

cecotec

BAKE&STEAM 4000 COMBI GYRO

Horno de vapor / Steam oven



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

Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	7
Instructions de sécurité	10
Sicherheitshinweise	14
Istruzioni di sicurezza	18
Instruções de segurança	22
Instrukcje bezpieczeństwa	26
Bezpečnostní pokyny	30

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	33
2. Antes de usar	33
3. Funcionamiento	34
4. Limpieza y mantenimiento	40
5. Resolución de problemas	40
6. Especificaciones técnicas	42
7. Reciclaje de electrodomésticos	42
8. Garantía y SAT	43

INDEX

1. Parts and components	44
2. Before use	44
3. Operation	45
4. Cleaning and maintenance	50
5. Troubleshooting	51
6. Technical specifications	52
7. Disposal of old electrical appliances	52
8. Technical support and warranty	53

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	54
2. Avant utilisation	54
3. Fonctionnement	55
4. Nettoyage et entretien	61
5. Résolution de problèmes	62
6. Spécifications techniques	64
7. Recyclage des électroménagers	64
8. Garantie et SAV	64

INHALT

1. Teile und Komponenten	65
2. Vor dem Gebrauch	65
3. Bedienung	66
4. Reinigung und Wartung	72
5. Problembehebung	73
6. Technische Spezifikationen	75
7. Entsorgung von alten Elektrogeräten	75
8. Garantie und Kundendienst	75

INDICE

1. Parti e componenti	76
2. Prima dell'uso	76
3. Funzionamento	77
4. Pulizia e manutenzione	83
5. Risoluzione dei problemi	83
6. Specifiche tecniche	85
7. Riciclaggio di elettrodomestici	85
8. Garanzia e SAT	86

ÍNDICE

1. Peças e componentes	87
2. Antes de usar	87
3. Funcionamento	88
4. Limpeza e manutenção	94
5. Resolução de problemas	94
6. Especificações técnicas	96
7. Reciclagem de eletrodomésticos	96
8. Garantia e SAT	97

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	98
2. Przed uruchomieniem	98
3. Obsługa urządzenia	99
4. Czyszczenie i konserwacja	105
5. Rozwiązywanie problemów	105
6. Dane techniczne	107
7. Recykling sprzętu	107
8. Gwarancja i Pomoc Techniczna	108

OBSAH

1. Části a složení	109
2. Před použitím	109
3. Fungování	110
4. Čištění a údržba	115
5. Řešení problémů	116
6. Technické specifikace	118
7. Recyklace elektrospotřebičů	118
8. Záruka a technický servis	118

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

Siga atentamente estas instrucciones de seguridad cuando use el producto.

Asegúrese de que el voltaje de red coincida con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del producto y de que el enchufe tenga toma de tierra.

No sumerja el cable, el enchufe ni cualquier otra parte no extraíble del producto en agua u otros líquidos. No exponga las conexiones eléctrica a agua. Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el producto.

No desconecte el dispositivo de la corriente mientras está en uso.

Si el producto cae accidentalmente en agua, desconéctelo inmediatamente. ¡No toque el agua!

Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles. No hay partes reparables en el interior. Si el cable presenta daños, debe ser reparado por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro.

No utilice el producto si el cable, el enchufe o la estructura presenta daños o si no funciona correctamente, ha sufrido alguna caída o ha sido dañado.

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.

Tire del enchufe para desconectarlo, no tire del cable.

Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico. Cualquier otro uso que se le dé anulará su garantía.

No es apropiado para usos comerciales o industriales. No lo utilice en el exterior.

Coloque el aparato en una superficie seca, estable, plana y resistente al calor.

No use el producto bajo las siguientes circunstancias:

Dentro o encima de cocinas eléctricas o de gas, hornos calientes o cerca de fuego.

Sobre superficies blandas (como alfombras) o donde pueda volcarse durante su uso.

En exteriores o áreas con altos niveles de humedad.

La temperatura de las superficies accesibles podría ser alta mientras se usa el producto y podría causar quemaduras. No toque las superficies calientes mientras esté en funcionamiento e inmediatamente después. Utilice el asa o guantes.



Deje una distancia de 10 cm desde los lados, la parte trasera y la parte superior del dispositivo a las paredes u otros objetos.

No cubra el dispositivo mientras esté en funcionamiento.

No deje el producto sin supervisión durante su funcionamiento.

Al abrir la puerta del aparato saldrá vapor a temperatura muy alta, incluso después del funcionamiento.

Mantenga una distancia de seguridad para evitar quemaduras. Asegúrese de que el dispositivo está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar riesgo de descarga eléctrica.

No llene el depósito de más, no exceda la marca de MÁX.

No utilice la misma toma de corriente para otros dispositivo eléctricos de alta potencia para evitar posible riesgo de incendio causado por sobrecarga del circuito.

Este dispositivo no está diseñado para funcionar a través de temporizadores o sistemas de control remoto externos.

No utilice ningún accesorio que no haya sido recomendado por Cecotec ya que podría ocasionar daños.

Extreme la precaución al mover dispositivos que contengan aceite u otros líquidos calientes.

Permita que el dispositivo se enfríe antes de montar o desmontar el dispositivo.

Desconecte el dispositivo al acabar de utilizarlo y cuando salga de la estancia donde está instalado.

No caliente alimentos en recipientes cerrados herméticamente, podrían explotar.

No intente desmontar o reparar el producto por su cuenta.

Contacte con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.

Para asegurar el correcto funcionamiento del dispositivo, la limpieza y el mantenimiento del producto ha de realizarse de acuerdo con este manual de instrucciones. Apague y desenchufe el producto antes de moverlo o limpiarlo.

La limpieza y el mantenimiento del aparato no debe llevarse a cabo por niños.

No lave el aparato en lavavajillas.

Guarde el producto y su manual de instrucciones en un lugar seco y seguro cuando no vaya a ser usado.

No se acepta ninguna responsabilidad de los daños eventuales o personales que pudieran derivar del mal uso del producto o del incumplimiento de este manual de instrucciones.

El aparato no debe ser usado por niños desde 0 hasta 8 años.

Este electrodoméstico puede ser usado por niños a partir de 8 años si están continuamente supervisados.

Este producto puede ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento si están supervisados o han recibido instrucción concerniente al uso del aparato de una forma segura y entienden los riesgos que este implica.

Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto. Es necesario dar una supervisión estricta si el producto está siendo usado por o cerca de niños.

Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños de edad inferior a 8 años.

SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions thoroughly before using the appliance.

Keep this instruction manual for future reference or new users.

All safety instructions should be closely followed when using the appliance.

Make sure that the mains voltage matches the voltage stated on the rating label of the appliance and that the outlet is grounded.

Do not immerse the cord, plug, or any non-removable part of the product in water or any other liquid. Do not expose the electrical connections to water. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.

Do not unplug the device when it is being used.

If the product falls accidentally in water, unplug it immediately.

Do not reach into the water!

Check the power cord regularly for visible damage. No user-serviceable parts inside. If the cord is damaged, it must be replaced by the official Technical Support Service of Cecotec, in order to avoid any type of danger.

Do not use the appliance if its cord, plug, or housing is damaged, nor after it malfunctions or has been dropped or damaged in any way.

Do not twist, bend, strain, or damage the power cord in any way. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not let it touch hot surfaces. Do not let the power cord hang over the edge of table or countertop.

Pull from the plug, not the cord, to disconnect it from the outlet.

This appliance is intended for home use only. Any other use will void the warranty. It is not suitable for commercial or industrial use. Do not use it outdoors.

Place the appliance on a dry, stable, flat, heat-resistant surface.

Do not use the appliance under the following circumstances:

On or near a gas or electric hob, in heated ovens, or near open flames.

On soft surfaces (such as carpets) or where it may tip over during use.

Outdoors or in areas with high humidity levels.

The temperature of accessible surfaces may be high while in use and could cause burns. Do not touch hot surfaces while in use or immediately after. Use handles or gloves.

Allow a 10 cm distance from the device's sides, back and top to the walls or other objects. Do not cover the appliance while in use.

Do not leave the appliance unattended while in use.

Steam at high temperature will be released when the device's door is opened during and after the cooling process of the product. A safe distance shall be kept in order to avoid scalding.



Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Do not overfill the water tank, do not exceed the MAX. mark.

Do not share an outlet with other high-power electrical devices to avoid the risk of fire caused by a circuit overload.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Do not use any accessory that has not been recommended by the manufacturer, as they might cause injuries or damage.

Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot substances.

Allow the appliance to cool down before disassembling or assembling the device.

Unplug it from the mains supply when you finish using it or when you leave the room.

Do not heat food in sealed containers such as sealed bottles, boxed milk, etc. as these could explode.

Do not try to repair the product by yourself. Contact the official Technical Support Service of Cecotec.

Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the appliance functions properly. Turn off and unplug the appliance before moving and cleaning it.

The cleaning and maintenance of the appliance should not be carried out by children without supervision.

Do not wash the appliance in dishwashers.

Store the appliance and its instruction manual in a safe and dry place when not in use.

No liability is accepted for any eventual damage or personal injuries derived from misuse or non-compliance with this instruction manual.

The appliance is not intended to be used by children under the age of 8. It can be used by children over the age of 8, as long as they are given continuous supervision.

This appliance is not intended to be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way by a person responsible for their safety, and understand the hazards involved.

Supervise young children to make sure that they do not play with the appliance. Close supervision is necessary when the appliance is being used by or near children.

Keep the appliance and its cord out of reach of children under the age of 8.

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.

Veillez suivre ces instructions de sécurité très attentivement lorsque vous utilisez l'appareil.

Assurez-vous que le voltage du réseau coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification de l'appareil et que la prise possède une connexion à terre.

Ne submergez ni le câble, ni la prise ni aucune autre partie 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 prise ou d'allumer l'appareil.

Ne débranchez pas l'appareil de la prise de courant lorsqu'il est en fonctionnement.

Si le produit tombe accidentellement dans l'eau, débranchez-le immédiatement. Ne touchez pas l'eau !

Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. Rien à l'intérieur peut être réparé. S'il présente des dommages, il doit être réparé par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.

N'utilisez pas l'appareil si le câble, la prise ou la structure en général ne fonctionnent pas correctement, ont souffert une chute ou ont été abîmés.

Ne tordez pas, ne pliez pas, n'étirez pas et n'abîmez pas le câble d'alimentation. Protégez-le des bords pointus et des sources de chaleur. Ne laissez pas le câble toucher les surfaces chaudes. Ne laissez pas le câble dépasser de la surface de travail ou du plan de travail.

Débranchez l'appareil en tirant sur la prise, pas sur le câble.

Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement

domestique. Toute autre utilisation annulera sa garantie. Il n'est pas approprié pour un usage commercial ni industriel. Ne l'utilisez pas en extérieurs.

Placez l'appareil sur une surface sèche, stable, plate et résistante à la chaleur.

N'utilisez pas l'appareil dans les circonstances suivantes :

Dans ou sur des cuisines électriques ou à gaz, dans des fours chauds ni près du feu.

Sur des surfaces molles (comme les tapis) ou des surfaces desquelles l'appareil pourrait se renverser pendant utilisation. En extérieurs ou dans des endroits possédant des niveaux d'humidité élevés.

La température des surfaces accessibles pourrait être élevée lorsque vous utilisez le produit et pourrait causer des brûlures. Ne touchez pas les surfaces chaudes lorsque l'appareil est en fonctionnement ni immédiatement après. Utilisez l'anse ou des gants.

Laissez une distance de 10 cm entre les côtés, l'arrière et le haut de l'appareil et les murs ou autres objets. Ne recouvrez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.

Lorsque vous ouvrez la porte du four, de la vapeur à haute température sortira, même après son fonctionnement.



Maintenez une distance de sécurité pour éviter les brûlures.

Vérifiez que le four est éteint avant de remplacer l'ampoule afin d'éviter une décharge électrique.

Veillez ne pas dépasser la marque « MAX » du réservoir.

Ne branchez pas d'autres appareils électriques de haute puissance sur la même prise de courant que celle du four afin d'éviter les surcharges.

Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.

N'utilisez aucun accessoire qui ne soit pas recommandé par Cecotec, cela pourrait endommager le produit.

Faites bien attention lorsque vous déplacez des appareils contenant de l'huile ou autres liquides chauds.

Laissez le produit refroidir avant de l'assembler ou de le démonter.

Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé de l'utiliser et lorsque vous sortez de la pièce dans laquelle il est installé.

Ne réchauffez pas d'aliments qui se trouvent dans un récipient hermétique, ceci pourrait exploser.

N'essayez pas de démonter ni de réparer vous-même l'appareil. Contactez le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

Pour assurer le correct fonctionnement de l'appareil, le nettoyage et l'entretien doivent être réalisés en accord avec ce manuel d'instructions. Éteignez et débranchez l'appareil avant de le déplacer ou de le nettoyer.

Le nettoyage et l'entretien du produit ne peut pas être mené à terme par les enfants.

L'appareil ne convient pas pour un nettoyage au lave-vaisselle. Gardez l'appareil et son manuel d'instructions dans un lieu sec et sécurisé lorsque vous n'allez pas l'utiliser.

Aucune responsabilité ne sera acceptée sur les possibles dommages personnels ou de fonctionnement qui puissent dériver d'une mauvaise utilisation de l'appareil ou du non-respect de ce manuel.

L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Il peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus s'ils sont surveillés constamment.

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 sa correcte utilisation et

qu'elles ont bien compris les risques qu'il implique.

Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Une surveillance stricte est nécessaire si le produit est utilisé par ou à côté des enfants.

Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

SICHERHEITSHINWEISE

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

Befolgen Sie diese Sicherheitshinweise sorgfältig, wenn Sie das Produkt verwenden.

Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung, mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Spannung übereinstimmt und dass die Steckdose geerdet ist.

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.

Trennen Sie das Gerät nicht von der Stromversorgung, während es in Betrieb ist.

Falls das Gerät versehentlich ins Wasser fällt, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Behrühren Sie nicht das Wasser! Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Im Inneren gibt es keine reparierbaren Teile. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um Sach- und Personenschäden zu vermeiden.

Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn das Kabel, der Stecker oder das Gehäuse sichtbare Schäden aufweisen, nicht korrekt funktionieren oder heruntergefallen sind.

Das Netzkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie es von scharfen Kanten und Wärmequellen. Lassen Sie niemals den Kabel mit wärmen Oberflächen Kontakt kommen. Lassen Sie das Kabel niemals über der Arbeitsfläche stehen.

Ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel selbst.

Dieses Produkt ist nur zur Nutzung in privaten Haushalt bestimmt. Jede andere Verwendung führt zum Erlöschen Ihrer Garantie. Es ist nicht für den gewerblichen bzw. Industriellen Gebrauch geeignet bzw. vorgesehen. Verwenden Sie nicht das Gerät im Freien.

Stellen Sie den Grill auf einer trocknen, stabilen, flachen und hitzebeständigen Fläche.

Verwenden Sie das Gerät nicht unter den folgenden Umständen: Innerhalb oder auf elektrischen Kochplatte oder Gaskocher, Backofen oder in der Nähe von Feuer.

Auf weichen Oberfläche wie Teppiche, wo das Gerät beim Verwenden umkippen könnte.

Im Freien oder in Umgebungen mit Luftfeuchtigkeit.

Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen könnten beim Verwenden sehr hoch sein und Verbrennungen verursachen. Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht beim oder sofort nach dem Gebrauch. Benutzen Sie die Griffe oder Handschuhe.



Lassen Sie an den Seiten, der Rückseite und der Oberseite des Geräts einen Abstand von 10 cm zu Wänden oder anderen Gegenständen. Bedecken Sie nicht das Gerät während des Betriebs.

Lassen Sie das Produkt beim Verwenden nicht unbeaufsichtigt. Wenn Sie die Tür des Geräts öffnen, entweicht Dampf auch nach dem Betrieb mit einer sehr hohen Temperatur.

Halten Sie einen Sicherheitsabstand ein, um Verbrennungen zu vermeiden.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Glühbirne wechseln, um Stromschläge zu vermeiden.

Den Tank nicht überfüllen, überschreiten Sie nicht die MAX-Marke.

Verwenden Sie nicht dieselbe Steckdose für andere elektrische Geräte mit hoher Leistung, um eine mögliche Brandgefahr durch Stromüberlastung zu vermeiden.

Dieses Gerät funktioniert nicht über Timer oder externe Fernbedienungssysteme.

Verwenden Sie niemals Zubehörteile, die nicht von Cecotec empfohlen wurden, da sie Schäden verursachen könnten.

Seien Sie sehr vorsichtig bei der Bewegung des Gerätes, Getränke oder wärmes Essen.

Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie das Gerät montieren oder demontieren.

Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch und beim Verlassen des Raums aus.

Erhitzen Sie Lebensmittel nicht in luftdichten Behältern, da sie explodieren könnten.

Versuchen Sie nicht, das Produkt selbst zu demontieren oder reparieren. Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.

Die Reinigung und die Wartung sollten gemäß dieser Bedienungsanleitung durchgeführt werden, um einen ordnungsgemäßen Betrieb des Gerätes zu gewährleisten. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie es reinigen oder bewegen. Die Reinigung und Wartung des Gerätes sollte nicht von Kindern durchgeführt werden.

Das Gerät ist nicht spülmaschinengeeignet.

Bewahren Sie das Gerät und seine Bedienungsanleitung an einem sicheren trockenen Ort auf, wenn nicht in Gebrauch ist.

Das Unternehmen übernimmt keine Haftung über mögliche Schäden wegen unsachgemäßer Verwendung des Produktes oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen.

Das Gerät darf von Kindern unter 8 Jahren nicht benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden.

Dieses Gerät darf von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder fehlender Erfahrung bzw. fehlenden Kenntnissen

verwendet werden, es sei denn, sie werden bei der Benutzung durch eine verantwortliche Person beaufsichtigt oder ihnen eine Einweisung im ordnungsgemäßen und sicheren Umgang gegeben wurde und sie die mit dem Gerät verbundenen Risiken verstanden haben und richtig einschätzen können.

Beaufsichtigen Sie kleine Kinder, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Eine besondere genaue und konsequente Beaufsichtigung ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird.

Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kinder unter 8 Jahre auf.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di usare il prodotto. Conservare questo manuale per riferimenti futuri o nuovi utenti.

Seguire attentamente queste istruzioni di sicurezza quando si usa il prodotto.

Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione del prodotto e che la presa elettrica sia di terra.

Non sommergere il cavo, la presa o qualsiasi altra parte non estraibile del prodotto 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 il prodotto.

Scollegare il dispositivo dalla corrente mentre è in uso.

Se il prodotto dovesse cadere accidentalmente nell'acqua, scollegarlo immediatamente. Non toccare l'acqua.

Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione alla ricerca di danni visibili. Non esiste nessuna parte all'interno del prodotto che possa essere riparata da parte dell'utente. Se il cavo dovesse essere danneggiato, dovrà essere riparato dal Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per evitare qualsiasi tipo di pericolo.

non utilizzare il prodotto se il cavo, la spina o la struttura presenta danni o se non funziona correttamente, ha patito una caduta o è stato danneggiato.

Non torcere, piegare, tendere o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e fonti di calore. Non permettere che il cavo tocchi superfici calde. Non lasciare che il cavo fuoriesca dal bordo della superficie o piano da cucina.

Tirare la presa per scollegarlo, non il cavo.

Questo prodotto è stato progettato esclusivamente per uso domestico. Qualsiasi altro uso non specificato in queste istruzioni annullerà la garanzia. Non è appropriato per uso commerciale o industriale. Non utilizzare all'esterno.

Collocare l'apparato su di una superficie asciutta, stabile, piatta e resistente al calore.

Non usare il prodotto secondo le seguenti circostanze:

Dentro o sopra cucine elettriche o a gas, forni caldi o vicino al fuoco.

Su superfici morbide (come tappeti) o dove si possa capovolgere durante il suo uso.

In esterni o aree con alti livelli di umidità.

La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere alta mentre si usa il prodotto e potrebbe causare bruciate.

Non toccare le superfici calde mentre è in funzionamento e immediatamente dopo. Utilizzare il manico o guanti.

Lasciare una distanza di 10 cm da entrambi i lati, la parte posteriore e superiore del dispositivo alle pareti o altri oggetti. Non coprire il dispositivo mentre è in funzionamento.

Non lasciare il prodotto incustodito durante il suo funzionamento.

Al momento di aprire lo sportello uscirà vapore a temperatura molto alta incluso dopo il funzionamento.

Mantenere una distanza di sicurezza per evitare scottature.

Verificare che il dispositivo sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare il rischio di scariche elettriche.

Non riempire eccessivamente il serbatoio, non superare il limite MAX.

Non utilizzare la stessa presa della corrente per altri dispositivi elettrici ad alta potenza per evitare possibili rischi di incendio causati da un sovraccarico del circuito.



Questo dispositivo non è stato progettato per funzionare attraverso timer o sistemi di controllo remoto esterni.

Non utilizzare nessun accessorio non suggerito da Cecotec, potrebbe provocare danni.

Eccedere nella precauzione quando si spostano dispositivi che contengono olio o altri liquidi caldi.

Lasciare raffreddare completamente il dispositivo prima di montare o smontare l'apparato.

Scollegare il dispositivo terminato l'uso e quando si esce dalla stanza in cui è installato.

Non riscaldare alimenti in recipienti chiusi ermeticamente, potrebbero esplodere.

Non tentare di smontare o riparare il prodotto per conto proprio.

Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

Per garantire il corretto funzionamento del dispositivo, la pulizia e la manutenzione del prodotto devono essere effettuate seguendo questo manuale di istruzioni. Spegnerne e scollegare il prodotto prima di muoverlo o pulirlo.

La pulizia e manutenzione dell'apparato non devono essere effettuate da bambini.

Il prodotto non è lavabile in lavastoviglie.

Conservare il prodotto e il manuale di istruzioni in un luogo asciutto e sicuro quando non si usa.

Non si accetta nessuna responsabilità relativa ai danni eventuali o personali derivate dal mal uso del prodotto o inadempienze di questo manuale di istruzioni.

L'apparato non deve essere usato da bambini da 0 a 8 anni.

Questo elettrodomestico può essere usato da bambini a partire dagli 8 anni 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'apparato in modo

sicuro e comprendono i rischi che lo stesso implica.

Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con il prodotto. È necessario sorvegliare rigidamente nel caso in cui il prodotto venga utilizzato da o vicino a bambini.

Mantenere l'apparato e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

Siga atentamente estas instruções de segurança quando usar o produto.

Certifique-se de que a tensão de rede coincide com a tensão especificada na etiqueta de classificação do produto e de que a tomada tenha ligação à terra.

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 que tem as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.

Não desconecte o dispositivo da corrente enquanto estiver em uso.

Se o produto cair acidentalmente na água, desligue imediatamente da corrente. Não toque na água!

Inspecione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Não há partes reparáveis no interior. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial da Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.

Não utilize o produto se o cabo, a tomada ou a estrutura apresentam danos ou se não funciona corretamente, sofreu alguma queda ou foi danificado.

Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque superfícies quentes. Não deixe que o cabo esteja sobre a borda da superfície de trabalho ou do balcão.

