

# cecotec

## **Bake&Toast 550**

Horno de sobremesa/Toaster oven



Manual de instrucciones  
Instruction manual  
Manuel d'instructions  
Bedienungsanleitung  
Manuale di istruzioni  
Manual de instruções



## ÍNDICE

1. Piezas y componentes	/ 04
2. Instrucciones de seguridad	/ 06
3. Antes de usar	/ 08
4. Funcionamiento	/ 09
5. Limpieza y mantenimiento	/ 11
6. Especificaciones técnicas	/ 11
7. Reciclaje de electrodomésticos	/ 11
8. Garantía y SAT	/ 12

## INHAULT

1. Teile und Komponenten	/ 05
2. Sicherheitshinweise	/ 27
3. Vor dem Gebrauch	/ 29
4. Reinigung und Unterhalt	/ 30
5. Reinigung ihres Cecojucer Zitrus	/ 32
6. Technische Spezifikationen	/ 32
7. Entsorgung von alten Elektrogeräten	/ 33
8. Technischer Kundendienst und Garantie	/ 33

## INDEX

1. Parts and components	/ 04
2. Safety instructions	/ 13
3. Before use	/ 14
4. Operation	/ 15
5. Cleaning and maintenance	/ 18
6. Technical specifications	/ 18
7. Disposal of old electrical appliances	/ 18
8. Technical support service and warranty	/ 19

## INDICE

1. Parti e componenti	/ 05
2. Istruzioni di sicurezza	/ 34
3. Prima dell'uso	/ 36
4. Funzionamento	/ 37
5. Pulizia e manutenzione	/ 39
6. Specifiche tecniche	/ 39
7. Riciclaggio degli elettrodomestici	/ 40
8. Garanzia e SAT	/ 40

## SOMMAIRE

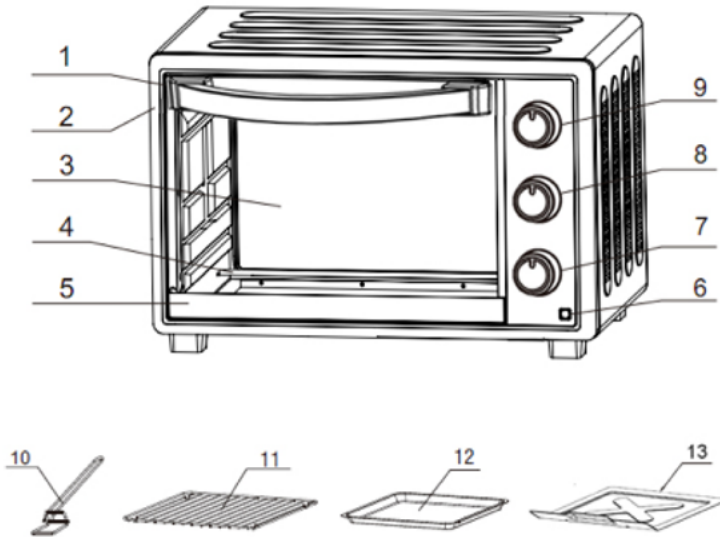
1. Pièces et composants	/ 05
2. Instructions de sécurité	/ 20
3. Avant utilisation	/ 22
4. Fonctionnement	/ 23
5. Nettoyage et entretien	/ 25
6. Spécifications techniques	/ 25
7. Recyclage des électroménagers	/ 26
8. Garantie et SAV	/ 26

## ÍNDICE

1. Peças e componentes	/ 05
2. Instruções de segurança	/ 41
3. Antes de usar	/ 43
4. Operação	/ 44
5. Limpeza e manutenção	/ 46
6. Especificações técnicas	/ 46
7. Reciclagem de eletrodomésticos	/ 47
8. Garantia e SAT	/ 47

# 1. PIEZAS Y COMPONENTES

Parts and components/Pièces et composants/Ersatzteile und Komponenten/  
Parti e componenti/Peças e componentes



## ES

1. Asa de la puerta
2. Panel frontal
3. Puerta de vidrio
4. Resistencia inferior
5. Embellecedor
6. Luz indicadora
7. Temporizador
8. Selector de funciones
9. Termostato
10. Mango de la bandeja
11. Rejilla
12. Bandeja de horno
13. Bandeja recogemigas

## EN

1. Door handle
2. Front panel
3. Glass door
4. Heating element
5. Lower door latch
6. Indicator light
7. Timer knob
8. Heat level selector
9. Thermostat knob
10. Tray handle
11. Wire rack
12. Baking tray
13. Crumb tray

**FR**

1. Poignée de la porte
2. Panneau frontal
3. Porte en verre
4. Résistance inférieure
5. Embellisseur
6. Lumière indicatrice
7. Minuterie
8. Sélecteur zone de chaleur
9. Thermostat
10. Poignée du plateau
11. Grille
12. Plateau de four
13. Plateau ramasse-miettes

**DE**

1. Handgriff
2. Frontplatte
3. Glastür
4. Untere Widerstand
5. Verschönerung
6. Anzeigeleuchte
7. Zeitschaltuhr
8. Wählschalter für die Wärme - Zone
9. Funktionswahlschalter
10. Handgriff des Backblechs
11. Backofenrost
12. Backblech
13. Tablett für die Krümelsammlung

**IT**

1. Manico dello sportello
2. Pannello frontale
3. Sportello di vetro
4. Resistenza inferiore
5. Copertura
6. Luce spia
7. Timer
8. Selezionatore zona del calore
9. Termostato
10. Manico del vassoio
11. Griglia
12. Vassoio da forno
13. Vassoio raccogli-briciole

**PT**

1. Puxador
2. Painel frontal
3. Porta de vidro
4. Resistência inferior
5. Acabamento em inox
6. Luz indicadora
7. Temporizador
8. Seletor função/zona de calor
9. Termostato
10. Punho da bandeja
11. Grelha
12. Bandeja de forno
13. Bandeja para migalhas

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Antes de conectar el producto a la red eléctrica, retire el embalaje y las etiquetas y los protectores de transporte.

- Siga atentamente estas instrucciones de seguridad cuando use el producto.
- Asegúrese de que el voltaje de red coincide 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.
- El aparato no está previsto para su operación por medio de un temporizador externo o un sistema de control-remoto separado.
- 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.
- Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico, cualquier otro uso anulará la garantía del producto. No es apropiado para usos comerciales o industriales. No lo use en exteriores.
- No use accesorios que no hayan sido recomendados por el fabricante, ya que podrían causar lesiones o daños.
- No toque las superficies calientes, use mangos protectores para ello.
- Extreme las precauciones a la hora de mover un aparato que contenga aceite caliente u otras sustancias calientes.
- Deje que el aparato se enfríe antes de poner o retirar partes y de limpiarlo.
- El aparato viene con un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable largo. Puede emplearse un cable alargador con cuidado, sin embargo, la capacidad de corriente indicada en el cable debería ser al menos igual a la capacidad de corriente de este aparato. No coloque el cable alargador sobre la encimera o la sobremesa,



donde los niños pueden estirarlo o tropezarse.

- El aparato no debe ser usado por niños desde 0 hasta 8 años. Este electrodoméstico puede ser usado por niños de 8 años de edad y mayores de 8 años si están continuamente supervisados.
- Este producto puede ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento si están supervisados o han recibido instrucción concerniente al uso del aparato de una forma segura y entienden los riesgos que este implica.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto. Es necesario dar una supervisión estricta si el producto está siendo usado por o cerca de niños.
- Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños de edad inferior a 8 años.
- Sitúe el producto en una superficie seca, estable, plana y resistente al calor.
- No use el producto bajo las siguientes circunstancias:
  - Dentro o encima de cocinas eléctricas o de gas, hornos calientes o cerca de fuego.
  - Sobre superficies blandas (como alfombras) o donde pueda volcarse durante su uso.
  - En exteriores o áreas con altos niveles de humedad.
- La temperatura de las superficies accesibles podría ser alta mientras se usa el producto y podría causar quemaduras. No toque las superficies calientes mientras esté en funcionamiento e inmediatamente después.
- 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.
- La limpieza y el mantenimiento de usuario no deben ser realizados por niños.
- No introduzca el producto en el lavavajillas.
- Guarde el producto y su manual de instrucciones en un lugar seco y seguro cuando no vaya a ser usado.
- No se acepta ninguna responsabilidad sobre daños o lesiones personales que tengan como origen un uso inadecuado del producto o el incumplimiento de este manual.

