
- No caliente los alimentos en un recipiente sellado como, por ejemplo, una botella de vidrio tapada o un brik de leche; ya que podría explotar. Saque los alimentos de su envase y póngalos en otro recipiente antes de meterlos en el horno.
- Póngase guantes aislantes para sacar la comida del horno, así evitará quemaduras.

SAFETY INSTRUCTIONS

Before using the appliance, read the following instructions carefully. Keep this instruction manual for future reference or new users.

- When using electrical and electronic 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.
- We recommend that the room where you intend to use the appliance is equipped with a working extractor fan or is well ventilated.
- Use the appliance only for the purposes described in this instruction manual. Any other use is not recommended by the manufacturer and could have a detrimental effect on the lifespan of the appliance and/or the safety of the user.
- Unplug the appliance from the mains supply before moving it, carrying out any cleaning or maintenance task, or when not in use.
- Do not use outdoors.
- Check the power cable regularly for visible damage. If the cable is damaged, it must be replaced by the official Cecotec Technical Support Service to avoid any type of danger.
- Do not twist, bend, pull, or damage the power cable. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow the cable to touch hot surfaces. Do not let the cable hang over the edge of the working surface or worktop.
- Do not use extension leads, unless advised by a qualified electrician. Using the wrong type of extension lead could cause damage to the appliance or injuries to the user.

- Do not use the appliance if its cable, plug, or housing are damaged, nor after it malfunctions or has been dropped or damaged in any way.
- The appliance should not be used in potentially dangerous locations, such as flammable, explosive, chemical-laden, or wet atmospheres.
- Place the appliance on an even, heat-resistant surface. Do not place the appliance near heat sources, places with high humidity levels, or combustible materials.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not insert or allow fingers or foreign objects to enter any ventilation or exhaust openings, as it could cause electrical shock or fire.
- Do not touch the inside of the appliance while in operation.
-  This symbol means: warning, hot surface. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is in operation. Be careful not to burn yourself.
- Do not immerse the cable, plug, or any other non-removable part of the appliance in water or any other liquid. Do not expose the electrical connections to water.
- Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the device.
- Do not rest cooking utensils or baking trays on the glass door.
- Unplug the appliance from the outlet when not in use or during cleaning. Allow it to cool down completely before attaching or removing parts and before cleaning the appliance.
- Do not leave the appliance unsupervised while plugged to the mains.


- Do not touch the surface of the appliance when in operation, as it will become hot when in use.
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the appliance operates properly.
- Do not place the appliance against the wall. Leave a safety distance of 10 cm on the back of the appliance and 10 cm on each side. Do not place any object on top of the appliance when in use.
- Hot steam is released through the air outlet openings of the appliance during operation. Keep your hands and face at a safety distance from the steam and from the air outlet openings.
- Unplug the appliance immediately if you notice black smoke coming out of it.
- We recommend the use of gloves when handling the trays and other accessories.
- Do not use the appliance for any use other than the one specified in this manual.
- This device is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.
- Do not try to repair the appliance by yourself.
- The appliance is not intended to be used by children under the age of 8. The appliance can be used by children over the age of 8, as long as they are given continuous supervision. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge, as long as they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Keep this appliance and its power cable out of reach of children under the age of 8.
- Cleaning and maintenance tasks should not be carried out by children.
- Supervise children to prevent them from playing with the appliance.
- The water level must not exceed the "MAX" mark on the tank.
- Remove the water tank and empty it after each use.
- If the door or seal are damaged, do not use the oven until it has been repaired by a qualified technician.
- Do not place anything on top of the oven. It could be dangerous. Objects placed on top of the oven may deform, scorch or catch fire due to the heat given off. Metal objects, such as knives or carving forks, could become very hot.
- Do not insert foreign objects into any part of the oven.
- Use suitable utensils and make sure that the containers you put in the oven are not full of food (the food should only occupy two thirds of the container).
- Cook foods with skin or peel, such as apples/chestnuts/potatoes/sausages/chicken wings, etc., by piercing them with a knife and fork to prevent them from bursting.
- Do not heat food in a sealed container such as a stoppered glass bottle or a milk carton; it may explode. Remove the food from its container and place it in another container before putting it in the oven.
- Wear insulating gloves when removing food from the oven to avoid burns.

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 dans les spécifications techniques de l'appareil.
- Il est recommandé d'utiliser cet appareil dans une pièce aérée où il y ait un extracteur.
- Utilisez cet appareil aux fins décrites dans ce manuel. Toute autre utilisation qui ne soit pas recommandée par Cecotec pourrait réduire la vie utile de l'appareil ou mettre l'utilisateur en danger.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de le transporter, nettoyer ou si vous n'allez pas l'utiliser.
- Ne l'utilisez pas en extérieur.
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. S'il présente des dommages, il doit être réparé par le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.
- 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 de rallonges, à moins qu'un électricien qualifié le recommande. Si vous utilisez une mauvaise rallonge, cela pourrait abîmer l'appareil ou blesser les utilisateurs.

- N'utilisez pas l'appareil si le câble, la fiche ou la structure en général ne fonctionnent pas correctement, ont souffert une chute ou ont été abîmés.
- 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 plate et résistante à la chaleur. Ne placez l'appareil ni près de sources de chaleur, ni dans des endroits avec des niveaux d'humidité élevés, ni près de matériaux inflammables.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.
- N'introduisez pas vos doigts ni aucun autre objet dans les ouvertures de ventilation ou de sortie de la chaleur. Cela pourrait provoquer des décharges électriques ou d'incendies.
- Ne touchez l'intérieur de l'appareil s'il est en fonctionnement.
-  Ce symbole signifie : attention, surface chaude. Les surfaces accessibles du produit pourraient atteindre des températures très élevées pendant le fonctionnement. Faites attention à ne pas vous brûler !
- Ne submergez ni le câble, ni la fiche ni aucune autre partie non-extractible du produit dans l'eau ou dans autres liquides. N'exposez pas les connexions électriques à l'eau.
- Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la fiche ou d'allumer l'appareil.
- Ne laissez pas les ustensiles de cuisine reposer sur la porte en verre.
- Débranchez l'appareil s'il n'est pas en fonctionnement ou s'il est en train d'être nettoyé. Laissez refroidir le produit

avant d'assembler ou enlever une pièce quelconque, et/ou avant de le nettoyer.

- Ne laissez pas sans surveillance l'appareil lorsqu'il est branché sur la prise de courant.
- Ne touchez pas la surface de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement, car elle pourrait être chaude.
- Afin d'assurer son bon fonctionnement, le nettoyage et l'entretien de l'appareil doivent être réalisés en accord avec ce manuel d'instructions.
- Ne placez pas l'appareil contre le mur. Laissez une distance de sécurité de 10 cm derrière, et autre de 10 cm de chaque côté. Ne placez aucun objet sur l'appareil lorsque vous l'utilisez.
- L'appareil émet de la vapeur chaude à travers les ouvertures latérales pendant son fonctionnement. Maintenez les mains et le visage éloignés de la vapeur et des sorties d'air.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil.
- Il est recommandé l'utilisation de maniques pour manipuler les plateaux et les accessoires.
- N'utilisez pas l'appareil pour d'autres utilisations que celles spécifiées dans le manuel.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé dans les bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus s'ils sont surveillés constamment. Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience

ni connaissances si elles sont surveillées et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'elles ont bien compris les risques qu'il implique.

- Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être menés à terme par des enfants.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le niveau d'eau du réservoir ne doit pas dépasser le repère « MAX ».
- Retirez le réservoir d'eau et videz-le après chaque utilisation.
- Si la porte ou le joint de porte est endommagé, n'utilisez pas le four tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien qualifié.
- Ne placez rien sur le dessus du four. Cela pourrait être dangereux. Les objets placés sur le dessus du four peuvent se déformer, brûler ou s'enflammer en raison de la chaleur dégagée. Les objets métalliques, tels que les couteaux ou les ustensiles de cuisine, peuvent devenir très chauds.
- N'insérez pas d'objets étrangers dans une quelconque partie du four.
- Utilisez des ustensiles adaptés et veillez à ce que les récipients que vous mettez dans le four ne soient pas remplis d'aliments (les aliments ne doivent occuper que les deux tiers du récipient).
- Cuisinez les aliments avec peau ou écorce, tels que les pommes, les châtaignes, les pommes de terre, les saucisses, les ailes de poulet, etc., en les perçant avec un couteau et une fourchette afin d'éviter qu'ils n'éclatent.


- Ne faites pas chauffer d'aliments dans un récipient hermétique tel qu'une bouteille en verre bouchée ou une brique de lait, car ils risquent d'exploser. Retirez les aliments de leur emballage et placez-les dans un autre récipient avant de les mettre au four.
- Portez des maniques pour retirer les aliments du four afin d'éviter les brûlures.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum Nachschlagen oder für neue Benutzer auf.

- Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um das Risiko von Bränden, Stromschlägen und Verletzungen zu verringern.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit den in den technischen Daten des Geräts angegebenen Spannungsanforderungen übereinstimmt.
- Wir empfehlen, dass der Raum, in dem Sie das Gerät benutzen werden, mit einem Rauchabzug ausgestattet ist oder belüftet ist.
- Verwenden Sie dieses Gerät für die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke. Jede andere Verwendung wird von Cecotec nicht empfohlen und kann die Lebensdauer des Geräts und/oder die Lebensdauer des Benutzers nachteilig beeinflussen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät bewegen, reinigen oder Sie es nicht benutzen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es von der offiziellen Cecotec-Kundendienststelle repariert werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.
- Der Stromkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie es von scharfen Kanten und Wärmequellen. Lassen Sie niemals die Kabel mit wärmen Oberflächen in Kontakt kommen. Lassen Sie das Kabel niemals auf der Arbeitsfläche.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, es sei denn, dies wird von einem qualifizierten Elektriker empfohlen. Die Verwendung des falschen Typs von Verlängerungskabeln kann zu Schäden am Gerät oder Verletzungen des Benutzers führen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel, der Stecker oder das Gehäuse des Geräts sichtbare Schäden aufweisen, nicht korrekt funktionieren oder heruntergefallen sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in gefährlichen Bereichen, wie z.B. in leicht entflammaren, explosiven, chemischen oder feuchten Umgebungen.
- Stellen Sie das Gerät auf einer flachen und hitzebeständigen Fläche. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen, Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit oder brennbaren Materialien.
- Dieses Gerät funktioniert nicht über Timer oder externe Fernbedienungssysteme.
- Stecken Sie nicht Ihre Finger oder andere Gegenstände in die Belüftungs- oder Abluftöffnungen ein, da dies zu Stromschlägen oder Bränden führen könnte.
- Versuchen Sie niemals, die Innenseite des Gerätes beim Funktionieren zu berühren.

-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche. Gerätoberflächen können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen.
- 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.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
- Legen Sie keine Kochutensilien oder Backbleche auf die Glastür.
- Ziehen Sie den Netzstecker nur wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist oder gereinigt wird. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile zusammenbauen oder entfernen und/oder mit der Reinigung fortfahren.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt an die Stromversorgung angeschlossen.
- Berühren Sie nicht die Oberfläche der Heißluftfriteuse, während sie läuft, da sie sehr heiß sein kann.
- Die Reinigung und die Wartung des Geräts sollten gemäß dieser Bedienungsanleitung durchgeführt werden, um einen ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten.
- Stellen Sie das Gerät nicht an die Wand. Lassen Sie einen Sicherheitsabstand von 10 cm von der Rückseite des Geräts und weitere 10 cm auf jeder Seite. Stellen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf das Gerät.
- Während das Gerät in Betrieb ist, gibt es heißen Dampf durch die Luftauslassöffnungen ab. Halten Sie Hände und Gesicht in einem sicheren Abstand zu Dampf- und Luftauslässen.
- Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie schwarzen Rauch aus dem Gerät austreten sehen.

- Wir empfehlen die Verwendung von Handschuhen beim Umgang mit den Tablettis und anderem Zubehör.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich wie in der Bedienungsanleitung beschrieben.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros verwendet werden.
- Versuchen Sie niemals das Gerät selbst zu reparieren.
- Dieses Gerät darf von Kindern von 0 bis 8 Jahren nicht benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und über 8 Jahren unter ständiger Aufsicht verwendet werden. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie in der sicheren Verwendung des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen werden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Die Reinigung und Wartung des Geräts dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Der Wasserstand im Tank darf die MAX-Marke nicht überschreiten.
- Nehmen Sie den Wassertank heraus und leeren Sie ihn nach jedem Gebrauch.
- Wenn die Tür oder die Türdichtung beschädigt ist, dürfen Sie den Backofen nicht benutzen, bevor er von einem qualifizierten Techniker repariert wurde.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf den Backofen. Das könnte gefährlich sein. Gegenstände, die auf dem

Backofen abgestellt werden, können sich verformen, verbrennen oder durch die Hitzeentwicklung Feuer fangen. Metallgegenstände, wie Messer oder Haarnadeln, können sehr heiß werden.


- Stecken Sie keine Fremdkörper in den Backofen.
- Benutzen Sie geeignete Utensilien und achten Sie darauf, dass die Behälter, die Sie in den Backofen stellen, nicht mit Lebensmitteln gefüllt sind (die Lebensmittel sollten nur zwei Drittel des Behälters ausfüllen).
- Kochen Sie Lebensmittel mit Haut oder Schale, wie z. B. Äpfel/Kastanien/Kartoffeln/Würste/Hähnchenflügel usw., indem Sie sie mit einem Messer und einer Gabel einstecken, damit sie nicht platzen.
- Erhitzen Sie keine Lebensmittel in verschlossenen Behältern wie z. B. Glasflaschen oder Milchtüten; sie könnten explodieren. Nehmen Sie die Lebensmittel aus dem Behälter und legen Sie sie in einen anderen Behälter, bevor Sie sie in den Backofen stellen.
- Tragen Sie isolierende Handschuhe, wenn Sie Speisen aus dem Ofen nehmen, um Verbrennungen zu vermeiden.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le seguenti istruzioni. 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 dell'apparecchio.
- È consigliabile che la stanza nella quale verrà usato l'apparecchio disponga di una cappa filtrante o sia ben ventilata.

- Utilizzare questo apparecchio esclusivamente per i fini descritti in questo manuale. Qualsiasi altro tipo di impiego non è raccomandato da Cecotec e potrebbe ripercuotersi negativamente sulla vita utile dell'apparecchio stesso e/o la vita dell'utente.
- Scollegare l'apparecchio dalla corrente prima di muoverlo, pulirlo o quando non è in uso.
- Non usare all'aperto.
- Osservare accuratamente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo è danneggiato, deve essere riparato dal Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per evitare qualsiasi pericolo.
- Non torcere, piegare, allungare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e fonti di calore. Evitare che il cavo tocchi superfici calde. Non lasciare che il cavo sporga oltre il bordo della superficie o piano di lavoro.
- Non utilizzare prolunghe, a meno che non lo raccomandi un elettricista qualificato. Utilizzare un tipo di prolunga non corretto potrebbe provocare danni all'apparecchio o lesioni all'utente.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo, la spina o il telaio sono danneggiati o se funziona male, è caduto o è stato danneggiato.
- Non usare l'apparecchio in luoghi potenzialmente pericolosi come ambienti infiammabili, esplosivi o con presenza di sostanze chimiche o umide.
- Collocare l'apparecchio su una superficie piana e resistente al calore. Non collocare l'apparecchio vicino a fonti di calore, in luoghi eccessivamente umidi o vicino a materiali infiammabili.
- Questo apparecchio non è stato progettato per funzionare tramite timer o sistemi di controllo remoto esterni.

- Non inserire le dita né lasciare che altri oggetti entrino nelle aperture di ventilazione o di scarico, poiché ciò potrebbe causare scariche elettriche o incendi.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
-  Questo simbolo significa: attenzione, superficie calda. La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere alta mentre si usa l'apparecchio. Prestare attenzione a non bruciarsi.
- Non sommergere il cavo, la presa o qualsiasi altra parte estraibile dell'apparecchio in acqua o altri liquidi. Non esporre le connessioni elettriche all'acqua.
- Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la presa o accendere l'apparecchio.
- Non appoggiare gli utensili da cucina o teglie allo sportello in vetro.
- Scollegare l'apparecchio quando non è in uso o se lo si sta pulendo. Lasciare raffreddare completamente prima di montare o rimuovere qualsiasi parte e/o procedere con la pulizia.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è collegato alla corrente.
- Non toccare la superficie dell'apparecchio mentre è in funzione, poiché potrebbe essere calda.
- Per garantirne il corretto funzionamento, la pulizia e manutenzione dell'apparecchio devono essere effettuate in linea con quanto spiegato in questo manuale di istruzioni.
- Non appoggiare l'apparecchio alla parete. Mantenere una distanza di sicurezza di 10 cm rispetto alla parte posteriore dell'apparecchio e altri 10 cm da ogni lato. Non collocare oggetti sopra l'apparecchio quando è in uso.
- Durante il funzionamento, l'apparecchio emette vapore caldo attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere le

mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle uscite dell'aria.

- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si notano fuoriuscite di fumo nero.
- Si consiglia l'uso di guanti quando si maneggia la teglia e il resto degli accessori.
- Non utilizzare l'apparecchio per usi non specificati nel manuale.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.
- Non cercare di riparare l'apparecchio per conto proprio.
- Questo apparecchio non deve essere usato da bambini da 0 a 8 anni. Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire dagli 8 anni di età sotto la sorveglianza continua di un adulto. Questo prodotto può essere usato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con mancanza di esperienza e conoscenza solo sotto sorveglianza o avendo ricevuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendendo i rischi che lo stesso implica.
- Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.
- La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere effettuate da bambini.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Il livello dell'acqua del serbatoio non deve superare la linea MAX.
- Estrarre e svuotare il serbatoio dell'acqua dopo ogni uso.
- Se lo sportello o la guarnizione dello sportello sono danneggiati, non utilizzare il forno finché non viene riparato da un tecnico qualificato.


- Non collocare nulla sopra il forno. Potrebbe essere pericoloso. Gli oggetti collocati sopra il forno possono deformarsi, bruciarsi o prendere fuoco a causa del calore. Gli oggetti metallici, come coltelli o forchettoni per la carne, possono diventare molto caldi.
- Non inserire oggetti estranei in nessuna parte del forno.
- Utilizzare utensili adeguati e assicurarsi che i recipienti che vengono messi nel forno non siano pieni di cibo (il cibo dovrebbe occupare solo i due terzi del recipiente).
- Cuocere gli alimenti con buccia o pelle, come mele/castagne/patate/salsicce/alette di pollo, ecc. bucandoli con un coltello e una forchetta per evitare che scoppino.
- Non riscaldare gli alimenti in un recipiente sigillato, come una bottiglia di vetro o un cartone del latte, perché potrebbero esplodere. Togliere gli alimenti dal recipiente e inserirli in un altro recipiente prima di metterli nel forno.
- Indossare guanti isolanti quando si tolgono gli alimenti dal forno per evitare ustioni.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as seguintes instruções originais antes de utilizar o aparelho. 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, eletrochoques e lesões.
- Certifique-se de que a tensão de rede elétrica corresponda aos requisitos de tensão especificados na etiqueta de classificação do aparelho.
- Recomenda-se que o espaço onde vai utilizar o aparelho esteja equipado com um extrator de fumos ou seja ventilado.

- Utilize este aparelho 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 do utilizador.
- Desconecte o aparelho da corrente antes de o mover, limpar ou quando não o utilizar.
- Não o utilize em exteriores.
- Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial de Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque em superfícies quentes. Não deixe que se aproxime o cabo do fogão ou da bancada de cozinha.
- Não utilize extensores, a não ser que esteja recomendado por um electricista qualificado. O uso do tipo errado de extensor pode causar danos no aparelho ou lesões no utilizador.
- Não utilize o produto se o cabo, a tomada ou a estrutura apresentarem danos ou se não funcionarem corretamente, sofreram alguma queda ou foram danificados.
- Não utilizar o produto em lugares potencialmente perigosos, tais como ambientes inflamáveis, explosivos, com produtos químicos ou húmidos.
- Situe o produto numa superfície plana e resistente ao calor. Não utilize o dispositivo perto de fontes de calor, em lugares com níveis altos de humidade ou perto de materiais inflamáveis.
- Este produto não está desenhado para funcionar através de temporizadores ou sistemas de controlo remoto externos.

- Não insira ou permita que os seus dedos ou outros objetos entrem nas aberturas de ventilação ou de exaustão, pois isso pode causar eletrochoques ou incêndios.
- Nunca toque no interior do aparelho enquanto estiver em funcionamento.
-  Este símbolo significa: cautela, superfície quente. As superfícies acessíveis do aparelho poderiam alcançar temperaturas altas durante o funcionamento. Tenha cuidado para não se queimar.
- 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.
- Certifique-se de ter as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
- Não apoie os utensílios de cozinha ou as bandejas de forno na porta de vidro.
- Desconecte o aparelho quando não o estiver a usar ou durante a limpeza. Deixe que arrefeça por completo antes de montar ou remover qualquer peça e/ou proceder com a limpeza do produto.
- Não deixe o aparelho ligado à alimentação elétrica sem supervisão.
- Não toque na superfície do aparelho enquanto estiver em funcionamento, já que pode estar quente.
- Para assegurar o funcionamento correto, a limpeza e manutenção do aparelho deve ser efetuada em conformidade com este manual de instruções.
- Não colocar o aparelho contra a parede. Deixe uma distância de segurança de 10 cm da parte de trás do aparelho e de 10 cm de cada lado. Não coloque nenhum objeto encima do produto enquanto o estiver a usar.

- Enquanto o aparelho estiver em funcionamento, emitirá vapor quente através das aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das saídas de ar.
- Desligue imediatamente o aparelho da tomada se vir fumo negro a sair do aparelho.
- Recomenda-se o uso de luvas ao manipular as bandejas e os acessórios.
- Não utilize o aparelho para usos não especificados no manual.
- Este aparelho foi desenhado apenas para uso doméstico e não para uso em cafés, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
- Não tente reparar o dispositivo por conta própria.
- O aparelho não deve ser usado por crianças de 0 a 8 anos. Este aparelho pode ser usado por crianças de 8 anos e mais velhas se estiverem continuamente sob supervisão. Este produto pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento se estiverem supervisionados ou tiverem recebido instruções concernentes ao uso do aparelho de uma forma segura e entenderem os riscos que este implica.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças de idade inferior a 8 anos.
- A limpeza e a manutenção não devem ser efetuadas por crianças.
- Supervisione as crianças para se certificar de que não brinquem com o produto.
- O nível da água não deve ultrapassar a marca "MAX" no depósito.
- Esvazie o depósito de água depois de cada uso.

- Se a porta ou o vedante da porta estiverem danificados, não utilize o forno até que seja reparado por um técnico qualificado.
- Não coloque nada por cima do forno. Pode ser perigoso. Os objetos colocados em cima do forno podem deformar-se, queimar ou incendiar-se devido ao calor emitido. Os objetos metálicos, como facas ou garfos de churrasco, podem ficar muito quentes.
- Não introduza objetos estranhos em nenhuma parte do forno.
- Utilize utensílios adequados e certifique-se de que os recipientes que coloca no forno não estão cheios de alimentos (os alimentos só devem ocupar 2/3 do recipiente).
- Cozinhe os alimentos com pele ou casca, como maçãs/castanhas/batatas/salsichas/asas de frango, etc., perfurando-os com uma faca e um garfo para evitar que rebentem.
- Não aqueça alimentos num recipiente selado, como uma garrafa de vidro com tampa ou um pacote de leite; podem explodir. Retire os alimentos do seu recipiente e coloque-os noutra recipiente antes de os levar ao forno.
- Utilize luvas isolantes quando retirar os alimentos do forno para evitar queimaduras.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de volgende oorspronkelijke instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. 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 spanningseisen die in de technische specificaties van het apparaat staan vermeld.
- Wij bevelen aan dat de ruimte waarin het apparaat wordt gebruikt, is voorzien van een afzuigkap of wordt geventileerd.
- Gebruik dit apparaat voor de in deze handleiding beschreven doeleinden, elk ander gebruik wordt niet door Cecotec aanbevolen en kan de levensduur van het apparaat en/of het leven van de gebruiker nadelig beïnvloeden.
- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat verplaatst, schoonmaakt of wanneer u het niet gebruikt.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Inspecteer regelmatig het netsnoer op zichtbare schade. Als de kabel beschadigd is moet deze gerepareerd worden door de technische dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- 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 geen verlengsnoeren, tenzij aanbevolen door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik van het verkeerde type

verlengsnoer kan schade aan het apparaat of letsel van de gebruiker tot gevolg hebben.

- Gebruik het apparaat niet als het snoer, de stekker of het frame van het apparaat beschadigd is of als het niet naar behoren werkt, gevallen of beschadigd is.
- Gebruik het apparaat niet in potentieel gevaarlijke locaties, zoals ontvlambare, explosieve, chemische of vochtige omgevingen.
- Plaats het apparaat op een vlakke, hittebestendige ondergrond. Plaats het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen, plaatsen met een hoge vochtigheidsgraad of in de buurt van ontvlambare materialen.
- Dit apparaat is niet ontworpen om via timers of externe afstandsbedieningen te werken.
- Steek uw vingers of andere vreemde voorwerpen niet in de ventilatie- of afvoeropeningen, want die kunnen elektrische schokken of brand veroorzaken.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan terwijl het in werking is.
-  Dit symbool betekent: voorzichtig, heet oppervlak. Toegankelijke oppervlakken van het product kunnen tijdens het gebruik hoge temperaturen bereiken. Let op dat u zich niet verbrandt.
- Dompel het snoer, de stekker of andere niet-verwijderbare onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water.
- Zorg dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het apparaat inschakelt.
- Laat geen kookgerei of bakplaten op de glazen deur rusten.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt of wanneer u het schoonmaakt. Laat het

volledig afkoelen voordat u onderdelen monteert of verwijdert en/of verder gaat met de reiniging.

- Laat het apparaat niet zonder toezicht op de stroomtoevoer aangesloten.
- Raak het oppervlak van het apparaat niet aan wanneer het in werking is, want het kan heet zijn.
- Om een correcte werking van het apparaat te garanderen, moeten reiniging en onderhoud van het apparaat worden uitgevoerd in overeenstemming met deze gebruiksaanwijzing.
- Plaats het apparaat niet tegen de muur. Laat een veiligheidsafstand van 10 cm aan de achterkant van het apparaat en nog eens 10 cm aan elke kant. Plaats geen voorwerpen op het apparaat wanneer het in gebruik is.
- Terwijl het apparaat in werking is, geeft het hete stoom af via de lucht-uitlaatopeningen. Houd handen en gezicht op veilige afstand van stoom- en luchtopeningen.
- Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u zwarte rook uit het apparaat ziet komen.
- We raden het gebruik van ovenhandschoenen aan bij het hanteren van de bakplaten en andere accessoires.
- Gebruik het apparaat niet voor doeleinden die niet gespecificeerd zijn in deze handleiding.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bestemd voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
- Probeer niet zelf het apparaat te repareren.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van 0 tot 8 jaar. Kinderen vanaf 8 jaar kunnen het apparaat gebruiken onder toezicht. Dit product kan gebruikt worden door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen of met een gebrek aan ervaring en

kennis, indien ze onder toezicht staan of als ze instructies hebben gekregen betreffende het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen die ermee verbonden zijn.

