

cecotec

BAKE&TOAST 3090 WHITE GYRO

BAKE&TOAST 3090 BLACK GYRO

Horno / Mini Oven



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

Instrucciones de seguridad	5
Safety instructions	7
Instructions de sécurité	9
Sicherheitshinweise	11
Istruzioni di sicurezza	14
Instruções de segurança	16
Veiligheidsinstructies	19
Instrukcje bezpieczeństwa	21
Bezpečnostní pokyny	23

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	26
2. Antes de usar	26
3. Funcionamiento	27
4. Limpieza y mantenimiento	31
5. Especificaciones técnicas	31
6. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	31
7. Garantía y SAT	31
8. Copyright	32

INDEX

1. Parts and components	33
2. Before use	33
3. Operation	34
4. Cleaning and maintenance	37
5. Technical specifications	38
6. Disposal of old electrical and electronic appliances	38
7. Technical support and warranty	38
8. Copyright	38

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	39
2. Avant utilisation	39
3. Fonctionnement	40
4. Nettoyage et entretien	44
5. Spécifications techniques	44
6. Recyclage des équipements électriques et électroniques	44
7. Garantie et SAV	44
8. Copyright	45

INHALT

1. Teile und Komponenten	46
2. Vor dem Gebrauch	46
3. Bedienung	47
4. Reinigung und Wartung	51
5. Technische Spezifikationen	51
6. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	51
7. Garantie und Kundendienst	52
8. Copyright	52

INDICE

1. Parti e componenti	53
2. Prima dell'uso	53
3. Funzionamento	54
4. Pulizia e manutenzione	58
5. Specifiche tecniche	58
6. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	58
7. Garanzia e supporto tecnico	58
8. Copyright	59

ÍNDICE

1. Peças e componentes	60
2. Antes de usar	60
3. Funcionamento	61
4. Limpeza e manutenção	65
5. Especificações técnicas	65
6. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	65
7. Garantia e SAT	65
8. Copyright	66

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	67
2. Vóór u het apparaat gebruikt	67
3. Werking	68
4. Schoonmaak en onderhoud	72
5. Technische specificaties	72
6. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	72
7. Garantie en technische ondersteuning	72
8. Copyright	73

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	74
2. Przed użyciem	74
3. Funkcjonowanie	75
4. Czyszczenie i konserwacja	79
5. Specyfikacja techniczna	79
6. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	79
7. Gwarancja i Serwis pomocy technicznej	79
8. Copyright	80

OBSAH

1. Části a složení	81
2. Před použitím	81
3. Fungování	82
4. Čištění a údržba	85
5. Technické specifikace	86
6. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	86
7. Záruka a technický servis	86
8. Copyright	86

NOTA

03814 - BAKE&TOAST 3090 WHITE GYRO

03819 - BAKE&TOAST 3090 BLACK GYRO

ES • La codificación de este manual es genérica y se aplica a todas las variantes de códigos del aparato.

EN • The coding in this manual is generic and applies to all code variants of the appliance.

FR • Le codage figurant dans ce manuel est générique et s'applique à toutes les variantes de code de l'appareil.

DE • Die Codierung in dieser Bedienungsanleitung ist allgemein und gilt für alle Codevarianten des Geräts.

IT • La codifica riportata nel presente manuale è generica e si applica a tutte le varianti di codici dell'apparecchio.

PT • A codificação apresentada neste manual é genérica e aplica-se a todas as variantes de código do aparelho.

NL • De codering in deze handleiding is algemeen en geldt voor alle codevarianten van het apparaat.

PL • Kody podane w niniejszej instrukcji są ogólne i mają zastosowanie do wszystkich wariantów kodowych urządzenia.

CZ • Kódování obsažené v tomto návodu je generické a platí pro všechny kódové varianty spotřebiče.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

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

- La limpieza y el mantenimiento del producto deben de realizarse de acuerdo con este manual de instrucciones, para asegurar el correcto funcionamiento del mismo. Apague y desenchufe el producto antes de moverlo o limpiarlo.
- No se acepta ninguna responsabilidad sobre daños o lesiones personales que tengan como origen un uso inadecuado del producto o el incumplimiento de este manual.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- All safety instructions must be closely followed when using the appliance.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Keep this appliance and its power cable out of reach of children under the age of 8.
-  This symbol means: CAUTION: hot surface. Accessible surfaces may reach high temperatures when the appliance is in operation.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Make sure that the mains voltage matches the voltage stated on the rating label of the appliance and that the wall outlet is earthed.

- Do not immerse the cable, plug, or any non-removable part of the appliance in water or any other liquid. Do not expose the electrical connections to water. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Unplug the appliance from the main power supply when not in use.
- Warning: Never immerse the appliance in water. Do not touch the water!
- Check the power cable regularly for visible damage. There are no user-serviceable parts inside the appliance. If the cable is damaged, it must be replaced by the official Cecotec Technical Support Service in order to avoid any type of danger.
- WARNING: do not operate the appliance if its cable, plug, or body show visible damage, do not work properly, or have been dropped.
- Do not twist, bend, pull, or damage the power cable. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow the cable to touch hot surfaces. Do not let the cable hang over the edge of the working surface or worktop.
- Turn off and unplug the appliance from the mains supply when not in use and before cleaning it. Pull from the plug, not the cable, to disconnect it from the outlet.
- Supervise children to prevent them from playing with the appliance. Close supervision is necessary when the appliance is being used by or near children.
- Place the appliance on a dry, stable, flat, heat-resistant surface.
- Do not cover the appliance while in use.
- Do not leave the appliance unattended while in use. Unplug it from the power supply when you finish using it and before leaving the room.

- Do not try to repair the appliance by yourself. Contact the official Cecotec Technical Support Service.
- To ensure the correct operation of the appliance, cleaning and maintenance tasks must be carried out according to this instruction manual. Turn off and unplug the appliance before moving and cleaning it.
- No liability is accepted for any eventual damage or personal injuries derived from misuse or non-compliance with this instruction manual.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- Veuillez suivre ces instructions de sécurité très attentivement lorsque vous utilisez l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances s'ils sont surveillés et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'ils ont bien compris les risques qu'il implique. Empêchez les enfants de jouer avec le produit. Le nettoyage et l'entretien du produit ne peuvent pas être menés à terme par les enfants.
- Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
-  Ce symbole signifie: attention, surface chaude. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.

- Assurez-vous que le voltage du réseau coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification de l'appareil et que la prise possède une connexion à terre.
- Ne submergez ni le câble, ni la prise ni aucune autre partie fixe du produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide. N'exposez pas les connexions électriques à l'eau. Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la prise ou d'allumer l'appareil.
- Débranchez le produit de la prise de courant s'il n'est pas en fonctionnement.
- Avertissement: si le produit tombe accidentellement dans l'eau, débranchez-le immédiatement. Ne touchez pas l'eau !
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. Il n'y a aucune pièce à l'intérieur de l'appareil que l'utilisateur puisse réparer. 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.
- Avertissement : n'utilisez pas le produit si le câble, la prise ou la structure en général ne fonctionnent pas correctement, ont souffert une chute ou ont été abîmés.
- Ne tordez pas, ne pliez pas, n'étirez pas et n'abîmez pas le câble d'alimentation. Protégez-le des bords pointus et des sources de chaleur. Ne laissez pas le câble toucher des surfaces chaudes. ni dépasser de la surface de travail ou du plan de travail.
- Éteignez et débranchez l'appareil de la source d'alimentation lorsque vous avez fini de l'utiliser et avant de le nettoyer. Tirez sur la fiche pour le débrancher ; ne tirez pas sur le câble.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit. Une surveillance stricte est nécessaire si le produit est utilisé par ou à côté d'enfants.

- Placez le produit sur une surface sèche, stable et plate, résistante à la chaleur.
- Ne recouvrez pas le produit avec des objets lorsqu'il soit en fonctionnement.
- Ne laissez pas le produit sans surveillance s'il est en fonctionnement. Débranchez le produit de la source d'alimentation lorsque vous terminez de l'utiliser ou lorsque vous quittez la pièce.
- N'essayez pas de réparer le produit vous-même. Contactez le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
- Le nettoyage et l'entretien du produit doivent être réalisés en accord avec ce manuel pour assurer le correct fonctionnement du produit. Éteignez et débranchez l'appareil avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- Nous n'acceptons aucune responsabilité pour tout type de dommage résultant d'une utilisation incorrecte du produit ou du non-respect de ce manuel.

SICHERHEITSHINWEISE

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

- Befolgen Sie diese Sicherheitshinweise sorgfältig, wenn Sie das Produkt verwenden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

- Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Timers oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung, mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt und dass die Steckdose geerdet ist.
- Tauchen Sie das Kabel, Netzstecker oder andere Teile nicht ins Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Tauchen Sie elektrische Verbindungen nicht in Wasser. Stellen Sie sicher, dass Sie Ihre Hände völlig trocknen sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Hinweis: Falls das Produkt versehentlich ins Wasser fällt, ziehen Sie es sofort aus der Steckdose. Behrühren Sie nicht das Wasser!
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Im Inneren des Geräts gibt es keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um jegliche Art von Gefahr zu vermeiden.
- Hinweis: Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn das Kabel, den Stecker oder das Gehäuse sichtbaren Schaden

aufweisen, nicht korrekt funktionieren oder runter gefallen sind.

- Der Stromkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie es von scharfen Kanten und Wärmequellen. Lassen Sie niemals den Kabel mit wärmen Oberflächen in Kontakt kommen. Lassen Sie das Kabel niemals über der Arbeitsfläche stehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen es von der Stromversorgung, wenn Sie das Gerät nicht verwenden und bevor Sie es reinigen möchten. Ziehen Sie von dem Stecker, nicht von dem Kabel.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen. Eine besondere genaue und konsequente Beaufsichtigung ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird.
- 4. Stellen Sie den Grill auf einer trocknen, stabilen, flachen und hitzebeständigen Fläche.
- Bedecken Sie das Produkt nicht, während es in Betrieb ist.
- Lassen Sie das Produkt niemals beim Verwenden ohne Aufsicht. Ziehen Sie das Gerät aus der Steckdose, wenn Sie bei Nutzung fertig sind oder wenn Sie den Raum verlassen.
- Versuchen Sie auf keinem Fall das Produkt selbst zu reparieren. Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.
- Reinigung und Wartung sollte gemäß dieses Bedienungsanleitung durchgeführt werden, um den korrekten Betrieb des Gerätes zu gewährleisten. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie es reinigen oder bewegen.
- Es wird keine Haftung für Schäden oder Personenschäden übernommen, die durch Missbrauch des Geräts oder durch Nichteinhaltung dieses Handbuchs entstehen.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

- Seguire attentamente queste istruzioni di sicurezza quando si usa l'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.
-  Questo simbolo significa: precauzione, superficie calda. Le superfici accessibili dell'apparecchio possono riscaldarsi molto durante il funzionamento.
- Questo apparecchio non è destinato ad essere azionato per mezzo di un timer esterno o di un sistema di controllo remoto separato.
- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione dell'apparecchio e che la presa elettrica sia dotata di messa a terra.
- Non sommergere il cavo, la spina o qualsiasi altra parte fissa dell'apparecchio in acqua o all'interno di qualsiasi altro liquido. Non esporre le parti elettriche all'acqua. Assicurarsi di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la spina o di accendere l'apparecchio.
- Scollegare l'apparecchio dalla fonte di alimentazione quando non si sta usando.

- Avvertenza: se l'apparecchio dovesse cadere accidentalmente in acqua, scollegarlo immediatamente. Non toccare l'acqua.
- Osservare accuratamente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Nessuna delle parti che compongono l'apparecchio può essere riparata per conto proprio. Se il cavo presenta danni, dovrà essere riparato dal Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per evitare qualsiasi tipo di rischio.
- Avvertenza: non usare l'apparecchio se il cavo, la spina o la struttura presenta danni o se non funziona correttamente, è caduto o è stato danneggiato.
- Non torcere, piegare, allungare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e fonti di calore. Non permettere che il cavo tocchi superfici calde. Non lasciare che il cavo sporga oltre il bordo della superficie o piano di lavoro.
- Spegner e scollegare l'apparecchio dalla fonte di alimentazione quando non in uso e prima di pulirlo. Tirare la spina per scollegare l'apparecchio, non tirare il cavo.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio. È necessario supervisionare rigidamente nel caso in cui l'apparecchio venga utilizzato da o vicino a bambini.
- Collocare l'apparecchio su di una superficie asciutta, stabile, piatta e resistente al calore.
- Non coprire l'apparecchio con oggetti mentre è in funzione.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in uso. Scollegarlo dalla fonte di alimentazione quando non si sta usando o quando si abbandona la stanza.
- Non cercare di riparare l'apparecchio per conto proprio. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

- La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio devono essere effettuate secondo quanto indicato in questo manuale di istruzioni per garantirne il corretto funzionamento. Spegner e scollegare l'apparecchio prima di muoverlo o pulirlo.
- Cecotec non si farà responsabile di danni o lesioni derivanti da un uso improprio dell'apparecchio o inosservanze di questo manuale.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Siga atentamente estas instruções de segurança quando usar o aparelho.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreendem os perigos envolvidos. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças de idade inferior a 8 anos.
-  Este símbolo significa: Atenção, superfície quente. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver em funcionamento.
- Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.