### 3. ANTES DE USAR

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

#### BANDEJA DE HORNO Y REJILLA:

##### Bandeja de comida

Para cocinar pollo asado, filete ruso, gratinados, bizcochos y casi todas las demás comidas al horno.

##### Cómo usar el mango de la bandeja



##### Rejilla

Sirve para cocinar patatas asadas y alimentos secos.

##### Bandeja de comida y rejilla

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.

##### Soporte de la rejilla

Puede colocar la bandeja 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 del soporte de la rejilla.

#### ANTES DE USAR ESTE PRODUCTO POR PRIMERA VEZ:

1. Caliente el horno vacío.
2. Introduzca la bandeja de horno y la rejilla.
3. Regule el control del calor girando la rueda de "Calor arriba y abajo", seleccione 230 °C en el control de temperatura 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.



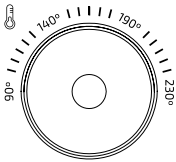
## 4. FUNCIONAMIENTO

### CONTROL DE TEMPERATURA

Ajuste el control de temperatura según el plato que vaya a preparar con rueda de zona de calor.

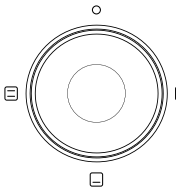
Seleccione "Calor arriba" o "Calor arriba y abajo" dependiendo del plato que vaya a cocinar. Se puede ver si está en funcionamiento o no observando la luz indicadora frontal.

### CONTROL FUNCIONAL



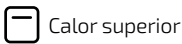
#### Control de temperatura

Regule el control de temperatura girándolo en sentido horario para seleccionar la temperatura adecuada, dependiendo del plato que se cocine.

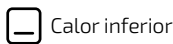


#### Selector de funciones

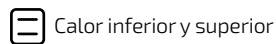
Seleccione la zona de calor adecuada dependiendo del plato que se cocine.



Calor superior

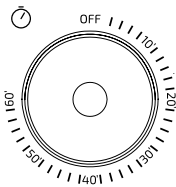


Calor inferior



Calor inferior y superior

### TEMPORIZADOR



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

1. Regule el temporizador girando hacia el número que indica el tiempo de cocción (en minutos) dependiendo del plato que se cocine.

2. Regule el temporizador girándolo en sentido horario. El horno se apagará automáticamente al finalizar el tiempo seleccionado y sonará una campana. Cuando programe el temporizador menos de 5 minutos, gírelo

hasta seleccionar más de 6 minutos y después vuelva al tiempo seleccionado.

3. El horno puede apagarse manualmente mientras se cocina girando el temporizador en sentido antihorario hasta alcanzar la posición "OFF".

**TABLA DE REFERENCIA DE HORNEADO DE ALIMENTOS MÁS COMUNES**

<b>Tipo de comida</b>	<b>Número o grosor</b>	<b>Temperatura (°C)</b>	<b>Temporizador (min)</b>
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

**ADVERTENCIAS**

- Use siempre el mango de la bandeja cuando introduzca o extraiga la bandeja. Tocarla podría causarle quemaduras graves.
- Cuando el aparato esté caliente, no aplique agua sobre la ventana 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 demasiado durante su uso. Procure no tocarlas a la hora de abrir y cerrar la puerta.
- La corriente alterna debe tomarse de una toma de corriente debidamente instalada. Inserte el enchufe por completo en la toma. Si no estuviera totalmente conectada, el aparato podría sobrecalentarse. No use una toma de corriente eléctrica para luces. Nunca conecte varios aparatos a la misma toma de corriente.

**ADVERTENCIA:** la temperatura de la superficie accesible podría ser alta cuando el aparato se encuentra en uso.

## 5. 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 de horno, la rejilla y el mango de la bandeja.
- No utilice limpiadores tóxicos o abrasivos como gasolina, polvo de pulido o disolventes.

## 6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: Bake&Toast 550

Referencia del producto: 02203

Potencia: 1500 W

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

Made in P.R.C. | Diseñado en España

## 7. RECICLAJE DE ELECTRODOMÉSTICOS



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

El símbolo del contenedor tachado le recuerda su obligación de desechar este producto de forma correcta. Si el producto en cuestión cuenta con una batería o pila para su autonomía eléctrica, esta deberá extraerse antes de ser desechado y ser tratada a parte como un residuo de diferente categoría. Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus electrodomésticos y/o las correspondientes baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales.

## 8. GARANTÍA Y SAT

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

La garantía no cubrirá:

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

El servicio de garantía cubre todos los defectos de fabricación durante 2 años en base a la legislación vigente, excepto piezas consumibles. En caso de mal uso por parte del usuario el servicio de garantía no se hará responsable de la reparación. Si en alguna ocasión detecta una incidencia con el producto, debe contactar con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec y hacer llegar la factura de compra del producto vía e-mail:

**sat@cecotec.es**



## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

- All safety instructions should be closely followed when using the appliance.
- Make sure that the mains voltage matches the voltage stated on the rating label of the appliance and that the outlet is grounded.
- Do not immerse the cord, plug, or any non-removable part of the appliance in water or any other liquid, nor expose the electrical connections to water. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Unplug the product from the main power supply when not in use.

**WARNING:** if the appliance falls accidentally in water, unplug it immediately. Do not reach into the water!

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

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

- Do not twist, bend, strain, or damage the power cord in any way. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not let it touch hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of the working surface or countertop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Turn off and unplug the appliance from the mains supply when not in use and before cleaning it. Pull from the plug, not the cord, to disconnect it from the outlet.
- This appliance is intended for domestic use only. It is not suitable for commercial or industrial use. Do not use it outdoors.
- Do not use any accessory that has not been recommended by the manufacturer, as they might cause injuries or damage.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot substances.
- Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
- A short power-supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a long cord. An extension cord may be used with care, however, the marked electrical rating should be at least as great as the electrical rating of this appliance. The extension cord should not be allowed to drape over the counter or tabletop where it can be pulled by children or tripped over.
- The appliance is not intended to be used by children under the age of 8. It can be used by children over the age of 8, as long as they are given continuous supervision.
- This appliance is not intended to be used by persons with reduced physical, sensory,

or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way by a person responsible for their safety, and understand the hazards involved.

- Supervise young children to make sure that they do not play with the appliance. Close supervision is necessary when the appliance is being used by or near children.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children under the age of 8.
- Place the appliance on a dry, stable, flat, heat-resistant surface.
- Do not use the appliance under the following circumstances:
  - On or near a gas or electric hob, in heated ovens, or near open flames.
  - On soft surfaces (such as carpets) or where it may tip over during use.
  - Outdoors or in areas with high humidity levels.
- The temperature of accessible surfaces may be high while in use and could cause burns. Do not touch hot surfaces while in use or immediately after.
- Do not cover the appliance while in use.
- Do not leave the appliance unattended while in use. Unplug it from the mains supply when you finish using it or when you leave the room.
- Do not try to repair the appliance by yourself. Contact the official Technical Support Service of Cecotec for advice.
- Cleaning and maintenance must be carried out according to this instruction manual to make sure the appliance functions properly. Turn off and unplug the appliance before moving and cleaning it.
- Cleaning and maintenance tasks must not be carried out by children.
- Do not wash the appliance in dishwashers.
- Store the appliance and its instruction manual in a safe and dry place when not in use.
- No liability is accepted for any eventual damage or personal injuries derived from misuse or non-compliance with this instruction manual.

### **3. BEFORE USE**

Special indication: please note the next indications about each accessory, depending on the recipe you are going to cook.

#### **BAKE TRAY AND WIRE RACK:**

##### **Food tray**

In order to cook roast Chicken, Hamburg steak, Gratin, Sponge cake, almost all other oven-cooked foods.



## How to use tray handle



### Wire rack

Ideal for cooking baked potatoes, Dry food

### Bake tray and wire rack

Use both for food that drips, boiled fish, etc. The trays are not perfectly square.

**NOTE:** be careful when removing hot liquids.

### Rack Support

You can place the tray on 3 different levels, depending on the dish you want to cook. For instance, when making macaroni gratin and you want to have the top part cooked the most, use the top or the second rack support. For roasting a chicken, use the bottom rack support.

### BEFORE USING THE UNIT FOR THE FIRST TIME:

Heat the empty oven.

(1) Insert the bake tray and wire rack. (2) Set the heater operating switch to "UPPER & LOWER", set the temperature control dial to "230 °C" and heat the empty oven for about 10 minutes.