- Houd het apparaat en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen.
- Het waterniveau in het reservoir mag de MAX-markering niet overschrijden.
- Verwijder het waterreservoir en leeg het na elk gebruik.
- Als de deur of de deurafdichting beschadigd is, gebruik de oven dan niet totdat deze gerepareerd is door een gekwalificeerde technicus.
- Plaats niets bovenop de oven. Het kan gevaarlijk zijn. Voorwerpen die op de oven worden geplaatst, kunnen vervormen, schroeien of vlam vatten door de hitte die wordt afgegeven. Metalen voorwerpen, zoals messen of vleesvorken, kunnen erg heet worden.
- Steek geen vreemde voorwerpen in de oven.
- Gebruik geschikt keukengerei en zorg ervoor dat de ovenschalen die u in de oven zet niet vol zitten met voedsel (het voedsel mag slechts twee derde van de schaal innemen).
- Kook voedsel met schil of vel, zoals appels/kastanjes/aardappelen/worstjes/kippenvleugels enz. door er met een mes en vork in te prikken om te voorkomen dat ze barsten.
- Verwarm geen voedsel in een afgesloten verpakking zoals een glazen fles met dop of een melkpak; het kan ontploffen.

Haal het voedsel uit de verpakking en doe het in een andere verpakking voordat u het in de oven doet.


- Draag isolerende handschoenen wanneer u voedsel uit de oven haalt om brandwonden te voorkomen.

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy o uważne przeczytanie poniższych instrukcji przed użyciem produktu. Zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości lub dla nowych użytkowników.

- Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze zachowywać podstawowe środki ostrożności, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem i obrażeń.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada wymaganiom napięcia określonym w danych technicznych urządzenia.
- Zalecamy, aby pomieszczenie, w którym będzie używane urządzenia, było wyposażone w wyciąg dymu lub było dobrze wentylowane.
- Urządzenie należy używać zgodnie z przeznaczeniem opisanym w niniejszej instrukcji, inne zastosowanie nie jest zalecane przez Cecotec i może negatywnie wpłynąć na żywotność urządzenia i/lub bezpieczeństwo użytkownika.
- Odtłącz urządzenie od sieci elektrycznej przed przenoszeniem, czyszczeniem lub gdy nie jest używane.
- Nie używaj go na zewnątrz.
- Regularnie należy sprawdzać przewód zasilający pod względem widocznych uszkodzeń. Jeśli przewód jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny Serwis Pomocy Technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju niebezpieczeństw.
- Nie skręcaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkadzaj przewodu zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód

dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól aby przewód zbliżył się do krawędzi powierzchni roboczej lub blatu.

- Nie używaj przedłużaczy, chyba że zaleci to wykwalifikowany elektryk. Użycie niewłaściwego typu przedłużacza może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia ciała.
- Nie używaj produktu, jeśli przewód, wtyczka lub struktura są uszkodzone, działają nieprawidłowo lub zostały upuszczone.
- Nie używaj urządzenia w potencjalnie niebezpiecznych miejscach, takich jak środowiska łatwopalne, wybuchowe, chemiczne lub wilgotne.
- Umieść urządzenie na płaskiej, żaroodpornej powierzchni. Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, miejsc o dużej wilgotności lub w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznych minutników lub systemów zdalnego sterowania.
- Nie wkładaj ani nie pozwalaj, aby palce lub inne przedmioty dostały się do otworów wentylacyjnych lub wylotowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem lub nożar.
-  Nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas pracy.
- Ten symbol oznacza: uwaga, gorące powierzchnie. Dostępne powierzchnie produktu mogą osiągać wysokie temperatury podczas pracy. Uważaj, aby się nie poparzyć.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej nieodłącznej części urządzenia w wodzie lub innych płynach. Nie wystawiaj połączeń elektrycznych na działanie wody.
- Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem urządzenia należy upewnić się, że ręce są całkowicie suche.

- Nie kładź przyborów kuchennych ani blach do pieczenia na szklanych drzwiach.
- Odłącz urządzenie, gdy nie jest używane lub podczas czyszczenia. Pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia przed montażem lub demontażem jakichkolwiek części i/lub czyszczeniem.
- Nie pozostawiaj urządzenia podłączonego do sieci bez nadzoru.
- Nie dotykaj powierzchni urządzenia podczas pracy, ponieważ może być gorąca.
- Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, czyszczenie i konserwację urządzenia należy przeprowadzać zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi.
- Nie stawiaj urządzenia bezpośrednio przy ścianie. Pozostaw bezpieczną odległość 10 cm z tyłu urządzenia i 10 cm z każdej strony. Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu, gdy jest ono używane.
- Podczas pracy urządzenie wydziela gorącą parę przez otwory wylotowe. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotowych.
- Natychmiast odłącz urządzenie, jeśli zauważysz wydobywający się z niego czarny dym.
- Podczas obsługi blachy lub innych akcesoriów zalecamy używanie rękawic.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż te określone w instrukcji.
- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.

- To urządzenie nie może być używane przez dzieci w wieku od 0 do 8 lat. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze, jeśli są pod stałym nadzorem. To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Dzieci nie mogą czyścić i konserwować urządzenia.
- Pilnuj dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Poziom wody w zbiorniku nie może przekraczać oznaczenia „MAX”.
- Wyjmij i opróżnij zbiornik na wodę po każdym użyciu.
- Jeśli drzwiczki lub uszczelka drzwiczek są uszkodzone, nie należy używać piekarnika do czasu ich naprawy przez wykwalifikowanego technika.
- Nie kładź niczego na piekarniku. To może być niebezpieczne. Przedmioty położone na piekarniku mogą się odkształcić, przypalić lub zapalić z powodu wydzielanego ciepła. Metalowe przedmioty, takie jak noże lub szpikulce, mogą stać się bardzo gorące.
- Nie wolno wkładać ciał obcych do żadnej części piekarnika.
- Używaj odpowiednich przyborów i upewnij się, że naczynia, które wkładasz do piekarnika, nie są wypełnione jedzeniem (jedzenie powinno zajmować tylko dwie trzecie naczynia).
- Potrawy ze skórką, takie jak jabłka, kasztany, ziemniaki, kietbasy, skrzydetka kurczaka itp. należy gotować, nakłuwając je nożem i widelcem, aby zapobiec ich pękaniu.


- Nie należy podgrzewać żywności w szczelnie zamkniętych pojemnikach, takich jak szklane butelki lub kartony po mleku; mogą one eksplodować. Wyjmij żywność z opakowania i umieść ją w naczyniu przed włożeniem do piekarnika.
- Podczas wyjmowania żywności z piekarnika należy nosić rękawice kuchenne, aby uniknąć poparzeń.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

- Při používání elektrických spotřebičů je vždy třeba dodržovat základní opatření, aby se snížilo riziko požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění.
- Ujistěte se, že síťové napětí odpovídá požadavkům na napětí uvedeným v technických specifikacích spotřebiče.
- Doporučujeme, aby místnost, ve které se má spotřebič používat, byla vybavena digestoří nebo byla dostatečně větraná.
- Tento spotřebič používejte k účelům popsaným v tomto návodu, jakékoli jiné použití společnost Cecotec nedoporučuje a mohlo by mít nepříznivý vliv na životnost spotřebiče a/nebo život uživatele.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě před jeho přemístěním, čištěním nebo když ho nepoužíváte.
- Nepoužívejte ho venku.
- Pravidelně kontrolujte, zda není napájecí kabel viditelně poškozen. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven

Oficiální technickou asistenční službou společnosti Cecotec, aby se předešlo nebezpečí.

- Nezkrucujte, neohýbejte, nenatahujte ani nepoškozujte napájecí kabel. Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nenechte kabel vyset přes okraj pracovní plochy nebo kuchyňský desky.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely, pokud to nedoporučuje kvalifikovaný elektrikář. Použití nesprávného typu prodlužovacího kabelu může způsobit poškození spotřebiče nebo zranění uživatele.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozený kabel, zástrčka nebo konstrukce spotřebiče nebo pokud je nefunkční, spadl nebo byl poškozen.
- Nepoužívejte spotřebič na potenciálně nebezpečných místech, jako je hořlavé, výbušné, chemické nebo vlhké prostředí.
- Umístěte spotřebič na rovný a tepelně odolný povrch. Neumísťujte spotřebič do blízkosti zdrojů tepla, míst s vysokou vlhkostí nebo do blízkosti hořlavých materiálů.
- Tento spotřebič není určen k provozu pomocí časovačů nebo externích systémů dálkového ovládání.
- Nevkládejte prsty ani jiné předměty do ventilačních nebo odsávacích otvorů, protože by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem nebo požáru.
- Nikdy se nedotýkejte vnitřku spotřebiče, pokud je v provozu.
-  Tento symbol znamená: Pozor, horký povrch. Přístupné povrchy výrobku mohou během provozu dosáhnout vysokých teplot. Dávejte pozor, abyste se nepopálili.

- Neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou jinou neodnímatelnou část spotřebiče do vody nebo jiných kapalin. Nevystavujte elektrické spoje vodě.
- Ujistěte se, že máte zcela suché ruce, než se dotknete zástrčky nebo zapnete spotřebič.
- Nepokládejte kuchyňské náčiní ani plechy na pečení na skleněné dvířka.
- Odpojte spotřebič, pokud ho nepoužíváte a/nebo pokud ho čistíte. Nechte ho zcela vychladnout před montáží nebo demontáží jakýchkoli dílů a/nebo čištěním.
- Nenechávejte spotřebič připojený k elektrické síti bez dozoru.
- Nedotýkejte se povrchu spotřebiče za provozu, protože může být horký.
- Pro zajištění správné funkce spotřebiče je nutné provádět čištění a údržbu spotřebiče v souladu s tímto návodem k použití.
- Nepokládejte spotřebič ke stěně. Ponechte bezpečnostní vzdálenost 10 cm za spotřebičem a dalších 10 cm na každé straně. Nepokládejte na spotřebič žádné předměty, pokud je v provozu.
- Když je spotřebič v provozu, vypouští horkou páru přes otvory pro výstup vzduchu. Udržujte ruce a obličej v bezpečné vzdálenosti od páry a otvorů pro výstup vzduchu.
- Okamžitě odpojte spotřebič od elektrické sítě, pokud z něj vychází černý kouř.
- Doporučujeme používat rukavice při manipulaci s pečicími plechy a dalším příslušenstvím.
- Nepoužívejte spotřebič k účelům, které nejsou uvedeny v návodu.

- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití a je vyloučen z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.
- Nepokoušejte se spotřebič opravovat sami.
- Tento spotřebič nesmí používat děti od 0 do 8 let. Tento přístroj mohou používat děti od 8 let, pokud jsou pod neustálým dohledem. Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí souvisejícím nebezpečím.
- Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Čištění a údržbu spotřebiče nesmí provádět děti.
- Dohlížejte na děti, aby si se spotřebičem nehrály.
- Úroveň hladiny vody v nádržce na vodu nesmí přesáhnout značku MAX.
- Vyjměte nádržku na vodu a vyprázdněte ji po každém použití.
- Pokud jsou dvířka nebo těsnění dvířek poškozené, nepoužívejte troubu, dokud je neopraví kvalifikovaný technik.
- Nepokládejte nic na horní část trouby. Mohlo by to být nebezpečné. Předměty položené na horní část trouby se mohou vlivem vyzařovaného tepla deformovat, spálit nebo vznítit. Kovové předměty, jako jsou nože nebo sponky do vlasů, by se mohly velmi zahřát.
- Nevkládejte cizí předměty do žádné části trouby.
- Používejte vhodné nádoby a dbejte na to, aby nádoby, které vkládáte do trouby, nebyly plné jídla (jídlo by mělo zabírat pouze dvě třetiny nádoby).

- Potraviny se slupkou nebo kůrou, jako jsou jablka/kaštiny/brambory/klobásy/kuřecí křídla atd., vařte tak, že je propíchnete nožem a vidličkou, aby se zabránilo jejich prasknutí.
- Neohřívejte potraviny v uzavřených nádobách, jako je skleněná láhev se zátkou nebo krabice od mléka, protože by mohly explodovat. Před vložením potravin do trouby, vyjměte potraviny z obalu a dejte je do vhodné nádoby.
- Při vyjímání potravin z trouby používejte izolační rukavice, abyste se nepopálili.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Leyenda de la figura 1:

1. Horno
2. Cavidad interior
3. Depósito de agua
4. Rustidor
5. Mango para extraer el rustidor
6. Parrilla
7. Bandeja para hornear
8. Puerta
9. Ventana
10. Pantalla
11. Panel de control
12. Selector principal

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR







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





Contenido de la caja



- Horno
- Bandeja para hornear
- Parrilla
- Rustidor
- Mango para extraer el rustidor
- Manual de instrucciones

3. FUNCIONAMIENTO

A continuación, encontrará una tabla detallada que describe cada icono presente en el panel y su respectiva función.

Icono	Botón	Descripción
	Selector	Gire el selector para elegir entre diferentes funciones y recetas. Púlselo para que el horno se ponga en marcha tras la selección.
		Una vez seleccionada la función, puede girar el selector para ajustar el tiempo y la temperatura (estos dos valores no se pueden ajustar en el menú de las recetas).
	Luz	Pulse este icono para encender la luz. Vuelva a pulsarlo para apagarla.
	Aviso de falta de agua	Cuando este icono parpadea significa que el nivel de agua del depósito es bajo.
	Menú	Al pulsar este icono, la pantalla mostrará el código de la función predeterminada (P-01). Puede girar el selector para seleccionar la función que desee: P-01: Fermentación; P-02: Precalentar; P-03: Descongelar; P-04: Yogur.
	Menú de recetas	Al pulsar este icono, la pantalla mostrará el código de la receta predeterminada (F-01). Puede girar el selector para seleccionar la receta que desee (de la F-01 a la F-37).
88:88	Pantalla	En ella se muestra el tiempo y la temperatura, así como los códigos de las funciones, de los modos y de las recetas.
	Vapor	Pulse este icono para activar la función de Vapor. Con el selector podrá ajustar el tiempo y la temperatura.
	Calor superior/inferior	Pulse este icono para acceder al modo de horneado y cocinado. Las resistencias superior e inferior pueden ajustarse individualmente para temperatura y tiempo, y dichos ajustes se realizan girando la perilla principal de funciones.

	<p>Asado</p>	<p>Pulse este icono para activar la función de Asado. Con el selector podrá ajustar el tiempo y la temperatura.</p>
	<p>Modos predeterminados</p>	<p>Al pulsar en este icono, la pantalla mostrará el código del modo predeterminado (d-01). Puede girar el selector para seleccionar el modo que desee: d-01: calor superior + calor inferior + convección d-02: calor superior + convección d-03: calor superior + convección + rustidor d-04: calor superior + función de asado giratorio Cuando haya seleccionado el modo, se mostrará el tiempo predeterminado. Puede cambiarlo mediante el selector. Pulse el selector para confirmar el tiempo seleccionado. A continuación, ajuste la temperatura. Cuando haya seleccionado la temperatura deseada, pulse el selector. Púlselo de nuevo para que el horno se ponga en marcha. Si pulsa el icono de Encendido/ Apagado, el horno se apagará.</p>
<p>AIR FRY</p>	<p>Freidora de aire</p>	<p>Pulse este icono para seleccionar la función de Freidora de aire.</p>
	<p>Inicio diferido</p>	<p>Pulse este icono para activar el inicio diferido. El indicador luminoso correspondiente parpadeará. El tiempo por defecto que se mostrará en la pantalla son 30 minutos. Puede ajustar el tiempo de 0:30 a 24:00 mediante el selector (el tiempo irá aumentando en intervalos de 30 minutos). Cuando haya seleccionado el tiempo, elija la función que desea. El indicador luminoso correspondiente parpadeará. Podrá elegir la temperatura y el tiempo de la función mediante el selector. La luz verde del selector se encenderá, lo que indica que la cuenta atrás ha comenzado. Cuando haya terminado, la luz se volverá blanca y el horno se pondrá en marcha.</p>
	<p>Descalcificación</p>	<p>Si pulsa este icono, en la pantalla se mostrará el código C-01. Puede seleccionar también el C-02 mediante el selector. C-01: Descalcificación C-02: Desinfección a alta temperatura</p>

	<p>Bloqueo de seguridad para niños</p>	<p>Cuando el horno esté en marcha, mantenga pulsado el icono de bloqueo de seguridad para niños. El icono se encenderá y se bloquearán todos los demás iconos. Para desactivar el bloqueo, mantenga pulsado el icono.</p>
	<p>Encendido/Apagado</p>	<p>Cuando el horno esté en modo espera, este icono parpadeará. Púlselo para encender el horno. Todos los iconos se encenderán. Si pulsa este icono cuando el horno esté en marcha, se apagará.</p>

1. Primer uso

Al encender el horno por primera vez, sonará un pitido y todos los iconos se encenderán. Pasados tres segundos, se apagarán y el horno entrará en modo espera. Si no realiza ninguna operación durante 5 minutos, todos los ajustes que haya seleccionado se cancelarán y el horno volverá a entrar en modo de espera. Para que el horno salga de este modo, pulse el icono de Encendido/Apagado.

NOTA:

Le recomendamos que cuando use el horno por primera vez, lo precaliente durante 10-15 minutos. La primera vez que lo ponga en marcha, desprenderá un olor un poco peculiar. Esto es normal, se debe a que la resistencia está recubierta con una película que la protege de la corrosión.


2. Funcionamiento

Pulse el selector para ajustar el tiempo y la temperatura para que el horno se ponga en marcha. Si pulsa el botón de encendido/apagado durante el funcionamiento, el horno volverá al modo standby. Cuando termine el tiempo establecido, sonará un pitido y el horno volverá al modo standby.


Funciones

Vapor




Si pulsa este icono , parpadeará. Los demás iconos permanecerán encendidos. En la pantalla, los valores que se mostrarán por defecto son 100 ° C y 30 minutos. Puede ajustar el tiempo y la temperatura con el selector. Cada vez que lo gire, la temperatura aumentará o disminuirá 5 ° C. El rango de temperatura es de 90 - 100 ° C y el rango de tiempo es de 0:01-2:00. Una vez ajustados los valores, pulse el selector para que el horno se ponga en marcha. Si, pasados 5 minutos, no ha pulsado el selector para confirmar los valores y poner el horno en marcha, el horno entrará en modo espera. Cuando el horneado haya finalizado, sonará un pitido. La pantalla mostrará 88:88 y el horno entrará en modo espera.

Calor superior/inferior


Si pulsa este icono , parpadeará. Los demás permanecerán encendidos. El tiempo que se mostrará por defecto en la pantalla son 30 minutos. Puede ajustar el tiempo con el selector (de 0:05 a 2:00 horas). Una vez ajustado el tiempo, confírmelo pulsando el selector. A continuación, ajuste la temperatura del calor superior (de 120 a 230°C); cada vez que gire el selector, la temperatura aumentará o disminuirá 5°C. Pulse el selector para confirmar el ajuste. Después, ajuste la temperatura del calor inferior de la misma manera. Cuando confirme la temperatura, el horno se pondrá en marcha. Si desea ajustar el tiempo o la temperatura en mitad del proceso de horneado, pulse el selector. El horno se pausará y podrá hacer los ajustes deseados.

Cuando el horneado haya finalizado, sonará un pitido. La pantalla mostrará 88:88 y el horno entrará en modo espera.

Asado


Si pulsa este icono , parpadeará. Los demás estarán encendidos. En la pantalla, los valores que se mostrarán por defecto son 180 °C y 30 minutos. Puede ajustar el tiempo y la temperatura con el selector. Cada vez que lo gire, la temperatura aumentará o disminuirá 5 °C. El rango de temperatura es de 120-230°C y el rango de tiempo es de 0:05-2:00. Una vez ajustados los valores de tiempo y temperatura, pulse el selector para poner el horno en marcha. Si, pasados 5 minutos, no ha pulsado el selector para confirmar los valores y poner el horno en marcha, el horno entrará en modo espera. Cuando el horneado haya finalizado, sonará un pitido. La pantalla mostrará 88:88 y el horno entrará en modo espera.

Modos predeterminados

- Al pulsar este icono , parpadeará. La pantalla mostrará por defecto d-01: calor superior + calor inferior + convección. Pulse el selector para confirmar este modo y poder ajustar el tiempo y la temperatura.
- Si no pulsa el selector, gírelo para seleccionar el modo d-02: calor superior + convección. Pulse el selector para confirmar este modo y poder ajustar el tiempo y la temperatura.
- Si vuelve a girar el selector, podrá seleccionar el modo d-03: calor superior + convección + función de asado giratorio. Pulse el selector para confirmar este modo y poder ajustar el tiempo y la temperatura.
- Si vuelve a girar el selector, podrá seleccionar el modo d-04: calor superior + función de asado giratorio. Pulse el selector para confirmar este modo y poder ajustar el tiempo y la temperatura.
- Si vuelve a girar el selector, volverá al primer modo. El tiempo que se mostrará por defecto en la pantalla son 30 minutos. Puede ajustar el tiempo y la temperatura con el selector. Cada vez que lo gire, la temperatura aumentará o disminuirá 5°C. El rango de temperatura es de 120-230°C y el rango de tiempo es de 0:05-2:00. Una vez ajustados los valores de tiempo y temperatura, pulse el selector para poner el horno en marcha. Si, pasados 5 minutos, no ha pulsado el selector para confirmar los valores y poner el horno

en marcha, el horno entrará en modo espera. Cuando el horneado haya finalizado, sonará un pitido. La pantalla mostrará 88:88 y el horno entrará en modo espera.

Freidora de aire

Si pulsa este icono  AIR FRY, parpadeará. En la pantalla, los valores que se mostrarán por defecto son 180 ° C y 30 minutos. Puede ajustar el tiempo y la temperatura con el selector. Cada vez que lo gire, la temperatura aumentará o disminuirá 5 ° C. El rango de temperatura es de 120-230°C y el rango de tiempo es de 0:05-2:00. Una vez ajustados los valores de tiempo y temperatura, pulse el selector para poner el horno en marcha.

Si, pasados 5 minutos, no ha pulsado el selector para confirmar los valores y poner el horno en marcha, el horno entrará en modo espera. Cuando el horneado haya finalizado, sonará un pitido. La pantalla mostrará 88:88 y el horno entrará en modo espera.

Menú

P-01: Fermentar

El tiempo por defecto son 30 minutos y la temperatura 40°C. El rango de tiempo es de 0:05-2:00. Se pueden seleccionar tres temperaturas diferentes: 35°C, 40°C, y 45°C.

P02: Precalentar

Seleccione la función P-02 como se ha descrito anteriormente y pulse el selector para que el horno comience a precalentarse. Cuando el horno alcance la temperatura adecuada, sonará un pitido y se mostrará 88:88 en la pantalla.

P03: Descongelar

El tiempo por defecto son 30 minutos y la temperatura 60°C. El rango de tiempo es de 0:05-2:00. La temperatura no se puede ajustar.

P04: Yogur

El tiempo por defecto son 8 horas. Ni la temperatura ni el tiempo son ajustables.

Descalcificación

C01: Descalcificación

El tiempo por defecto son 50 minutos. No se puede ajustar.

1. Cuando el horno detecta que ha sido usado 100 horas, le recuerda al usuario que debe descalcificarse (puede activar esta función cuando lo desee). El icono de descalcificación parpadeará en la pantalla.
2. Siguiendo la proporción 1:8 (mezcla descalcificante para hornos: agua), haga la mezcla, remuévala bien y añádala al depósito de agua. La mezcla debe superar la marca MIN del depósito.
3. Cuando haya añadido la mezcla, cierre la puerta del depósito y del horno, seleccione la función de descalcificación y confírmela pulsando el selector.

ESPAÑOL

- El horno pondrá en marcha una cuenta atrás. Cuando queden 20 minutos, le recordará que debe retirar el contenido del depósito y llenarlo con agua limpia. Cuando vuelva a colocar el depósito de agua, el horno se pondrá en marcha. Cuando queden 10 minutos, le recordará que debe retirar el contenido del depósito y llenarlo con agua limpia. Cuando vuelva a colocar el depósito de agua, el horno se pondrá en marcha y le avisará cuando haya terminado la función

C02: Desinfección

El tiempo por defecto son 30 minutos y la temperatura, 100°C. El rango de tiempo es de 0:01-2:00. La temperatura no se puede ajustar.

Menú de recetas

Código	F-01	F-02	F-03	F-04	F-05
Tipo de comida	Verduras al vapor	Arroz al vapor	Pescado al vapor	Gambas al vapor	Cangrejo al vapor
Tiempo de cocinado (minutos)	16	50	30	15	30
Temperatura (° C)	100	100	100	100	100

Código	F-11	F-12	F-13	F-14	F-15
Tipo de comida	Pollo asado	Bistec asado	Cordero asado	Salmón asado	Mustos de pollo asados
Tiempo de cocinado (minutos)	28	11	35	20	25
Temperatura (° C)	230	230	200	200	220

Código	F-21	F-22	F-23	F-24	F-25
Tipo de comida	Pan esponjoso	Pan de trigo	Pizza	Cheesecake de yogur	Torta Chifón
Tiempo de cocinado (minutos)	16	20	23	60	50
Temperatura (° C)	180	180	180	150	150

	F-06	F-07	F-08	F-09	F-10
	Huevos al vapor	Pollo al vapor	Panecillos al vapor	Patatas al vapor	Cordero al vapor
	18	50	30	50	30
	100	100	100	100	100
	F-16	F-17	F-18	F-19	F-20
	Paparda al horno	Patatas asadas	Gambas al horno	Salchichas asadas	Boniatos al horno
	20	35	10	10	50
	200	200	180	200	220
	F-26	F-27	F-28	F-29	
	Tarta de chocolate	Galletas	Hojaldre	Tartaleta de huevo	
	50	14	32	22	
	150	180	180	180	

Código	F-30	F-31	F-32	F-33
Tipo de comida	Hamburguesa de ternera	Cacahuetes	Almendras	Nueces
Tiempo de cocinado (minutos)	12	12	10	12
Temperatura (° C)	180	160	140	160

Otras funciones

Luz:

Cuando la función esté activada, el icono se encenderá. Cuando la desactive, se apagará.