Puxe pela ficha para desconectar, não puxe pelo cabo.

Este produto está desenhado exclusivamente para uso

doméstico. Qualquer outro tipo de utilização que não seja especificado nestas instruções anulará a garantia. Não está apropriado para usos comerciais ou industriais. Não o utilize em exteriores.

Coloque o produto numa superfície seca, estável, plana e resistente ao calor.

Não use o produto sobre nenhuma destas circunstâncias:

Dentro ou em cima de cozinhas elétricas ou gás, fornos quentes ou perto de fogo.

Sobre superfícies suaves (como tapetes) ou onde possa virar e cair durante o uso.

Em exteriores ou áreas com altos níveis de humidade.

A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta enquanto se usa o produto e poderia causar queimaduras. Não toque nas superfícies quentes enquanto o dispositivo estiver em funcionamento ou imediatamente depois.

Utilize a pega ou luvas.

Deixe uma distância de 10 cm entre os lados, a parte traseira e a parte superior do dispositivo e as paredes ou outros objetos. Não cubra o dispositivo enquanto estiver a funcionar.

Não deixe o produto sem supervisão durante o seu funcionamento.

A abertura da porta do aparelho pode provocar a saída de vapor a uma temperatura muito elevada, mesmo depois de desligar o produto.

Mantenha uma distância de segurança para evitar queimaduras. Certifique-se de que o dispositivo está desligado antes de mudar a lâmpada, para evitar o risco de choque elétrico.

Não encha o depósito demais, não exceda a marca MAX.

Não utilize a mesma tomada para outros dispositivos elétricos de alta potência para evitar possíveis riscos de incêndio causados por sobrecarga do circuito.



Este produto não está desenhado para funcionar através de temporizadores ou sistemas de controlo remoto externos.

Não utilize nenhum acessório que não tenha sido recomendado pela Cecotec, já que poderá causar danos.

Tenha muito cuidado ao mover dispositivos que contenham óleo ou outros líquidos quentes.

Deixe o dispositivo arrefecer antes de o montar ou desmontar.

Desconecte o dispositivo ao terminar de usar e quando abandonar o espaço em que está instalado.

Não aqueça os alimentos em recipientes herméticos, podem explodir.

Não tente desmontar ou reparar o produto por conta própria.

Contacte com o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.

Para garantir o correto funcionamento do dispositivo, as tarefas de limpeza e manutenção devem ser feitas de acordo com este manual. Desligue e desconecte o produto antes de o mover ou limpar.

A limpeza e manutenção do dispositivo não devem ser efetuadas por crianças.

Não lave o aparelho na máquina da louça.

Guarde o produto e o seu manual de instruções num lugar seco e seguro quando não estiver a ser usado.

Não se aceita nenhuma responsabilidade de danos eventuais ou pessoais que possam derivar do mau uso do produto ou do incumprimento deste manual de instruções.

O aparelho não deve ser usado por crianças de 0 a 8 anos. Este aparelho pode ser usado por crianças de 8 anos se estiverem continuamente sob supervisão.

Este produto pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento se estão supervisionados ou tenham recebido instruções concernentes ao uso do aparelho

de uma forma segura e entendem os riscos que este implica.

Supervisione as crianças de que não brinquem com o produto. É necessário dar supervisão estrita se o produto estiver a ser usado perto ou por crianças.

Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças com idades inferior a 8 anos.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przed uruchomieniem urządzenia przeczytaj uważnie poniższą instrukcję. Zachować tę instrukcję dla wykorzystania w przyszłości lub dla nowych użytkowników

Podczas korzystania z produktu należy dokładnie przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa

Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej produktu i że wtyczka jest uziemiona.

Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej nieusuwalnej części produktu w wodzie lub innych cieczach. Nie wystawiać połączeń elektrycznych na działanie wody. Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka lub jego uruchomieniem upewnij się, że masz suche ręce.

Nie odłączaj urządzenia od zasilania, gdy jest ono używane.

Jeśli produkt przypadkowo wpadnie do wody, natychmiast go odłącz. Nie dotykaj wody!

Regularnie sprawdzaj przewód zasilający pod kątem widocznych uszkodzeń. Wewnątrz nie ma części, które można naprawić. Jeśli kabel jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny serwis pomocy technicznej Cecotec, aby uniknąć niebezpieczeństwa.

Nie używać produktu jeśli kabel lub wtyczka lub struktura urządzenia jest uszkodzona lub jeśli nie działa poprawnie lub jeśli zostało uszkodzone

Nie skręcaj, nie rozciągaj ani nie uszkadzaj kabla zasilającego. Chroń przed ostrymi krawędziami i gorącem. Nie pozwól, aby kabel wszedł w kontakt z gorącymi przedmiotami. Kabel nie może zwisać z krawędzi przestrzeni roboczej.

Pociągnij za wtyczkę, aby odłączyć, nie ciągnij za kabel.

Ten produkt został stworzony użytku w domu Każde inne użycie spowoduje utratę gwarancji. Nie używaj go w celach

przemysłowych ani komercyjnych. Nie używaj produktu na zewnątrz.

Położyć sprzęt na stabilnej, suchej, płaskiej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni

Nie używaj urządzenia w następujących okolicznościach:

Na kuchenkach gazowych, elektrycznych ani piecach oraz wewnątrz nich.

Na miękkich powierzchniach (np. na dywanach), gdzie mogłoby się przewrócić podczas pracy.

na zewnątrz lub w miejscach o wysokiej wilgotności powietrza.

Aparat w czasie pracy może nagrzewać się do wysokich temperatur i powodować oparzenia. Z tego powodu nie dotykaj jego gorących elementów, kiedy jest uruchomiony oraz zaraz po jego wyłączeniu. Użyj rączki lub rękawiczek.



Pozostaw 10 cm odległości od boków, tytu i góry urządzenia do ścian lub innych przedmiotów. Nie przykrywaj urządzenia w trakcie jego pracy.

Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, kiedy jest uruchomione.

Otwarcie drzwi urządzenia spowoduje uwolnienie pary o bardzo wysokiej temperaturze, nawet po zakończeniu pracy.

Zachowaj bezpieczną odległość, aby uniknąć poparzeń.

Przed wymianą żarówki upewnij się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

Nie przepętniaj zbiornika, nie przekraczaj znaku MAX.

Nie należy używać tego samego gniazdka dla innych urządzeń elektrycznych dużej mocy, aby uniknąć ryzyka pożaru spowodowanego przeciążeniem obwodu.

To urządzenie nie jest zaprojektowane do pracy z timerem ani zewnętrznymi systemami zdalnej kontroli.

Nie używaj żadnego akcesorium, które nie zostało zalecane

przez Cecotec, gdyż może spowodować szkody.
Zachowaj ostrożność poruszając urządzeniem, w którym znajduje się gorąca zawartość.
Poczekaj, aż urządzenie ostygnie przed montażem lub demontażem urządzenia.
Po zakończeniu korzystania z urządzenia lub przed opuszczeniem pomieszczenia, w którym się znajduje, rozłącz aparat z gniazdka.
Nie podgrzewaj żywności w szczelnie zamkniętych pojemnikach, mogą eksplodować.
Nie próbuj otwierać, naprawiać ani demontować urządzenia na własną rękę. Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
Aby zagwarantować prawidłowe funkcjonowanie urządzenia, należy przeprowadzać czynności konserwacyjne i jego czyszczenie zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi. Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia lub poruszaniem go, wyłącz je i rozłącz z gniazdka.
Dzieci nie mogą przeprowadzać czyszczenia i konserwacji urządzenia.
Nie myj aparatu w zmywarce.
Kiedy nie korzystasz z urządzenia, przechowuj je razem z instrukcją obsługi w suchym i bezpiecznym miejscu.
Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne lub osobiste szkody wynikające z nieprawidłowego użytkowania urządzenia lub niezastosowania się do niniejszej instrukcji obsługi.
Z urządzenia nie mogą korzystać dzieci w wieku od 0 do 8 lat. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat, jeśli znajdują się one pod stałą opieką.
Ten produkt może być stosowany przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub

otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym ryzyko.
Nadzoruj dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się produktem.
Zachowaj szczególną czujność, gdy z urządzenia korzystają dzieci lub gdy jest używane w ich pobliżu.
Trzymaj urządzenie i kabel poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

Při používání přístroje pečlivě postupujte podle těchto bezpečnostních předpisů.

Ujistěte se, že elektrická síť má stejné napětí jako je uvedené na etiketě produktu a že zásuvka je uzemněná.

Nedávejte kabel, zásuvku, elektrické části nebo jinou nevyjímatelnou část přístroje do vody ani jiné tekutiny. Nevystavujte elektrické spoje vodě. Ujistěte se, že máte naprosto suché ruce, než se dotknete zásuvky nebo zapnete přístroj.

Odpojte přístroj od elektrického přívodu, pokud ho nepoužíváte. Pokud přístroj omylem spadne do vody, okamžitě ho odpojte. Nedotýkejte se vody!

Pravidelně kontrolujte přívodový kabel, abyste zjistili viditelná poškození. Uvnitř přístroje nejsou opravitelné části. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven u oficiálního technického servisu Cecotec, aby se tak předešlo jakýmkoli nebezpečím.

Přístroj nepoužívejte, pokud kabel, zásuvka nebo samotný přístroj je poškozený, nefunguje správně, spadl nebo byl poškozen.

Neotáčejte, neohýbejte, nenatahujte ani jinak nepoškozujte napájecí kabel. Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nedovolte, aby kabel visel přes okraj pracovní desky.

Pro odpojení zatáhněte za zástrčku, ne za kabel.

Tento produkt je vhodný výlučně pro domácí využití. Pokud přístroj budete používat k jakýmkoli jiným účelům, tímto se ruší záruka. Není vhodný pro komerční nebo průmyslové účely. Nepoužívejte venku.

Umístěte přístroj vždy na povrchy suché, stabilní, rovné a odolné proti teplu.

Nepoužívejte přístroj za následujících podmínek:

V nebo nad elektrickými nebo plynovými troubami, horkými troubami anebo v blízkosti ohně.

Na měkkém povrchu (např. koberec) nebo na povrchu, který by mohl zapříčinit převrnutí přístroje.

Venku nebo v místech s vysokou vlhkostí.

Teplota přístupných povrchů při používání by mohla dosáhnout vysokých teplot a způsobit popáleniny. Nedotýkejte se horkých povrchů během používání a bezprostředně po něm. Používejte držák nebo rukavice.

Nechejte vzdálenost 10 cm na stranách, v zadní části a horní části přístroje mezi zdmi a dalšími předměty. Během fungování přístroj nepřikrývejte.

Nenechávejte přístroj během fungování bez dozoru.

Při otevření dvířek přístroje vyjde pára a vysoká teplota, dokonce i poté, co jste přístroj vypnuli.

Udržujte bezpečnou vzdálenost, abyste se vyhnuli popálení.

Ujistěte se, že je přístroj vypnutý před tím, než budete měnit žárovku, abyste se vyhnuli elektrickému výboji.

Nálejte do nádoby vodu tak, aby nepřesáhla značku MAX.

Nepoužijete stejnou zásuvku na připojení dalších přístrojů vysokého výkonu, abyste se vyhnuli případnému požáru kvůli přetížení okruhu.

Tento přístroj není navržen, aby fungoval prostřednictvím časovače nebo dálkových ovladačů.

Nepoužívejte žádné příslušenství, které nebylo doporučeno výrobcem, protože by mohlo způsobit škodu.

Dávejte obzvláště velký pozor, pokud budete s přístrojem pohybovat, pokud bude obsahovat olej nebo jiné teplé tekutiny.

Nechejte přístroj vychladnout, než budete de/instalovat



příslušenství.

Odpojte přístroj po skončení jeho používání anebo pokud odejdete z místnosti, kde je zapojen.

Neohřívejte nádoby hermeticky uzavřené. Mohly by explodovat. Nepokoušejte se opravit přístroj vlastními silami. Kontaktujte Asistenční technický servis Cecotec.

Abyste zajistili správné fungování přístroje, čistěte a udržujte přístroj v souladu s tímto návodem na použití. Vypněte a vypojte přístroj ze sítě před přemístěním anebo před čištěním. Čištění a údržbu by neměly dělat děti.

Nečistěte přístroj v myčce.

Uchovávejte přístroj a jeho návod na použití na suchém a bezpečném místě, pokud ho nebudete nějakou dobu používat. Nepřebíráme žádnou odpovědnost za případné škody na majetku a na zdraví, které by mohly plynout ze špatného používání tohoto produktu nebo z nedodržení instrukcí v tomto manuálu.

Přístroj by neměl být používán dětmi do 8mi let. Tento přístroj může být používán dětmi od 8mi let, pokud jsou pod neustálým dozorem.

Tento produkt může být používán osobami s mentálním, fyzickým nebo sensorickým omezením, nebo osobami, kterým chybí zkušenost nebo znalost, pokud jsou pod dohledem nebo jim bylo vysvětleno bezpečné fungování přístroje a rozumí nebezpečím, které z tohoto používání plynou.

Dohlížejte na děti, abyste se ujistili, že si s přístrojem nehrají. Je naprosto nezbytné na přístroj dohlížet, pokud je používán v blízkosti dětí nebo přímo dětmi.

Udržujte přístroj a jeho kabel z dosahu dětí mladších 8mi let.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Panel de control
2. Rustidor
3. Asa del rustidor
4. Grill
5. Bandeja de horno
6. Depósito de agua
7. Asa
8. Puerta
9. Bandeja de agua
10. Cuerpo principal
11. Selector
12. Guante

Leyenda - Iconos de la pantalla

Fig. 3.	Vapor
Fig. 4.	Grill
Fig. 5.	Grill y vapor
Fig. 6.	Freidora dietética
Fig. 7.	Menú
Fig. 8.	Descongelar
Fig. 9.	Fermentar
Fig. 10.	Para realizar su limpieza.
Fig. 11.	Depósito vacío
Fig. 12.	Precalentar
Fig. 13.	OK
Fig. 14.	Seguro para niños

Fig. 15

2. ANTES DE USAR

Saque el producto de la caja.

Retire todo el material de embalaje, etiquetas, pegatinas y protectores antes de conectar el dispositivo. Guarde la caja original.

Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidas y en buen estado. Si se

observara algún daño visible, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.

3. FUNCIONAMIENTO

Montaje de la bandeja

Fig. 16.

Hay 4 niveles dentro del horno para colocar la bandeja a la altura deseada. Al introducirla, asegúrese de mantener la parte que sobresale hacia abajo e introdúzcala hasta el fondo. Elija la altura de la bandeja de acuerdo con el tipo de comida o receta.

Panel de control

Fig. 2.

1. On/off
2. Ajustes/Bloqueo para niños
3. Inicio/pausa

On/off

Al encender el dispositivo, emitirá un pitido y el indicador luminoso se encenderá. Luego, pulse el icono de On/off para entrar en el modo de selección de función.

Si no se utiliza ninguno de los botones en 5 minutos, los ajustes se cancelarán y el dispositivo entrará en modo Standby de nuevo.

Pausa

El proceso de cocción se puede pausar tanto pulsando el selector de Inicio/Pausa como abriendo la puerta directamente. Si se ha pausado mediante el selector de Inicio/Pausa, púlselo de nuevo para continuar cocinando. Si se ha hecho abriendo la puerta, simplemente ciérrela de nuevo y el horno seguirá funcionando automáticamente.

Ajuste de tiempo y temperatura

Utilice el selector de Inicio/Pausa para ajustar el tiempo o la temperatura.

Después de configurar la función o el menú deseado, pulse el selector y gírelo para configurar el tiempo. Una vez configurado el tiempo, gírelo de nuevo para configurar la temperatura. Luego, pulse el selector para confirmar los ajustes.

Ajustes

El icono de Bloqueo para niños se encenderá cuando las funciones Grill, Grill y vapor y Freidora dietética estén activas. Pulse el icono de Bloqueo para niños, el icono de tiempo y el icono de Inicio/Pausa en el selector parpadearán. Gire el selector para ajustar la temperatura y el tiempo, y luego pulse el selector de Inicio/Pausa para confirmar. El indicador luminoso del

selector de Inicio/Pausa parpadeará durante 5 segundos mientras se guardan los ajustes. Al activar los modos mencionados, el tiempo y la temperatura se podrán ajustar durante el funcionamiento.

Al seleccionar la función Menú, el icono de Ajustes/Bloqueo para niños se iluminará. Ajuste el tiempo de acuerdo con la cantidad de alimentos. Seleccione la receta deseada. Una vez el icono de Ajustes/Bloqueo para niños se apague, el tiempo configurado se guardará y no se podrá modificar.

Seguro para niños

Fig. 14.

Mientras cualquiera de los modos o funciones esté activado y el icono de Ajustes/Bloqueo para niños esté encendido, mantenga pulsado este icono durante 3 segundos para activar la función de Bloqueo para niños. El icono de Bloqueo para niños se encenderá. Mantenga pulsado el mismo icono durante 3 segundos para cancelar la función.

Selector de Inicio/Pausa

Pulse el selector para iniciar o pausar el funcionamiento.

Gire el selector en el sentido de las agujas del reloj y seleccione la función o el modo deseado. Vapor, Grill, Grill y vapor, Freidora dietética, Menú, Limpieza, Descongelar o Fermentar.

Gire el selector para ajustar el tiempo y la temperatura mientras cualquiera de los modos o funciones anteriores esté en marcha.

Cuando parpadee el icono de Inicio/Pausa, pulse el selector para confirmar o gírelo para ajustar los ajustes.

El icono de Inicio/Pausa se mantendrá iluminado durante el funcionamiento.

Pantalla

Vapor

Fig. 3.

Seleccione la función Vapor para cocinar alimentos al vapor. El tiempo y la temperatura por defecto son 30 min y 100 °C.

Seleccione este modo, el icono de Vapor y el de Inicio/Pausa se encenderán. Pulse el selector para confirmar y entrar en la función de Ajustes.

Gire el selector para configurar el tiempo, de 1 minuto a 2 horas. Pulse el selector para confirmar. Gire el selector para configurar la temperatura, de 100 °C a 110 °C. Una vez el tiempo y la temperatura estén configurados, pulse el selector de Inicio/Pausa para ponerlo en funcionamiento. La pantalla mostrará la cuenta atrás.

Grill

Fig. 4.

Al activar esta función, la resistencia superior y la inferior se activarán a la vez. Cuenta con un ciclo previo de precalentamiento que se activa antes de introducir los alimentos en el horno. El tiempo y la temperatura por defecto son 30 min y 180 °C.

Gire el selector para configurar el tiempo, de 1 minuto a 2 horas. Pulse el selector para confirmar. Gire el selector para configurar la temperatura, de 100 °C a 230 °C. Una vez el tiempo y la temperatura estén configurados, pulse el selector de Inicio/Pausa para ponerlo en funcionamiento.

Al ponerse en marcha, el icono de Precalentamiento se iluminará indicando que el ciclo de precalentamiento se ha activado. Una vez se haya precalentado, el icono de Precalentamiento se apagará y el dispositivo pitará 10 veces indicando que ya se pueden introducir los alimentos. El dispositivo comenzará a funcionar en función Grill automáticamente.

Grill y vapor

Fig. 5.

Esta función consiste principalmente en calentamiento en modo grill, y además el horno genera vapor a la vez, haciendo que los alimentos queden bien cocinados y a la vez jugosos. El tiempo y la temperatura por defecto son 30 min y 180 °C.

Gire el selector para configurar el tiempo, de 1 minuto a 2 horas. Pulse el selector para confirmar. Gire el selector para configurar la temperatura, de 120 °C a 230 °C. Una vez el tiempo y la temperatura estén configurados, pulse el selector de Inicio/Pausa para ponerlo en funcionamiento.

Freidora dietética

Fig. 6.

Al activar este modo, se activa la resistencia trasera del horno y los alimentos se cocinan por convección. El tiempo y la temperatura por defecto son 30 min y 180 °C.

Gire el selector para configurar el tiempo, de 1 minuto a 2 horas. Pulse el selector para confirmar. Gire el selector para configurar la temperatura, de 100 °C a 230 °C. Una vez el tiempo y la temperatura estén configurados, pulse el selector de Inicio/Pausa para ponerlo en funcionamiento.

Al ponerse en marcha, el icono de Precalentamiento se iluminará indicando que el ciclo de precalentamiento se ha activado. Una vez se haya precalentado, el icono de Precalentamiento se apagará y el dispositivo pitará 10 veces indicando que ya se pueden introducir los alimentos. El dispositivo se pondrá en marcha automáticamente como freidora dietética. La pantalla mostrará la cuenta atrás.

Menú

Fig. 7.

El menú cuenta con 31 recetas.

Al pulsar el icono de Menú, este y el de Inicio/Pausa parpadearán. Pulse el selector de Inicio/

Pausa para entrar en el menú. La pantalla mostrará "F-00". Gire el selector para seleccionar la receta deseada "F-01" "F-02" "F-31" y pulse el selector de Inicio/Pausa para confirmar.

Una vez configurado el menú y que el dispositivo esté en funcionamiento, el icono de Ajustes/Bloqueo para niños se iluminará. El tiempo y la temperatura de las recetas preconfiguradas solo se podrán ajustar mientras este icono esté parpadeando. Cuando deje de parpadear el icono, el tiempo y la temperatura ya no se podrá modificar hasta que el programa haya finalizado.

Descongelar

Fig. 8.

Al activar la función de Descongelar, el mismo icono y el de Inicio/Pausa parpadearán. Pulse el selector de Inicio/Pausa para confirmar. El tiempo y la temperatura por defecto son 20 min y 55 °C.

Gire el selector para configurar el tiempo, de 5 minutos a 2 horas. Pulse el selector para confirmar. Gire el selector para configurar la temperatura, de 50 °C a 60 °C. Una vez el tiempo y la temperatura estén configurados, pulse el selector de Inicio/Pausa para ponerlo en funcionamiento. La pantalla mostrará la cuenta atrás.

Fermentar

Fig. 9.

Al activar la función de Fermentar, el mismo icono y el de Inicio/Pausa parpadearán. El tiempo y la temperatura por defecto son 40 min y 40 °C.

Gire el selector para configurar el tiempo, de 5 minutos a 2 horas. Pulse el selector para confirmar. Gire el selector para configurar la temperatura, de 30 °C a 50 °C. Una vez el tiempo y la temperatura estén configurados, pulse el selector de Inicio/Pausa para ponerlo en funcionamiento.

Para realizar su limpieza.

Fig. 10.

Al activar la función de Limpieza, el mismo icono y el de Inicio/Pausa parpadearán. Pulse el selector para confirmar y seleccione el modo de limpieza: "C-1" o "C-2".

C-1: Limpia la cal del generador de vapor en 50 minutos.

C-2: Limpia la cavidad y desinfecta el dispositivo. 25 minutos a 100 °C.

Cómo limpiar la cal con el modo C-1

Cuando el sistema de calentamiento del horno de vapor se haya utilizado durante 100 horas, el sistema advertirá de la necesidad de limpiar la cal. La función de descalcificación también se puede activar automática y manualmente cuando lo desee. El icono de Limpieza se iluminará al activar la función.