- Certifique-se de que a tensão de rede coincida com a tensão especificada na etiqueta de classificação do aparelho e de que a tomada tenha ligação à terra.
- Não submerja o cabo, a ficha ou qualquer outra parte elétrica do aparelho na água ou qualquer outro líquido nem as exponha à água. Não exponha as conexões elétricas à água. Certifique-se de ter mãos completamente secas antes de tocar a tomada ou ligar o aparelho.
- Desconecte o produto da corrente quando não estiver a ser usado.
- Advertência: se o produto cair acidentalmente na água, desligue imediatamente da corrente. Não toque a água!
- Inspeção o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Não há nenhum tipo de peça no interior do aparelho que o utilizador possa reparar. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica da Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Advertência: não utilize o produto se o cabo, a tomada ou a estrutura apresentam danos, não funcionam corretamente ou sofreram alguma queda.
- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque em superfícies quentes. Não deixe o cabo sobressair sobre a borda da superfície de trabalho ou da bancada.
- Desligue e desconecte o aparelho da corrente elétrica quando não estiver a ser usado e antes de o limpar. Puxe da ficha para o desconectar, não puxe pelo cabo.
- Supervisione as crianças para não brincarem com o aparelho. É necessário dar supervisão estrita se o produto estiver a ser usado perto ou por crianças.
- Situe o produto numa superfície seca, estável, plana e resistente ao calor.

- Não cobre o produto com nenhum objeto enquanto estiver em funcionamento.
- Não deixe o aparelho sem supervisão enquanto estiver em uso. Desligue da corrente elétrica quando acabar de o usar ou quando abandonar a zona onde o estiver a usar.
- Não tente reparar o aparelho por si mesmo. Deve entrar em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
- As tarefas de limpeza e manutenção do produto devem ser feitas de acordo com este manual para garantir o bom funcionamento do dispositivo. Desligue e desconecte o aparelho antes de o mover ou limpar.
- O fabricante não aceitará nenhuma responsabilidade sobre danos ou lesões pessoais que tenham como origem um uso inadequado do produto ou o incumprimento deste manual.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

- Volg aandachtig de voorschriften wanneer u dit toestel gebruikt.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Houd het apparaat en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
-  Dit symbool betekent: LET OP: heet oppervlak. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het apparaat in werking is.
- Dit toestel is niet bedoeld om te worden bediend door middel van externe timers of aparte afstandsbedieningen.
- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning vermeld op het classificatielabel van het apparaat en dat het stopcontact geaard is.
- Dompel niet de kabel, stekker of vaste onderdelen van het product in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water. Zorg dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het apparaat inschakelt.
- Haal de stekker van het product uit het stopcontact als het niet in gebruik is.

- **WAARSCHUWING:** trek onmiddellijk de stekker uit als het toestel per ongeluk in het water valt. Raak het water niet aan!
- Inspecteer de kabel regelmatig op zichtbare schade. Er zijn geen onderdelen die door de gebruiker kunnen worden gerepareerd. Als de kabel beschadigd is moet deze gerepareerd worden door de technische dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- Waarschuwing: gebruik het toestel niet als de kabel, de stekker of de behuizing beschadigd zijn, niet correct werken of als ze gevallen zijn.
- 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.
- Schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact als u het niet gebruikt of voordat u het schoonmaakt. Trek aan de stekker om hem te verwijderen uit het stopcontact en niet aan de kabel.
- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen. Strikt toezicht is noodzakelijk als het toestel gebruikt wordt door of in de buurt van kinderen.
- Plaats het product op een droog, stabiel, vlak en hittebestendig oppervlak.
- Bedek het product niet met voorwerpen terwijl het in gebruik is.
- Laat het toestel niet onbeheerd achter terwijl het aan het werken is. Trek de stekker uit het stopcontact als u klaar bent met het toestel te gebruiken of als u de kamer verlaat.
- Probeer het toestel niet zelf te repareren. Neem contact op met de officiële Technische Ondersteuningsservice van Cecotec.

- Het schoonmaken en het onderhoud van het product moet uitgevoerd worden zoals beschreven in deze instructiehandleiding, om te verzekeren dat het product correct functioneert. Schakel het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het verplaatst of schoonmaakt.
- Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor schade of persoonlijk letsel als gevolg van onjuist gebruik van het product of niet-naleving van deze handleiding.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

- Podczas korzystania z produktu należy dokładnie przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są one pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia. i rozumieją związane z tym niebezpieczeństwa. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą bez nadzoru czyścić i konserwować urządzenia.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
-  Ten symbol oznacza: Uwaga, gorąca powierzchnia. Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą

zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnych systemów zdalnego sterowania.

- Upewnij się, że napięcie sieciowe jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej produktu oraz że wtyczka jest uziemiona.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej części produktu w wodzie lub innej cieczy ani nie wystawiaj połączeń elektrycznych na działanie wody. Nie wystawiaj połączeń elektrycznych na działanie wody. Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem produktu upewnij się, że twoje ręce są całkowicie suche.
- Odłącz produkt od głównego gniazda zasilania, gdy nie jest używany.
- Ostrzeżenie: Jeśli produkt przypadkowo wpadnie do wody, natychmiast odłącz go od sieci. Nie dotykaj wody!
- Regularnie należy sprawdzać kabel zasilający pod względem widocznych uszkodzeń. Wewnątrz urządzenia nie ma części, którą użytkownik może naprawić. Jeśli kabel jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny Serwis Pomocy Technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju niebezpieczeństw.
- Ostrzeżenie: Nie używaj produktu, jeśli kabel, wtyczka lub rama są uszkodzone, działają nieprawidłowo lub zostały upuszczone.
- Nie zginaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkadzaj przewodu zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól aby kabel zbliżył się do krawędzi powierzchni roboczej lub blatu.
- Wyłączyć i odłączyć produkt od źródła zasilania, gdy nie jest używany i przed czyszczeniem. Pociągnij za wtyczkę, aby ją odłączyć, nie ciągnij za kabel.

- Nadzoruj děti, aby upewnit se, že ne bawí se produktem. Konieczny jest ścisły nadzór, jeśli produkt jest używany przez dzieci lub w ich pobliżu.
- Produkt należy umieścić na suchej, stabilnej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Nie przykrywaj produktu žádnym předmítem podczas pracy.
- Nie pozostawiaj produktu bez doglądania podczas użytku. Po zakończeniu używania lub po wyjściu z pokoju odłącz go od źródła zasilania.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać produktu. Skontaktuj się z oficjalnym serwisem pomocy technicznej Cecotec.
- Czyszczenie i konserwację produktu należy przeprowadzać zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi, aby zapewnić prawidłowe działanie. Wyłącz i odłącz produkt przed przenoszeniem lub czyszczeniem.
- Firma nie ponosi odpowiedzialności za obrażenia ciała lub szkody wynikające z niewłaściwego użytkowania produktu lub nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím přístroje si pozorně přečtete následující bezpečnostní pokyny. Uchovejte tento návod pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.

- Při používání přístroje pečlivě postupujte podle těchto bezpečnostních předpisů.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím.

Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu, kterou má provádět uživatel, nesmí provádět děti bez dozoru.

- Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.



- Tento symbol znamená: Pozor, horký povrch. Když je spotřebič v provozu, přední kontrolka svítí.
- Tento spotřebič není určen k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Ujistěte se, že napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku produktu a že zástrčka je uzemněná.
- Nedávejte kabel, zástrčku nebo jinou část přístroje do vody ani jiné tekutiny. Nevystavujte elektrické spoje vodě. Ujistěte se, že máte naprosto suché ruce než se dotknete zásuvky nebo přístroje.
- Vypněte a odpojte od elektrického proudu pokud přístroj nepoužíváte.
- **UPOZORNĚNÍ:** pokud přístroj omylem spadne do vody, okamžitě ho odpojte. Nedotýkejte se vody!
- Pravidelně kontrolujte přívodový kabel, abyste zjistili viditelná poškození. Uvnitř přístroje není žádná část, kterou by uživatel mohl sám opravit. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven oficiálním servisním střediskem Cecotec, aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí.
- Upozornění: přístroj nepoužívejte, pokud kabel, zásuvka nebo plášť je poškozený, nefunguje správně, nebo spadnul.
- 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.
- Vypněte a odpojte od elektrického proudu pokud přístroj nepoužíváte a před čištěním. Pro odpojení zatáhněte za zástrčku, ne za kabel.

- Dohlížejte na děti, abyste se ujistili, že si s přístrojem nehrají. Je naprosto nezbytné na přístroj dohlížet, pokud je používán v blízkosti dětí nebo přímo dětmi.
- Umístěte přístroj vždy na povrchy suché, stabilní, rovné a odolné proti teple.
- Během fungování přístroj ničím nepřikrývejte.
- Nenechávejte přístroj během fungování bez dozoru. Přístroj odpojte od zdroje elektrické energie, jakmile ukončíte používání a nebo pokud odejdete z místnosti.
- Nepokoušejte se přístroj opravit vlastními silami. Kontaktujte oficiální Asistenční technický servis Cecotec.
- Abyste zajistili správné fungování přístroje, čistěte a udržujte přístroj v souladu s tímto návodem na použití. Vypněte a vypojte přístroj ze sítě před přemístěním a nebo před čištěním.
- Nepřijímáme žádnou zodpovědnost za škody ani zranění způsobené nesprávným používáním přístroje nebo nedodržováním tohoto návodu.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Asa
2. Panel frontal
3. Puerta de vidrio
4. Resistencia inferior
5. Embellecedor
6. Luz indicadora
7. Temporizador
8. Selector de zona de calor
9. Termostato
10. Parrilla
11. Mango para extraer los accesorios
12. Bandeja para hornear
13. Mango para extraer el rustidor
14. Rustidor
15. Bandeja recogemigas

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

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

Contenido de la caja

- Horno
- Bandeja para hornear
- Parrilla
- Mango para extraer los accesorios
- Rustidor

- Accesorio para extraer el rustidor
- Bandeja recogemigas
- Este manual de instrucciones

Advertencia: tenga en cuenta las siguientes indicaciones acerca de cada accesorio en función del alimento que vaya a cocinar.

Antes de usar este producto por primera vez:

1. Conecte el horno a una toma de corriente.
2. Introduzca la bandeja para hornear y la parrilla.
3. Seleccione  calor inferior y superior con el selector de zonas de calor, seleccione 230°C con el termostato y caliente el horno vacío durante unos 10 minutos.

Nota:

Al principio puede que haya algo de humo y olor a quemado, sin embargo, esto no es una avería.

3. FUNCIONAMIENTO

Función Convección

Fig. 2

El horno incluye una función especial de convección que permite un flujo de aire potente de manera continua, gracias al cual se genera un calor más completo. Con esta función se puede mantener el sabor original de los alimentos.

Nota:

Si el interior del horno estuviera sucio, el tiempo de cocción podría ser algo superior a lo habitual.

Función Rustidor

Fig. 3

Con esta función puede hornear un alimento en constante giro, deberá instalar el accesorio del rustidor. Este accesorio soporta un peso de hasta 3 kilogramos.

Control funcional

Control de temperatura

Gire el termostato en sentido horario para seleccionar la temperatura deseada, dependiendo del plato que cocine.

El control de temperatura es ajustable desde 90 °C hasta 230 °C.

Selector de funciones

Seleccione la zona de calor adecuada dependiendo del plato que se cocine.

1.  Convección + calor inferior y superior
2.  Convección + calor superior
3.  Calor inferior y superior
4.  Función rustidor + calor superior
5.  Convección + función rustidor + calor inferior y superior

Temporizador

Se puede ver si el horno está encendido o no observando la luz indicadora frontal.

1. Regule el temporizador girándolo en sentido horario. El horno se apagará automáticamente al finalizar el tiempo seleccionado y sonará una campana.
2. El horno puede apagarse manualmente mientras se cocina girando el temporizador en sentido anti-horario hasta alcanzar la posición "OFF".

Accesorios

Raíles del horno

- Puede colocar la bandeja y/o la parrilla en tres niveles diferentes, dependiendo del plato que desee cocinar.
- Por ejemplo, a la hora de cocinar macarrones gratinados, si quiere que la parte superior quede más cocinada, use el nivel superior o el segundo nivel.

Advertencia:

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones acerca de cada accesorio en función del alimento que vaya a cocinar.

Bandeja para hornear: para cocinar pollo asado, filete ruso, gratinados, bizcochos y casi todas las demás comidas al horno.

Parrilla: sirve para cocinar patatas asadas y alimentos secos.

Bandeja de comida y parrilla: use ambos accesorios para comida que gotea, pescado hervido, etc. Las bandejas no son completamente cuadradas.

Nota:

Tenga cuidado a la hora de sacar líquidos calientes.

Mango para extraer los accesorios. Fig. 4

El mango para extraer los accesorios sirve para realizar la extracción de los accesorios

sin tener que tener contacto con ellos. Para utilizar el mango posicione la base del mismo por debajo de la bandeja que desea extraer, los dos ganchos deberán quedar por arriba del accesorio. Una vez introducido el mango en el accesorio y con un leve movimiento de palanca extraiga cuidadosamente la bandeja.

NOTA

Tenga mucho cuidado al realizar la extracción ya que se trata de producto a alta temperatura que puede desprender vapor y calor.

Rustidor

Instalación del accesorio del rustidor. Fig. 5

- Para insertar el accesorio del rustidor, ajuste ambos lados a los huecos destinados para ello en el horno. Fig. 6
- Una vez haya instalado el accesorio del rustidor en sus huecos correspondientes, coloque la bandeja para hornear debajo para recoger los jugos que pueda desprender el alimento.

Retirar el accesorio del rustidor

Use el mango del rustidor para sacar el accesorio del rustidor de la bandeja, y después retire ambos accesorios del agujero del rustidor. Para realizar la extracción, una vez apoyado el rustidor en el extractor del mismo ejerza una pequeña fuerza hacia el lado contrario de la posición del orificio de entrada del extractor. Fig. 7

Advertencias:

- ¡Tenga cuidado con el aceite caliente que pueda caer! Aconsejamos utilizar guantes.
- Use siempre el mango del rustidor para extraer el accesorio del rustidor.