Bloqueo de seguridad para niños:

Cuando el horno esté en marcha, puede activar el bloqueo de seguridad para niños manteniendo pulsado el icono. Todos los iconos se bloquearán. Para desbloquearlos, vuelva a mantener pulsado el icono.

Protección de la puerta:

Si la puerta está abierta, el horno no podrá ponerse en marcha. Si el horno está en marcha y se abre la puerta, la función seleccionada se parará. Cuando se cierra la puerta, el horno volverá a activarse automáticamente.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- No utilice detergentes fuertes ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal del horno; de lo contrario, podría dañarlo.
- Desenchufe el horno cuando vaya a limpiarlo por dentro o a cambiar la bombilla.
- No utilice detergentes fuertes ni rascadores metálicos afilados para limpiar la bandeja del horno; de lo contrario, podría dañar la capa de esmalte.
- No limpie la bandeja con una herramienta metálica o con materiales abrasivos, ya que la superficie tiene un revestimiento antiadherente.
- Limpie el interior del horno con frecuencia. Si hay grasa en las paredes, límpiela con un paño suave y un producto limpiador que no sea abrasivo.
- Se recomienda utilizar agua pura o destilada para cocinar en el horno de vapor. Si utiliza agua del grifo con frecuencia, se formarán incrustaciones de cal en las paredes interiores.
- Revise el depósito de agua manera periódica. Si es necesario, sáquelo horizontalmente.

	F-34	F-35	F-36	F-37
	Semillas de melón	Anacardos	Castañas	Yogur
	12	12	20	8 h
	160	160	180	45

- El depósito de agua se debe limpiar con cuidado utilizando un paño suave. Después de limpiar las paredes interiores, coloque el depósito de agua en su posición de nuevo. Cuando haya acabado de cocinar, retire el agua del depósito.
- La junta de la puerta del horno se debe limpiar a menudo con un paño seco y suave.
- Si no utiliza el horno durante un largo periodo de tiempo, desenchúfelo, límpielo por dentro y guárdelo en un lugar seco en el que no esté expuesto a gases corrosivos.
- En caso de avería, el horno solo debe ser reparado por personal cualificado. No lo desmonte usted mismo.
- No limpie el cristal del horno con productos abrasivos ni con un rascador metálico o afilado, ya que podría dañarlo.
- No utilice limpiadores a vapor.

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posibles causas	Solución
Er1 y Er2	El interior del horno alcanza una temperatura demasiado elevada	Apáguelo, abra la puerta y espere 10 minutos hasta que el interior del horno se enfríe. Si no lo hace, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica oficial de Cecotec.
Er7 y Er8	El evaporador alcanza una temperatura demasiado elevada	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica oficial de Cecotec.

ESPAÑOL

La pantalla no funciona	Compruebe que el horno está enchufado	Desenchufe el horno y vuelva a enchufarlo.
	La pantalla no recibe suficiente energía	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica oficial de Cecotec.
La luz del horno no se enciende	La lámpara está dañada	Cámbiela
	La lámpara no recibe suficiente energía	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica oficial de Cecotec.
El ventilador no funciona	El ventilador no recibe suficiente energía	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica oficial de Cecotec.
Los iconos no funcionan	La placa de circuito impreso está averiada o dañada	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica oficial de Cecotec.
No sale vapor	El tubo de agua está bloqueado	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica oficial de Cecotec.
	El calentador está dañado	
	El sistema de entrada de agua está dañado	
El horno no funciona	La puerta no está cerrada correctamente	Cierre la puerta
	El detector de cierre de la puerta no detecta que esté cerrada	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica oficial de Cecotec.
El vapor se sale por la puerta del horno	La puerta no está cerrada correctamente	Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica oficial de Cecotec.
	La junta está dañada	
	La estructura de la puerta está dañada o no está bien montada	

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 02237

Producto: Bake&Steam 4000 Combi Gyro Advance

Potencia: 2100-2400 W

Voltaje: 220-240 V

Frecuencia: 50-60 Hz


El consumo de potencia en modo "apagado" es de 0,4 W usando para ello las directrices de la norma EN 50564:2011 y de los reglamentos europeos 1275/2008/EC y 801/2013/EC. Para ello el aparato se conecta a la red eléctrica sin realizar ninguna función. El interruptor/controlador del aparato se puso en la posición "apagado".

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

Fabricado en China | Diseñado en España

7. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

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

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

8. GARANTÍA Y SAT

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

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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

9. COPYRIGHT

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1 key:

1. Oven
2. Interior cavity
3. Water tank
4. Rotisserie fork
5. Rotisserie-fork extractor
6. Grill
7. Baking tray
8. Door
9. Viewing window
10. Display
11. Control panel
12. Main knob

NOTE:

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

2. BEFORE USE








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







Box content

- Oven
- Baking tray
- Grill
- Rotisserie fork
- Rotisserie-fork extractor
- Instruction manual

3. OPERATION

Below, you will find a detailed chart describing every icon on the control panel and its respective function.

Icon	Name	Description
	Knob	Turn the knob to choose between different functions and recipes. Press to start the oven after selection.
		Once you have selected the function, you can turn the knob to set the time and temperature (these two values cannot be set in the recipes).
	Light	Press this icon to turn on the light. Press it again to switch it off.
	Lack of water warning	When this icon flashes, it means that the water level in the water tank is low.
	Menu	When pressing this icon, the display will show the preset function code (P-01). You can turn the knob to select the desired function: P-01: Ferment; P-02: Preheat; P-03: Defrost; P-04: Yoghurt.
	Recipes	When pressing this icon, the display will show the preset recipe code (F-01). You can turn the knob to select the desired recipe (from F-01 to F-37).
88:88	Display	Time and temperature are shown on the display, as well as the function, modes, and recipes codes.
	Steam	Press this icon to activate the steam function. You can set the time and temperature using the knob.
	Top and bottom heat	Press this icon to access baking and cooking mode. The top and bottom heating elements can be individually adjusted for time and temperature using the knob.
	Grill	Press this icon to activate the grill function. You can set the time and temperature using the knob.

	Preset modes	<p>When pressing this icon, the display will show the preset mode code (d-01). You can turn the knob to select the desired mode:</p> <p>d-01: top heat + bottom heat + convection d-02: top heat + convection d-03: top heat + convection + rotisserie function d-04: top heat + rotisserie function</p> <p>When you have selected the mode, the default time will be displayed. You can change it using the knob. Press the knob to confirm the selected time. Then, set the temperature. After selecting the desired temperature, press the knob to confirm. Press it again to start the oven. If you press the Power icon, the oven will switch off.</p>
	Air fryer	Press this icon to select the air fryer function.
	Delay Start	<p>Press this icon to activate delay start. The corresponding indicator light will flash. The default time that will be shown on the display is 30 minutes. You can set the time from 0:30 to 24:00 using the knob (the time will increase in 30-minute intervals). When you have selected the time, choose the function you want. The corresponding indicator light will flash. You can choose the temperature and time of the function using the knob. The green indicator light on the knob will turn on, indicating that the countdown has started. When finished, the indicator light will turn white, and the oven will start.</p>
	Descaling	<p>If you press this icon, the display will show the code C-01. You can also select the C-02 using the knob.</p> <p>C-01: Descaling C-02: High temperature disinfection</p>
	Child safety lock	When the oven is in operation, press and hold the child safety lock icon. The icon will light up and the rest of the icons will be blocked. To deactivate the lock, press and hold the icon.
	On/off	When the oven is in standby mode, this icon will flash. Press it to switch on the oven. All icons will light up. If you press this icon when the oven is running, it will switch off.

1. First use

When the oven is switched on for the first time, it will beep and all icons will light up. After three seconds, they will switch off and the oven will enter standby mode. If you do not perform any operation for 5 minutes, all the settings you have selected will be cancelled and the oven will return to standby mode. Press the On/off icon to exit the oven from this mode.

ENGLISH

NOTE:

When using the oven for the first time, it is recommended that you preheat it for 10-15 minutes. The first time you start it up, it will give off a slightly peculiar smell. This is normal, because the heating element is coated with a film that protects it from corrosion.


2. Operation

Press the knob to set the time and temperature for the oven to start. The oven will go back to standby mode if you press the On/off icon during operation. When the set time is up, the oven will beep, and it will return to standby mode.

Functions


Steam



If you press this icon , it will flash, and the other icons will remain lit. The default values to be shown on the display are 100 °C and 30 minutes. You can set the time and temperature using the knob. Each time you turn it, the temperature will increase or decrease by 5 °C. The temperature range is 90 - 100 °C and the time range is 0:01-2:00. Once the values have been set, press the knob to start the oven. If, after 5 minutes, you have not pressed the knob to confirm the values and start the oven, the oven will enter standby mode. When baking is complete, a beep will sound. The display will show 88:88 and the oven will enter standby mode.

Top/bottom heat




If you press this icon , it will flash, and the other icons will remain lit. The default time that will be shown on the display is 30 minutes. You can set the time using the knob (from 0:05 to 2:00 hours). Once the time has been set, confirm it by pressing the knob. Then, adjust the temperature of the top heating element (from 120 to 230 °C); each time you turn the knob, the temperature will increase or decrease by 5 °C. Press the knob to confirm the setting. Then, adjust the bottom heating element temperature in the same way. When you confirm the temperature, the oven will start. If you wish to adjust the time or temperature in the middle of the baking process, press the knob. The oven will pause, and you will be able to make the desired settings.

When baking is complete, a beep will sound. The display will show 88:88 and the oven will enter standby mode.


Grill




If you press this icon , it will flash, and the other icons will remain lit. The default values to be shown on the display are 180 °C and 30 minutes. You can set the time and temperature using the knob. Each time you turn it, the temperature will increase or decrease by 5 °C. The temperature range is 120 - 230 °C and the time range is 0:05-2:00. Once the time and

temperature values have been set, press the knob to start the oven. If, after 5 minutes, you have not pressed the knob to confirm the values and start the oven, the oven will enter standby mode. When baking is complete, a beep will sound. The display will show 88:88 and the oven will enter standby mode.

Preset modes

- If you press this icon , it will flash. The display will show by default d-01: top heat + bottom heat + convection. Press the knob to confirm this mode so that the time and temperature can be set.
- If you do not press the knob, turn it to select mode d-02: top heat + convection. Press the knob to confirm this mode so that the time and temperature can be set.
- By turning the knob again, you can select the d-03 mode: top heat + convection + rotisserie function. Press the knob to confirm this mode so that the time and temperature can be set.
- By turning the knob again, you can select the d-04 mode: top heat + rotisserie function. Press the knob to confirm this mode so that the time and temperature can be set.
- If you turn the knob again, you will return to the first mode. The default time that will be shown on the display is 30 minutes. You can set the time and temperature using the knob. Each time you turn it, the temperature will increase/decrease by 5 °C. The temperature range is 120-230 °C and the time range is 0:05-2:00. Once the time and temperature values have been set, press the knob to start the oven. If, after 5 minutes, you have not pressed the knob to confirm the values and start the oven, the oven will enter standby mode. When baking is complete, a beep will sound. The display will show 88:88 and the oven will enter standby mode.

Air fryer

If you press this icon , it will flash. The default values to be shown on the display are 180 °C and 30 minutes. You can set the time and temperature using the knob. Each time you turn it, the temperature will increase or decrease by 5 °C. The temperature range is 120 - 230 °C and the time range is 0:05-2:00. Once the time and temperature values have been set, press the knob to start the oven.

If, after 5 minutes, you have not pressed the knob to confirm the values and start the oven, the oven will enter standby mode. When baking is complete, a beep will sound. The display will show 88:88 and the oven will enter standby mode.

Menu

P-01: Ferment

The default time is 30 minutes, and the temperature is 40 °C. The time range is 0:05-2:00. Three different temperatures can be selected: 35 °C, 40 °C, and 45 °C.

ENGLISH

P02: Preheat

Select P-02 function as described above and press the knob to start preheating the oven. When the oven reaches the correct temperature, it will beep and 88:88 will be shown on the display.

P03: Defrost

The default time is 30 minutes, and the temperature is 60 °C. The time range is 0:05–2:00. The temperature cannot be adjusted.

P04: Yoghurt

The default time is 8 hours. Neither the temperature nor the time is adjustable.

Descaling

C01: Descaling

The default time is 50 minutes. It cannot be adjusted.

1. When the oven detects that it has been used for 100 hours, it reminds the user to descale (this function can be activated at any time). The descaling icon will flash on the display.
2. Following the ratio 1:8 (oven descaling mixture: water), make the mixture, stir it well and add it to the water tank. The mixture must exceed the MIN mark on the tank.
3. When you have added the mixture, close the tank cap and the oven, select the descaling function, and confirm it by pressing the knob.
4. The oven will start a countdown. With 20 minutes left, it will remind you to remove the contents of the tank and fill it with clean water. When the water tank is replaced, the oven will start. With 10 minutes left, it will remind you to remove the contents of the tank and fill it with clean water. When the water tank is replaced, the oven will start up and warn you when the function is finished.

C02: Disinfection

The default time is 30 minutes, and the temperature is 100 °C. The time range is 0:01–2:00. The temperature cannot be adjusted.

Recipes

Code	F-01	F-02	F-03	F-04	F-05
Food type	Steamed vegetables	Steamed rice	Steamed fish	Steamed shrimp	Steamed crab
Cooking time (minutes)	16	50	30	15	30
Temperature (°C)	100	100	100	100	100

	F-06	F-07	F-08	F-09	F-10
	Steamed eggs	Steamed chicken	Steamed buns	Steamed potatoes	Steamed lamb
	18	50	30	50	30
	100	100	100	100	100

ENGLISH

Code	F-11	F-12	F-13	F-14	F-15
Food type	Roasted chicken	Grilled steak	Roasted lamb	Roasted salmon	Roasted chicken leg
Cooking time (minutes)	28	11	35	20	25
Temperature (°C)	230	230	200	200	220

Code	F-21	F-22	F-23	F-24	F-25
Food type	Fluffy bread	Wheat bread	Pizza	Yogurt cheesecake	Chiffon cake
Cooking time (minutes)	16	20	23	60	50
Temperature (°C)	180	180	180	150	150

Code	F-30	F-31	F-32	F-33
Food type	Beef hamburger	Peanuts	Almonds	Nuts
Cooking time (minutes)	12	12	10	12
Temperature (°C)	180	160	140	160

Other functions

Light

When the function is activated, the icon will light up. When deactivated, it will be switched off.

Child safety lock

When the oven is in operation, you can activate the child safety lock by pressing and holding the icon. All icons will be locked. To unlock them, press and hold the icon again.

Door protection

If the door is open, the oven cannot be started. If the oven is in operation and the door is opened, the selected function will stop. When the door is closed, the oven will automatically switch back on.

	F-16	F-17	F-18	F-19	F-20
	Baked saury	Baked potatoes	Baked shrimp	Roasted sausage	Baked sweet potato
	20	35	10	10	50
	200	200	180	200	220

	F-26	F-27	F-28	F-29
	Chocolate cake	Biscuits	Puff pastry	Egg tart
	50	14	32	22
	150	180	180	180

	F-34	F-35	F-36	F-37
	Melon seeds	Cashew nuts	Chestnuts	Yoghurt
	12	12	20	8 hrs
	160	160	180	45

4. CLEANING AND MAINTENANCE

- Do not use strong detergents or sharp metal scrapers to clean the oven glass, otherwise you may damage it.
- Unplug the oven when cleaning the inside of the it or changing the light bulb.
- Do not use strong detergents or sharp metal scrapers to clean the oven tray, otherwise you may damage the enamel coating.
- Do not clean the tray with a metal tool or abrasive materials, as the surface has a non-stick coating.
- Clean the inside of the oven frequently. If there is grease on the walls, clean it with a soft cloth and a non-abrasive cleaner.
- It is recommended to use pure or distilled water for cooking in the steam oven. If you use tap water frequently, limescale will form on the inside walls.
- Check the water tank periodically. If necessary, pull it out horizontally.
- The water tank should be cleaned carefully using a soft cloth. After cleaning the inside walls, put the water tank back in position. When you have finished cooking, remove the water from the tank.
- The oven door seal must be cleaned frequently with a soft, dry cloth.
- If the oven is not used for a long period of time, unplug it, clean the inside, and store it in a dry place where it will not be exposed to corrosive gases.
- In the event of a fault, the oven may only be repaired by qualified personnel. Do not disassemble it yourself.
- Do not clean the oven glass with abrasive products or with a metal or sharp scraper, as this may damage it.
- Do not use steam cleaners.

5. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible causes	Solution
Er1 and Er2	The inside of the oven reaches too high a temperature.	Switch it off, open the door and wait 10 minutes for the oven to cool down. If it doesn't, please contact the official Cecotec Technical Support Service.
Er7 and Er8	The steamer tube reaches too high a temperature.	Contact the official Cecotec Technical Support Service.

The display does not work	Check that the oven is plugged in.	Unplug the oven and plug it in again.
	The display is not receiving enough power.	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
Oven light does not turn on	The light bulb is damaged.	Replace it or contact the official Cecotec Technical Support Service to do so.
	The oven light is not receiving enough power.	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
The fan does not work	The fan is not receiving enough power.	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
The icons do not work	The printed circuit board is faulty or damaged.	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
No steam	The water tube is blocked.	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
	The heating system is damaged.	
	The water inlet system is damaged.	
The oven does not work	The door is not closed properly.	Close the door.
	The door lock detector does not detect that the door is closed.	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
Steam escapes through the oven door	The door is not closed properly.	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
	The seal is damaged.	
	Door structure is damaged or not properly assembled.	

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 02237

Product: Bake&Steam 4000 Combi Gyro Advance

Power: 2100-2400 W

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Image 1

1. Mini-four
2. Cavité intérieure
3. Réservoir d'eau
4. Rôtissoire
5. Manche pour extraire la rôtissoire
6. Grille
7. Plateau de four
8. Porte
9. Fenêtre
10. Écran
11. Panneau de contrôle
12. Sélecteur principal

NOTE :

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

2. AVANT UTILISATION







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




Contenu de la boîte




- Mini-four
- Plateau de four
- Grille
- Rôtissoire
- Manche pour extraire la rôtissoire
- Manuel d'instructions

3. FONCTIONNEMENT

Vous trouverez ci-dessous un tableau détaillé décrivant chaque icône présente sur le panneau et sa fonction respective.

Icône	Bouton	Description
	Sélecteur	Tournez le sélecteur pour choisir entre les différentes fonctions et recettes. Appuyez sur le sélecteur pour que le four démarre.
		Une fois la fonction sélectionnée, vous pouvez tourner le sélecteur pour régler le temps et la température (ces deux valeurs ne peuvent pas être réglées dans les fonctions des recettes).
	Lumière	Appuyez sur cette icône pour allumer la lumière. Appuyez à nouveau pour l'éteindre.
	Avertissement de manque d'eau	Si cette icône clignote, cela signifie que le niveau d'eau dans le réservoir est bas.
	Menu	Lorsque vous appuyez sur cette icône, l'écran affichera le code de la fonction prédéterminée (P-01). Vous pouvez tourner le sélecteur pour sélectionner la fonction souhaitée. P-01 : Fermenter ; P-02 : Préchauffer ; P-03 : Décongeler ; P-04 : Yaourt.
	Fonctions des recettes	Lorsque vous appuyez sur cette icône, l'écran affichera le code de la recette prédéterminée (F-01). Vous pouvez tourner le sélecteur pour sélectionner la recette souhaitée (de F-01 à F-37).
88:88	Écran	Il affiche le temps et la température ainsi que les codes des fonctions, des modes et des recettes.
	Vapeur	Appuyez sur cette icône pour activer la fonction Vapeur. Vous pouvez régler le temps et la température à l'aide du sélecteur.
	Chaleur en bas et en haut	Appuyez sur cette icône pour accéder au mode de cuisson. La température et le temps des résistances supérieure et inférieure peuvent être réglées individuellement en tournant le sélecteur.

	Rôtissage	Appuyez sur cette icône pour activer la fonction Rôtissage. Vous pouvez régler le temps et la température à l'aide du sélecteur.
	Modes prédéterminés	<p>Lorsque vous appuierez sur cette icône, l'écran affichera le code du mode prédéterminé (d-01). Vous pouvez tourner le sélecteur pour sélectionner le mode souhaité :</p> <p>d-01 : Chaleur en haut + Chaleur en bas + Convection d-02 : Chaleur en haut + Convection d-03 : Chaleur en haut + Convection + Rôtissoire d-04 : Chaleur en haut + Rôtissoire</p> <p>Lorsque vous aurez sélectionné le mode, le temps par défaut s'affichera. Vous pouvez le modifier à l'aide du sélecteur. Appuyez sur le sélecteur pour confirmer le temps sélectionné. Réglez ensuite la température. Lorsque vous avez sélectionné la température souhaitée, appuyez sur le sélecteur. Appuyez à nouveau sur le sélecteur pour que le four démarre. Si vous appuyez sur l'icône marche/arrêt, le four s'éteindra.</p>
AIR FRY	Friteuse à air	Appuyez sur cette icône pour sélectionner la fonction Friteuse à air.
	Départ différé	<p>Appuyez sur cette icône pour activer le départ différé. L'indicateur correspondant clignotera. Le temps affiché par défaut à l'écran sera de 30 minutes. Vous pouvez régler le temps de 0:30 à 24:00 à l'aide du sélecteur (le temps augmentera par intervalles de 30 minutes). Après avoir sélectionné le temps, choisissez la fonction souhaitée. L'indicateur correspondant clignotera. Vous pourrez choisir la température et le temps de la fonction à l'aide du sélecteur. Le témoin vert du sélecteur s'allumera, indiquant que le compte à rebours a démarré. Lorsque le compte à rebours est terminé, le témoin deviendra blanc et le four se mettra en marche.</p>

	<p>Détartrage</p>	<p>Si vous appuyez sur cette icône, l'écran affichera le code C-01. Vous pouvez sélectionner également le code C-02 à l'aide du sélecteur. C-01 : Détartrage C-02 : Désinfection à haute température</p>
	<p>Système de sécurité enfants</p>	<p>Lorsque le four est allumé, appuyez longuement sur l'icône de la Sécurité enfants. L'icône s'allumera et toutes les autres icônes seront verrouillées. Pour désactiver le verrouillage, appuyez longuement sur cette icône.</p>
	<p>Connexion/Déconnexion</p>	<p>Lorsque le four est en mode veille, cette icône clignotera. Appuyez sur cette icône pour allumer le four. Toutes les icônes s'allumeront. Si vous appuyez sur cette icône lorsque le four est en marche, il s'éteindra.</p>

1. Première utilisation

Lorsque vous allumerez le four pour la première fois, vous entendrez un bip et toutes les icônes s'allumeront. Après trois secondes, elles s'éteindront et le four passera en mode veille. Si vous n'effectuez aucune opération pendant 5 minutes, tous les réglages que vous avez sélectionnés seront annulés et le four reviendra en mode veille. Pour quitter ce mode, appuyez sur l'icône marche/arrêt.

NOTE :


Si vous utilisez le four pour la première fois, il est recommandé de le préchauffer pendant 10-15 minutes. La première fois que vous l'utiliserez, il dégagera une odeur particulière. Ceci est normal, car la résistance est recouverte d'un film qui la protège de la corrosion.

1. Fonctionnement

Appuyez sur le sélecteur pour régler le temps et la température et démarrer le four. Si vous appuyez sur l'icône marche/arrêt pendant le fonctionnement, le four reviendra en mode veille. Lorsque le temps programmé sera écoulé, vous entendrez un signal sonore et le four reviendra en mode veille.


Fonctions

Vapeur

Si vous appuyez sur cette icône , elle clignotera. Les autres icônes resteront allumées. Sur l'écran, les valeurs affichées par défaut seront 100 °C et 30 minutes. Vous pouvez régler le temps et la température à l'aide du sélecteur. Chaque fois que vous le tournerez, la


température augmentera ou diminuera de 5 °C. La plage de température est comprise entre 90 °C - 100 °C et la plage de temps entre 0:01 et 2:00. Une fois les valeurs réglées, appuyez sur le sélecteur pour démarrer le four. Si, au bout de 5 minutes, vous n'avez pas appuyé sur le sélecteur pour confirmer les valeurs et mettre le four en marche, le four entrera en mode veille. Lorsque la cuisson sera terminée, vous entendrez un bip. L'écran affichera 88:88 et le four passera en mode veille.

Chaleur en bas et en haut


Si vous appuyez sur cette icône , elle clignotera. Les autres icônes resteront allumées. Le temps affiché par défaut à l'écran sera de 30 minutes. Vous pouvez régler le temps à l'aide du sélecteur (de 0:05 à 2:00 heures). Une fois le temps réglé, confirmez en appuyant sur le sélecteur. Réglez ensuite la température en haut (de 120 à 230 °C) ; chaque fois que vous tournerez le bouton, la température augmentera ou diminuera de 5 °C. Appuyez sur le sélecteur pour confirmer le réglage. Ajustez ensuite la température inférieure de la même manière. Lorsque vous confirmerez la température, le four démarrera. Si vous souhaitez régler le temps ou la température pendant la cuisson, appuyez sur le sélecteur. Le four se mettra en pause et vous pourrez effectuer les réglages souhaités.

Lorsque la cuisson sera terminée, vous entendrez un bip. L'écran affichera 88:88 et le four passera en mode veille.

Rôtissage

Si vous appuyez sur cette icône , elle clignotera. Les autres icônes seront allumées. Sur l'écran, les valeurs affichées par défaut seront 180 °C et 30 minutes. Vous pouvez régler le temps et la température à l'aide du sélecteur. Chaque fois que vous le tournerez, la température augmentera ou diminuera de 5 °C. La plage de température est comprise entre 120 °C et 230 °C et la plage de temps entre 0:05 et 2:00. Une fois les valeurs de temps et de température réglées, appuyez sur le sélecteur pour démarrer le four. Si, au bout de 5 minutes, vous n'avez pas appuyé sur le sélecteur pour confirmer les valeurs et mettre le four en marche, le four entrera en mode veille. Lorsque la cuisson sera terminée, vous entendrez un bip. L'écran affichera 88:88 et le four passera en mode veille.


Modes prédéterminés

- Si vous appuyez sur cette icône , elle clignotera. L'écran affichera par défaut d-01 : Chaleur en haut + Chaleur en bas + Convection. Appuyez sur le sélecteur pour confirmer ce mode et régler le temps et la température.
- Si vous n'appuyez pas sur le sélecteur, tournez-le pour sélectionner le mode d-02 : Chaleur en haut + Convection. Appuyez sur le sélecteur pour confirmer ce mode et régler le temps et la température.
- En tournant à nouveau le sélecteur, vous pourrez sélectionner le mode d-03 : Chaleur en haut + Convection + Fonction Rôtissoire. Appuyez sur le sélecteur pour confirmer ce mode et régler le temps et la température.