La mezcla para la descalcificación (agua y producto descalcificante) se debe preparar en

proporción 1:8. Mezcle y vierta la mezcla en el depósito. Asegúrese de que la mezcla dentro del depósito no está por debajo de la marca de MÍN. ni sobrepasa la de MÁX.

20 minutos antes de que finalice el ciclo de descalcificación, el dispositivo le recordará que saque el depósito de agua, vacíe el producto descalcificante y que lo rellene de agua limpia. El icono de Limpieza parpadeará y el dispositivo pitará. Una vez se reinstale el depósito, el dispositivo continuará con el ciclo. 10 minutos antes de que finalice el ciclo de descalcificación, el dispositivo le recordará que saque el depósito de agua y que rellene con agua limpia. Una vez instalado el depósito de nuevo, el dispositivo continuará con el ciclo. Al completar el ciclo, el icono de Limpieza se iluminará.

Advertencia de depósito vacío

Fig. 11.

Cuando el depósito de quede sin agua, el dispositivo dejará de funcionar, pitará 10 veces y el icono de Depósito vacío en la pantalla parpadeará. Al rellenar el depósito de agua, el dispositivo se pondrá en funcionamiento de nuevo.

Advertencia: el depósito de agua se debe llenar cada vez que se vaya a utilizar el horno, incluso cuando no se vaya a utilizar la función de vapor. Sin agua en el depósito, el horno no funcionará.

Pre calentamiento

Fig. 12.

El icono de Pre calentamiento se iluminará mientras el el proceso de pre calentamiento esté activado en alguno de los modos o funciones mencionados anteriormente y se apagará cuando el horno alcance la temperatura óptima.

OK

Fig. 13.

Al finalizar un programa o una función, la pantalla mostrará "END", el icono OK se iluminará y el dispositivo emitirá 10 pitidos.

Aviso: la luz interior se encenderá durante 3 minutos al ponerse en marcha el horno, cuando se abra la puerta o cuando se gire el selector.

Recetas del menú

Código	Tipo de alimento	Tiempo (m)	Temperatura (°C)	Peso de los alimentos (g)
F-01	Cocinar verduras al vapor	16	100	600
F-02	Arroz al vapor	50	100	200
F-03	Pescado al vapor	20	100	600
F-04	Gambas al vapor	15	100	500

F-05	Cangrejo al vapor	30	100	800
F-06	Huevos al vapor	18	100	300
F-07	Pollo al vapor	30	100	800
F-08	Papaya al vapor	35	100	400
F-09	Pollo asado	45	230	1000
F-10	Bistec asado	13	230	600
F-11	Cordero asado	35	200	600
F-12	Costillas asadas	20	210	500
F-13	Salmón asado	22	210	400
F-14	Muslo de pollo asado	26	210	750
F-15	Alitas de pollo asadas	23	210	500
F-16	Paparda al horno	20	220	600
F-17	Patatas asadas	18	220	500
F-18	Gambas al horno	15	180	400
F-19	Salchichas asadas	13	200	
F-20	Beicon asado	11	200	
F-21	Pizza	22	180	
F-22	Mini pizza	18	180	
F-23	Pan baguette	16	180	
F-24	Chifón	50	150	
F-25	Cheesecake de yogur	60	150	
F-26	Hojaldre	32	180	
F-27	Galletas	14	180	
F-28	Pastel de huevo	22	180	
F-29	Almendras tostadas	10	140	
F-30	Frutos secos tostados	12	160	
F-31	Yogur	480	45	

Aviso: Estos datos son aproximados y dependen de múltiples factores.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte el enchufe y deje que se enfríe antes de limpiar el dispositivo.
 Utilice un paño suave o una esponja con un detergente neutro para limpiar tanto el interior como el exterior.
 Luego límpielo con agua limpia. No utilice cepillos duros ni similares para limpiar el producto para evitar rasgar el interior de la superficie del horno.
 No utilice producto de limpieza tóxicos ni abrasivos como gasolina, polvo de pulido ni disolvente.
 El depósito de agua se debe limpiar con cuidado utilizando un paño suave. Después de limpiar la pared interior, instale el depósito de agua en su posición de nuevo.
 Cuando haya acabado de cocinar, vacíe el agua restante en la bandeja de agua.
 La superficie de sellado de la puerta del horno se debe limpiar a menudo con un paño seco y suave.
 Los siguientes accesorios son aptos para el lavavajillas: rustidor, asa del rustidor y grill.
 Si no va a utilizar el horno de vapor durante un periodo largo de tiempo, desconéctelo de la toma de corriente y limpie la parte interior.
 Desconecte el dispositivo cuando vaya a cambiar la bombilla.
 Guárdelo en un lugar seguro y seco.

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Error	Posible causa	Solución
E01	Fallo del sensor trasero de temperatura	Apague el horno, abra la puerta y deje que se enfríe durante 10 minutos. Si el problema persiste contacte con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec

E02	Cortocircuito del sensor trasero de temperatura	Apague el horno, abra la puerta y deje que se enfríe durante 10 minutos. Si el problema persiste contacte con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec
E03	Fallo del sensor superior de temperatura	Apague el horno, abra la puerta y deje que se enfríe durante 10 minutos. Si el problema persiste contacte con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec
E04	Cortocircuito del sensor superior de temperatura	Apague el horno, abra la puerta y deje que se enfríe durante 10 minutos. Si el problema persiste contacte con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec
E05	Fallo del sensor superior del evaporador	Contacte con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec
E06	Cortocircuito del sensor superior del evaporador	Contacte con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec
La pantalla no se enciende.	El dispositivo no está bien conectado a la toma de corriente.	Desconéctelo y conéctelo de nuevo.
La luz interior no funciona.	La bombilla está dañada. Mal contacto.	Cambie la bombilla. Contacte con el Servicio de Atención Técnica de Cecotec.
El ventilador no funciona.	Mal contacto. El ventilador está dañado.	Contacte con el Servicio de Atención Técnica de Cecotec.
Los botones no responden.	La PCB está dañada. La pantalla está dañada.	Contacte con el Servicio de Atención Técnica de Cecotec.

No sale vapor	El tubo de agua está bloqueado. El dispositivo es defectuoso. El sistema de entrada de agua está dañado.	Contacte con el Servicio de Atención Técnica de Cecotec.
El dispositivo no funciona	La puerta no está bien cerrada. El contacto de la puerta o el sellado están dañados.	Cierre la puerta correctamente. Asegúrese de que el depósito está lleno y bien instalado. Contacte con el Servicio de Atención Técnica de Cecotec.
El vapor se sale por la puerta del horno.	La puerta no está bien cerrada. El contacto de la puerta o el sellado están dañados. Hay demasiado vapor acumulado dentro del horno. Es normal.	Cierre la puerta correctamente. Contacte con el Servicio de Atención Técnica de Cecotec.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: Bake&Steam 4000 Combi Gyro
Referencia del producto: 02219
2100-2400 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Fabricado en China | Diseñado en España

7. RECICLAJE DE ELECTRODOMÉSTICOS



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

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

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

8. GARANTÍA Y SAT

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

La garantía no cubrirá:

Si el producto ha sido usado fuera de su capacidad o utilidad, maltratado, golpeado, expuesto a la humedad, sumergido en algún líquido o sustancia corrosiva, así como cualquier otra falta atribuible al consumidor.

Si el producto ha sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por el SAT oficial de Cecotec.

Si la incidencia ha sido originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso.

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

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Control panel
2. Rotisserie
3. Rotisserie handle
4. Grill
5. Baking tray
6. Water tank
7. Handle
8. Door
9. Water tray
10. Main body
11. Knob
12. Glove

Display icons key

Fig. 3.	Steam
Fig. 4.	Grill
Fig. 5.	Grill & steam
Fig. 6.	Air fryer
Fig. 7.	Menu
Fig. 8.	Defrost
Fig. 9.	Ferment
Fig. 10.	Cleaning
Fig. 11.	Empty tank
Fig. 12.	Preheat
Fig. 13.	OK
Fig. 14.	Child lock

Fig. 15

2. BEFORE USE

Take the product out of the box.

Remove all packaging materials, rating labels and transport protectors before plugging the device. Keep the original box.

Make sure all parts and components are included and in good conditions. If any visible signs of damage are observed, contact Cecotec's Technical Support Service immediately.

3. OPERATION

Assembly of the tray

Fig. 16.

There are 4 layers inside the oven cavity to insert the tray. When introducing it, make sure to keep the bulge downward and then slide the tray until completely in. Choose the position of the tray according to the type of food or recipe.

Control panel

Fig. 2.

1. On/off
2. Settings/Child lock
3. Start/Pause

On/off

Once the device is turned on, it will beep, and the light indicator will turn on. Then, press the On/off key to enter the Function selection mode.

If no key is pressed within 5 minutes, the current settings will be cancelled, and the device will return to standby mode.

Pause

The cooking process can be paused either by pressing the Start/Pause knob or by opening the door straight away. In case the Start/Pause knob has been pressed, press it again to continue cooking. If the door has been opened, simply close it again and the oven will automatically continue operating.

Time and temperature adjustment

The Start/Pause knob can be used to adjust time and temperature.

After setting the desired function or menu, press the knob and rotate it to set the time. Once time has been set, rotate it again to set the temperature. Then, press the knob to confirm the settings.

Settings

While the Steam, Grill, Grill & steam and Air fryer modes are activated, the Child lock icon will light up. Press the Child lock icon, the time LED icon and the Start/Pause icon in the knob will blink. Turn the knob to adjust temperature and time and then press the Start/Pause knob to confirm. The light indicator of the Start/Pause knob will blink for 5 seconds while settings are saved. Under the mentioned modes, time and temperature can be adjusted during operation.

When the Menu function is selected, the Settings/Child lock icon will light up. Adjust time according to the amount of food. Select the desired recipe. Once the Settings/Child lock icon turns off, time will be saved and will not be modified.

Child lock

Fig. 14.

While any of the modes or functions are running and the Settings/Child lock icon is lighted up, hold down this key for 3 seconds to activate the Child lock function. The Child lock icon will light up. Hold down the same key for 3 seconds to cancel the function.

Start/stop knob

Press the knob to start or pause operation.

Rotate the knob clockwise to select the desired function or mode: Steam, Grill, Steam & grill, Air fryer, Menu, Cleaning, Defrost or Ferment.

Rotate the knob to adjust time and temperature under any of the before mentioned functions or modes.

When the Start/Pause icon in the knob blinks, press the knob to confirm or turn it to adjust settings.

The Start/Pause icon will remain lighted up during operation.

Display

Steam

Fig. 3.

The Steam function is used for steaming food. The default time and temperature are 30 mins and 100 °C.

Select this mode, the Steam icon and the Start/Pause icon will light up. Press the knob to confirm and enter the Settings function.

Rotate the knob to set the time, from 1 minute to 2 hours. Press the knob to confirm. Rotate the knob to set the temperature from 100 °C to 110 °C. Once both time and temperature are set, press the Start/Pause knob to start operation. The time countdown will be displayed.

Grill

Fig. 4.

When this function is activated, the top and bottom heating elements operate at the same time. It includes a preheating cycle which is run before food is put inside the oven. The default time and temperature are 30 min and 180 °C.

Rotate the knob to set the time, from 1 minute to 2 hours. Press the knob to confirm. Rotate the knob to set the temperature from 100 °C to 230 °C. Once both time and temperature are set, press the Start/Pause knob to start operation.

When it starts grilling, the Preheating icon will light up indicating the preheating cycle has begun. When preheating is finished, the Preheating icon will turn off and the device will beep 10 times indicating food can be introduced in the oven. The device will start grilling automatically.

Grill & steam

Fig. 5.

This function mainly consists of grilling, and during grilling, the oven generates some steam, so food is well done and tender at the same time. The default time and temperature are 30 min and 180 °C.

Rotate the knob to set the time, from 1 minute to 2 hours. Press the knob to confirm. Rotate the knob to set the temperature from 120 °C to 230 °C. Once both time and temperature are set, press the Start/Pause knob to start operation.

Air fryer

Fig. 6.

Under this mode, the back heater of the oven is activated, and food is cooked through convection. The default time and temperature are 30 min and 180 °C.

Rotate the knob to set the time, from 1 minute to 2 hours. Press the knob to confirm. Rotate the knob to set the temperature from 100 °C to 230 °C. Once both time and temperature are set, press the Start/Pause knob to start operation.

When it starts operating, the Preheating icon will light up indicating the preheating cycle has begun. When preheating is finished, the Preheating icon will turn off and the device will beep 10 times indicating food can be introduced in the oven. The device will start air frying automatically. The time countdown will be displayed.

Menu

Fig. 7.

The menu has 31 different recipes.

When the menu key is pressed, the Menu icon and the Start/Pause icon will blink. Press the Start/Pause knob to enter the menu. The display will show "F-00". Rotate the knob to select the desired recipe "F-01" "F-02" "F-31" and press the Start/Pause knob to confirm.

Once the menu has been set and the device has started operating, the Settings/Child lock icon will light up. The time and temperature for the preset recipes can only be adjusted while this icon is blinking. Once the icon stops blinking, time and temperature cannot be adjusted until the program finishes.

Defrost

Fig. 8.

When the Defrost function is activated, the Defrost icon and the Start/Pause icon will blink. Press the Start/Pause knob to confirm. The default time and temperature are 20 min and 55 °C. Rotate the knob to set the time, from 5 minutes to 2 hours. Press the knob to confirm. Rotate the knob to set the temperature from 50 °C to 60 °C. Once both time and temperature are set, press the Start/Pause knob to start operation. The time countdown will be displayed.

Ferment

Fig. 9.

When the Ferment function is activated, the Ferment icon and the Start/Pause icon will blink. The default time and temperature are 40 min and 40 °C. Rotate the knob to set the time, from 5 minutes to 2 hours. Press the knob to confirm. Rotate the knob to set the temperature from 30 °C to 50 °C. Once both time and temperature are set, press the Start/Pause knob to start operation.

Cleaning

Fig. 10.

When the Cleaning function is activated, the Cleaning icon and the Start/Pause icon will blink. Press the knob to confirm and select the cleaning mode: "C-1" or "C-2".
C-1: Clean the steam generator from scale in 50 min.
C-2: Clean cavity or disinfect the appliance. 25 min at 100 °C.

How to clean scale with C-1

When the heating pipe in the steam oven has been run for 100 hours, the system will remind the user to remove the scale from the evaporating heater. The descaling function can also be activated automatically and manually when desired. The Cleaning icon will light up when the function is activated.

The descaling mixture (water and descaling product) must be prepared according to the mixing ratio of 1:8. Mix it and pour it into the tank. Make sure the mixture in the water tank is not lower than the MIN. mark and does not exceed the MAX. Mark.

20 minutes before the descaling cycle ends, the device will remind you to pull out the tank, drain the descaling product and replace it with clean water. The Cleaning icon will blink, and the device will beep. As soon as the tank is replaced, the device will resume the cycle. 10 minutes before the descaling cycle ends, the device will remind you to pull out the tank and replace with clean water. As soon as the tank is replaced, the device will resume the cycle. Once the cycle is completely finished, the Cleaning icon will light up.

Empty tank warning

Fig. 11.

When the tank runs out of water, the device will stop operating, will beep 10 times and the Empty tank icon on the display will start blinking. Once water in the tank is refilled, the device can continue working.

Warning: The water tank must be filled every time the oven is used, even if the steam function is not to be used. Without water in the tank, the device will not operate.

Preheating

Fig. 12.

The Preheating icon will light up during the preheating process under the previously mentioned functions and will turn off the oven has reached the set temperature.

OK

Fig. 13.

When a program or function is completed, the display will show "END", the OK icon will light up and the oven will beep 10 times.

Note: The inside light will turn on for 3 minutes when the oven starts operating, when the door is open or when the knob is rotated.

Menu recipes

Code	Food type	Heating time (min)	Heating temperature (°C)	Food weight (g)
F-01	Steam vegetables	16	100	600
F-02	Steam rice	50	100	200
F-03	Steam fish	20	100	600
F-04	Steam shrimp	15	100	500
F-05	Steam crab	30	100	800
F-06	Steam eggs	18	100	300
F-07	Steam chicken	30	100	800
F-08	Steam papaya	35	100	400
F-09	Roast chicken	45	230	1000
F-10	Roast steak	13	230	600
F-11	Roast muttons	35	200	600
F-12	Roast ribs	20	210	500
F-13	Roast salmon	22	210	400
F-14	Roast chicken legs	26	210	750
F-15	Roast chicken wings	23	210	500
F-16	Roast saury	20	220	600
F-17	Roast chips	18	220	500
F-18	Roast shrimp	15	180	400
F-19	Roast sausages	13	200	

F-20	Roast bacon	11	200	
F-21	Pizza	22	180	
F-22	Mini pizza	18	180	
F-23	Baguette bread	16	180	
F-24	Chiffon cake	50	150	
F-25	Yogurt cheesecake	60	150	
F-26	Puff	32	180	
F-27	Cookies	14	180	
F-28	Egg tart	22	180	
F-29	Roast almond	10	140	
F-30	Roast walnut	12	160	
F-31	Yoghurt	480	45	

Note: These data are approximate and will depend on different factors.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

Take off the plug and cool down before cleaning.

When cleaning, wash the interior and exterior with soft cotton (or sponge) with neutral cleaner. Then wash with clean water. Do not use hard brush or any others to wash, so as not to scrape the interior surface of the oven.

Do not use toxic and abrasive cleaners such as gasoline, polishing powder or solvent.

The water tank shall be cleaned and wiped gently with a soft cloth. After wiping or cleaning the inner wall, install the water tank in its original place.

After cooking is completed, empty the residual water in the water holder.

The sealing surface of the oven door shall be cleaned frequently and wiped with a soft dry cloth.

The following accessories are dishwasher safe: Rotisserie, rotisserie handle and grill.

If the steam oven is not going to be used for a long time, disconnect it from the power supply and clean the cavity.

Unplug the device when replacing the bulb.

Store the device in a safe, dry place.

5. TROUBLESHOOTING

Error	Possible cause	Solution
E01	Back temperature sensor error	Turn the oven off, open the door and allow it to cool down for 10 minutes. If the problem continues, contact the Technical Support Service of Cecotec.
E02	Back temperature sensor short-circuit	Turn the oven off, open the door and allow it to cool down for 10 minutes. If the problem continues, contact the Technical Support Service of Cecotec.
E03	Top temperature sensor error	Turn the oven off, open the door and allow it to cool down for 10 minutes. If the problem continues, contact the Technical Support Service of Cecotec.
E04	Top temperature sensor short-circuit	Turn the oven off, open the door and allow it to cool down for 10 minutes. If the problem continues, contact the Technical Support Service of Cecotec.
E05	Top steamer sensor error	Contact the Technical Support Service of Cecotec.
E06	Top steamer sensor short-circuit	Contact the Technical Support Service of Cecotec.
The display does not turn on	The device is not connected properly to the power supply.	Disconnect and connect it again.
The inside light does not turn on	The bulb is damaged. Poor contact.	Replace the bulb. Contact the Technical Support Service of Cecotec.
The fan does not work	Poor contact. Fan is damaged.	Contact the Technical Support Service of Cecotec.

No response from buttons	The PCB is damaged. The display is damaged.	Contact the Technical Support Service of Cecotec.
No steam	The water pipe is blocked. The device is faulty. The water intake system is damaged.	Contact the Technical Support Service.
The device does not work	The door is not closed properly. The door contact or sealing is damaged.	Close the door properly. Make sure the tank is full and properly installed. Contact the Technical Support Service of Cecotec.
Steam leakage from the oven door	The door is not closed properly. The door contact or sealing is damaged. There is too much steam inside the oven. This is normal.	Close the door properly. Contact the Technical Support Service of Cecotec.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: Bake&Steam 4000 Combi Gyro

Product reference: 02219

2100-2400 W, 220-240 V~, 50/60 Hz

Made in China | Designed in Spain

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



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

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

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

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

The warranty will not cover the following situations:

The product has been used for purposes other than those intended for it, misused, beaten, exposed to moisture, immersed in liquid or corrosive substances, as well as any other fault attributable to the customer.

The product has been disassembled, modified, or repaired by persons, not authorised by the official Technical Support Service of Cecotec.

Faults deriving from the normal wear and tear of its parts, due to use.

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

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1

1. Panneau de contrôle
2. Rôtissoire
3. Anse de la rôtissoire
4. Gril
5. Plateau pour four
6. Réservoir d'eau
7. Poignée
8. Porte
9. Plateau pour l'eau
10. Unité principale
11. Sélecteur
12. Gant

Légende - Icônes de l'écran

Img. 3.	Vapeur
Img. 4.	Gril
Img. 5.	Gril et vapeur
Img. 6.	Friteuse diététique
Img. 7.	Menu
Img. 8.	Décongeler
Img. 9.	Fermenter
Img. 10.	Suivez nos recommandations pour effectuer le nettoyage de l'appareil.
Img. 11.	Réservoir vide
Img. 12.	Préchauffage
Img. 13.	OK
Img. 14.	Sécurité enfants

Img. 15

2. AVANT UTILISATION

Sortez l'appareil de sa boîte.

Retirez tout le matériel qui compose l'emballage, les étiquettes, les autocollants et les protecteurs avant d'allumer l'appareil. Conservez la boîte d'origine.

Assurez-vous que toutes les pièces et les composants soient inclus et en bon état. Si vous observez un dommage visible, contactez immédiatement le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

3. FONCTIONNEMENT

Montage du plateau

Img. 16.

Le four possède 4 niveaux à l'intérieur pour placer le plateau à la hauteur souhaitée. Lorsque vous introduisez le plateau, vérifiez que vous ne l'introduisez pas à l'envers. Choisissez la hauteur du plateau conformément au type de nourriture ou de recette.

Panneau de contrôle

Img. 2.

1. On/off
2. Réglages/Sécurité enfants
3. Démarrage/Pause

On/off

Lorsque vous allumez le four, il émettra un « bip » et le témoin lumineux s'allumera. Ensuite, appuyez sur l'icône On/Off pour aller au mode « Sélection de fonction ».

Si pendant 5 minutes vous n'appuyez sur aucun bouton, les réglages s'annuleront et l'appareil entrera en mode « Standby ».

Pause

Le processus de cuisson peut être mis en pause en appuyant sur le sélecteur de Démarrage/Pause et en ouvrant la porte directement. Si vous le faites à travers le sélecteur de Démarrage/Pause, appuyez de nouveau sur lui pour continuer avec le processus de cuisson. Si vous le faites en ouvrant la porte, fermez-la à nouveau et le four continuera à fonctionner automatiquement.

Réglages de temps et température

Utilisez le sélecteur de Démarrage/Pause pour régler le temps ou la température.

Après avoir configuré la fonction ou le menu souhaité, appuyez sur le sélecteur et tournez-le pour configurer le temps. Une fois le temps configuré, tournez-le à nouveau pour configurer la température. Ensuite, appuyez sur le sélecteur pour confirmer les réglages.