Advertencias y consejos generales:

- Use siempre el mango de la bandeja cuando introduzca o extraiga la bandeja. Tocarla podría causarle quemaduras graves. Aconsejamos el uso de guantes.
- Cuando el aparato esté caliente, no aplique agua sobre la puerta de cristal. Esto podría provocar que se rompa.
- Cuando desconecte el cable, sujete siempre el propio enchufe. Nunca tire del cable, esto podría provocar que se rompan los hilos internos.
- No coloque el producto cerca de un quemador de gas u otra fuente de alta temperatura o bien no dirija un ventilador eléctrico, etc., hacia el producto durante su uso. Esto podría impedir un control de temperatura correcto.
- No humedezca el cable de alimentación ni maneje el producto con las manos mojadas.
- Desconecte siempre el cable después de cada uso, o siempre que deje el aparato sin vigilancia, puesto que un desperfecto mientras el cable está conectado al enchufe podría provocar un incendio.
- A la hora de cocinar platos que pueden salpicar aceite, como pollo asado, se recomienda

poner dos hojas de aluminio en una bandeja para evitar las salpicaduras. Colóquelas sobre la bandeja, de este modo el aceite caerá sobre un hueco entre ambas hojas.

- Si coloca el horno demasiado cerca de una pared, esta podría arder o mancharse. Asegúrese de que las cortinas, etc., no entran en contacto con el cuerpo principal del aparato. No coloque nada entre el fondo del cuerpo y la superficie sobre la que este está instalado. De lo contrario, podría arder.
- No coloque ningún objeto sobre el horno durante su funcionamiento, puesto que el calor podría provocar deformaciones, roturas, etc., en el objeto.
- Los alimentos que vengan en botellas o en latas no podrán calentarse directamente en el horno, ya que pueden romperse y causar quemaduras.
- Tenga cuidado de no quemarse durante su uso o inmediatamente después de su uso. Las partes metálicas y la ventana de cristal de la puerta se calientan durante su uso. Procure no tocarlas a la hora de abrir y cerrar la puerta.
- La toma de corriente debe estar bien instalada. Inserte el enchufe por completo en la toma. Si no estuviera totalmente conectada, el aparato podría sobrecalentarse. Nunca conecte varios aparatos a la misma toma de corriente.
- La temperatura de la superficie accesible podría ser alta cuando el aparato se encuentra en uso. Tenga cuidado de no quemarse.

Tabla de referencia de horneado de alimentos más comunes

Tipo de comida	Número o grosor	Temperatura (°C)	Temporizador (min)
Sándwich	2-3 uds.	200	2-3
Tostadas	2-4 uds.	230	2-5
Hamburguesas	2-3 uds.	200	3-5
Pescado	/	200	7-10
Jamón	2 cm	200	7-12
Salchichas	3-4 uds.	200-230	8-10
Tarta	/	150	20-30
Filete	1-2 cm	230	10-15
Pollo	Medio pollo	175-200	30-40

Aviso

Debido a que los ingredientes pueden variar en procedencia, tamaño, forma y marca, lo mostrado en la tabla puede no ser lo más apropiado para los ingredientes que utilice. Si lo considera necesario, modifique los tiempos y/o las temperaturas para adaptar el cocinado.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe el producto y deje que se enfríe antes de proceder con la limpieza.
- A la hora de limpiar, lave las superficies interior y exterior, la bandeja de horno, la rejilla y el mango de la bandeja con un paño de algodón suave o una esponja y un limpiador neutro.
- Después, lávelo con agua limpia. No utilice cepillos duros o similares para no raspar la superficie interior del horno y para proteger la bandeja, la rejilla y el mango de la bandeja.
- No utilice limpiadores tóxicos, abrasivos o disolventes.

5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: Bake&Toast 3090 White Gyro / Bake&Toast 3090 Black Gyro

Referencia del producto: 03814 / 03819

Potencia: 1500 W

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

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

Fabricado en China | Diseñado en España

6. 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.

7. GARANTÍA Y SAT

Cecotec responderá ante el usuario o consumidor final por las faltas de conformidad que existan en el momento de la entrega del producto en los términos, condiciones y plazos establecidos por la normativa aplicable.

Se recomienda que las reparaciones sean realizadas por personal cualificado.

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.

8. 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. Handle
2. Front panel
3. Glass door
4. Lower heating element
5. Embellisher
6. Indicator light
7. Timer knob
8. Heat-zone selection knob
9. Thermostat knob
10. Rack
11. Extractor handle
12. Baking tray
13. Rotisserie-fork extractor
14. Rotisserie fork
15. Crumb tray

NOTE:

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

2. BEFORE USE

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

Box content

- Oven
- Baking tray
- Rack
- Extractor handle
- Rotisserie fork

ENGLISH

- Rotisserie-fork extractor
- Crumb tray
- Instruction manual

Please note the next indications about each accessory, depending on the type of food to be cooked.

Before first use:

1. Plug the oven power cord into a mains socket.
2. Insert the baking tray and the rack.
3. Turn the heat-zone selection knob to the  position, then set the temperature to 230 °C by turning the thermostat knob and heat up the empty oven for about 10 minutes.

Note:

At first there may be some smoke and a burning smell, however, this is not a malfunction.

3. OPERATION

Convection-cooking function

Fig. 2

The oven features a special convection function that allows for a continuous, powerful airflow, this way generating better heat. This function is useful to preserve the original taste of food.

Note:

Remaining dirt inside the oven may lengthen cooking time more than usual.

Rotisserie function

Fig. 3

With this function you can bake constantly rotating food. You will need to install the rotisserie fork first. The latter supports a weight of up to 3 kg.

Functional control

Temperature adjustment

Turn the thermostat knob clockwise to set the temperature as desired, according to the food to be cooked.

Temperature can be adjusted from 90 °C to 230 °C.

Function knob

Select the heating function depending on the meal to be cooked.

1.  Convection + lower and upper heat
2.  Convection + upper heat
3.  Lower and upper heat
4.  Rotisserie function + upper heat
5.  Convection + rotisserie function + lower and upper heat

Timer

You can observe whether the oven is switched on or not by observing the front indicator light.

1. Adjust the timer by turning it clockwise. The oven will turn off automatically at the end of the selected time and the end-of-cooking alarm will ring.
2. The oven can be switched off manually during cooking by turning the timer knob counterclockwise to the Off position.

Accessories

Oven guides

- You can insert the baking tray and/or rack into three different guides, this way creating three different shelves: upper, middle, and lower.
- For example, when cooking mac and cheese, if you want the top to be more cooked, insert the tray/rack into the top guides.

Warning:

Please note the following information about each accessory depending on the food to be cooked.

Baking tray: to cook roast chicken, Salisbury steak, gratins, sponge cakes, and almost any other oven-cooked foods.

Rack: ideal for cooking baked potatoes and dry food.

Baking tray and rack: use both for dripping food, boiled fish, etc. These accessories aren't completely square.

Note:

Be careful when removing hot liquids.

Extractor handle. Fig. 4

The extractor handle is used to remove accessories without having to touch them. To use the extractor handle, position the base of the latter underneath the tray/rack to be removed; the two hooks should stick from underneath the accessory. Once the extractor handle is firmly hooked to the accessory, proceed to removing the latter.

NOTE

Be very careful when extracting the accessory, as this is a high-temperature appliance that can give off steam and heat.

Rotisserie fork

Installing the rotisserie fork. Fig. 5

- To insert the rotisserie fork, fit both ends of the rotisserie fork into the respective holes in the oven. Fig. 6
- Once installed, place the baking tray underneath to catch any juices that the food may release during cooking.

Removing the rotisserie fork

Use the rotisserie fork handle to pull out the rotisserie fork; then remove both the baking tray and the fork. To remove the rotisserie fork, apply a little pressure towards the side opposite the inlet hole. Fig. 7

Warnings:

- Beware of hot oil that may spill! Wear appropriate gloves.
- Always take the rotisserie fork out by the handle.

General warnings and advice:

- Always use the tray handle when inserting or removing the tray. Touching these will cause severe burns. It's recommended to use suitable gloves.
- Do not wet the glass door when hot. Otherwise, the glass may break.
- When unplugging the cable, always take hold of the plug itself. Never pull on the cord. Doing so could break the wires inside the cord.
- Do not place the unit close to a gas burner or other source of high temperature or do not direct an electric fan, etc, at the unit during use. Doing so could prevent correct temperature control.
- Do not wet the power cable or handle the appliance with wet hands.
- Always unplug the power cable after each use, or whenever the appliance is left unattended, as a malfunction while the cable is plugged into the wall socket may cause a fire.
- When cooking oil-splashing dishes such as roast chicken, it is recommended to put 2 sheets of aluminium foils on a tray in order to diminish oil splashing. Put one on a tray. Then oil will drip to a gap between foils.
- If the oven is positioned too close to a wall, the wall will burn or stain. Make sure the curtains, etc. are not in contact with the main body of the appliance. Do not put anything between the bottom of the body and the surface on which it is set, Otherwise, it could burn.
- Do not put anything on the oven while using it, the heat could cause deformation, cracking, etc.

- Any bottled or tinned food cannot be heated directly as the bottle or tin would break and scald someone.
- Be careful not to burn yourself during use or immediately after use. The metal parts and glass window of the door heat up during use. Be careful not to touch them when opening and closing the door.
- The plug must be properly connected to the socket. Insert the plug properly into the socket. If not properly plugged, the appliance may overheat. Never connect multiple plugs to the same outlet via, e.g., a multi-socket adapter.
- The accessible surfaces of the appliance may become very hot during use. Be careful not to burn yourself.

Most common food baking reference chart

Food type	Quantity/thickness	Temperature (°C)	Timer (min)
Sandwich	2-3 pcs.	200	2-3
Toast	2-4 pcs.	230	2-5
Hamburgers	2-3 pcs.	200	3-5
Fish	/	200	7-10
Ham	2 cm	200	7-12
Sausages	3-4 pcs.	200-230	8-10
Cake	/	150	20-30
Steak	1-2 cm	230	10-15
Chicken	Half a chicken	175-200	30-40

Note

As ingredients differ in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee the best setting for the ingredients that you are using. If necessary, change the times and/or temperature values to adjust the cooking to the type of ingredient.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

- Take off the plug and cool down before cleaning.
- When cleaning, wash the interior and exterior surface, bake tray, grid and tray handle with soft cotton (or sponge) with neutral cleaner.
- Then wash with clean water. Do not use hard brushes or similar to avoid scratching the inside surface of the oven and to protect the tray, rack, and tray handle.
- Do not use toxic abrasive cleaners or solvents.

5. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: Bake&Toast 3090 White Gyro / Bake&Toast 3090 Black Gyro

Product reference: 03814 / 03819

Power: 1500 W

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

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

Made in China | Designed in Spain

6. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

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

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

7. 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 are carried out by qualified personnel.

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

8. 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. Poignée
2. Panneau avant
3. Porte en verre
4. Résistance inférieure
5. Enjoliveur
6. Témoin lumineux
7. Minuterie
8. Sélecteur zone de chaleur
9. Thermostat
10. Grille
11. Poignée pour retirer les accessoires
12. Plateau de four
13. Manche pour retirer la rôtissoire
14. Rôtissoire
15. Plateau ramasse-miettes

NOTE :

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

2. AVANT UTILISATION

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

Contenu de la boîte

- Mini-four
- Plateau de four
- Grille
- Poignée pour retirer les accessoires
- Rôtissoire

FRANÇAIS

- Accessoire pour retirer la rôtissoire
- Plateau ramasse-miettes
- Manuel d'instructions

Avertissement : faites bien attention lorsque vous utilisez les accessoires fournis. Utilisez les accessoires spécifiques pour chaque type d'aliment.

Avant d'utiliser ce produit pour la première fois :

1. Branchez le four sur une prise de courant.
2. Insérez le plateau de mini-four et la grille.
3. Sélectionnez  chaleur en bas et en haut à l'aide du sélecteur de zone de chaleur. Sélectionnez 230 °C à l'aide du thermostat et faites chauffer le four vide pendant environ 10 minutes.

Note

Au début, il est possible que de la fumée et une odeur de brûlée apparaissent, cependant, ceci n'est pas une avarie.

3. FONCTIONNEMENT

Fonction Convection

Img. 2

Ce mini-four inclut une fonction spéciale de convection qui permet un puissant flux d'air de manière continue, grâce auquel le four génère une chaleur plus puissante. Grâce à cette fonction vous pourrez maintenir la saveur originelle des aliments.

Note

Si l'intérieur du four est sale, le temps de cuisson pourrait être supérieur à celui habituel.

Fonction Rôtissoire

Img. 3

Cette fonction permet de cuire au four des aliments qui tournent en continu ; vous devez donc installer l'accessoire rôtissoire. Cet accessoire supporte un poids jusqu'à 3 kg.

Contrôle fonctionnel

Contrôle de la température

Tournez le thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la température souhaitée, en fonction des aliments à cuire.

La température peut être réglée de 90 °C à 230 °C.

Sélecteur de fonctions

Sélectionnez la zone de chaleur adéquate selon le plat que souhaitez cuisiner.

1.  Convection + chaleur en bas et en haut
2.  Convection + chaleur en haut
3.  Chaleur en bas et en haut
4.  Fonction Rôtissoire + chaleur en haut
5.  Convection + fonction Rôtissoire + chaleur en bas et en haut

Minuterie

Vous pourrez vérifier si le four est allumé ou pas en observant témoin lumineux frontal.