FRANÇAIS

- En tournant à nouveau le sélecteur, vous pourrez sélectionner le mode d-04 : Chaleur en haut + Fonction Rôtissoire. Appuyez sur le sélecteur pour confirmer ce mode et régler le temps et la température.
- Si vous tournez à nouveau le sélecteur, vous revendriez au premier mode. Le temps affiché par défaut à l'écran sera de 30 minutes. Vous pouvez régler le temps et la température à l'aide du sélecteur. Chaque fois que vous tournerez le sélecteur, la température augmentera ou diminuera de 5 °C. La plage de température est comprise entre 120 et 230 °C et la plage de temps entre 0:05 et 2:00. Une fois les valeurs de temps et de température réglées, appuyez sur le sélecteur pour démarrer le four. Si, au bout de 5 minutes, vous n'avez pas appuyé sur le sélecteur pour confirmer les valeurs et mettre le four en marche, le four entrera en mode veille. Lorsque la cuisson sera terminée, vous entendrez un bip. L'écran affichera 88:88 et le four passera en mode veille.

Friteuse à air

Si vous appuyez sur cette icône  AIR FRY, elle clignotera. Sur l'écran, les valeurs affichées par défaut seront 180 °C et 30 minutes. Vous pouvez régler le temps et la température à l'aide du sélecteur. Chaque fois que vous le tournerez, la température augmentera ou diminuera de 5 °C. La plage de température est comprise entre 120 °C et 230 °C et la plage de temps entre 0:05 et 2:00. Une fois les valeurs de temps et de température réglées, appuyez sur le sélecteur pour démarrer le four.

Si, au bout de 5 minutes, vous n'avez pas appuyé sur le sélecteur pour confirmer les valeurs et mettre le four en marche, le four entrera en mode veille. Lorsque la cuisson sera terminée, vous entendrez un bip. L'écran affichera 88:88 et le four passera en mode veille.

Menus

P-01 : Fermenter

Le temps par défaut est de 30 minutes et la température est de 40 °C. La plage de temps est comprise entre 0:05 et 2:00. Vous pouvez sélectionner trois températures différentes : 35 °C, 40 °C et 45 °C.

P02 : Préchauffer

Sélectionnez la fonction P-02 comme décrit ci-dessus et appuyez sur le sélecteur pour lancer le préchauffage du four. Lorsque le four atteint la bonne température, vous entendrez un signal sonore et l'écran affichera 88:88.

P03 : Décongeler

Le temps par défaut est de 30 minutes et la température est de 60 °C. La plage de temps est comprise entre 0:05 et 2:00. La température ne peut pas être réglée.

P04 : Yaourt

Le temps par défaut est de 8 heures. La température et le temps ne sont pas réglables.

Détartrage**C01 : Détartrage**

Le temps par défaut est de 50 minutes. Il ne peut pas être réglé.

1. Lorsque le four a été utilisé pendant 100 heures, il vous rappellera de le détartre (cette fonction peut être activée à tout moment). L'icône de détartre clignotera sur l'écran.
2. En respectant le rapport 1:8 (mélange de détartre du four : eau), préparez le mélange, remuez-le bien et ajoutez-le au réservoir d'eau. Le mélange doit dépasser le repère MIN du réservoir.
3. Après avoir ajouté le mélange, fermez la porte, sélectionnez la fonction de détartre et confirmez en appuyant sur le sélecteur.
4. Le four commencera un compte à rebours. Lorsqu'il ne restera plus que 20 minutes, il vous rappellera de retirer le contenu du réservoir et de le remplir avec de l'eau propre. Lorsque vous replacerez le réservoir d'eau, le four se mettra en marche. Lorsqu'il ne restera plus que 10 minutes, il vous rappellera de retirer le contenu du réservoir et de le remplir avec de l'eau propre. Lorsque vous replacerez le réservoir d'eau, le four se mettra en marche et vous avertira lorsque la fonction sera terminée.

C02 : Désinfection

Le temps par défaut est de 30 minutes et la température est de 100 °C. La plage de temps est comprise entre 0:01 et 2:00. La température ne peut pas être réglée.

FRANÇAIS

Fonctions des recettes

Code	F-01	F-02	F-03	F-04	F-05
Type d'aliment	Légumes à la vapeur	Riz cuit à la vapeur	Poisson à la vapeur	Crevettes à la vapeur	Crabe à la vapeur
Temps de cuisson (minutes)	16	50	30	15	30
Température (°C)	100	100	100	100	100

Code	F-11	F-12	F-13	F-14	F-15
Type d'aliment	Poulet rôti	Steak rôti	Agneau Rôtissage	Saumon rôti	Cuisses de poulet rôties
Temps de cuisson (minutes)	28	11	35	20	25
Température (°C)	230	230	200	200	220

Code	F-21	F-22	F-23	F-24	F-25
Type d'aliment	Pain moelleux	Pain de blé	Pizza	Cheesecake au yaourt	Gâteau mousseline
Temps de cuisson (minutes)	16	20	23	60	50
Température (°C)	180	180	180	150	150

Code	F-30	F-31	F-32	F-33
Type d'aliment	Hamburger de bœuf	Cacahuètes	Amandes	Noix
Temps de cuisson (minutes)	12	12	10	12
Température (°C)	180	160	140	160

	F-06	F-07	F-08	F-09	F-10
	Œufs à la vapeur	Poulet à la vapeur	Petits pains à la vapeur	Pommes de terre vapeur	Agneau à la vapeur
	18	50	30	50	30
	100	100	100	100	100
	F-16	F-17	F-18	F-19	F-20
	Balaous au four	Pommes de terre au four	Crevettes grillées	Saucisses grillées	Patates douces au four
	20	35	10	10	50
	200	200	180	200	220
	F-26	F-27	F-28	F-29	
	Gâteau au chocolat	Biscuits	Pâte feuilletée	Tartelette aux œufs	
	50	14	32	22	
	150	180	180	180	
	F-34	F-35	F-36	F-37	
	Graines de melon	Noix de cajou	Châtaignes	Yaourt	
	12	12	20	8 h	
	160	160	180	45	

Autres fonctions

Éclairage

Lorsque cette fonction est activée, l'éclairage s'allumera. Lorsque cette fonction est désactivée, l'éclairage s'éteindra.

Sécurité enfants

Lorsque le four est en fonctionnement, vous pouvez activer la sécurité enfants en appuyant longuement sur cette icône. Toutes les icônes seront verrouillées. Pour les déverrouiller, appuyez à nouveau longuement sur cette icône.

Protection de la porte

Si la porte est ouverte, le four ne pourra pas démarrer. Si le four est en marche et que vous ouvrez la porte, la fonction sélectionnée s'arrêtera. Lorsque vous refermerez la porte, le four se remettra automatiquement en marche.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- N'utilisez pas de détergents agressifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre du four, vous risqueriez de l'endommager.
- Débranchez le four lorsque vous nettoyez l'intérieur du four ou que vous changez l'ampoule.
- N'utilisez pas de détergents agressifs ou de grattoirs métalliques pointus pour nettoyer le plateau de four, vous risqueriez d'endommager le revêtement émaillé.
- Ne nettoyez pas le plateau avec un outil métallique ou des matériaux abrasifs, car la surface est recouverte d'un revêtement antiadhésif.
- Nettoyez fréquemment l'intérieur du four. S'il y a de la graisse sur les parois, nettoyez-les avec un chiffon doux et un produit nettoyant non abrasif.
- Il est recommandé d'utiliser de l'eau pure ou distillée pour la cuisson dans le four à vapeur. Si vous utilisez fréquemment l'eau du robinet, du calcaire pourra se former sur les parois intérieures du four.
- Vérifiez régulièrement le réservoir d'eau. Si nécessaire, retirez-le horizontalement.
- Nettoyez le réservoir d'eau soigneusement avec un chiffon doux. Après avoir nettoyé les parois intérieures, installez à nouveau le réservoir d'eau. Une fois la cuisson terminée, retirez l'eau du réservoir.
- Nettoyez fréquemment le joint de la porte du four à l'aide d'un chiffon doux et sec.
- Si le four n'est pas utilisé pendant une longue période, débranchez-le, nettoyez l'intérieur et rangez-le dans un endroit sec où il ne sera pas exposé à des gaz corrosifs.
- En cas de panne, le four ne peut être réparé que par du personnel qualifié. Ne le démontez pas vous-même.

- Ne nettoyez pas la vitre du four avec des produits abrasifs ou avec un grattoir métallique ou pointu, car cela pourrait l'endommager.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur.

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Possibles causes	Solution
Er1 et Er2	L'intérieur du four atteint une température trop élevée.	Éteignez le four, ouvrez la porte et attendez 10 minutes pour que le four refroidisse. Si ce n'est pas le cas, contactez le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
Er7 et Er8	Le conduit de vapeur atteint une température trop élevée.	Veillez contacter le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.
L'écran ne fonctionne pas.	Vérifiez que le four est branché.	Débranchez le four et rebranchez-le.
	L'écran n'est pas suffisamment alimenté.	Veillez contacter le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.
L'éclairage du four ne s'allume pas.	La lumière est endommagée.	Remplacez-la ou contactez le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.
	La lumière n'est pas suffisamment alimentée.	Veillez contacter le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.
Le ventilateur ne fonctionne pas	Le ventilateur n'est pas suffisamment alimenté.	Veillez contacter le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.
Les icônes ne fonctionnent pas.	La carte de circuit imprimé est défectueuse ou endommagée.	Veillez contacter le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.

FRANÇAIS

La vapeur ne sort pas.	Le tube d'eau est bloqué	Veuillez contacter le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.
	Le système de chauffage de l'eau est abîmé.	
	Le système d'entrée d'eau est abîmé	
Le four ne fonctionne pas.	La porte n'est pas fermée correctement	Fermez la porte
	Le détecteur de verrouillage de la porte ne détecte pas que la porte est fermée.	Veuillez contacter le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.
La vapeur sort par la porte du four	La porte n'est pas fermée correctement	Veuillez contacter le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.
	Le joint est endommagé	
	La structure de la porte est endommagée ou mal assemblée.	

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 02237

Produit : Bake&Steam 4000 Combi Gyro Advance

Puissance : 2100-2400 W

Voltage : 220-240 V

Fréquence : 50-60 Hz

La consommation d'énergie en mode « éteint » est de 0,4 W selon les directives de la norme EN 50564:2011 et les règlements européens 1275/2008/CE et 801/2013/CE. Pour ce faire, branchez l'appareil sans effectuer aucune fonction. Le sélecteur de l'appareil a été placé sur la position « éteint ».

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

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

7. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

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

8. GARANTIE ET SAV

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Legende Abbildung 1:

1. Backofen
2. Innerer Hohlraum
3. Wassertank
4. Drehspieß
5. Griff für den Spieß Griller zu entnehmen.
6. Grillrost
7. Backblech
8. Fäustling
9. Tür
10. Fenster
11. Display
12. Bedienfeld
13. Hauptwahlschalter

HINWEIS:

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

2. VOR DEM GEBRAUCH







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






Vollständiger Inhalt



- Backofen
- Backblech
- Grillrost
- Drehspieß
- Griff für den Spieß Griller zu entnehmen.
- Bedienungsanleitung

3. BEDIENUNG

Nachfolgend finden Sie eine detaillierte Tabelle, in der jedes Symbol auf dem Bedienfeld und seine jeweilige Funktion beschrieben wird.

Symbol	Taste	Beschreibung
	Wahlschalter	Drehen Sie den Wahlschalter, um zwischen verschiedenen Funktionen und Rezepten zu wählen. Drücken Sie auf, um den Backofen nach der Auswahl zu starten.
		Wenn Sie die Funktion ausgewählt haben, können Sie den Wahlschalter drehen, um die Zeit und die Temperatur einzustellen (diese beiden Werte können nicht über das Rezeptmenü eingestellt werden).
	Licht	Drücken Sie dieses Symbol, um das Licht einzuschalten. Drücken Sie das Symbol erneut, um es auszuschalten.
	Warnung vor Wasserknappheit	Wenn dieses Symbol blinkt, bedeutet dies, dass der Wasserstand im Tank niedrig ist.
	Menü	Wenn dieses Symbol gedrückt wird, zeigt das Display den Standard-Funktionscode (P-01) an. Sie können den Wahlschalter drehen, um die gewünschte Funktion zu wählen: P-01: Gärung; P-02: Vorheizen; P-03: Abtauen; P-04: Joghurt.
	Menü mit Rezepten	Wenn dieses Symbol gedrückt wird, zeigt das Display den Standardrezeptcode (F-01) an. Sie können den Wähler drehen, um das gewünschte Rezept zu wählen (von F-01 bis F-37).
88:88	Display	Sie zeigt die Uhrzeit und die Temperatur sowie die Funktions-, Modus- und Rezeptcodes an.
	Dampf	Drücken Sie dieses Symbol, um die Dampffunktion zu aktivieren. Stellen Sie mit dem Wahlschalter die Zeit und die Temperatur ein.
	Unter- + Oberhitze	Drücken Sie dieses Symbol, um in den Back- und Gar Modus zu gelangen. Die oberen und unteren Heizelemente können individuell in Temperatur und Zeit eingestellt werden, und diese Einstellungen werden durch Drehen des Hauptfunktionsknopfes vorgenommen.

	<p>Braten</p>	<p>Drücken Sie dieses Symbol, um die Funktion Braten zu aktivieren. Stellen Sie mit dem Wahlschalter die Zeit und die Temperatur ein.</p>
	<p>Standard-Modi</p>	<p>Wenn Sie auf dieses Symbol klicken, wird auf dem Display der Standardmodus code (d-01) angezeigt. Sie können den Wahlschalter drehen, um den gewünschten Modus zu wählen: d-01: Unter-, Oberhitze und Konvektion d-02: Oberhitze + Konvektion d-03: Oberhitze + Konvektion + Drehbratfunktion d-04: Oberhitze + Drehbratfunktion Wenn Sie den Modus ausgewählt haben, wird die Standardzeit angezeigt. Sie können sie mit dem Wahlschalter ändern. Drücken Sie die Wahlschalter, um die gewählte Zeit zu bestätigen. Stellen Sie dann die Temperatur ein. Wenn Sie die gewünschte Temperatur gewählt haben, drücken Sie auf den Wahlschalter. Drücken Sie die Taste erneut, um den Backofen zu starten. Wenn Sie das Symbol Ein/Aus drücken, schaltet sich der Backofen aus.</p>
	<p>Heißluftfritteuse</p>	<p>Drücken Sie dieses Symbol, um die Funktion Heißluftfritteuse zu wählen.</p>
	<p>Zeitverzögerung</p>	<p>Drücken Sie dieses Symbol, um den verzögerten Start zu aktivieren. Die entsprechende Kontrollleuchte blinkt. Die Standardzeit, die auf dem Display angezeigt wird, beträgt 30 Minuten. Sie können die Zeit von 0:30 bis 24:00 mit dem Wahlschalter einstellen (die Zeit wird in 30-Minuten-Schritten erhöht). Wenn Sie die Uhrzeit ausgewählt haben, wählen Sie die gewünschte Funktion. Die entsprechende Kontrollleuchte blinkt. Sie können die Temperatur und die Zeit der Funktion mit dem Wahlschalter auswählen. Das grüne Licht auf dem Wahlschalter leuchtet auf und zeigt damit an, dass der Countdown begonnen hat. Danach leuchtet die Lampe weiß auf und der Backofen startet.</p>
	<p>Entkalkung</p>	<p>Wenn Sie dieses Symbol drücken, wird auf dem Display der Code C-01 angezeigt. Sie können das C-02 auch mit dem Wahlschalter auswählen. C-01: Entkalkung C-02: Hochtemperatur-Desinfektion</p>

	Kinderversicherung	Drücken Sie bei laufendem Backofen auf das Symbol für die Kindersicherung und halten Sie es gedrückt. Das Symbol leuchtet auf und alle anderen Symbole sind blockiert. Um die Sperre zu deaktivieren, halten Sie das Symbol gedrückt.
	Ein/Aus	Wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet, blinkt dieses Symbol. Drücken Sie auf, um den Backofen einzuschalten. Alle Symbole leuchten auf. Wenn Sie bei laufendem Betrieb auf dieses Symbol drücken, schaltet sich der Backofen aus.

1. Erste Nutzung

Wenn der Backofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, ertönt ein Piepton und alle Symbole leuchten auf. Nach drei Sekunden schalten sie sich aus und der Backofen geht in den Standby-Modus über. Wenn Sie 5 Minuten lang keinen Vorgang ausführen, werden alle von Ihnen gewählten Einstellungen gelöscht und der Backofen kehrt in den Standby-Modus zurück. Um den Backofen in diesem Modus zu verlassen, drücken Sie auf das Symbol Ein/Aus.

HINWEIS:


Wenn Sie den Backofen zum ersten Mal benutzen, empfehlen wir Ihnen, ihn 10-15 Minuten vorzuheizen. Wenn Sie ihn zum ersten Mal in Betrieb nehmen, riecht er ein wenig merkwürdig. Das ist normal, denn der Widerstand ist mit einer Schicht überzogen, die ihn vor Korrosion schützt.

2. Bedienung

Drücken Sie die Wahlschalter, um die Zeit und die Temperatur für den Start des Backofens einzustellen. Wenn Sie während des Betriebs die Ein/Aus-Taste drücken, kehrt der Backofen in den Standby-Modus zurück. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und der Ofen kehrt in den Standby-Modus zurück.

Funktionen


Dampf

Wenn Sie dieses Symbol  drücken, blinkt es. Die anderen Symbole bleiben eingeschaltet. Auf dem Display werden standardmäßig die Werte 100°C und 30 Minuten angezeigt. Sie können die Zeit und die Temperatur mit dem Wahlschalter einstellen. Jedes Mal, wenn Sie ihn drehen, steigt oder fällt die Temperatur um 5°C. Der Temperaturbereich ist 90 - 100°C und der Zeitbereich ist 0:01-2:00. Wenn die Werte eingestellt sind, drücken Sie den Wahlschalter, um den Backofen zu starten. Wenn Sie nach 5 Minuten den Wahlschalter nicht gedrückt haben, um die Werte zu bestätigen und den Ofen zu starten, geht der Backofen in


DEUTSCH

den Stand-by-Modus über. Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton. Auf dem Display erscheint 88:88 und der Backofen schaltet in den Standby-Modus.


Unter- + Oberhitze

Wenn Sie dieses Symbol  drücken, blinkt es. Die anderen werden eingeschaltet bleiben. Die Standardzeit, die auf dem Display angezeigt wird, beträgt 30 Minuten. Sie können die Zeit mit dem Wahlschalter einstellen (von 0:05 bis 2:00 Uhr). Sobald die Zeit eingestellt ist, bestätigen Sie sie durch Drücken des Wahlschalters. Als Nächstes stellen Sie die Oberhitze ein (von 120 bis 230 °C); mit jeder Drehung des Knopfes wird die Temperatur um 5 °C erhöht oder verringert. Drücken Sie die Wahlschalter, um die Einstellung zu bestätigen. Stellen Sie dann die Unterhitze auf die gleiche Weise ein. Wenn Sie die Temperatur bestätigen, wird der Backofen gestartet. Wenn Sie die Zeit oder die Temperatur während des Backvorgangs ändern möchten, drücken Sie auf den Wahlschalter. Der Backofen macht eine Pause und Sie können die gewünschten Einstellungen vornehmen. Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton. Auf dem Display erscheint 88:88 und der Backofen schaltet in den Standby-Modus.

Braten


Wenn Sie dieses Symbol  drücken, blinkt es. Die anderen werden auf Sendung sein. Auf dem Display werden standardmäßig die Werte 180°C und 30 Minuten angezeigt. Sie können die Zeit und die Temperatur mit dem Wahlschalter einstellen. Jedes Mal, wenn Sie ihn drehen, steigt oder fällt die Temperatur um 5°C. Der Temperaturbereich beträgt 120-230°C und der Zeitbereich 0:05-2:00. Sobald die Zeit- und Temperaturwerte eingestellt sind, drücken Sie den Wahlschalter, um den Ofen zu starten. Wenn Sie nach 5 Minuten den Wahlschalter nicht gedrückt haben, um die Werte zu bestätigen und den Ofen zu starten, geht der Backofen in den Stand-by-Modus über. Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton. Auf dem Display erscheint 88:88 und der Backofen schaltet in den Standby-Modus.

Standard-Modi

- Wenn dieses Symbol  gedrückt wird, blinkt es. Das Display zeigt standardmäßig d-01 an: Oberhitze + Unterhitze + Konvektion. Drücken Sie den Wahlschalter, um diesen Modus zu bestätigen, damit die Zeit und die Temperatur eingestellt werden können.
- Wenn Sie den Wahlschalter nicht drücken, drehen Sie ihn, um den Modus d-02: Oberhitze + Konvektion zu wählen. Drücken Sie den Wahlschalter, um diesen Modus zu bestätigen, damit die Zeit und die Temperatur eingestellt werden können.
- Durch erneutes Drehen des Wahlschalters können Sie die Betriebsart d-03 wählen: Oberhitze + Konvektion + Drehbratfunktion. Drücken Sie den Wahlschalter, um diesen Modus zu bestätigen, damit die Zeit und die Temperatur eingestellt werden können.
- Wenn Sie den Wahlschalter erneut drehen, können Sie den Modus d-04 wählen: Oberhitze + Drehbratfunktion. Drücken Sie den Wahlschalter, um diesen Modus zu bestätigen, damit die Zeit und die Temperatur eingestellt werden können.

- Wenn Sie den Wahlschalter erneut drehen, kehren Sie zum ersten Modus zurück. Die Standardzeit, die auf dem Display angezeigt wird, beträgt 30 Minuten. Sie können die Zeit und die Temperatur mit dem Wahlschalter einstellen. Bei jeder Drehung erhöht oder verringert sich die Temperatur um 5°C. Der Temperaturbereich beträgt 120-230°C und der Zeitbereich 0:05-2:00. Sobald die Zeit- und Temperaturwerte eingestellt sind, drücken Sie den Wahlschalter, um den Ofen zu starten. Wenn Sie nach 5 Minuten den Wahlschalter nicht gedrückt haben, um die Werte zu bestätigen und den Ofen zu starten, geht der Backofen in den Stand-by-Modus über. Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton. Auf dem Display erscheint 88:88 und der Backofen schaltet in den Standby-Modus.

Heißluftfriteuse

Wenn Sie dieses Symbol  drücken, blinkt es. Auf dem Display werden standardmäßig die Werte 180°C und 30 Minuten angezeigt. Sie können die Zeit und die Temperatur mit dem Wahlschalter einstellen. Jedes Mal, wenn Sie ihn drehen, steigt oder fällt die Temperatur um 5°C. Der Temperaturbereich beträgt 120-230°C und der Zeitbereich 0:05-2:00. Sobald die Zeit- und Temperaturwerte eingestellt sind, drücken Sie den Wahlschalter, um den Ofen zu starten. Wenn Sie nach 5 Minuten den Wahlschalter nicht gedrückt haben, um die Werte zu bestätigen und den Ofen zu starten, geht der Backofen in den Stand-by-Modus über. Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist, ertönt ein Signalton. Auf dem Display erscheint 88:88 und der Backofen schaltet in den Standby-Modus.

Menü

P-01: Gären

Die Standardzeit ist 30 Minuten und die Temperatur beträgt 40°C. Die Zeitspanne beträgt 0:05-2:00. Es können drei verschiedene Temperaturen gewählt werden: 35°C, 40°C, y 45°C.

P02: Vorheizen

Wählen Sie die Funktion P-02 wie oben beschrieben und drücken Sie die Wahlschalter, um das Vorheizen des Backofens zu starten. Wenn der Backofen die richtige Temperatur erreicht hat, ertönt ein Signalton und auf dem Display wird 88:88 angezeigt.

P03: Auftauen

Die Standardzeit ist 30 Minuten und die Temperatur beträgt 60°C. Die Zeitspanne beträgt 0:05-2:00. Die Temperatur kann nicht eingestellt werden.

P04: Joghurt

Die Standardzeit beträgt 8 Stunden. Weder die Temperatur noch die Zeit sind einstellbar.

DEUTSCH

Entkalkung

C01: Entkalkung

Die Standardzeit beträgt 50 Minuten. Sie kann nicht eingestellt werden.

1. Wenn der Backofen feststellt, dass er 100 Stunden lang benutzt wurde, erinnert er den Benutzer daran, das Gerät zu entkalken (diese Funktion kann jederzeit aktiviert werden). Das Entkalkungssymbol blinkt auf dem Display.
2. Stellen Sie die Mischung im Verhältnis 1:8 (Ofenentkalkungsmischung: Wasser) her, rühren Sie sie gut um und geben Sie sie in den Wassertank. Das Gemisch muss die MIN-Marke auf dem Tank überschreiten.
3. Wenn Sie die Mischung eingefüllt haben, schließen Sie die Tür des Behälters und des Backofens, wählen Sie die Entkalkungsfunktion und bestätigen Sie sie durch Drücken des Wahlschalters.
4. Der Backofen startet einen Countdown. Wenn noch 20 Minuten verbleiben, erinnert es Sie daran, den Inhalt des Tanks zu entfernen und ihn mit sauberem Wasser zu füllen. Wenn der Wassertank ausgetauscht wird, startet der Backofen. Wenn noch 10 Minuten verbleiben, erinnert es Sie daran, den Inhalt des Tanks zu entfernen und ihn mit sauberem Wasser zu füllen. Wenn Sie den Wassertank wieder einsetzen, startet der Backofen und warnt Sie, wenn die Funktion beendet ist.

C02: Desinfektion

Die Standardzeit ist 30 Minuten und die Temperatur beträgt 100°C. Die Zeitspanne beträgt 0:01-2:00. Die Temperatur kann nicht eingestellt werden.