Réglages

L'icône de « Sécurité enfants » s'allumera lorsque les fonctions du Gril, Gril + Vapeur et Friteuse diététique soient activées. Lorsque vous appuyez sur l'icône de « Sécurité enfants », l'icône de la température et celle du Démarrage/Pause clignoteront. Tournez le sélecteur pour ajuster la

température et le temps puis appuyez sur le sélecteur de Démarrage/Pause pour confirmer les réglages. Le témoin lumineux correspondant clignotera pendant 5 secondes lors de l'enregistrement des réglages. Lorsque vous activez les modes susmentionnés, le temps et la température peuvent être réglés.

Lorsque vous sélectionnez la fonction « Menu », l'icône de Réglages/Sécurité enfants s'allumera. Réglez le temps selon la quantité d'aliments que vous allez préparer. Sélectionnez la recette souhaitée. Une fois l'icône de Réglage/Sécurité enfants éteinte, le temps configuré s'enregistrera et ne pourra pas être modifié.

Sécurité enfants

Img. 14.

Lorsqu'un des modes ou fonctions soit activé et que l'icône de Réglages/Sécurité enfants soit allumée, maintenez appuyée cette icône pendant 3 secondes pour activer la fonction de Sécurité enfants. L'icône correspondante s'allumera. Maintenez appuyée la même icône pendant 3 secondes pour annuler la fonction.

Bouton de Démarrage/Pause

Appuyez sur le sélecteur pour démarrer ou mettre en pause le fonctionnement.

Tournez le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre et sélectionnez la fonction ou le mode souhaité. Vapeur, Gril, Gril + Vapeur, Friteuse diététique, Menu, Nettoyage, Décongeler ou Fermenter.

Tournez le sélecteur pour ajuster le temps et la température lorsqu'un des modes/fonctions sélectionnés soit en fonctionnement.

Lorsque l'icône de Démarrage/Pause clignote, appuyez sur le sélecteur pour confirmer ou tournez-le pour ajuster les réglages.

L'icône de Démarrage/Pause restera allumée pendant le fonctionnement.

Écran

Vapeur

Img. 3.

Sélectionnez la fonction Vapeur pour cuire des aliments à la vapeur. Le temps et la température établis par défaut sont : 30 min et 100 °C.

Lorsque vous sélectionnez ce mode, l'icône de la Vapeur et celle du Démarrage/Pause s'allumeront. Appuyez sur le sélecteur pour confirmer et aller sur les Réglages.

Tournez le sélecteur pour configurer le temps : d'1 min à 2 heures. Appuyez sur le sélecteur pour confirmer. Tournez le sélecteur pour configurer la température : de 100 °C à 110 °C. Une fois le temps et la température configurés, appuyez sur le sélecteur de Démarrage/Pause pour le mettre en fonctionnement. L'écran affichera le compte à rebours.

Gril

Img. 4.

Lorsque cette fonction est activée, la résistance supérieure et la résistance inférieure seront activées en même temps. Le four réalise au préalable un cycle de réchauffement qui s'active avant d'introduire les aliments au four. Le temps et la température établis par défaut sont : 30 min et 180 °C.

Tournez le sélecteur pour configurer le temps : d'1 min à 2 heures. Appuyez sur le sélecteur pour confirmer. Tournez le sélecteur pour configurer la température : de 100 °C à 230 °C. Une fois le temps et la température configurés, appuyez sur le sélecteur de Démarrage/Pause pour le mettre en fonctionnement.

Lors du démarrage, l'icône du Préchauffage s'allumera indiquant que le cycle de réchauffement a été activé. Une fois le four réchauffé, l'icône du Préchauffage s'éteindra et l'appareil bipera 10 fois, indiquant que vous pouvez introduire les aliments. L'appareil commencera à fonctionner automatiquement en utilisant la fonction Gril.

Gril et vapeur

Img. 5.

Pendant cette fonction, le four cuit les aliments en mode Gril et génère de la vapeur en même temps. Comme cela, les aliments seront bien cuits et juteux. Le temps et la température établis par défaut sont : 30 min et 180 °C.

Tournez le sélecteur pour configurer le temps : d'1 min à 2 heures. Appuyez sur le sélecteur pour confirmer. Tournez le sélecteur pour configurer la température : de 120 °C à 230 °C. Une fois le temps et la température configurés, appuyez sur le sélecteur de Démarrage/Pause pour le mettre en fonctionnement.

Friteuse diététique

Img. 6.

Pendant ce mode, la résistance arrière du four s'active et les aliments sont cuits par convection. Le temps et la température établis par défaut sont : 30 min et 180 °C.

Tournez le sélecteur pour configurer le temps : d'1 min à 2 heures. Appuyez sur le sélecteur pour confirmer. Tournez le sélecteur pour configurer la température : de 100 °C à 230 °C. Une fois le temps et la température configurés, appuyez sur le sélecteur de Démarrage/Pause pour le mettre en fonctionnement.

Lors du démarrage, l'icône du Préchauffage s'allumera indiquant que le cycle de réchauffement a été activé. Une fois le four réchauffé, l'icône du Préchauffage s'éteindra et l'appareil bipera 10 fois, indiquant que vous pouvez introduire les aliments. L'appareil commencera à fonctionner automatiquement avec la fonction Friteuse diététique. L'écran affichera le compte à rebours.

Menu

Img. 7.

Le menu possède 31 recettes.

Lorsque vous appuyez sur l'icône du Menu, celle-ci et celle du Démarrage/Pause clignoteront. Appuyez sur le sélecteur de Démarrage/Pause pour aller au menu. L'écran affichera : « F-00 ». Tournez le sélecteur pour choisir la recette souhaitée : « F-01 », « F-02 », ... « F-31 » puis appuyez sur le sélecteur de Démarrage/Pause pour confirmer.

Lorsque le menu ait été confirmé et que l'appareil soit en fonctionnement, l'icône de Réglages/Sécurité enfant s'allumera. Vous pourrez régler le temps et la température des recettes préconfigurées seulement lorsque cette icône clignote. Lorsqu'elle arrête de clignoter, le temps et la température ne pourront pas être configurés jusqu'à ce que la fonction soit terminée.

Décongeler

Img. 8.

Lorsque vous activez la fonction Décongeler, son icône et celle du Démarrage/Pause clignoteront. Appuyez sur le sélecteur de Démarrage/Pause pour confirmer. Le temps et la température établis par défaut sont : 20 min et 55 °C.

Tournez le sélecteur pour configurer le temps : de 5 min à 2 heures. Appuyez sur le sélecteur pour confirmer. Tournez le sélecteur pour configurer la température : de 50 °C à 60 °C. Une fois le temps et la température configurés, appuyez sur le sélecteur de Démarrage/Pause pour le mettre en fonctionnement. L'écran affichera le compte à rebours.

Fermenter

Img. 9.

Lorsque vous activez la fonction Fermenter, son icône et celle du Démarrage/Pause clignoteront. Le temps et la température établis par défaut sont : 40 min et 40 °C.

Tournez le sélecteur pour configurer le temps : de 5 min à 2 heures. Appuyez sur le sélecteur pour confirmer. Tournez le sélecteur pour configurer la température : de 30 °C à 50 °C. Une fois le temps et la température configurés, appuyez sur le sélecteur de Démarrage/Pause pour le mettre en fonctionnement.

Suivez nos recommandations pour effectuer le nettoyage de l'appareil.

Img. 10.

Lorsque vous activez la fonction Nettoyage, son icône et celle du Démarrage/Pause clignoteront. Appuyez sur le sélecteur pour confirmer et sélectionnez le mode de nettoyage : « C-1 » ou « C-2 ».

C.1 : nettoyage du calcaire accumulé sur le générateur à vapeur en 50 minutes.

C.2 : nettoyage de la cavité et désinfection de l'appareil. 25 minutes à 100 °C.

Comment nettoyer le calcaire avec le mode C-1.

Lorsque le système de réchauffage du four vapeur ait été utilisé pendant 100 heures, le système vous préviendra du besoin de nettoyer le calcaire. La fonction de détartrage peut aussi être activée automatiquement et manuellement lorsque vous le souhaitez. L'icône du

Nettoyage s'allumera lorsque la fonction soit activée.

Le mélange pour le détartrage (eau + produit détartrant) doit être préparé avec une proportion 1:8. Mélangez puis versez le mélange dans le réservoir. Vérifiez que le mélange versé dans le réservoir n'est pas par dessous de la marque « MIN. » ni ne dépasse pas la « MAX. ».

20 minutes avant la fin du cycle de détartrage, l'appareil vous rappellera de sortir le réservoir d'eau, de vider le produit détartrant et de le remplir d'eau propre. L'icône du Nettoyage clignotera et l'appareil bipera. Une fois le réservoir ait été installé à nouveau, l'appareil continuera à réaliser le cycle. 10 minutes avant la fin du cycle de détartrage, l'appareil vous rappellera de sortir le réservoir d'eau et de le remplir d'eau propre. Une fois que le réservoir est à nouveau installé, l'appareil poursuivra son cycle. À la fin du cycle, l'icône du Nettoyage s'allumera.

Avertissement de réservoir vide

Img. 11.

Lorsque le réservoir manque d'eau, l'appareil arrêtera son fonctionnement, émettra 10 bips et l'icône du réservoir vide sur l'écran clignotera. Après avoir rempli le réservoir avec de l'eau, l'appareil démarrera à nouveau.

Avertissement : vous devez remplir le réservoir d'eau à chaque fois que vous alliez utiliser le four, même si vous n'allez pas utiliser la fonction Vapeur. S'il n'y a pas d'eau au réservoir, le four ne fonctionnera pas.

Préchauffage

Img. 12.

L'icône du Préchauffage s'allumera lorsque le processus de préchauffage soit activé avec un des modes ou fonctions susmentionnés et s'éteindra lorsque le four ait atteint la température de cuisson optimale.

OK

Img. 13.

À la fin d'un programme ou d'une fonction, l'écran affichera « END », l'icône OK s'allumera et l'appareil émettra 10 « bips ».

Avertissement : l'éclairage intérieur s'allumera pendant 3 minutes lors du démarrage du four, lors de l'ouverture de la porte ou lorsque vous tournez le sélecteur.

Recettes du menu

Code	Type d'aliment	Temps (min)	Température (°C)	Poids des aliments (g)
F-01	Cuisiner des légumes à la vapeur	16	100	600
F-02	Riz cuit à la vapeur	50	100	200
F-03	Poisson à la vapeur	20	100	600
F-04	Crevettes à la vapeur	15	100	500
F-05	Crabe à la vapeur	30	100	800
F-06	Œufs à la vapeur	18	100	300
F-07	Poulet à la vapeur	30	100	800
F-08	Papaye à la vapeur	35	100	400
F-09	Poulet rôti	45	230	1000
F-10	Steak rôti	13	230	600
F-11	Agneau rôti	35	200	600
F-12	Côtelettes rôties	20	210	500
F-13	Saumon rôti	22	210	400
F-14	Cuisse de poulet rôtie	26	210	750
F-15	Ailes de poulet rôties	23	210	500
F-16	Balaous au four	20	220	600
F-17	Pommes de terre au four	18	220	500
F-18	Crevettes grillées	15	180	400
F-19	Saucisses grillées	13	200	
F-20	Bacon grillé	11	200	

F-21	Pizza	22	180	
F-22	Mini pizza	18	180	
F-23	Pain baguette	16	180	
F-24	Gâteau chiffon	50	150	
F-25	Cheesecake au yaourt	60	150	
F-26	Pâte feuilletée	32	180	
F-27	Biscuits	14	180	
F-28	Gâteau nature	22	180	
F-29	Amandes toastées	10	140	
F-30	Fruits secs toastés	12	160	
F-31	Yaourt	480	45	

Note : ces données sont approximatives et dépendent de plusieurs facteurs.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir avant de le nettoyer. Utilisez un chiffon doux ou une éponge avec un détergent neutre pour nettoyer l'intérieur comme l'extérieur de l'appareil.

Ensuite, nettoyez-le avec de l'eau propre. N'utilisez pas de brosses dures ou similaires pour nettoyer le produit afin d'éviter de rayer l'intérieur de la surface du four.

N'utilisez pas de nettoyeurs toxiques ou abrasifs comme de l'essence, de la poudre de polissage ou de dissolvants.

Nettoyez le réservoir d'eau soigneusement avec un chiffon doux. Après avoir nettoyé le mur intérieur, installez à nouveau le réservoir d'eau.

Lorsque vous avez terminé la cuisson, videz l'eau restante dans le plateau à eau.

Nettoyez souvent la surface de scellage de la porte du four avec un chiffon sec et doux.

Les accessoires qui conviennent pour un nettoyage au lave-vaisselle sont : la rôtissoire, l'anse de la rôtissoire et le gril.

Si vous n'allez pas utiliser le four vapeur pendant une longue période de temps, débranchez-le de la prise de courant et nettoyez son intérieur.

Débranchez l'appareil au cas où vous changeriez l'ampoule.

Rangez-le dans un lieu sec et sécurisé.

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Erreur	Cause possible	Solution
E01	Erreur au niveau du capteur arrière de la température.	Éteignez le four, ouvrez la porte et laissez-le refroidir pendant 10 minutes. Si le problème persiste, veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
E02	Court-circuit du capteur arrière de la température.	Éteignez le four, ouvrez la porte et laissez-le refroidir pendant 10 minutes. Si le problème persiste, veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
E03	Erreur au niveau du capteur supérieur de la température.	Éteignez le four, ouvrez la porte et laissez-le refroidir pendant 10 minutes. Si le problème persiste, veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
E04	Court-circuit du capteur supérieur de la température.	Éteignez le four, ouvrez la porte et laissez-le refroidir pendant 10 minutes. Si le problème persiste, veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

E05	Erreur au niveau du capteur supérieur de l'évaporateur.	Contactez le Service Après-Vente Officiel de Cecotec
E06	Court-circuit du capteur supérieur de l'évaporateur.	Contactez le Service Après-Vente Officiel de Cecotec
L'écran ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas bien branché sur la prise de courant.	Débranchez-le et branchez-le à nouveau.
L'éclairage intérieur ne fonctionne pas.	L'ampoule est abîmée. Mauvais contact.	Changez l'ampoule. Contactez le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
Le ventilateur ne fonctionne pas.	Mauvais contact. Le ventilateur est abîmé.	Contactez le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
Le boutons ne fonctionnent pas.	Le circuit imprimé (PCB) est abîmé. L'écran est abîmé.	Contactez le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
La vapeur ne sort pas.	Le tube d'eau est bloqué. L'appareil est défectueux. Le système d'entrée d'eau est abîmé.	Contactez le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
L'appareil ne fonctionne pas.	La porte n'est pas bien fermée. Le contact de la porte ou le scellage sont abîmés.	Fermez bien la porte. Vérifiez si le réservoir d'eau est bien rempli et installé. Contactez le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
La vapeur sorte par la porte du four.	La porte n'est pas bien fermée. Le contact de la porte ou le scellage sont abîmés. Il y a trop de vapeur qui s'accumule dans le four. Cela est normal.	Fermez bien la porte. Contactez le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle : Bake&Steam 4000 Combi Gyro
 Référence : 02219
 2100-2400 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
 Made in China | Conçu en Espagne

7. RECYCLAGE DES ÉLECTROMÉNAGERS

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

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

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

8. GARANTIE ET SAV



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

La garantie ne couvre pas :

Un produit qui ait été utilisé en-dehors de ses capacités ou usages normaux, ayant subi des coups, ayant été abîmé, exposé à l'humidité, submergé dans un liquide ou une substance corrosive, ainsi que tous les incidents dont la faute serait imputable au consommateur.

Un produit qui ait été démonté, modifié ou réparé par des personnes non autorisées par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

Lorsque le problème a été provoqué par l'usure normale des composants dû à l'utilisation.

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

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

1. Kochfeld
2. Spiessgriller
3. Spiessgrill-Griff
4. Grill
5. Backblech
6. Wasserbehälter
7. Handgriff
8. Gerätetür
9. Wasserschale
10. Hauptteil
11. Wahlschalter
12. Handschuhe

Legende - Bildschirmsymbole

Abb. 3.	Dampf
Abb. 4.	Grill
Abb. 5.	Grill und Dampf
Abb. 6.	Diätetische Fritteuse
Abb. 7.	Menü
Abb. 8.	Auftauen
Abb. 9.	Gären
Abb. 10.	Für die Reinigung.
Abb. 11.	Leerer Tank
Abb. 12.	Vorheizen
Abb. 13.	OK
Abb. 14.	Kindersicherung

Abb. 15

2. VOR DEM GEBRAUCH

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.

Entfernen Sie Verpackungsmaterial, Etiketten, Aufkleber und Schutzvorrichtungen, bevor Sie das Gerät anschließen. Bewahren Sie die originelle Verpackung auf.

Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Falls Sie sichtbare Schäden bemerken, kontaktieren Sie sofort mit dem technischen Kundendienst von Cecotec.

3. BEDIENUNG

Backblech-Baugruppe
Abb. 16.

Im Inneren des Ofens gibt es 4 Ebenen, um das Backblech auf die gewünschte Höhe zu stellen. Wenn Sie es einsetzen, Achten Sie darauf, dass Sie den hervorstehenden Teil nach unten halten und es bis ganz hinein einführen. Wählen Sie die Höhe des Backblech je nach Art des Lebensmittels oder Rezepts.

Kochfeld
Abb. 2.

1. On/Off
2. Einstellung/ Sperrsystem für Kinder.
3. Start/Pause

On/Off

Wenn das Gerät eingeschaltet wird, ertönt ein Signalton und die Kontrollleuchte wird aufleuchten. Drücken Sie dann das Ein/Aus Symbol, um in den Funktionsauswahlmodus zu gelangen.

Wenn innerhalb von 5 Minuten keine der Tasten gedrückt wird, werden die Einstellungen gelöscht und das Gerät geht wieder in den Standby-Modus.

Pause

Der Kochprozess kann entweder durch das Drücken des Wählschalters Start/Pause oder durch das Türöffnen angehalten werden. Wenn Sie mit dem Wählschalter Start/Pause die Pause gedrückt haben, drücken Sie ihn ein zweites mal, um das Kochen fortzusetzen. Wenn dies durch Öffnen der Tür geschehen ist, schließen Sie die Tür einfach wieder, und der Ofen arbeitet automatisch weiter.

Zeit- und Temperatureinstellung

Mit der Zeitschaltuhr können Sie eine Kochzeit einstellen.

Nachdem Sie die gewünschte Funktion oder das gewünschte Menü eingestellt haben, drücken Sie den Wählschalter und drehen Sie ihn, um die Zeit einzustellen. Wenn die Zeit eingestellt ist, drehen Sie sie erneut, um die Temperatur einzustellen. Drücken Sie dann den Wahlschalter, um die Einstellungen zu bestätigen.

Einstellungen

Das Symbol Kindersicherung leuchtet auf, wenn die Funktionen Grill, Grill & Dampf und Heißluftfritteuse aktiv sind. Drücken Sie das Kindersicherungssymbol, das Zeitsymbol und das Start/Pause-Symbol auf dem Wahlschalter und Sie werden blinken. Drehen Sie den Wählschalter, um die Temperatur und die Zeit einzustellen, und drücken Sie dann die Start/Pause-Schalter, für die Bestätigung. Während des Kochens, Drücken Sie den Wahlschalter zum Stoppen und halten Sie ihn 2 Sekunden lang gedrückt, um die Einstellungen neu zu starten. Durch die Aktivierung können Zeit und Temperatur während des Betriebs der oben genannten Betriebsarten eingestellt werden.

Wenn Sie die Funktion Menü wählen, leuchtet das Symbol Einstellungen/Kindersicherung auf. Passen Sie die Zeit entsprechend der Menge der Lebensmittel an. Wählen Sie das gewünschte Rezept aus. Sobald das Einstellungen/Kindersicherung-Symbol ausgeschaltet wird, wird die eingestellte Zeit gespeichert und kann dann nicht mehr geändert werden.

Kindersicherung

Abb. 14.

Während einer der Betriebsarten oder Funktionen aktiviert ist und das Einstellungen/Kindersicherung-Symbol eingeschaltet ist, halten Sie dieses Symbol 3 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherungsfunktion zu aktivieren. Das Kindersicherung-Symbol leuchtet auf. Halten Sie dasselbe Symbol 3 Sekunden lang gedrückt, um die Funktion abzuschalten.

Start-/Pause-Wahlschalter

Drücken Sie den Wahlschalter, um den Betrieb zu starten oder abbrechen.

Drehen Sie den Wahlschalter im Uhrzeigersinn und wählen Sie die gewünschte Funktion oder Modus. Dampf, Grill, Grill und Dampf, Heißluftfritteuse, Menü, Reinigung, Auftauen oder Gärung.

Drehen Sie den Wahlschalter, um die Zeit und Temperatur einzustellen, während einer der oben genannten Modi oder Funktionen ausgeführt wird.

Drehen Sie den Wählschalter, um die Temperatur und die Zeit einzustellen, und drücken Sie dann die Start/Pause-Schalter, für zum Bestätigen.

Das Symbol Start/Pause bleibt während des Betriebs beleuchtet.

Bildschirm

Dampf

Abb. 3.

Wählen Sie die Dampf-Funktion, um Lebensmittel zu dämpfen. Die Standardzeit/ -temperatur beträgt 30 min und 100 °C.

Wählen Sie diesen Modus und das Dampf- und Start/Pause-Symbol leuchten auf. Drücken Sie den Wahlschalter für zum Bestätigen und für die Funktion-Einstellungen.

Drehen Sie den Wahlschalter, um die Zeit von 1 Minute bis 2 Stunden einzustellen. Drücken Sie den Wahlschalter, um zu bestätigen. Drehen Sie den Wahlschalter, um die Temperatur von 100°C bis 110°C einzustellen. Wenn Zeit und Temperatur eingestellt sind, drücken Sie den Start/Pause-Wahlschalter, um den Vorgang zu starten. Die Anzeige wird den Countdown anzeigen.

Grill

Abb. 4.

Wenn diese Funktion aktiviert ist, werden der obere und untere Widerstand gleichzeitig aktiviert. Er verfügt über einen Vorheizvorgang, der aktiviert wird, bevor das Essen in den Ofen geschoben wird. Die Standardzeit/ -temperatur beträgt 30 min und 180 °C.

Drehen Sie den Wahlschalter, um die Zeit von 1 Minute bis 2 Stunden einzustellen. Drücken Sie den Wahlschalter, um zu bestätigen. Drehen Sie den Wahlschalter, um die Temperatur von 100 °C bis 230 °C einzustellen. Wenn Zeit und Temperatur eingestellt sind, drücken Sie den Start/Pause-Wahlschalter, um den Vorgang zu starten.

Beim Start leuchtet das Vorheizvorgang-Symbol auf und zeigt damit an, dass der Vorheizvorgang aktiviert wurde. Nach dem Vorheizen schaltet sich das Vorheizen-Symbol aus, und das Gerät piept 10 Mal, um anzuzeigen, dass das Essen jetzt eingegeben werden kann. Das Gerät beginnt automatisch in der Grillfunktion zu arbeiten.

Grill und Dampf

Abb. 5.