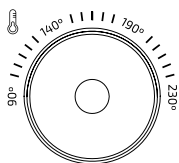
**NOTE:** There may be some smoke and a burning smell at first, but this is not a malfunction.

## 4. OPERATION

### TEMPERATURE CONTROL DIAL

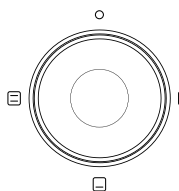
Set the Temperature Control Dial for the dishes which you are going to cook Heat Operating Switch. Select "upper" or "Upper and Lower" according to the dishes you are going to cook. You can observe whether the heaters are working or not by observing the front Indicator light.

## FUNCTIONAL CONTROL



### Temperature Control

Set the "Temperature Control" by turning clockwise to select the suitable temperature according to the dishes you are going to cook. (Temperature Control ranging from 90 to 230 °C).

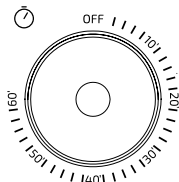


### Function Selector

Select the proper function depending on the plate that you are cooking.

- Upper Heating     Lower Heating     Upper & Lower Heating

## TIMER



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

1. Set the arrow on the "Timer" to the number which indicates the cooking time (minutes) according to the dishes you are going to cook.
2. Set the "Timer" by turning it clockwise. The oven will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring. When setting the Timer to less than 5 min, turn it to more than 6 min. and then back to the selected time.
3. The oven can be turned off manually during cooking by turning the "Timer" anti-clockwise to the "OFF" position.





## BAKING REFERENCE OF COMMON FOOD

Type of food	Number or thickness	Temperature (°C)	Timer (min.)
Sandwich	2-3 pcs	200	2-3
Toast	2-4 pcs	230	2-5
Hamburger	2-3 pcs	200	3-5
Fish	/	200	7-10
Ham	2 cm	200	7-12
Sausage	3-4 pcs	200-230	8-10
Cake	/	150	20-30
Steak	1-2 cm	230	10-15
Chicken	Half chicken	175-200	30-40

### WARNINGS

- Always use the tray handle when inserting or removing the tray. Touching these will cause severe burns.
- When hot, do not apply water to the glass window. It may cause the glass to break.
- When unplugging the cord, 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 cord nor handle the unit with wet hands. Always unplug the cord after use, or whenever the unit is to be left unattended. A malfunction while the plug is inserted into the outlet could 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 curtain, etc. are not in contact with the body. 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 become extremely hot during use. Be careful not to touch them when opening and closing the door.

- AC power must be taken from a properly wired outlet. Insert the plug completely into the socket. If it is not completely plugged, it could become abnormally hot. Do not use an electric light outlet. Never connect multiple plugs to the same outlet.

**WARNING:** The temperature of the accessible surface may be high when the appliance is operating.

## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

- Take off the plug and cool down before cleaning.
- When cleaning, wash the interior and exterior surface, bake tray, wire rack and tray handle with soft cotton (or sponge) with neutral cleaner. Then wash with clean water. Do not use hard brush or any others to wash, so as not to scrape the interior surface of the oven, and to protector of the bake tray, the wire rack and the tray handle.
- Do not use toxic and abrasive cleaners such as gasoline, polishing powder or solvent.

## 6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: Bake&Toast 550

Product reference: 02203

Rated power: 1500 W

Rated voltage and rated frequency: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Made in P.R.C. | Designed in Spain

## 7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



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

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation to dispose of the appliance correctly. If the product has a built-in battery or uses batteries, they should be removed from the appliance and disposed of appropriately. Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.



## **8. TECHNICAL SUPPORT SERVICE AND WARRANTY**

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

The warranty will not cover the following situations:

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

The warranty service covers every manufacturing defects of your appliance for 2 years, based on current legislation, except consumable parts. In the event of misuse, the warranty will not apply. If at any point, a fault is detected, contact the official Technical Support Service of Cecotec and send us your proof of purchase via e-mail at:

**[sat@cecotec.es](mailto:sat@cecotec.es)**

## 2. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Avant de brancher votre produit au réseau électrique, retirez l'emballage, les étiquettes et les protecteurs.

- Veuillez suivre les instructions de sécurité suivantes avec attention lorsque vous utilisez l'appareil.
- Assurez-vous que le voltage du réseau électrique coïncide avec le voltage spécifié sur la plaque signalétique du produit et qu'il y ait bien une prise de terre.
- Ne submergez pas le câble, la fiche ni n'importe qu'elle autre partie fixe de l'appareil dans de l'eau ni dans tout autre liquide. N'exposez pas les connections électriques à l'eau. Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la prise ou d'allumer l'appareil.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsque le produit n'est pas en fonctionnement.

**AVERTISSEMENT** : si l'appareil tombe accidentellement dans l'eau, débranchez-le immédiatement. Ne touchez pas l'eau !

- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement en cherchant de possibles dommages visibles. Il n'existe 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 Après-Vente Officiel de Cecotec pour éviter tous types de dangers.

**AVERTISSEMENT** : n'utilisez pas l'appareil si le câble, la prise ou la structure en général présentent des dommages ou si le produit ne fonctionne pas correctement, s'il a subi une chute ou a été abîmé.

- Ne tordez pas, ne pliez pas, n'étirez pas ni n'abîmez le câble d'alimentation. Protégez-le des bords aiguisés et des sources de chaleur. Ne permettez pas que le câble touche des surfaces chaudes. Ne laissez pas le câble dépasser de la surface de travail ou du plan de travail.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé à travers une minuterie externe ou un système de contrôle à distance séparés.
- 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 débrancher ; ne tirez pas sur le câble.
- Ce produit a été conçu exclusivement pour un usage domestique. Toute autre utilisation annulera la garantie du produit. Il n'est pas approprié pour un usage commercial ni industriel. Ne l'utilisez pas en extérieur.
- N'utilisez pas d'accessoires qui ne soient pas recommandés par le fabricant, cela pourrait causer des lésions ou des dommages.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
- Faites bien attention lorsque vous déplacez le produit et qu'il contient de l'huile chaude ou autres substances chaudes
- Laissez refroidir avant de placer ou retirer des parties et nettoyer l'appareil.
- L'appareil est fourni avec un câble d'alimentation court pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher avec un câble plus long. Vous pouvez utiliser une rallonge en faisant bien



attention, cependant, la capacité du courant indiqué sur le câble doit être au moins égale à la capacité du courant de cet appareil. Ne placez pas la rallonge sur le plan de travail ou sur la table, là où les enfants pourraient tirer dessus et/ou trébucher.

- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans s'ils sont surveillés de manière continue.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances si elles sont surveillées et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'elles aient bien compris les risques qu'il implique.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit. Une surveillance stricte est nécessaire si l'appareil est utilisé par ou à côté d'enfants.
- Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Placez l'appareil sur une surface sèche, stable, plate et résistante à la chaleur.
- N'utilisez pas l'appareil dans les circonstances suivantes :
  - Dans ou sur des cuisines électriques ou à gaz, fours chauds ou près du feu.
  - Sur des surfaces molles (comme les tapis) ou des surfaces sur lesquelles l'appareil pourrait se renverser pendant utilisation.
  - En extérieur ou dans des endroits possédant des niveaux d'humidité élevés.
- La température des surfaces accessibles pourrait être élevée lorsque vous utilisez le produit et pourrait causer des brûlures. Ne touchez pas les surfaces chaudes lorsque le produit est en fonctionnement ou immédiatement après.
- Ne couvrez jamais le produit avec un objet lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne laissez pas le produit sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement. Débranchez-le de la source d'alimentation lorsque vous terminez de l'utiliser ou lorsque vous quittez la pièce.
- N'essayez pas de réparer vous-même le produit. Contactez le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
- Le nettoyage et l'entretien du produit doivent être réalisés en accord avec ce manuel d'instructions pour assurer un correct fonctionnement de l'appareil. Eteignez et débranchez le produit avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants.
- N'introduisez pas le produit dans le lave-vaisselle.
- Veuillez ranger le produit et son manuel d'instructions dans un lieu sec et sécurisé lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Nous n'accepterons aucune responsabilité quant aux dommages ou lésions personnelles qui auraient pour origine un usage inadéquat de l'appareil ou un non-respect des instructions de ce manuel.

### 3. AVANT UTILISATION

Indication spéciale : veuillez bien prendre en compte les instructions suivantes à propos de chaque accessoire, en fonction de l'aliment que vous allez cuisiner.