Menü mit Rezepten

Code	F-01	F-02	F-03	F-04
Speise	Gedünstetes Gemüse	Gedämpfter Reis	Gedämpfter Fisch	Gedämpfte Garnele
Kochzeit (minuten)	16	50	30	15
Temperatur (°C)	100	100	100	100

	F-05	F-06	F-07	F-08	F-09	F-10
	Gedämpfte Krabbe	Gedämpfte Eier	Gedämpftes Huhn	Gedämpfte Brötchen	Gedämpfte Kartoffeln	Gedämpftes Lammfleisch
	30	18	50	30	50	30
	100	100	100	100	100	100

DEUTSCH

Code	F-11	F-12	F-13	F-14	F-15
Speise	Brathähnchen	Gegrilltes Steak	Gebratenes Lammfleisch	Gegrillter Lachs	Gebratene Hähnchenschenkel
Kochzeit (Minuten)	28	11	35	20	25
Temperatur (°C)	230	230	200	200	220
Code	F-21	F-22	F-23	F-24	
Speise	Biskuit Brot	Weizenbrot	Pizza	Joghurt-Cheesecake	
Kochzeit (minuten)	16	20	23	60	
Temperatur (°C)	180	180	180	150	
Code	F-30	F-31	F-32	F-33	
Speise	Rindfleisch-Burger	Erdnüsse	Mandeln	Nüsse	
Kochzeit (Minuten)	12	12	10	12	
Temperatur (°C)	180	160	140	160	

	F-16	F-17	F-18	F-19	F-20
	Gebackener Makrelenhecht	Gebackene Kartoffeln	Gebackene Garnele	Gebratene Würste	Gebackene Süßkartoffeln
	20	35	10	10	50
	200	200	180	200	220
	F-25	F-26	F-27	F-28	F-29
	Chiffon Kuchen	Schokoladenkuchen	Kekse	Blätterteig	Eier-Törtchen
	50	50	14	32	22
	150	150	180	180	180
	F-34	F-35	F-36	F-37	
	Melonenkerne	Cashewnüsse	Kastanien	Joghurt	
	12	12	20	8 h	
	160	160	180	45	

Andere Funktionen

Licht:

Wenn die Funktion aktiviert ist, leuchtet das Symbol auf. Bei Deaktivierung wird sie ausgeschaltet.

Kinderversicherung:

Wenn der Backofen in Betrieb ist, können Sie die Kinderversicherung aktivieren, indem Sie das Symbol drücken und gedrückt halten. Alle Icons werden gesperrt. Um sie zu entsperren, halten Sie das Symbol erneut gedrückt.

Schutz der Türen:

Bei geöffneter Tür kann der Backofen nicht gestartet werden. Wenn der Backofen in Betrieb ist und die Tür geöffnet wird, wird die gewählte Funktion gestoppt. Wenn die Tür geschlossen wird, schaltet sich der Backofen automatisch wieder ein.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

- Verwenden Sie zum Reinigen des Backofenglases keine scharfen Reinigungsmittel oder scharfe Metallschaber, da es sonst beschädigt werden kann.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Backofens, wenn Sie das Innere des Backofens reinigen oder die Glühbirne wechseln.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Backofens keine scharfen Reinigungsmittel oder Metallschaber, da sonst die Emaillebeschichtung beschädigt werden kann.
- Reinigen Sie das Tablett nicht mit Metallwerkzeugen oder Scheuermitteln, da die Oberfläche mit einer Antihafbeschichtung versehen ist.
- Reinigen Sie das Innere des Backofens regelmäßig. Wenn sich Fett an den Wänden befindet, reinigen Sie es mit einem weichen Tuch und einem nicht scheuernden Reinigungsmittel.
- Es wird empfohlen, für das Dampfgaren reines oder destilliertes Wasser zu verwenden. Wenn Sie häufig Leitungswasser verwenden, bilden sich an den Innenwänden Kalkablagerungen.
- Kontrollieren Sie den Wassertank regelmäßig. Ziehen Sie ihn gegebenenfalls waagrecht heraus.
- Der Wassertank sollte sorgfältig mit einem weichen Tuch gereinigt werden. Nachdem Sie die Innenwände gereinigt haben, setzen Sie den Wassertank wieder an seinen Platz. Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, nehmen Sie das Wasser aus dem Tank.
- Die Dichtung der Backofen muss regelmäßig mit einem weichen, trockenen Tuch gereinigt werden.
- Wenn der Backofen längere Zeit nicht benutzt wird, ziehen Sie den Stecker, reinigen Sie das Innere und lagern Sie ihn an einem trockenen Ort, an dem er keinen korrosiven Gasen ausgesetzt ist.

- Im Falle einer Störung darf der Backofen nur von qualifiziertem Personal repariert werden. Demontieren Sie es nicht selbst.
- Reinigen Sie das Glas des Backofens nicht mit Scheuermitteln oder mit einem Metall- oder scharfen Schaber, da es dadurch beschädigt werden kann.
- Verwenden Sie keine Dampfreiniger.

5. PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Er1 y Er2	Das Innere des Backofens erreicht eine zu hohe Temperatur	Schalten Sie den Backofen aus, öffnen Sie die Tür und warten Sie 10 Minuten, bis der Backofen abgekühlt ist. Sollte dies nicht der Fall sein, wenden Sie sich bitte an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.
Er7 y Er8	Das Dampfrohr erreicht eine zu hohe Temperatur	Bitte wenden Sie sich an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.
Das Display funktioniert nicht	Prüfen Sie, ob der Backofen eingesteckt ist.	Ziehen Sie den Stecker des Backofens aus der Steckdose und stecken Sie ihn wieder ein.
	Das Display wird nicht ausreichend mit Strom versorgt	Bitte wenden Sie sich an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.
Die Backofenbeleuchtung schaltet sich nicht ein	Die Glühlampe ist beschädigt	Ändern Sie es (O wenden Sie sich an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec).
	Lampe erhält nicht genug Strom	Bitte wenden Sie sich an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.

DEUTSCH

Der Ventilator funktioniert nicht	Das Gebläse wird nicht ausreichend mit Strom versorgt	Bitte wenden Sie sich an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.
Die Icons funktionieren nicht	Die Leiterplatte ist fehlerhaft oder beschädigt	Bitte wenden Sie sich an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.
Kein Dampf tritt aus	Die Wasserleitung ist blockiert	Bitte wenden Sie sich an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.
	Heizgerät ist beschädigt	
	Das Wassereinfüllöffnung-System ist beschädigt	
Der Backofen funktioniert nicht	Die Tür ist nicht richtig geschlossen	Tür schließen
	Der Türschlossdetektor erkennt nicht, dass die Tür geschlossen ist.	Bitte wenden Sie sich an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.
Dampf tritt aus der Ofentür aus	Die Tür ist nicht richtig geschlossen	Bitte wenden Sie sich an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.
	Die Dichtung ist beschädigt	
	Die Türstruktur ist beschädigt oder nicht richtig montiert	

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: 02237

Produkt: Bake&Steam 4000 Combi Gyro Advance

Leistung: 2100-2400 W

Spannung: 220-240 V

Frequenz: 50-60 Hz

Die Leistungsaufnahme im „Aus“-Modus beträgt 0,4 W unter Anwendung der Richtlinien der EN 50564:2011 und der europäischen Richtlinien 1275/2008/EG und 801/2013/EG. Zu diesem Zweck wird das Gerät an das Stromnetz angeschlossen, ohne eine Funktion auszuführen. Der Geräteschalter/-regler wurde in der „Aus“-Position verwendet.

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

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

7. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder der Akku gemäß den geltenden Vorschriften getrennt vom Hausmüll entsorgt werden muss.

Wenn dieses Produkt das Ende seiner Nutzungsdauer erreicht hat, sollten Sie die Batterien/Akkus entfernen und es zu einer von den örtlichen Behörden bestimmten Sammelstelle bringen.

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

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

8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. PARTI E COMPONENTI

Legenda della figura 1:

1. Forno
2. Cavità interna
3. Serbatoio dell'acqua
4. Girarrosto
5. Manico per estrarre il girarrosto
6. Griglia
7. Teglia da forno
8. Sportello
9. Finestra
10. Display
11. Pannello di controllo
12. Manopola principale

NOTA:

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

2. PRIMA DELL'USO






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





Contenuto della scatola




- Forno
- Teglia da forno
- Griglia
- Girarrosto
- Manico per estrazione del girarrosto
- Il presente manuale di istruzioni

3. FUNZIONAMENTO

Di seguito è riportata una tabella dettagliata che descrive ogni icona presente sul pannello e la sua rispettiva funzione.

Icona	Tasto	Descrizione
	Manopola	Girare la manopola per scegliere fra varie funzioni e ricette. Premere la manopola per avviare il forno dopo la selezione.
		Una volta selezionata la funzione, è possibile ruotare la manopola per impostare la durata e la temperatura (questi due valori non possono essere impostati nel menù delle ricette).
	Luce	Premere questa icona per accendere la luce. Toccare di nuovo per spegnerla.
	Spia di riempimento dell'acqua	Quando questa icona lampeggia, significa che il livello dell'acqua nel serbatoio è basso.
	Menù	Quando si preme questa icona, sul display viene mostrato il codice della funzione predefinita (P-01). È possibile ruotare la manopola per selezionare la funzione desiderata: P-01: Lievitazione; P-02: Preriscaldare; P-03: Scongelare; P-04: Yogurt.
	Menù delle ricette	Quando si preme questa icona, sul display compare il codice della ricetta predefinita (F-01). È possibile ruotare la manopola per selezionare la ricetta desiderata (da F-01 a F-37).
88:88	Display	Visualizza il tempo e la temperatura, nonché i codici delle funzioni, delle modalità e delle ricette.
	Vapore	Premere questa icona per attivare la funzione Vapore. Con la manopola è possibile regolare il tempo e la temperatura.

	<p>Calore inferiore/ superiore</p>	<p>Premere questa icona per accedere alla modalità di cottura. Le resistenze superiori e inferiori possono essere regolate individualmente per la temperatura e il tempo, ruotando la manopola principale.</p>
	<p>Arrosto</p>	<p>Premere questa icona per attivare la funzione Arrosto. Con la manopola è possibile regolare il tempo e la temperatura.</p>
	<p>Modalità predefinite</p>	<p>Quando si preme questa icona, sul display appare il codice della modalità predefinita (d-01). È possibile ruotare la manopola per selezionare la modalità desiderata: d-01: calore superiore + calore inferiore + convezione d-02: calore superiore + convezione d-03: calore superiore + convezione + arrosto d-04: calore superiore + funzione di girarrosto Una volta selezionata la modalità, viene visualizzata la durata predefinita. È possibile cambiarla con la manopola. Premere la manopola per confermare la durata selezionata. Quindi, impostare la temperatura. Una volta selezionata la temperatura desiderata, premere la manopola. Premerla di nuovo per avviare il forno. Premendo l'icona di Accensione/Spegnimento, il forno si spegne.</p>
<p>AIR FRY</p>	<p>Friggitrice ad aria</p>	<p>Premere questa icona per selezionare la funzione di Friggitrice ad aria.</p>
	<p>Avvio ritardato</p>	<p>Premere questa icona per attivare l'avvio ritardato. La spia luminosa corrispondente inizierà a lampeggiare. La durata predefinita visualizzata sullo schermo è di 30 minuti. Con la manopola è possibile impostare la durata, da 0:30 a 24:00 (la durata aumenta a intervalli di 30 minuti). Dopo aver selezionato la durata, scegliere la funzione desiderata. La spia luminosa corrispondente inizierà a lampeggiare. È possibile scegliere la temperatura e il tempo utilizzando la manopola. La luce verde della manopola si accende, indicando che il conto alla rovescia è iniziato. Al termine, la luce diventa bianca e il forno si avvia.</p>

	Decalcificazione	Se viene premuta questa icona, sul display appare il codice C-01. È possibile selezionare anche il C-02 con la manopola. C-01: Decalcificazione C-02: Disinfezione ad alta temperatura
	Blocco di sicurezza per bambini	Quando il forno è in funzione, tenere premuta l'icona del blocco di sicurezza per bambini. L'icona si accende e si bloccano tutte le altre icone. Per disattivare il blocco, tenere premuta l'icona.
	Accensione/ Spegnimento	Quando il forno è in modalità stand-by, questa icona lampeggia. Premerla per accendere il forno. Tutte le icone lampeggeranno. Se si preme questa icona quando il forno è in funzione, si spegne.

1. Primo uso

Quando il forno viene acceso per la prima volta, viene emesso un segnale acustico e tutte le icone si accendono. Dopo tre secondi, si spengono e il forno entra in modalità stand-by. Se non si esegue alcuna operazione per 5 minuti, tutte le impostazioni selezionate vengono annullate e il forno torna in modalità stand-by. Premere l'icona di Accensione/Spegnimento per far uscire il forno dalla modalità stand-by.

NOTA:


Quando si utilizza il forno per la prima volta, si consiglia di preriscaldarlo per 10-15 minuti. La prima volta che lo si mette in funzione, emette un odore un po' particolare. Questo è normale, perché la resistenza è rivestita da una pellicola che lo protegge dalla corrosione.

2. Funzionamento

Premere la manopola per impostare il tempo e la temperatura affinché il forno si avvii. Se si preme il pulsante di accensione/spengimento mentre il forno è in funzione, questo torna in modalità stand-by. Al termine del tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e il forno torna in modalità stand-by.

Funzioni


Vapore

Se si preme questa icona , lampeggerà. Le altre icone resteranno accese. Sul display, i valori predefiniti che si mostrano di default sono 100°C e 30 minuti. Con la manopola è possibile regolare la durata e la temperatura. Ogni volta che la si gira, la temperatura aumenta o diminuisce di 5°C. L'intervallo di temperatura è 90 - 100°C e l'intervallo di tempo è 0:01-2:00. Una volta impostati i valori, premere la manopola per avviare il forno. Se dopo 5


ITALIANO

minuti non si è premuto la manopola per confermare i valori e avviare il forno, quest'ultimo entrerà in modalità stand-by. Al termine della cottura, viene emesso un segnale acustico. Sul display appare "88:88" e il forno entra in modalità stand-by.


Calore superiore/inferiore

Se si preme questa icona , lampeggerà. Le altre icone resteranno accese. La durata predefinita impostata sullo schermo è di 30 minuti. È possibile regolare la durata con la manopola (da 0:05 a 2:00 ore). Una volta impostata la durata, confermare la selezione premendo la manopola. Quindi, impostare la temperatura del calore superiore (da 120 a 230°C); ad ogni rotazione della manopola, la temperatura aumenta o diminuisce di 5°C. Premere la manopola per confermare la selezione. Quindi regolare allo stesso modo la temperatura del calore inferiore. Quando si conferma la temperatura, il forno si avvia. Se si desidera regolare la durata o la temperatura a metà del processo di cottura, premere la manopola. Il forno entra in pausa e sarà possibile effettuare le regolazioni desiderate. Al termine della cottura, viene emesso un segnale acustico. Sul display appare "88:88" e il forno entra in modalità stand-by.

Arrosto


Se si preme questa icona , lampeggerà. Le altre icone resteranno accese. Sul display, i valori predefiniti che si mostrano di default sono 180°C e 30 minuti. Con la manopola è possibile regolare la durata e la temperatura. Ogni volta che la si gira, la temperatura aumenta o diminuisce di 5°C. L'intervallo di temperatura è 120 - 230°C e l'intervallo di tempo è 0:05-2:00. Una volta impostati i valori, premere la manopola per avviare il forno. Se dopo 5 minuti non si è premuto la manopola per confermare i valori e avviare il forno, quest'ultimo entrerà in modalità stand-by. Al termine della cottura, viene emesso un segnale acustico. Sul display appare "88:88" e il forno entra in modalità stand-by.

Modalità predefinite

- Se si preme questa icona , lampeggerà. Il display mostra di default d-01: calore superiore + calore inferiore + convezione. Premere la manopola per confermare questa modalità e per poter regolare la durata e la temperatura.
- Se non viene premuta la manopola, girarla per selezionare la modalità d-02: calore superiore + convezione. Premere la manopola per confermare questa modalità e per poter regolare la durata e la temperatura.
- Se si gira di nuovo la manopola, è possibile selezionare la modalità d-03: calore superiore + convezione + funzione di girarrosto. Premere la manopola per confermare questa modalità e per poter regolare la durata e la temperatura.
- Se si gira di nuovo la manopola, è possibile selezionare la modalità d-04: calore superiore + funzione di girarrosto. Premere la manopola per confermare questa modalità e per poter regolare la durata e la temperatura.

- Se si gira di nuovo la manopola, il forno torna alla prima modalità. La durata predefinita impostata sullo schermo è di 30 minuti. Con la manopola è possibile regolare la durata e la temperatura. Ogni volta che si gira la manopola, la temperatura aumenta o diminuisce di 5 °C. L'intervallo di temperatura è di 120-230°C e l'intervallo di tempo è di 0:05-2:00. Una volta impostati i valori, premere la manopola per avviare il forno. Se dopo 5 minuti non si è premuto la manopola per confermare i valori e avviare il forno, quest'ultimo entrerà in modalità stand-by. Al termine della cottura, viene emesso un segnale acustico. Sul display appare "88:88" e il forno entra in modalità stand-by.

Friggitrice ad aria

Se si preme questa icona  , lampeggerà. Sul display, i valori predefiniti che si mostrano di default sono 180°C e 30 minuti. Con la manopola è possibile regolare la durata e la temperatura. Ogni volta che la si gira, la temperatura aumenta o diminuisce di 5°C. L'intervallo di temperatura è 120 - 230°C e l'intervallo di tempo è 0:05-2:00. Una volta impostati i valori, premere la manopola per avviare il forno.

Se dopo 5 minuti non si è premuto la manopola per confermare i valori e avviare il forno, quest'ultimo entrerà in modalità stand-by. Al termine della cottura, viene emesso un segnale acustico. Sul display appare "88:88" e il forno entra in modalità stand-by.

Menù

P-01: Fermentazione

La durata predefinita è di 30 minuti e la temperatura è di 40°C. L'intervallo di tempo è 0:05-2:00. È possibile selezionare tre diverse temperature: 35°C, 40°C e 45°C.

P02: Preriscaldamento

Selezionare la funzione P-02 come descritto sopra e premere la manopola per avviare il preriscaldamento del forno. Quando il forno raggiunge la temperatura adeguata, viene emesso un segnale acustico e sul display appare "88:88".

P03: Scongelamento

La durata predefinita è di 30 minuti e la temperatura è di 60°C. L'intervallo di tempo è 0:05-2:00. Non è possibile regolare la temperatura.

P04: Yogurt

La durata predefinita è di 8 ore. Non è possibile regolare né la durata né la temperatura.

Decalcificazione

C01: Decalcificazione

Il tempo predefinito è di 50 minuti. Non lo si può regolare.

1. Quando il forno rileva che è stato utilizzato per 100 ore, ricorda all'utente di decalcificarlo (questa funzione può essere attivata in qualsiasi momento). L'icona di decalcificazione lampeggerà sul display.

ITALIANO

2. Seguendo il rapporto 1:8 (miscela di decalcificazione del forno: acqua): preparare la miscela, mescolarla bene e aggiungerla al serbatoio dell'acqua. La miscela deve superare il segno MIN sul serbatoio.
3. Dopo aver aggiunto la miscela, chiudere lo sportello del serbatoio e del forno, selezionare la funzione di decalcificazione e confermarla premendo la manopola.
4. Il forno avvia un conto alla rovescia. Quando mancano 20 minuti, vi ricorderà di rimuovere il contenuto del serbatoio e di riempirlo con acqua pulita. Quando si posiziona di nuovo il serbatoio dell'acqua, il forno si avvia. Quando mancano 10 minuti, vi ricorderà di rimuovere il contenuto del serbatoio e di riempirlo con acqua pulita. Quando si posiziona di nuovo il serbatoio dell'acqua, il forno si avvia e vi notificherà quando la funzione è terminata.

C02: Disinfezione

La durata predefinita è di 30 minuti e la temperatura è di 100°C. L'intervallo di tempo è 0:01-2:00. Non è possibile regolare la temperatura.

Menù delle ricette

Codice	F-01	F-02	F-03	F-04	F-05
Tipo di cibo	Verdure al vapore	Riso al vapore	Pesce al vapore	Gamberi al vapore	Granchio al vapore
Tempo di cottura (minuti)	16	50	30	15	30
Temperatura (°C)	100	100	100	100	100

Codice	F-11	F-12	F-13	F-14	F-15
Tipo di cibo	Pollo arrosto	Bistecca alla griglia	Agnello Arrosto	Salmone arrosto	Cosce di pollo arrosto
Tempo di cottura (minuti)	28	11	35	20	25
Temperatura (°C)	230	230	200	200	220

	F-06	F-07	F-08	F-09	F-10
	Uova al vapore	Pollo al vapore	Panini al vapore	Patate al vapore	Agnello al vapore
	18	50	30	50	30
	100	100	100	100	100
	F-16	F-17	F-18	F-19	F-20
	Luccio al forno	Patate arrosto	Gamberi al forno	Salsicce arrostate	Patate dolci al forno
	20	35	10	10	50
	200	200	180	200	220

ITALIANO

Codice	F-21	F-22	F-23	F-24	F-25
Tipo di cibo	Pan brioche	Pane di grano	Pizza	Cheesecake allo yogurt	Chiffon Cake
Tempo di cottura (minuti)	16	20	23	60	50
Temperatura (°C)	180	180	180	150	150

Codice	F-30	F-31	F-32	F-33	F-34
Tipo di cibo	Hamburger di manzo	Arachidi	Mandorle	Noci	Semi di melone
Tempo di cottura (minuti)	12	12	10	12	12
Temperatura (°C)	180	160	140	160	160

Altre funzioni

Luce:

Quando la funzione è attivata, l'icona si accende. Quando viene disattivata, si spegne.

Blocco di sicurezza per bambini:

Quando il forno è in funzione, attivare il blocco di sicurezza per bambini tenendo premuta l'icona. Tutte le icone verranno bloccate. Per sbloccarle, premere di nuovo l'icona.

Protezione dello sportello:

Se lo sportello è aperto, il forno non può essere avviato. Se il forno è in funzione e si apre lo sportello, la funzione selezionata si interrompe. Quando lo sportello viene chiuso, il forno funzionerà di nuovo automaticamente.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Non utilizzare detersivi forti o raschietti metallici affilati per pulire il vetro del forno, altrimenti si rischia di danneggiarlo.
- Scollegare il forno quando si pulisce l'interno del forno o quando si cambia la lampadina.

	F-26	F-27	F-28	F-29
	Torta al cioccolato	Biscotti	Pasta sfoglia	Crostata all'uovo
	50	14	32	22
	150	180	180	180
	F-35	F-36	F-37	
	Anacardi	Castagne	Yogurt	
	12	20	8 h	
	160	180	45	

ITALIANO

- Non utilizzare detergenti forti o raschietti metallici affilati per pulire la teglia del forno, altrimenti si rischia di danneggiarne il rivestimento.
- Non pulire la teglia con utensili metallici o materiali abrasivi, poiché la superficie ha un rivestimento antiaderente.
- Pulire frequentemente l'interno del forno. Se le pareti sono sporche di grasso, pulirle con un panno morbido e un detergente non abrasivo.
- Si consiglia di utilizzare acqua pura o distillata per cucinare con il forno a vapore. Se si utilizza spesso l'acqua del rubinetto, sulle pareti interne si può formare del calcare.
- Controllare periodicamente il serbatoio dell'acqua. Se necessario, estrarlo in orizzontale.
- Il serbatoio dell'acqua deve essere pulito con cura usando un panno morbido. Dopo averlo pulito le pareti interne del forno, installare di nuovo il serbatoio dell'acqua. Al termine della cottura, rimuovere l'acqua dal serbatoio.
- La guarnizione della porta del forno deve essere pulita frequentemente con un panno morbido e asciutto.
- Se il forno non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, scollegarlo, pulirne l'interno e conservarlo in un luogo asciutto dove non sia esposto a gas corrosivi.
- In caso di guasto, il forno può essere riparato solo da personale qualificato. Non smontarlo da soli.
- Non pulire il vetro del forno con prodotti abrasivi o con un raschietto metallico o affilato per non danneggiarlo.
- Non utilizzare pulitori a vapore.

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibili cause	Soluzione
Er1 e Er2	L'interno del forno raggiunge una temperatura troppo alta	Spegnere, aprire lo sportello e attendere 10 minuti affinché il forno si raffreddi. Se non si raffredda, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
Er7 e Er8	L'evaporatore raggiunge una temperatura troppo elevata	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
Il display non funziona.	Verificare che il forno sia collegato alla presa di corrente	Scollegare l'apparecchio e collegarlo di nuovo.
	Il display non riceve abbastanza energia	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

La luce del forno non si accende	La lampadina è danneggiata	Cambiarla
	La lampadina non riceve abbastanza energia	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
La ventola non funziona.	La ventola non riceve abbastanza energia	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
Le icone non funzionano	Il circuito stampato è difettoso o danneggiato	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
Non esce vapore	Il tubo dell'acqua è bloccato	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
	Il riscaldatore è danneggiato	
	Il sistema di entrata dell'acqua è danneggiato	
Il forno non funziona	Lo sportello non è chiuso correttamente	Chiudere lo sportello
	Il rilevatore di blocco dello sportello non rileva la chiusura dello sportello.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
Il vapore fuoriesce dallo sportello del forno	Lo sportello non è chiuso correttamente	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
	La guarnizione è danneggiata	
	La struttura dello sportello è danneggiata o non correttamente assemblata	

6. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 02237

Prodotto: Bake&Steam 4000 Combi Gyro Advance

Potenza: 2100-2400 W

Tensione: 220-240 V

Frequenza: 50-60 Hz

Il consumo energetico in stato di spegnimento è di 0,4 W secondo le linee guida della norma EN 50564:2011 e le normative europee 1275/2008/CE e 801/2013/CE. A tal fine,

ITALIANO

L'apparecchio viene collegato alla rete elettrica senza svolgere alcuna funzione. Il comando di alimentazione dell'apparecchio è in posizione di spegnimento.

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

Fabbricato in Cina | Progettato in Spagna

7. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Questo simbolo indica che, in conformità con le normative vigenti, il prodotto e/o le pile/batterie devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici.

Quando questo prodotto raggiunge la fine della sua vita utile, è necessario rimuovere le pile/batterie/accumulatori e portarlo in un punto di raccolta designato dalle autorità locali.

Per informazioni dettagliate su come smaltire correttamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche e/o le pile/batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali. Il rispetto di queste linee guida aiuterà a proteggere l'ambiente.

8. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

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

9. COPYRIGHT

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Forno
2. Cavidade interior
3. Depósito de água
4. Espeto
5. Pega para extrair o espeto
6. Grelhador
7. Bandeja para forno
8. Porta
9. Janela de visualização
10. Ecrã
11. Painel de controlo
12. Seletor principal

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR








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







Conteúdo da caixa

- Mini-forno
- Bandeja para forno
- Grelha
- Espeto
- Pega para extrair o espeto
- Manual do utilizador

3. FUNCIONAMENTO

Abaixo encontra-se uma tabela detalhada que descreve cada ícone do painel e a sua respetiva função.

