

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
Instructiehandleiding
Instrukcja obsługi
Návod k použití

Instrucciones de seguridad	5
Safety instructions	8
Instructions de sécurité	11
Sicherheitshinweise	14
Istruzioni di sicurezza	17
Instruções de segurança	21
Veiligheidsvoorschriften	24
Instrukcje bezpieczeństwa	27
Bezpečnostní pokyny	30

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	34
2. Antes de usar	35
3. Funcionamiento	35
4. Limpieza y mantenimiento	41
5. Resolución de problemas	42
6. Especificaciones técnicas	44
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	44
8. Garantía y SAT	44
9. Copyright	44

INDEX

1. Parts and components	45
2. Before use	46
3. Operation	46
4. Cleaning and maintenance	51
5. Troubleshooting	52
6. Technical specifications	54
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	54
8. Technical support and warranty	55
9. Copyright	55

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	56
2. Avant utilisation	57
3. Fonctionnement	57
4. Nettoyage et entretien	63
5. Résolution de problèmes	64
6. Spécifications techniques	66
7. Recyclage des équipements électriques et électroniques	66
8. Garantie et SAV	66
9. Copyright	67

INHALT

1. Teile und Komponenten	68
2. Vor dem Gebrauch	69
3. Bedienung	69
4. Reinigung und Wartung	75
5. Problembehebung	77
6. Technische Spezifikationen	79
7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	79
8. Garantie und Kundendienst	79
9. Copyright	79

INDICE

1. Parti e componenti	80
2. Prima dell'uso	81
3. Funzionamento	81
4. Pulizia e manutenzione	87
5. Risoluzione dei problemi	88
6. Specifiche tecniche	89
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	90
8. Garanzia e supporto tecnico	90
9. Copyright	90

ÍNDICE

1. Peças e componentes	91
2. Antes de usar	92
3. Funcionamento	92
4. Limpeza e manutenção	98
5. Resolução de problemas	99
6. Especificações técnicas	101
7. Reciclagem de aparelhos elétricos e eletrônicos	101
8. Garantia e SAT	101
9. Copyright	101

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	102
2. Voor u het toestel gebruikt	103
3. Werking	103
4. Schoonmaak en onderhoud	109
5. Probleemoplossing	110
6. Technische specificaties	112
7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	112
8. Garantie en technische ondersteuning	112
9. Copyright	113

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	114
2. Przed użyciem	115
3. Funkcjonowanie	115
4. Czyszczenie i konserwacja	121
5. Rozwiązywanie problemów	122
6. Dane techniczne	123
7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	124
8. Gwarancja i Serwis techniczny	124
9. Copyright	124

OBSAH

1. Části a složení	125
2. Před použitím	126
3. Fungování	126
4. Čištění a údržba	131
5. Řešení problémů	132
6. Technické specifikace	134
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	134
8. Záruka a technický servis	135
9. Copyright	135

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

puede causar daños en el aparato o lesiones en el usuario.

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

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

- La limpieza y mantenimiento del aparato no debe ser realizada por niños.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- When using electrical and electronic appliances, basic precautions must always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and injury.
- Make sure the voltage of your mains supply matches the voltage requirements specified in the rating label of the appliance.
- We recommend that the room where you intend to use the appliance is equipped with a working extractor fan or it is well ventilated.
- Use the device only for the purposes described in this instruction manual. Any other use is not recommended by the manufacturer and could have a detrimental effect on the lifespan of the appliance and/or the safety of the user.
- Unplug the appliance from the mains supply before moving it, carrying out any cleaning or maintenance task, or when not in use.
- Do not operate it outdoors.
- Check the power cord regularly for visible damage. 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 twist, bend, pull, or damage the power cord. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow it to touch hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of the working surface or worktop.
- Do not use extension cords, unless advised by a qualified electrician. Using the wrong type of extension cord could cause damage or injuries to the user.
- Do not use the appliance if its cord, plug, or housing are damaged, nor after it malfunctions or has been dropped or damaged in any way.
- The appliance should not be used in potentially dangerous locations, such as flammable, explosive, chemical-laden, or wet atmospheres.
- Place the appliance on an even, heat-resistant surface. Do not place the device near heat sources, places with high humidity levels, or combustible materials.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not insert or allow fingers or foreign objects to enter any ventilation or exhaust openings, as it could cause an electrical shock or fire.
- Do not touch the interior of the appliance while it is operating.
-  This symbol means: warning, hot surface. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Be careful not to burn yourself.
- 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 rest cooking utensils or baking trays on the glass door.

- Unplug the device from the outlet when it is not in use or when it is being cleaned. Allow it to cool down completely before attaching or removing parts, and before cleaning the appliance.
- Do not leave the device plugged to the mains if unsupervised.
- Do not touch the surface of the device while it is operating, as it will heat up when in use.
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the device operates properly.
- Do not place the device against the wall. Leave a safety distance of 10 cm on the back of the appliance and 10 cm on each side. Do not place any object on top of the appliance when in use.
- During operation, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safety distance from the steam and from the air outlet openings.
- Immediately unplug the device if the device releases black smoke.
- We recommend using of gloves when you touch the trays.
- Do not use the appliance for any use other than the one specified in the manual.
- This product is exclusively designed for household use.
- Do not try to repair the device by yourself.
- 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 can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge, as long as they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Keep this appliance and its power cord out of reach of children under the age of 8.
- Cleaning and maintenance tasks should not be carried out by children.
- Supervise children, so that they do not play with the appliance.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours prendre des précautions afin de réduire le risque d'incendies, de décharges électriques ou de lésions.
- Vérifiez que le voltage du réseau électrique coïncide avec le voltage spécifié dans les spécifications techniques de l'appareil.
- Il est recommandé d'utiliser cet appareil dans une pièce aérée où il y ait un extracteur.
- Utilisez cet appareil aux fins décrites dans ce manuel. Toute autre utilisation qui ne soit pas recommandée par Cecotec pourrait réduire la vie utile de l'appareil ou mettre l'utilisateur en danger.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de le transporter, nettoyer ou si vous n'allez pas l'utiliser.
- Ne l'utilisez pas en extérieur.
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. Si le câble présente des dommages, il doit être réparé par le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.
- Ne tordez pas, ne pliez pas, n'étirez pas et n'abîmez pas le

câble d'alimentation. Protégez-le des bords pointus et des sources de chaleur. Ne laissez pas le câble toucher des surfaces chaudes. Ne laissez pas le câble dépasser de la surface de travail ou du plan de travail.

- N'utilisez pas de rallonges, à moins qu'un électricien qualifié le recommande. Si vous utilisez une mauvaise rallonge, cela pourrait abîmer l'appareil ou blesser les utilisateurs.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble, la fiche ou la structure en général ne fonctionnent pas correctement, ont souffert une chute ou ont été abîmés.
- N'utilisez pas l'appareil dans des endroits potentiellement dangereux, comme près des zones inflammables, d'explosifs ou de produits chimiques ou dans des zones humides.
- Placez l'appareil sur une surface plate et résistante à la chaleur. Ne placez l'appareil ni près de sources de chaleur, ni dans des endroits avec des niveaux d'humidité élevés, ni près de matériaux inflammables.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.
- N'introduisez pas vos doigts ni aucun autre objet dans les ouvertures de ventilation ou de sortie de la chaleur. Cela pourrait provoquer des décharges électriques ou d'incendies.
- Ne touchez l'intérieur de l'appareil s'il est en fonctionnement.
-  Ce symbole signifie : attention, surface chaude. Les surfaces accessibles du produit pourraient atteindre des températures très élevées pendant le fonctionnement. Faites attention à ne pas vous brûler !
- Ne submergez ni le câble, ni la fiche ni aucune autre partie non-extractible du produit dans l'eau ou dans autres liquides. N'exposez pas les connexions électriques à l'eau.
- Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant

de toucher la fiche ou d'allumer l'appareil.

- Ne laissez pas les ustensiles de cuisine reposer sur la porte en verre.
- Débranchez l'appareil s'il n'est pas en fonctionnement ou s'il est en train d'être nettoyé. Laissez refroidir le produit avant d'assembler ou enlever une pièce quelconque, et/ou avant de le nettoyer.
- Ne laissez pas sans surveillance l'appareil lorsqu'il est branché sur la prise de courant.
- Ne touchez pas la surface de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement, car elle pourrait être chaude.
- Afin d'assurer son bon fonctionnement, le nettoyage et l'entretien de l'appareil doivent être réalisés en accord avec ce manuel d'instructions.
- Ne placez pas l'appareil contre le mur. Laissez une distance de sécurité de 10 cm derrière, et autre de 10 cm de chaque côté. Ne placez aucun objet sur l'appareil lorsque vous l'utilisez.
- L'appareil émet de la vapeur chaude à travers les ouvertures latérales pendant son fonctionnement. Maintenez les mains et le visage éloignés de la vapeur et des sorties d'air.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil.
- Nous recommandons l'utilisation de gants pour manipuler les plateaux.
- N'utilisez pas l'appareil pour d'autres utilisations que celles spécifiées dans le manuel.
- Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8

ans et plus s'ils sont surveillés constamment. Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances si elles sont surveillées et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'elles ont bien compris les risques qu'il implique.

- Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être menés à terme par des enfants.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

beeinflussen.

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

Stromschlägen oder Bränden führen könnte.

- Versuchen Sie niemals, die Innenseite des Gerätes beim Funktionieren zu berühren.



Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche. Gerätoberflächen können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen.

- Tauchen Sie Kabel, Stecker oder andere nicht entfernbare Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Tauchen Sie elektrische Verbindungen nicht in Wasser.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
- Legen Sie keine Kochutensilien oder Backbleche auf die Glastür.
- Ziehen Sie den Netzstecker nur wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist oder gereinigt wird. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile zusammenbauen oder entfernen und/oder mit der Reinigung fortfahren.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt an die Stromversorgung angeschlossen.
- Berühren Sie nicht die Oberfläche der Fritteuse, während sie läuft, da sie sehr heiß sein kann.
- Die Reinigung und die Wartung des Geräts sollten gemäß dieser Bedienungsanleitung durchgeführt werden, um einen ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten.
- Stellen Sie das Gerät nicht an die Wand. Lassen Sie einen Sicherheitsabstand von 10 cm von der Rückseite des Geräts und weitere 10 cm auf jeder Seite. Stellen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf das Gerät.
- Während das Gerät in Betrieb ist, gibt es heißen Dampf durch die Luftauslassöffnungen ab. Halten Sie Hände und Gesicht in einem sicheren Abstand zu Dampf- und Luftauslässen.

- Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie schwarzen Rauch aus dem Gerät austreten sehen.
- Wir empfehlen die Verwendung von Handschuhen bei der Handhabung der Schalen.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich wie in der Bedienungsanleitung beschrieben.
- Dieses Gerät ist nur zur Nutzung in privaten Haushalt bestimmt.
- Versuchen Sie niemals das Gerät selbst zu reparieren.
- Dieses Gerät darf von Kindern von 0 bis 8 Jahren nicht benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und über 8 Jahren unter ständiger Aufsicht verwendet werden. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie in der sicheren Verwendung des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen werden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Die Reinigung und Wartung des Geräts dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le seguenti istruzioni originali. Conservare questo manuale per consultazioni future o nuovi utenti.

- Quando si usano apparecchi elettronici, occorre rispettare alcune precauzioni di sicurezza base per ridurre il rischio di

incendio, scariche elettriche e lesioni.

- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione del prodotto.
- È consigliabile che la stanza nella quale verrà usato il prodotto disponga di una cappa filtrante o sia ben ventilata.
- Utilizzare questo apparecchio esclusivamente per i fini descritti in questo manuale, qualsiasi altro tipo di impiego non è raccomandato da Cecotec e potrebbe ripercuotersi negativamente sulla vita utile dell'apparato stesso e/o la vita dell'utente.
- Scollegare il dispositivo dalla corrente prima di muoverlo, pulirlo o quando non è in uso.
- Non usare all'aperto.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo è danneggiato, deve essere riparato dal centro di assistenza ufficiale Cecotec per evitare qualsiasi pericolo.
- Non torcere, piegare, allungare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e fonti di calore. Evitare il contatto del cavo con superfici calde. Non lasciare che il cavo sporga oltre il bordo della superficie di lavoro o piano da cucina.
- Non utilizzare prolunghe, a meno che non lo raccomandi un elettricista qualificato. Utilizzare un tipo di prolunga non corretto potrebbe provocare danni al dispositivo o lesioni all'utente.
- Non utilizzare il prodotto se il cavo, la spina o il telaio sono danneggiati o se funziona male, è caduto o è stato danneggiato.
- Non usare il prodotto in luoghi potenzialmente pericolosi come ambienti infiammabili, esplosivi, con presenza di sostanze chimiche o umide.
- Collocare l'apparato su di una superficie piatta e resistente

al calore. Non collocare il prodotto vicino a fonti di calore, in luoghi dall'eccessivo livello di umidità o vicino a materiali infiammabili.

- Questo dispositivo non è stato progettato per funzionare tramite timer o sistemi di controllo remoto esterni.
- Non inserire le dita né lasciare che altri oggetti entrino nelle aperture di ventilazione o di scarico, in quanto ciò potrebbe causare scariche elettriche o incendi.
- Non toccare l'interno del dispositivo mentre è in funzione.
-  Questo simbolo significa: attenzione, superficie calda. La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere alta mentre si usa il prodotto. Prestare attenzione a non scottarsi.
- Non sommergere il cavo, la presa o qualsiasi altra parte 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.
- Non appoggiare gli utensili da cucina o teglie allo sportello in vetro.
- Scollegare l'apparecchio quando non è in uso o se lo si sta pulendo. Lasciare raffreddare completamente prima di montare o rimuovere qualsiasi parte e/o procedere con la pulizia.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla corrente.
- Non toccare la superficie della friggitrice mentre è in funzione, poiché potrebbe essere calda.
- Per garantire il corretto funzionamento, la pulizia e manutenzione del prodotto devono essere effettuate in linea con questo manuale di istruzioni.
- Non posizionare l'apparecchio a contatto con la parete.

Mantenere una distanza di sicurezza di 10 cm rispetto alla parte posteriore del dispositivo e altri 10 cm da ogni lato. Non collocare oggetti sopra il prodotto quando in uso.