1. Réglez la minuterie en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Le four s'éteindra automatiquement à la fin du temps sélectionné et une alarme sonnera.
2. Le four peut s'éteindre manuellement pendant que vous cuisinez en tournant la minuterie dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre la position « off ».

Accessoires

Rails du four

- Vous pouvez placer le plateau et/ou la grille sur trois niveaux différents, selon ce que vous souhaitez cuisiner.
- Par exemple, si vous voulez faire un gratin de pâtes et vous voulez que la partie supérieure soit plus cuite, vous devrez utiliser le niveau supérieur ou le deuxième niveau.

Avertissement

Faites bien attention lorsque vous utilisez les accessoires fournis. Utilisez les accessoires spécifiques pour chaque type d'aliment.

Plateau de four: utilisez-le pour préparer du poulet rôti, des steaks Salisbury, des gratins, des gâteaux et presque tous types d'aliments cuits au four.

Grille: utilisez-la pour cuisiner des pommes de terre et des aliments secs.

Plateau de four et grille: utilisez les deux accessoires pour les aliments qui gouttent, comme le poisson bouilli, etc. Les plateaux ne sont pas complètement carrés.

Note

Faites bien attention lorsque vous sortez des liquides chauds.

Poignée pour retirer les accessoires. Img. 4

La poignée pour retirer les accessoires permet de retirer les accessoires sans les toucher. Pour

utiliser la poignée, placez la base de la poignée sous le plateau à retirer, les deux crochets doivent se trouver au-dessus de l'accessoire. Une fois la poignée insérée dans l'accessoire et avec un léger mouvement de levier, retirez soigneusement le plateau.

NOTE

Faites bien attention lorsque vous retirez les accessoires car le four atteint des températures très élevées et peut dégager de la vapeur et de la chaleur.

Rôtissoire

Installer l'accessoire de la rôtissoire. Img. 5

- Pour introduire l'accessoire de la rôtissoire, ajustez les deux côtés aux touts destinés à cela dans le four. Img. 6
- Une fois que vous avez installé correctement la rôtissoire, introduisez le plateau de four en dessous pour recueillir les gouttes qui pourraient couler des aliments.

Retirer l'accessoire de la rôtissoire

Utilisez la poignée de la rôtissoire pour retirer l'accessoire rôtissoire du plateau, et ensuite, retirez les deux accessoires depuis le trou de la rôtissoire. Pour retirer cet accessoire, une fois la rôtissoire placée dans le système d'extraction, exercez une légère pression vers le côté opposé à la position du trou d'entrée du système d'extraction. Img. 7

Avertissements :

- Faites attention, de l'huile chaude pourrait tomber ! Il est recommandé d'utiliser des maniques.
- Utilisez toujours la poignée de la rôtissoire pour retirer l'accessoire rôtissoire.

Avertissements et conseils:

- Utilisez toujours la poignée du plateau lorsque vous introduisez ou extrayez le plateau. Toucher le plateau pourrait provoquer de graves blessures. Nous conseillons l'utilisation de gants.
- Lorsque l'appareil est chaud, n'appliquez pas d'eau sur la porte en verre. Cela pourrait la casser.
- Lorsque vous débranchez le câble, tenez toujours bien la prise. Ne tirez jamais sur le câble. Cela pourrait casser les fils internes.
- Ne placez pas le produit près de brûleurs à gaz ou autres sources de chaleur ou bien ne dirigez pas un ventilateur électrique dans sa direction, etc., pendant l'utilisation du produit. Cela pourrait empêcher un contrôle de la température correct.
- N'humidifiez pas le câble d'alimentation ni ne maniez le produit avec les mains mouillées.
- Débranchez toujours le câble après chaque usage, ou à chaque fois que vous laissez le produit sans surveillance, car si le câble est branché à la prise, cela pourrait provoquer un incendie.

- Lorsque vous cuisinez des plats qui peuvent éclabousser comme du poulet rôti, il est recommandé de mettre deux papiers aluminium sur le plateau pour éviter les éclaboussures d'huile. Placez le papier aluminium sur le plateau, de cette façon, l'huile tombera sur le trou entre les deux feuilles.
- Si vous placez le four près du mur, celui-ci pourrait brûler ou tacher. Assurez-vous que les rideaux, etc., n'entrent pas en contact avec le corps principal de l'appareil. Ne placez rien entre le fond du corps principal et la surface sur laquelle il est installé. Dans le cas contraire, il pourrait brûler.
- Ne placez aucun objet sur le four pendant son fonctionnement, la chaleur pourrait provoquer des déformations, des ruptures, etc., de l'objet.
- Les aliments embouteillés ou en conserve ne peuvent pas être réchauffés directement au four, puisqu'ils pourraient se casser et provoquer des brûlures.
- Faites attention à ne pas vous brûler pendant son usage ni immédiatement après. Les parties métalliques et la fenêtre en verre de la porte chauffent beaucoup pendant son usage. Essayez de ne pas les toucher lorsque vous ouvrez ou fermez la porte.
- La prise de courant doit être bien installée. Insérez la prise complètement. Si elle n'est pas totalement branchée, l'appareil pourrait surchauffer. Ne branchez jamais plusieurs appareils sur une même prise.
- La température de la surface accessible pourrait être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Faites attention à ne pas vous brûler !

Tableau de référence pour la cuisson des aliments les plus fréquents

Type d'aliment	Quantité ou épaisseur	Température (°C)	Minuterie (min)
Sandwich	2-3 unités	200	2-3
Pain grillé	2-4 unités	230	2-5
Hamburgers	2-3 unités	200	3-5
Poisson	/	200	7-10
Jambon	2 cm	200	7-12
Saucisses	3-4 unités	200-230	8-10
Tarte	/	150	20-30
Steak	1-2 cm	230	10-15
Poulet	Demi-poulet	175-200	30-40

Avertissement

Comme les ingrédients peuvent varier selon l'origine, la taille, la forme et la marque, les données figurant dans le tableau peuvent ne pas être les plus appropriées pour les ingrédients que vous utilisez. Si nécessaire, modifiez les temps et/ou la température pour adapter la cuisson.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Éteignez, débranchez et laissez refroidir l'appareil avant de procéder à son nettoyage.
- Si vous allez le nettoyer, lavez les surfaces internes et externes, le plateau de four, la grille et la poignée du plateau avec un chiffon en coton doux ou avec une éponge et du liquide vaisselle neutre.
- Ensuite, rincez-les avec de l'eau propre. N'utilisez pas de brosses dures ou similaires pour ne pas érafler la surface interne du four et pour protéger le plateau, la grille et la poignée.
- N'utilisez pas de nettoyeurs toxiques, abrasifs ou dissolvants.

5. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle: Bake&Toast 3090 White Gyro / Bake&Toast 3090 Black Gyro

Référence: 03814 / 03819

Puissance: 1500 W

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

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

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

6. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

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

7. 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.

8. 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. Tragegriff
2. Frontplatte
3. Glastür
4. Niedrigerer Widerstand
5. Verzierung
6. Signalleuchte
7. Timer
8. Wärmezoneregler
9. Thermostat
10. Grillrost
11. Griff für die Zubehöre zu entnehmen.
12. Backblech
13. Griff für den Spießgriller zu entnehmen.
14. Drehspeiß
15. Krümelschublade

HINWEIS:

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

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

Vollständiger Inhalt

- Backofen
- Backblech
- Grill
- Griff für die Zubehöre zu entnehmen.
- Spießgriller

- Zubehöre für den Spießgriller zu entnehmen.
- Krümelschublade
- Bedienungsanleitung

Warnung: Bitte beachten Sie die folgenden Informationen zu jedem Zubehörteil, je nachdem, welches Lebensmittel Sie kochen möchten.

Bevor Sie dieses Produkt zum ersten Mal verwenden:

1. Schließen Sie den Backofen an eine Netzsteckdose an.
2. Setzen Sie das Backblech und den Grill ein.
3. Wählen Sie  Unter- und Oberhitze mit dem Heizonenwahlschalter, wählen Sie 230 °C mit dem Thermostat und heizen Sie den leeren Backofen etwa 10 Minuten lang auf.

Hinweis:

Zuerst kann es etwas Rauch und Brandgeruch geben, dies ist jedoch keine Fehlfunktion.

3. BEDIENUNG

Konvektionsfunktion

Abb. 2

Der Ofen verfügt über eine spezielle Konvektionsfunktion, die einen kontinuierlichen starken Luftstrom ermöglicht, durch den eine vollständigere Wärme erzeugt wird. Mit dieser Funktion kann der originelle Geschmack der Lebensmittel beibehalten werden.

Hinweis:

Wenn das Innere des Backofens verschmutzt ist, kann die Garzeit etwas länger als gewöhnlich sein.

Spiessgrill-Funktion

Abb. 3

Mit dieser Funktion können Sie ein sich ständig drehendes Lebensmittel backen, dazu müssen Sie das Spiessgrill-Zubehör installieren. Dieser Spieß trägt ein Gewicht von bis zu 3 Kg.

Funktionskontrolle

Temperaturkontrolle

Drehen Sie den Thermostat im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Temperatur für das jeweilige Gericht einzustellen.

Die Temperatur ist von 90 °C bis 230 °C einstellbar.

DEUTSCH

Funktionsregler

Wählen Sie je nach Gericht die geeignete Wärmezone.

1.  Konvektion + Unter- und Oberhitze
2.  Konvektion + Oberhitze
3.  Unter- + Oberhitze
4.  Rotisserie-Funktion + Oberhitze
5.  Konvektion + Rotisserie-Funktion + Unter- und Oberhitze

Timer

Sie können sehen, ob der Ofen eingeschaltet ist, indem Sie die vordere Kontrollleuchte beobachten.

1. Stellen Sie die Zeitschaltuhr ein, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen. Der Ofen schaltet sich am Ende der gewählten Zeit automatisch aus und es ertönt einen Glockenklang.
2. Der Ofen kann während des Kochens manuell ausgeschaltet werden, indem Sie die Zeitschaltuhr gegen den Uhrzeigersinn auf die Position „OFF“ drehen.

Zubehör

Backofen-Schienen

- Sie können das Backblech und/oder den Grill auf drei verschiedene Ebenen stellen, je nachdem, welches Gericht Sie zubereiten möchten.
- Wenn Sie z.B. Makkaroni-Gratin zubereiten möchten, verwenden Sie die oberste Ebene oder die zweite Ebene, wenn Sie möchten, dass die Oberseite mehr gekocht wird.

Achtung:

Bitte beachten Sie die folgenden Informationen zu jedem Zubehörteil, je nachdem, welches Lebensmittel Sie kochen möchten.

Backblech: Für Brathähnchen, russische Steaks, Granit-Speisen, Kekse und fast allen anderen Backwaren zum Kochen.

Grillrost: Für Backkartoffeln und trockene Speisen zu Kochen.

Backblech und Grillrost: Verwenden Sie beide Zubehörteile für Speisen die z.B. tropfen, wie gekochter Fisch. Die Backbleche sind nicht ganz quadratisch.

Hinweis:

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeiten entfernen.

Griff für die Extraktion der Zubehöre. Abb. 4

Der Griff für die Extraktion der Zubehöre wird verwendet, um das Zubehör zu entfernen, ohne es anfassen zu müssen. Um den Griff zu verwenden, positionieren Sie die Basis des Griffs unter dem zu entnehmenden Tablett, die beiden Haken sollten sich über dem Zubehör befinden. Sobald der Griff in das Zubehör eingesetzt ist, ziehen Sie das Blech mit einer leichten Hebelbewegung vorsichtig heraus.

HINWEIS

Seien Sie beim Extrahieren sehr vorsichtig, da es sich um ein Hochtemperaturprodukt handelt, das Dampf und Hitze abgeben kann.

Drehspeiß**Installation der Spiessgrill-Zubehöre.** Abb. 5

- Für den Spiessgrill-zubehör installieren, stellen Sie beide Seiten der entsprechenden Löcher im Ofen. Abb. 6
- Nachdem Sie das Grillzubehör in die entsprechenden Löcher eingesetzt haben, stellen Sie das Backblech darunter, um den eventuell austretenden Saft aufzufangen.

Spiessgrill-Zubehör entfernen

Verwenden Sie den Spiessgrill-Griff, um das Zubehör aus dem Backblech zu entfernen, und nehmen Sie dann beide Zubehörteile aus den Löchern heraus. Um den Spiessgrill zu entfernen, üben Sie einen leichten Druck auf die Seite aus, die der Einlassöffnung des Abziehers gegenüberliegt, sobald der Spiessgrill auf dem Grillabzieher liegt. Abb. 7

Hinweise:

- Vorsicht mit dem heißem Öl; Es könnte herunterfallen! Verwendung Sie Handschuhe.
- Benutzen Sie immer den Spiessgriller-Griff, um das Spiessgrill-Zubehör zu entfernen.

Allgemeine Warnungen und Hinweise:

- Verwenden Sie immer den Backblech-Griff, wenn Sie das Backblech einsetzen oder entfernen. Das Berühren könnte zu schweren Verbrennungen führen. Verwenden Sie besser Handschuhe.
- Wenn das Gerät heiß ist, darf kein Wasser auf die Glastür geschüttet werden. Dies könnte zu einem Bruch führen.
- Bei Kabeltrennung, halten Sie immer den Stecker fest. Ziehen Sie niemals am Kabel, dies könnte die internen Drähte zerstören.
- Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe eines Gasbrenners oder Hohen Temperaturen auf und richten Sie während des Gebrauchs keinen elektrischen Ventilator etc. auf das Produkt. Dies könnte die ordnungsgemäße Temperaturkontrolle betreffen.
- Befeuchten Sie das Netzkabel nicht und fassen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an.
- Trennen Sie das Kabel immer nach jedem Gebrauch oder wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt

DEUTSCH

lassen, da wenn eine Fehlfunktion, während das Kabel an die Steckdose angeschlossen ist, einen Brand verursachen könnte.