Ícone	Botão	Descrição
	Seletor	Rode o seletor para escolher entre diferentes funções e receitas. Pressione para iniciar o forno após a seleção.
		Depois de ter selecionado a função, pode rodar o seletor para definir o tempo e a temperatura (estes dois valores não podem ser definidos no menu de receitas predefinidas).
	Luz	Toque neste ícone para acender a luz. Toque novamente para a desligar.
	Falta de água	Quando este ícone piscar, significa que o nível de água no depósito está baixo.
	Menu	Quando este ícone for premido, o ecrã mostrará o código de função predefinido (P-01). Pode rodar o seletor para selecionar a função pretendida: P-01: Fermentar; P-02: Pré-aquecer; P-03: Descongelar; P-04: logurte.
	Receitas predefinidas	Quando este ícone for premido, o ecrã mostrará o código de função predefinido (F-01). Pode rodar o seletor para selecionar a receita desejada (de F-01 a F-37).
88:88	Ecrã	Mostra o tempo e a temperatura, bem como os códigos de função, modo e receitas predefinidas.
	Vapor	Toque neste ícone para ativar a função Vapor. Utilize o seletor para definir o tempo e a temperatura.
	Resistência inferior/superior	Toque neste ícone para entrar no modo de cozedura no forno. As resistências superior e inferior podem ser reguladas individualmente em termos de temperatura e de tempo, e estas regulações são efetuadas rodando seletor.
	Assados	Toque neste ícone para ativar a função Assar. Utilize o seletor para definir o tempo e a temperatura.

	Modos predefinidos	<p>Quando tocar neste ícone, o ecrã mostrará o código do modo predefinido (d-01). Pode rodar o seletor para selecionar o modo pretendido:</p> <p>d-01: Resistência superior + Resistência inferior + Convecção d-02: Resistência superior + Convecção d-03: Resistência superior + Convecção + Espeto rotativo d-04: Resistência superior + Espeto rotativo</p> <p>Após ter selecionado o modo, será mostrado o tempo predefinido. Pode alterá-lo utilizando o seletor. Pressione o seletor para confirmar o tempo selecionado. Em seguida, defina a temperatura. Quando tiver selecionado a temperatura desejada, pressione o seletor. Pressione novamente para iniciar o forno. Se tocar no ícone Ligar/Desligar, o forno desligar-se-á.</p>
	Fritadeira de ar	Toque neste ícone para selecionar a função Fritadeira de ar.
	Início retardado	<p>Toque neste ícone para ativar o início retardado. O indicador correspondente piscará. O tempo predefinido que será apresentado no ecrã é de 30 minutos. Pode definir o tempo de 0:30 min a 24:00 h utilizando o seletor (aumentará em intervalos de 30 minutos). Quando tiver selecionado o tempo, escolha a função pretendida. O indicador correspondente piscará. Pode escolher a temperatura e o tempo da função utilizando o seletor. O indicador verde do seletor acender-se-á, indicando que a contagem decrescente começou. Quando terminar, o indicador ficará branco e o forno começará a funcionar.</p>
	Descalcificação	<p>Se tocar neste ícone, o ecrã apresentará o código C-01. Também é possível selecionar o C-02 utilizando o seletor.</p> <p>C-01: Descalcificação C-02: Desinfecção a alta temperatura</p>
	Bloqueio de segurança para crianças	Quando o forno estiver a funcionar, mantenha premido o ícone Bloqueio de segurança para crianças. O ícone acender-se-á e todos os outros ícones ficarão bloqueados. Para desativar o bloqueio, mantenha premido o ícone.
	Ligar/Desligar	Quando o forno estiver no modo standby, este ícone ficará intermitente. Toque para ligar o forno. Todos os ícones acender-se-ão. Se tocar neste ícone quando o forno estiver a funcionar, este desligar-se-á.

ITALIANO

1. Primeira utilização

Quando o forno for ligado pela primeira vez, soará um sinal sonoro e todos os ícones acender-se-ão. Após 3 segundos, desligar-se-ão e o forno entrará no modo standby. Se não efetuar qualquer operação durante 5 minutos, todas as definições que selecionou serão anuladas e o forno voltará ao modo standby. Toque no ícone Ligar/Desligar para tirar o forno do modo standby.

NOTA:


Quando utilizar o forno pela primeira vez, recomenda-se que o pré-aqueça durante 10-15 minutos. A primeira vez que se liga o aparelho, este emite um cheiro ligeiramente estranho. Isto é normal, porque a resistência está revestida com uma película que a protege da corrosão.

2. Funcionamento


Prima o seletor para definir o tempo e a temperatura de início do forno. Se tocar no ícone Ligar/Desligar durante o funcionamento, o forno regressará ao modo standby. Quando o tempo definido terminar, soará um sinal sonoro e o forno regressará ao modo standby.

Funções

Vapor


Se tocar  , este piscará. Os outros ícones permanecerão acesos. No ecrã, os valores predefinidos a apresentar são 100 °C e 30 minutos. Utilize o seletor para definir o tempo e a temperatura. Cada vez que o rodar, a temperatura aumentará ou diminuirá 5 °C. O intervalo de temperatura é de 90 °C - 100 °C e o intervalo de tempo é de 0:01-2:00. Uma vez definidos os valores, pressione o seletor para ligar o forno. Se, após 5 minutos, não tiver premido o seletor para confirmar os valores e ligar o forno, este entrará no modo standby. Quando a cozedura estiver concluída, soará um sinal sonoro. O ecrã mostrará 88:88 e o forno entrará no modo standby.

Resistência inferior/superior


Se tocar  , este piscará. Os outros ícones permanecerão acesos. O tempo predefinido que será apresentado no ecrã é de 30 minutos. Pode definir o tempo com o seletor (de 0:05 a 2:00 h). Uma vez definido, confirme-o pressionando o seletor. Em seguida, defina a temperatura máxima de aquecimento (de 120 °C a 230 °C); cada vez que rodar o seletor a temperatura aumentará ou diminuirá 5 °C. Pressione o seletor para confirmar. Em seguida, ajuste a temperatura de aquecimento inferior da mesma forma. Quando confirmar a temperatura, o forno começará a funcionar. Se desejar ajustar o tempo ou a temperatura a meio do processo de cozedura, pressione o seletor. O forno entrará em pausa e poderá efetuar as definições pretendidas.

Quando a cozedura estiver concluída, soará um sinal sonoro. O ecrã mostrará 88:88 e o forno entrará no modo standby.


Assados

Se tocar , este piscará. Os outros estarão acesos. No ecrã, os valores predefinidos a mostrar são 180 °C e 30 minutos. Utilize o seletor para definir o tempo e a temperatura. Cada vez que o rodar, a temperatura aumentará ou diminuirá 5 °C. O intervalo de temperatura é de 120 °C-230 °C e o intervalo de tempo é de 0:05-2:00. Uma vez definidos os valores de tempo e temperatura, pressione o seletor para ligar o forno. Se, após 5 minutos, não tiver premido o seletor para confirmar os valores e ligar o forno, este entrará no modo standby. Quando a cozedura estiver concluída, soará um sinal sonoro. O ecrã mostrará 88:88 e o forno entrará no modo standby.

Modos predefinidos

- Se tocar , este piscará. O ecrã mostrará a predefinição d-01: Aquecimento superior + Aquecimento inferior + Convecção. Pressione o seletor para confirmar este modo, para que o tempo e a temperatura possam ser definidos.
- Se não pressionar o seletor, rode-o para selecionar o modo d-02: Aquecimento superior + Convecção. Pressione o seletor para confirmar este modo, para que o tempo e a temperatura possam ser definidos.
- Ao rodar novamente o seletor, pode selecionar o modo d-03: Aquecimento superior + Convecção + Função Espeto rotativo. Pressione o seletor para confirmar este modo, para que o tempo e a temperatura possam ser definidos.
- Ao rodar novamente o seletor, pode selecionar o modo d-04: Aquecimento superior + Função Espeto rotativo. Pressione o seletor para confirmar este modo, para que o tempo e a temperatura possam ser definidos.
- Se voltar a rodar o seletor, regressará ao primeiro modo. O tempo predefinido que será apresentado no ecrã é de 30 minutos. Utilize o seletor para definir o tempo e a temperatura. Cada vez que o rodar, a temperatura aumentará/diminuirá em 5 °C. O intervalo de temperatura é de 120 °C - 230 °C e o intervalo de tempo é de 0:05-2:00. Uma vez definidos os valores de tempo e temperatura, pressione o seletor para ligar o forno. Se, após 5 minutos, não tiver premido o seletor para confirmar os valores e ligar o forno, este entrará no modo standby. Quando a cozedura estiver concluída, soará um sinal sonoro. O ecrã mostrará 88:88 e o forno entrará no modo standby.

Fritadeira de ar

Se tocar , este piscará. No ecrã, os valores predefinidos a mostrar são 180 °C e 30 minutos. Utilize o seletor para definir o tempo e a temperatura. Cada vez que o rodar, a temperatura aumentará ou diminuirá 5 °C. O intervalo de temperatura é de 120 °C-230 °C e o intervalo de tempo é de 0:05-2:00. Uma vez definidos os valores de tempo e temperatura, pressione o seletor para ligar o forno.

ITALIANO

Se, após 5 minutos, não tiver premido o seletor para confirmar os valores e ligar o forno, este entrará no modo standby. Quando a cozedura estiver concluída, soará um sinal sonoro. O ecrã mostrará 88:88 e o forno entrará no modo standby.

Menu

P-01: Fermentar

O tempo predefinido é de 30 minutos e a temperatura é de 40 °C. O intervalo de tempo é de 0:05-2:00. Podem ser selecionadas 3 temperaturas diferentes: 35 °C, 40 °C e 45 °C.

P02: Pré-aquecer

Selecione a função P-02 como descrito acima e pressione o seletor para iniciar o pré-aquecimento do forno. Quando o forno atingir a temperatura correta, soará um sinal sonoro e o ecrã mostrará 88:88.

P03: Descongelar

O tempo predefinido é de 30 minutos e a temperatura é de 60 °C. O intervalo de tempo é de 0:05-2:00. Não é possível ajustar a temperatura.

P04: Iogurte

O tempo predefinido é de 8 horas. A temperatura e o tempo não são ajustáveis.

Descalcificação

C01: Descalcificação

O tempo predefinido é de 50 minutos. Não pode ser ajustado.

1. Quando o forno detetar que foi utilizado durante 100 horas, lembrará o utilizador de descalcificar (esta função pode ser ativada a qualquer momento). O ícone Descalcificação desaparecerá do ecrã.
2. Seguindo a proporção 1:8 (mistura de descalcificação do forno: água), faça a mistura, mexa bem e adicione-a ao depósito de água. A mistura deve ultrapassar a marca MIN no depósito.
3. Depois de ter adicionado a mistura, feche a tampa do depósito e a porta do forno, selecione a função Descalcificação e confirme-a pressionando o seletor.
4. O forno começará uma contagem decrescente. Quando faltarem 20 minutos para o fim do período de tempo, o sistema lembra-o de retirar o conteúdo do depósito e de o encher com água limpa. Quando colocar novamente o depósito de água, o forno começará a funcionar. Quando faltarem 10 minutos para o fim do período de tempo, o sistema lembra-o de retirar o conteúdo do depósito e de o encher com água limpa. Quando colocar novamente o depósito de água, o forno começará a funcionar e avisa-o quando a função estiver concluída.

C02: Desinfecção

O tempo predefinido é de 30 minutos e a temperatura é de 100 °C. O intervalo de tempo é de 0:01-2:00. Não é possível ajustar a temperatura.

ITALIANO
Receitas predefinidas

Código	F-01	F-02	F-03	F-04	F-05
Tipo de comida	Legumes ao vapor	Arroz ao vapor	Peixe a vapor	Gambas a vapor	Caranguejo a vapor
Tempo de cozedura (minutos)	16	50	30	15	30
Temperatura (°C)	100	100	100	100	100

Código	F-11	F-12	F-13	F-14	F-15
Tipo de comida	Frango assado	Bife assado	Cordeiro assado	Salmão assado	Coxa de frango assada
Tempo de cozedura (minutos)	28	11	35	20	25
Temperatura (°C)	230	230	200	200	220

Código	F-21	F-22	F-23	F-24	F-25
Tipo de comida	Pão esponjoso (estilo Hokkaido)	Pão de trigo	Pizza	Cheesecake de iogurte	Bolo Chiffon
Tempo de cozedura (minutos)	16	20	23	60	50
Temperatura (°C)	180	180	180	150	150

Código	F-30	F-31	F-32
Tipo de comida	Hambúrguer de carne de vaca	Amendoins	Bolachas de amêndoas
Tempo de cozedura (minutos)	12	12	10
Temperatura (°C)	180	160	140

ITALIANO

	F-06	F-07	F-08	F-09	F-10
	Ovos a vapor	Frango a vapor	Pãezinhos cozidos a vapor (estilo Mantou)	Batatas cozidas a vapor	Borrego cozido a vapor
	18	50	30	50	30
	100	100	100	100	100
	F-16	F-17	F-18	F-19	F-20
	Lúcio no forno	Batatas assadas	Gambas no forno	Salsichas assadas	Batata-doce ao forno
	20	35	10	10	50
	200	200	180	200	220
	F-26	F-27	F-28	F-29	
	Bolo de chocolate	Bolachas	Massa folhada	Tartelete de ovos	
	50	14	32	22	
	150	180	180	180	
	F-33	F-34	F-35	F-36	F-37
	Nozes	Sementes de melão	Castanhas de caju	Castanhas	logurte
	12	12	12	20	8 h
	160	160	160	180	45

OUTRAS FUNÇÕES

Luz

Quando a função for ativada, o ícone acender-se-á. Quando desativada, será desligada.

Bloqueio de segurança para crianças

Quando o forno estiver a funcionar, mantenha premido o ícone Bloqueio de segurança para crianças. Todos os ícones serão bloqueados. Para desativar o bloqueio, mantenha premido o ícone.

Proteção da porta

Se a porta estiver aberta, o forno não poderá ser ligado. Se o forno estiver a funcionar e a porta for aberta, a função selecionada parará. Quando a porta for fechada, o forno ligar-se-á automaticamente.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Não utilize detergentes fortes ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro do forno, caso contrário poderá danificá-lo.
- Desligue o forno quando limpar o interior do forno ou mudar a lâmpada.
- Não utilize detergentes fortes ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro do forno, caso contrário poderá danificá-lo.
- Não limpe a bandeja com uma ferramenta de metal ou materiais abrasivos, uma vez que a superfície tem um revestimento antiaderente.
- Limpe frequentemente o interior do forno. Se houver gordura nas paredes, limpe-a com um pano macio e um produto de limpeza não abrasivo.
- Recomenda-se a utilização de água pura ou destilada para cozinhar no forno a vapor. Se utilizar frequentemente água da torneira, formar-se-á calcário nas paredes interiores.
- Verifique periodicamente o depósito de água. Se necessário, puxe para fora na horizontal.
- O depósito de água deve ser limpo cuidadosamente com um pano macio. Depois de limpar a parede interior, instale novamente o depósito de água na sua posição. Quando terminar de cozinhar, retire a água do depósito.
- A superfície de vedação da porta do forno deve ser limpa frequentemente com um pano macio e seco.
- Se o forno não for utilizado durante um longo período de tempo, desligue-o da tomada, limpe o interior e guarde-o num local seco onde não fique exposto a gases corrosivos.
- Em caso de avaria, o forno só pode ser reparado por pessoal qualificado. Não o desmonte você mesmo.
- Não limpe o vidro do forno com produtos abrasivos ou com uma espátula metálica ou afiada, pois isso pode danificá-lo.
- Não utilize máquinas de limpeza a vapor.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possíveis causas	Solução
ER1 e ER2	O interior do forno atinge uma temperatura demasiado elevada.	Desligue o forno, abra a porta e aguarde 10 minutos para que o forno arrefeça. Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
ER7 e ER8	O vaporizador atinge uma temperatura demasiado elevada.	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
O ecrã não funciona.	Verifique se o forno está ligado à corrente elétrica.	Desconecte o aparelho da corrente e volte a conectá-lo.
	O ecrã não está a receber energia suficiente.	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
A luz do forno não liga.	A lâmpada está danificada.	Substitua-a ou contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
	A lâmpada não está a receber energia suficiente.	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
A ventoinha não funciona.	A ventoinha não está a receber energia suficiente.	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
Os ícones não funcionam.	A placa de circuito impresso está defeituosa ou danificada.	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
Não sai vapor.	O tubo de água está bloqueado.	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
	O sistema de aquecimento está danificado.	
	O sistema de entrada de água está danificado	

ITALIANO

O forno não funciona.	A porta não está devidamente fechada.	Feche a porta.
	O detetor de fecho da porta não deteta que a porta está fechada.	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
O vapor sai pela porta do forno.	A porta não está devidamente fechada.	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
	O vedante está danificado.	
	A estrutura da porta está danificada ou não está corretamente montada	

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência: 02237

Produto: Bake&Steam 4000 Combi Gyro Advance

Potência: 2100-2400 W

Tensão: 220-240 V

Frequência: 50-60 Hz

O consumo de potência no modo Desligado é 0,4 W utilizando as diretrizes da norma EN 50564:2011 e os regulamentos europeus 1275/2008/CE e 801/2013/CE. Para este efeito, o aparelho é ligado à rede sem executar qualquer função. O interruptor/seletor do aparelho ficou na posição Desligado.

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

Fabricado na China | Desenhado em Espanha

7. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS



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

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

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

8. GARANTIA E SAT

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Legende figuur 1:

1. Oven
2. Binnen holte
3. Waterreservoir
4. Draaispit
5. Handgreep om het draaispit uit de oven te halen
6. Rooster
7. Bakplaat
8. Deur
9. Venster
10. Display
11. Bedieningspaneel
12. Keuzeschakelaar

OPMERKING:

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

2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT







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

Inhoud van de doos







- Oven
- Bakplaat
- Rooster
- Draaispit
- Handgreep om het draaispit uit de oven te halen
- Handleiding

3. WERKING

Hieronder vindt u een gedetailleerde tabel met een beschrijving van elk icoon op het display en de bijbehorende functie.

Icoon	Stop/annuleren	Beschrijving
	Keuzeschakelaar	Draai aan de keuzeschakelaar om te kiezen tussen verschillende functies en recepten. Druk op om de oven te starten na selectie.
		Zodra u de functie heeft geselecteerd, kunt u aan de keuzeschakelaar draaien om de tijd en temperatuur in te stellen (deze twee waarden kunnen niet worden ingesteld in het receptenmenu).
	Licht	Druk op dit icoon om het licht aan te doen. Druk er nogmaals op om het uit te schakelen.
	Waarschuwing watertekort	Als dit icoon knippert, betekent dit dat het waterniveau in het reservoir laag is.
	Menu	Wanneer dit icoon wordt ingedrukt, geeft het display de standaard functiecode (P-01) weer. U kunt de keuzeschakelaar draaien om de gewenste functie te selecteren: P-01: Gisting; P-02: Voorverwarmen; P-03: Ontdooien; P-04: Yoghurt.
	Recepten menu	Als dit icoon wordt ingedrukt, toont het display de code van het standaard recept (F-01). U kunt de keuzeschakelaar draaien om het gewenste recept te selecteren (van F-01 tot F-37).
88:88	Display	Het geeft de tijd en temperatuur, functie, modus en receptcodes weer.
	Stoom	Druk op dit icoon om de stoomfunctie te activeren. Gebruik de keuzeschakelaar om de tijd en temperatuur in te stellen.
	Warmte boven- en onderin	Druk op dit icoon om de bak en kookmodus te openen. De bovenste en onderste verwarmingselementen kunnen afzonderlijk worden ingesteld voor temperatuur en tijd, en deze aanpassingen worden gemaakt door aan de hoofdfunctieknop te draaien.

NEDERLANDS

	Grillen	Druk op dit icoon om de functie Braden te activeren. Gebruik de keuzeschakelaar om de tijd en temperatuur in te stellen.
	Standaard modi	Als u op dit icoon drukt, toont het display de code van de standaardmodus (d-01). U kunt de keuzeschakelaar draaien om de gewenste modus te selecteren: d-01: Warmte boven- en onderin + convectie d-02: Warmte bovenin + convectie d-03: Warmte bovenin + convectie + roterende braadfunctie d-04: Warmte bovenin + roterende braadfunctie Wanneer u de modus heeft geselecteerd, wordt de standaardtijd weergegeven. U kunt het wijzigen met de keuzeschakelaar. Druk op de keuzeschakelaar om de geselecteerde tijd te bevestigen. Pas vervolgens de temperatuur aan. Druk op de keuzeschakelaar wanneer u de gewenste temperatuur heeft geselecteerd. Druk er nogmaals op om de oven te starten. Als u op het icoon Aan/Uit drukt, wordt de oven uitgeschakeld.
	Airfryer	Druk op dit icoon om de Airfryer functie te selecteren.
	Uitgestelde start	Druk op dit icoon om uitgestelde start te activeren. Het overeenkomstige indicatielampje knippert. De standaardtijd die wordt weergegeven op het display is 30 minuten. U kunt de tijd instellen van 0:30 tot 24:00 met de keuzeschakelaar (de tijd loopt op in intervallen van 30 minuten). Wanneer u de tijd heeft geselecteerd, kiest u de functie die u wilt. Het overeenkomstige indicatielampje knippert. U kunt de temperatuur en tijd van de functie kiezen met de keuzeschakelaar. Het groene lampje op de keuzeschakelaar gaat branden om aan te geven dat het aftellen is begonnen. Als het klaar is, wordt het lampje wit en start de oven.
	Ontkalken	Als u op dit icoon drukt, wordt de code C-01 weergegeven. U kunt de C-02 ook selecteren met de keuzeschakelaar. C-01: Ontkalken C-02: Desinfectie bij hoge temperatuur
	Kinderbeveiliging	Houd het icoon van het kinderslot ingedrukt wanneer de oven draait. Het icoon licht op en alle andere iconen worden geblokkeerd. Houd het icoon ingedrukt om de vergrendeling uit te schakelen.

	<p>Aan/uit</p>	<p>Wanneer de oven in stand-by staat, knippert dit icoon. Druk op om de oven aan te zetten. Alle iconen lichten op. Als u op dit icoon drukt terwijl de oven in werking is, wordt hij uitgeschakeld.</p>
---	----------------	--

1. Eerste gebruik

Wanneer de oven voor het eerst wordt ingeschakeld, klinkt er een pieptoon en lichten alle iconen op. Na drie seconden worden ze uitgeschakeld en schakelt de oven over naar de stand-by modus. Als u gedurende 5 minuten geen handeling uitvoert, worden alle geselecteerde instellingen geannuleerd en keert de oven terug naar de stand-by modus. Druk op het icoon Aan/Uit om de oven uit deze modus te halen.

OPMERKING:


Als u de oven voor het eerst gebruikt, raden we u aan om hem 10-15 minuten voor te verwarmen. De eerste keer dat u hem start, verspreidt hij een ietwat vreemde geur. Dit is normaal, want de weerstand is voorzien van een laagje dat hem beschermt tegen corrosie.

2. Werking


Druk op de keuzeschakelaar om de tijd en temperatuur in te stellen waarop de oven moet starten. Als u tijdens de werking op de aan/uit knop drukt, keert de oven terug naar de stand-by modus. Als de ingestelde tijd voorbij is, klinkt er een pieptoon en keert de oven terug naar de stand-by modus.

Funcities

Stoom

Als u op dit icoon  drukt, knippert het. De andere iconen blijven branden. Op het display zijn de standaardwaarden 100°C en 30 minuten. U kunt de tijd en temperatuur instellen met de keuzeschakelaar. Telkens als u eraan draait, zal de temperatuur met 5°C stijgen of dalen. Het temperatuurbereik is 90 - 100°C en het tijdbereik is 0:01-2:00. Zodra de waarden zijn ingesteld, drukt u op de keuzeschakelaar om de oven te starten. Als u na 5 minuten niet op de keuzeknop heeft gedrukt om de waarden te bevestigen en de oven te starten, gaat de oven naar de stand-by modus. Als het bakken klaar is, klinkt er een pieptoon. Op het display verschijnt 88:88 en de oven gaat naar de stand-by modus.


Warmte boven- en onderin

Als u op dit icoon  drukt, knippert het. De anderen iconen blijven aan. De standaardtijd die wordt weergegeven op het display is 30 minuten. U kunt de tijd instellen met de keuzeschakelaar (van 0:05 tot 2:00 uur). Bevestig de ingestelde tijd door op de keuzeschakelaar te drukken. Stel vervolgens de bovenste verwarmingstemperatuur in (van 120 tot 230°C); elke keer dat u aan de knop draait, zal de temperatuur met 5°C stijgen of dalen.

NEDERLANDS

Druk op de keuzeschakelaar om de instelling te bevestigen. Pas vervolgens op dezelfde manier de onderste verwarmingstemperatuur aan. Wanneer u de temperatuur bevestigt, start de oven. Als u de tijd of temperatuur halverwege het bakproces wilt aanpassen, drukt u op de keuzeschakelaar. De oven zal pauzeren en u kunt de gewenste instellingen maken. Als het bakken klaar is, klinkt er een pieptoon. Op het display verschijnt 88:88 en de oven gaat naar de stand-by modus.

Grillen

Als u op dit icoon  drukt, knippert het. De anderen iconen zijn aan. Op het display zijn de standaardwaarden 180°C en 30 minuten. U kunt de tijd en temperatuur instellen met de keuzeschakelaar. Elke keer dat u eraan draait, zal de temperatuur met 5°C stijgen of dalen. Het temperatuurbereik is 120-230°C en het tijdsbereik is 0:05-2:00. Zodra de tijd en temperatuurwaarden zijn ingesteld, drukt u op de keuzeschakelaar om de oven te starten. Als u na 5 minuten niet op de keuzeknop heeft gedrukt om de waarden te bevestigen en de oven te starten, gaat de oven naar de stand-by modus. Als het bakken klaar is, klinkt er een pieptoon. Op het display verschijnt 88:88 en de oven gaat naar de stand-by modus.