#### PLATEAU DE FOUR ET GRILLE

##### Plateau de four

Pour cuisiner du poulet rôti, des steaks Salisbury, des gratins, des gâteaux et presque tout ce que vous faites normalement au four.

##### Comment utilisez la poignée du plateau



##### Grille

Sert pour cuisiner des pommes de terre, des aliments secs, etc.

##### Plateau de four et grille

Utilisez les deux 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.

##### Support de la grille

Vous pouvez placer le plateau sur trois niveaux différents, selon ce que vous souhaitez cuisiner. Par exemple, lorsque vous faites un gratin de pâtes, si vous désirez que la partie supérieure soit plus cuite, utilisez le niveau supérieur ou le second niveau du support de la grille.

#### AVANT D'UTILISER CE PRODUIT POUR LA PREMIÈRE FOIS :

Préchauffez le four vide. (1) Introduisez le plateau de four et la grille.

(2) Régulez le contrôle de la chaleur en tournant le bouton "haut et bas", sélectionnez "230°C" dans le contrôle de température et préchauffez 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.



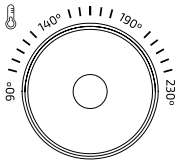
## 4. FONCTIONNEMENT

### CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE

Réglage du contrôle de la température selon ce que vous allez préparer. Bouton de chaleur.

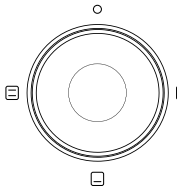
Sélectionnez "haut" ou "haut et bas" selon le plat que vous souhaitez cuisiner. Vous pouvez voir s'il est en fonctionnement ou non en observant la lumière indicatrice frontale.

### CONTRÔLE FONCTIONNEL



#### Contrôle température

Régulez le contrôle de la température en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la température adéquate, selon ce que vous souhaitez cuisiner. (Contrôle de température de 90°C à 230 °C).



#### Contrôle fonctionnel

Sélectionnez la fonction adéquate selon le plat que vous souhaitez cuisiner



Haut/grill

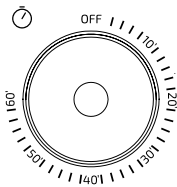


Bac



Haut et bas

### MINUTERIE



Vous pourrez voir si le four est en fonctionnement ou non en observant la lumière indicatrice frontale.

1. Réglez la flèche de la minuterie "icono" en tournant jusqu'au numéro qui indique le temps de cuisson (minutes) selon ce que vous souhaitez cuisiner.
2. Réglez la minuterie "icono" en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Le four s'éteindra automatiquement à la fin du temps sélectionné et une cloche sonnera. Lorsque vous programmez la minuterie moins de 5 minutes, tournez jusqu'à sélectionner plus de 6 minutes et revenez ensuite au temps souhaité.
3. Le four peut s'éteindre manuellement pendant que vous cuisinez en éteignant la minuterie, en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre la position "OFF".

**TABLEAU DE RÉFÉRENCE DES ALIMENTS LES PLUS COMMUNS**

Type d'aliment	Numéro ou épaisseur	Température (°C)	Minuterie (min.)
Sandwichs	2-3 unités	200	2-3
Toasts	2-4 unités	230	2-5
Hamburgers	2-3 unités	200	3-5
Poissons	/	200	7-10
Jambons	2 cm	200	7-12
Saucisses	3-4 unités	200-230	8-10
Tartes	/	150	20-30
Steaks	1-2 cm	230	10-15
Poulet	Demi poulet	175-200	30-40

**AVERTISSEMENTS**

- Utilisez toujours la poignée du plateau lorsque vous introduisez le plateau ou si vous voulez l'extraire. Le toucher directement pourrait causer de graves blessures.
- Lorsque l'appareil est chaud, n'appliquez pas d'eau sur la vitre 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 hautes températures ou bien ne dirigez pas un ventilateur électrique dans sa direction, etc., pendant 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 un papier aluminium sur le plateau, de cette façon, l'huile tombera sur le trou entre les deux feuilles.
- Si vous placez le four trop près d'un mur, cela pourrait prendre feu ou tâcher le mur. 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 prendre feu.
- Ne placez aucun objet sur le four pendant son fonctionnement, la chaleur pourrait





provoquer des déformations, des ruptures, etc., de l'objet.

- Les aliments qui sont en bouteilles ou en conserves ne peuvent être réchauffés directement dans le four, puisqu'ils peuvent se casser ou causer des brûlures.
- Faites attention à ne pas vous brûler pendant utilisation ni immédiatement après. Les parties métalliques et la fenêtre en verre de la porte chauffent beaucoup pendant utilisation. Essayez de ne pas les toucher lorsque vous ouvrez et fermez la porte.
- Le courant alternatif doit être pris depuis une prise de courant correctement installée. Insérez la prise complètement. S'il n'est pas totalement branché, l'appareil peut subir des surchauffes. N'utilisez pas de prises de courant pour lumières. Ne branchez jamais plusieurs appareils sur une même prise.

**AVERTISSEMENT :** la température de la surface accessible pourrait être élevée lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.

## 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez et laissez refroidir avant de procéder au nettoyage.
- À l'heure de nettoyer, lavez les surfaces intérieures et extérieures, le plateau de four, la grille et la poignée du plateau avec un tissu doux ou une éponge et un produit nettoyant neutre. Puis rincez-le avec de l'eau propre. N'utilisez pas de brosses dures ou similaires pour ne pas râper la surface intérieure du four et pour protéger le plateau de four, la grille et le manche du plateau.
- N'utilisez pas de produits nettoyants toxiques ni abrasifs comme l'essence, les polisseurs en poudre ou les dissolvants.

## 6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle : Bake&Toast 550

Référence du produit : 02203

Puissance : 1500 W

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

Made in P.R.C. | Conçu en Espagne

## 7. RECYCLAGE DES ELECTROMENAGERS



Électroniques (DEEE) spécifie que les électroménagers ne doivent pas être recyclés avec le reste des déchets municipaux communs. Ces électroménagers doivent être jetés de manière séparée, afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux et, de cette manière, réduire l'impact qu'ils peuvent avoir sur la santé humaine et sur l'environnement.

Le symbole de la poubelle rayée vous rappelle l'obligation de vous défaire de ce produit de manière correcte. Si le produit en question possède une batterie ou une pile pour son autonomie électrique, celle-ci devra être retirée avant de jeter le produit et être traitée à part comme un résidu de catégorie différente. Pour obtenir des informations détaillées sur la manière la plus adéquate de vous défaire de vos électroménagers et/ou des batteries correspondantes, le consommateur devra contacter les autorités locales.

## 8. GARANTIE ET SAV

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

La garantie ne couvre pas :

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

Le service de garantie couvre tous les défauts de fabrication pendant 2 ans selon la législation en vigueur, à l'exception des pièces consommables. Dans le cas d'une mauvaise utilisation de la part de l'utilisateur, le service de garantie ne se fera pas responsable de la réparation. Si vous détectez un incident ou un problème avec le produit, vous devez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec et transmettre la facture d'achat du produit via e-mail à cette adresse :

**[sat@cecotec.es](mailto:sat@cecotec.es)**



## 2. SICHERHEITSHINWEISE

- Bei der Benutzung des Gerätes sind alle Sicherheitshinweise genau zu beachten und zu befolgen.
- 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 Netzkabel, den Stecker oder jegliche nicht entfernbaren Teile des Gerätes nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und lassen Sie die elektrischen Anschlüsse nicht in Kontakt mit Wasser kommen. Vergewissern Sie sich, dass Ihre Hände vor dem Umgang mit dem Stecker oder des Einschaltens des Gerätes, trocken sind.

**WARNUNG:** Wenn das Gerät versehentlich ins Wasser gefallen sein sollte, trennen Sie es sofort von der Stromversorgung und greifen Sie unter keinen Umständen das Wasser!

- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um jegliche Art von Gefahr zu vermeiden.

**WARNUNG:** verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Stecker oder das Gehäuse beschädigt ist, noch nachdem es einen Defekt aufweist oder in irgendeiner Art und Weise fallen gelassen oder beschädigt wurde.