Diese Funktion besteht hauptsächlich in der Heizung im Grillmodus, außerdem erzeugt der Ofen gleichzeitig Dampf, wodurch das Essen gleichzeitig besser gegart und saftiger wird. Die Standardzeit und -temperatur beträgt 30 min und 180 °C.

Drehen Sie den Wahlschalter, um die Zeit von 1 Minute bis 2 Stunden einzustellen. Drücken Sie den Wahlschalter, um zu bestätigen. Drehen Sie den Wahlschalter, um die Temperatur von 120 °C bis 230 °C einzustellen. Wenn Zeit und Temperatur eingestellt sind, drücken Sie den Start/Pause-Wahlschalter, um den Vorgang zu starten.

Heißluftfritteuse

Abb. 6.

Wenn dieser Modus aktiviert ist, wird das hintere Heizelement des Ofens eingeschaltet und die Speisen werden durch Konvektion gekocht. Die Standardzeit und -temperatur beträgt 30 min und 180 °C.

Drehen Sie den Wahlschalter, um die Zeit von 1 Minute bis 2 Stunden einzustellen. Drücken Sie den Wahlschalter, um zu bestätigen. Drehen Sie den Wahlschalter, um die Temperatur von 100 °C bis 230 °C einzustellen. Wenn Zeit und Temperatur eingestellt sind, drücken Sie den Start/Pause-Wahlschalter, um den Vorgang zu starten.

Beim Start leuchtet das Vorheizvorgang-Symbol auf und zeigt damit an, dass der Vorheizvorgang aktiviert wurde. Nach dem Vorheizen schaltet sich das Vorheizen-Symbol aus, und das Gerät piept 10 Mal, um anzuzeigen, dass das Essen jetzt eingegeben werden kann. Das

Gerät startet automatisch als Heißluftfritteuse. Die Anzeige wird den Countdown anzeigen.

Menü

Abb. 7.

Das Menü enthält 31 Rezepte.

Wenn das Menü-Symbol gedrückt wird, blinken Menü-Symbol und Start/Pause-Symbol. Drücken Sie den Start/Pause-Wahlschalter, um an das Menü anzugreifen. Der Bildschirm zeigt "F-00" an. Wählen Sie mit dem Wahlschalter das gewünschte Rezept "F-01" "F-02" ... "F-31" und Drücken Sie den Wahlschalter für die Start/Pause zu Bestätigen.

Sobald das Menü eingestellt und das Gerät in Betrieb ist, leuchtet das Symbol Einstellungen/ Kindersicherung auf. Die Zeit und Temperatur von voreingestellten Rezepten können nur eingestellt werden, während dieses Symbol blinkt. Wenn das Symbol nicht mehr blinkt, können Zeit und Temperatur nicht mehr geändert werden, bis das Programm fertig ist.

Auftauen

Abb. 8.

Wenn Sie die Abtaufunktion aktivieren, blinkt sein entsprechendes Symbol und das Start/Pause Symbol. Drücken Sie den Wahlschalter für die Start/Pause zu Bestätigen. Die Standardzeit und -temperatur beträgt 20 min und 55 °C.

Drehen Sie den Wahlschalter, um die Zeit von 5 Minuten bis 2 Stunden einzustellen. Drücken Sie den Wahlschalter, um zu bestätigen. Drehen Sie den Wahlschalter, um die Temperatur von 50°C bis 60°C einzustellen. Wenn Zeit und Temperatur eingestellt sind, drücken Sie den Start/Pause-Wahlschalter, um den Vorgang zu starten. Die Anzeige wird den Countdown anzeigen.

Gären

Abb. 9.

Wenn Sie die Gar-Funktion aktivieren, blinkt dieses Symbol und das Start/Pause-Symbol. Die Standardzeit und -Temperatur beträgt 40 min und 40 °C.

Drehen Sie den Wahlschalter, um die Zeit von 5 Minuten bis 2 Stunden einzustellen. Drücken Sie den Wahlschalter, um zu bestätigen. Drehen Sie den Wahlschalter, um die Temperatur von 30°C bis 50°C einzustellen. Wenn Zeit und Temperatur eingestellt sind, drücken Sie den Start/Pause-Wahlschalter, um den Vorgang zu starten.

Für die Reinigung.

Abb. 10.

Wenn die Reinigung-Funktion aktiviert ist, blinkt sein entsprechendes Symbol und das Symbol Start/Pause. Drücken Sie zur Bestätigung den Wahlschalter und wählen Sie den Reinigungsmodus: "C-1" oder "C-2".

C-1: Reinigt den Kalk des Dampferzeuger in 50 Minuten.

C-2: Reinigen Sie den Hohlraum und desinfizieren Sie das Gerät. 25 Minuten bei 100 °C.

Wie man Kalk mit dem C-1-Modus reinigt

Wenn das Schnellaufheizungssystem des Dampfbackofens 100 Stunden lang benutzt wurde, warnt das System, dass es notwendig ist, den Kalk zu entfernen. Die Entkalkungsfunktion kann auch automatisch und manuell aktiviert werden. Das Reinigung-Symbol leuchtet auf, wenn die Funktion aktiviert ist.

Die Mischung zur Entkalkung (Wasser und Entkalkungsprodukt) sollte im Verhältnis 1:8 hergestellt werden. Mischen Sie das Gemisch und gießen Sie es in den Tank. Stellen Sie sicher, dass das Gemisch im Tank weder unter der MIN.-Marke noch über der MAX.-Marke liegt.

20 Minuten vor dem Ende der Entkalkung erinnert Sie das Gerät daran, den Wassertank zu entfernen, den Entkalker zu entleeren und es mit sauberem Wasser zu füllen. Das Reinigung-Symbol blinkt und das Gerät gibt einen Signalton ab. Sobald der Tank wieder installiert ist, setzt das Gerät den Zyklus fort. 10 Minuten vor dem Ende der Entkalkung erinnert Sie das Gerät daran, den Wassertank zu entfernen und es mit sauberem Wasser zu füllen. Sobald der Tank wieder eingebaut ist, fängt das Gerät mit dem Zyklus an. Wenn der Zyklus fertig ist, leuchtet das Reinigung-Symbol auf.

Warnung bei leerem Tank

Abb. 11.

Wenn der Tank kein Wasser hat, hört das Gerät auf zu arbeiten, piept 10 Mal und das „Leerer Tank“ Symbol auf dem Display blinkt. Wenn der Wassertank wieder aufgefüllt ist, kommt das Gerät wieder in Betrieb.

Warnung: Der Wassertank muss bei jeder Benutzung des Ofens gefüllt werden, auch wenn die Dampffunktion nicht verwendet wird. Der Ofen funktioniert nicht ohne Wasser im Tank.

Vorheizung

Abb. 12.

Das Symbol „Vorheizen“ leuchtet, solange der Vorheizvorgang in einem der oben genannten Betriebsarten oder Funktionen aktiviert ist, und schaltet sich aus, wenn der Ofen die optimale Temperatur erreicht hat.

OK

Abb. 13.

Am Ende eines Programms oder einer Funktion zeigt das Display "END" an, das OK-Symbol leuchtet auf und das Gerät piept 10 Mal.

Hinweis: Die Innenbeleuchtung bleibt 3 Minuten lang eingeschaltet, wenn der Ofen gestartet, die Tür geöffnet oder der Wählschalter gedreht wird.

Menürezepte

Code	Gerichte	Zeit (min.)	Temperatur (°C)	Gewicht der Lebensmittel (g)
F-01	Gedünstetes Gemüse Kochen	16	100	600
F-02	Gedämpfter Reis	50	100	200
F-03	Gedämpfter Fisch	20	100	600
F-04	Gedämpfte Garnele	15	100	500
F-05	Gedämpfte Krabbe	30	100	800
F-06	Gedämpfte Eier	18	100	300
F-07	Gedämpftes Huhn	30	100	800
F-08	Gedämpfte Papaya	35	100	400
F-09	Brathähnchen	45	230	1000
F-10	Gegrilltes Steak	13	230	600
F-11	Gebratenes Lamm	35	200	600
F-12	Gebratene Rippchen	20	210	500
F-13	Gebratener Lachs	22	210	400
F-14	Gebratene Hähnchenkeule	26	210	750
F-15	Gebratene Hähnchenflügel	23	210	500
F-16	Gebackener Makrelenhecht	20	220	600
F-17	Gebackene Kartoffeln	18	220	500
F-18	Gebackene Garnele	15	180	400

F-19	Gebratene Würste	13	200	
F-20	Gebratener Speck	11	200	
F-21	Pizza	22	180	
F-22	Mini pizza	18	180	
F-23	Baguettebrot	16	180	
F-24	Chiffon Kuchen	50	150	
F-25	Joghurt-Cheesecake	60	150	
F-26	Blätterteig	32	180	
F-27	Kekse	14	180	
F-28	Kuchen mit Ei	22	180	
F-29	Geröstete Mandeln	10	140	
F-30	Geröstete Trockenfrüchte	12	160	
F-31	Joghurt	480	45	

Warnung: Diese Daten sind Näherungswerte und hängen von mehreren Faktoren ab.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

Ziehen Sie den Stecker ab und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen.

Verwenden Sie ein weiches Tuch oder einen Schwamm mit einem neutralen Reinigungsmittel, um sowohl die Innen- als auch die Außenseite zu reinigen.

Dann reinigen Sie es mit klarem Wasser. Verwenden Sie keine harten Bürsten um die Innenfläche des Ofens nicht zu zerkratzen und so das Backblech, den Gitter und den Griff des Backblechs zu schützen.

Verwenden Sie keine giftigen oder scheuernden Reinigungsmittel wie Benzin, Polierpulver oder Lösungsmittel.

Der Wassertank sollte sorgfältig mit einem weichen Tuch gereinigt werden. Nachdem Sie die Innenwand gereinigt haben, installieren Sie den Wassertank wieder in seinem Platz.

Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, leeren Sie das restliche Wasser in die Wasserschale.

Die Dichtfläche der Ofentür sollte manchmal mit einem weichen, trockenen Tuch gereinigt werden.

Die folgenden Zubehörteile sind Spülmaschinenfest: Spiessgriller, Spiessgrillergriff und Grill. Wenn Sie den Dampfbackofen über eine längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und reinigen Sie das Innere.

Trennen Sie das Gerät vom Stromanschluss wenn Sie die Glühbirne wechseln.

Bewahren Sie sie an einem sicheren und trockenen Ort auf.

5. PROBLEMBEHEBUNG

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
E01	Fehler des hinteren Temperatursensors	Schalten Sie den Ofen aus, öffnen Sie die Tür und lassen Sie ihn 10 Minuten abkühlen. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst von Cecotec
E02	Kurzschluss des hinteren Temperatursensors	Schalten Sie den Ofen aus, öffnen Sie die Tür und lassen Sie ihn 10 Minuten abkühlen. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst von Cecotec
S	Fehler des oberen Temperatursensors	Schalten Sie den Ofen aus, öffnen Sie die Tür und lassen Sie ihn 10 Minuten abkühlen. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst von Cecotec
E04	Kurzschluss des oberen Temperatursensors	Schalten Sie den Ofen aus, öffnen Sie die Tür und lassen Sie ihn 10 Minuten abkühlen. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst von Cecotec

E05	Fehler des oberen Verdampfsensor	Kontaktieren Sie den Kundendienst von Cecotec
E06	Kurzschluss des oberen Verdampfsensor	Kontaktieren Sie den Kundendienst von Cecotec
Der Bildschirm schaltet sich nicht an.	Das Gerät ist nicht an der Stromversorgung angeschlossen.	Trennen Sie es von dem Stromanschluss und stecken Sie ihn wieder ein.
Das Innenlicht funktioniert nicht.	Die Glühbirne ist beschädigt. Schlechter Kontakt.	Wechseln Sie die Glühbirne. Kontaktieren Sie mit den technischen Kundendienst von Cecotec.
Der Ventilator funktioniert nicht.	Schlechter Kontakt. Der Ventilator ist beschädigt.	Kontaktieren Sie mit den technischen Kundendienst von Cecotec.
Die Knöpfe antworten nicht.	Die Leiterplatte ist beschädigt. Der Bildschirm ist beschädigt.	Kontaktieren Sie mit den technischen Kundendienst von Cecotec.
Tritt kein Dampf aus	Die Wasserleitung ist blockiert. Das Gerät ist defekt. Das Wassereinfüllöffnungssystem ist beschädigt.	Kontaktieren Sie mit den technischen Kundendienst von Cecotec.
Das Gerät funktioniert nicht.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen. Der Türkontakt oder die Dichtung ist beschädigt.	Schließen Sie die Tür richtig. Vergewissern Sie sich, dass der Tank ordnungsgemäß installiert ist. Kontaktieren Sie mit den technischen Kundendienst von Cecotec.
Dampf tritt aus der Ofentür aus.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen. Der Türkontakt oder die Dichtung ist beschädigt. Es hat sich zu viel Dampf im Ofen aufgebaut. Es ist normal.	Schließen Sie die Tür richtig. Kontaktieren Sie mit den technischen Kundendienst von Cecotec.

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Modell: Bake&Steam 4000 Combi Gyro
 Produktreferenz: 02219
 2100-2400 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
 Made in China | Entworfen in Spanien

7. ENTSORGUNG VON ALTEN ELEKTROGERÄTEN



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

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

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

8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

Die Garantie deckt keine Schäden bei denen:

Das Produkt über seine Kapazität oder Anwendbarkeit hinaus missbraucht, geschlagen, nicht ordnungsgemäß behandelt wurde oder mit ätzenden bzw. Korrosiven Substanzen oder Flüssigkeiten in Kontakt geraten ist oder die jeweilige Störung, Fehler, Schaden bzw. Defekt dem Verbraucher zugerechnet werden kann.

Das Produkt von Personen demontiert, repariert oder modifiziert wurde, die nicht vom offiziellen Technischen Kundendienst durch Cecotec autorisiert worden sind.

Der Grund hierfür durch die normale Abnutzung und Verschleiß der Teile und des Zubehörs entstanden ist.

Die Garantieleistung deckt alle Herstellungsbedingten Schäden und Fehler Ihres Produktes für die Dauer von 2 Jahren, nach geltendem Recht. Diese eingeschränkte Gewährleistung gilt nicht für Mängel, die sich aus Unfällen, Missbrauch, unsachgemäße Wartung oder normale Abnutzung ergeben.

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

1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

1. Pannello di controllo
2. Spiedo
3. Manico dello spiedo
4. Grill
5. Vassoio da forno
6. Serbatoio d'acqua
7. Manico
8. Sportello
9. Vassoio d'acqua
10. Corpo principale
11. Selettore
12. Guanti

Legenda – Icone del display

Fig. 3	Vapore
Fig. 4	Grill
Fig. 5	Grill e vapore
Fig. 6	Friggitrice dietetica
Fig. 7	Menu
Fig. 8	Scongelamento
Fig. 9	Fermentare
Fig. 10	Per effettuare la sua pulizia.
Fig. 11	Serbatoio vuoto
Fig. 12	Preriscaldare
Fig. 13	OK
Fig. 14	Blocco di sicurezza per bambini

Fig. 15

2. PRIMA DELL'USO

Ritirare il prodotto dalla scatola.

Ritirare tutto il materiale di imballaggio, etichette, adesivi e protezioni prima di collegare il dispositivo. Conservare la scatola originale.

Verificare che tutte le parti e componenti siano incluse e in buono stato. Se si osservano danni visibili, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

3. FUNZIONAMENTO

Montaggio del vassoio

Fig. 16

Esistono 4 livelli all'interno del forno per collocare il vassoio all'altezza desiderata. Al momento di introdurla, verificare di mantenere la parte che fuoriesce verso il basso e introdurla fino in fondo. Selezionare l'altezza del vassoio in base al tipo di cibo o ricetta.

Pannello di controllo

Fig. 2

1. On/Off
2. Impostazioni/Blocco per bambini
3. Inizio/pausa

On/Off

Al momento di accendere il dispositivo, emetterà un bip e l'indicatore luminoso si accenderà. In seguito, premere l'icona di On/off per entrare in modalità di selezione della funzione.

Se non si utilizza nessuno dei tasti in 5 minuti, le impostazioni si cancelleranno e il dispositivo entrerà di nuovo in modalità standby.

Pausa

È possibile mettere il processo di cottura in pausa sia premendo il selettore di Inizio/Pausa che aprendo direttamente lo sportello. Se è stato messo in pausa mediante il selettore di Inizio/Pausa, premere di nuovo per continuare a cucinare. Se messo in pausa con lo sportello aperto, semplicemente chiuderlo di nuovo e il forno continuerà a funzionare automaticamente.

Impostazioni di tempo e temperatura

Utilizzare il selettore di Inizio/Pausa per configurare tempo e temperatura.

Dopo aver configurato la funzione o il menù desiderato, premere il selettore e girarlo per impostare il tempo. Configurato il tempo, procedere lo stesso procedimento per la temperatura. In seguito, premere il selettore per confermare le impostazioni.

Impostazioni

L'icona di Blocco per bambini si accenderà quando le funzioni Grill, Grill e vapore e Friggitrice dietetica siano attive. Premere l'icona di Blocco per bambini, l'icona del tempo e di Inizio/Pausa sul selettore lampeggeranno. Girare il selettore per configurare la temperatura e il tempo, successivamente premere il selettore di Inizio/Pausa per confermare. L'indicatore luminoso del

selettore di Inizio/Pausa lampeggerà per 5 secondi mentre vengono salvate le impostazioni. Attivando le modalità citate, il tempo e la temperatura potranno essere configurate durante il funzionamento.

Selezionando la funzione Menù, l'icona di Impostazioni/Blocco per bambini si illuminerà. Impostazioni di tempo in base alla quantità di alimenti. Seleziona la ricetta desiderata. Quando l'icona di Impostazioni/Blocco per bambini si spegne, il tempo configurato verrà salvato e non potrà essere modificato.

Blocco di sicurezza per bambini

Fig. 14

Mentre qualsiasi modalità o funzione attivata e l'icona di Impostazioni/Blocco per bambini sia acceso, mantenere premuta tale icona per 3 secondi per attivare la funzione di Blocco per bambini. Mantenere premuta la stessa icona per 3 secondi per cancellare la funzione.

Selettore di Inizio/Pausa

Premere il selettore per iniziare o mettere in pausa il funzionamento.

Girare il selettore in senso orario e selezionare la funzione o modalità desiderata. Vapore, Grill, Grill e vapore, Friggitrice dietetica, Menù, Pulizia, Scongelaire o Fermentare.

Girare il selettore per configurare il tempo e la temperatura mentre una delle modalità o funzioni precedenti è in funzionamento.

Quando lampeggia l'icona di Inizio/Pausa, premere il selettore per confermare o girarlo per configurare le impostazioni.

L'icona di Inizio/Pausa rimarrà illuminata durante il funzionamento.

Display

Vapore

Fig. 3

Selezionare la funzione Vapore per cucinare alimenti al vapore. Il tempo e la temperatura per difetto sono di 30 min e 100 °C.

Selezionare questa modalità, l'icona di Vapore e l'Inizio/Pausa si accenderanno. Premere il selettore per confermare e accedere alla funzione delle Impostazioni.

Girare il selettore per configurare il tempo, da 1 minuto a 2 ore. Premere il selettore per confermare. Girare il selettore per configurare la temperatura da 100 °C a 110 °C. Configurato il tempo e la temperatura, premere il selettore di Inizio/Pausa per metterlo in funzionamento. Il display mostrerà il conto alla rovescia.

Grill

Fig. 4

Attivando questa funzione, la resistenza superiore e inferiore si attiveranno contemporaneamente. Dispone di un ciclo previo di preriscaldamento che si attiva prima di introdurre gli alimenti nel forno. Il tempo e la temperatura per difetto sono di 30 min e 180 °C. Girare il selettore per configurare il tempo, da 1 minuto a 2 ore. Premere il selettore per confermare. Girare il selettore per configurare la temperatura da 100 °C a 230 °C. Configurato il tempo e la temperatura, premere il selettore di Inizio/Pausa per metterlo in funzionamento. Entrando in funzionamento, l'icona di Preriscaldamento si illuminerà indicando che il ciclo di preriscaldamento è stato attivato. Una volta preriscaldato il dispositivo, l'icona di Preriscaldamento si spegnerà e il prodotto suonerà per 10 volte indicando che possono essere introdotti gli alimenti. Il dispositivo comincerà a funzionare automaticamente in funzione Grill.

Grill e vapore

Fig. 5

Questa funzione consiste principalmente nel riscaldamento in modalità grill generando vapore contemporaneamente, lasciando gli alimenti ben cotti e saporiti. Il tempo e la temperatura per difetto sono di 30 min e 180 °C.

Girare il selettore per configurare il tempo, da 1 minuto a 2 ore. Premere il selettore per confermare. Girare il selettore per configurare la temperatura da 120 °C a 230 °C. Configurati il tempo e la temperatura, premere il selettore di Inizio/Pausa per metterlo in funzionamento.

Friggitrice dietetica

Fig. 6

Attivando questa modalità, si attiva la resistenza posteriore del forno e gli alimenti si cucinano a convezione. Il tempo e la temperatura per difetto sono di 30 min e 180 °C.

Girare il selettore per configurare il tempo, da 1 minuto a 2 ore. Premere il selettore per confermare. Girare il selettore per configurare la temperatura da 100 °C a 230 °C. Configurati il tempo e la temperatura, premere il selettore di Inizio/Pausa per metterlo in funzionamento. Entrando in funzionamento, l'icona di Preriscaldamento si illuminerà indicando che il ciclo di preriscaldamento è stato attivato. Una volta preriscaldato il dispositivo, l'icona di Preriscaldamento si spegnerà e il prodotto suonerà per 10 volte indicando che possono essere introdotti gli alimenti. Il dispositivo entrerà in funzionamento automaticamente come friggitrice dietetica. Il display mostrerà il conto alla rovescia.

Menu

Fig. 7

Il menù prevede 31 ricette.

Premendo l'icona Menù, quest'ultima e Inizio/Pausa lampeggeranno. Premere il selettore di Inizio/Pausa per entrare nel menù. Il display mostrerà "F-00". Girare il selettore per selezionare la ricetta desiderata "F-01" "F-02" "F-31" e premere il selettore di Inizio/Pausa per confermare.

Una volta configurato il menù e attivato il dispositivo, l'icona di Impostazioni/Blocco per bambini si illuminerà. Il tempo e la temperatura delle ricette preconfigurate potranno essere configurate mentre l'icona sta lampeggiando. Quando smetterà di lampeggiare l'icona, il tempo e la temperatura non potranno essere modificati fino al termine del programma.

Scongelamento

Fig. 8

Attivando la funzione Scongelare, la stessa icona e di Inizio/Pausa lampeggeranno. Premere il selettore di Inizio/Pausa per confermare. Il tempo e la temperatura per difetto sono di 20 min e 55 °C.

Girare il selettore per configurare il tempo, da 5 minuti a 2 ore. Premere il selettore per confermare. Girare il selettore per configurare la temperatura da 50 °C a 60 °C. Configurati il tempo e la temperatura, premere il selettore di Inizio/Pausa per metterlo in funzionamento. Il display mostrerà il conto alla rovescia.