- Durante il funzionamento il dispositivo emette vapore caldo attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere mani e viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle uscite dell'aria.
- Scollegare immediatamente l'apparecchio se si notano fuoriuscite di fumo nero.
- Si consiglia l'uso di guanti quando si maneggiano gli accessori.
- Non utilizzare il dispositivo per usi non specificati nel manuale.
- Questo prodotto è stato progettato esclusivamente per uso domestico.
- Non cercare di riparare l'apparecchio per conto proprio.
- Questo apparecchio non deve essere usato da bambini da 0 a 8 anni. Questo elettrodomestico può essere usato da bambini a partire dagli 8 anni di età sotto la sorveglianza continua di un adulto. 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.
- Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con il prodotto.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Ao utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre tomadas precauções básicas para reduzir o risco de incêndio, descarga elétrica e lesões.
- Certifique-se de que a tensão de rede elétrica corresponde aos requisitos de tensão especificados na etiqueta de classificação do aparelho.
- Recomendamos que o espaço onde vai utilizar o aparelho esteja equipado com um extrator de fumos ou seja ventilado.
- Utilize este dispositivo para os fins descritos no presente manual, qualquer outra utilização não é recomendada pelo produtor e pode afetar negativamente a vida útil do dispositivo e/ou a vida do utilizador.
- Desconecte o aparelho da corrente antes de o mover, limpar ou quando não o utilizar.
- Não o utilize em exteriores.
- Inspeção o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial de Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque superfícies quentes. Não deixe que o cabo se aproxime da superfície de cozedura.
- Não utilize extensores, a não ser que esteja recomendado por um eletricista qualificado. O uso do tipo errado de extensor pode causar danos no dispositivo ou lesões no utilizador.
- Não utilize o produto se o cabo, a tomada ou a estrutura apresentam danos ou se não funcionam corretamente,

sofreu alguma queda ou foi danificado.

- Não utilizar o produto em lugares potencialmente perigosos, tais como ambientes inflamáveis, explosivos, com produtos químicos ou húmidos.
- Situe o produto numa superfície plana e resistente ao calor. Não utilize o dispositivo perto de fontes de calor, em lugares com níveis altos de humidade ou perto de materiais inflamáveis.
- Este produto não está desenhado para funcionar através de temporizadores ou sistemas de controlo remoto externos.
- Não insira ou permita que os seus dedos ou outros objetos entrem nas aberturas de ventilação ou de exaustão, pois isso pode causar descargas elétricas ou incêndios.
- Nunca toque no interior do dispositivo enquanto estiver em funcionamento.
-  Este símbolo significa: cautela, superfície quente. As superfícies acessíveis do produto poderiam alcançar temperaturas altas durante o funcionamento. Tenha cuidado para não se queimar.
- Não submerja o cabo, a ficha, nem qualquer outra parte não extraível do produto em água ou outros líquidos. Não exponha as conexões elétricas à água.
- Certifique-se de que tem as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
- Não apoie os utensílios de cozinha ou as bandejas de forno na porta de vidro.
- Desconecte o aparelho quando não o estiver a usar ou durante a limpeza. Deixe que arrefeça por completo antes de montar ou retirar qualquer peça e/ou proceder com a limpeza do produto.
- Não deixe o aparelho ligado à alimentação eléctrica sem supervisão.
- Não tocar na superfície do aparelho enquanto estiver em

funcionamento, já que pode estar quente.

- Para assegurar o funcionamento correcto, a limpeza e manutenção do aparelho deve ser efectuada em conformidade com este manual de instruções.
- Não colocar o aparelho contra a parede. Deixe uma distância de segurança de 10 cm da parte de trás do dispositivo e de 10 cm de cada lado. Não coloque nenhum objeto encima do produto enquanto o estiver a usar.
- Enquanto o aparelho estiver em funcionamento, emite vapor quente através das aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das saídas de ar.
- Desligue imediatamente o aparelho da tomada se vir fumo negro a sair do aparelho.
- Recomendamos o uso de luvas ao manipular as bandejas.
- Não utilize o dispositivo para usos não especificados no manual.
- Este produto foi concebido exclusivamente para uso doméstico.
- Não tente reparar o dispositivo por conta própria.
- O aparelho não deve ser usado por crianças de 0 a 8 anos. Este aparelho pode ser usado por crianças de 8 anos e maiores 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.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças de idade inferior a 8 anos.
- A limpeza e a manutenção não devem ser efectuadas por

crianças.

- Supervisione as crianças para se certificar de que não brinquem com o produto.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de volgende oorspronkelijke instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig(e) gebruik of gebruikers.

- Bij het gebruik van elektrische apparaten moet u bepaalde basisvoorzorgsmaatregelen in acht nemen om het risico op brand, elektrische schokken en verwondingen te beperken.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanningseisen die in de technische specificaties van het apparaat staan vermeld.
- Wij bevelen aan dat de ruimte waarin het apparaat wordt gebruikt, is voorzien van een afzuigkap of wordt geventileerd.
- Gebruik dit apparaat voor de in deze handleiding beschreven doeleinden, elk ander gebruik wordt niet door Cecotec aanbevolen en kan de levensduur van het apparaat en/of het leven van de gebruiker nadelig beïnvloeden.
- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat verplaatst, schoonmaakt of wanneer u het niet gebruikt.
- Gebruik het toestel niet buitenshuis.
- Inspecteer regelmatig het netsnoer op zichtbare schade. Als de kabel beschadigd is moet deze gerepareerd worden door de technische dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- De voedingskabel mag niet verwrongen, dubbelgevouwen, uitgerekt of beschadigd worden. Bescherm het tegen scherpe randen en warmtebronnen. Zorg ervoor dat de kabel geen hete oppervlakken aanraakt. Laat de kabel niet over de rand van het werkoppervlak of het aanrecht uitsteken.

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

- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer u het toestel niet gebruikt of wanneer u het schoonmaakt. Laat het volledig afkoelen voordat u onderdelen monteert of verwijdt en/of verder gaat met de reiniging.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht op de stroomtoevoer aangesloten.
- Raak het oppervlak van het toestel niet aan wanneer het in werking is, want het kan heet zijn.
- Omeencorrectewerkingvanhettoesteltegaranderen,moeten reiniging en onderhoud van het toestel worden uitgevoerd in overeenstemming met deze gebruiksaanwijzing.
- Plaats het toestel niet tegen de muur. Laat een veiligheidsafstand van 10 cm aan de achterkant van het toestel en nog eens 10 cm aan elke kant. Plaats geen voorwerpen op het toestel wanneer het in gebruik is.
- Terwijl het toestel in werking is, geeft het hete stoom af via de luchtuitlatopeningen. Houd handen en gezicht op veilige afstand van stoom- en luchtopeningen.
- Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u zwarte rook uit het apparaat ziet komen.
- Wij raden het gebruik van handschoenen aan bij het hanteren van het bakplaten en roosters.
- Gebruik het toestel niet voor doeleinden die niet gespecificeerd zijn in deze handleiding.
- Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik.
- Probeer niet zelf het apparaat te repareren.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van 0 tot 8 jaar. Kinderen vanaf 8 jaar kunnen het apparaat gebruiken onder toezicht. Dit product kan gebruikt worden door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen of met een gebrek aan ervaring en kennis,

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

- Houd het apparaat en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy o uważne przeczytanie poniższych instrukcji przed użyciem urządzenia. Zachowaj tę instrukcję na przyszłość lub dla nowych użytkowników.

- Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze podejmować podstawowe środki ostrożności, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym i obrażeń.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada wymaganiom napięcia określonym w danych technicznych urządzenia.
- Zalecamy, aby pomieszczenie, w którym będziesz używać urządzenia, było wyposażone w wyciąg dymu lub było wentylowane.
- Używaj tego urządzenia do celów opisanych w niniejszej instrukcji, jakiegokolwiek i inne użycie nie jest zalecane przez Cecotec i może negatywnie wpłynąć na żywotność urządzenia i/lub żywotność użytkownika.
- Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej przed przenoszeniem, czyszczeniem lub gdy nie jest używane.
- Nie używaj go na zewnątrz.
- Regularnie należy sprawdzać kabel zasilający pod względem

widocznych uszkodzeń. Jeśli kabel jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny serwis pomocy technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju zagrożeń.

- Nie nakręcaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkadzaj kabla zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól, aby kabel zbliżył się do krawędzi powierzchni roboczej lub blatu.
- Nie używaj przedłużaczy, chyba że zaleci to wykwalifikowany elektryk. Użycie niewłaściwego typu przedłużacza może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia użytkownika.
- Użycie niewłaściwego typu przedłużacza może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia użytkownika.
- Nie używaj urządzenia w potencjalnie niebezpiecznych miejscach, takich jak środowiska łatwopalne, wybuchowe, chemiczne lub wilgotne.
- Umieść urządzenie na płaskiej, żaroodpornej powierzchni. Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, miejsc o dużej wilgotności lub w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznych timerów lub systemów zdalnego sterowania.
- Nie wkładaj ani nie pozwalaj palcom lub innym przedmiotom dostać się do otworów wentylacyjnych lub wydechowych, ponieważ może to spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.
- Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas pracy.
-  Ten symbol oznacza: ostrożność, gorąca powierzchnia. Dostępne powierzchnie produktu mogą się nagrzewać podczas pracy. Uważaj, aby się nie poparzyć.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej nieusuwalnej

części urządzenia w wodzie lub innych płynach. Nie wystawiać połączeń elektrycznych na działanie wody.

- Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem urządzenia upewnij się, że ręce są całkowicie suche.
- Nie kłaść przyborów kuchennych ani blach do pieczenia na szklanych drzwiach.
- Odłącz urządzenie, gdy nie jest używane lub do czyszczenia. Przed zamontowaniem lub usunięciem jakiegokolwiek części i / lub czyszczeniem pozwól mu całkowicie ostygnąć.
- Nie pozostawiaj urządzenia podłączonego do sieci bez nadzoru.
- Nie dotykaj powierzchni urządzenia podczas pracy, ponieważ może być gorąca.
- Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, czyszczenie i konserwację urządzenia należy przeprowadzać zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi.
- Nie stawiaj urządzenia przy ścianie. Pozostaw bezpieczną odległość 10 cm od tyłu urządzenia i kolejne 10 cm z każdej strony. Nie umieszczaj żadnych przedmiotów na urządzeniu, gdy jest ono używane.
- Podczas pracy urządzenie wydziela gorącą parę przez otwory wylotowe powietrza. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od otworów wentylacyjnych pary i powietrza.
- Natychmiast odłącz urządzenie, jeśli zauważysz czarny dym wydobywający się z urządzenia.
- Podczas obsługi tak zalecamy używanie rękawiczek.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż określone w instrukcji.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.

- To urządzenie nie może być używane przez dzieci w wieku od 0 do 8 lat. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze niż 8 lat, jeśli są one pod statým nadzorem. To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub są poinstruowane dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Dzieci nie mogą czyścić i konserwować urządzenia.
- Pilnuj dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte následující pokyny. Tento návod si uschovejte pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.

- Při používání elektrických spotřebičů je vždy třeba dodržovat základní opatření, aby se snížilo riziko požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění.
- Ujistěte se, že síťové napětí odpovídá požadavkům na napětí uvedeným v technických specifikacích spotřebiče.
- Doporučujeme, aby místnost, ve které budete spotřebič používat, byla vybavena odsávacím kouře nebo větraná.
- Tento spotřebič používejte k účelům popsaným v tomto návodu, jakékoli jiné použití společnost Cecotec nedoporučuje a mohlo by mít nepříznivý vliv na životnost spotřebiče a/nebo život uživatele.
- Před přemístěním, čištěním nebo nepoužíváním spotřebič odpojte od sítě.
- Nepoužívejte venku.

- Pravidelně kontrolujte přívodový kabel, abyste zjistili viditelná poškození. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven u oficiálního technického servisu Cecotec, aby se tak předešlo jakýmkoli nebezpečím.
- Neotáčejte, neohýbejte, nenatahujte ani jinak nepoškozujte napájecí kabel. Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nedovolte, aby kabel visel přes okraj pracovní desky.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely, pokud to nedoporučuje kvalifikovaný elektrikář. Použití nesprávného typu prodlužovacího kabelu může způsobit poškození spotřebiče nebo zranění uživatele.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozený kabel, zástrčka nebo rám spotřebiče nebo pokud je nefunkční, spadl nebo byl poškozen.
- Nepoužívejte spotřebič na potenciálně nebezpečných místech, jako je hořlavé, výbušné, chemické nebo vlhké prostředí.
- Spotřebič postavte na rovný, žáruvzdorný povrch. Spotřebič neumísťujte do blízkosti zdrojů tepla, míst s vysokou vlhkostí nebo do blízkosti hořlavých materiálů.
- Tento spotřebič není určen k provozu pomocí časovačů nebo externích systémů dálkového ovládání.
- Nezasunujte a nedovolte, aby vaše prsty nebo jiné předměty vstoupily do ventilačních nebo výfukových otvorů, protože by to mohlo způsobit úraz elektrickým proudem nebo požár.
- Nikdy se nedotýkejte vnitřku spotřebiče, pokud je v provozu.
-  Tento symbol znamená: Pozor, horký povrch. Přístupné povrchy výrobku se mohou během provozu zahřát. Dávejte pozor, ať se nespálíte.
- Neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou jinou neodnímatelnou část spotřebiče do vody nebo jiných tekutin. Nevystavujte

elektrické spoje vodě.

- Před dotykem zástrčky nebo zapnutím spotřebiče se ujistěte, že máte zcela suché ruce.
- Na skleněné dveře nepokládejte kuchyňské náčiní ani plechy na pečení.
- Odpojte přístroj, pokud ho nepoužíváte a nebo pokud ho čistíte. Před montáží nebo odstraněním jakýchkoli částí a / nebo čištěním jej nechte úplně vychladnout.
- Nenechávejte spotřebič připojený k elektrické síti bez dozoru.
- Nedotýkejte se povrchu spotřebiče za provozu, protože může být horký.
- Pro zajištění správné funkce spotřebiče je nutné provádět čištění a údržbu spotřebiče v souladu s tímto návodem k obsluze.
- Spotřebič nestavte ke stěně. Od zadní části spotřebiče ponechte bezpečnostní vzdálenost 10 cm a dalších 10 cm na každé straně. Když je spotřebič v provozu, nepokládejte na něj žádné předměty.
- Když je spotřebič v provozu, vydává horkou páru otvory pro výstup vzduchu. Když je spotřebič v provozu, vydává horkou páru otvory pro výstup vzduchu.
- Pokud ze spotřebiče vychází černý kouř, okamžitě jej odpojte od elektrické sítě.
- Při manipulaci se zásobníky doporučujeme používat rukavice.
- Nepoužívejte spotřebič k účelům, které nejsou uvedeny v návodu.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití.
- Nepokoušejte se přístroj opravovat sami.
- Tento spotřebič nesmí používat děti od 0 do 8 let. Tento přístroj může být používán dětmi od 8mi let, pokud jsou pod neustálým dozorem. Tento spotřebič mohou používat

osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí souvisejícím nebezpečím.

- Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Čištění a údržbu spotřebiče nesmí provádět děti.
- Dohlízejte na děti, aby si se spotřebičem nehrály.

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. Selector
- 11. Junta de la puerta

Leyenda - Iconos de la pantalla

Fig. 2

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

2. ANTES DE USAR

- Este horno presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Sáquelo de su caja, le recomendamos que guarde la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro. Le ayudarán a prevenir daños en el horno si necesita transportarlo en el futuro. Si desea deshacerse del embalaje original, asegúrese de reciclar todos los elementos correctamente.
- Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si faltara alguna o no estuvieran en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.
- Limpie la bandeja y el resto de los accesorios en profundidad con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva.
- Mantenga una distancia mínima de 110 mm entre la toma de corriente y la pared, los muebles, etc.
- Utilice un paño húmedo para limpiar tanto el exterior como el interior del horno y séquelo.
- Coloque el horno sobre una superficie estable y plana.