- Das Netzkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie das Netzkabel vor scharfen Kanten oder Ecken und Hitzequellen. Lassen Sie das Netzkabel nicht in Kontakt mit heißen Oberflächen zu kommen. Lassen Sie das Kable nicht auf den Kanten der Arbeitsfläche.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb in Verbindung mit externen Zeitschaltuhren/Timer oder separaten Fernbedienungen bzw. Fernsteuerungssystemen bestimmt und geeignet.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen es von der Stromversorgung, indem Sie den Stecker aus der Steckdose herausziehen (ziehen Sie von dem Stecker, nicht von dem Kabel), wenn Sie das Gerät nicht verwenden und bevor Sie es reinigen möchten.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Es ist nicht für den gewerblichen bzw. Industriellen Gebrauch geeignet bzw. vorgesehen. Verwenden Sie das Gerät nicht draußen bzw. im Freien. Für jede andere Verwendung gilt die Garantie nicht.
- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wurde, da es zu Verletzungen oder Beschädigungen führen könnte.
- Fassen Sie heißen Oberflächen nicht an. Benutzen Sie Handgriffe.
- Besondere Vorsicht, wenn Sie ein Gerät mit heißem Öl, oder andere heiße Substanzen, bewegen wollen.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen bevor sie Teile stellen oder wegnehmen wollen oder bevor Sie es reinigen wollen.
- Das Gerät kommt mit einem kurzen Netzkabel, um den Risiko von verwickeln, oder über einem langen Netzkabel zu straucheln, zu verhindern. Sie können ein Verlängerungskabel

verwenden, aber diese muss mindestens den selben Bemessungsstrom wie das Gerät haben. Setzen Sie das Verlängerungskabel nicht auf die Arbeitsfläche oder die Tischdecke, wo Kinder es ziehen oder übers es straucheln können.

- Das Gerät darf von Kindern unter 8 Jahren nicht benutzt werden. Es kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, sofern sie unter ständiger Beaufsichtigung während der Nutzung des Gerätes stehen.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder fehlender Erfahrung bzw. fehlenden Kenntnissen verwendet werden, es sei denn, sie werden bei der Benutzung durch eine verantwortliche Person beaufsichtigt oder ihnen eine Einweisung im ordnungsgemäßen und sicheren Umgang gegeben wurde und sie die mit dem Gerät verbundenen Risiken verstanden haben und richtig einschätzen können.
- Beaufsichtigen Sie kleine Kinder um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Eine besonders genaue und konsequente Beaufsichtigung ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird.
- Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, stabile, flache und hitzebeständige Oberfläche.
- Benutzen Sie das Gerät nicht unter den folgenden Umständen:
  - Innen oder auf Elektro- oder Gas-Herde, heiße Backöfen oder in der Nähe von Feuer.
  - Auf weiche Oberflächen (wie z.B Teppiche) oder wo, während des Benutzung, es umkippen könnte.
  - Draußen bzw. im Freien oder Gebiete mit hohe Humidität-Niveaus.
- Die Temperatur der erreichbaren Oberflächen könnte, während des Benutzung des Gerätes, heiß sein und könnte Brandwunden verursachen. Fassen Sie heiße Oberfläche nicht an während das Gerät im Betrieb ist oder gleich danach.
- Decken Sie das Gerät mit keinen Objekten während des Benutzung bzw. wenn es im Betrieb ist.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt während eingeschaltet. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose heraus, wenn Sie es nicht verwenden oder den Raum verlassen.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Kontaktieren Sie den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec für Hilfe und weitere Hinweise.
- Die Reinigung und Wartung muss gemäß dieser Bedienungsanleitung durchgeführt werden, um sicherzustellen, dass das Gerät ordnungsgemäß funktioniert. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen, bewegen und aufbewahren bzw. lagern möchten.
- Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Waschen bzw. reinigen Sie das Gerät nicht in Geschirrspülern.
- Bewahren Sie das Gerät und seine Bedienungsanleitung an einem sicheren und trockenen Ort auf, wenn es nicht benutzt wird.



Für eventuelle Schäden oder Personenschäden, die durch Missbrauch oder Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung entstehen, wird keine Haftung übernommen.

### 3. VOR DEM GEBRAUCH

Speziellen Vermerk: beachten Sie die folgenden Hinweise in Bezug auf die Zubehöre anhand des Gerichtetes Sie kochen werden.

#### BACKBLECH UND BACKOFENROST:

##### Backblech

Für gegrilltes Hähnchen, Frikadelle, Kuchen und fast alle andere Speise das es im Backofen gekocht werden.

Wie man der Handgriff des Backofens benutzen muss



##### Backofenrost

Dient für Ofenkartoffeln und trockene Speisen zu zubereiten.

##### Backblech und Backofenrost

Für Lebensmittel die tröpfeln, geschmortes Fisch, usw.

Die Backbleche sind nicht vollständig Quadrat.

**HINWEIS:** Vorsicht mit heiße Speisen, wenn Sie es vom Backofen herausziehen wollen.

##### Halterung für Backofenrost

Sie können den Backofenrost auf drei verschiedenen Stufen stellen, abhängig von dem Gericht Sie kochen wünschen. Wenn Sie z.B gratinierte Makkaroni mit dem oberen Teil mehr gekocht zubereiten wollen, verwenden Sie das oberste oder die zweite Stufe der Halterung für Backofenrost. (Bild) (obere, zweite, dritte, untere)

##### BEVOR SIE DAS GERÄT ERSTMALS BENUTZEN:

Erwärmen Sie das Backofen leer. (1) Führen Sie das Backblech und den Backofenrost ein.

(2) Regulieren Sie die Taste der Wärmekontrolle indem Sie es „hinauf und hinunter“ drehen, wählen Sie „230 C“ und erwärmen Sie das Backofen leer für 10 Minuten.

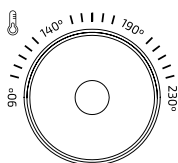
**HINWEIS:** Am Anfang könnte es Rauch oder ein Brandgeruch haben aber das ist kein Schaden.

## 4. GEBRAUCH

### WÄRMEKONTROLLE

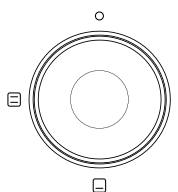
Gleichen Sie die Wärmekontrolle an gemäß dem Gericht Sie kochen werden. Taste für die Zone der Erwärmung, wählen Sie „Hinauf“ oder „Hinauf und Hinunter“ gemäß dem Gericht sie kochen werden. Man kann sehen ob das Gerät im Betrieb oder nicht ist, indem man die frontale Anzeigeleuchte beobachtet.

### FUNKTIONSKONTROLLE



#### Temperaturkontrolle

Regulieren Sie die Temperaturkontrolle „Bild“ indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen um den angemessenen Temperatur zu wählen, gemäß dem Gericht Sie kochen wollen. (Temperaturkontrolle vom 90 °C bis zu 230°C).



#### Wärmekontrolle

Wählen Sie die Wärme-Zone gemäß dem Gericht Sie kochen.



Obere Wärme

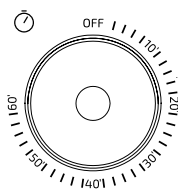


Untere Wärme



Obere und untere Wärme

### ZEITSCHALTUHR



Man kann sehen ob der Backofen eingeschaltet ist indem man die frontale Anzeigeleuchte beobachtet.

1. Regulieren Sie den Pfeil der Zeitschaltuhr „Symbol“ indem Sie nach der Nummer drehen der die Kochzeit (Minuten) angibt, gemäß dem Gericht Sie kochen.
2. Regulieren Sie die Zeitschaltuhr „Symbol“ indem Sie im Uhrzeigersinn drehen. Der Backofen wird sich automatisch ausschalten nach der Zeit Sie gewählt haben und eine Glocke wird klingeln. Wenn Sie die Zeitschaltuhr weniger als 5 Minuten programmieren wollen, drehen Sie es bis Sie mehr als 6 Minuten gewählt haben und danach kommen Sie an der gewählte Zeit zurück.
3. Man kann der Backofen manuell ausschalten während des Kochens, indem man die Zeitschaltuhr ausschaltet und gegen den Uhrzeigersinn dreht bis man „OFF“ erreicht.