Fermentare

Fig. 9

Attivando la funzione Fermentare, la stessa icona e di Inizio/Pausa lampeggeranno. Il tempo e la temperatura per difetto sono di 40 min e 40 °C.

Girare il selettore per configurare il tempo, da 5 minuti a 2 ore. Premere il selettore per confermare. Girare il selettore per configurare la temperatura da 30 °C a 50 °C. Configurati il tempo e la temperatura, premere il selettore di Inizio/Pausa per metterlo in funzionamento.

Processo di Pulizia

Fig. 10

Attivando la funzione Pulizia, la stessa icona e di Inizio/Pausa lampeggeranno. Premere il selettore per confermare e selezionare la modalità di pulizia: "C-1" o "C-2".

C-1: Elimina il calcare del generatore di vapore in 50 minuti.

C-2: Pulisce la cavità e disinfetta il dispositivo in 25 minuti a 100 °C.

Come pulire il calcare con la modalità C-1

Quando il sistema di riscaldamento del forno a vapore sia stato utilizzato per 100 ore, il sistema avvertirà la necessità di eliminare il calcare. La funzione di decalcificazione può essere attivata automaticamente e manualmente quando si desidera. L'icona di Pulizia si illuminerà attivando la funzione.

Il composto per la decalcificazione (acqua e prodotto decalcificante) deve essere preparato con una proporzione pari a 1:8. Mescolare e versare il composto nel serbatoio. Verificare che il composto all'interno del serbatoio non si trovi al di sotto dell'indicatore MIN e non oltrepassi il livello MAX.

20 minuti prima di terminare il ciclo di decalcificazione, il dispositivo avviserà la rimozione del serbatoio d'acqua, svuotare il prodotto decalcificante e riempire con acqua pulita. L'icona

di Pulizia lampeggerà e il dispositivo suonerà. Una volta installato di nuovo il serbatoio, il dispositivo continuerà con il ciclo. 10 minuti prima del termine del ciclo di decalcificazione il dispositivo avviserà la rimozione del serbatoio d'acqua e il riempimento con acqua pulita. Installato nuovamente, il dispositivo continuerà con il ciclo. Completato il ciclo, l'icona di Pulizia si illuminerà.

Avvertenza di serbatoio vuoto.

Fig. 11

Quando il serbatoio rimane senza acqua, l'apparato smetterà di funzionare, suonerà 10 volte e l'icona di serbatoio vuoto presente sul display lampeggerà. Riempiendo il serbatoio d'acqua, il dispositivo entrerà nuovamente in funzionamento.

Avvertenza: il serbatoio d'acqua deve essere riempito dopo l'uso del forno, anche quando non si userà la funzione di vapore. Senza acqua nel serbatoio, il forno non funzionerà.

Preriscaldamento

Fig. 12

L'icona di Preriscaldamento si illuminerà mentre il processo di riscaldamento è attivato in una delle modalità o funzioni citate precedentemente e si spegnerà una volta raggiunta la temperatura ottimale.

OK

Fig. 13

Al termine di un programma o funzione, il display mostrerà "END", l'icona OK si illuminerà e il dispositivo emetterà 10 bip.

Avviso: la luce interna si accenderà per 3 minuti quando entra in funzione, aprendo lo sportello o girando il selettore.

Ricette del menù

Codice	Tipi di alimento	Tempo (m)	Temperatura (°C)	Peso degli alimenti (g)
F-01	Cuocere verdure al vapore	16	100	600
F-02	Riso al vapore	50	100	200
F-03	Pesce al vapore	20	100	600
F-04	Gamberi al vapore	15	100	500
F-05	Granchio al vapore	30	100	800

F-06	Uova al vapore	18	100	300
F-07	Pollo al vapore	30	100	800
F-08	Papaia al vapore	35	100	400
F-09	Pollo arrosto	45	230	1000
F-10	Bistecca alla griglia	13	230	600
F-11	Agnello arrosto	35	200	600
F-12	Costine arrostate	20	210	500
F-13	Salmone alla griglia	22	210	400
F-14	Cosce di pollo arrostate	26	210	750
F-15	Alette di pollo arrostate	23	210	500
F-16	Luccio al forno	20	220	600
F-17	Patate	18	220	500
F-18	Gamberi al forno	15	180	400
F-19	Salsiccia arrostita	13	200	
F-20	Bacon	11	200	
F-21	Pizza	22	180	
F-22	Pizzetta	18	180	
F-23	Pane baguette	16	180	
F-24	Chiffon cake	50	150	
F-25	Cheesecake allo yogurt	60	150	
F-26	Torta salata	32	180	
F-27	Biscotti	14	180	
F-28	Tortino all'uovo	22	180	
F-29	Mandorle tostate	10	140	
F-30	Frutta secca tostata	12	160	

F-31	Yogurt	480	45	
------	--------	-----	----	--

Avviso: questi dati sono approssimativi e dipendono da molteplici fattori.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

Scollegare il dispositivo dalla corrente e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.

Utilizzare un panno umido per pulire l'interno del dispositivo e le parti estraibili.

Pulire con acqua pulita. Non utilizzare spazzole a setole dure simili per pulire il prodotto al fine di evitare graffi sulla superficie del forno.

Non utilizzare prodotti di pulizia tossici o abrasivi come benzina, polveri o solventi.

Il serbatoio d'acqua deve essere pulito con cura con l'uso di un panno morbido. Dopo averlo pulito la parte interna, installare correttamente il serbatoio d'acqua.

Una volta terminato di cucinare, svuotare l'acqua restante nel vassoio d'acqua.

La superficie di sigillo dello sportello del forno deve essere pulita con un panno asciutto e morbido.

I seguenti accessori sono lavabili in lavastoviglie: spiedo, manico dello spiedo e grill.

Se non si utilizza il prodotto durante un periodo prolungato di tempo, scollegarlo dalla corrente e pulire la parte interna.

Scollegare il dispositivo per sostituire la lampadina.

Riporre in un luogo asciutto e sicuro.

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Errore	Possibile causa	Soluzione
E01	Errore del sensore posteriore della temperatura	Spegnere il forno, aprire lo sportello e lasciare raffreddare per 10 minuti. Se il problema persiste, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

E02	Errore del sensore posteriore della temperatura	Spegnere il forno, aprire lo sportello e lasciare raffreddare per 10 minuti. Se il problema persiste, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
E03	Errore del sensore superiore della temperatura	Spegnere il forno, aprire lo sportello e lasciare raffreddare per 10 minuti. Se il problema persiste, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
E04	Cortocircuito del sensore superiore della temperatura	Spegnere il forno, aprire lo sportello e lasciare raffreddare per 10 minuti. Se il problema persiste, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
E05	Errore del sensore superiore dell'evaporatore	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
E06	Cortocircuito del sensore superiore dell'evaporatore	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
Il display non si accende.	Il dispositivo non è stato ben collegato alla presa della corrente.	Scollegarlo e connettere nuovamente.
La luce interna non funziona.	La lampadina è danneggiata. Contatto non corretto.	Sostituire la lampadina. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec
Il ventilatore non funziona.	Contatto non corretto. Il ventilatore è danneggiato.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec

I tasti non rispondono.	La PCB è danneggiata. La lampadina è danneggiata.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec
Non esce vapore	Il tubo d'acqua è bloccato. Il dispositivo è difettoso. Il sistema di entrata d'acqua è danneggiato.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec
Il dispositivo non funziona	Lo sportello non è chiuso correttamente. Il contatto dello sportello o il sigillo sono danneggiati.	Chiudere correttamente lo sportello. Verificare che il serbatoio sia pieno e correttamente installato. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec
Il vapore non esce dallo sportello del forno.	Lo sportello non è chiuso correttamente. Il contatto dello sportello o il sigillo sono danneggiati. Eccessivo accumulo di vapore all'interno del forno. È normale.	Chiudere correttamente lo sportello. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec

6. SPECIFICHE TECNICHE

Modello: Bake&Steam 4000 Combi Gyro

Riferimento del prodotto: 02219

2100-2400 W, 220-240 V~, 50/60 Hz

Made in China | Progettato in Spagna

7. RICICLAGGIO DI ELETTRODOMESTICI



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

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

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

8. GARANZIA E SAT

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

La garanzia non coprirà:

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

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

Qualora ci fosse un problema con il prodotto o avere una consulenza, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec attraverso il numero di telefono +34 96 321 07 28.

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Pannel de controlo
2. Espeto
3. Pega do espeto
4. Grill
5. Bandeja de forno
6. Depósito de água
7. Asa
8. Porta
9. Bandeja de água
10. Corpo principal
11. Seletor
12. Luva

Legenda - Ícones do ecrã

Fig. 3.	Vapor
Fig. 4.	Grill
Fig. 5.	Grill e vapor
Fig. 6.	Fritadeira dietética
Fig. 7.	Menu
Fig. 8.	Descongelar
Fig. 9.	Fermentar
Fig. 10.	Para realizar a limpeza do aparelho:
Fig. 11.	Depósito vazio
Fig. 12.	Pré aquecer
Fig. 13.	OK
Fig. 14.	Segurança para crianças

Fig. 15

2. ANTES DE USAR

Tire o produto da caixa.

Remova todo o material de embalagem, etiquetas, autocolantes e protetores antes de ligar o dispositivo. Guarde a caixa original.

Certifique-se de que todas as peças e componentes estão incluídas e em bom estado. Se

observar algum dano visível, entre em contacto imediatamente com o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.

3. FUNCIONAMENTO

Montagem da bandeja

Fig. 16.

Existem 4 níveis no interior do forno para colocar a bandeja à altura desejada. Ao inserir a bandeja, não se esqueça de segurar a parte saliente para baixo e inseri-la até ao fim. Escolha a altura da bandeja de acordo com o tipo de alimento ou receita.

Painel de controlo

Fig. 2.

1. On/Off
2. Ajustes/Bloqueio para crianças
3. Início/pausa

On/Off

Ao ligar o dispositivo, este emitirá um sinal sonoro e a luz indicadora acenderá. A seguir, prima o ícone On/off para entrar no modo de seleção da função.

Se nenhum dos botões for utilizado dentro de 5 minutos, as configurações serão canceladas e o dispositivo entrará novamente em modo standby.

Pausa

O processo de cozedura pode ser interrompido pressionando o seletor Início/Pausa ou abrindo diretamente a porta. Se for interrompido mediante o seletor Início/Pausa, pressione-o novamente para continuar a cozinhar. Se isso tiver sido feito abrindo a porta, basta fechá-la novamente e o forno continuará a funcionar automaticamente.

Ajuste de tempo e temperatura

Utilize o seletor Início/Pausa para definir o tempo ou a temperatura.

Após definir a função ou menu desejado, pressione o seletor e rode-o para definir a hora. Uma vez estabelecido o tempo, volte a rodá-lo para regular a temperatura. Em seguida, prima o seletor para confirmar as definições.

Ajustes

O ícone de bloqueio para crianças acende-se quando as funções Grill, Grill e vapor e Fritadeira dietética estão ativas. Prima o ícone de bloqueio para crianças, o ícone da hora e o ícone de início/pausa no seletor piscarão. Rode o seletor para definir a temperatura e o tempo, e depois prima o seletor de Início/Pausa para confirmar. O indicador luminoso do seletor de Início/

Pausa piscará durante 5 segundos enquanto as definições estão a ser guardadas. Ao ativar os modos acima descritos, o tempo e a temperatura podem ser ajustados.

Quando selecionar a função Menu, o ícone de Ajustes/Bloqueio para crianças acenderá. Ajuste o tempo de acordo com a quantidade de alimentos. Selecione a receita desejada. Uma vez que se apague o ícone de Ajustes/Bloqueio para crianças, o tempo configurado será guardado e não poderá ser alterado.

Segurança para crianças

Fig. 14.

Enquanto qualquer um dos modos ou funções estiverem e a luz de Ajustes/Bloqueio para crianças estiver acesa, mantenha pressionado este ícone durante 3 segundos para ativar a função de Bloqueio para crianças. O ícone de Bloqueio para crianças acenderá. Mantenha pressionado o mesmo ícone durante 3 segundos para cancelar a função.

Seletor de Início/Pausa

Pressione o seletor para iniciar ou pausar o funcionamento.

Rode o seletor no sentido horário e selecione a função ou o modo desejado. Vapor, Grill, Grill e vapor, Fritadeira dietética, Menu, Limpeza, Descongelar ou Fermentar.

Rode o seletor para definir o tempo e a temperatura enquanto qualquer um dos modos ou funções acima indicados estiver em funcionamento.

Quando o ícone Início/Pausa piscar, prima o seletor para confirmar ou rode-o para ajustar as definições.

O ícone de Início/Pausa permanecerá iluminado durante o funcionamento.

Ecrã

Vapor

Fig. 3.

Selecione a função Vapor para cozinhar alimentos ao vapor. O tempo e temperatura por defeito são de 30 min e 100 °C.

Selecione este modo, o ícone de Vapor e o de início/Pausa acenderão. Prima o seletor para confirmar e entrar na função de Ajustes.

Rode o seletor para configurar o tempo, de 1 minuto a 2 horas. Pressione o seletor para confirmar. Rode o seletor para configurar a temperatura, de 100 °C a 110 °C. Uma vez definida a hora e a temperatura, prima o seletor de Início/Pausa para pôr o dispositivo em funcionamento. O ecrã mostrará a contagem regressiva.

Grill

Fig. 4.

Quando esta função é ativada, a resistência superior e a inferior serão ativadas ao mesmo tempo. Conta com um ciclo de pré-aquecimento que é ativado antes de colocar os alimentos no forno. O tempo e temperatura por defeito são de 30 min e 180 °C.

Rode o seletor para configurar o tempo, de 1 minuto a 2 horas. Pressione o seletor para confirmar. Rode o seletor para configurar a temperatura, de 100 °C a 230 °C. Uma vez definida a hora e a temperatura, prima o seletor de Início/Pausa para pôr o dispositivo em funcionamento.

No momento do arranque, o ícone de Pré-aquecimento acenderá indicando que o ciclo de pré-aquecimento foi ativado. Uma vez que tenha pré-aquecido, o ícone apagará e o dispositivo emitirá 10 bips indicando que os alimentos podem agora ser introduzidos. O dispositivo começará a funcionar em modo Grill automaticamente.

Grill e vapor

Fig. 5.

Esta função consiste principalmente no aquecimento em modo grill, e o forno gera vapor ao mesmo tempo, tornando os alimentos bem cozinhados e suculentos. O tempo e temperatura por defeito são de 30 min e 180 °C.

Rode o seletor para configurar o tempo, de 1 minuto a 2 horas. Pressione o seletor para confirmar. Rode o seletor para configurar a temperatura, de 120 °C a 230 °C. Uma vez definida a hora e a temperatura, prima o seletor de Início/Pausa para pôr o dispositivo em funcionamento.

Fritadeira dietética

Fig. 6.

Ao ativar este modo, será ativada a resistência traseira do forno e os alimentos serão cozinhados por convecção. O tempo e temperatura por defeito são de 30 min e 180 °C.

Rode o seletor para configurar o tempo, de 1 minuto a 2 horas. Pressione o seletor para confirmar. Rode o seletor para configurar a temperatura, de 100 °C a 230 °C. Uma vez definida a hora e a temperatura, prima o seletor de Início/Pausa para pôr o dispositivo em funcionamento.

No momento do arranque, o ícone de Pré-aquecimento acenderá indicando que o ciclo de pré-aquecimento foi ativado. Uma vez que tenha pré-aquecido, o ícone apagará e o dispositivo emitirá 10 bips indicando que os alimentos podem agora ser introduzidos. O aparelho começará a funcionar automaticamente em modo fritadeira dietética. O ecrã mostrará a contagem regressiva.

Menu

Fig. 7.

O menu conta com 31 receitas.

Ao pulsar o ícone de Menu, este e o ícone de Início/Pausa piscarão. Pressione o seletor de Início/Pausa para entrar no menu. O ecrã mostrará "F-00". Rode o seletor para selecionar a receita desejada "F-01" "F-02" ... "F-31" e prima o seletor de Início/Pausa para confirmar.

Quando o menu estiver configurado e o dispositivo estiver em funcionamento, o ícone Ajustes/Bloqueio para crianças acenderá. O tempo e a temperatura das receitas predefinidas só podem ser ajustados enquanto este ícone estiver a piscar. Quando o ícone deixa de piscar, o tempo e a temperatura não podem ser alterados até que o programa esteja concluído.

Descongela

Fig. 8.

Ao ativar a função Descongela, o ícone correspondente e o ícone Iniciar/Pausa irão piscar. Prima o seletor de Início/Pausa para confirmar. O tempo e temperatura por defeito são de 20 min e 55 °C.

Rode o seletor para configurar o tempo, de 5 minutos a 2 horas. Pressione o seletor para confirmar. Rode o seletor para configurar a temperatura, de 50 °C a 60 °C. Uma vez definida a hora e a temperatura, prima o seletor de Início/Pausa para pôr o dispositivo em funcionamento. O ecrã mostrará a contagem regressiva.

Fermentar

Fig. 9.

Ao ativar a função Fermentar, o ícone correspondente e o ícone Iniciar/Pausa irão piscar. O tempo e temperatura por defeito são de 40 min e 40 °C.

Rode o seletor para configurar o tempo, de 5 minutos a 2 horas. Pressione o seletor para confirmar. Rode o seletor para configurar a temperatura, de 30 °C a 50 °C. Uma vez definida a hora e a temperatura, prima o seletor de Início/Pausa para pôr o dispositivo em funcionamento.

Para realizar a limpeza do aparelho:

Fig. 10.

Ao ativar a função de Limpeza, o ícone correspondente e o ícone Iniciar/Pausa irão piscar. Pressione o seletor para confirmar e selecione o modo de limpeza: "C-1" ou "C-2".

C-1: Limpa a cal do gerador de vapor em 50 minutos.

C-2: Limpar a cavidade e desinfetar o dispositivo. 25 minutos a 100 °C.

Como limpar a cal com o modo C-1

Quando o sistema de aquecimento do forno a vapor tiver sido utilizado durante 100 horas, o sistema avisará da necessidade de limpar a cal. A função de descalcificação também pode ser ativada automática e manualmente quando desejado. O ícone de Limpeza irá acender-se quando a função for ativada.

A mistura para a descalcificação (água e produto descalcificante) deve ser preparada na proporção de 1:8. Misture e deite a mistura no depósito. Certifique-se de que a mistura dentro do depósito não está nem abaixo da marca MIN. nem acima da marca MAX.

20 minutos antes do final do ciclo de descalcificação, o dispositivo lembrará de retirar o depósito de água, esvaziar o produto descalcificante e enchê-lo com água limpa. O ícone de Limpeza piscará e o depósito emitirá um sinal sonoro. Uma vez reinstalado o depósito,

o dispositivo continuará o ciclo. 10 minutos antes do final do ciclo de descalcificação, o dispositivo lembrará de remover o depósito de água e enchê-lo com água limpa. Assim que o depósito for instalado novamente, o dispositivo continuará com o ciclo. Quando o ciclo estiver completo, o ícone de Limpeza irá acender-se.

Aviso de depósito vazio

Fig. 11.

Quando o depósito ficar sem água, o dispositivo deixa de funcionar, emite 10 bips e o ícone de depósito vazio no ecrã pisca. Quando o depósito de água for reabastecido, o dispositivo arranca de novo.

Advertência: o depósito de água deve ser enchido cada vez que o forno é utilizado, mesmo que a função vapor não seja ativada. O forno não funcionará sem água no depósito.

Pré-aquecimento

Fig. 12.

O ícone de pré-aquecimento irá acender desde que o processo de pré-aquecimento seja ativado num dos modos ou funções acima mencionados e irá desligar quando o forno atingir a temperatura ótima.

OK

Fig. 13.

Ao final de um programa ou função, o ecrã mostrará 'END', o ícone OK irá acender e o dispositivo emitirá 10 toques.

Aviso: a luz interior estará acesa durante 3 minutos depois de ligar o forno, abrir a porta ou rodar o seletor.

Receitas do menu

Código	Tipo de alimento	Tempo (m)	Temperatura (°C)	Peso dos alimentos (g)
F-01	Cozinhar legumes a vapor	16	100	600
F-02	Arroz a vapor	50	100	200
F-03	Peixe a vapor	20	100	600
F-04	Gambas a vapor	15	100	500
F-05	Caranguejo a vapor	30	100	800
F-06	Ovos a vapor	18	100	300

F-07	Frango a vapor	30	100	800
F-08	Papaia a vapor	35	100	400
F-09	Frango assado	45	230	1000
F-10	Bife assado	13	230	600
F-11	Cordeiro assado	35	200	600
F-12	Costeletas assadas	20	210	500
F-13	Salmão assado	22	210	400
F-14	Coxa de frango assada	26	210	750
F-15	Asas de frango assadas	23	210	500
F-16	Lúcio no forno	20	220	600
F-17	Batatas assadas	18	220	500
F-18	Gambas no forno	15	180	400
F-19	Salsichas assadas	13	200	
F-20	Bacon assado	11	200	
F-21	Pizza	22	180	
F-22	Mini pizza	18	180	
F-23	Pão baguete	16	180	
F-24	Bolo Chiffon	50	150	
F-25	Cheesecake de iogurte	60	150	
F-26	Massa folhada	32	180	
F-27	Bolachas	14	180	
F-28	Torta de ovo	22	180	
F-29	Amêndoas tostadas	10	140	
F-30	Frutos secos tostados	12	160	
F-31	Iogurte	480	45	

Aviso: estes dados são aproximados e dependem de múltiplos fatores.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Desligue a ficha e deixe-a arrefecer antes de limpar o dispositivo.

Utilize um pano suave ou uma esponja com um detergente neutro para limpar tanto o interior como o exterior.

Em seguida, limpe-o com água. Não utilize escovas duras ou similares para limpar o produto para evitar arranhar o interior da superfície do forno.

Não utilize produtos de limpeza tóxicos, abrasivos como gasolina, pós ou solventes.

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 tiver terminado de cozinhar, esvazie a água restante para o recipiente de água.

A superfície de vedação da porta do forno deve ser limpa frequentemente com um pano macio e seco.

Os seguintes acessórios são laváveis na máquina de lavar louça: espeto, pega do espeto e grill.

Se não vai utilizar o forno a vapor durante um longo período de tempo, desligue-o da tomada e limpe o interior.

Desligue o dispositivo quando trocar a lâmpada.

Guarde-o num lugar seguro e seco.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Erro	Possível causa	Solução
E01	Falha do sensor traseiro de temperatura	Desligue o forno, abra a porta e deixe que arrefeça durante 10 minutos. Se este problema persistir, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.

E02	Curto-circuito do sensor traseiro de temperatura	Desligue o forno, abra a porta e deixe que arrefeça durante 10 minutos. Se este problema persistir, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
E03	Falha do sensor superior de temperatura	Desligue o forno, abra a porta e deixe que arrefeça durante 10 minutos. Se este problema persistir, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
E04	Curto-circuito do sensor superior de temperatura	Desligue o forno, abra a porta e deixe que arrefeça durante 10 minutos. Se este problema persistir, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
E05	Falha do sensor superior do evaporador	Deve entrar em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
E06	Curto-circuito do sensor superior do evaporador	Deve entrar em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
O ecrã não liga.	O dispositivo não está bem conectado à corrente elétrica.	Desconecte-o e volte a conectar.
La luz interior no funciona.	A lâmpada está danificada. Mau contato.	Troque a lâmpada. Contacte com o Serviço de Assistência Técnica de Cecotec.