3. FUNCIONAMIENTO

Montaje de la bandeja

Fig. 15.

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. 16.

- 1. Encendido/Apagado
- 2. Ajustes/Bloqueo para niños
- 3. Inicio/pausa

Encendido/Apagado

Al encender el dispositivo, emitirá un pitido y la pantalla se encenderá, utilice el knob para escoger el programa deseado. Luego, pulse el icono de Inicio/Pausa para confirmar.

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 knob de Inicio/Pausa como abriendo la puerta directamente. Si se ha pausado mediante el knob 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

Después de configurar la función o el programa deseado, gire el knob para configurar el tiempo. Una vez configurado el tiempo, pulse de nuevo el knob para confirmar, repita el proceso de nuevo para configurar la temperatura. Luego, pulse el knob para confirmar los ajustes y el programa se iniciará.

Ajustes

Durante el cocinado puede cambiar los ajustes de tiempo y temperatura.

El icono de Ajustes/Bloqueo para niños se encenderá cuando las funciones Grill, Grill y vapor y Freidora dietética estén activas. Pulse el icono de Ajustes/Bloqueo para niños, el icono de tiempo y el icono de Inicio/Pausa en el knob parpadearán. Gire el knob para ajustar la temperatura y el tiempo, y luego pulse el knob de Inicio/Pausa para confirmar. El indicador luminoso del knob de Inicio/Pausa parpadeará durante 5 segundos mientras se guardan los ajustes.

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 programas 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.

Pantalla

Vapor

Fig. 3.

- Seleccione la función Vapor para cocinar alimentos al vapor.
- Seleccione este modo, el icono de Vapor y el de Inicio/Pausa se encenderán, el tiempo y la temperatura por defecto son 30 min y 100 °C. Pulse el knob para confirmar y entrar en la función de Ajustes.
- Gire el knob para configurar el tiempo, de 1 minuto a 2 horas. Pulse el knob para confirmar. Gire el knob para configurar la temperatura, de 100 °C a 110 °C. Una vez el tiempo y la temperatura estén configurados, pulse el knob 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 knob para configurar el tiempo, de 1 minuto a 2 horas. Pulse el knob para confirmar. Gire el knob para configurar la temperatura, de 100 °C a 230 °C. Una vez el tiempo y la temperatura estén configurados, pulse el knob 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 combina el calentamiento del modo grill con la función vapor, 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 knob para configurar el tiempo, de 1 minuto a 2 horas. Pulse el knob para confirmar. Gire el knob para configurar la temperatura, de 120 °C a 230 °C. Una vez el tiempo y la temperatura estén configurados, pulse el knob 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 knob para configurar el tiempo, de 1 minuto a 2 horas. Pulse el knob para confirmar. Gire el knob para configurar la temperatura, de 100 °C a 230 °C. Una vez el tiempo y la temperatura estén configurados, pulse el knob 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 activar este modo pantalla mostrará "F-01". Gire el knob para seleccionar la receta deseada y pulse el knob 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 podrán modificar hasta que el programa haya finalizado.

Recetas del menú

Código	Tipo de alimento	Tiempo (minutos)	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	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.

Descongelar

Fig. 8.

Al activar la función de Descongelar, gire el knob para configurar el tiempo, de 5 minutos a 2 horas. Pulse el knob para confirmar. Repita el proceso para configurar la temperatura, de 50 °C a 60 °C. Una vez el tiempo y la temperatura estén configurados, pulse el knob 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 knob para configurar el tiempo, de 5 minutos a 2 horas. Pulse el knob para confirmar. Gire el knob para configurar la temperatura, de 30 °C a 50 °C. Una vez el tiempo y la temperatura estén configurados, pulse el knob 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 knob 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 se 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.

Precalentamiento

Fig. 12.

El icono de Precalentamiento se iluminará mientras el proceso de precalentamiento 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 knob.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

Limpieza de la parte exterior y de la puerta

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

Limpieza del interior

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

Advertencia

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

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 APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este símbolo indica que, de acuerdo con las normativas aplicables, el producto y/o la batería deberán desecharse de manera independiente de los residuos domésticos. Cuando este producto alcance el final de su vida útil, deberás extraer las pilas/baterías/acumuladores y llevarlo a un punto de recogida designado por las autoridades locales. Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus aparatos eléctricos y electrónicos y/o las correspondientes baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales.

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

8. GARANTÍA Y SAT

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

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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

9. COPYRIGHT

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

1. PARTS AND COMPONENTS

- Fig. 1
- 1. Control panel
 - 2. Rotisserie
 - 3. Rotisserie handle
 - 4. Grill
 - 5. Oven tray
 - 6. Water tank
 - 7. Handle
 - 8. Door
 - 9. Water tray
 - 10. Knob
 - 11. Door sealing

Key - Display icons

Fig. 2

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

2. BEFORE USE

- This product includes a packaging designed to protect it during transport. Unpack the appliance and keep the original packaging box and other packaging materials in a safe place. It will help prevent any damage if the product needs to be transported in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.
- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or not in good condition, immediately contact the Technical Support Service of Cecotec.
- Clean the tray and other accessories thoroughly with hot water, detergent, and a non-abrasive sponge.
- Keep a distance of at least 110 mm between the power socket and the wall, furniture, etc.
- Clean the interior and the exterior of the oven with a damp cloth and dry it afterwards.
- Place the oven on a stable and flat surface.

3. OPERATION

Tray assembly

Fig. 15.

The oven contains 4 different levels to place the tray on as desired. When inserting it, make sure to keep the protruding part downwards and insert it all the way in. Choose at which level to place the tray depending on the type of food or recipe.

Control panel

Fig. 16.

1. On/Off
2. Settings/Child Lock
3. Start/Pause

On/Off

Upon switching on the device, it will beep and the display will light up. Use the knob to choose the desired programme. Then, press the Start/Pause icon to confirm.

If none of the buttons are used within 5 minutes, the settings will reset and the device will switch to Standby mode again.

Pause

The cooking process can be paused either by pressing the Start/Pause knob or by opening the door directly. If paused by using the Start/Pause knob, press it again to continue cooking. If done by opening the door, simply close it again and the oven will continue operating automatically.

Time and temperature setting

After setting the desired function or programme, turn the knob to set the time. Once time is set, press the knob again to confirm and repeat the process to set the temperature. Then, press the knob to confirm the settings and the programme will start.

Settings

You can change the time and temperature settings while cooking.

The Settings/Child Lock icon will light up when the Grill, Grill & Steam and Air Fryer functions are active. Press the Settings/Child Lock icon, the time icon, and the Start/Pause icon on the knob and they will flash. Turn the knob to set time and temperature, then press the Start/Pause knob to confirm. The Start/Pause knob's light indicator will flash for 5 seconds while settings are being saved.

When selecting the Menu function, the Settings/Child Lock icon will light up. Assess the amount of food and set the time accordingly. Select the desired recipe. Once the Settings/Child Lock icon turns off, the set time will be saved and cannot be changed.

Child lock

Fig. 14.

While any of the modes or programmes are activated and the Settings/Child Lock icon is lit up, press and hold this icon for 3 seconds to activate the Child Lock function. The Child Lock icon will turn on. Press and hold the icon for 3 seconds to cancel the function.

Display

Steam

Fig. 3.

- Select the Steam function to steam food.
- After selecting this mode, the Steam icon and the Start/Pause icon will light up. The default time and temperature are 30 min and 100°C. Press the knob to confirm and enter the Settings function.
- Turn the knob to set the time, from 1 minute to 2 hours. Press the knob to confirm. Turn the knob to set the temperature, from 100 °C or 110 °C. Once the time and temperature are set, press the Start/Pause knob to start operation. The display will show the countdown timer.

Grill

Fig. 4.

- Upon activating this function, the upper and lower heating elements will activate simultaneously. It includes a pre-heating cycle that activates before placing the food in the oven. The default time and temperature are 30 min and 180 °C.
- Turn the knob to set the time, from 1 minute to 2 hours. Press the knob to confirm. Turn the

knob to set the temperature, from 100 °C to 230 °C. Once the time and temperature are set, press the Start/Pause knob to start operation.

- On start-up, the Preheat icon will light up indicating that the preheat cycle has been activated. Once the preheat cycle is over, the Preheat icon will turn off and the appliance will beep 10 times indicating that food can now be stored. The appliance will start operating in Grill function automatically.

Grill and steam

Fig. 5.

- This function combines the grill mode's heating with the steam function, making the food well-cooked and juicy. The default time and temperature are 30 min and 180 °C.
- Turn the knob to set the time, from 1 minute to 2 hours. Press the knob to confirm. Turn the knob to set the temperature, from 120 °C to 230 °C. Once the time and temperature are set, press the Start/Pause knob to start operation.

Air fryer

Fig. 6.

- Upon activating this mode, the rear heating element of the oven activates and food is cooked by convection. The default time and temperature are 30 min and 180 °C.
- Turn the knob to set the time, from 1 minute to 2 hours. Press the knob to confirm. Turn the knob to set the temperature, from 100 °C to 230 °C. Once the time and temperature are set, press the Start/Pause knob to start operation.
- On start-up, the Preheat icon will light up indicating that the preheat cycle has been activated. Once the preheat cycle is over, the Preheat icon will turn off and the appliance will beep 10 times indicating that food can now be stored. The device will automatically start up as an air fryer. The display will show the countdown timer.

Menu

Fig. 7.

- The menu includes 31 recipes.
- When this mode is activated, the display will show "F-01". Turn the knob to choose the desired recipe and press the Start/Pause knob to confirm.

Once the menu is set and the appliance is in operation, the Settings/Child Lock icon will light up. The time and temperature of preset recipes can only be adjusted while this icon is flashing. When the icon stops flashing, the time and temperature can no longer be changed until the programme has finished.

Menu recipes

Code	Food type	Time (minutes)	Temperature (°C)	Food weight (g)
F-01	Steam vegetables	16	100°C	600
F-02	Steamed rice	50	100°C	200
F-03	Steamed fish	20	100°C	600
F-04	Steamed shrimp	15	100°C	500
F-05	Steamed crab	30	100°C	800
F-06	Steamed eggs	18	100°C	300
F-07	Steamed chicken	30	100°C	800
F-08	Steamed papaya	35	100°C	400
F-09	Roast chicken	45	230	1000
F-10	Roast beef	13	230	600
F-11	Roast lamb	35	200	600
F-12	Rib roast	20	210	500
F-13	Roast salmon	22	210	400
F-14	Roast chicken leg	26	210	750
F-15	Roast chicken wings	23	210	500
F-16	Baked saury	20	220	600
F-17	Baked potatoes	18	220	500
F-18	Baked shrimp	15	180	400
F-19	Roast sausage	13	200	
F-20	Roast bacon	11	200	
F-21	Pizza	22	180	
F-22	Mini pizza	18	180	
F-23	Baguette	16	180	
F-24	Chiffon	50	150	

F-25	Yogurt cheesecake	60	150	
F-26	Puff pastry	32	180	
F-27	Biscuits	14	180	
F-28	Egg pie	22	180	
F-29	Toasted almonds	10	140	
F-30	Toasted nuts	12	160	
F-31	Yogurt	480	45	

Note:

These data are approximate and depend on many different factors.

Defrost

Fig. 8.

Upon activating the Defrost function, turn the knob to set the time, from 5 minutes to 2 hours. Press the knob to confirm. Repeat the process to set the temperature, from 50 °C to 60 °C. Once the time and temperature are set, press the Start/Pause knob to start operation. The display will show the countdown timer.

Fermenting

Fig. 9.

- Upon activating the Fermenting function, both its icon and the Start/Pause icon will flash. The default time and temperature are 40 min and 40 °C.
- Turn the knob to set the time, from 5 minutes to 2 hours. Press the knob to confirm. Turn the knob to set the temperature, from 30 °C to 50 °C. Once the time and temperature are set, press the Start/Pause knob to start operation.

Before cleaning it.

Fig. 10.

Upon activating the Cleaning function, both its icon and the Start/Pause icon will flash. Press the knob to confirm and select the cleaning mode: "C-1" or "C-2".

- C-1: Cleans limescale from the steam generator in 50 minutes.
- C-2: Cleans the cavity and disinfects the device. 25 minutes at 100°C.

How to clean limescale in C-1 mode

- When the steam oven's heating system has been used for 100 hours, the system will warn of the need to clean the limescale. The deliming function can also be activated automatically and manually when desired. The Cleaning icon will light up when the function is activated.
- The mixture for deliming (water and deliming agent) must be prepared in a 1:8 ratio. Mix

and pour the mixture into the tank. Make sure that the mixture inside the tank is not below the MIN. mark and does not exceed the MAX. mark.

- 20 minutes before the end of the deliming cycle, the appliance will remind you to take out the water tank, empty the deliming mixture, and refill the tank with clean water. The Cleaning icon will flash and the device will beep. Once the tank is reinstalled, the appliance will resume the cycle. 10 minutes before the end of the deliming cycle, the device will remind you to remove the water tank and refill it with clean water. Once the tank is reinstalled, the device will resume the cycle. When the cycle is completed, the Cleaning icon will light up.

Empty tank warning

Fig. 11.

When the tank runs out of water, the device will stop working, beep 10 times and the Empty Tank icon on the display will flash. When the water tank is refilled, the device will start working again.

Warning

The water tank must be filled every time the oven is going to be used, even when the steam function is off. The oven will not work unless there's water in the tank.

Preheating

Fig. 12.

The Preheat icon will light up while the preheating process is active in one of the above-mentioned modes or functions and will turn off when the oven reaches the optimal temperature.

OK

Fig. 13.

Once a programme or function finishes, the display will show "END", the OK icon will light up, and the device will beep 10 times.

Warning

The interior light will come on for 3 minutes when the oven starts up, when the door is open, or when the knob is turned.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

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

Cleaning the exterior housing and the door

- Do not use metallic tools or abrasive products to clean the device exterior. Use a soft, damp cloth to clean the device surface.
- Never immerse the appliance in water or other liquid.
- Do not use sponges, powder products, or abrasive cleaning agents to clean the product.
- Use a damp sponge to clean the product surface. You can use a non-abrasive liquid detergent or a mild spray solution to prevent stains from building up. Apply the cleaning product to the sponge and not to the device surface directly.
- To clean the glass door, use a glass cleaner, or mild detergent and a damp sponge or soft plastic scouring pad. Do not use abrasive products or metallic scouring pads, as they may scratch the surface of the device.
- Clean the control panel with a soft and damp cloth. Apply the cleaning product to the cloth, do not apply it directly to the control panel. Cleaning the control panel with a scouring pad or abrasive products may scratch it.

Interior cleaning

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

Warning

Extreme caution when cleaning the resistor to avoid damaging it. Allow the device to cool down completely and then carefully rub a soft, damp sponge or cloth along the resistors. Do not use any type of cleaning product or detergent. Allow all surfaces to dry thoroughly before connecting the power cord to the power outlet and turning on the device.