REFERENZTABELLE FÜR DAS BACKEN DER GEWÖHNLICHSTEN SPEISEN

Art des Essens	Nummer - Dicke	Temperatur (°C)	Zeitschaltuhr (Min.)
Sandwich	2-3 uds	200	2-3
Toast	2-4 uds	230	2-5
Hamburger	2-3 uds	200	3-5
Fisch	/	200	7-10
Schinken	2 cm	200	7-12
Wurst	3-4 uds	200-230	8-10
Torte	/	150	20-30
Filet	1-2 cm	230	10-15
Hähnchen	Medio pollo	175-200	30-40

**WARNUNGEN**

- Benutzen Sie immer der Handgriff des Backblechs, wenn Sie das Backblech einführen oder wegnehmen wollen. Wenn Sie es anfassen könnten Sie sich Brandwunden machen.
- Wenn das Gerät heiß ist lassen Sie nicht, dass das Wasser die Glastür erreicht. Das könnte einen Bruch verursachen.
- Wenn Sie das Netzkabel von der Stromversorgung trennen wollen, ziehen Sie der Stecker aus der Steckdose heraus. Ziehen Sie von dem Stecker, nicht von dem Kabel; das könnte einen Abbruch der internen Fäden verursachen.
- Stellen Sie der Backofen nicht in der Nähe eines Gasbrenners oder andere Heizungsquellen oder führen Sie nicht ein digitaler Ventilator entgegen des Backofens während im Betrieb. Dieses könnte eine richtige Temperaturkontrolle verhindern.
- Befeuchten Sie nie das Netzkabel und fassen Sie es nie mit nassen Händen an. Ziehen Sie der Stecker aus der Steckdose nach jede Benutzung. Wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen und der Netzkabel, währen mit Stromversorgung verbindet, ein Schaden hat, dieses könnte einen Feuerbrand verursachen.
- Man empfiehlt 2 Aluminiumfolien auf einem Backblech zu stellen, wenn Sie Gerichte, die Öl spritzen, kochen, wie z.B gegrilltes Hähnchen. Stellen Sie eine Aluminiumfolie auf dem Backblech und das Öl wird in die Lücke zwischen den Folien fallen.
- Wenn Sie der Backofen in der Nähe einer Wand setzen, die Wand könnte brennen oder sich beflecken. Versichern Sie sich, dass die Gardinen usw., nicht im Kontakt mit dem Hauptkörper des Gerätes kommen. Stellen Sie nichts zwischen den Boden des Gerätes und die Oberfläche auf dem Sie das Gerät setzen. Dieses könnte brennen.
- Stellen Sie keine Objekte auf dem Backofen während es im Betrieb ist; die Wärme könnte einen Bruch oder eine Deformation, uws., des Objektes verursachen.
- Die Speisen die in Flaschen oder in Blechdose kommen, können nicht direkt im Backofen

aufgewärmt werden, weil es zerbrechen können oder Verbrennungen verursachen können.

- Seien Sie vorsichtig während der Benutzung und gleich nach der Benutzung des Backofens damit Sie sich keine Brandwunden machen. Die Metallteile und die Glastür erhitzen sich sehr viel während der Benutzung. Versichern Sie sich, dass Sie diese Teile nicht anfassen, wenn Sie die Tür öffnen oder schließen.
- Man muss den Wechselstrom von einer korrekt installierten Steckdose nehmen. Stecken Sie vollständig der Stecker in die Steckdose. Der Stecker könnte sich überhitzen, wenn nicht vollständig in die Steckdose gesteckt. Verwenden Sie nicht eine Stromversorgung für Licht. Stecken Sie nie mehrere Stecker in dieselbe Steckdose.

**WARNUNG:** die Temperatur der erreichbaren Oberflächen könnte, während der Benutzung des Gerätes, sehr hoch sein.

## 5. REINIGUNG UND WARTUNG

- Schalten Sie immer das Gerät aus und ziehen Sie es von der Stromversorgung aus und lassen Sie es vom Betrieb aufhören und abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Reinigen Sie die internen und externen Oberflächen, das Backblech, der Backofenrost und der Handgriff des Backblechs, mit einem weichen Tuch oder einen Schwamm und einen neutralen Reinigungsmittel. Danach waschen Sie es mit klares Wasser. Verwenden Sie nicht harte Bürsten oder Ähnlichkeiten, um die interne Oberfläche des Backofens nicht zu kratzen und das Backblech, der Backofenrost und der Handgriff des Backblechs zu schützen.
- Verwenden Sie nicht giftige oder scheuernde Reinigungsmittel wie z.B Benzin, Reinigungspulver oder Lösungsmittel.

## 6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Modell: Bake&Toast 550

Produktreferenz: 02203

Leistung: 1500 W

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

Hergestellt in P.R.C. | Designed und entworfen in Spain





## 7. ENTSORGUNG VON ALTEN ELEKTROGERÄTEN



Die Europäische Richtlinie 2012/19 / EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) legt fest, dass alte Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen unsortierten Siedlungsabfall

entsorgt werden dürfen. Alte Geräte müssen gesondert gesammelt werden, um die Verwertung und das Recycling der enthaltenen Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu reduzieren.

Das durchgestrichene Symbol "durchgestrichene Abfalltonne" auf dem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, das Gerät korrekt zu entsorgen. Wenn das Produkt einen eingebauten Akku hat oder Batterien verwendet, sollte der Akku oder die Batterien aus dem Gerät entnommen und separat entsorgt werden. Die Verbraucher müssen sich mit ihren örtlichen Behörden oder Einzelhändlern in Verbindung setzen, um Informationen über die ordnungsgemäße Entsorgung ihrer Altgeräte und / oder ihrer Batterien zu erhalten.

## 8. TECHNISCHER KUNDENDIENST UND GARANTIE

Dieses Produkt hat eine 2-Jahres Garantie. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum bzw. Lieferdatum, soweit der hierfür vorhandene und sorgfältig aufbewahrte Kaufbeleg rechtzeitig eingereicht wird, und das Produkt unter angemessener und sachgemäßer Behandlung, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben wurde, sich in einem hierfür entsprechenden, optimalen Zustand befindet.

Die Garantie deckt keine Schäden bei denen:

- Das Produkt über seine Kapazität oder Anwendbarkeit hinaus missbraucht, geschlagen, nicht ordnungsgemäß behandelt wurde oder mit ätzenden bzw. Korrosiven Substanzen oder Flüssigkeiten in Kontakt geraten ist oder die jeweilige Störung, Fehler, Schaden bzw. Defekt dem Verbraucher zugerechnet werden kann.
- Das Produkt von Personen demontiert, repariert oder modifiziert wurde, die nicht vom offiziellen Technischen Kundendienst durch Cecotec autorisiert worden sind.
- Der Grund hierfür durch die normale Abnutzung und Verschleiß der Teile und des Zubehörs entstanden ist.

Die Garantieleistung deckt alle Herstellungsbedingten Schäden und Fehler Ihres Produktes für die Dauer von 2 Jahren, nach geltendem Recht. Sollten Sie einen Fehler oder Schaden an Ihrem Produkt entdecken bzw. Beobachten, kontaktieren Sie bitte den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec und senden Sie bitte Ihren Kaufbeleg ebenso per E-Mail an:

[sat@cecotec.es](mailto:sat@cecotec.es)

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Seguire attentamente queste istruzioni di sicurezza quando si utilizza il prodotto.
- Assicurarsi che il voltaggio della corrente coincida con il voltaggio specificato sull'etichetta di classificazione del prodotto e che la presa abbia una messa a terra.
- Non immergere il cavo, la presa o qualsiasi altra parte fissa del prodotto in acqua o in qualsiasi altro liquido. Non esporre le connessioni elettriche all'acqua. Assicurarsi di tenere le mani completamente asciutte prima di toccare la presa o di accendere il prodotto.
- Scollegare il prodotto dalla presa di alimentazione principale quando non è in uso.

**AVVERTENZA:** se il prodotto cadesse accidentalmente in acqua, disconnetterlo immediatamente. Non toccare l'acqua!

- Ispezionare il cavo di alimentazione regolarmente in cerca di danni visibili. Non vi è nessun tipo di pezzo all'interno dell'apparecchio che l'utente possa riparare. Se il cavo presentasse danneggiamenti, deve essere riparato dal Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per qualsiasi altro tipo di problema.

**AVVERTENZA:** non usare il prodotto se il cavo, la presa o la struttura presentassero danneggiamenti o se non funzionassero correttamente, o avessero subito una caduta o fossero danneggiati.