O ventilador não funciona.	Mau contato. O ventilador está danificado.	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica de Cecotec.
Os botões não respondem.	A PCB está danificada. O ecrã está danificado.	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica de Cecotec.
Não sai vapor.	O tubo de água está bloqueado. O dispositivo está defeituoso. O sistema de entrada de água está danificado.	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica de Cecotec.
O dispositivo não funciona	A porta não está bem fechada. O contacto ou a vedação da porta estão danificados.	Feche a porta corretamente. Certifique-se de que o depósito de água está cheio e bem instalado. Contacte com o Serviço de Assistência Técnica de Cecotec.
O vapor sai pela porta do forno.	A porta não está bem fechada. O contacto ou a vedação da porta estão danificados. Há demasiado vapor acumulado dentro do forno. É normal.	Feche a porta corretamente. Contacte com o Serviço de Assistência Técnica de Cecotec.

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo: Bake&Steam 4000 Combi Gyro
 Referência: 02219
 2100-2400 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
 Fabricado em China | Desenhado em Espanha

7. RECICLAGEM DE ELETRODOMÉSTICOS



A diretiva europeia 2012/19/UE sobre Resíduos de Aparelhos Elétricos e Eletrónicos (RAEE) especifica que os eletrodomésticos não devem ser reciclados com o resto dos resíduos municipais. Ditos eletrodomésticos

terão de ser eliminados de forma separada, para otimizar a recuperação e reciclagem de materiais e, desta maneira, reduzir o impacto que possam ter na saúde humana e no meio ambiente.

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

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

8. GARANTIA E SAT

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

A garantia não cobrirá:

Se o produto tiver sido usado fora da sua capacidade ou utilidade, maltratado, batido, exposto à humidade, submergido em algum líquido ou substância corrosiva, assim como qualquer outra falta atribuível ao consumidor.

Se o produto foi desmontado, modificado ou reparado por pessoas não autorizadas pelo SAT oficial da Cecotec.

Se a ocorrência foi originada pelo desgaste normal das peças devido ao uso.

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

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

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1

1. Panel sterowania
2. Ruszt
3. Uchwyt różna
4. Grill
5. Blacha do pieczenia
6. Zbiornik na wodę
7. Uchwyt
8. Drzwi
9. Tacka z wodą
10. Główny korpus.
11. Przetącznik
12. Rękawiczka

Legenda

Rys. 3.	Para
Rys. 4.	Grill
Rys. 5.	Grill i parowanie
Rys. 6.	Frytkownica dietetyczna
Rys. 7.	Menú
Rys. 8.	rozmrażanie
Rys. 9.	Fermentowanie
Rys. 10.	Aby wykonać czyszczenie.
Rys. 11.	Pusty zbiornik
Rys. 12.	Nagrzewanie
Rys. 13.	OK
Rys. 14.	Zabezpieczenie przed dziećmi

Rys. 15

2. PRZED URUCHOMIENIEM

Wyciągnij produkt z opakowania.

Usuń opakowanie, etykiety, naklejki i zabezpieczenia przed podłączeniem urządzenia.

Zachowaj oryginalne pudełko.

Upewnij się, czy w zestawie znajdują się wszystkie części i sprawdź ich stan. Jeśli zauważyłeś jakieś uszkodzenia, natychmiast skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej firmy Cecotec.

3. OBSŁUGA URZĄDZENIA

Montaż tacki

Rys. 16.

W piekarniku znajdują się 4 poziomy do umieszczenia tacki na żądanej wysokości. Podczas wkładania pamiętaj, aby trzymać wystającą część w dół i włożyć ją do końca. Wybierz wysokość tacki zgodnie z rodzajem żywności lub przepisem.

Panel sterowania

Rys. 2.

1. ON/OFF
2. Ustawienia / Zabezpieczenie przed dziećmi.
3. START/STOP

ON/OFF

Włączając urządzenie, wyda sygnał dźwiękowy i lampka kontrolna się zaświeci. Następnie naciśnij ikonę Wł. / Wyt., Aby przejść do trybu wyboru funkcji.

Jeśli żaden przycisk nie zostanie użyty w ciągu 5 minut, ustawienia zostaną anulowane, a urządzenie ponownie przejdzie w tryb gotowości.

Pauza

Proces gotowania można przerwać, naciskając przycisk wyboru Start / Pauza lub bezpośrednio otwierając drzwiczki. Jeśli został wstrzymany za pomocą selektora Start / Pauza, naciśnij go ponownie, aby kontynuować gotowanie. Jeśli zostało to zrobione przez otwarcie drzwiczek, po prostu zamknij je ponownie, a piekarnik będzie kontynuował pracę automatycznie.

Ustawienie czasu i temperatury

Za pomocą przetącznika Start / Pauza ustaw czas lub temperaturę.

Po ustawieniu żądanej funkcji lub menu naciśnij wybierak i obracaj go, aby ustawić godzinę. Po ustawieniu czasu obróć go ponownie, aby ustawić temperaturę. Po ustawieniu czasu obróć go ponownie, aby ustawić temperaturę.

Ustawienia

Ikona blokady rodzicielskiej zaświeci się, gdy aktywne będą funkcje grilla, grilla i pary oraz frytkownicy dietetycznej. Naciśnij ikonę blokady rodzicielskiej, ikona czasu i ikona Start / Pauza

na wybieraku będą migać. Obróć pokrętkę, aby ustawić temperaturę i czas, a następnie naciśnij przycisk Start / Pauza, aby potwierdzić. Lampka wyboru Start / Pauza będzie migać przez 5 sekund podczas zapisywania ustawień. Aktywując wspomniane tryby, czas i temperaturę można regulować podczas pracy.

Po wybraniu funkcji Menu zaświeci się ikona Ustawienia / Blokada rodzicielska. Dostosuj czas do ilości jedzenia. Wybierz żadaną receptę. Po wyłączeniu ikony Ustawienia / Zabezpieczenie przed dziećmi skonfigurowany czas zostanie zapisany i nie będzie można go zmienić.

Zabezpieczenie przed dziećmi

Rys. 14.

Gdy którykolwiek z trybów lub funkcji jest włączony, a światło Ustawienia / Blokada rodzicielska jest podświetlone, naciśnij i przytrzymaj tę ikonę przez 3 sekundy, aby włączyć funkcję Blokada rodzicielska. Ikona blokady rodzicielskiej zaświeci się. Naciśnij i przytrzymaj tę samą ikonę przez 3 sekundy, aby anulować funkcję.

Przycisk zasilania

Naciśnij przycisk, aby rozpocząć lub wstrzymać operację.

Obróć wybierak w prawo i wybierz żadaną funkcję lub tryb. Gotowanie na parze, grill, grill i para, frytownica dietetyczna, menu, czyszczenie, rozmrażanie lub fermentacja.

Para, grill, grill i para, frytownica dietetyczna, menu, czyszczenie, rozmrażanie lub fermentacja. Gdy ikona Start / Pauza miga, naciśnij wybierak, aby potwierdzić lub obróć go, aby dostosować ustawienia.

Ikona Start / Pauza pozostanie podświetlona podczas pracy.

Wyświetlacz

Para

Rys. 3.

Wybierz funkcję Steam, aby gotować na parze. Domyślny czas i temperatura to 30 minut i 100 °C.

Wybierz ten tryb, ikona Steam i ikona Start / Pauza zaświecą się. Naciśnij wybierak, aby potwierdzić i przejść do funkcji Ustawienia.

Obróć pokrętkę, aby ustawić czas, od 1 minuty do 2 godzin. Naciśnij wybierak, aby potwierdzić. Obróć pokrętkę, aby ustawić temperaturę od 100 °C do 110 °C. Po ustawieniu godziny i temperatury naciśnij przycisk Start / Pauza, aby go uruchomić. Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie.

Grill

Rys. 4.

Aktywacja tej funkcji spowoduje jednoczesne włączenie górnej i dolnej rezystancji. Ma

poprzedni cykl podgrzewania, który jest aktywowany przed włożeniem żywności do piekarnika. Domyślny czas i temperatura to 30 minut i 180 °C.

Obróć pokrętkę, aby ustawić czas, od 1 minuty do 2 godzin. Naciśnij wybierak, aby potwierdzić. Obróć pokrętkę, aby ustawić temperaturę od 100 °C do 230 °C. Po ustawieniu godziny i temperatury naciśnij przycisk Start / Pauza, aby go uruchomić.

Po uruchomieniu ikona podgrzewania będzie świecić, wskazując, że cykl podgrzewania został aktywowany. Po podgrzaniu ikona podgrzewania wyłączy się, a urządzenie wyda 10 sygnałów dźwiękowych, wskazując, że można teraz wprowadzić jedzenie. Urządzenie zacznie automatycznie działać w trybie Grill.

Grill i parowanie

Rys. 5.

Ta funkcja polega głównie na podgrzewaniu w trybie grilla, a piekarnik wytwarza jednocześnie parę, dzięki czemu jedzenie jest dobrze ugotowane i jednocześnie soczyste. Domyślny czas i temperatura to 30 minut i 180 °C.

Obróć pokrętkę, aby ustawić czas, od 1 minuty do 2 godzin. Naciśnij wybierak, aby potwierdzić. Obróć pokrętkę, aby ustawić temperaturę od 120 °C do 230 °C. Po ustawieniu godziny i temperatury naciśnij przycisk Start / Pauza, aby go uruchomić.

Frytownica dietetyczna

Rys. 6.

Aktywacja tego trybu powoduje włączenie oporu tylnego piekarnika i gotowanie żywności przez konwekcję. Domyślny czas i temperatura to 30 minut i 180 °C.

Obróć pokrętkę, aby ustawić czas, od 1 minuty do 2 godzin. Naciśnij wybierak, aby potwierdzić. Obróć pokrętkę, aby ustawić temperaturę od 100 °C do 230 °C. Po ustawieniu godziny i temperatury naciśnij przycisk Start / Pauza, aby go uruchomić.

Po uruchomieniu ikona podgrzewania będzie świecić, wskazując, że cykl podgrzewania został aktywowany. Po podgrzaniu ikona podgrzewania wyłączy się, a urządzenie wyda 10 sygnałów dźwiękowych, wskazując, że można teraz wprowadzić jedzenie. Urządzenie uruchomi się automatycznie jako frytownica dietetyczna. Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie.

Menú

Rys. 7.

W menu znajduje się 31 przepisów.

Gdy naciśniesz ikonę Menu, zacznie migać ikona Start / Pauza. Naciśnij przycisk Start / Pauza, aby wejść do menu. Na wyświetlaczu pokaże się "F-00". Obróć wybierak, aby wybrać żądany przepis "F-01" "F-02" "F-31" i naciśnij przycisk Start / Pauza, aby potwierdzić.

Po skonfigurowaniu menu i uruchomieniu urządzenia zaświeci się ikona Ustawienia / Blokada rodzicielska. Czas i temperaturę zaprogramowanych przepisów można regulować tylko wtedy, gdy ta ikona miga. Gdy ikona przestaje migać, nie można już zmienić czasu i temperatury do czasu zakończenia programu.

Rozmrażanie

Rys. 8.

Po aktywowaniu funkcji odszraniania będzie migać ta sama ikona i ikona Start / Pauza. Naciśnij przycisk Start / Pauza, aby potwierdzić. Domyślny czas i temperatura to 20 minut i 55 ° C.

Obróć pokrętko, aby ustawić czas, od 5 minut do 2 godzin. Naciśnij wybierak, aby potwierdzić.

Obróć pokrętko, aby ustawić temperaturę od 50 ° C do 60 ° C. Po ustawieniu godziny i temperatury naciśnij przycisk Start / Pauza, aby go uruchomić. Na wyświetlaczu rozpocznie się odliczanie.

Fermentowanie

Rys. 9.

Podczas aktywacji funkcji Ferment będzie migać ta sama ikona i ikona Start / Pauza. Domyślny czas i temperatura to 40 minut i 40 ° C.

Obróć pokrętko, aby ustawić czas, od 5 minut do 2 godzin. Naciśnij wybierak, aby potwierdzić.

Obróć pokrętko, aby ustawić temperaturę od 30 ° C do 50 ° C. Po ustawieniu godziny i temperatury naciśnij przycisk Start / Pauza, aby go uruchomić.

Aby wykonać czyszczenie.

Rys. 10.

Po aktywowaniu funkcji czyszczenia miga ta sama ikona i ikona Start / Pauza. Naciśnij wybierak, aby potwierdzić i wybierz tryb czyszczenia: "C-1" lub "C-2".

C-1: Usuń osad z generatora pary w 50 minut.

C-2: Wyczyść wnękę i zdezynfekuj urządzenie. 25 minut w 100 ° C.

Jak czyścić osad w trybie C-1

Gdy system podgrzewania piekarnika parowego jest używany przez 100 godzin, system ostrzega o konieczności czyszczenia wapna. Funkcję odkamieniania można również aktywować automatycznie i ręcznie w dowolnym momencie. Ikona czyszczenia zaświeci się po włączeniu funkcji.

Mieszanina odkamieniająca (woda i produkt odkamieniający) musi być przygotowana w stosunku 1: 8. Wymieszaj i wlej mieszaninę do zbiornika. Upewnij się, że mieszanka w zbiorniku nie znajduje się poniżej znaku MIN. ani nie przekracza MAX.

20 minut przed zakończeniem cyklu odkamieniania urządzenie przypomni o wyjęciu zbiornika wody, opróżnieniu produktu odkamieniającego i napełnieniu go czystą wodą. Ikona czyszczenia miga, a urządzenie emituje sygnał dźwiękowy. Po ponownym zainstalowaniu zbiornika urządzenie będzie kontynuować cykl. 10 minut przed zakończeniem cyklu odwapniania urządzenie przypomni o wyjęciu zbiornika wody i napełnieniu go czystą wodą. Po ponownym zainstalowaniu zbiornika urządzenie będzie kontynuować cykl. Po zakończeniu cyklu ikona czyszczenia zaświeci się.

Ostrzeżenie o pustym zbiorniku

Rys. 11.

Gdy w zbiorniku zabraknie wody, urządzenie przestanie działać, wyemituje 10 sygnałów dźwiękowych, a ikona pustego zbiornika na ekranie zacznie migać. Podczas napełniania zbiornika wody urządzenie uruchomi się ponownie.

Ostrzeżenie: Zbiornik na wodę należy napełniać za każdym razem, gdy piekarnik ma być używany, nawet jeśli funkcja pary nie będzie używana. Bez wody w zbiorniku piekarnik nie będzie działać.

Nagrzewanie ekspresu

Rys. 12.

Ikona podgrzewania zostanie podświetlona, gdy proces podgrzewania zostanie włączony w dowolnym z wyżej wymienionych trybów lub funkcji, i wyłączy się, gdy piekarnik osiągnie optymalną temperaturę.

OK

Rys. 13.

Po zakończeniu programu lub funkcji na wyświetlaczu pojawi się „END”, ikona OK zaświeci się, a urządzenie wyemituje 10 sygnałów dźwiękowych.

Uwaga: oświetlenie wewnętrzne zaświeci się na 3 minuty po uruchomieniu piekarnika, otwarciu drzwi lub przekręceniu wybieraka.

Przepisy na menu

Informacja	Rodzaj produktu	Czas (m)	Temperatura (°C)	Waga produktów spożywczych (g)
F-01	Gotowanie warzyw na parze	16	100	600
F-02	Ryż na parze	50	100	200
F-03	Ryba na parze	20	100	600
F-04	Krewetki na parze	15	100	500
F-05	Krab na parze	30	100	800
F-06	Jajka na parze	18	100	300
F-07	Kurczak na parze	30	100	800
F-08	Papaya al vapor	35	100	400
F-09	Grillowany kurczak	45	230	1000

F-10	Wołowina na parze	13	230	600
F-11	Jagnięcina na parze	35	200	600
F-12	Pieczone żeberka	20	210	500
F-13	Zapiekany tosoś	22	210	400
F-14	Zapiekane udko z kurczaka	26	210	750
F-15	Pieczone skrzydełka	23	210	500
F-16	Pieczona Saury fish	20	220	600
F-17	Pieczone kartofelki	18	220	500
F-18	Pieczone krewetki	15	180	400
F-19	Pieczone parówki	13	200	
F-20	Zapiekany bakan	11	200	
F-21	Pizza	22	180	
F-22	Mini pizza	18	180	
F-23	Chleb Bagietkowy	16	180	
F-24	Ciasto Chifon	50	150	
F-25	Sernik z jogurtem	60	150	
F-26	Ciasto francuskie	32	180	
F-27	Ciastka	14	180	
F-28	Zapiekanka jajeczna	22	180	
F-29	Tostowane migdały	10	140	

F-30	Tostowane suche owoce	12	160	
F-31	Jogurt	480	45	

Ważne: Estos datos son aproximados y dependen de múltiples factores.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Odtłącz wtyczkę i pozwól jej ostygnąć przed czyszczeniem urządzenia.

Do czyszczenia wewnętrznej i zewnętrznej strony używaj miękkiej szmatki lub gąbki z neutralnym detergentem.

Następnie wyczyść go czystą wodą. Nie używaj twardych szczotek lub podobnych środków do czyszczenia produktu, aby uniknąć zarysowania wnętrza powierzchni piekarnika.

Nie używaj toksycznych lub szorstkich środków czyszczących, takich jak benzyna, proszek do polerowania lub rozpuszczalnik.

Zbiornik wody należy dokładnie wyczyścić miękką ściereczką. Po wyczyszczeniu ściany wewnętrznej zainstaluj zbiornik wody z powrotem na swoim miejscu.

Po zakończeniu gotowania opróżnij pozostałą wodę do miski na wodę.

Powierzchnię uszczelniającą drzwi piekarnika należy często czyścić miękką, suchą ściereczką.

Następujące akcesoria można myć w zmywarce: opiekacz, uchwyt pieczenia i grill.

Jeśli nie zamierzasz korzystać z piekarnika parowego przez dłuższy czas, wyjmij wtyczkę z gniazdka i wyczyść wnętrze.

Odtłącz urządzenie, gdy zamierzasz wymienić żarówkę.

Przechowuj w bezpiecznym, suchym miejscu.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Błąd	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
E01	Awaria tylnego czujnika temperatury	Wyłącz piekarnik, otwórz drzwiczki i pozwól mu ostygnąć przez 10 minut. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z pomocą techniczną Cecotec

E02	Zwarcie w tylnym czujniku temperatury	Wyłącz piekarnik, otwórz drzwiczki i pozwól mu ostygnąć przez 10 minut. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z pomocą techniczną Cecotec
E03	Awaria górnego czujnika temperatury	Wyłącz piekarnik, otwórz drzwiczki i pozwól mu ostygnąć przez 10 minut. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z pomocą techniczną Cecotec
E04	Zwarcie w górnym czujniku temperatury	Wyłącz piekarnik, otwórz drzwiczki i pozwól mu ostygnąć przez 10 minut. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktuj się z pomocą techniczną Cecotec
E05	Awaria górnego czujnika parownika	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec
E06	Zwarcie w górnym czujniku parownika	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec
Ekran się nie włącza.	Urządzenie nie odpowiednio podłączone do prądu.	Odtłącz go i podłącz ponownie.
Oświetlenie wewnętrzne nie działa.	Żarówka jest uszkodzona. Źle podłączone	ZMIENŃ ŻARÓWKĘ Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
Wentylator nie działa.	Źle podłączone Wentylator jest uszkodzony.	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
Przyciski nie reagują.	PCB jest uszkodzona. Ekran jest uszkodzony.	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

Eskpres nie wytwarza pary	Rurka wodna jest zatkana. Urządzenie jest uszkodzone. Układ wlotu wody jest uszkodzony.	Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
Urządzenie nie działa	Drzwi nie są zamknięte. Styk drzwi lub uszczelka są uszkodzone.	Prawidłowo zamknij drzwi. Upewnij się, że zbiornik jest pełny i dobrze zainstalowany. Upewnij się, że zbiornik jest pełny i dobrze zainstalowany. Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
Para wydobywa się z drzwi piekarnika.	Drzwi nie są zamknięte. Styk drzwi lub uszczelka są uszkodzone. W piekarniku gromadzi się za dużo pary. To normalne.	Prawidłowo zamknij drzwi. Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

6. DANE TECHNICZNE

Model: Bake&Steam 4000 Combi Gyro

Referencja produktu: 02219

2100-2400 W, 220-240 V~, 50/60 Hz

Made in China | Zaprojektowany w Hiszpanii.

7. RECYKLING SPRZĘTU



Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) zakazuje wyrzucania ww. sprzętu razem z innymi odpadami. Omawiane sprzęty muszą być składowane osobno dla zoptymalizowania odzyskiwania surowców i recyklingu materiałów. W ten sposób negatywny wpływ elektroodpadów na zdrowie ludzkie i środowisko zostaje znacznie zredukowany.

Symbol przekreślonego kołowego kontenera na odpady informuje o obowiązku zadbania o oddanie zużytego sprzętu do specjalnego punktu zbiórki ZSEE.

Aby uzyskać szczegółowe informacje o najodpowiedniejszym sposobie pozbywania się

urządzeń i / lub odpowiednich baterii, konsument powinien skontaktować się z lokalnymi władzami.

8. GWARANCJA I POMOC TECHNICZNA

Produkt jest objęty 2 letnią gwarancją od daty zakupu. Z gwarancji można korzystać po okazaniu dowodu zakupu. Produkt nie podlega gwarancji, jeśli był używany niezgodnie z instrukcją lub jeśli jest fizycznie uszkodzony.

Produkt NIE podlega gwarancji, jeśli:

był używany niezgodnie ze swoim przeznaczeniem, wystawiony na działanie wody lub wilgoci, mechanicznie uszkodzony przez użytkownika, wystawiony na działanie substancji żrących czy nosi jakiegokolwiek inne znamiona uszkodzeń wynikających z winy użytkownika.

urządzenie było naprawiane lub modyfikowane przez osoby nieautoryzowane przez firmę Cecotec.

odnosi się do przypadków, spowodowanych normalnym zużyciem się elementów w trakcie ich użytkowania.

Gwarancja obejmuje wszystkie wady fabryczne produktu przez 2 lata od daty zakupu, nie włączając w to części podlegających zużyciu. Urządzenie nie było używane przez użytkownika w odpowiedni sposób.

W przypadku wykrycia ewentualnego defektu urządzenia lub w razie potrzeby konsultacji skontaktuj się z Serwisem Obsługi Technicznej Cecotec pod numerem +34 96 321 07 28.