- Wenn Sie Speisen kochen, das währenddessen Öl verspritzen könnte, wie z.B. Brathähnchen, empfiehlt es sich, zwei Aluminiumblätter auf den Backblech zu legen, um Spritzer zu vermeiden. Legen Sie sie auf das Backblech, dass das Öl so auf die Lücke zwischen den beiden Blättern fällt.
- Wenn Sie den Ofen zu nahe an eine Wand stellen, könnte er verbrennen oder es könnte Flecken erscheinen. Stellen Sie sicher, dass die Gardinen usw. nicht mit dem Hauptkörper des Geräts in Berührung kommen. Legen Sie nichts zwischen die Unterseite und die Oberfläche. Sonst könnte es verbrennen.
- Legen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf den Ofen, da die Hitze zu Verformung, Bruch usw. des Geräts führen kann.
- Lebensmittel, die in Flaschen oder Dosen geliefert werden, können nicht direkt im Ofen erhitzt werden, da sie zerbrechen und Verbrennungen verursachen könnten.
- Achten Sie darauf, sich während oder nach dem Gebrauch nicht zu verbrennen. Die Metallteile und das Glasfenster der Tür werden bei der Benutzung heiß. Versuchen Sie, beim Öffnen und Schließen, die Tür nicht zu berühren.
- Die Steckdose muss korrekt installiert sein. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Wenn es nicht korrekt angeschlossen ist, kann das Gerät Überhitzung verursachen. Schließen Sie niemals mehrere Geräte an den gleichen Stromanschluss an.
- Die Temperatur der Oberfläche kann während des Gebrauchs des Geräts sehr hoch sein. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen.

Referenztabelle für das Backen der gebräuchlichsten Speisen

Speise	Anzahl oder Dicke	Temperatur (°C)	Zeitschaltuhr (min)
Sandwich	2-3 Stck.	200	2-3
Toasts	2-4 Stck.	230	2-5
Hamburger	2-3 Stck.	200	3-5
Fisch	/	200	7-10
Schinken	2 cm	200	7-12
Würste	3-4 Stck.	200-230	8-10
Kuchen	/	150	20-30
Steak	1-2 cm	230	10-15
Hähnchen	Halbes Hähnchen	175-200	30-40

Hinweis

Da die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke variieren können, sind die Angaben in der Tabelle möglicherweise nicht die am besten geeigneten für die von Ihnen

verwendeten Zutaten. Wenn nötig, ändern Sie die Zeiten und/oder Temperaturen, um das Garen anzupassen.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

- Ziehen Sie den Netzstecker ab und lassen Sie das Produkt vor der Reinigung abkühlen.
- Waschen Sie beim Reinigen die Innen- und Außenflächen, das Backblech, den Gitter und den Griff des Blechs mit einem weichen Baumwolltuch b.z.w. Schwamm und Neutralen Reiniger.
- Danach waschen Sie es mit klares Wasser. Verwenden Sie keine harten Bürsten oder ähnliches, um die Innenseite des Backofens nicht zu zerkratzen und um das Backblech, den Rost und den Griff des Backblechs zu schützen.
- Verwenden Sie keine giftigen Reiniger, Scheuermittel oder Lösungsmittel.

5. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Modell: Bake&Toast 3090 White Gyro / Bake&Toast 3090 Black Gyro

Referenz des Gerätes: 03814 / 03819

Leistung: 1500 W

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

Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

6. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder die Batterie 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.

7. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Cecotec haftet gegenüber dem Benutzer oder Endverbraucher 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

8. 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. Manico
2. Pannello frontale
3. Sportello in vetro
4. Resistenza inferiore
5. Parte decorativa
6. Spia
7. Timer
8. Manopola di selezione della zona di calore
9. Manopola del termostato
10. Griglia
11. Estrai-accessori
12. Teglia da forno
13. Accessorio di estrazione del girarrosto
14. Girarrosto
15. Cassettino raccoglibriciole

NOTA:

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

2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Estrarre l'apparecchio dalla scatola e rimuovere tutto il materiale presente nell'imballaggio. Conservare la scatola originale e gli altri elementi in un luogo sicuro per prevenire danni all'apparecchio in caso di necessità di 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 mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

Contenuto della scatola

- Forno
- Teglia da forno
- Griglia
- Estrai-accessori
- Girarrosto

ITALIANO

- Accessorio di estrazione del girarrosto
- Vassoio raccoglibriciole
- Il presente manuale di istruzioni

Avvertenza: tenere in considerazione le seguenti indicazioni vicino ad ogni accessorio in base all'alimento da cuocere.

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta:

1. Collegare il cavo alla presa di corrente.
2. Inserire la teglia da forno e la griglia.
3. Girare la manopola di selezione della zona termica in posizione , poi impostare 230 °C girando la manopola del termostato e riscaldare il forno vuoto per circa 10 minuti.

Nota:

All'inizio possono comparire fumo e odore di bruciato: ciò non indica un malfunzionamento.

3. FUNZIONAMENTO

Funzione di cottura a convezione

Fig. 2

Il forno include una funzione speciale a convezione che permette un flusso d'aria potente in modo continuo, grazie al quale viene generato un calore più completo. Mediante questa funzione viene mantenuto il sapore degli alimenti.

Nota:

Se l'interno del forno fosse sporco, il tempo di cottura potrebbe risultare superiore al solito.

Funzione girarrosto

Fig. 3

Con questa funzione è possibile cuocere un alimento in continua rotazione; è necessario installare il girarrosto. Questo accessorio supporta fino a 3 kg.

Controllo funzionale

Regolazione della temperatura

Ruotare la manopola del termostato in senso orario per selezionare la temperatura desiderata, a seconda dell'alimento che si sta cucinando.

La temperatura può essere regolata da 90 °C a 230 °C.

Manopola di funzione

Selezionare la zona di calore adeguata in base al piatto da preparare.

1.  Convezione + calore inferiore e superiore
2.  Convezione + calore superiore
3.  Calore inferiore e superiore
4.  Funzione girarrosto + calore superiore
5.  Convezione + funzione girarrosto + calore inferiore e superiore

Timer

È possibile vedere se il forno è acceso o no osservando la spia frontale.

1. Regolare il timer girandolo in senso orario. Il forno si spegnerà automaticamente una volta trascorso il tempo selezionato e si attiverà il suono di avviso.
2. Il forno può spegnersi manualmente mentre si cucina girando il timer in senso antiorario fino a raggiungere la posizione "OFF".

Accessori

Ripiani del forno

- È possibile formare dei ripiani inserendo la teglia e/o la griglia nelle apposite guide, a seconda dell'alimento che si desidera cucinare.
- Ad esempio, quando si cucinano maccheroni al forno, se si desidera che la parte superiore sia più cotta, cuocere sul ripiano superiore o su quello centrale.

Avvertenza:

Tenere presente le seguenti informazioni su ciascun accessorio a seconda dell'alimento da cucinare.

Teglia da forno: per cuocere pollo arrosto, bistecca di Salisbury, gratin, torte e quasi tutti gli altri prodotti da forno.

Griglia: per cuocere patate e cibi secchi.

Teglia e griglia: utilizzare entrambi gli accessori per cibo che sgocciola, bollire il pesce, ecc. Questi non sono del tutto quadrati.

Nota:

Prestare attenzione quando si rimuovono liquidi caldi.

Estrai-accessori. Fig. 4

L'estrai-accessori serve a rimuovere gli accessori senza doverli toccare. Per usarlo, posizionare

la base sotto la teglia o griglia da rimuovere; i due ganci devono trovarsi sopra la teglia/griglia. Una volta agganciato l'estrai-accessori al vassoio/teglia, estrarre con cautela.

NOTA

Prestare molta attenzione durante l'estrazione, poiché l'apparecchio può raggiungere un'alta temperatura ed emettere vapore e calore.

Girarrosto

Montaggio del girarrosto. Fig. 5

- Per inserire il girarrosto, inserire entrambe le estremità negli appositi fori dentro il forno. Fig. 6
- Una volta inserito il girarrosto nei fori corrispondenti, collocare sotto la teglia da forno per raccogliere eventuali liquidi rilasciati dal cibo durante la cottura.

Smontaggio del girarrosto

Usare il manico del girarrosto per rimuoverlo da sopra la teglia, quindi rimuovere entrambi. Per rimuovere il girarrosto, esercitare una leggera pressione verso il lato opposto alla posizione del foro di ingresso. Fig. 7

Avvertenze:

- Attenzione all'olio caldo! Si consiglia l'uso di guanti.
- Rimuovere sempre il girarrosto afferrandolo dal manico.

Avvertenze e consigli generali:

- Usare sempre il manico del vassoio quando quest'ultima viene introdotta o ritirata. Toccare il vassoio potrebbe provocare scottature. Si consiglia l'uso di guanti.
- Quando l'apparecchio è caldo, non applicare acqua sullo sportello in vetro. Ciò potrebbe provocarne la rottura.
- Quando si scollega il cavo, afferrarlo sempre dalla presa. Non tirare il cavo, potrebbe causare la rottura dei fili interni.
- Non collocare l'apparecchio vicino a un bruciatore a gas o a un'altra fonte di temperatura elevata, né dirigere un ventilatore o simili verso l'apparecchio durante l'uso. Questo potrebbe impedire un controllo corretto della temperatura.
- Non bagnare il cavo di alimentazione o usare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Scollegare sempre il cavo di alimentazione dopo ogni utilizzo o ogni volta che l'apparecchio viene lasciato incustodito, poiché un malfunzionamento mentre il cavo è collegato alla presa di corrente può provocare un incendio.
- Quando si cucinano piatti in cui potrebbe schizzare olio, come pollo, si consiglia di introdurre due fogli di carta stagnola in un vassoio per evitare schizzi. Collocarli sopra il vassoio, in questo modo l'olio cadrà tra i fogli.
- Se il forno viene collocato troppo vicino alla parete, quest'ultima potrebbe macchiarsi

e bruciarsi. Verificare che le tende non entrino a contatto con la struttura principale dell'apparecchio. Non interporre nulla tra il fondo dell'apparecchio e la superficie su cui è installato. Al contrario potrebbe bruciarsi.

- Non collocare alcun oggetto sul forno durante il funzionamento, il calore potrebbe provocare deformazioni, rotture, ecc.
- Gli alimenti all'interno di bottiglie o scatole in latta non possono essere riscaldati direttamente in forno.
- Prestare attenzione a non bruciarsi durante o dopo l'uso. Le parti metalliche e la finestrella in vetro dello sportello si riscaldano durante l'uso. Cercare di non toccarle quando viene aperto e chiuso lo sportello.
- La spina deve essere ben inserita. Inserire bene la spina. Se non fosse bene collegata, l'apparecchio potrebbe surriscaldarsi. Evitare di condividere la presa di corrente (tramite l'uso di una ciabatta, ecc.) con molti apparecchi alla volta.
- La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere alta quando l'apparecchio è in uso. Prestare attenzione a non scottarsi.

Tabella di riferimento per infornare gli alimenti più comuni.

Tipi di cibo	Numero o spessore	Temperatura (°C)	Timer (min)
Sandwich	2-3 unità	200	2-3
Pane tostato	2-4 unità	230	2-5
Hamburger	2-3 unità	200	3-5
Pesce	/	200	7-10
Prosciutto	2 cm	200	7-12
Salsicce	3-4 unità	200-230	8-10
Torta	/	150	20-30
Filetto	1-2 cm	230	10-15
Pollo	Metà pollo	175-200	30-40

Avviso

Poiché gli ingredienti possono variare per provenienza, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire che quelle indicate nella tabella siano le impostazioni ideali per gli ingredienti che si stanno usando. Se necessario, modificare i tempi e/o le temperature per adattare la cottura al tipo di alimento.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.
- Quando si pulisce, lavare le superfici interne ed esterne, il vassoio da forno, la griglia e il manico del vassoio con uno strofinaccio in cotone morbido oppure una spugna con detergente neutro.
- Lavare con acqua tiepida. Non utilizzare spazzole o simili per evitare di graffiare la superficie interna del forno e per proteggere il vassoio da forno, la griglia e il manico del vassoio.
- Non utilizzare pagliette, polveri o detergenti abrasivi.

5. SPECIFICHE TECNICHE

Modello: Bake&Toast 3090 White Gyro / Bake&Toast 3090 Black Gyro

Codice prodotto: 03814 / 03819

Potenza: 1500 W

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

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

Fabbricato in China | Progettato in Spagna

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

Il rispetto delle linee guida di cui sopra aiuterà a proteggere l'ambiente.

7. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

Cecotec sarà responsabile nei confronti dell'utente finale o del consumatore per difetti 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 qualificato.

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

8. 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, riapparecchio, 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. Pega
2. Painel frontal
3. Porta de vidro
4. Resistência inferior
5. Acabamento
6. Luz indicadora
7. Temporizador
8. Seletor Zona de aquecimento
9. Termóstato
10. Grelha
11. Punho para extrair os acessórios
12. Bandeja
13. Pega para extrair o espeto
14. Espeto
15. Bandeja para migalhas

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

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

Conteúdo da caixa

- Mini Forno
- Bandeja para forno
- Grelha
- Punho para extrair os acessórios
- Espeto

- Acessórios para extrair o espeto
- Bandeja para migalhas
- Este manual de instruções

Advertência: tenha em conta as seguintes indicações acerca de cada acessório em função do alimento que queira cozinhar.