- Non torcere, piegare, stirare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo dai bordi affilati e dalle fonti di calore. Non permettere che il cavo tocchi superfici calde. Non lasciare che il cavo spunti sul bordo della superficie del tavolo o del piano di lavoro.
- L'apparecchio non è progettato affinché le sue operazioni vengano effettuato per mezzo di un temporizzatore esterno o un sistema di controllo altro.
- Spegnere e sconnettere il prodotto dalla presa di alimentazione quando non utilizzato e prima di pulirlo. Tirare la presa per disconnetterlo; non tirare il cavo.
- Questo prodotto è stato progettato unicamente per un uso domestico, qualsiasi altro uso annullerà la garanzia del prodotto. Non è appropriato per usi commerciali o industriali. Non utilizzarlo in esterni
- Non usare accessori che non siano stati raccomandato dal fabbricante, potrebbero causare lesioni o danni.
- Non toccare superfici calde. Usare il manico.
- Prendere precauzioni quando si sposta un apparecchio contenente olio caldo o altre sostanze calde.
- Lasciare raffreddare prima di porre o ritirare parti e di pulire l'apparecchio.
- L'apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di impigliarsi o imbrogliarsi come con un cavo lungo. È possibile usare una prolunga facendo attenzione, benché la capacità di voltaggio indicata nel cavo sia almeno uguale alla capacità di voltaggio di questo apparecchio. Non porre la prolunga sopra tavoli e ripiani, dove i bambini possano tirarlo o impigliarsi.



- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini da 0 a 8 anni. Questo elettrodomestico può essere usato da bambini di 8 anni di età e maggiori di 8 anni se supervisionati.
- Questo prodotto può essere usato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotto, o con mancanza di esperienza e conoscenza se supervisionate o avendo ricevuto istruzioni concernenti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e intendendo i rischi che questo implica.
- Supervisionare i bambini per assicurarsi che non giochino con il prodotto. È necessario dare una stretta sorveglianza se il prodotto è usato da o vicino a bambini.
- Mantenere l'elettrodomestico e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Situare il prodotto su di una superficie asciutta, stabile, piana e resistente al calore.
- Non usare il prodotto nelle seguenti circostanze:
  - Dentro o sopra cucine elettriche o a gas, forni caldi o in prossimità del fuoco.
  - Sopra superfici molli (come tappeti) o dove possa rovesciarsi durante l'uso.
  - All'esterno o in aree con alti livelli di umidità.
- La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere alta mentre si usa il prodotto e potrebbe causare bruciature. Non toccare le superfici calde mentre è in funzionamento e immediatamente dopo.
- Non coprire il prodotto con nessun oggetto mentre è in funzione.
- Non lasciare il prodotto senza supervisione durante il suo funzionamento. Disconnetterlo dalla fonte di alimentazione quando si termina l'utilizzo o quando si abbandona la stanza.
- Non provare a riparare il prodotto da sé. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- La pulizia e il mantenimento del prodotto devono realizzarsi secondo le indicazioni del manuale delle istruzioni, per assicurarsi il corretto funzionamento dello stesso. Spegnere o sconnettere il prodotto prima di spostarlo o pulirlo.
- La pulizia e il mantenimento da parte dell'utente non deve essere svolta da bambini.
- Non introdurre il prodotto in lavastoviglie.
- Conservare il prodotto e il suo manuale delle istruzioni in un luogo asciutto e sicuro quando non utilizzati.
- Non si accetta nessuna responsabilità riguardo a danni o lesioni personali che abbiano come origine un uso inadeguato del prodotto o l'inosservanza di questo manuale.

### 3. PRIMA DELL'USO

Indicazione speciale: tenere in conto le seguenti indicazioni per ogni accessorio in funzione dell'alimento da cucinare.

#### VASSOIO DA FORNO E GRIGLIA

##### Vassoio da cibo

Per cucinare pollo arrosto, hamburger, gratinato, torte e quasi tutte le ricette da forno.

##### Come usare il manico del vassoio



##### Griglia

Serve per cucinare patate arrosto, alimenti asciutti

##### Vassoio da cibo e griglia

Usarli entrambi per cibi che sgocciolano, pesce lesso, ecc.

I vassoi non sono completamente quadrati.

**NOTA:** fare attenzione qualora si estraessero liquidi caldi.

##### Supporto per la griglia

È possibile collocare il vassoio su tre livelli diversi, a seconda del piatto che si desidera cucinare. Ad esempio, per cucinare pasta al forno, se si desidera che la parte superiore risulti abbrustolita, usare il livello superiore o il secondo livello del supporto della griglia. (img) (superiore, secondo, terzo, inferiore).

#### PRIMA DI UTILIZZARE CODESTO PRODOTTO PER LA PRIMA VOLTA:

Scaldare il forno vuoto. (1) Introdurre il vassoio da forno e la griglia.

(2) Regolare il controllo del calore girando la valvola "In alto e In basso", selezionare "230°C" nel controllo della temperatura e scaldare il forno a vuoto durante circa 10 minuti.

**NOTA:** in principio è possibile che vi sia fumo e odore di bruciato, non si tratta tuttavia di un guasto.



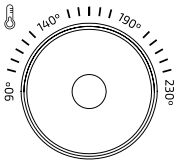
## 4. FUNZIONAMENTO

### CONTROLLO DELLA TEMPERATURA

Regolare il controllo della temperatura a seconda del piatto che si desidera preparare. Valvola del calore.

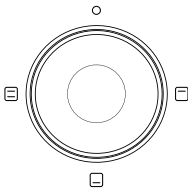
Selezionare "In alto" o "In basso" a seconda del piatto che si desidera cucinare. È possibile vedere se è in funzione o no osservando la spia frontale.

### CONTROLLO FUNZIONALE



#### Controllo della temperatura

Regolare il controllo della temperatura "img" girandolo in senso orario per selezionare la temperatura adeguata, a seconda del piatto che si desidera cucinare. (Controllo della temperatura da 90°C a 230 °C).



#### Selettore delle funzioni

Selezionare la funzione adeguata a seconda del piatto che si intende cucinare.



In alto

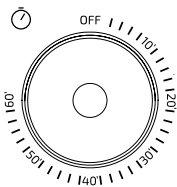


In basso



In alto e in basso

### TIMER



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

1. Regolare l'indicatore del timer "icona" girando fino al numero che indica il tempo di cottura (minuti) a seconda del piatto da cucinare.

2. Regolare il timer "icona" girandolo in senso orario. Il forno si spegnerà automaticamente al termine del tempo selezionato e suonerà una campana. Quando si programma il timer a meno di 5 minuti, rotarlo fino a selezionare più di 6 minuti e in seguito tornare al tempo selezionato.

3. Il forno può essere spento manualmente mentre si cucina spegnendo il timer girandolo in senso antiorario fino a raggiungere la posizione "OFF".

**TAVOLA DI RIFERIMENTO PER LA COTTURA IN FORNO DEGLI ALIMENTI PIÙ COMUNI**

<b>Tipo di alimento</b>	<b>Numero o spessore</b>	<b>Temperatura (°C)</b>	<b>Timer unità (min.)</b>
Sandwich	2-3 unità	200	2-3
Toast	2-4 unità	230	2-5
Hamburger	2-3 unità	200	3-5
Pesce	/	200	7-10
Prosciutto	2 cm	200	7-12
Salsiccia	3-4 unità	200-230	8-10
Torta	/	150	20-30
Filetto	1-2 cm	230	10-15
Pollo	Mezzo pollo	175-200	30-40

**AVVERTENZE**

- Usare sempre il manico del vassoio quando s'introduce o si estrae il vassoio stesso. Toccarlo direttamente potrebbe causare gravi ustioni
- Quando l'apparecchio è caldo, non applicare acqua sulla finestra di vetro. Potrebbe provocarne la rottura.
- Quando si scollega il cavo, afferrare sempre la presa. Non tirare mai il cavo. Potrebbe provocare la rottura dei fili interni.
- Non collocare il prodotto nelle vicinanze di fornelli o di altre fonti di calore ad alta temperatura o non puntare un ventilatore elettrico, ecc., in direzione del prodotto durante l'uso. Potrebbe impedire un controllo corretto della temperatura.
- Non inumidire il cavo di alimentazione né maneggiare il prodotto con le mani bagnate. Scollegare sempre il cavo dopo ogni uso. Non vigilare sull'apparecchio durante l'uso, qualora accidentalmente si guastasse il cavo collegato alla presa, potrebbe contribuire a un incendio.
- Al momento di cucinare piatti che possano far schizzare olio o grassi come il pollo arrosto, si raccomanda di porre due strati di stagnola in un vassoio per evitare schizzi di olio. Collocare uno strato sul vassoio, in questo modo l'olio cadrà su di esso.
- (img) Se si pone il forno troppo vicino a una parete, questa potrebbe bruciarsi o macchiarsi. Assicurarsi che la cortina, ecc., non entri in contatto con il corpo principale dell'apparecchio. Non collocare nulla tra il fondo del corpo e la superficie sulla quale poggia. Altrimenti, potrebbe bruciarsi.
- Non collocare nessun oggetto sopra il forno durante il suo funzionamento, dato che il calore potrebbe provocare deformazioni, rotture, ecc., dell'oggetto.
- (img) Gli alimenti in bottiglia o in scatola non potranno essere scaldati direttamente nel



forno; potrebbero rompersi e causare ustioni.