5. TROUBLESHOOTING

Error	Possible cause	Solution
E01	Rear temperature sensor error	Turn off the oven, open the door, and allow it to cool for 10 minutes. If the problem persists, contact the official Technical Support Service of Cecotec

E02	Rear temperature sensor short circuit	Turn off the oven, open the door, and allow it to cool for 10 minutes. If the problem persists, contact the official Technical Support Service of Cecotec
E03	Upper temperature sensor error	Turn off the oven, open the door, and allow it to cool for 10 minutes. If the problem persists, contact the official Technical Support Service of Cecotec
E04	Upper temperature sensor short circuit	Turn off the oven, open the door, and allow it to cool for 10 minutes. If the problem persists, contact the official Technical Support Service of Cecotec
E05	Evaporator's upper sensor error	Contact the Technical Support Service of Cecotec
E06	Evaporator's upper sensor short circuit	Contact the Technical Support Service of Cecotec
The display does not turn on.	The device is not properly connected to the power socket.	Unplug and plug it back again.
The interior light does not work.	The lightbulb is damaged. Bad connection.	Replace the lightbulb Contact the official Technical Support Service of Cecotec.
The fan is broken.	Bad connection. The fan is damaged.	Contact the official Technical Support Service of Cecotec.
Buttons do not respond.	The PCB is damaged. The display is damaged.	Contact the official Technical Support Service of Cecotec.

No steam	The water tube is blocked. The device is faulty. The water inlet system is damaged.	Contact the official Technical Support Service of Cecotec.
The device does not work	The door is not properly closed. Door contact or seal is damaged.	Close the door properly. Make sure the water tank is full and correctly assembled. Contact the official Technical Support Service of Cecotec.
Steam escapes through the oven door.	The door is not properly closed. Door contact or seal is damaged. There is too much steam accumulated inside the oven. It is normal.	Close the door properly. Contact the official 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 AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

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

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

Cecotec shall be liable to the end user or consumer for any lack of conformity that exists at the time of delivery of the product under the terms, conditions, and deadlines established by the applicable regulations.
It is recommended that repairs be carried out by qualified personnel.
If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact Cecotec official Technical Support Service at +34 963 210 728.

9. COPYRIGHT

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1

- 1. Panneau de contrôle
- 2. Rôtissoire
- 3. Anse de la rôtissoire
- 4. Gril
- 5. Plateau de four
- 6. Réservoir d'eau
- 7. Poignée
- 8. Porte
- 9. Plateau pour l'eau
- 10. Sélecteur
- 11. Joint du hublot

Légende - Icônes de l'écran

Img. 2

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.	Pour le nettoyer
Img. 11.	Réservoir vide
Img. 12.	Préchauffer
Img. 13.	OK
Img. 14.	Sécurité enfants

2. AVANT UTILISATION

- Ce mini-four possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez-le de sa boîte et conservez celle-ci ainsi que les autres éléments de l'emballage dans un lieu sécurisé. Cela vous aidera à éviter d'endommager le mini-four si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.
- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. S'il manque une pièce, une partie, un accessoire ou que l'appareil ou ses accessoires ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
- Nettoyez le plateau et le reste des accessoires en profondeur en utilisant de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non-abrasive.
- Laissez une distance minimale de 110 mm entre l'appareil et la prise de courant, le mur, les meubles, etc.
- Utilisez un chiffon propre et humide pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur du mini-four et séchez-le.
- Placez le mini-four sur une surface plate et stable.

3. FONCTIONNEMENT

Montage du plateau

Img. 15.

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. 16.

- 1. Connexion/Déconnexion
- 2. Réglages/Sécurité enfants
- 3. Démarrage/pause

Connexion/Déconnexion

Lorsque vous allumez l'appareil, il émettra un bip et l'écran s'allumera. Utilisez le sélecteur pour choisir le programme souhaité. Appuyez ensuite sur l'icône de Démarrage/Pause pour confirmer.

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

Après avoir configuré la fonction ou le programme souhaité, tournez le sélecteur pour configurer le temps. Une fois que vous avez réglé le temps, appuyez de nouveau sur le sélecteur pour confirmer, répétez ce processus pour régler la température. Ensuite, appuyez sur le sélecteur pour confirmer les réglages et le programme démarrera.

Réglages

Pendant le processus de cuisson, vous pouvez changer les réglages de temps et de température. L'icône Réglages/Sécurité enfants s'allumera lorsque les fonctions du Gril, Gril + Vapeur et Friteuse diététique soient activées. Lorsque vous appuyez sur l'icône Réglages/Sécurité enfants, l'icône du temps et l'icône 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 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 programmes soit activé et que l'icône de Réglages/Sécurité enfants soit allumée, maintenez appuyée cette icône pendant 3 secondes pour activer la fonction Sécurité enfants. L'icône correspondant s'allumera. Maintenez appuyée la même icône pendant 3 secondes pour annuler la fonction.

Écran

Vapeur

Img. 3.

- Sélectionnez la fonction Vapeur pour cuire des aliments à la vapeur.
- Sélectionnez ce mode, l'icône Vapeur et l'icône Démarrage/Pause s'allumeront, le temps et la température par défaut sont de 30 min et 100 °C. 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.

- Cette fonction combine le chauffage du mode Gril avec la fonction Vapeur, rendant les aliments bien cuits et juteux en même temps. 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 activez ce mode, l'écran affichera « F-01 ». Tournez le sélecteur pour sélectionner la recette souhaitée et appuyez sur Démarrage/Pause pour confirmer.

Lorsque le menu a 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.

Recettes du menu

Code	Type d'aliment	Temps (minutes)	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	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	

Avertissement

Ces données sont approximatives et dépendent de plusieurs facteurs.

Décongeler

Img. 8.

Lorsque vous activez la fonction Décongeler, tournez le sélecteur pour régler le temps : de 5 minutes à 2 heures. Appuyez sur le sélecteur pour confirmer. Répétez ce processus pour régler 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.

Nettoyage

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 est 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 de réservoir vide clignotera sur l'écran. 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 est 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.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

Nettoyage extérieur et de la porte

- N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou produits abrasifs pour nettoyer l'extérieur de l'appareil. Utilisez un chiffon propre, doux et humide pour nettoyer la surface de l'appareil.
- Ne submergez jamais l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- N'utilisez pas d'éponges, de produits en poudre ni de produits nettoyants abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Utilisez une éponge humide pour nettoyer la surface du produit. Vous pouvez utiliser un

détergent liquide non abrasif ou une solution douce en spray pour éviter l'accumulation des taches. Appliquez le produit de nettoyage sur l'éponge et non pas directement sur la surface de l'appareil.

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

Nettoyage de l'intérieur

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

Avertissement

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

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.
Les 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 sort 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
Produit fabriqué en Chine I Conçu en Espagne

7. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

Pour obtenir des informations détaillées sur la manière la plus adéquate de vous défaire de vos appareils électriques et électroniques et/ou des batteries correspondantes, vous devez contacter les autorités locales. Le respect des directives susmentionnées contribuera à la protection de l'environnement.

8. GARANTIE ET SAV

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

- 1. Bedienfeld
- 2. Drehspieß
- 3. Drehspieß-Griff
- 4. Grill
- 5. Backblech
- 6. Wasserbehälter
- 7. Tragegriff
- 8. Tür
- 9. Wasserschale
- 10. Wähler
- 11. Türdichtung

Legende - Bildschirmsymbole

Abb. 2

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieser Ofen ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Wir empfehlen Ihnen, den Originalkarton und die andere Verpackung an einem sicheren Ort aufzubewahren. Dies hilft Ihnen, Schäden an dem Backofen zu vermeiden, wenn Sie ihn in Zukunft transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Artikel wiederverwerten.
- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn die Lieferung fehlen oder nicht in gutem Zustand sind, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.
- Reinigen Sie das Tablett und das übrige Zubehör gründlich mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 110 mm zwischen der Steckdose und der Wand, den Möbeln usw. ein.
- Reinigen Sie die Innen- sowie die Außenseite des Backofens mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie danach.
- Stellen Sie den Ofen auf eine stabile, ebene Fläche.

3. BEDIENUNG

Backblech-Baugruppe

Abb. 15.

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 Backblechs je nach Art des Lebensmittels oder Rezepts.

Bedienfeld

Abb. 16.

- 1. Ein-/Ausschaltung
- 2. Einstellung/ Sperrsystem für Kinder.
- 3. Start/Pause

Ein-/Ausschaltung

Nach der Einschaltung des Geräts ertönt ein Signalton und das Display fängt an zu leuchten. Wählen Sie mit dem Wählschalter das gewünschte Programm aus. Drücken Sie danach das Symbol für die Start/Pause zu Bestätigen.

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.

Einstellung der Zeit und Temperatur

Nachdem Sie die gewünschte Funktion oder das gewünschte Programm eingestellt haben, drehen Sie den Wählschalter, um die Zeit einzustellen. Sobald die Zeit eingestellt ist, drücken Sie erneut auf den Wählschalter, um zu bestätigen, und wiederholen Sie den Vorgang, um die Temperatur einzustellen. Drücken Sie dann den Wahlschalter, um die Einstellungen zu bestätigen, und das Programm startet.

Einstellungen

Während des Garvorgangs können Sie die Zeit- und Temperatureinstellungen ändern. Das Symbol Einstellungen/Kindersicherung leuchtet auf, wenn die Funktionen Grill, Grill & Dampf und Heißluftfritteuse aktiv sind. Drücken Sie das Einstellungen/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 zum Bestätigen. Während des Kochens, Drücken Sie den Wahlschalter zum Stoppen und Halten Sie ihn 2 Sekunden lang gedrückt, um die Einstellungen neu zu starten.

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.

Bildschirm**Dampf**

Abb. 3.

- Wählen Sie die Dampf-Funktion, um Lebensmittel zu dämpfen.

- Wenn Sie diesen Modus wählen, leuchten das Dampfsymbol und das Start/Pause-Symbol auf. Die Standardeinstellungen für Zeit und Temperatur sind 30 Minuten und 100°C. 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 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 beginnt automatisch in der Grillfunktion zu arbeiten.

Grill und Dampf

Abb. 5.

- Diese Funktion kombiniert die Erhitzung des Grillmodus mit der Dampffunktion, so dass die Speisen gut gegart und gleichzeitig saftig werden. 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.

Diätetische Fritteuse

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 dieser Modus aktiviert ist, wird auf dem Display „F-01“ angezeigt. Drehen Sie den Knopf, um das gewünschte Rezept auszuwählen, und drücken Sie den Start/Pause-Taste zur Bestätigung.

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.

Menürezepte

Code	Gerichte	Zeit (Minuten)	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	Gegrillter 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	Baguette	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	

Hinweis:

Diese Daten sind Näherungswerte und hängen von mehreren Faktoren ab.

Auftauen

Abb. 8.

Wenn Sie die Abtaufunktion aktivieren, drehen Sie den Wählschalter, um die Zeit zwischen 5 Minuten und 2 Stunden einzustellen. Drücken Sie den Wahlschalter, um zu bestätigen. Wiederholen Sie den Vorgang, 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 Dampferzeugers 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 Dampfbackofen 100 Stunden lang benutzt wurde, warnt das System, das 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 Der Entkalkung erinnert Sie das Gerät daran, den Wassertank zu entfernen, den Entkalker entleeren und es mit sauberem Wasser 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 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.

Hinweis

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.

Vorwärmung

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.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

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

Reinigung der Außenseite und der Tür

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

Reinigung der Innenseite

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

Hinweis

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

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.
E03	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 dem technischen Kundendienst von Cecotec.
Der Ventilator funktioniert nicht.	Schlechter Kontakt. Der Ventilator ist beschädigt.	Kontaktieren Sie mit dem technischen Kundendienst von Cecotec.
Die Knöpfe antworten nicht.	Die Leiterplatte ist beschädigt. Der Bildschirm ist beschädigt.	Kontaktieren Sie mit dem technischen Kundendienst von Cecotec.
Kein Dampf tritt aus.	Die Wasserleitung ist blockiert. Das Gerät ist defekt. Das Wassereinfüllöffnungssystem ist beschädigt.	Kontaktieren Sie mit dem technischen Kundendienst von Cecotec.
Das Gerät funktioniert nicht.	Die Tür ist nicht richtig zu. Der Türkontakt oder die Dichtung ist beschädigt.	Schließen Sie die Tür richtig. Vergewissern Sie sich, dass der Tank ordnungsgemäß installiert ist. Kontaktieren Sie mit dem technischen Kundendienst von Cecotec.
Dampf tritt aus der Ofentür aus.	Die Tür ist nicht richtig zu. 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 dem technischen Kundendienst von Cecotec.

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

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

7. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



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

Die Verbraucher müssen sich mit Ihren örtlichen Behörden oder Einzelhändlern in Verbindung setzen, um Informationen über die ordnungsgemäße Entsorgung ihrer Altgeräte und/ oder ihre Akkus zu erhalten. Die Einhaltung der oben genannten Leitlinien trägt zum Schutz der Umwelt bei.

8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Cecotec haftet gegenüber dem Endnutzer oder Verbraucher für jegliche Konformitätsmängel, die zum Zeitpunkt der Lieferung des Produkts bestehen, gemäß den in den geltenden Vorschriften festgelegten Bedingungen und Fristen. Es wird empfohlen, dass Reparaturen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, können Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen über die Telefonnummer: +34 963210728

9. COPYRIGHT

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

1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

- 1. Pannello di controllo
- 2. Spiedo
- 3. Manico dello spiedo
- 4. Grill
- 5. Teglia
- 6. Serbatoio d'acqua
- 7. Manico
- 8. Sportello
- 9. Vassoio d'acqua
- 10. Selettore
- 11. Guarnizione dello sportello

Legenda - Icone del display

Fig. 2

Fig. 3.	Vapore
Fig. 4.	Grill
Fig. 5.	Grill e vapore
Fig. 6.	Friggitrice dietetica
Fig. 7.	Menu
Fig. 8.	Scongellare
Fig. 9.	Fermentare
Fig. 10.	Pulizia di superfici delicate.
Fig. 11.	Serbatoio vuoto
Fig. 12.	Preriscaldare
Fig. 13.	OK
Fig. 14.	Blocco di sicurezza per bambini

2. PRIMA DELL'USO

- Questo forno ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Rimuovere il dispositivo dalla scatola e conservare la scatola originale e altri elementi dell'imballaggio in un luogo sicuro. Questo aiuterà a prevenire danni al forno nel caso in cui sia necessario trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.
- Verificare che tutte le parti e componenti siano inclusi e in buono stato. Se uno di essi manca o non è in buone condizioni, contattare immediatamente il centro di assistenza ufficiale Cecotec.
- Pulire a fondo la teglia e il resto degli accessori con acqua calda, detersivo e una spugna non abrasiva.
- Mantenere una distanza di sicurezza minima di 110 mm tra la presa della corrente e la parete, i mobili, ecc...
- Utilizzare un panno umido per pulire sia l'esterno che l'interno del forno e asciugarlo.
- Collocare il forno su di una superficie piana e stabile.

3. FUNZIONAMENTO

Montaggio della teglia

Fig. 15.

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 alimento o ricetta.

Pannello di controllo

Fig. 16.