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1

1. Kontrolní panel
2. Opékač
3. Držák opékače
4. Gril
5. Podložka na pečení
6. Nádoba na vodu
7. Rukojeť
8. Dvířka
9. Podložka na vodu
10. Základní tělo
11. Selektor
12. Rukavice

Legenda - Ikony na dvířkách

Obr. 3.	Pára
Obr. 4.	Gril
Obr. 5.	Gril a pára
Obr. 6.	Dietní fritéza
Obr. 7.	Program
Obr. 8.	Rozmrazení
Obr. 9.	Fermentování
Obr. 10.	Čištění
Obr. 11.	Prázdna nádoba
Obr. 12.	Předeřtátí
Obr. 13.	OK
Obr. 14.	Bezpečnostní pojistka

Obr. 15

2. PŘED POUŽITÍM

Vyjměte přístroj z krabice.

Odstraňte všechny obaly, nálepky, etikety a chrániče před tím, než přístroj připojíte. Uchovejte originální krabici.

Ujistěte se, že jsou obsaženy všechny části a díly, a že jsou v dobrém stavu. Pokud najdete nějaké viditelné poškození, okamžitě kontaktujte oficiální Technický servis Cecotec.

3. FUNGOVÁNÍ

Montáž podložky

Obr. 16.

Trouba má 4 pozice pro vložení podložky do požadované pozice. Až ji budete vkládat, ujistěte se, že část, která přesahuje, je směrem dolů, a vložte podložku až dozadu. Výšku podložky zvolte podle typu připravovaného jídla nebo receptu.

Kontrolní panel

Obr. 2.

1. On/Off
2. Nastavení/Funkce blokování před dětmi.
3. Zapnutí/přerušování

On/Off

Jakmile přístroj zapnete, vydá pípnutí a světelný indikátor se rozsvítí. Potom stiskněte ikonu On/off, abyste přešli do výběru funkce.

Pokud nebudete používat žádné tlačítko po dobu 5 minut, nastavení se zruší a přístroj se znovu přepne do programu Standby.

Přerušování

Proces vaření je možné přerušit stisknutím tlačítka zapnutí/vypnutí, stejně jako přímo otevřením dvířek. Pokud jste přerušili stisknutím tlačítka zapnout/vypnout, stiskněte znovu tlačítko, abyste pokračovali vaření. Pokud jste vaření přerušili pomocí otevření dvířek, jednoduše je znovu zavřete a trouba bude dále automaticky fungovat.

Nastavení času a teploty

Použijte selektor zapnutí/přerušování pro nastavení času a teploty.

Po nastavení této funkce a požadovaného programu stiskněte selektor a otočte jím, abyste nastavili čas. Jakmile je nastavený čas, otočte tlačítkem znovu, abyste nastavili teplotu. Potom stiskněte selektor pro potvrzení nastavení.

Nastavení

Ikona dětské pojistky se rozsvítí při funkcích gril, gril a pára a dietické smažení. Stiskněte ikonu dětské pojistky, ikonu času a ikonu zapnutí/vypnutí a selektor bude blikat. Otočte selektorem pro nastavení času a teploty, a potom stiskněte selektor zapnutí/vypnutí pro potvrzení. Světelný indikátor zapnutí/vypnutí bude 5 vteřin blikat a nastavení se uloží. Po aktivování zmíněného programu, je možné upravit čas a teplotu během fungování.

Po zvolení funkce Menu, ikona nastavení/dětské pojistky se rozsvítí. Přizpůsobte čas podle množství potravin. Zvolte požadovaný recept Jakmile se vypne ikona nastavení/dětská pojistka, nastavený čas se uloží a nepůjde změnit.

Dětská pojistka

Obr. 14.

Když bude jakýkoli program nebo funkce aktivován a ikona nastavení/dětské pojistky bude rozsvícená, držte stisknutou tuto ikonu po dobu 3 vteřin pro aktivaci dětské pojistky. Ikona dětské pojistky se rozsvítí. Držte stisknutou stejnou ikonu po dobu 3 vteřin pro zrušení této funkce.

Selektor zapnutí/přerušování

Stiskněte selektor, abyste fungování přístroje spustili nebo zastavili.

Natočte selektor časovače ve směru hodinových ručiček, abyste zvolili požadovaný čas. Pára, gril, gril a pára, dietická fritéza, menu, čištění, rozmrazení nebo fermentování.

Otočte selektorem pro nastavení času a teploty, zatímco kterýkoli z předcházejících programů je v chodu.

Jakmile bude blikat ikona zapnutí/pauzy, stiskněte selektor pro potvrzení nebo jím otočte pro nastavení přízpůsobení.

Ikona zapnutí/pauzy zůstane rozsvícená během fungování.

Obrazovka

Pára

Obr. 3.

Zvole funkci páry pro přípravu potravin v páře. Čas a teplota jsou automaticky nastaveny na 30 minut a teplota na 100 °C.

Zvolte tento program, ikona páry a ikona zapnutí/vypnutí se rozsvítí. Potom stiskněte selektor pro potvrzení a vstoupení do funkce nastavení.

Otočte selektorem pro nastavení času mezi 1 minutou a 2 hodinami. Stiskněte selektor pro potvrzení nastavení. Otočte selektorem pro nastavení teploty mezi 100 °C a 110 °C Jakmile máte nastavený čas a teplotu, stiskněte selektor zapnutí/vypnutí pro zapnutí. Obrazovka zobrazí odečet času.

Gril

Obr. 4.

Po aktivaci této funkce se zapne horní a spodní odpor najednou. Má přednastavenou funkci předehřívání, která se aktivuje před vložením potravin do trouby. Čas a teplota jsou automaticky nastaveny na 30 minut a teplota na 180 °C.

Otočte selektorem pro nastavení času mezi 1 minutou a 2 hodinami. Stiskněte selektor pro

potvrzení nastavení. Otočte selektorem pro nastavení teploty mezi 100 °C a 230 °C Jakmile máte nastavený čas a teplotu, stiskněte selektor zapnutí/vypnutí pro zapnutí. Po zapnutí se ikona předehřívání rozsvítí a oznámí tak, že se cyklus předehřívání je spuštěn. Jakmile se trouba předehřeje, ikona se vypne a přístroj 10x zapípá a oznámí, že je možné vložit potraviny. Přístroj začne fungovat automaticky fungovat s funkcí grilu.

Gril a pára

Obr. 5.

Tato funkce spočívá v zásadě v ohřevu v programu grill, a navíc zároveň generuje páru, takže potraviny se dobře uvaří a zůstanou šťavnaté. Čas a teplota jsou automaticky nastaveny na 30 minut a teplota na 180 °C.

Otočte selektorem pro nastavení času mezi 1 minutou a 2 hodinami. Stiskněte selektor pro potvrzení nastavení. Otočte selektorem pro nastavení teploty mezi 120 °C a 230 °C Jakmile máte nastavený čas a teplotu, stiskněte selektor zapnutí/vypnutí pro zapnutí.

Dietní fritéza

Obr. 6.

Po aktivaci tohoto programu se aktivuje zadní odpor trouby a potraviny se budou připravovat pomocí konvekce. Čas a teplota jsou automaticky nastaveny na 30 minut a teplota na 180 °C.

Otočte selektorem pro nastavení času mezi 1 minutou a 2 hodinami. Stiskněte selektor pro potvrzení nastavení. Otočte selektorem pro nastavení teploty mezi 100 °C a 230 °C Jakmile máte nastavený čas a teplotu, stiskněte selektor zapnutí/vypnutí pro zapnutí.

Po zapnutí se ikona předehřívání rozsvítí a oznámí tak, že se cyklus předehřívání je spuštěn. Jakmile se trouba předehřeje, ikona se vypne a přístroj 10x zapípá a oznámí, že je možné vložit potraviny. Přístroj se automaticky zapne v programu dietické fritézy. Obrazovka zobrazí odečet času.

Program

Obr. 7.

Menu má 31 receptů.

Po stisknutí funkce menu, toto tlačítko a zapnutí/pauza budou blikat. Stiskněte selektor zapnutí/pauzy, abyste vstoupili do menu. Obrazovka zobrazí "F-00". Otočte selektorem pro výběr požadovaného receptu "F-01" "F-02" "F-31" a stiskněte selektor zapnutí/pauzy, abyste funkci potvrdili.

Po zvolení funkce Menu a poté, co přístroj bude fungovat, ikona nastavení/dětské pojistky se rozsvítí. Čas a teplotu přednastavených receptů je možné upravit pouze tehdy, když bude tato ikona blikat. Jakmile přestane ikona blikat, čas a teplotu není možné přizpůsobit až do té doby, než program skončí.

Rozmrazit

Obr. 8.

Po stisknutí funkce rozmrazení, tato ikona a ikona zapnutí/pauza budou blikat. Stiskněte selektor zapnutí/pauzy, abyste funkci potvrdili. Čas a teplota jsou automaticky nastaveny na 20 minut a teplota na 55 °C.

Otočte selektorem pro nastavení času mezi 5 minutami a 2 hodinami. Stiskněte selektor pro potvrzení nastavení. Otočte selektorem pro nastavení teploty mezi 50 °C a 60 °C Jakmile máte nastavený čas a teplotu, stiskněte selektor zapnutí/vypnutí pro zapnutí. Obrazovka zobrazí odečet času.

Fermentování

Obr. 9.

Po stisknutí funkce fermentace, tato ikona a ikona zapnutí/pauza budou blikat. Čas a teplota jsou automaticky nastaveny na 40 minut a teplota na 40 °C.

Otočte selektorem pro nastavení času mezi 5 minutami a 2 hodinami. Stiskněte selektor pro potvrzení nastavení. Otočte selektorem pro nastavení teploty mezi 30 °C a 50 °C Jakmile máte nastavený čas a teplotu, stiskněte selektor zapnutí/vypnutí pro zapnutí.

Při čištění.

Obr. 10.

Po stisknutí funkce čištění, tato ikona a ikona zapnutí/pauza budou blikat. Stiskněte pro potvrzení selektor a vyberte program čištění. "C-1" nebo "C-2".

C-1: Vyčištění generátoru páry během 50 minut.

C-2: Vyčistí vnitřní část a dezinfikuje přístroj během 25 minut při 100 °C.

Jak vyčistit usazeniny v programu C-1.

Jakmile jste používali ohřívač páry po dobu 100 hodin, přístroj oznámí potřebu vyčistit usazeniny. Funkci vyčištění usazenin je také možno spustit automaticky i manuálně, když budete chtít. Po stisknutí funkce čištění tato ikona bude blikat.

Směs pro vyčištění usazenin (voda a odvápnovací přípravek) je nutno připravit v poměru 1:8. Smíchejte a nalejte do nádoby. Ujistěte se, že směs v nádobě není pod značkou MIN a ani nepřekračuje značku MAX.

20 minut před tím, než se dokončí proces dekalifikace, přístroj vás upozorní na to, že je nutno vyjmout nádobu na vodu, vyčistit odvápnovací roztok a napustit čistou vodu. Ikona čištění bude blikat a přístroj bude pípat. Jakmile napustíte vodu, přístroj bude v čistícím cyklu pokračovat. 10 minut před dokončením vás přístroj znovu upozorní na to, že je nutno vyjmout nádobu na vodu, a napustit ji znovu čistou vodu. Jakmile jste instalovali nádobu znovu, přístroj bude v čištění pokračovat. Po dokončení celého cyklu čištění ikona čištění se rozsvítí.

Upozornění na prázdnou nádobu.

Obr. 11.

Pokud přístroj zůstane bez vody, přestane fungovat, zapípá 10x a ikona prázdné nádoby na obrazovce bude blikat. Jakmile naplníte nádobu vodou, přístroj začne znovu fungovat.

Upozornění: nádobu na vodu je nutné naplnit pokažné, když budete používat troubu, a to i v případě, když nebudete používat funkci páry. Bez vody v nádobě trouba nebude fungovat.

Předeřívání

Obr. 12.

Ikona předeřívání se rozsvítí během doby, kdy bude aktivovaná funkce předeřívání v některém z programů nebo funkcí zmíněných dříve a vypne se, jakmile přístroj dosáhne optimální teploty.

OK

Obr. 13.

Po dokončení programu nebo funkce obrazovka ukáže END, ikona OK se rozsvítí a přístroj 10x zapípá.

Upozornění: vnitřní světlo se rozsvítí po dobu 3 minut poté, co se spustí trouba, když se otevřou dvířka nebo když otočíte selektorem.

Recepty menu

Kód	Typ potravin	Čas (min.)	Teplota (°C)	Hmotnost potravin (g)
F-01	Vařit zeleninu v páře	16	100	600
F-02	Rýže v páře	50	100	200
F-03	Ryba v páře	20	100	600
F-04	Krevety v páře	15	100	500
F-05	Krab v páře	30	100	800
F-06	Vejce v páře	18	100	300
F-07	Kuře v páře	30	100	800
F-08	Papája v páře	35	100	400
F-09	Pečené kuře	45	230	1000
F-10	Pečený biftek	13	230	600
F-11	Pečené jehněčí	35	200	600
F-12	Pečená žebra	20	210	500
F-13	Pečený losos	22	210	400

F-14	Pečená kuřecí stehna	26	210	750
F-15	Pečená kuřecí křídýlka	23	210	500
F-16	Ryba v páře	20	220	600
F-17	Pečené brambory	18	220	500
F-18	Pečené krevety	15	180	400
F-19	Pečené párky	13	200	
F-20	Pečená slanina	11	200	
F-21	Pizza	22	180	
F-22	Mini pizza	18	180	
F-23	Bagetový chléb	16	180	
F-24	Chifón	50	150	
F-25	Jogurtový Cheesecake	60	150	
F-26	Lístkové těsto	32	180	
F-27	Sušenky	14	180	
F-28	Dort z vajec	22	180	
F-29	Pečené mandle	10	140	
F-30	Pečené sušené plody	12	160	
F-31	Jogurt	480	45	

Upozornění: Tyto časy jsou pouze referenční a závisí na mnoha faktorech

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Odpojte přístroj z elektrické sítě a nechte ho úplně vychladnout, než ho začnete čistit.

Použijte jemný vlhký hadřík pro čištění vnitřní i vnější části přístroje.

Pak ho vyčistěte vodou. Nepoužívejte hrubé kartáče, abyste nepoškrábali povrch vnitřní části trouby.

Nepoužívejte toxické nebo abrazivní čističe jako je benzín, čisticí písek, ani rozpouštědla.

Nádobu na vodu je nutné čistit jemným hadříkem. Po vyčištění vnitřního povrchu znovu instalujte nádobu na vodu.

Když jste dokončili vaření, vylejte zbylou vodu z nádržky na vodu.
 Povrch uzavření dvířek je nutné čistit často suchým jemným hadříkem.
 Následující příslušenství jsou vhodná do myčky: opékač, držák opékače a gril.
 Pokud přístroj po nějaký čas nebudete používat, odpojte ho od elektrické energie, vyčistěte vnitřní prostor a skladujte ho na bezpečném a suchém místě.
 Pokud budete měnit žárovku, odpojte přístroj od elektrické energie.
 Skladujte na suchém a bezpečném místě.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Chyba	Možné příčiny	Řešení
E01	Chyba zadního senzoru teploty	vypněte troubu, otevřete dvířka a nechejte vychladnout 10 minut. Pokud problém přetrvává, obraťte se na oficiální Asistenční technický servis firmy Cecotec.
E02	Zkrat zadního senzoru teploty	vypněte troubu, otevřete dvířka a nechejte vychladnout 10 minut. Pokud problém přetrvává, obraťte se na oficiální Asistenční technický servis firmy Cecotec.
E03	Chyba horního senzoru teploty	vypněte troubu, otevřete dvířka a nechejte vychladnout 10 minut. Pokud problém přetrvává, obraťte se na oficiální Asistenční technický servis firmy Cecotec.

E04	Zkrat horního senzoru teploty	vypněte troubu, otevřete dvířka a nechejte vychladnout 10 minut. Pokud problém přetrvává, obraťte se na oficiální Asistenční technický servis firmy Cecotec.
E05	Chyba horního senzoru odpařovače	Kontaktujte Asistenční technický servis Cecotec
E06	Zkrat horního senzoru odpařovače	Kontaktujte Asistenční technický servis Cecotec
Obrazovka se nezapne.	Přístroj není správně připojen do sítě elektrické energie.	Odpojte a zapojte znovu.
Vnitřní světlo nefunguje.	Žárovka je poškozená. Špatný kontakt.	Vyměňte žárovku. Kontaktujte Asistenční technický servis Cecotec.
Ventilátor nefunguje.	Špatný kontakt. Ventilátor je poškozený.	Kontaktujte Asistenční technický servis Cecotec.
Tlačítka neodpovídají.	Základní deska je poškozená. Obrazovka je poškozená.	Kontaktujte Asistenční technický servis Cecotec.
Nevychází pára	Vývodová trubice na vodu je zablokovaná. Přístroj je poškozen. Systém vstupu vzduchu je poškozen.	Kontaktujte Asistenční technický servis Cecotec.
Přístroj nefunguje	Dvířka nejsou správně zavřena. Kontakt dvířek nebo těsnění jsou poškozené.	Zavřete dvířka správně. Ujistěte se, jestli je přístroj plný a dobře instalovaný. Kontaktujte Asistenční technický servis Cecotec.
Dvířky vychází pára.	Dvířka nejsou správně zavřena. Kontakt dvířek nebo těsnění jsou poškozené. Uvnitř trouby je příliš mnoho páry. To je normální.	Zavřete dvířka správně. Kontaktujte Asistenční technický servis Cecotec.

6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

MODEL: Bake&Steam 4000 Combi Gyro
 Reference produktu: 02219
 2100-2400 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
 Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

7. RECYKLACE ELEKTROSPOTŘEBIČŮ



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

Symbol přeškrtnutého kontejneru připomíná povinnost zlikvidovat tento produkt správně. Pro obdržení detailních informací o nejvhodnějším možném způsobu naložení s vaším elektrospotřebičem, a/nebo o bateriích, kontaktujte místní úřady.

8. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

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

Záruka nezahrnuje:

Pokud byl produkt používán nad svoji kapacitu anebo užitnost, byl špatně používán, utrpěl náraz, byl vystaven vlhkosti, ponořen do tekutiny nebo jiné korozivní substance, a jakoukoli vinu připisatelnou spotřebiteli.

Pokud byl produkt rozmontován, modifikován anebo opravován servisem neautorizovaným oficiálním servisem Cecotec.

Pokud byl problém zaviněn normálním používáním a opotřebením součástí.

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

Pokud byste někdy zjistili s přístrojem problém nebo máte nějaký dotaz, spojte se okamžitě s oficiálním Technickým asistenčním servisem Cecotec na telefonním čísle +34 96 321 07 28.

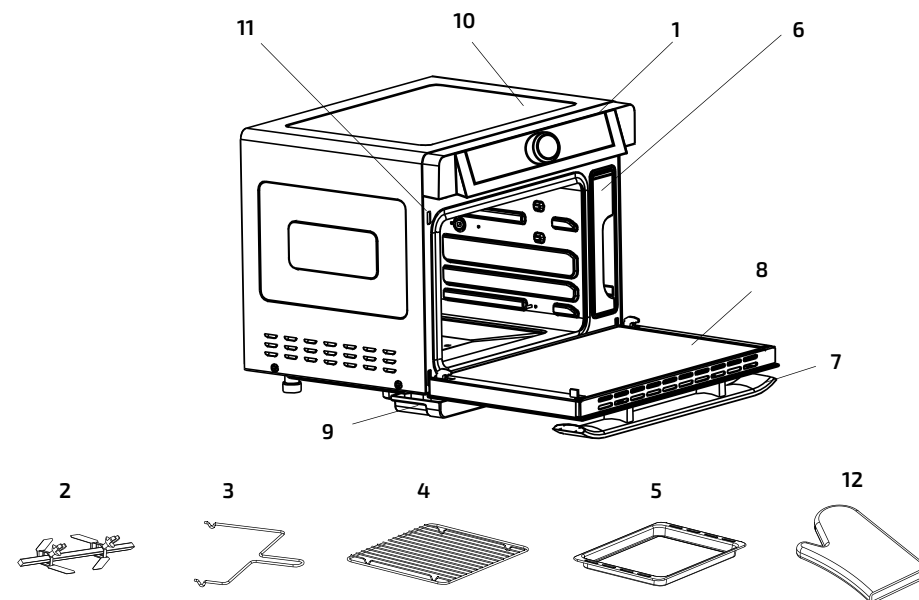


Fig./Img./Abb./ Rys. / Obr. 1

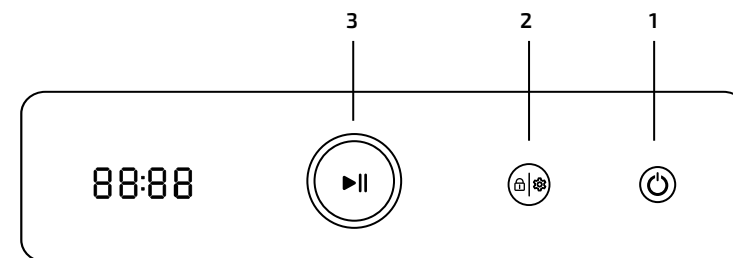


Fig./Img./Abb./ Rys. / Obr. 2



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

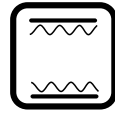


Fig./Img./Abb./ Rys. / Obr. 4

OK

Fig./Img./Abb./ Rys. / Obr. 13



Fig./Img./Abb./ Rys. / Obr. 14



Fig./Img./Abb./ Rys. / Obr. 5

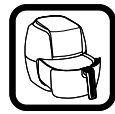


Fig./Img./Abb./ Rys. / Obr. 6

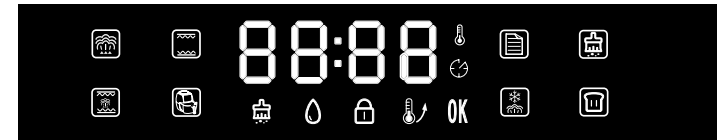


Fig./Img./Abb./ Rys. / Obr. 15



Fig./Img./Abb./ Rys. / Obr. 7



Fig./Img./Abb./ Rys. / Obr. 8



Fig./Img./Abb./ Rys. / Obr. 9



Fig./Img./Abb./ Rys. / Obr. 10



Fig./Img./Abb./ Rys. / Obr. 11



Fig./Img./Abb./ Rys. / Obr. 12

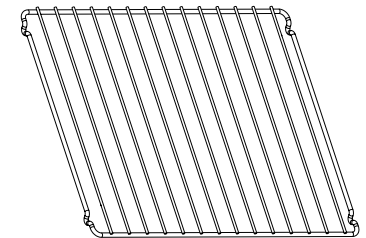
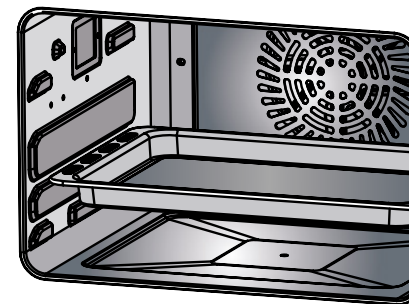


Fig./Img./Abb./ Rys. / Obr. 16

www.cecotec.es

Grupo Cecotec Innovaciones S.L.
C/ de la Pinadeta s/n, 46930
Quart de Poblet, Valencia (Spain)
YV02200615