Standaard modi

- Wanneer op dit icoon  wordt gedrukt, knippert het. Het display zal standaard d-01 weergegeven: Warmte bovenin + warmte onderin + convectie. Druk op de keuzeschakelaar om deze modus te bevestigen zodat de tijd en temperatuur kunnen worden ingesteld.
- Als u niet op de keuzeschakelaar drukt, draait u deze om modus d-02 te selecteren: warmte bovenin + convectie. Druk op de keuzeschakelaar om deze modus te bevestigen zodat de tijd en temperatuur kunnen worden ingesteld.
- Door de keuzeschakelaar opnieuw te draaien, kunt u de d-03 modus selecteren: warmte bovenin + convectie + roterende braadfunctie. Druk op de keuzeschakelaar om deze modus te bevestigen zodat de tijd en temperatuur kunnen worden ingesteld.
- Als u de keuzeschakelaar opnieuw draait, kunt u stand d-04 selecteren: warmte bovenin + roterende braadfunctie. Druk op de keuzeschakelaar om deze modus te bevestigen zodat de tijd en temperatuur kunnen worden ingesteld.
- Als u nogmaals aan de keuzeschakelaar draait, keert u terug naar de eerste modus. De standaardtijd die wordt weergegeven op het display is 30 minuten. U kunt de tijd en temperatuur instellen met de keuzeschakelaar. Bij elke draai aan de keuzeschakelaar zal de temperatuur met 5°C stijgen of dalen. Het temperatuurbereik is 120-230°C en het tijdsbereik is 0:05-2:00. Zodra de tijd en temperatuurwaarden zijn ingesteld, drukt u op de keuzeschakelaar om de oven te starten. Als u na 5 minuten niet op de keuzeknop heeft gedrukt om de waarden te bevestigen en de oven te starten, gaat de oven naar de stand-by modus. Als het bakken klaar is, klinkt er een pieptoon. Op het display verschijnt 88:88 en de oven gaat naar de stand-by modus.

Airfryer

Als u op dit icoon drukt **AIR FRY**, knippert het. Op het display zijn de standaardwaarden 180°C en 30 minuten. U kunt de tijd en temperatuur instellen met de keuzeschakelaar. Elke keer dat u eraan draait, zal de temperatuur met 5°C stijgen of dalen. Het temperatuurbereik is 120-230°C en het tijdsbereik is 0:05-2:00. Zodra de tijd en temperatuurwaarden zijn ingesteld, drukt u op de keuzeschakelaar om de oven te starten.

Als u na 5 minuten niet op de keuzeknop heeft gedrukt om de waarden te bevestigen en de oven te starten, gaat de oven naar de stand-by modus. Als het bakken klaar is, klinkt er een pieptoon. Op het display verschijnt 88:88 en de oven gaat naar de stand-by modus.

Menu

P-01: Gisten

De standaardtijd is 30 minuten en de temperatuur is 40°C. Het tijdsbereik is 0:05-2:00. Er kunnen drie verschillende temperaturen worden geselecteerd: 35°C, 40°C, y 45°C.

P02: Opwarmen

Selecteer functie P-02 zoals hierboven beschreven en druk op de keuzeschakelaar om het voorverwarmen van de oven te starten. Wanneer de oven de juiste temperatuur bereikt, klinkt er een pieptoon en wordt 88:88 weergegeven op het display.

P03: Ontdooien

De standaardtijd is 30 minuten en de temperatuur is 60°C. Het tijdsbereik is 0:05-2:00. De temperatuur kan niet worden aangepast.

P04: Yoghurt

De standaardtijd is 8 uur. De temperatuur en de tijd zijn niet instelbaar.

Ontkalken

C01: Ontkalken

De standaardtijd is 50 minuten. Het kan niet worden aangepast.

1. Wanneer de oven detecteert dat hij 100 uur gebruikt is, herinnert hij de gebruiker eraan om te ontkalken (deze functie kan op elk moment geactiveerd worden). Het ontkalking icoon knippert op het display.
2. Maak het mengsel in de verhouding 1:8 (ontkalkingsmengsel voor de oven: water), roer het goed door en voeg het toe aan het waterreservoir. Het mengsel moet de MIN-markering op het reservoir overschrijden.
3. Wanneer u het mengsel heeft toegevoegd, sluit u de dop van het waterreservoir en de deur van de oven, selecteert u de ontkalkingsfunctie en bevestigt u deze door op de keuzeschakelaar te drukken.
4. De oven begint af te tellen. Als er nog 20 minuten over zijn, herinnert het u eraan om de inhoud van het reservoir te verwijderen en te vullen met schoon water. Als het

NEDERLANDS

waterreservoir vervangen is, start de oven. Als er nog 10 minuten over zijn, herinnert het u eraan om de inhoud van het reservoir te verwijderen en te vullen met schoon water. Wanneer het waterreservoir wordt vervangen, start de oven op en waarschuwt hij wanneer de functie is voltooid.

CO2: Desinfectie

De standaardtijd is 30 minuten en de temperatuur is 100°C. Het tijdsbereik is 0:01-2:00. De temperatuur kan niet worden aangepast.

Recepten menu

Code	F-01	F-02	F-03	F-04	F-05
Soort eten	Gestoomde groenten	Gestoomde rijst	Gestoomde vis	Gestoomde garnalen	Gestoomde krab
Kooktijd (minuten)	16	50	30	15	30
Temperatuur (° C)	100	100	100	100	100

Code	F-11	F-12	F-13	F-14	F-15
Soort eten	Gegrilde kip	Gegrilde steak	Gegrilde lam	Gegrilde zalm	Gegrilde kippendij
Kooktijd (minuten)	28	11	35	20	25
Temperatuur (° C)	230	230	200	200	220

Code	F-21	F-22	F-23	F-24
Soort eten	Zacht brood	Tarwebrood	Pizza	Yoghurt cheesecake
Kooktijd (minuten)	16	20	23	60
Temperatuur (° C)	180	180	180	150

Code	F-30	F-31	F-32
Soort eten	Runderhamburger	Pinda's	Amandelen
Kooktijd (minuten)	12	12	10
Temperatuur (° C)	180	160	140

	F-06	F-07	F-08	F-09	F-10
	Gestoomde eieren	Gestoomde kip	Gestoomde broodjes	Gestoomde aardappelen	Gestoomd lamsvlees
	18	50	30	50	30
	100	100	100	100	100
	F-16	F-17	F-18	F-19	F-20
	Gebakken makreelgeep	Gebakken aardappel	Gebakken garnalen	Gegrilde worstjes	Gebakken zoete aardappelen
	20	35	10	10	50
	200	200	180	200	220
	F-25	F-26	F-27	F-28	F-29
	Chiffon cake (sponscake)	Chocoladetaart	Koekjes	Bladerdeeg	Eiertartje
	50	50	14	32	22
	150	150	180	180	180
	F-33	F-34	F-35	F-36	F-37
	Noten	Meloenzaden	Cashewnoten	Kastanjes	Yoghurt
	12	12	12	20	8 h
	160	160	160	180	45

NEDERLANDS

Andere functies

Licht:

Wanneer de functie geactiveerd is, licht het icoon op. Wanneer deze gedeactiveerd is, wordt deze uitgeschakeld.

Kinderslot:

Als de oven draait, kunt u het kinderslot activeren door het icoon ingedrukt te houden. Alle iconen worden vergrendeld. Om ze te ontgrendelen, houdt u het icoon opnieuw ingedrukt.

Deurbeveiliging:

Als de deur open is, kan de oven niet worden gestart. Als de oven draait en de deur wordt geopend, stopt de geselecteerde functie. Wanneer de deur wordt gesloten, wordt de oven automatisch weer ingeschakeld.

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Gebruik geen sterke schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om het ovensglas schoon te maken, anders kunt u het beschadigen.
- Haal de stekker van de oven uit het stopcontact als u de binnenkant van de oven schoonmaakt of de lamp vervangt.
- Gebruik geen sterke schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om de ovenplaat schoon te maken, anders kunt u de glazuurlaag beschadigen.
- Maak de bakplaat niet schoon met een metalen gereedschap of schuurmiddelen, want het oppervlak heeft een antiaanbaklaag.
- Maak de binnenkant van de oven regelmatig schoon. Als er vet op de muren zit, maak dit dan schoon met een zachte doek en een niet-schurend schoonmaakmiddel.
- Het wordt aanbevolen om zuiver of gedestilleerd water te gebruiken voor het koken met stoom. Als u vaak kraanwater gebruikt, ontstaat er kalkaanslag op de binnenwanden.
- Controleer het waterreservoir regelmatig. Trek het er zo nodig horizontaal uit.
- Maak het waterreservoir voorzichtig schoon met een zachte doek. Plaats het waterreservoir terug nadat u de binnenwanden heeft schoongemaakt. Als u klaar bent met koken, verwijdert u het water uit het reservoir.
- De afdichting van de ovendeur moet regelmatig worden schoongemaakt met een zachte, droge doek.
- Als de oven lange tijd niet wordt gebruikt, haal dan de stekker uit het stopcontact, maak de binnenkant schoon en bewaar de oven op een droge plaats waar hij niet wordt blootgesteld aan corrosieve gassen.
- In geval van een storing mag de oven alleen worden gerepareerd door gekwalificeerd personeel. Haal het niet zelf uit elkaar.

- Maak het ovenglas niet schoon met schurende producten of met een metalen of scherpe schraper, want dit kan het glas beschadigen.
- Gebruik geen stoomreinigers.

5. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Er1 y Er2	De binnenkant van de oven bereikt een te hoge temperatuur	Zet uit, open de deur en wacht 10 minuten tot de oven is afgekoeld. Als dit niet het geval is, neem dan contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
Er7 y Er8	Stoombuisje bereikt te hoge temperatuur	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
Het display werkt niet	Controleer of de stekker van de oven in het stopcontact zit	Haal de stekker van de oven uit het stopcontact en steek de stekker er weer in.
	Het display krijgt niet genoeg stroom	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
Licht van de oven gaat niet aan	De lamp is beschadigd	Vervang de lamp (Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec).
	Lamp krijgt niet genoeg stroom	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
De ventilator werkt niet	De ventilator krijgt niet genoeg stroom	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
Iconen werken niet	De printplaat is defect of beschadigd	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
Er komt geen stoom uit het stoombuisje	De waterslang is geblokkeerd	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
	Verwarming is beschadigd	
	Het watertoevoersysteem is beschadigd	

NEDERLANDS

De oven werkt niet	De deur is niet goed gesloten	Sluit de deur
	De deurvergrendelingsdetector detecteert niet dat de deur gesloten is.	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
Er komt stoom door de ovendeur	De deur is niet goed gesloten	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
	De afdichting is beschadigd	
	De deurstructuur is beschadigd of niet goed gemonteerd	

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: 02237

Product: Bake&Steam 4000 Combi Gyro Advance

Vermogen: 2100-2400 W

Voltage: 220-240 V

Frequentie: 50-60 Hz

Het stroomverbruik in de "uit"-modus is 0,4 W volgens de richtlijnen van EN 50564:2011 en de Europese verordeningen 1275/2008/EC en 801/2013/EC. Daartoe wordt het apparaat op het lichtnet aangesloten zonder enige functie uit te oefenen. De schakelaar/regelaar van het apparaat stond in de "uit" positie.

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

Gemaakt in China | Ontworpen in Spanje.

7. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



Dit symbool geeft aan dat, volgens de geldende voorschriften, het product en/of de batterij gescheiden van het huisvuil moeten worden afgevoerd.

Wanneer dit product het einde van zijn levensduur bereikt, dient u de batterijen/accumulatoren te verwijderen en het naar een door de plaatselijke autoriteiten aangewezen inzamelpunt te brengen.

Voor gedetailleerde informatie over hoe elektrische en elektronische apparatuur en/of batterijen op de juiste manier kunnen worden weggegooid, moeten consumenten contact opnemen met hun plaatselijke autoriteiten.

Naleving van de bovenstaande richtlijnen helpt het milieu te beschermen.

8. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Legenda rysunku 1:

1. Piekarnik
2. Komora wewnętrzna
3. Zbiornik na wodę
4. Rożno
5. Uchwyt do wyjmowania rożna
6. Grill
7. Błacha do pieczenia
8. Drzwiczki
9. Okno
10. Wyświetlacz
11. Panel sterowania
12. Główne pokrętko

UWAGA:

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

2. PRZED UŻYCIEM








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







Zawartość opakowania

- Piekarnik
- Błacha do pieczenia
- Grill
- Rożno
- Uchwyt do wyjmowania rożna
- Instrukcja obsługi

3. FUNKCJONOWANIE

Poniżej znajduje się szczegółowa tabela opisująca każdą ikonę obecną na panelu i jej odpowiednią funkcję.

Ikona	Przycisk	Opis
	Pokrętło	Obróć pokrętło, aby wybierać między różnymi funkcjami i przepisami. Naciśnij, aby uruchomić piekarnik po dokonaniu wyboru. Po wybraniu funkcji można obrócić pokrętło, aby ustawić czas i temperaturę (tych dwóch wartości nie można ustawić w menu przepisów).
	Światło	Naciśnij tę ikonę, aby włączyć światło. Naciśnij ponownie, aby wyłączyć.
	Ostrzeżenie o braku wody	Miganie tej ikony oznacza, że poziom wody w zbiorniku jest niski.
	Menu	Po naciśnięciu tej ikony na wyświetlaczu pojawi się kod funkcji domyślnej (P-01). Można obrócić pokrętło, aby wybrać żądaną funkcję: P-01: Fermentacja; P-02: Nagrzewanie; P-03: Rozmrażanie; P-04: Jogurt.
	Menu przepisów	Po naciśnięciu tej ikony na wyświetlaczu pojawi się kod domyślnego przepisu (F-01). Można obrócić pokrętło wyboru, aby wybrać żądany przepis (od F-01 do F-37).
88:88	Wyświetlacz	Wyświetla czas i temperaturę, a także kody funkcji, trybów i przepisów.
	Para wodna	Naciśnij tę ikonę, aby aktywować tryb gotowania na parze. Użyj pokrętła, aby ustawić czas i temperaturę.
	Grzałka górna/ dolna	Naciśnij tę ikonę, aby przejść do trybu pieczenia i gotowania. Górny i dolny element grzewczy można indywidualnie regulować pod kątem temperatury i czasu, a regulacji dokonuje się za pomocą głównego pokrętła.
	Pieczenie	Naciśnij tę ikonę, aby aktywować tryb pieczenia. Użyj pokrętła, aby ustawić czas i temperaturę.

	<p>Wstępnie skonfigurowane programy</p>	<p>Po naciśnięciu tej ikony na wyświetlaczu pojawi się kod funkcji programu (d-01). Można obrócić pokrętło, aby wybrać żądany program:</p> <p>d-01: grzałka górna + grzałka dolna + konwekcja d-02: grzałka górna + konwekcja d-02: grzałka górna + konwekcja + rożno d-04: grzałka górna + rożno</p> <p>Po wybraniu trybu wyświetlony zostanie domyślny czas. Można go zmienić za pomocą pokrętła. Naciśnij pokrętło, aby potwierdzić wybrany czas. Następnie ustaw temperaturę. Po wybraniu żądanej temperatury naciśnij pokrętło. Naciśnij go ponownie, aby uruchomić piekarnik. Po naciśnięciu ikony włączania/wyłączenia piekarnik wyłączy się.</p>
	<p>Frytkownica beztłuszczowa</p>	<p>Naciśnij tę ikonę, aby wybrać funkcję frytkownicy beztłuszczowej.</p>
	<p>Opóźniony start</p>	<p>Naciśnij tę ikonę, aby aktywować opóźniony start. Odpowiedni wskaźnik zacznie migać. Domyślny czas wyświetlany na ekranie to 30 minut. Za pomocą pokrętła można ustawić czas w zakresie od 0:30 do 24:00 (czas będzie zwiększany w odstępach 30-minutowych). Po wybraniu czasu wybierz żadaną funkcję. Odpowiedni wskaźnik zacznie migać. Temperaturę i czas funkcji można wybrać za pomocą pokrętła. Zapali się zielona lampka na pokrętło, sygnalizując rozpoczęcie odliczania. Po zakończeniu lampka zmieni kolor na biały i piekarnik uruchomi się.</p>
	<p>Odkamienianie</p>	<p>Po naciśnięciu tej ikony na wyświetlaczu pojawi się kod C-01. Można także wybrać C-02 za pomocą pokrętła.</p> <p>C-01: Odkamienianie C-02: Dezynfekcja w wysokiej temperaturze</p>
	<p>Blokada rodzicielska</p>	<p>Gdy piekarnik pracuje, naciśnij i przytrzymaj ikonę blokady rodzicielskiej. Ikona zaświeci się, a wszystkie inne ikony zostaną zablokowane. Aby wyłączyć blokadę, naciśnij i przytrzymaj ikonę.</p>
	<p>Zasilanie</p>	<p>Gdy piekarnik znajduje się w trybie gotowości, ikona ta miga. Naciśnij ją, aby włączyć piekarnik. Wszystkie ikony zaświecą się. Naciśnięcie tej ikony podczas pracy piekarnika spowoduje jego wyłączenie.</p>

1. Pierwsze użycie

Gdy piekarnik zostanie włączony po raz pierwszy, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zaświecą się wszystkie ikony. Po trzech sekundach wyłączą się, a piekarnik przejdzie w tryb gotowości. Jeśli przez 5 minut nie wykonasz żadnej operacji, wszystkie wybrane ustawienia zostaną anulowane, a piekarnik powróci do trybu gotowości. Naciśnij przycisk zasilania, aby frytkownica wyszła z trybu gotowości.

WAŻNE:


W przypadku korzystania z piekarnika po raz pierwszy zalecamy rozgrzanie go przez 10-15 minut. Przy pierwszym uruchomieniu wydziela on nieco specyficzny zapach. Jest to normalne, ponieważ grzałka jest pokryta warstwą, która chroni ją przed korozją.

2. Funkcjonowanie


Naciśnij pokrętko wyboru, aby ustawić czas i temperaturę oraz uruchomić piekarnik. Jeśli przycisk włączania/wyłączania zostanie naciśnięty podczas pracy, piekarnik powróci do trybu gotowości. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a piekarnik powróci do trybu gotowości.

Funkcje

Para


Po naciśnięciu tej ikony  będzie ona migać. Pozostałe ikony pozostaną podświetlone. Domyślne wartości wyświetlane na wyświetlaczu to 100°C i 30 minut. Czas i temperaturę można ustawić za pomocą pokrętła. Po każdym obróceniu pokrętła temperatura wzrośnie lub spadnie o 5°C. Zakres temperatury wynosi 90-100°C, a zakres czasu 0:01-2:00. Po ustawieniu wartości naciśnij pokrętko, aby uruchomić piekarnik. Jeśli po upływie 5 minut nie zostanie naciśnięte pokrętko w celu potwierdzenia wartości i uruchomienia piekarnika, piekarnik przejdzie w tryb gotowości. Po zakończeniu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się 88:88, a piekarnik przejdzie w tryb gotowości.

Grzałka górna/dolna


Po naciśnięciu tej ikony  będzie ona migać. Pozostałe ikony pozostaną podświetlone. Domyślny czas wyświetlany na ekranie to 30 minut. Czas można ustawić za pomocą pokrętła (od 0:05 do 2:00 godzin). Po ustawieniu czasu należy go potwierdzić, naciskając pokrętko. Następnie ustaw temperaturę górnej grzałki (od 120 do 230°C); za każdym razem, gdy obrócisz pokrętko, temperatura wzrośnie lub spadnie o 5°C. Naciśnij pokrętko, aby zatwierdzić. Następnie w ten sam sposób wyreguluj dolną temperaturę grzania. Po potwierdzeniu temperatury piekarnik uruchomi się. Jeśli chcesz dostosować czas lub temperaturę w trakcie procesu pieczenia, naciśnij pokrętko. Piekarnik zatrzyma się i będzie można wprowadzić żądane ustawienia.

Po zakończeniu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się 88:88, a piekarnik przejdzie w tryb gotowości.


Pieczenie

Po naciśnięciu tej ikony  będzie ona migać. Pozostałe ikony będą zaświecone. Domyślne wartości wyświetlane na wyświetlaczu to 180°C i 30 minut. Czas i temperaturę można ustawić za pomocą pokrętła. Po każdym obróceniu pokrętła temperatura wzrośnie lub spadnie o 5°C. Zakres temperatury wynosi 120–230°C, a zakres czasu 0:05–2:00. Po ustawieniu wartości czasu i temperatury naciśnij pokrętło, aby uruchomić piekarnik. Jeśli po upływie 5 minut nie zostanie naciśnięte pokrętło w celu potwierdzenia wartości i uruchomienia piekarnika, piekarnik przejdzie w tryb gotowości. Po zakończeniu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się 88:88, a piekarnik przejdzie w tryb gotowości.

Programy wstępne

- Po naciśnięciu tej ikony  będzie ona migać. Na wyświetlaczu pojawi się domyślne ustawienie d-01: grzałka górna + grzałka dolna + konwekcja. Naciśnij pokrętło, aby potwierdzić ten tryb i ustawić czas i temperaturę.
- Jeśli pokrętło nie zostanie naciśnięte, należy je obrócić, aby wybrać tryb d-02: grzałka górna + konwekcja. Naciśnij pokrętło, aby potwierdzić ten tryb i ustawić czas i temperaturę.
- Ponowne obrócenie pokrętła umożliwia wybranie trybu d-03: grzałka górna + konwekcja + różno. Naciśnij pokrętło, aby potwierdzić ten tryb i ustawić czas i temperaturę.
- Ponowne obrócenie pokrętła umożliwia wybranie trybu d-04: grzałka górna + różno. Naciśnij pokrętło, aby potwierdzić ten tryb i ustawić czas i temperaturę.
- Ponowne obrócenie pokrętła spowoduje powrót do pierwszego trybu. Domyślny czas wyświetlany na ekranie to 30 minut. Czas i temperaturę można ustawić za pomocą pokrętła. Po każdym obróceniu pokrętła temperatura wzrośnie lub spadnie o 5°C. Zakres temperatury wynosi 120–230°C, a zakres czasu 0:05–2:00. Po ustawieniu wartości czasu i temperatury naciśnij pokrętło, aby uruchomić piekarnik. Jeśli po upływie 5 minut nie zostanie naciśnięte pokrętło w celu potwierdzenia wartości i uruchomienia piekarnika, piekarnik przejdzie w tryb gotowości. Po zakończeniu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się 88:88, a piekarnik przejdzie w tryb gotowości.

Frytkownica beztłuszczowa

Po naciśnięciu tej ikony  będzie ona migać. Domyślne wartości wyświetlane na wyświetlaczu to 180°C i 30 minut. Czas i temperaturę można ustawić za pomocą pokrętła. Po każdym obróceniu pokrętła temperatura wzrośnie lub spadnie o 5°C. Zakres temperatury wynosi 120–230°C, a zakres czasu 0:05–2:00. Po ustawieniu wartości czasu i temperatury naciśnij pokrętło, aby uruchomić piekarnik. Jeśli po upływie 5 minut nie zostanie naciśnięte pokrętło w celu potwierdzenia wartości i

uruchomienia piekarnika, piekarnik przejdzie w tryb gotowości. Po zakończeniu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi się 88:88, a piekarnik przejdzie w tryb gotowości.

Menu

P-01: Fermentowanie

Domyślny czas to 30 minut, a temperatura to 40°C. Zakres czasu wynosi 0:05-2:00. Można wybrać trzy różne temperatury: 35°C, 40°C, y 45°C.

P02: Rozgrzewanie

Wybierz funkcję P-02 jak opisano wcześniej i naciśnij przycisk wyboru, aby rozpocząć wstępne nagrzewanie piekarnika. Gdy piekarnik osiągnie prawidłową temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się 88:88.

P03: Rozmrażanie

Domyślny czas to 30 minut, a temperatura to 60°C. Zakres czasu wynosi 0:05-2:00. Nie można regulować temperatury.

P04: Jogurt

Domyślny czas to 8 godzin. Temperatury i czasu nie można regulować.

Odkamienianie

C01: Odkamienianie

Domyślnie skonfigurowany czas to 50 minut. Nie można go regulować.

1. Gdy piekarnik wykryje, że był używany przez 100 godzin, przypomni użytkownikowi o konieczności odkamieniania (funkcję tę można aktywować w dowolnym momencie). Ikona odkamieniania będzie migać na wyświetlaczu.
2. Zgodnie z proporcją 1:8 (środek do odkamieniania piekarnika: woda), przygotuj preparat, dobrze go wymieszaj i dodaj do zbiornika na wodę. Preparat musi przekraczać oznaczenie MIN na zbiorniku.
3. Po dodaniu preparatu należy zamknąć zbiornik i drzwi piekarnika, wybrać funkcję odkamieniania i potwierdzić ją, naciskając pokrętło.
4. Piekarnik rozpocznie odliczanie. Gdy pozostanie do końca 20 minut przypomni o konieczności usunięcia zawartości zbiornika i napełnienia go czystą wodą. Po ponownym włożeniu zbiornika wody piekarnik uruchomi się. Gdy pozostanie do końca 10 minut, przypomni o usunięciu zawartości zbiornika i napełnieniu go czystą wodą. Po ponownym włożeniu zbiornika na wodę piekarnik uruchomi się i powiadomi kiedy funkcja zostanie zakończona.

C02: Dezynfekcja

Domyślny czas to 30 minut, a temperatura to 100°C. Zakres czasu wynosi 0:01-2:00. Nie można regulować temperatury.

POLSKI

Menu przepisów

Kod	F-01	F-02	F-03	F-04	F-05
Rodzaj jedzenia	Warzywa na parze	Ryż na parze	Ryba na parze	Krewetki na parze	Krab na parze
Czas gotowania (minuty)	16	50	30	15	30
Temperatura (°C)	100	100	100	100	100
Kod	F-11	F-12	F-13	F-14	F-15
Rodzaj jedzenia	Kurczak pieczony	Befsztyk pieczony	Jagnięcina pieczona	Łosoś pieczony	Udka z kurczaka pieczone
Czas gotowania (minuty)	28	11	35	20	25
Temperatura (°C)	230	230	200	200	220
Kod	F-21	F-22	F-23	F-24	F-25
Rodzaj jedzenia	Chleb puszysty	Chleb pszenny	Pizza	Sernik jogurtowy	Biszkopt szyfonowy
Czas gotowania (minuty)	16	20	23	60	50
Temperatura (°C)	180	180	180	150	150
Kod	F-30	F-31	F-32	F-33	
Rodzaj jedzenia	Burger wołowy	Orzeszki ziemne	Migdały	Orzechy	
Czas gotowania (minuty)	12	12	10	12	
Temperatura (°C)	180	160	140	160	

	F-06	F-07	F-08	F-09	F-10
	Lajka na parze	Kurczak na parze	Buteczki na parze	Ziemniaki na parze	Jagnięcina na parze
	18	50	30	50	30
	100	100	100	100	100
	F-16	F-17	F-18	F-19	F-20
one	Sajra pieczona	Ziemniaki pieczone	Krewetki pieczone	Kiełbasa pieczona	Bataty pieczone
	20	35	10	10	50
	200	200	180	200	220
	F-26	F-27	F-28	F-29	
	Ciasto czekoladowe	Ciastka	Ciasto francuskie	Tartaletki jajeczne	
	50	14	32	22	
	150	180	180	180	
	F-34	F-35	F-36	F-37	
	Pestki melona	Orzechy nerkowca	Kasztany	Jogurt	
	12	12	20	8 h	
	160	160	180	45	

Inne funkcje

Światło:

Gdy funkcja jest aktywna, ikona zaświeci się. Po dezaktywacji zostanie ona wyłączona.