- 1. Accensione/Spengimento
- 2. Impostazioni/Blocco per bambini
- 3. Avvio/pausa

Accensione/Spengimento

All'accensione l'apparecchio emette un segnale acustico e il display si illumina; utilizzare il selettore per scegliere il programma desiderato. Poi premere il selettore di Avvio/Pausa per confermare.

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

Pausa

Il processo di cottura si può mettere in pausa sia premendo il selettore di Avvio/Pausa che

aprendo direttamente lo sportello. Se è stato messo in pausa mediante il selettore di Avvio/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

Dopo aver configurato la funzione o il programma desiderato, girare il selettore per impostare il tempo. Una volta impostata l'ora, premere nuovamente il selettore per confermare l'operazione e ripetere la procedura per impostare la temperatura. In seguito, premere il selettore per confermare le impostazioni e il programma si attiverà.

Impostazioni

Durante la cottura è possibile cambiare le impostazioni di tempo e temperatura.

L'icona di Impostazioni/Blocco per bambini si accenderà quando le funzioni Grill, Grill e vapore e Friggitrice dietetica sono attive. Premere l'icona di Impostazioni/Blocco per bambini, l'icona del tempo e di Avvio/Pausa sul selettore lampeggeranno. Girare il selettore per configurare la temperatura e il tempo, successivamente premere il selettore di Avvio/Pausa per confermare. L'indicatore luminoso del selettore di Inizio/Pausa lampeggerà per 5 secondi mentre vengono salvate le impostazioni.

Selezionando la funzione Menù, l'icona di Impostazioni/Blocco per bambini si illuminerà. Impostazioni di tempo in base alla quantità di alimenti. Selezionare 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 una qualsiasi modalità o programma è attivato e l'icona Impostazioni/Blocco bambini è accesa, tenere premuta l'icona per 3 secondi per attivare la funzione Blocco bambini. L'icona di Blocco per bambini si accenderà. Mantenere premuta la stessa icona per 3 secondi per cancellare la funzione.

Display

Vapore

Fig. 3.

- Selezionare la funzione Vapore per cucinare alimenti al vapore.
- Selezionando questa modalità, si accenderanno l'icona del vapore e l'icona di Avvio/pausa; il tempo e la temperatura predefiniti sono 30 minuti e 100°C. 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. Configurati

il tempo e la temperatura, premere il selettore di Avvio/Pausa per metterlo in funzione. 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 preimpostati 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 Avvio/Pausa per metterlo in funzione.
- Quando entra in funzione, 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 combina il riscaldamento della modalità grill con la funzione vapore, rendendo gli alimenti ben cotti e succosi allo stesso tempo. Il tempo e la temperatura preimpostati 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 Avvio/Pausa per metterlo in funzione.

Friggitrice ad aria

Fig. 6.

- Quando si attiva questa modalità, si attiva la resistenza posteriore del forno e gli alimenti si cucinano a convezione. Il tempo e la temperatura preimpostati 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 Avvio/Pausa per metterlo in funzione.
- Entrando in funzione, 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 funzione automaticamente come friggitrice dietetica. Il display mostrerà il conto alla rovescia.

Menu

Fig. 7.

- Il menù prevede 31 ricette.
- Attivando questa modalità, il display mostrerà "F-01". Ruotare il selettore per selezionare la ricetta desiderata e premere il selettore Avvio/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.

Ricette del menu

Codice	Tipi di alimento	Tempo (minuti)	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 arrostite	20	210	500
F-13	Salmone alla griglia	22	210	400
F-14	Cosce di pollo arrostite	26	210	750

F-15	Alette di pollo arrostite	23	210	500
F-16	Luccio al forno	20	220	600
F-17	Patate al forno	18	220	500
F-18	Gamberi al forno	15	180	400
F-19	Salsicce arrostite	13	200	
F-20	Bacon	11	200	
F-21	Pizza	22	180	
F-22	Pizzetta	18	180	
F-23	Baguette	16	180	
F-24	Chiffon cake	50	150	
F-25	Cheesecake allo yogurt	60	150	
F-26	Pasta sfoglia	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.

Scongelare

Fig. 8.

Quando si attiva la funzione Scongelare, 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 Avvio/Pausa per metterlo in funzione. Il display mostrerà il conto alla rovescia.

Fermentare

Fig. 9.

- Attivando la funzione Fermentare, la stessa icona e di Avvio/Pausa lampeggeranno. Il tempo e la temperatura preimpostati 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 Avvio/Pausa per metterlo in funzione.

Funzione Pulizia

Fig. 10.

Attivando la funzione Pulizia, la stessa icona e di Avvio/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 è stato utilizzato per 100 ore, il sistema segnala la necessità di pulire il calcare. La funzione di decalcificazione può essere attivata automaticamente e manualmente quando si desidera. L'icona di Pulizia si illuminerà una volta attivata 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 del termine del ciclo di decalcificazione, il dispositivo ricorderà di rimuovere il serbatoio d'acqua, svuotare il prodotto decalcificante e riempirlo 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, il dispositivo 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 funzione.

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 accende mentre il processo di preriscaldamento è attivo in una delle modalità o funzioni sopra menzionate e si spegne quando il forno raggiunge 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, quando si apre lo sportello o si gira il selettore.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Pulizia della parte esterna e dello sportello

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

Pulizia dell'interno

Per pulire eventuali schizzi che possono verificarsi durante i processi di cottura, utilizzare una spugna morbida e umida per pulire le pareti interne del forno. È possibile utilizzare un

detergente liquido non abrasivo o una soluzione non aggressiva in spray per evitare che si accumulino macchie. Applicare il detergente sulla spugna e non direttamente all'interno.

Avvertenza

Aumentare la precauzione nel pulire l'elemento riscaldante per non danneggiarlo. Lasciare che il dispositivo si raffreddi completamente e poi strofinare attentamente una spugna morbida e umida o un panno sulle resistenze. Non utilizzare prodotti per la pulizia o detergenti. Lasciare asciugare tutte le superfici prima di connettere il cavo di alimentazione alla corrente e accendere il prodotto.

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.
La ventola 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
Codice del prodotto: 02219

2100-2400 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Prodotto in Cina | Progettato in Spagna

7. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



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

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

8. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

Cecotec sarà responsabile nei confronti dell'utente finale o del consumatore per qualsiasi difetto di conformità esistente al momento della consegna del prodotto nei termini, condizioni e scadenze stabilite dalla normativa vigente.
Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.
Se si riscontra un problema con il prodotto o in caso di dubbi, si prega di contattare il supporto tecnico ufficiale Cecotec al numero +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

- 1. Pannel de controlo
- 2. Espeto
- 3. Pega do espeto
- 4. Grill
- 5. Bandeja de forno
- 6. Depósito de água
- 7. Pega
- 8. Porta
- 9. Bandeja de água
- 10. Seletor
- 11. Junta da porta

Legenda - Ícones do ecrã

Fig. 2

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

2. ANTES DE USAR

- Este frigorífico apresenta embalagens concebidas para o proteger durante o transporte. Tire o dispositivo da sua caixa e guarde a caixa original e outros elementos da embalagem num lugar seguro. Isto lhe ajudará a evitar danos ao produto se precisar de o transportar no futuro. Se deseja descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os elementos corretamente.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estão incluídos e em bom estado. Se faltar alguma peça ou não estiverem em bom estado, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.
- Limpe bem a bandeja e os acessórios com água quente, detergente e uma esponja não abrasiva.
- Mantenha uma distância mínima de 110 mm entre a tomada eléctrica e a parede, mobiliário, etc.
- Utilizar um pano húmido para limpar tanto o exterior como o interior do forno e secá-lo.
- Coloque o forno sobre uma superfície plana e estável.

3. FUNCIONAMENTO

Montagem da bandeja

Fig. 15.

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. 16.

1. Ligado/Desligado
2. Ajustes/Bloqueio para crianças
3. Iniciar/Pausar

Ligado/Desligado

Quando o dispositivo estiver ligado, emitirá um sinal sonoro e o visor acender-se-á, utilize o knob para escolher o programa desejado. Depois, prima o seletor de Iniciar/Pausar para confirmar.

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 knob Iniciar/Pausar ou abrindo

diretamente a porta. Se for interrompido mediante o seletor Iniciar/Pausar, 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

Após definir a função ou menu desejado, pressione o seletor e rode-o para definir a hora. Uma vez definida a hora, pressione novamente o seletor para confirmar, repita o processo novamente para definir a temperatura. A seguir, prima o seletor para confirmar as definições e o programa iniciar-se-á.

Ajustes

Durante a cozedura pode alterar as definições de tempo e temperatura.

O ícone de Definições/Bloqueio para crianças acende-se quando as funções Grill, Grill e vapor e Fritadeira dietética estiverem ativas. Prima o ícone de Definições/Bloqueio para crianças. O ícone da hora e o ícone de Iniciar/Pausar 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 Iniciar/Pausar piscará durante 5 segundos enquanto as definições estão a ser guardadas.

Quando seleccionar 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 pode ser alterado.

Segurança para crianças

Fig. 14.

Enquanto qualquer um dos modos ou funções estiverem ativados e o ícone Ajustes/Bloqueio para crianças estiver aceso, 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.

Ecrã

Vapor

Fig. 3.

- Selecione a função Vapor para cozinhar alimentos ao vapor.
- Selecione este modo, o ícone Vapor e o ícone Início/Pausa acenderão, o tempo e a temperatura predefinidos são de 30 min e 100°C. Prima o knob 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, a 100 °C ou 110 °C. Uma vez

definida a hora e a temperatura, prima o knob de Iniciar/Pausar 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 activado antes de colocar os alimentos no forno. O tempo e temperatura por defeito são de 30 min e 180 °C.
- Rode o knob 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 knob de Iniciar/Pausar 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 knob de Iniciar/Pausar 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 knob de Iniciar/Pausar 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 ativar este modo, o ecrã mostrará "F-01". Rode o botão para selecionar a receita desejada e prima o botão Iniciar/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.

Receitas do menu

Código	Tipo de alimento	Tempo (minutos)	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	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.

Descongelar

Fig. 8.

Ao ativar a função Descongelar, rode o seletor para definir o tempo, de 5 minutos a 2 horas. Pressione o seletor para confirmar. Repeta o processo para definir a temperatura de 50 °C para 60 °C. Uma vez definida a hora e a temperatura, prima o knob de Iniciar/Pausar para pôr o dispositivo em funcionamento. O ecrã mostrará a contagem regressiva.

Fermentar

Fig. 9.

- Ao activar a função Fermentar, o ícone correspondente e o ícone Iniciar/Pausar piscarão. 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 knob de Iniciar/Pausar 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/Pausar irão piscar. Pressione o seletor para confirmar e seleccione o modo de limpeza: "C-1" ou "C-2".

- C-1: Limpa o calcário do gerador de vapor em 50 minutos.
- C-2: Limpar a cavidade e desinfetar o dispositivo. 25 minutos a 100 °C.

Como limpar o calcário 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 o calcário. 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 acender-se-á.

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 for utilizado, mesmo que a função vapor não esteja ativada. O forno não funcionará sem água no depósito.

Pré-aquecimento

Fig. 12.

O ícone de Pré-aquecimento iluminar-se-á desde que o processo de pré-aquecimento seja

ativado num dos modos ou funções acima mencionados e desligar-se-á 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 ligar-se-á durante 3 minutos quando o forno for ligado, quando a porta for aberta ou quando o seletor for rodado.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

Limpeza do exterior e da porta

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

Limpeza do interior

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

Advertência

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

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 do produto: 02219
2100-2400 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Fabricado na China | Desenhado em Espanha

7. RECICLAGEM DE APARELHOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS



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

Para obter informação detalhada acerca da forma mais adequada de eliminar os seus equipamentos eléctricos e electrónicos e/ou as correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar com as autoridades locais. A conformidade com as directrizes acima referidas ajudará a proteger o ambiente.

8. GARANTIA E SAT

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1

- 1. Controlepaneel
- 2. Draaispit
- 3. Handvat van het draaispit
- 4. Grill
- 5. Bakplaat
- 6. Waterreservoir
- 7. Handgreep
- 8. Deur
- 9. Waterlade
- 10. Keuzeknop
- 11. Deurafdichting

Legenda - Scherm iconen

Fig. 2

Fig. 3.	Stoom
Fig. 4.	Grill
Fig. 5.	Grill en stoom
Fig. 6.	Airfryer
Fig. 7.	Menu
Fig. 8.	Ontdooien
Fig. 9.	Gisten
Fig. 10.	Als u de citruspers wilt schoonmaken.
Fig. 11.	Leeg reservoir
Fig. 12.	Opwarmen
Fig. 13.	OK
Fig. 14.	Kinderslot

2. VOOR U HET TOESTEL GEBRUIKT

- Deze oven heeft een verpakking die ontworpen is om hem tijdens het vervoer te beschermen. Haal het apparaat uit de doos, wij raden u aan de originele doos en andere verpakking op een veilige plaats te bewaren. Dit zal u helpen om schade aan de oven te voorkomen wanneer u het moet transporteren in de toekomst. Als u de verpakking toch weggooit, zorg er dan voor een correcte recyclage.
- Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig en in goede staat zijn. Als een van deze ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de officiële Cecotec Technische Dienst.
- Maak de bakplaat en de rest van de accessoires grondig schoon met warm water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.
- Houd een minimumafstand van 110 mm aan tussen de contactdoos en de muur, meubels, enz.
- Gebruik een vochtige doek om zowel de buitenkant als de binnenkant van de oven schoon te maken en droog het af.
- Plaats de oven op een stabiel en vlak oppervlak.

3. WERKING

Montage van de bakplaat

Fig. 15.

Er zijn 4 niveaus in de oven om de bakplaat op de gewenste hoogte te plaatsen. Let er bij het inbrengen op dat het uitstekende deel naar beneden blijft en steek het er helemaal in. Kies de hoogte van de bakplaat afhankelijk van het soort voedsel of recept.

Bedieningspaneel

Fig. 16.

- 1. Aan/uit
- 2. Instellingen/Kinderslot
- 3. Start/pauze

Aan/uit

Wanneer het apparaat is ingeschakeld, geeft het een pieptoon en licht het display op, gebruik de keuzeknop om het gewenste programma te kiezen. Druk vervolgens op start/pauze om te bevestigen.

Als binnen 5 minuten geen van de knoppen wordt gebruikt, worden de instellingen geannuleerd en gaat het apparaat weer in stand-by.

Pauze

Het kookproces kan worden gepauzeerd door op start/pauze te drukken of door de deur te openen. Als u met start/pauze hebt gepauzeerd, drukt u er nogmaals op om verder te gaan met koken. Als dit is gebeurd door de deur te openen, sluit u deze gewoon weer en de oven zal automatisch blijven werken.

Tijd- en temperatuurinstelling

Nadat u de gewenste functie of het gewenste programma hebt ingesteld, draait u aan de keuzeknop om de tijd in te stellen. Zodra de tijd is ingesteld, drukt u nogmaals op de keuzeknop om te bevestigen, en herhaalt u het proces om de temperatuur in te stellen. Druk vervolgens op de keuzeknop om de instellingen te bevestigen en het programma zal starten.

Instellingen

Tijdens het koken kunt u de tijd- en temperatuurinstellingen wijzigen.