Antes de usar este produto pela primeira vez:

1. Ligue o cabo à corrente elétrica.
2. Introduza a bandeja e a grelha.
3. Selecione  Calor inferior e superior com o seletor Zonas de aquecimento, selecione 230°C com o termóstato e aqueça o forno vazio por 10 minutos.

Nota:

Ao princípio é possível que haja um pouco de fumo e cheiro a queimado, porém, isto não é uma avaria.

3. FUNCIONAMENTO

Função Convecção

Fig. 2

O forno inclui uma função especial de convecção que permite um fluxo de ar potente e contínuo, graças ao qual oferece um calor mais completo. Com esta função é possível manter o sabor original dos alimentos.

Nota:

Se o interior do forno estiver sujo, o tempo de cozedura poderia ser superior ao habitual.

Função Espeto

Fig. 3

Com esta função pode assar um alimento enquanto gira no interior do forno, para isto tem de colocar o acessório espeto. Este acessório suporta um peso de até 3 kg.

Controlo funcional

Controlo de temperatura

Rode o termóstato em sentido horário para selecionar a temperatura desejada de acordo com os alimentos a cozinhar.

Pode definir a temperatura desde 90 °C até 230 °C.

PORTUGUÊS

Seletor de funções

Selecione a zona de calor adequada dependendo do prato que estiver a cozinhar.

1.  Convecção + calor inferior e superior
2.  Convecção + calor superior
3.  Calor inferior e superior
4.  Função Espeto + calor superior
5.  Convecção + Função Espeto + calor inferior e superior

Temporizador

É possível ver se o forno estiver aceso ou não graças à luz indicadora frontal.

1. Regule o temporizador girando-o em sentido horário. O forno desligará automaticamente quando o tempo selecionado terminar e emitirá um som.
2. O forno pode ser apagado manualmente enquanto se cozinha, girando o temporizador em sentido anti-horário até alcançar a posição "OFF".

Acessórios

Guias correções

- Pode colocar a bandeja e/ou a grelha em três níveis diferentes, dependendo do prato que deseje cozinhar.
- Por exemplo, quando cozinhar pratos gratinados, se desejar que a parte superior fique mais cozinhada, use o nível superior o segundo nível.

Aviso:

Tenha em conta as seguintes indicações acerca de cada acessório em função do alimento que queira cozinhar.

Bandeja: para cozinhar frango assado, bifés, gratinados, bolos e quase todas as outras comidas ao forno.

Grelha: ideal para cozinhar batatas asadas e alimentos secos.

Bandeja e grelha: utilize ambos os acessórios para os pingos dos alimentos. Os acessórios não são completamente quadrados.

Nota:

Tenha cuidado quando tirar líquidos quentes.

Punho para extrair os acessórios. Fig. 4

O punho serve para tirar os acessórios sem ter de tocá-los. Para o usar, coloque a base deste

por baixo da bandeja que deseje tirar, os dois ganchos terão de ficar por cima da bandeja. Uma vez inserido o punho no acessório, retire a bandeja com um movimento de alavanca cuidadosamente.

NOTA

Tenha cuidado ao retirar, pois trata-se de um produto de alta temperatura que pode libertar vapor e calor.

Espeto

Instalação do acessório do espeto. Fig. 5

- Para inserir o espeto, ajuste ambos os lados aos buracos no forno específicos para este acessório. Fig. 6
- Uma vez tenha instalado o espeto nos buracos correspondentes, coloque a bandeja por baixo para recolher os pingos do alimento.

Retirar o acessório do espeto

Use a pega do espeto para tirar o espeto da bandeja e depois retire os dois acessórios do buraco do espeto. Para retirá-lo, uma vez colocado o espeto no extrator, exerça uma pequena força em direção ao lado oposto à posição do orifício de entrada do extrator. Fig. 7

Advertências:

- Tenha cuidado com o óleo quente que possa cair! Recomenda-se usar luvas.
- Use sempre a pega do espeto para extrair este acessório.

Advertências e dicas gerais:

- Use sempre a pega da bandeja quando introduzir ou extrair a bandeja. Tocá-la pode causar queimaduras graves. Recomenda-se o uso de luvas.
- Quando o produto estiver quente, não ponha água sobre a porta de vidro. Isto poderá provocar que se parta.
- Quando desconectar o cabo, segure sempre pela própria tomada. Nunca puxe o cabo, isto poderia causar a quebra dos fios internos.
- Não coloque o produto perto de um fogão de gás ou outra fonte de alta temperatura, não ponha um ventilador elétrico, etc., em direção do produto durante o seu uso. Isto poderia impedir um controlo de temperatura correto.
- Não humedezca o cabo de alimentação nem use o produto com as mãos molhadas.
- Desconecte sempre o cabo depois de cada uso, ou quando deixar o produto sem vigilância, visto que um acidente enquanto o cabo está conectado à corrente, pode provocar um incêndio.
- Quando cozinhar pratos que possam salpicar óleo como frango assado, é recomendável pôr duas folhas de alumínio na bandeja para evitar os salpicos. Desta maneira o óleo cairá sobre um espaço entre as duas folhas.

PORTUGUÊS

- Se colocar o forno demasiado perto de uma parede, esta poderia queimar-se ou manchar-se. Certifique-se de que as cortinas e outros objetos não entrem em contacto com o corpo principal do aparelho. Não coloque nada entre o fundo do corpo e a superfície sobre a que está instalado. Caso contrário, há risco de incêndio.
- Não coloque nenhum objeto sobre o forno durante o funcionamento, visto que o calor poderia provocar deformações, roturas, etc. no objeto.
- Os alimentos que venham em frascos ou em latas não poderão ser aquecidos diretamente no forno, dado que podem se partir e causar queimaduras.
- Tenha cuidado de não se queimar durante o seu uso ou imediatamente depois do seu uso. As partes metálicas e a janela de cristal da porta aquecem durante o seu uso. Tente não as tocar à hora de abrir e fechar a porta.
- A tomada de corrente deve estar bem instalada. Insira a ficha por completo na tomada. Se não estiver completamente conectada, o aparelho poderia aquecer excessivamente. Nunca conecte vários aparelhos à mesma tomada de corrente.
- A temperatura da superfície acessível poderia ser alta quando o aparelho estiver em uso. Tenha cuidado para não se queimar.

Tabela de referência para alimentos mais comuns

Tipo de comida	Quantidade ou espessura	Temperatura (°C)	Temporizador (min)
Sandes	2-3 uds.	200	2-3
Torradas	2-4 uds.	230	2-5
Hambúrguer	2-3 uds.	200	3-5
Peixe	/	200	7-10
Presunto	2 cm	200	7-12
Salsichas	3-4 uds.	200-230	8-10
Tarte	/	150	20-30
Bife	1-2 cm	230	10-15
Frango	Meio frango	175-200	30-40

Aviso

Como os ingredientes podem variar na origem, tamanho, forma e marca, não se pode garantir que o que é mostrado na tabela seja o mais apropriado para os ingredientes que utilize. Se for necessário, modifique o tempo e a temperatura para adaptá-los à cozedura.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue e desconecte o produto e deixe que arrefeça antes de proceder com a limpeza.
- Ao limpar, lave as superfícies interior e exterior, a bandeja, a grelha e a pega da bandeja com um pano suave de algodão ou uma esponja e detergente neutro.
- Depois, lave-o com água limpa. Não utilize escovas duras ou similares para evitar riscar a superfície interior do forno e para proteger a bandeja, a grelha e a pega da bandeja.
- Não utilize produtos de limpeza tóxicos, abrasivos ou dissolventes.

5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo: Bake&Toast 3090 White Gyro / Bake&Toast 3090 Black Gyro

Referência do produto: 03814 / 03819

Potência: 1500 W

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

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

Fabricado na China | Desenhado na Espanha

6. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÓNICOS



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

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

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

7. GARANTIA E SAT

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

Manter crianças e animais de estimação afastados da máquina durante a sua utilização.

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

8. COPYRIGHT

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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1

1. Handgreep
2. Frontpaneel
3. Glazen deur
4. Verwarmingselement
5. Afdekframe
6. Indicatielampje
7. Timer
8. Keuzeschakelaar warmtezone
9. Thermostaat
10. Rooster
11. Handgreep om accessoires te verwijderen
12. Bakplaat
13. Handgreep om het draaispit uit de oven te halen
14. Draaispit
15. Kruimellade

OPMERKING:

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

2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

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

Inhoud van de doos

- Oven
- Bakplaat
- Rooster
- Handgreep om accessoires uit de oven te halen
- Draaispit

NEDERLANDS

- Accessoire om het draaispit te verwijderen
- Kruimellade
- Handleiding

Waarschuwing: Houd rekening met de volgende informatie over elk accessoire, afhankelijk van het voedsel dat u kookt.

Voordat u dit product voor de eerste keer gebruikt:

1. Sluit de oven aan op een stopcontact.
2. Plaats de bakplaat en het rooster.
3. Selecteer  warmte boven- en onderin met de warmtezone keuzeschakelaar, selecteer 230 °C met de thermostaat en verwarm de lege oven gedurende ongeveer 10 minuten.

Opmerking:

In het begin kan er wat rook en een brandlucht zijn, maar dit is geen storing.

3. WERKING

Convectiefunctie

Fig. 2

De oven is voorzien van een speciale convectiefunctie die continu een krachtige luchtstroom mogelijk maakt, waardoor een completere warmte wordt opgewekt. Met deze functie kan de oorspronkelijke smaak van het voedsel behouden blijven.

Opmerking:

Als de binnenkant van de oven vuil is, kan de bereidingstijd iets langer zijn dan normaal.

Draaispit functie

Fig. 3

Met deze functie kunt u een constant roterend voedsel bakken, u moet hiervoor het rotisserie-accessoire installeren. Dit accessoire kan een gewicht tot 3 kilogram dragen.

Functionele controle

Temperatuurregeling

Draai de thermostaat met de klok mee om de gewenste temperatuur te selecteren, afhankelijk van het gerecht dat u bereidt.

De temperatuurregeling is instelbaar van 90 °C tot 230 °C.

Functieschakelaar

Selecteer de juiste warmtezone, afhankelijk van het gerecht dat wordt gekookt.

1.  Convectie + warmte boven- en onderin
2.  Convectie + warmte bovenin
3.  Warmte boven- en onderin
4.  Draaispit + warmte bovenin
5.  Convectie + Draaispit + warmte boven- en onderin

Timer

U kunt zien of het apparaat aanstaat of niet, door het voorste indicatielampje te observeren.

1. Stel de timer in door deze met de klok mee te draaien. De oven wordt automatisch uitgeschakeld aan het einde van de geselecteerde tijd en er klinkt een bel.
2. De oven kan tijdens het koken handmatig worden uitgeschakeld door de timer tegen de klok in te draaien tot hij de stand "OFF" bereikt.

Accessoires

Oven rails

- U kunt de bakplaat en/of het rooster op drie verschillende niveaus plaatsen, afhankelijk van het gerecht dat u wilt bereiden.
- Als u bijvoorbeeld gratineerde macaroni kookt, gebruikt u de bovenste laag of de tweede laag als u de bovenkant meer gaar wilt hebben.

Waarschuwing:

Houd rekening met de volgende informatie over elk accessoire, afhankelijk van het voedsel dat u kookt.

Bakplaat: voor het bakken van gebraden kip, biefstuk, grillen, cake en bijna alle andere gerechten.

Rooster: het kan worden gebruikt om gebakken aardappelen en droge etenswaren te koken.

Bakplaat en grill: gebruik beide accessoires voor het uitlekken van voedsel, gekookte vis, enz. de bakplaten zijn niet volledig vierkant.

Opmerking:

Wees voorzichtig bij het verwijderen van hete vloeistoffen.

Handgreep om accessoires uit de oven te halen. Fig. 4

De handgreep voor het verwijderen van accessoires wordt gebruikt om deze te verwijderen

zonder ze aan te hoeven raken. Om de handgreep te gebruiken, plaatst u de basis van de handgreep onder de te verwijderen lade, de twee haken moeten zich boven het accessoire bevinden. Zodra de handgreep in het accessoire is gestoken, trek voorzichtig aan de handgreep om de bakplaat te verwijderen.

OPMERKING

Wees zeer voorzichtig bij het verwijderen, want dit is een product van hoge temperatuur dat stoom en hitte kan afgeven.

Draaispit

Installatie van het draaispit-accessoire. Fig. 5

- Voor het inbrengen van het draaispit-accessoire moet u beide zijden aanpassen aan de daarvoor bestemde gaten in de oven. Fig. 6
- Zodra u het draaispit accessoire in de bijbehorende gaten hebt geplaatst, plaatst u de bakplaat eronder om de sappen op te vangen die door het voedsel kunnen vrijkomen.

Draaispit accessoire verwijderen

Gebruik de handgreep van het draaispit om het draaispit accessoire uit de plaat te halen en verwijder vervolgens beide accessoires uit de gaten van het draaispit. Om het draaispit te verwijderen oefent u, zodra het draaispit op de verwijderaar is geplaatst, een kleine kracht uit naar de kant tegenover de positie van de inlaatopening van de verwijderaar. Fig. 7

Waarschuwingen:

- Pas op voor hete olie die kan vallen! Wij raden u aan handschoenen te gebruiken.
- Gebruik altijd de handgreep van het draaispit om het accessoire te verwijderen.