Blokada rodzicielska:

Gdy piekarnik pracuje, można aktywować blokadę rodzicielską naciskając i przytrzymując ikonę. Wszystkie ikony zostaną zablokowane. Aby je odblokować, ponownie naciśnij i przytrzymaj ikonę.

Zabezpieczenie drzwi:

Jeśli drzwiczki są otwarte, nie można uruchomić piekarnika. Jeśli piekarnik pracuje i drzwiczki zostaną otwarte, wybrana funkcja zostanie zatrzymana. Po zamknięciu drzwiczek piekarnik automatycznie włączy się ponownie.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Do czyszczenia szyby piekarnika nie należy używać silnych detergentów ani ostrych metalowych myjek, ponieważ może to spowodować jej uszkodzenie.
- Podczas czyszczenia wnętrza piekarnika lub wymiany żarówki należy odłączyć piekarnik od zasilania.
- Do czyszczenia blachy piekarnika nie należy używać silnych detergentów ani ostrych metalowych myjek, ponieważ może to spowodować uszkodzenie emaliowanej powłoki.
- Nie należy czyścić blachy metalowymi narzędziami ani środkami ściernymi, ponieważ jej powierzchnia jest pokryta nieprzywierającą powłoką.
- Należy często czyścić wnętrze piekarnika. Jeśli na ścianach znajduje się tłuszcz, wyczyść go miękką szmatką i niezręczym środkiem czyszczącym.
- Do gotowania w piekarniku parowym zaleca się stosowanie czystej lub destylowanej wody. W przypadku częstego korzystania z wody z kranu, na wewnętrznych ściankach będzie osadzał się kamień.
- Okresowo sprawdzaj zbiornik wody. W razie potrzeby wyciągnij go poziomo.
- Zbiornik na wodę należy czyścić ostrożnie przy użyciu miękkiej ściereczki. Po wyczyszczeniu wewnętrznych ścianek umieść zbiornik wody z powrotem na miejscu. Po zakończeniu gotowania wylej wodę ze zbiornika.
- Uszczelkę drzwi piekarnika należy często czyścić miękką, suchą ściereczką.
- Jeśli piekarnik nie jest używany przez dłuższy czas, należy odłączyć go od zasilania, wyczyścić jego wnętrze i przechowywać w suchym miejscu, w którym nie będzie narażony na działanie gazów powodujących korozję.
- W przypadku usterki piekarnik może być naprawiany wyłącznie przez wykwalifikowany personel. Nie demontuj go samodzielnie.

- Nie należy czyścić szyby piekarnika środkami ściernymi ani metalowymi lub twardymi myjkami, ponieważ może to spowodować jej uszkodzenie.
- Nie używaj myjek parowych.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Er1 i Er2	Wnętrze piekarnika osiąga zbyt wysoką temperaturę	Wyłącz go, otwórz drzwiczki i odczekaj 10 minut, aż piekarnik ostygnie. Jeśli tak się nie stanie, skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
Er7 i Er8	Parownik osiąga zbyt wysoką temperaturę	Skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
Wyświetlacz nie działa	Sprawdź, czy piekarnik jest podłączony do zasilania	Odłącz piekarnik i podłącz go ponownie.
	Wyświetlacz nie otrzymuje wystarczającej mocy	Skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
Lampka piekarnika nie włącza się	Żarówka jest uszkodzona	Wymień ją lub skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
	Żarówka nie otrzymuje wystarczającej mocy	Skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
Wentylator nie działa	Wentylator nie otrzymuje wystarczającej mocy	Skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
Ikony nie działają	Płytko drukowana jest wadliwa lub uszkodzona	Skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
Nie wydobywa się para	Rura doprowadzająca wodę jest zablokowana	Skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
	Nagrzewnica jest uszkodzona	
	System wlotu wody jest uszkodzony	

Piekarnik nie działa	Drzwi nie są prawidłowo zamknięte	Zamknij drzwi
	Czujnik blokady drzwi nie wykrywa, że drzwi są zamknięte	Skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
Para wydostaje się przez drzwiczki piekarnika	Drzwi nie są prawidłowo zamknięte	Skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
	Uszczelka jest uszkodzona	
	Struktura drzwi jest uszkodzona lub nieprawidłowo zmontowana	

6. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja produktu: 02237

Produkt: Bake&Steam 4000 Combi Gyro Advance

Moc: 2100-2400 W

Napięcie: 220-240 V

Frekwencja: 50-60 Hz

Pobór mocy w trybie „wyłączony” wynosi 0,4 W zgodnie z wytycznymi normy EN 50564:2011 oraz rozporządzeniami europejskimi 1275/2008/WE i 801/2013/WE. W tym celu urządzenie jest podłączane do sieci bez wykonywania żadnej funkcji. Przetątnik/regulator urządzenia został ustawiony w pozycji „wyłączone”.

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

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

7. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

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

Przestrzeżenie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

8. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ

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

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

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

9. PRAWA AUTORSKIE

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

1. DÍLY A SOUČÁSTI

Legenda k obrázku 1:

1. Parní trouba
2. Vnitřní dutina
3. Nádržka na vodu
4. Otočný rožeň
5. Příslušenství pro vyjmutí otočného rožně
6. Rošt
7. Plech na pečení
8. Dvířka
9. Průhledné okénko
10. Displej
11. Ovládací panel
12. Hlavní volič

POZNÁMKA:

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

2. PŘED POUŽITÍM








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







Obsah krabice

- Parní trouba
- Plech na pečení
- Rošt
- Otočný rožeň
- Příslušenství pro vyjmutí otočného grilu
- Návod k použití

3. PROVOZ

Níže naleznete podrobnou tabulku popisující jednotlivé ikony na panelu a jejich funkce.

Ikona	Tlačítko	Popis
	Volič	Otočte voličem pro výběr různých funkcí a receptů. Stiskněte ho pro spuštění trouby po výběru. Po výběru funkce můžete otáčením voliče nastavit čas a teplotu (tyto dvě hodnoty nelze nastavit v nabídce receptů).
	Světlo	Stiskněte tuto ikonu pro zapnutí světla. Znovu ji stiskněte pro jeho vypnutí.
	Upozornění na nedostatek vody	Když tato ikona bliká, znamená to, že úroveň hladiny vody v nádrže je nízká.
	Nabídka	Po stisknutí této ikony se na displeji zobrazí kód přednastavené funkce (P-01). Můžete otočit voličem pro zvolení potřebné funkce: P-01: Fermentace; P-02: Předehřev; P-03: Rozmrazování; P-04: Jogurt.
	Nabídka receptů	Stisknutím této ikony se na displeji zobrazí kód přednastaveného receptu (F-01). Můžete otočit voličem pro zvolení potřebného receptu (od F-01 do F-37).
88:88	Displej	Zobrazuje čas a teplotu a také kódy funkcí, režimů a receptů.
	Pára	Stiskněte tuto ikonu pro aktivaci funkce Páry. Pomocí voliče můžete nastavit čas a teplotu.
	Horní/spodní ohřev	Stiskněte tuto ikonu pro vstup do režimu pečení a vaření. Horní a spodní topné těleso lze nastavit individuálně pro teplotu a čas a tato nastavení se provádějí otáčením hlavního voliče funkcí.
	Pečení	Stiskněte tuto ikonu pro aktivaci funkce Pečení. Pomocí voliče můžete nastavit čas a teplotu.

	<p>Přednastavené režimy</p>	<p>Po stisknutí této ikony se na displeji zobrazí kód přednastaveného režimu (d-01). Můžete otočit voličem pro zvolení potřebné režimu: d-01: horní ohřev + spodní ohřev + konvekce d-02: horní ohřev + konvekce d-03: horní ohřev + konvekce + funkce otočného grilu d-04: horní ohřev + funkce otočného grilu Po výběru režimu se zobrazí přednastavený čas. Můžete ho změnit pomocí voliče. Stiskněte volič pro potvrzení zvoleného času. Poté nastavte teplotu. Po zvolení potřebné teploty stiskněte volič. Znovu ho stiskněte pro spuštění trouby. Pokud stisknete ikonu Zapnutí/Vypnutí, trouba se vypne.</p>
	<p>Horkovzdušná fritéza</p>	<p>Stiskněte tuto ikonu pro výběr funkce Horkovzdušné fritézy.</p>
	<p>Odložený start</p>	<p>Stiskněte tuto ikonu pro aktivaci odloženého startu. Příslušný světelný indikátor bude blikat. Přednastavený čas, který se zobrazí na displeji je 30 minut. Můžete nastavit čas od 0:30 do 24:00 pomocí voliče (čas se bude prodlužovat v 30minutových intervalech). Po zvolení času, vyberte požadovanou funkci. Příslušný světelný indikátor bude blikat. Můžete zvolit teplotu a čas funkce pomocí voliče. Zelená kontrolka voliče se rozsvítí, což znamená, že začalo odpočítávání. Po ukončení odpočítávání se kontrolka rozsvítí bíle a trouba se spustí.</p>
	<p>Odstraňování vodního kamene</p>	<p>Pokud stisknete tuto ikonu, na displeji se zobrazí kód C-01. Můžete zvolit také kód C-02 pomocí voliče. C-01: Odstraňování vodního kamene C-02: Dezinfekce při vysoké teplotě</p>
	<p>Dětský bezpečnostní zámek</p>	<p>Když je trouba v provozu, podržte stisknutou ikonu dětského bezpečnostního zámku. Ikona se rozsvítí a všechny ostatní ikony se zablokují. Pro deaktivaci zámku stiskněte a podržte ikonu.</p>
	<p>Zapnutí/Vypnutí</p>	<p>Když je trouba v pohotovostním režimu, tato ikona bude blikat. Stiskněte ji pro spuštění trouby. Všechny ikony se rozsvítí. Pokud stisknete tuto ikonu, když je trouba v provozu, vypne se.</p>

1. První použití

Při prvním zapnutí trouby zazní zvukový signál a rozsvítí se všechny ikony. Po uplynutí tří sekund se vypnou a trouba přejde do pohotovostního režimu. Pokud po dobu 5 minut neprovedete žádnou operaci, všechna zvolená nastavení se zruší a trouba se vrátí do pohotovostního režimu. Pro zrušení tohoto režimu stiskněte ikonu Zapnutí/Vypnutí.

POZNÁMKA:


Doporučujeme vám, abyste troubu při prvním použití předeheřáli na 10-15 minut. Při prvním jejím spuštění se z ní uvolňuje lehce zvláštní zápach. To je normální, protože topné těleso je potaženo vrstvou, která ho chrání před korozi.

2. Provoz


Stiskněte volič pro nastavení času a teploty pro uvedení trouby do provozu. Pokud stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí během provozu, trouba se vrátí do pohotovostního režimu standby. Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál a trouba přejde do pohotovostního režimu standby.

Funkce

Pára


Pokud stisknete tuto ikonu , bude blikat. Ostatní ikony zůstanou svítit. Na displeji se zobrazí přednastavené hodnoty 100 °C a 30 minut. Můžete nastavit čas a teplotu pomocí voliče. Při každém jeho otočení se teplota zvýší nebo sníží o 5 °C. Teplotní rozsah je 90-100 °C a časový rozsah je 0:01-2:00. Po nastavení hodnot stiskněte volič, abyste troubu spustili. Pokud po uplynutí 5 minut nestisknete volič pro potvrzení hodnot a spuštění trouby, trouba přejde do pohotovostního režimu. Po dokončení pečení se ozve zvukový signál. Na displeji se zobrazí 88:88 a trouba přejde do pohotovostního režimu.

Horní/spodní ohřev


Pokud stisknete tuto ikonu , bude blikat. Ostatní zůstanou svítit. Přednastavený čas, který se zobrazí na displeji je 30 minut. Můžete nastavit čas pomocí voliče (od 0:05 do 2:00 hodin). Jakmile je čas nastaven, potvrďte ho stisknutím voliče. Následně nastavte teplotu horního ohřevu (od 120 do 230 °C); každým otočením voliče se teplota zvýší nebo sníží o 5 °C. Stiskněte volič pro potvrzení nastavení. Poté, nastavte teplotu spodního ohřevu stejným způsobem. Jakmile nastavíte teplotu, trouba se spustí. Pokud potřebujete upravit čas nebo teplotu v polovině procesu pečení, stiskněte volič. Trouba se zastaví a můžete provést potřebné nastavení.

Po dokončení pečení se ozve zvukový signál. Na displeji se zobrazí 88:88 a trouba přejde do pohotovostního režimu.


Pečení

Pokud stisknete tuto ikonu , bude blikat. Ostatní budou svítit. Na displeji se zobrazí přednastavené hodnoty 180 °C a 30 minut. Můžete nastavit čas a teplotu pomocí voliče. Při každém otočení se teplota zvýší nebo sníží o 5 °C. Teplotní rozsah je 120–230 °C a časový rozsah je 0:05–2:00. Jakmile jsou nastaveny hodnoty času a teploty, stiskněte volič pro uvedení trouby do provozu. Pokud po uplynutí 5 minut nestisknete volič pro potvrzení hodnot a spuštění trouby, trouba přejde do pohotovostního režimu. Po dokončení pečení se ozve zvukový signál. Na displeji se zobrazí 88:88 a trouba přejde do pohotovostního režimu.

Přednastavené programy

- Stisknutím této ikony  začne blikat. Na displeji se ve výchozím nastavení zobrazí d-01: horní ohřev + spodní ohřev + konvekce. Stiskněte volič pro potvrzení tohoto režimu a pro nastavení času a teploty.
- Pokud volič nestisknete, otočte jím pro zvolení režimu d-02: horní ohřev + konvekce. Stiskněte volič pro potvrzení tohoto režimu a pro nastavení času a teploty.
- Pokud voličem otočíte znovu, můžete zvolit režim d-03: horní ohřev + konvekce + funkce otočného grilu. Stiskněte volič pro potvrzení tohoto režimu a pro nastavení času a teploty.
- Pokud voličem otočíte znovu, můžete zvolit režim d-04: horní ohřev + funkce otočného grilu. Stiskněte volič pro potvrzení tohoto režimu a pro nastavení času a teploty.
- Pokud znovu otočíte voličem, vrátí se do prvního režimu. Přednastavený čas, který se zobrazí na displeji je 30 minut. Můžete nastavit čas a teplotu pomocí voliče. Při každém otočení se teplota zvýší nebo sníží o 5 °C. Teplotní rozsah je 120–230 °C a časový rozsah 0:05–2:00. Jakmile jsou nastaveny hodnoty času a teploty, stiskněte volič pro uvedení trouby do provozu. Pokud po uplynutí 5 minut nestisknete volič pro potvrzení hodnot a spuštění trouby, trouba přejde do pohotovostního režimu. Po dokončení pečení se ozve zvukový signál. Na displeji se zobrazí 88:88 a trouba přejde do pohotovostního režimu.

Horkovzdušná fritéza

Pokud stisknete tuto ikonu , bude blikat. Na displeji se zobrazí přednastavené hodnoty 180 °C a 30 minut. Můžete nastavit čas a teplotu pomocí voliče. Při každém otočení se teplota zvýší nebo sníží o 5 °C. Teplotní rozsah je 120–230 °C a časový rozsah je 0:05–2:00. Jakmile jsou nastaveny hodnoty času a teploty, stiskněte volič pro uvedení trouby do provozu. Pokud po uplynutí 5 minut nestisknete volič pro potvrzení hodnot a spuštění trouby, trouba přejde do pohotovostního režimu. Po dokončení pečení se ozve zvukový signál. Na displeji se zobrazí 88:88 a trouba přejde do pohotovostního režimu.

Nabídka

P-01: Fermentace

Přednastavený čas je 30 minut a teplota 40 °C. Časový rozsah je 0:05–2:00. Lze zvolit tři různé teploty: 35 °C, 40 °C a 45 °C.

P02: Předehev

Zvolte funkci P-02, jak je popsáno výše, a stiskněte volič pro spuštění předehevu trouby. Jakmile trouba dosáhne potřebné teploty, zazní zvukový signál a na displeji se zobrazí 88:88.

P03: Rozmrazování

Přednastavený čas je 30 minut a teplota 60 °C. Časový rozsah je 0:05-2:00. Teplotu nelze nastavit.

P04: Jogurt

Přednastavený čas je 8 hodin. Teplotu ani čas nelze nastavit.

Odstraňování vodního kamene

C01: Odstraňování vodního kamene

Přednastavený čas je 50 minut. Nelze ho upravit.

1. Když trouba zaznamená, že byla používána po dobu 100 hodin, připomene uživateli, aby odstranil vodní kámen (tuto funkci lze aktivovat kdykoli). Ikona odstraňování vodního kamene na displeji bliká.
2. Podle poměru 1:8 (směs na odstraňování vodního kamene z trouby: voda) připravte směs, dobře ji promíchejte a přidejte do nádržky na vodu. Směs musí přesahovat značku MIN na nádrži.
3. Po přidání směsi zavřete kryt nádržky a dvířka trouby, zvolte funkci odstraňování vodního kamene a potvrďte ji stisknutím voliče.
4. Trouba zahájí odpočítávání. Když zbývá 20 minut, připomene vám, abyste vylili obsah nádržky a naplnili ji čistou vodou. Jakmile znovu vložíte nádržku na vodu na své místo, trouba se uvede do provozu. Když zbývá 10 minut, připomene vám, abyste vylili obsah nádržky a naplnili ji čistou vodou. Jakmile znovu vložíte nádržku na vodu na své místo, trouba se uvede do provozu a upozorní vás na ukončení funkce.

C02: Dezinfekce

Přednastavený čas je 30 minut a teplota 100 °C. Časový rozsah je 0:01-2:00. Teplotu nelze nastavit.

ČEŠTINA

Nabídka receptů

Kód	F-01	F-02	F-03	F-04	F-05
Typ jídla	Zelenina v páře	Rýže v páře	Ryba v páře	Krevety v páře	Krab v páře
Doba vaření (v minutách)	16	50	30	15	30
Teplota (°C)	100	100	100	100	100
Kód	F-11	F-12	F-13	F-14	F-15
Typ jídla	Pečené kuře	Pečený biftek	Pečené jehněčí	Pečený losos	Pečená kuřecí stehna
Doba pečení (v minutách)	28	11	35	20	25
Teplota (°C)	230	230	200	200	220
Kód	F-21	F-22	F-23	F-24	F-25
Typ jídla	Nadýchaný chléb	Pšeničný chléb	Pizza	Jogurtový Cheesecake	Šifonový dort
Doba vaření (v minutách)	16	20	23	60	50
Teplota (°C)	180	180	180	150	150
Kód	F-30	F-31	F-32	F-33	
Typ jídla	Hovězí hamburger	Arašídý	Mandle	Ořechy	
Doba pečení (v minutách)	12	12	10	12	
Teplota (°C)	180	160	140	160	

F-06	F-07	F-08	F-09	F-10
Vejce v páře	Kuře v páře	Housky na páře	Brambory v páře	Jehněčí v páře
18	50	30	50	30
100	100	100	100	100
F-16	F-17	F-18	F-19	F-20
Pečená ryba	Pečené brambory	Pečené krevety	Pečené klobásy	Pečené sladké brambory
20	35	10	10	50
200	200	180	200	220
F-26	F-27	F-28	F-29	
Čokoládový dort	Sušenky	Lístkové těsto	Tartaletka s krémem z vaječného likéru	
50	11	32	22	
150	180	180	180	
F-34	F-35	F-36	F-37	
Melounová semínka	Kešu ořechy	Kaštany	Jogurt	
12	12	20	8 h	
160	160	180	45	

Další funkce

Světlo:

Když je funkce aktivována, rozsvítí se ikona. Když ji deaktivujete, zhasne.

Dětský bezpečnostní zámek:

Když je trouba v provozu, můžete aktivovat dětský bezpečnostní zámek podržením stisknuté ikony. Všechny ikony se zablokují. Pro jejich odemčení, znovu podržte stisknutou ikonu.

Ochrana dvířek:

Pokud jsou dvířka otevřena, troubu nelze uvést do provozu. Pokud je trouba v provozu a dvířka se otevří, zvolená funkce se pozastaví. Když zavřete dvířka, trouba se automaticky aktivuje.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Nepoužívejte k čištění skla trouby silné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky, protože byste ho mohli poškodit.
- Odpojte troubu, když se chystáte vyčistit její vnitřek nebo vyměnit žárovku.
- Nepoužívejte k čištění plechu na pečení silné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky, jinak byste mohli poškodit smaltovaný povrch.
- Neumývejte plech na pečení kovovými náčinými ani brusnými materiály, protože jeho povrch je opatřen nepřilnavou vrstvou.
- Často čistěte vnitřní prostor trouby. Pokud je na stěnách trouby mastnota, vyčistěte ji jemným hadříkem a neabrazivním čisticím prostředkem.
- Doporučujeme používat k vaření v parní troubě čistou nebo destilovanou vodu. Pokud často používáte vodu z vodovodního kohoutku, na vnitřních stěnách trouby se tvoří vodní kámen.
- Pravidelně kontrolujte nádržku na vodu. V případě potřeby ji vytáhněte do vodorovné polohy.
- Nádržku na vodu je třeba pečlivě vyčistit jemným hadříkem. Po vyčištění vnitřních stěn vraťte nádržku na vodu zpět na své místo. Po skončení vaření vylijte vodu z nádržky.
- Těsnění dvířek trouby je třeba často čistit jemným suchým hadříkem.
- Pokud troubu delší dobu nepoužíváte, odpojte ji od sítě, vyčistěte její vnitřek a uložte ji na suchém místě, kde nebude vystavena působení korozivních plynů.
- V případě poruchy smí troubu opravovat pouze kvalifikovaný personál. Nerozebírejte ji sami.
- Nečistěte sklo trouby abrazivními prostředky nebo kovovou či ostrou škrabkou, protože by mohlo dojít k jeho poškození.
- Nepoužívejte parní čističe.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možné příčiny	Řešení
Er1 a Er2	Vnitřek trouby dosahuje příliš vysoké teploty	Vypněte troubu, otevřete dvířka a počkejte 10 minut, než trouba vychladne. Pokud tak neučiní, obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
Er7 a Er8	Parní trubka dosahuje příliš vysoké teploty	Obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
Displej nefunguje	Zkontrolujte, zda je trouba zapojena do sítě	Odpojte troubu ze zásuvky a znovu ji zapojte.
	Displej není dostatečně napájen	Obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
Světlo trouby nesvítí	Žárovka je poškozená	Vyměňte ji
	Světlo nedostává dost energie	Obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
Ventilátor nefunguje	Ventilátor nemá dostatečný výkon	Obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
Ikony nefungují	Deska s plošnými spoji je nefunkční nebo poškozená	Obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
Nevychází pára	Trubice pro přívod vody je ucpaná	Obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
	Ventilátor je poškozený	
	System přívodu vody je poškozený	
Trouba nefunguje	Dvířka nejsou řádně zavřená	Zavřete dvířka
	Detektor zavření dvířek nedetekuje, že jsou dvířka zavřená.	Obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.

Pára uniká přes dvířka trouby	Dvířka nejsou řádně zavřená	Obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
	Těsnění je poškozené	
	Konstrukce dvířek je poškozená nebo není správně sestavená	

6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Referenční číslo výrobku: 02237

Výrobek: Bake&Steam 4000 Combi Gyro Advance

Výkon: 2100–2400 W

Napětí: 220–240 V

Frekvence: 50–60 Hz

Spotřeba energie v režimu „vypnutí“ je 0,4 W podle směrnice EN 50564:2011 a evropských předpisů 1275/2008/ES a 801/2013/ES. Za tímto účelem je spotřebič připojen k elektrické síti, aniž by vykonávalo jakoukoli funkci. Přepínač/ovladač spotřebiče byl nastaven do polohy „vypnutí“.

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

Vyrobena v Číně | Navrženo ve Španělsku

7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



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

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

Dodržování výše uvedených pokynů přispívá k ochraně životního prostředí.

8. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Společnost Cecotec odpovídá konečnému uživateli nebo spotřebiteli za jakýkoli nesoulad, který existuje v době dodání výrobku za podmínek a ve lhůtách stanovených platnými předpisy.

Doporučuje se, aby opravy prováděl kvalifikovaný personál.

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

9. COPYRIGHT

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

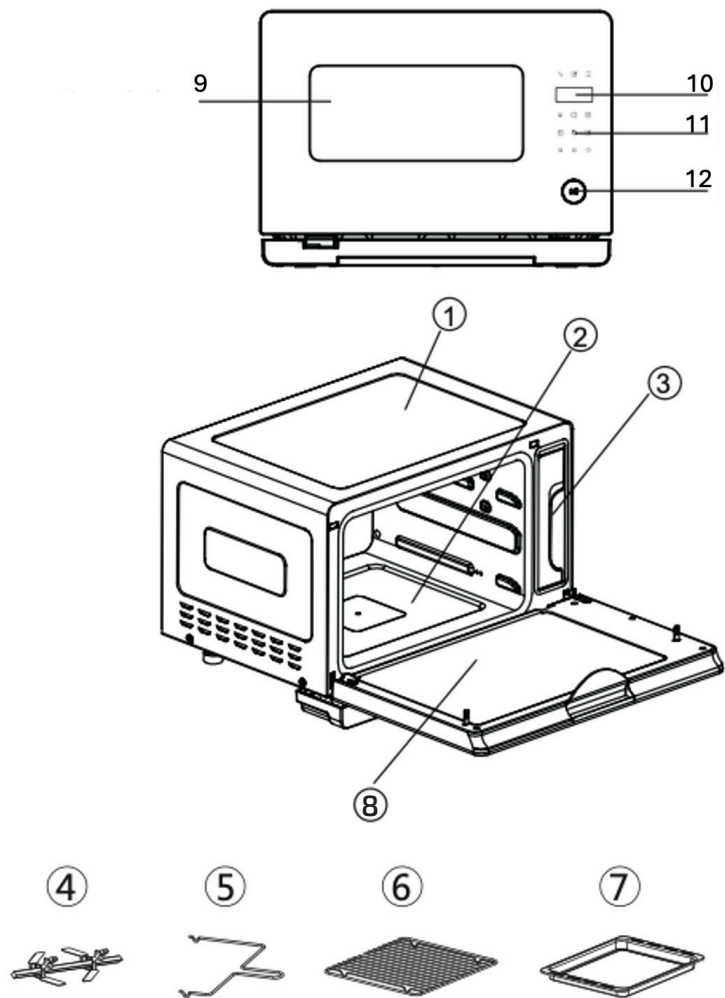


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 1

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia), Spain
RP01240125