Het Instellingen/Kinderslot icoon licht op wanneer de functies Grill, Grill en Stoom en Airfryer actief zijn. Druk op het instellingen/kinderslot icoon, het tijd icoon en het start/pauze icoon op de keuzeknop gaan knipperen. Draai aan de keuzeknop om de temperatuur en de tijd in te stellen en druk vervolgens op start/pauze knop om te bevestigen. Het controlelampje op start/pauze knippert gedurende 5 seconden terwijl de instellingen worden opgeslagen.

Wanneer de Menufunctie is geselecteerd, zal het instellingen/kinderslot icoon oplichten. Pas de tijd aan de hoeveelheid voedsel aan. Selecteer het gewenste recept. Zodra het instellingen/kinderslot icoon is uitgeschakeld, wordt de ingestelde tijd opgeslagen en kan deze niet meer worden gewijzigd.

Kinderslot

Fig. 14.

Terwijl een van de modi of programma's is geactiveerd en het instellingen/kinderslot icoon brandt, houdt u dit icoon 3 seconden ingedrukt om de functie kinderslot te activeren. Het kinderslot icoon gaat branden. Houd hetzelfde icoon 3 seconden ingedrukt om de functie te annuleren.

Scherm

Stoom

Fig. 3.

- Selecteer de stoomfunctie om voedsel te stomen.
- Selecteer deze modus, het stoom icoon en het start/pauze icoon zullen oplichten, de standaard tijd en temperatuur zijn 30 min en 100°C. Druk op de keuzeknop om te bevestigen en de functie Instellingen binnen te gaan.
- Draai aan de knop om de tijd in te stellen, van 1 minuut tot 2 uur. Druk op de keuzeknop

om te bevestigen. Draai aan de knop om de temperatuur in te stellen, van 100 °C of 110 °C. Zodra de tijd en temperatuur zijn ingesteld, drukt u op start/pauze om de werking te starten. Het display toont het aftellen.

Grill

Fig. 4.

- Wanneer deze functie geactiveerd is, worden het bovenste en onderste verwarmingselement tegelijkertijd geactiveerd. Het heeft een voorverwarmingscyclus die wordt geactiveerd voordat het voedsel in de oven wordt geplaatst. De standaardtijd en -temperatuur zijn 30 min en 180 °C.
- Draai aan de knop om de tijd in te stellen, van 1 minuut tot 2 uur. Druk op de keuzeknop om te bevestigen. Draai aan de keuzeknop om de temperatuur in te stellen van 100 °C tot 230 °C. Zodra de tijd en temperatuur zijn ingesteld, drukt u op start/pauze om de werking te starten.
- Bij het opstarten zal het voorverwarming icoon oplichten ten teken dat de voorverwarming geactiveerd is. Zodra het apparaat is voorverwarmd, gaat het voorverwarmingsicoon uit en geeft het apparaat 10 maal een pieptoon ten teken dat het voedsel nu kan worden ingevoerd. Het apparaat begint automatisch in de grillfunctie te werken.

Grill en stoom

Fig. 5.

- Deze functie combineert de verwarming van de grillstand met de stoomfunctie, waardoor het voedsel tegelijkertijd goed gaar en sappig wordt. De standaardtijd en -temperatuur zijn 30 min en 180 °C.
- Draai aan de knop om de tijd in te stellen, van 1 minuut tot 2 uur. Druk op de keuzeknop om te bevestigen. Draai aan de keuzeknop om de temperatuur in te stellen van 120 °C tot 230 °C. Zodra de tijd en temperatuur zijn ingesteld, drukt u op start/pauze om de werking te starten.

Airfryer

Fig. 6.

- Als deze stand geactiveerd is, wordt het achterste verwarmingselement van de oven geactiveerd en wordt het voedsel gekookt door middel van convectie. De standaardtijd en -temperatuur zijn 30 min en 180 °C.
- Draai aan de knop om de tijd in te stellen, van 1 minuut tot 2 uur. Druk op de keuzeknop om te bevestigen. Draai aan de keuzeknop om de temperatuur in te stellen van 100 °C tot 230 °C. Zodra de tijd en temperatuur zijn ingesteld, drukt u op start/pauze om de werking te starten.
- Bij het opstarten zal het voorverwarmingsicoon oplichten ten teken dat de voorverwarming geactiveerd is. Zodra het apparaat is voorverwarmd, gaat het voorverwarmingsicoon uit en geeft het apparaat 10 maal een pieptoon ten teken dat het voedsel nu kan worden

ingevoerd. Het apparaat zal automatisch opstarten als een airfryer. Het display toont het aftellen.

Menu

Fig. 7.

- Het menu heeft 31 recepten.
- Wanneer deze modus geactiveerd is, toont het display "F-01". Draai aan de knop om het gewenste recept te selecteren en druk op start/pauze om te bevestigen.

Zodra het menu is geconfigureerd en het toestel in werking is, zal het instellingen/kinderslot icoon oplichten. De tijd en temperatuur van voorgeprogrammeerde recepten kunnen alleen worden aangepast als dit icoon knippert. Wanneer het icoon stopt met knipperen, kunnen de tijd en de temperatuur niet meer worden gewijzigd tot het programma is afgelopen.

Recepten van het menu

Code	Soort voedsel	Tijd (minuten)	Temperatuur (°C)	Gewicht van de ingrediënten (g)
F-01	Groente koken met stoom	16	100	600
F-02	Gestoomde rijst	50	100	200
F-03	Gestoomde vis	20	100	600
F-04	Gestoomde garnalen	15	100	500
F-05	Gestoomde krab	30	100	800
F-06	Gestoomde eieren	18	100	300
F-07	Gestoomde kip	30	100	800
F-08	Gestoomde papaja	35	100	400
F-09	Gegrilde kip	45	230	1000
F-10	Gegrilde steak	13	230	600
F-11	Gegrild lamsvlees	35	200	600
F-12	Gegrilde spareribs	20	210	500

F-13	Gegrilde zalm	22	210	400
F-14	Gegrilde kippendij	26	210	750
F-15	Gegrilde kippenvleugels	23	210	500
F-16	Gebakken makreelgeep	20	220	600
F-17	Gebakken aardappel	18	220	500
F-18	Gebakken garnalen	15	180	400
F-19	Gegrilde worstjes	13	200	
F-20	Gegrilde bacon	11	200	
F-21	Pizza	22	180	
F-22	Mini pizza	18	180	
F-23	Stokbrood	16	180	
F-24	Chiffon cake	50	150	
F-25	Yoghurt cheesecake	60	150	
F-26	Bladerdeeg	32	180	
F-27	Koekjes	14	180	
F-28	Eiartaart	22	180	
F-29	Geroosterde amandelen	10	140	
F-30	Geroosterde noten	12	160	
F-31	Yoghurt	480	45	

Opmerking:

Deze gegevens zijn bij benadering en afhankelijk van meerdere factoren.

Ontdooien

Fig. 8.

Wanneer u de ontdooifunctie activeert, draait u aan de keuzeknop om de tijd in te stellen, van 5 minuten tot 2 uur. Druk op de keuzeknop om te bevestigen. Herhaal dit proces om de temperatuur in te stellen van 50 °C tot 60 °C. Zodra de tijd en temperatuur zijn ingesteld, drukt u op start/pauze om de werking te starten. Het display toont het aftellen.

Gisten

Fig. 9.

- Wanneer de gistfunctie is geactiveerd, knippen dit icoon en het start/pauze icoon. De standaardtijd en -temperatuur zijn 40 min en 40 °C.
- Draai aan de knop om de tijd in te stellen, van 5 minuten tot 2 uur. Druk op de keuzeknop om te bevestigen. Draai aan de keuzeknop om de temperatuur in te stellen van 30 °C tot 50 °C. Zodra de tijd en temperatuur zijn ingesteld, drukt u op start/pauze om de werking te starten.

Om de schoonmaak uit te voeren

Fig. 10.

Wanneer de schoonmaakfunctie is geactiveerd, knippen dit icoon en het start/pauze icoon. Druk op de keuzeknop om te bevestigen en de reinigingsstand te kiezen: "C-1" of "C-2".

- C-1: Reinigt kalkaanslag van de stoomgenerator in 50 minuten.
- C-2: Maak de bodem schoon en desinfecteer het apparaat. 25 minuten op 100 °C.

Kalk schoonmaken in modus C-1

- Wanneer het verwarmingssysteem van de oven 100 uur is gebruikt, zal het systeem waarschuwen dat de kalk moet worden gereinigd. De ontkalkingsfunctie kan ook op elk moment automatisch en handmatig worden geactiveerd. Het schoonmaak icoon zal oplichten wanneer de functie geactiveerd is.
- Het ontkalkingsmengsel (water en ontkalkingsmiddel) moet worden bereid in een verhouding van 1:8. Meng en giet het mengsel in het reservoir. Zorg ervoor dat het mengsel in het reservoir niet onder het MIN. merkteken en niet boven het MAX. merkteken komt.
- 20 minuten voor het einde van de ontkalkingscyclus zal het apparaat u eraan herinneren het waterreservoir te verwijderen, het ontkalkingsproduct te legen en het opnieuw met schoon water te vullen. Het schoonmaak icoon knippert en het apparaat geeft een pieptoon. Zodra het reservoir weer is geïnstalleerd, gaat het apparaat verder met de cyclus. 10 minuten voor het einde van de ontkalkingscyclus zal het apparaat u eraan herinneren het waterreservoir te verwijderen en opnieuw te vullen met schoon water. Zodra het reservoir weer is geplaatst, gaat het apparaat verder met de cyclus. Als de cyclus is voltooid, gaat het schoonmaak icoon branden.

Leeg reservoir melding

Fig. 11.

Wanneer het reservoir leeg raakt, stopt het toestel met werken, piept het 10 keer en knippert het lege reservoir icoon op het display. Wanneer het waterreservoir is bijgevuld, zal het apparaat weer opstarten.

Waarschuwing

Het waterreservoir moet bij elk gebruik van de oven worden gevuld, ook als de stoomfunctie niet wordt gebruikt. Zonder water in het reservoir zal de oven niet werken.

Voorverwarmen

Fig. 12.

Het voorverwarmingsicoon zal oplichten wanneer het voorverwarmingsproces in één van de bovenvermelde modi of functies actief is en zal uitgaan wanneer de oven de optimale temperatuur heeft bereikt.

OK

Fig. 13.

Aan het einde van een programma of functie verschijnt op het display "END", het OK icoon licht op en het toestel piept 10 keer.

Opmerking

De binnenverlichting gaat gedurende 3 minuten branden wanneer de oven wordt gestart, wanneer de deur wordt geopend of wanneer de keuzeschakelaar wordt omgedraaid.

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

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

Buitenkant en deur schoonmaken

- Gebruik geen metalen keukengerei of schuurmiddelen om de buitenkant van het apparaat schoon te maken. Gebruik een zachte en vochtige doek om het oppervlak van het toestel schoon te maken.
- Dompel het toestel nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik geen schurende sponzen, poeders of schoonmaakproducten om het product te reinigen.
- Gebruik een vochtige spons om het oppervlak van het product te reinigen. U kunt een niet-schurend vloeibaar wasmiddel of een milde spray gebruiken om te voorkomen dat

vlekken ontstaan. Breng het reinigingsmiddel aan op de spons en niet rechtstreeks op het oppervlak van het apparaat.

- Om de glazen deur schoon te maken, gebruikt u een glasreiniger of een mild schoonmaakmiddel en een vochtige spons of een zacht plastic schuursponsje. Gebruik geen schurende producten of metalen schuursponsjes, aangezien deze krassen kunnen maken op het oppervlak van het toestel.
- Maak het bedieningspaneel schoon met een zachte en vochtige doek. Breng het reinigingsmiddel aan op de doek, niet rechtstreeks op het bedieningspaneel. Het reinigen van het bedieningspaneel met een schuursponsje of schurende producten kan krassen veroorzaken.

De binnenkant schoonmaken

Gebruik een zachte, vochtige spons om de wanden schoon te vegen van eventuele spatten die tijdens het koken zijn ontstaan. U kunt een niet-schurend vloeibaar wasmiddel of een milde spray gebruiken om te voorkomen dat vlekken ontstaan. Breng het reinigingsproduct aan op de spons en niet rechtstreeks op de binnenkant.

Waarschuwing

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

5. PROBLEEMOPLOSSING

Fout	Mogelijke oorzaak	Oplossing
E01	Storing in de achterste temperatuursensor.	Zet de oven uit, open de deur en laat het 10 minuten afkoelen. Als het probleem aanhoudt, neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec
E02	Kortsluiting in de achterste temperatuursensor	Zet de oven uit, open de deur en laat het 10 minuten afkoelen. Als het probleem aanhoudt, neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec

E03	Storing in de bovenste temperatuursensor	Zet de oven uit, open de deur en laat het 10 minuten afkoelen. Als het probleem aanhoudt, neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec
E04	Kortsluiting in de bovenste temperatuursensor	Zet de oven uit, open de deur en laat het 10 minuten afkoelen. Als het probleem aanhoudt, neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec
E05	Storing in de bovenste sensor van de verdamper	Neem contact op met de officiële Technische Dienst van Cecotec
E06	Kortsluiting in de bovenste sensor van de verdamper	Neem contact op met de officiële Technische Dienst van Cecotec
Het scherm gaat niet aan.	De stekker zit niet goed in het stopcontact.	Trek de stekker uit het stopcontact en sluit hem opnieuw aan.
De binnenverlichting doet het niet.	De gloeilamp is beschadigd. Slecht contact.	Verwissel de gloeilamp. Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
De ventilator werkt niet.	Slecht contact. De ventilator is beschadigd.	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
De knoppen reageren niet.	De printplaat is beschadigd. Het scherm is beschadigd.	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
Er komt geen stoom uit het stoombuisje	De waterslang is geblokkeerd. Het apparaat is defect. Het watertoevoersysteem is beschadigd.	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

Het apparaat werkt niet	De deur is niet goed dicht. Het deurcontact of de afdichting is beschadigd.	Doe de deur goed dicht. Zorg ervoor dat het waterreservoir vol is en op de juiste manier is geïnstalleerd. Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
Er komt stoom door de ovendeur.	De deur is niet goed dicht. Het deurcontact of de afdichting is beschadigd. Er zit te veel stoom in de oven. Dit is normaal.	Doe de deur goed dicht. Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model: Bake&Steam 4000 Combi Gyro
Referentie van het product: 02219
2100-2400 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje.

7. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



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

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

Naleving van de bovenstaande richtsnoeren zal bijdragen tot de bescherming van het milieu.

8. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1

- 1. Panel sterowania
- 2. Rożno
- 3. Uchwyt rożna
- 4. Grill
- 5. Płyta piekarnika
- 6. Pojemnik na wodę
- 7. Uchwyt
- 8. Drzwiczki
- 9. zasobnik wody
- 10. Pokrętko
- 11. Uszczelka drzwi

Legenda — Wyświetlane ikony

Rys. 2

Rys. 3.	Para
Rys. 4.	Grill
Rys. 5.	grill i para
Rys. 6.	Frytkownice dietetyczne
Rys. 7.	Menu
Rys. 8.	Rozmrażanie
Rys. 9.	Fermentowanie
Rys. 10.	Do czyszczenia.
Rys. 11.	pusty zbiornik
Rys. 12.	Rozgrzewanie
Rys. 13.	OK
Rys. 14.	Zabezpieczenie przed dziećmi

2. PRZED UŻYCIEM

- Ten piekarnik jest wyposażony w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij go z pudełka, zalecamy zachowanie oryginalnego pudełka i innych elementów opakowania w bezpiecznym miejscu. Pomogą one zapobiec uszkodzeniu piekarnika, jeśli będziesz musiał go transportować w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich przedmiotów.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone i są w dobrym stanie. Jeśli brakuje jakiegokolwiek części lub jest ona w złym stanie, należy natychmiast skontaktować się z oficjalnym serwisem pomocy technicznej Cecotec.
- Dokładnie wyczyść tacę i resztę akcesoria gorącą wodą, detergentem i nierysującą gąbką.
- Zachowaj minimalną odległość 110 mm między gniazdkiem elektrycznym a ścianą, meblami itp.
- Za pomocą wilgotnej szmatki wyczyść piekarnik z zewnątrz i wewnątrz, a następnie go wysusz.
- Postaw piekarnik na stabilnej i płaskiej powierzchni.

3. FUNKCJONOWANIE

Zespół tacy

Rys. 15.

Wewnątrz piekarnika znajdują się 4 poziomy umożliwiające umieszczenie blachy na żądanej wysokości. Podczas wkładania pamiętaj, aby zachować wystającą część i włożyć ją do końca. Wybierz wysokość tacy w zależności od rodzaju potrawy lub przepisu.

Panel sterowania

Rys. 16.

- 1. Włącz wyłącz
- 2. Ustawienia/Zabezpieczenie przed dziećmi
- 3. Start/ Pauza

Włączone

Po włączeniu urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i włączy się ekran, użyj selektora, aby wybrać żądany program. Następnie naciśnij ikonę Start/Pauza, aby potwierdzić. Jeśli żaden z przycisków nie zostanie użyty w ciągu 5 minut, ustawienia zostaną skasowane, a urządzenie ponownie przejdzie w tryb czuwania.

Pauza

Proces gotowania można zatrzymać, naciskając przycisk Start/Pauza lub bezpośrednio otwierając drzwi. Jeśli zostało wstrzymane za pomocą przełącznika Start/Pauza, naciśnij go

ponownie, aby kontynuować gotowanie. Jeśli zostało to zrobione przez otwarcie drzwi, po prostu zamknij je ponownie, a piekarnik będzie nadal działał automatycznie.

Ustawienie czasu i temperatury

Po ustawieniu żądanej funkcji lub programu, obróć pokrętkę, aby ustawić czas. Po ustawieniu czasu ponownie naciśnij wybierak, aby potwierdzić, powtórz proces, aby ustawić temperaturę. Następnie naciśnij wybierak, aby potwierdzić ustawienia i program się rozpocznie.

Ustawienia

Podczas gotowania możesz zmienić ustawienia czasu i temperatury.

Ikona ustawień/blokady przed dziećmi zaświeci się, gdy włączone są funkcje grilla, grilla i pary oraz frytkownica dietetyczna. Naciśnij ikonę Ustawienia/Blokada rodzicielska, ikona czasu i ikona Start/Pauza na selektorze zaczną migać. Obróć pokrętkę, aby ustawić temperaturę i godzinę, a następnie naciśnij pokrętkę Start/Pauza, aby potwierdzić. Podczas zapisywania ustawień kontrolka Start/Pauza będzie migać przez 5 sekund.

Po wybraniu funkcji Menu zaświeci się ikona Ustawienia/Blokada rodzicielska. Dostosuj czas w zależności od ilości jedzenia. Wybierz żądany przepis. Gdy ikona Ustawienia/Blokada rodzicielska zgaśnie, ustawiony czas zostanie zapisany i nie będzie można go zmienić.

Zabezpieczenie przed dziećmi

Rys. 14.

Gdy którykolwiek z trybów lub programów jest włączony, a ikona Ustawienia/Blokada rodzicielska jest włączona, naciśnij i przytrzymaj tę ikonę przez 3 sekundy, aby aktywować funkcję blokady rodzicielskiej. Zaświeci się ikona blokady rodzicielskiej. Naciśnij i przytrzymaj tę samą ikonę przez 3 sekundy, aby anulować funkcję.

Wyświetlacz

Para

Rys. 3.

- Wybierz funkcję Steam, aby gotować na parze.
- Wybierz ten tryb, ikona Steam i ikona Start/Pauza zaświecą się, domyślny czas i temperatura to 30 min i 100 °C. Naciśnij wybierak, aby potwierdzić i wejść do funkcji Ustawienia.
- Obróć pokrętkę, aby ustawić czas, od 1 minuty do 2 godzin. Naciśnij wybierak, aby potwierdzić. Przekręć przełącznik, aby ustawić temperaturę, 100°C lub 110°C. Po ustawieniu czasu i temperatury naciśnij przycisk Start/Pauza, aby rozpocząć. Wyświetlacz pokaże odliczanie.

Grill

Rys. 4.

- Aktywując tę funkcję, jednocześnie zostanie aktywowany górny i dolny opór. Ma poprzedni cykl podgrzewania, który jest aktywowany przed włożeniem żywności do piekarnika. Domyślny czas i temperatura to 30 min i 180 °C.
- Obróć pokrętkę, aby ustawić czas, od 1 minuty do 2 godzin. Naciśnij wybierak, aby potwierdzić. Przekręć przełącznik, aby ustawić temperaturę, od 100°C do 230°C. Po ustawieniu czasu i temperatury naciśnij przycisk Start/Pauza, aby rozpocząć.
- Po uruchomieniu zapali się ikona wstępnego nagrzewania, wskazując, że cykl wstępnego nagrzewania został aktywowany. Po podgrzaniu ikona wstępnego podgrzewania zgaśnie, a urządzenie wyda 10 sygnałów dźwiękowych, wskazując, że można teraz włożyć żywność. Urządzenie automatycznie rozpocznie pracę w funkcji Grill.

grill i para

Rys. 5.

- Ta funkcja łączy ogrzewanie trybu grilla z funkcją pary, dzięki czemu jedzenie jest jednocześnie dobrze ugotowane i soczyste. Domyślny czas i temperatura to 30 min i 180 °C.
- Obróć pokrętkę, aby ustawić czas, od 1 minuty do 2 godzin. Naciśnij wybierak, aby potwierdzić. Przekręć przełącznik, aby ustawić temperaturę, od 120°C do 230°C. Po ustawieniu czasu i temperatury naciśnij przycisk Start/Pauza, aby rozpocząć.

Frytkownice dietetyczne

Rys. 6.

- Gdy ten tryb jest włączony, aktywowany jest tylny opór piekarnika i żywność jest gotowana konwekcyjnie. Domyślny czas i temperatura to 30 min i 180 °C.
- Obróć pokrętkę, aby ustawić czas, od 1 minuty do 2 godzin. Naciśnij wybierak, aby potwierdzić. Przekręć przełącznik, aby ustawić temperaturę, od 100°C do 230°C. Po ustawieniu czasu i temperatury naciśnij przycisk Start/Pauza, aby rozpocząć.
- Po uruchomieniu zapali się ikona wstępnego nagrzewania, wskazując, że cykl wstępnego nagrzewania został aktywowany. Po podgrzaniu ikona wstępnego podgrzewania zgaśnie, a urządzenie wyda 10 sygnałów dźwiękowych, wskazując, że można teraz włożyć żywność. Urządzenie automatycznie uruchomi się jako frytkownica dietetyczna. Wyświetlacz pokaże odliczanie.

Menu

Rys. 7.

- Menu zawiera 31 przepisów.
- Po włączeniu tego trybu na wyświetlaczu pojawi się „F-01”. Obróć selektor, aby wybrać żądany przepis i naciśnij przycisk Start/Pauza, aby potwierdzić.

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

przepisy na menu

Kod	Rodzaj potrawy	Czas (minuty)	Temperatura (°C)	Waga żywności (g)
F-01	Gotowanie warzyw na parze	16	100° do	600
F-02	Ryż gotowany na parze	50	100° do	200
F-03	Ryba gotowana na parze	20	100° do	600
F-04	krewetki gotowane na parze	15	100° do	500
F-05	krab na parze	30	100° do	800
F-06	jajka na parze	18	100° do	300
F-07	kurczak na parze	30	100° do	800
F-08	papaja na parze	35	100° do	400
F-09	Grillowany kurczak	45	230	1000
F-10	Grillowany stek	13	230	600
F-11	pieczona jagnięcina	35	200	600
F-12	Grillowane Żeberka	20	210	500
F-13	Pieczony łosoś	22	210	400
F-14	pieczone udko z kurczaka	26	210	750
F-15	grillowane skrzydka z kurczaka	23	210	500

F-16	pieczone saury	20	220	600
F-17	Pieczony ziemniak	18	220	500
F-18	Pieczone Krewetki	15	180	400
F-19	Grillowane kielbasy	13	200	
F-20	grillowany boczek	11	200	
F-21	Pizza	22	180	
F-22	mała pizza	18	180	
F-23	Bagietka	16	180	
F-24	ciasto	50	150	
F-25	sernik jogurtowy	60	150	
F-26	Ciasto francuskie	32	180	
F-27	Ciastka	14	180	
F-28	ciasto jajeczne	22	180	
F-29	Opiekane migdały	10	140	
F-30	prażone suszone owoce	12	160	
F-31	Jogurt	480	45	

Ostrzeżenie:

Te dane są przybliżone i zależą od wielu czynników.

Rozmrażanie

Rys. 8.

W przypadku aktywacji funkcji rozmrażania, przekręć pokrętkę, aby ustawić czas od 5 minut do 2 godzin. Naciśnij wybierak, aby potwierdzić. Powtórz ten proces, aby ustawić temperaturę od 50°C do 60°C. Po ustawieniu czasu i temperatury naciśnij przycisk Start/Pauza, aby rozpocząć. Wyświetlacz pokaże odliczanie.

Fermentowanie

Rys. 9.

- Podczas aktywacji funkcji fermentacji ta sama ikona i ikona Start/Pauza będą migać. Domyślny czas i temperatura to 40 min i 40 °C.
- Przekręć przełącznik, aby ustawić czas, od 5 minut do 2 godzin. Naciśnij wybierak, aby potwierdzić. Przekręć przełącznik, aby ustawić temperaturę od 30°C do 50°C. Po ustawieniu czasu i temperatury naciśnij przycisk Start/Pauza, aby rozpocząć.

Do czyszczenia.

Rys. 10.

Podczas aktywacji funkcji czyszczenia ta sama ikona i ikona Start/Pauza będą migać. Naciśnięcie wybieraka, aby potwierdzić i wybrać tryb czyszczenia: "C-1" lub "C-2".

- C-1: Czyści kamień z generatora pary w 50 minut.
- C-2: Oczyszczyć wnętrze i zdezynfekuj urządzenie. 25 minut w 100°C.

Jak czyścić kamień w trybie C-1

- Gdy system grzewczy piekarnika parowego będzie używany przez 100 godzin, system ostrzeże o konieczności wyczyszczenia wagi. Funkcję odkamieniania można również aktywować automatycznie i ręcznie, kiedy tylko chcesz. Ikona czyszczenia zaświeci się, gdy funkcja jest aktywna.
- Mieszaninę do odkamieniania (woda i środek odkamieniający) należy przygotować w proporcji 1:8. Wymieszaj i wlej mieszaninę do zbiornika. Upewnij się, że mieszanina w zbiorniku nie znajduje się poniżej znaku MIN. ani nie przekracza MAX.
- 20 minut przed zakończeniem cyklu odkamieniania urządzenie przypomni o wyjęciu zbiornika na wodę, opróżnieniu środka do odkamieniania i napełnieniu go czystą wodą. Ikona czyszczenia zacznie migać, a urządzenie wyda sygnał dźwiękowy. Po przywróceniu repozytorium urządzenie będzie kontynuować cykl. Na 10 minut przed zakończeniem cyklu odkamieniania urządzenie przypomni o wyjęciu zbiornika na wodę i napełnieniu go czystą wodą. Po ponownym zainstalowaniu zbiornika urządzenie będzie kontynuować cykl. Po zakończeniu cyklu zaświeci się ikona czyszczenia.

ostrzeżenie o pustym zbiorniku

Rys. 11.

Gdy w zbiorniku skończy się woda, urządzenie przestanie działać, wyda 10 sygnałów dźwiękowych, a na ekranie zacznie migać ikona Zbiornik pusty. Po uzupełnieniu zbiornika na wodę urządzenie ponownie zacznie działać.

Ostrzeżenie

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

Podgrzewanie

Rys. 12.

Ikona nagrzewania zaświeci się, gdy proces nagrzewania zostanie uruchomiony w dowolnym z wyżej wymienionych trybów lub funkcji i zgaśnie, gdy piekarnik osiągnie optymalną temperaturę.

OK

Rys. 13.

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

Ostrzeżenie

Oświetlenie wnętrza włączy się na 3 minuty po uruchomieniu piekarnika, otwarciu drzwi lub przekręceniu pokrętła.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

Czyszczenie z zewnątrz i czyszczenie drzwiczek

- Nie używaj metalowych przyborów ani produktów ściernych do czyszczenia kosza i półki. Do czyszczenia powierzchni produktu używaj miękkiej, wilgotnej szmatki.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach.
- Nie używaj gąbek, detergentów w proszku ani żrących środków czyszczących do czyszczenia produktu.
- Powierzchnię produktu wyczyść wilgotną gąbką. Możesz użyć nieściernego detergentu w płynie lub łagodnego roztworu w sprayu, aby zapobiec tworzeniu się plam. Środek czyszczący nakładać na gąbkę, a nie bezpośrednio na powierzchnię urządzenia.
- Aby wyczyścić szklane drzwi, użyj środka do czyszczenia szkła lub łagodnego detergentu i wilgotnej gąbki lub miękkiej szmatki z tworzywa sztucznego. Nie używaj produktów ściernych ani metalowych myjek do szorowania, mogą one zarysować powierzchnię urządzenia.
- Panel sterowania należy czyścić miękką, lekko wilgotną ściereczką. Środek czyszczący nanieść na szmatkę, nie nakładać go bezpośrednio na wyświetlacz LED. Czyszcząc panel kontroli gąbką lub produktami ściernymi, mogłoby dojść do zarysowania.

Czyszczenie wnętrza

Aby wyczyścić rozpryski, które mogą wystąpić podczas gotowania, użyj miękkiej, wilgotnej

gąbki do czyszczenia ścian. Możesz użyć nieściernego detergentu w płynie lub łagodnego roztworu w sprayu, aby zapobiec tworzeniu się plam. Środek czyszczący nakładać na gąbkę, a nie bezpośrednio do wnętrza.