Algemene waarschuwingen en adviezen:

- Gebruik altijd het handvat bij het plaatsen of verwijderen van de bakplaat. Het aanraken ervan kan ernstige brandwonden veroorzaken. Wij raden het gebruik van ovenhandschoenen aan.
- Wanneer het toestel heet is, mag er geen water op de glazen deur komen. Dit zou het kunnen doen breken.
- Houd het stopcontact altijd vast bij het losmaken van de kabel. Trek nooit aan de kabel, dit kan ertoe leiden dat de interne draden breken.
- Plaats het product niet in de buurt van een gasbrander of andere hoge temperatuurbron en richt geen elektrische ventilator enz. op het product tijdens het gebruik. Dit kan een goede temperatuurregeling in de weg staan.
- Maak het netsnoer niet nat en raak het product niet aan met natte handen.
- Haal na elk gebruik de stekker uit het stopcontact, of wanneer u het apparaat onbeheerd achterlaat, want een storing terwijl de kabel is aangesloten op het stopcontact kan brand veroorzaken.

- Bij het koken van gerechten die olie kunnen spatten, zoals gebraden kip, is het aan te raden om twee vellen aluminium in de plaat te leggen om spatten te voorkomen. Plaats ze op de bakplaat, zodat de olie op een gat tussen beide vellen valt.
- Als u de oven te dicht bij een muur plaatst, kan hij verbranden of vlekken achter laten. Zorg ervoor dat de gordijnen e.d. niet in contact komen met het hoofdgedeelte van het apparaat. Plaats niets tussen de onderkant van het oppervlak waarop het is geïnstalleerd. Anders zou het kunnen verbranden.
- Plaats geen voorwerpen op de oven tijdens het gebruik, aangezien de hitte vervorming, breuk, enz. van het voorwerp kan veroorzaken.
- Voedingsmiddelen die in flessen of blikjes worden geleverd, kunnen niet direct in de oven worden geplaatst, omdat ze kunnen breken en brandwonden kunnen veroorzaken.
- Pas op dat u zich niet verbrandt tijdens het gebruik of direct na gebruik. De metalen onderdelen en het glazen raam van de deur worden tijdens het gebruik erg heet. Probeer ze niet aan te raken bij het openen en sluiten van de deur.
- Het stopcontact moet correct geïnstalleerd zijn. Steek de stekker volledig in het stopcontact. Als het apparaat niet volledig is aangesloten, kan het oververhit raken. Sluit nooit meerdere apparaten aan op hetzelfde stopcontact.
- De bereikbare oppervlaktetemperatuur kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is. Let op dat u zich niet verbrandt.

Referentietabel van de meest voorkomende voedingsmiddelen

Soort eten	Aantal of dikte	Temperatuur (°C)	Timer (min)
Sandwich	2-3 stuks.	200	2-3
Toast	2-4 stuks.	230	2-5
Hamburgers	2-3 stuks.	200	3-5
Vis	/	200	7-10
Ham	2 cm	200	7-12
Worst	3-4 stuks.	200-230	8-10
Taart	/	150	20-30
Filet	1-2 cm	230	10-15
Kip	Halve kip	175-200	30-40

Let op

Omdat ingrediënten kunnen verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, is het mogelijk dat wat in de tabel staat niet het meest geschikt is voor de ingrediënten die u gebruikt. Pas zo nodig de tijd en/of temperatuur aan om het koken aan te passen.

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het product afkoelen alvorens het te reinigen.
- Was bij het schoonmaken de binnen- en buitenkant, de bakplaat, het rooster en het handvat van de bakplaat met een zachte katoenen doek of spons en een neutrale reiniger.
- Daarna, was het met schoon water. Gebruik geen harde borstels of iets dergelijks om krassen op het binnenoppervlak van de oven te voorkomen en om de bakplaat, het rooster en het handvat van de bakplaat te beschermen.
- Gebruik geen giftige of schurende reinigingsmiddelen of oplosmiddelen.

5. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model: Bake&Toast 3090 White Gyro / Bake&Toast 3090 Black Gyro

Referentie van het product: 03814 / 03819

Vermogen: 1500 W

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

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

Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje.

6. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



Dit symbool geeft aan dat, volgens de geldende voorschriften, het product en/of de accu 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.

7. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Cecotec is aansprakelijk tegenover de gebruiker of eindconsument voor elk gebrek aan conformiteit dat bestaat op het moment van 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.

8. 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. Uchwyt
2. Przedni panel
3. Szklane drzwi
4. Mniejsza grzałka
5. Upiększacz
6. Ozdoba
7. Czasomierz
8. Pokrętko stref grzewczych
9. Termostat
10. Grill
11. Uchwyt do wyjmowania akcesoriów
12. Taca do pieczenia
13. Uchwyt do wyjmowania rożna
14. Rożno
15. Taca na okruchy

UWAGA:

Grafika tej instrukcji obsługi tak jak rysunki w niej zawarte, są schematyczną prezentacją i możliwe, że nie będą się zgadzać dokładnie wraz z produktem.

2. PRZED UŻYCIEM

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

Zawartość opakowania

- Piekarnik
- Taca do pieczenia
- Grill
- Uchwyt do wyjmowania akcesoriów

- Rożno
- Akcesoria do wyjmowania rożna
- Taca na okruchy
- Ta instrukcja obsługi

Ostrzeżenie: w zależności od potraw, które zamierzasz ugotować, przestrzegaj poniższych informacji dotyczących każdego akcesorium.

Przed pierwszym użyciem tego produktu:

1. Podłącz piekarnik do gniazdka elektrycznego.
2. Wprowadź blachę do pieczenia i grill.
3. Przekaźnikiem stref grzewczych wybierz dolną i górną grzałkę , termostatem wybierz 230°C i rozgrzewaj pusty piekarnik przez około 10 minut.

Uwaga:

Na początku może pojawić się dym i zapach spalenizny, jednak nie jest to usterka.

3. FUNKCJONOWANIE

Funkcja konwekcji

Rys. 2

Piekarnik zawiera specjalną funkcję konwekcji, która umożliwia ciągły silny przepływ powietrza, dzięki czemu wytwarzane jest pełniejsze ciepło. Dzięki tej funkcji można zachować oryginalny smak potrawy.

Uwaga:

Jeśli wewnątrz piekarnika jest brudne, czas pieczenia może się odrobinę wydłużyć.

Funkcja rożna

Rys. 3

Dzięki tej funkcji można piec potrawy w ciągłym obrocie, należy zainstalować akcesorium do rożna. To akcesorium wytrzymuje wagę do 3 kilogramów.

Kontrola funkcjonalna

Kontrola temperatury

Obróć termostat zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby wybrać żądaną temperaturę, w zależności od potrawy, którą gotujesz.

Regulacja temperatury jest regulowana w zakresie od 90 °C do 230 °C.

Pokrętko funkcji

Wybierz odpowiednią strefę grzewczą w zależności od gotowanej potrawy.

1.  Konwekcja + grzanie dół i góra
2.  Konwekcja + grzanie góra
3.  Ogrzewanie dolne i górne
4.  Funkcja rusztu + górne grzanie
5.  Konwekcja + funkcja rożna + grzanie dół i góra

Czasomierz

Możesz sprawdzić, czy piekarnik jest włączony, czy nie, patrząc na przednią lampkę kontrolną.

1. Ustaw timer, obracając go zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Po upływie wybranego czasu piekarnik automatycznie się wyłączy i zabrzmi dzwonek.
2. Piekarnik można wyłączyć ręcznie podczas pieczenia, obracając minutnik w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji „OFF”.

Akcesoria

Szyny piekarnika

- Tacę i/lub ruszt można umieścić na trzech różnych poziomach, w zależności od potrawy, którą chcesz ugotować.
- Na przykład podczas gotowania zapiekanki z makaronu, jeśli chcesz, aby wierzch był bardziej ugotowany, użyj górnego poziomu lub drugiego poziomu.

Ostrzeżenie:

Należy pamiętać o następujących wskazówkach dotyczących każdego akcesorium w zależności od potrawy, którą zamierzasz przyrządzić.

Blacha do pieczenia: Do pieczenia piezonego kurczaka, rosyjskiego steku, zapiekanek, herbatników i prawie wszystkich innych wypieków.

Grill: służy do gotowania pieczonych ziemniaków i suchych potraw.

Taca na żywność i grill: używaj obu akcesoriów do ociekania potraw, gotowanych ryb itp. Tace nie są całkowicie kwadratowe.

Uwaga:

Zachowaj ostrożność podczas usuwania gorących płynów.

Rączka do używania akcesoriów. Rys. 4

Uchwyt do wyjmowania akcesoriów służy do wyjmowania akcesoriów bez konieczności ich

dotykania. Aby użyć rączki, umieść jego podstawę pod tacą, którą chcesz wyjąć, dwa haczyki powinny znajdować się nad akcesorium. Po włożeniu uchwytu do akcesorium i lekkim ruchem dźwigni ostrożnie wyjmij tacę.

UWAGA

Zachowaj szczególną ostrożność podczas ekstrakcji, ponieważ jest to produkt o wysokiej temperaturze, który może wydzielać parę i ciepło.

Rożna

Instalowanie akcesoriów rusztu. Rys. 5

- Aby włożyć nasadkę do rożna, wsuń obie strony w wyznaczone wgłębienia w piekarniku. Rys. 6
- Po zainstalowaniu rożna w odpowiednich otworach, umieść pod nim blachę do pieczenia, aby zbierać soki, które mogą wydzielać się z jedzenia.

Wyjmij akcesorium z rożna

Użyj uchwytu rożna, aby wyjąć naczynie z rożna z tacy, a następnie wyjmij oba akcesoria z otworu na rożen. Aby przeprowadzić ekstrakcję, gdy rożen spocznie na ekstraktorze, należy wyrzucić niewielką siłę w kierunku przeciwnej strony otworu wlotowego ekstraktora. Rys. 7

Ostrzeżenie:

- Uważaj na gorący olej, który może spaść! Zalecamy noszenie rękawiczek.
- Zawsze używaj uchwytu rożna do wyjmowania nasadki rożna.

Ogólne ostrzeżenia i wskazówki:

- Zawsze używaj uchwytu tacy podczas wkładania lub wyjmowania tacy. Dotknięcie może spowodować poważne oparzenia. Zalecamy używanie rękawiczek.
- Gdy urządzenie jest gorące, nie należy polać wodą szklanych drzwi. Może to spowodować pęknięcie.
- Podczas odłączania kabla zawsze trzymaj za wtyczkę. Nigdy nie ciągnij za kabel, może to spowodować pęknięcie przewodów wewnętrznych.
- Nie należy umieszczać produktu w pobliżu palnika gazowego lub innego źródła o wysokiej temperaturze ani kierować wentylatora elektrycznego itp. Na produkt podczas użytkowania. Może to utrudnić prawidłową kontrolę temperatury.
- Nie moczyć przewodu zasilającego ani nie obsługiwać produktu mokrymi rękami.
- Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka po każdym użyciu lub zawsze, gdy zostawiasz urządzenie bez nadzoru, ponieważ nieprawidłowe działanie, gdy przewód jest podłączony do wtyczki, może spowodować pożar.
- Podczas gotowania potraw, które mogą rozpryskiwać olej, takich jak pieczony kurczak, zaleca się umieszczenie dwóch aluminiowych arkuszy na tacy, aby uniknąć rozpryskiwania. Umieść je na tacy, w ten sposób olej wpadnie w szczelinę między dwoma arkuszami.

- Jeśli ustawisz piekarnik zbyt blisko ściany, może się spalić lub popłamić. Należy upewnić się, że zastony itp. Nie stykają się z główną częścią urządzenia. Nie umieszczaj niczego pomiędzy spodem korpusu a powierzchnią, na której jest zainstalowany. W przeciwnym razie może się spalić.
- Nie kładź żadnych przedmiotów na piekarniku podczas pracy, ponieważ ciepło może spowodować deformację, pęknięcie itp. Przedmiotu.
- Żywności w butelkach lub puszkach nie można podgrzewać bezpośrednio w piekarniku, ponieważ może pęknąć i spowodować oparzenia.
- Uważaj, aby się nie poparzyć podczas używania lub bezpośrednio po użyciu. Części metalowe i szklana szyba drzwiczek nagrzewają się podczas użytkowania. Uważaj, aby ich nie dotknąć podczas otwierania i zamykania drzwi.
- Gniazdko musi być prawidłowo zainstalowane. Włóż wtyczkę do końca do gniazdka. Jeśli nie jest w pełni podłączone, urządzenie może się przegrzać. Nigdy nie podłączaj wielu urządzeń do tego samego gniazdka elektrycznego.
- Temperatura dostępnej powierzchni może być wysoka, gdy urządzenie jest używane. Uważaj, aby się nie poparzyć.

Wspólna tabela referencyjna pieczenia żywności

Rodzaj pożywienia	Liczba lub grubość	Temperatura (°C)	Czasomierz (min)
Kanapka	2-3	200	2-3
Tosty	2-4	230	2-5
Hamburgery	2-3	200	3-5
Ryba	/	200	7-10
Szynka	2 cm	200	7-12
Parówki	3-4	200-230	8-10
Ciasto	/	150	20-30
Filety	1-2	230	10-15
Kurczak	Pół kurczaka	175-200	30-40

Ostrzeżenie

Ponieważ składniki mogą różnić się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, to, co pokazano w tabeli, może nie być odpowiednie dla używanych składników. Jeśli uznasz to za konieczne, zmodyfikuj czasy i/lub temperatury, aby dostosować gotowanie.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem odłącz produkt i pozwól mu ostygnąć.
- Podczas czyszczenia umyj powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne, blachę do ciastek, kratkę i uchwyt tacki miękką bawełnianą ściereczką lub gąbką i neutralnym środkiem czyszczącym.
- Następnie zmyj czystą wodą. Nie używać twardych szczotek ani podobnych przedmiotów, aby nie porysować wewnętrznej powierzchni piekarnika i chronić blachę, ruszt i uchwyt tacki.
- Nie używaj toksycznych, ściernych środków czyszczących ani rozpuszczalników.

5. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Model: Bake&Toast 3090 White Gyro / Bake&Toast 3090 Black Gyro

Referencja produktu: 03814 / 03819

Moc: 1500 W

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

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

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

6. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH

Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/lub bateria muszą być utylizowane 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.

7. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ



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

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wykwalifikowany personel.

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

8. COPYRIGHT

Prawa własności intelektualnej do tekstów tej instrukcji obsługi należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być w całości ani w części reprodukowana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przekazywana lub rozpowszechniana w jakikolwiek sposób (elektroniczny, mechaniczny, fotokopiuwany, nagrywany lub podobny) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, SL

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1

1. Rukojeť
2. Přední panel
3. Skleněné dveře
4. Vnitřní odpor
5. Odoma
6. Světelný indikátor
7. Časovač
8. Selektor zóny tepla
9. Termostat
10. Gril
11. Držák pro vytažení příslušenství
12. Podložka na pečení
13. Příslušenství pro vyjmutí otočného grilu
14. Otočný gril
15. Podložka na sběr drobků

POZNÁMKA:

Grafika v této příručce je schematickým znázorněním a nemusí přesně odpovídat výrobku.

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu, který jej chrání během přepravy. Tento spotřebič je zabalen v obalu, který jej chrání během přepravy. Originální krabici a další obalové položky můžete uschovat na bezpečném místě, abyste zabránili poškození zařízení v případě potřeby přepravy v budoucnu. 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 některá chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte oficiální servisní službu Cecotec.

Obsah krabice

- Trouba
- Podložka na pečení
- Gril
- Držák pro vytažení příslušenství
- Otočný gril
- Příslušenství pro vyjmutí otočného grilu
- Podložka na sběr drobků
- Tento návod k použití

ČEŠTINA

Upozornění: mějte na paměti všechny následující indikace ohledně každého příslušenství, které budete používat během vaření.

Před prvním použitím:

1. Připojte troubu k elektrické zásuvce.
2. Vložte plech a grilujte.
3. Voličem  varné zóny zvolte spodní a horní ohřev, termostatem zvolte 230°C a prázdnou troubu zahřívejte asi 10 minut.

Poznámka:

Zpočátku se může objevit kouř a zápach spáleniny, není to však závada.

3. FUNGOVÁNÍ

Konvekční funkce

Obr. 2

Tato trouba má speciální funkci konvekce, která zajišťuje nepřetržitý proud teplého vzduchu, díky které se teplo lépe rozprostře. Díky této funkci je možné zachovat lépe chuť připravovaných pokrmů.

Poznámka:

Pokud je vnitřek trouby znečištěný, může být doba pečení o něco delší než obvykle.

Funkce grilování

Obr. 3

Pomocí této funkce můžete péct jídlo při stálém otáčení, musíte nainstalovat příslušenství na gril. Toto příslušenství zvládne až 3 kilogramy.

Kontrola funkce

Kontrola teploty

Otáčením termostatu ve směru hodinových ručiček vyberte požadovanou teplotu v závislosti na pokrmu, který připravujete.

Regulace teploty je nastavitelná od 90 °C do 230 °C.

Volič funkcí

Vyberte zónu tepla podle toho, jaké jídlo vaříte.

1.  Konvekce + spodní a horní ohřev
2.  Konvekce + horní ohřev

3.  Spodní a horní ohřev
4.  Funkce grilování + horní ohřev
5.  Konvekce + funkce Rotisserie + spodní a horní ohřev

Časovač

Je možné kontrolovat, jestli se nahřívá nebo ne podle toho, jak se rozsvítí indikátor.

1. Nastavte časovač otáčením podle hodinových ručiček. Trouba se automaticky vypne po uběhnutí stanoveného času a ozve se zvonek.
2. Troubu je možné manuálně vypnout během vaření otopením časovače v protisměru hodinových ručiček až do pozice OFF.

Příslušenství

Kolejnice trouby

- Plech a/nebo rošt můžete umístit na tři různé úrovně v závislosti na pokrmu, který chcete vařit.
- Například při vaření zapékaných makaronů, pokud chcete, aby byl vrch více propečený, použijte horní úroveň nebo druhou úroveň.

Upozornění:

Mějte na paměti následující údaje o každém příslušenství v závislosti na jídle, které budete vařit.

Pekáč: Pro pečení pečeného kuřete, ruského steaku, zapékaných sušenek a téměř všeho dalšího pečiva.

Gril: používá se k vaření pečených brambor a suchých jídel.

Podnos na jídlo a gril: obě příslušenství použijte k odkapávání jídla, vařených ryb atd. Podnosy nejsou úplně čtvercové.

Poznámka:

Při odstraňování horkých tekutin buďte opatrní.

Rukojeť pro vyjmutí příslušenství. Obr. 4

Rukojeť pro vyjmutí příslušenství slouží k vyjmutí příslušenství, aniž by s ním muselo přijít do kontaktu. Chcete-li použít rukojeť, umístěte její základnu pod zásobník, který chcete vyjmout, dva háčky by měly být nad příslušenstvím. Po zasunutí rukojeti do příslušenství a mírným pohybem páky opatrně vytáhněte zásobník.

POZNÁMKA

Při extrakci buďte velmi opatrní, protože se jedná o vysokoteplotní produkt, který může uvolňovat páru a teplo.

Opékač

Instalace příslušenství rotisserie. Obr. 5

- Pro instalaci příslušenství opékače připojte obě části k tomu určené do trouby. Obr. 6
- Jakmile nainstalujete grilovací příslušenství do příslušných otvorů, umístěte pod něj plech na pečení, aby se zachytila případná šťáva, která se může uvolnit z jídla.

Vyjměte příslušenství z grilu

Použijte držák opékače pro vyjmutí opékače z podložky a potom vyjměte obě příslušenství z otvoru pro opékač. Pro provedení extrakce, jakmile se gril opře o extraktor, vyvíňte malou sílu směrem k opačné straně polohy vstupního otvoru extraktoru. Obr. 7

Upozornění:

- Buďte opatrní s horkým olejem, který může spadnout! Doporučujeme použít rukavice.
- Použijte vždy držák opékače pro jeho vyjmutí.

Obecná upozornění a tipy:

- Používejte vždy držák položky, pokud bude položky vytahovat nebo vkládat. Pokud se jí dotknete, způsobíte si vážné popáleniny. Doporučujeme použít rukavice.
- Pokud je přístroj horký, nestříkejte vodu na skleněná dvířka. Mohla by prasknout.
- Pokud budete odpojovat kabel, vždy přidržte zásuvku. Nikdy za kabel netahejte, mohly by se přetrhnout vnitřní lanka v kabelu.
- Nedávejte přístroj blízko plynového hořáku nebo dalších zdrojů tepla ani na troubu nesměřujte elektrický ventilátor během používání. Mohlo by to způsobit nesprávnou kontrolu teploty.
- Nenamáchejte přívodový kabel ani se přístroje nedotýkejte mokřýma rukama.
- Po každém použití odpojte přívodový kabel, nebo pokud necháváte přístroj bez dozoru. Jakékoli poškození by mohlo způsobit během připojení požár.
- Během přípravy pokrmů, kdy bude stříkat olej, jako je pečené kuře, se doporučuje použít alobal, aby se zabránilo znečištění. Deje ho na položku, takto bude olej dopadat do otvoru mezi oběma listy alobalu.
- Pokud umístíte troubu blízko ke zdi, je možné, že se na ní vytvoří skvrna nebo se spálí. Ujistěte se, že záclony atp. nejsou v přímém kontaktu s přístrojem. Nedávejte nic mezi spodní část přístroje a pracovní deskou, na kterém je umístěný. V opačném případě by se mohl předmět vznítit.
- Během fungování nepoklídějte na přístroj žádné předměty, protože horko by je mohlo deformovat, mohly by prasknout nebo jinak poškodit.
- Potraviny, které jsou v plechovkách nebo v lahvích není možné ohřívat v troubě přímo, mohly by se rozbít a způsobit popálení.

- Dávejte pozor, abyste se nespálili během nebo ihned po použití. Kovové části a skleněná dvířka se během používání nahřejí. Nedotýkejte se jich při jejich otvírání a zavírání.
- Zásuvka musí být dobře instalovaná. Zasuňte zástrčku dobře do zásuvky. Pokud by nebyla správně připojená, přístroj by se mohl přehřát. Nikdy nepřipojujte více přístrojů do stejné zásuvky.
- Teplota přístupného povrchu může být při používání spotřebiče vysoká. Dávejte pozor, ať se nespálíte.

Referenční tabulka pečení běžných potravin

Typ jídla	Počet nebo tloušťka	Teplota (°C)	Časovač (min)
Sendvič	2-3 ks	200	2-3
Toast	2-4 ks	230	2-5
Hamburgery	2-3 ks	200	3-5
Ryba	/	200	7-10
Šunka	2 cm	200	7-12
Párky	3-4 ks	200-230	8-10
Dort	/	150	20-30
Filety	1-2 cm	230	10-15
Kuře	Polovina kuřete	175-200	30-40

Upozornění

Vzhledem k tomu, že přísady se mohou lišit ve zdroji, velikosti, tvaru a značce, to, co je uvedeno v tabulce, nemusí být vhodné pro přísady, které používáte. Pokud to považujete za nutné, upravte časy a/nebo teploty, abyste přizpůsobili vaření.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Vypněte, vypojte přístroj ze sítě a nechte ho vychladnout před jeho údržbou.
- Během čištění vyčistěte vnitřní a vnější část, podložku na pečení, mřížku a držák podložky jemným bavlněným hadříkem nebo houbičkou a neutrálním čističem.
- Potom vše opláchněte čistou vodou. Nepoužívejte tvrdé kartáče a podobně, abyste nepoškrábali vnitřní povrch trouby a ochránili plech, rošt a rukojeť plechu.
- Nepoužívejte toxické, abrazivní čisticí prostředky nebo rozpouštědla.

5. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

MODEL: Bake&Toast 3090 White Gyro / Bake&Toast 3090 Black Gyro

Reference produktu: 03814 / 03819

Výkon: 1500 W

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

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

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

6. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že v souladu s platnými předpisy musí být výrobek a/ nebo baterie zlikvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti tohoto výrobku byste měli 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.

7. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Společnost Cecotec odpovídá uživateli nebo konečnému 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.

8. COPYRIGHT

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

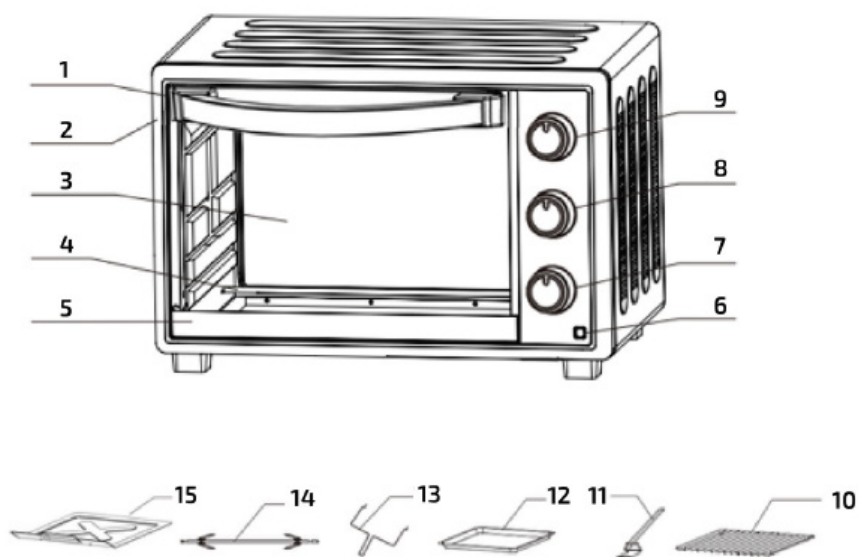


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1



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



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



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

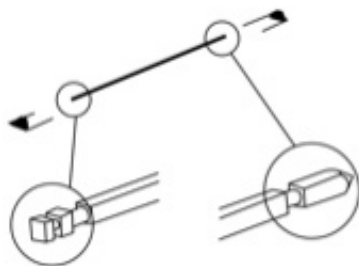


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 5

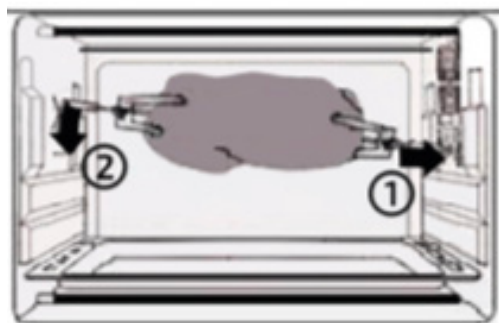


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 6

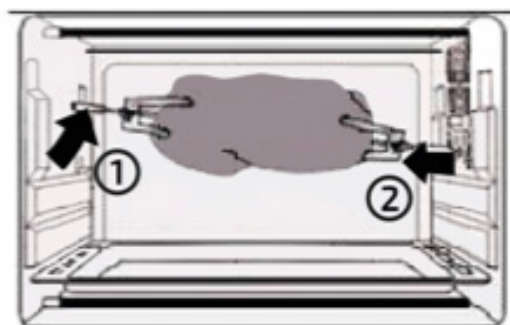


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 7

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia)
AP02240620