Ostrzeżenie

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

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Błąd	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
E01	Awaria tylnego czujnika temperatury	Wyłącz piekarnik, otwórz drzwi i pozwól mu ostygnąć przez 10 minut. Jeśli problem nie ustąpi, skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
E02	Zwarcie czujnika temperatury z tyłu	Wyłącz piekarnik, otwórz drzwi i pozwól mu ostygnąć przez 10 minut. Jeśli problem nie ustąpi, skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
E03	Awaria górnego czujnika temperatury	Wyłącz piekarnik, otwórz drzwi i pozwól mu ostygnąć przez 10 minut. Jeśli problem nie ustąpi, skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
E04	Zwarcie górnego czujnika temperatury	Wyłącz piekarnik, otwórz drzwi i pozwól mu ostygnąć przez 10 minut. Jeśli problem nie ustąpi, skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

E05	Awaria górnego czujnika parownika	Skontaktuj się z Serwisem Technicznym Cecotec.
E06	Zwarcie górnego czujnika parownika	Skontaktuj się z Serwisem Technicznym Cecotec.
Ekran się nie włącza.	Urządzenie nie jest prawidłowo podłączone do gniazdka elektrycznego.	Odtłącz i podłącz ponownie.
Nie działa oświetlenie wewnętrzne.	Żarówka jest uszkodzona. Zły kontakt.	Zmień żarówkę. Skontaktuj się z serwisem technicznym Cecotec.
Wentylator nie działa.	Zły kontakt. Wentylator jest uszkodzony.	Skontaktuj się z serwisem technicznym Cecotec.
Przyciski nie reagują.	Płytki PCB jest uszkodzona. Ekran jest uszkodzony.	Skontaktuj się z serwisem technicznym Cecotec.
Nie wydobywa się para	Rura wodna jest zablokowana. Urządzenie jest uszkodzone. System dopływu wody jest uszkodzony.	Skontaktuj się z serwisem technicznym Cecotec.
Urządzenie nie działa	Drzwi nie są zamknięte. Uszkodzony styk drzwiowy lub uszczelka.	Zamknij prawidłowo drzwi. Upewnij się, że zbiornik jest pełny i prawidłowo zainstalowany. Skontaktuj się z serwisem technicznym Cecotec.
Para wydostaje się z drzwi piekarnika.	Drzwi nie są zamknięte. Uszkodzony styk drzwiowy lub uszczelka. Wewnątrz piekarnika nagromadziło się zbyt dużo pary. To normalne.	Zamknij prawidłowo drzwi. Skontaktuj się z serwisem technicznym Cecotec.

6. DANE TECHNICZNE

Model: Bake&Steam 4000 Combi Gyro

Referencja produktu: 02219

2100-2400 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Zaprojektowano w Hiszpanii | Wyprodukowano w Chinach

7. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

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

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

8. GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

Cecotec odpowie użytkownikowi lub konsumentowi końcowemu za wszelkie niezgodności występujące w momencie dostawy produktu na warunkach i terminach określonych w obowiązujących przepisach.

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

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

9. COPYRIGHT

Prawa własności intelektualnej do tekstów tego podręcznika należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być w całości ani w części reprodukowana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przekazywana lub rozpowszechniana w jakikolwiek sposób (elektroniczny, mechaniczny, fotokopiowanie, nagrywanie lub podobne) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, SL

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

- Obr. 1
- 1. Kontrolní panel
 - 2. Otočný gril
 - 3. Držák opékače
 - 4. Gril
 - 5. Podložka na pečení
 - 6. Nádoba na vodu
 - 7. Rukojeť
 - 8. Dvířka
 - 9. Podložka na vodu
 - 10. Selektor
 - 11. Těsnění dvířek

Legenda – Ikony na dvířkách

Obr. 2

Obr. 3.	Pára
Obr. 4.	Gril
Obr. 5.	Gril a pára
Obr. 6.	Dietní fritéza
Obr. 7.	Program
Obr. 8.	Rozmrazit
Obr. 9.	Fermentování
Obr. 10.	Při čištění.
Obr. 11.	Prázdná nádoba
Obr. 12.	Předežhátí
Obr. 13.	OK
Obr. 14.	Dětská pojistka

2. PŘED POUŽITÍM

- Tato trouba má obal navržený tak, aby ji chránil při přepravě. Vymějte jej z krabice, původní krabici a další obaly doporučujeme uschovat na bezpečném místě. Pomohou zabránit poškození trouby, pokud ji budete muset v budoucnu převážet. Pokud chcete obaly vyhodit, ujistěte se, že se jich zbavíte správným způsobem.
- Ujistěte se, že všechny díly a součásti jsou zahrnuty a v dobrém stavu. Pokud některý z nich chybí nebo není v dobrém stavu, neprodleně kontaktujte oficiální technický servis Cecotec.
- Zásobník a ostatní příslušenství důkladně vyčistěte horkou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbou.
- Mezi zásuvkou a stěnou, nábytkem apod. dodržujte minimální vzdálenost 110 mm.
- Vlhkým hadříkem vyčistěte vnější i vnitřní část trouby a vytřete ji do sucha.
- Postavte troubu na stabilní rovný povrch.

3. FUNGOVÁNÍ

Montáž podložky

Obr. 15.

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. 16.

1. Zapnutí/vypnutí
2. Nastavení/Funkce blokování před dětmi.
3. Zapnutí/přerušení

Zapnutí/ Vypnutí

Po zapnutí zařízení zapípá a zapne se obrazovka, pomocí voliče vyberte požadovaný program. Poté potvrďte stisknutím ikony Zapnutí/přerušení.

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

Přerušení

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

Po nastavení požadované funkce nebo programu otočte ovladačem pro nastavení času. Jakmile je čas nastaven, znovu stiskněte volič pro potvrzení, opakujte proces znovu pro nastavení teploty. Poté stiskněte volič pro potvrzení nastavení a program se spustí.

Nastavení

Během vaření můžete změnit nastavení času a teploty.

Ikona Nastavení/Dětský zámek se rozsvítí, když jsou aktivní funkce Gril, Gril a pára a Dietní fritéza. Stiskněte ikonu Nastavení/Dětský zámek, ikona času a ikona Start/Pauza na voliči začnou 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 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 nepřijde změnit.

Dětská pojistka

Obr. 14.

Když je aktivován některý z režimů nebo programů a svítí ikona Nastavení/Dětský zámek, stiskněte a podržte tuto ikonu po dobu 3 sekund, abyste aktivovali funkci Dětský zámek. Ikona dětské pojistky se rozsvítí. Držte stisknutou stejnou ikonu po dobu 3 vteřin pro zrušení této funkce.

Obrazovka

Pára

Obr. 3.

- Zvole funkci páry pro přípravu potravin v páře.
- Vyberte tento režim, rozsvítí se ikona páry a ikona Start/Pauza, výchozí čas a teplota jsou 30 minut a 100 °C. 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, 100 °C nebo 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 zaone horní a spodní odpor najednou. Má přednastavenou funkce 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 přehřívání rozsvítí a oznámí tak, že se cyklus přehřívání je spuštěn. Jakmile se trouba přehřeje, ikona se vypne a přístroj 10x zapípá oznámí, že je možné vložit potraviny. Přístroj začne fungovat automaticky fungovat s funkcí grilu.

Gril a pára

Obr. 5.

- Tato funkce kombinuje ohřev režimu grilu s funkcí páry, díky čemuž je jídlo dobře propečené a zároveň 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 přehřívání rozsvítí a oznámí tak, že se cyklus přehřívání je spuštěn. Jakmile se trouba přehřeje, ikona se vypne a přístroj 10x zapípá 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.
- Při aktivaci tohoto režimu se na displeji zobrazí „F-01“. Otočením voliče vyberte požadovaný recept a potvrďte stisknutím voliče Zapnutí/přerušení.

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.

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	Bageta	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

Rozmrazit

Obr. 8.

Při aktivaci funkce rozmrazování nastavte otáčením voliče čas od 5 minut do 2 hodin. Stiskněte selektor pro potvrzení nastavení. Opakujte proces pro nastavení teploty od 50 °C do 60 °C. Jakmile máte nastavený čas a teplotu, stiskněte selektor zapnutí/vypnutí pro zapnutí. Obrazovka zobrazí odečet času.

Fermentovat

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 zenerátoru 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 nuno 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.

Když v nádrži dojde voda, zařízení přestane fungovat, 10krát pípne a na obrazovce bude blikat ikona Prázdná nádrž. Jakmile naplníte nádobu vodou, přístroj začne znovu fungovat.

Upozornění

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

Přehřívání

Obr. 12.

Ikona přehřívání se rozsvítí během doby, kdy bude aktivovaná funkce přehřívání 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 otevrou dvířka nebo když otočíte selektorem.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

Čištění vnější strany a dveří

- K čištění vnějšího povrchu přístroje nepoužívejte kovové náčiní ani abrazivní prostředky. Použijte jemný vlhký hadřík pro čištění venkovní části přístroje.
- Nikdy ho neponořujte do vody ani do jiných tekutin.
- Nepoužívejte houby, prášky nebo abrazivní čisticí prostředky na čištění tohoto přístroje.
- K čištění povrchu výrobku použijte vlhkou houbu. Můžete použít neabrazivní tekutý čisticí prostředek nebo jemný sprejový roztok, aby se zabránilo hromadění skvrn. Aplikujte čisticí prostředek na houbu a ne přímo na povrch zařízení.
- K čištění skleněných dvírek použijte čisticí prostředek na sklo nebo jemný čisticí prostředek a vlhkou houbu nebo drátěnku z měkkého plastu. Nepoužívejte abrazivní prostředky ani kovové drátěnky, které by mohly poškrábat povrch zařízení.
- Ovládací panel čistěte měkkým vlhkým hadříkem. Čisticí prostředek naneste na hadřík, nepoužívejte jej přímo na ovládací panel. Při čištění ovládacího panelu drátěnkou nebo abrazivními prostředky může dojít k jeho poškrábání.

Vnitřní čištění

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

Upozornění

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

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Chyba	Možné příčiny	Řešení
E01	Chyba zadního senzoru teploty	vypněte troubu, otevřete dvířka a nechejte vychladout 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 vychladout 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 vychladout 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 vychladout 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 zablokována. Přístroj je poškozen. Systém vsupu vzduchu je poškozen.	Kontaktujte Asistenční technický servis Cecotec.
Přístroj nefunguje	Dvířka nejsou správně zavřená. 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 zavřená. 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 ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že podle platných předpisů musí být výrobek a/ nebo baterie likvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti tohoto výrobku byste měli baterie/akumulátory vyjmout a odnést na sběrné místo určené místními úřady.
Podrobné informace o tom, jak správně likvidovat elektrická a elektronická zařízení a/nebo baterie, by měli spotřebitelé získat od místních úřadů.
Dodržování výše uvedených pokynů přispěje k ochraně životního prostředí.

8. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Společnost Cecotec odpovídá konečnému uživateli nebo spotřebiteli za jakýkoli nesoulad, který existuje v době dodání výrobku za podmínek a ve lhůtách stanovených platnými předpisy. Doporučuje se, aby opravy prováděl kvalifikovaný personál.
Pokud zjistíte problém s výrobkem nebo máte jakékoli dotazy, obraťte se na oficiální technickou podporu společnosti Cecotec na čísle +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

Práva duševního vlastnictví k textům v této příručce patří společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Všechna práva jsou vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být vcelku ani po částech reprodukován, ukládán do vyhledávacího systému, přenášen nebo šířen jakýmkoli způsobem (elektronicky, mechanicky, fotokopírováním, nahráváním nebo podobně) bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

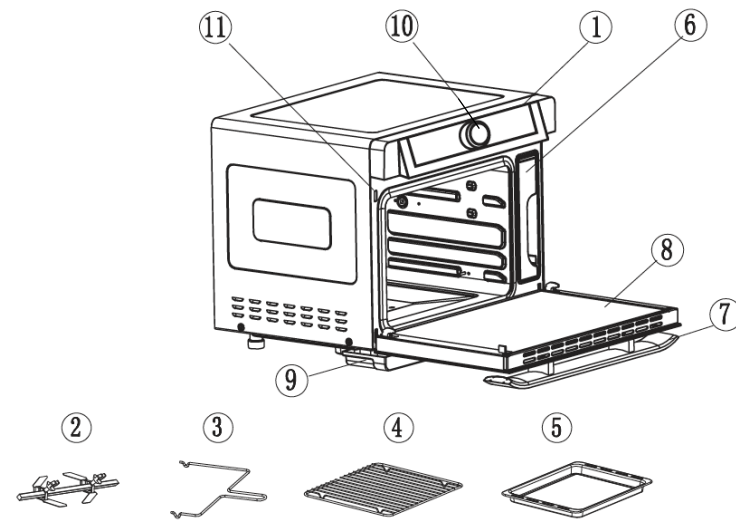


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 1

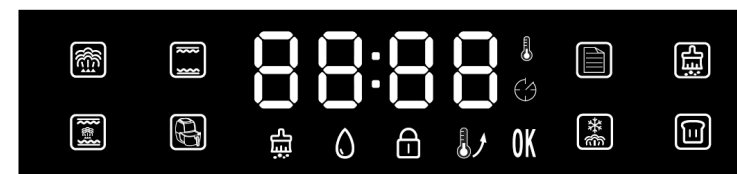


Fig. / Img. / Rys. / Obr.2



Fig. / Img. / Rys. / Obr.3



Fig. / Img. / Rys. / Obr.4



Fig. / Img. / Rys. / Obr.5



Fig. / Img. / Rys. / Obr.6



Fig. / Img. / Rys. / Obr.7



Fig. / Img. / Rys. / Obr.8



Fig. / Img. / Rys. / Obr.9



Fig. / Img. / Rys. / Obr.10



Fig. / Img. / Rys. / Obr.11



Fig. / Img. / Rys. / Obr.12

OK

Fig. / Img. / Rys. / Obr.13



Fig. / Img. / Rys. / Obr.14

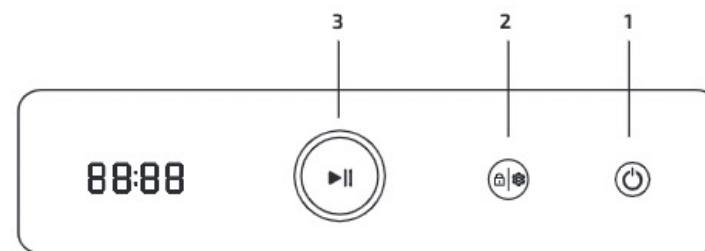


Fig. / Img. / Rys. / Obr.16

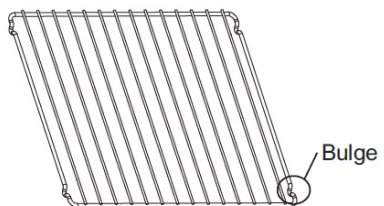
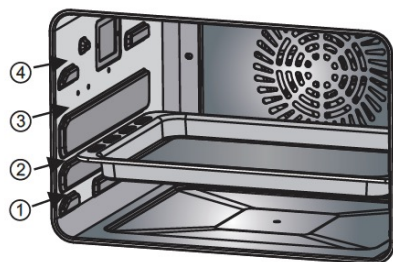


Fig. / Img. / Rys. / Obr.15

www.cecotec.es

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

EA02220516