- Fare attenzione a non bruciarsi durante l'uso o immediatamente dopo l'uso. Le parti metalliche e la finestra in vetro dello sportello si scaldano parecchio durante l'utilizzo. Fare attenzione a non toccarle quando si apre e si chiude lo sportello.
- La corrente alterna deve essere tratta da una presa di corrente correttamente installata. Inserire la spina per intero nella presa. Qualora non fosse totalmente connessa, l'apparecchio potrebbe surriscaldarsi. Non usare una presa di corrente elettrica per luci. Mai connettere più apparecchi alla stessa presa di corrente.

**AVVERTENZA:** la temperatura della superficie accessibile potrebbe essere alta quando l'apparecchio è in uso.

## 5. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare e lasciare raffreddare prima di procedere alla pulizia.
- Al momento della pulizia, lavare la superficie interna e esterna, il vassoio da forno, la griglia e il manico del vassoio con un panno morbido di cotone (o una spugna) e un detergente neutro. In seguito, Lavarlo con acqua pulita. Non utilizzare spazzole dure o simili per non raschiare la superficie interna del forno e per proteggere il vassoio da forno, la griglia e il manico del vassoio.
- Non utilizzare detersivi tossici o abrasivi come la benzina, polvere detergente o dissolventi.

## 6. SPECIFICHE TECNICHE

Modello: Bake&Toast 550

Riferimento del prodotto: 02203

Potenza: 1500 W

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

Made in P.R.C. | Progettato in Spagna

## 7. RICICLAGGIO DEGLI ELETTRODOMESTICI



La direttiva europea 2012/19/UE circa Residui degli Apparecchi Elettrici e Elettronici (RAEE), specifica che gli elettrodomestici non devono essere riciclati con il resto dei rifiuti. Questi devono essere gettati separatamente, per ottimizzare il recupero e il riciclo dei materiali e, in questo modo, ridurre l'impatto che possa avere nella salute umana e nell'ambiente.

Il simbolo del contenitore tagliato le deve ricordare i suoi obblighi di liberarsi di questi prodotti in modo corretto. Se il prodotto in questione è dotato di batteria o pila per l'autonomia elettrica, questa deve essere estratta prima di gettarlo e di essere eliminata separatamente come residuo di diversa categoria. Per ottenere informazioni dettagliate circa il modo più adeguato di eliminare i suoi elettrodomestici/o le batterie corrispondenti, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.

## 8. GARANZIA E SAT

Questo prodotto ha due anni di garanzia sempre se si accompagna con questo manuale, e dalla ricevuta d'acquisto e se si rispettano le precauzioni di questo manuale.

La garanzia non coprirà:

- Se il prodotto è stato usato fuori dalle sue capacità e utilità, maltrattato, colpito, esposto all'umidità, trattato con qualche liquido o sostanza corrosiva, così come per qualsiasi altro errore attribuibile al consumatore.
- Se il prodotto è stato smontato, modificato o riparato da persone non autorizzate dal SAT ufficiale di Cecotec.
- Se il problema è causato da normale usura dei pezzi dovuta all'uso.

Il servizio di garanzia copre tutti i difetti di fabbricazione per 2 anni in base alla legislazione vigente, eccetto i pezzi sottoposti a usura. In caso di mal uso da parte dell'utente il servizio di garanzia non sarà responsabile. Se vengono rilevati problemi con il prodotto, occorre contattare il suo distributore o il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec e mandare la ricevuta d'acquisto del prodotto via e-mail:

**sat@cecotec.es**





## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Antes de conectar o produto à corrente elétrica, retire da embalagem, retire as etiquetas e os protetores de transporte.

- Siga atentamente estas instruções de segurança quando usar o produto.
- Assegure-se de que a voltagem de rede coincida com a voltagem especificada na etiqueta de classificação do produto e que a tomada tenha corrente.
- Não submergir o cabo, ou qualquer outra parte fixa do produto em água. Certifique-se de ter as mãos completamente secas antes de tocar na tomada e ligar o produto.
- Desligue o produto da fonte de alimentação quando não estiver a usar.

**ATENÇÃO:** se o produto cair acidentalmente na água, desligue da tomada ou fonte de alimentação. Não toque na água!

- Inspeção de 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 apresenta danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica oficial de Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.

**ATENÇÃO:** não use o produto se o cabo, a tomada ou a estrutura estiverem danificadas ou se não funcionam corretamente ou se sofreram alguma queda.

- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque superfícies quentes. Não deixe que o cabo se aproxime da superfície de funcionamento do aparelho.
- Este produto não está capacitado para operar por meio de um temporizador externo ou um sistema de comando a distância.
- Apague e desligue o aparelho da fonte de alimentação quando não estiver a ser usado. Não puxe pelo cabo.
- Este produto está desenhado exclusivamente para uso doméstico, qualquer outro uso anulará a garantia do produto. Não está apto para uso comercial ou industrial. Não utilize no exterior.
- Não utilize acessórios que não tenham sido recomendados pelo fabricante já que poderiam causar lesões ou danos.
- Não tocar nas superfícies quentes. Use pegas apropriadas.
- Seja exigente com as precauções quando mover um produto que contenha azeite quente ou outras substâncias quentes.
- Deixe que arrefeça antes de poder retirar partes e limpar o produto.
- O produto vem com um cabo de alimentação curto para reduzir o risco de se enrolar e tropeçar sobre ele. Pode usar uma extensão com cuidado, mas a capacidade de corrente indicada no cabo deverá ser igual à capacidade da corrente do produto. Não coloque a extensão sobre a bancada de cozinha ou sobre a mesa onde possa estar ao alcance de crianças. Poderão tropeçar.

- O aparelho não deve ser usado por crianças desde 0 a 8 anos de idade. Este eletrodoméstico pode ser usado por crianças maiores de 8 anos de idade sempre e quando estiverem sob supervisão.
- Este produto pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência se estiverem sob supervisão ou tenham recebido instruções concernentes ao uso do aparelho de forma segura e entendem os riscos que este implica.
- Supervisione as crianças para assegurar que não brinquem com o produto. É necessário dar uma supervisão estrita se o produto estiver em uso perto de crianças.
- Mantenha o eletrodoméstico e o seu cabo fora do alcance das crianças de idades inferior a 8 anos.
- Ponha o produto numa superfície seca, estável, plana e resistente ao calor.
- Não use o produto debaixo das seguintes circunstâncias:
  - Dentro ou encima de cozinhas elétricas ou de gás, fornos quentes ou perto de fogo.
  - Sobre superfícies moles (como tapetes) ou donde possa virar durante o seu uso.
  - Em exteriores ou áreas com altos níveis de humidade.
- A temperatura das superfícies acessível poderia ser alta enquanto se usa o produto e poderia causar queimaduras. Não toque nas superfícies quentes enquanto esteja em funcionamento e imediatamente depois.
- Não cubra o produto com nenhum objeto enquanto estiver em funcionamento.
- Não deixe o produto sem supervisão enquanto estiver em uso. Desligue da fonte de alimentação quando acabe de usar ou quando abandone o local onde está a usar o produto.
- Não tente reparar o produto por si mesmo. Contacte com o SAT oficial de Cecotec.
- A limpeza e manutenção do produto devem ser efetuadas de acordo com este manual de instruções, para assegurar o correto funcionamento do mesmo. Apague e desligue o produto antes de o mover ou limpar.
- A limpeza e manutenção de usuário não devem ser realizados por crianças.
- Não introduza o produto na máquina da louça.
- Guarde o produto e o seu manual de instruções num lugar seco e seguro quando não estiver a ser usado.
- Não se aceita nenhuma responsabilidade sobre danos ou lesões pessoais que tenham como origem um uso inadequado do produto ou o incumprimento deste manual.



### 3. ANTES DE USAR

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

#### BANDEJA DE FORNO E GRELHA:

##### Bandeja de comida

Para cozinhar frango assado, gratinados, bolos e quase todas outras comidas ao forno.

##### Como usar o punho da bandeja



##### Grelha

Serve para cozinhar batatas asadas, alimentos secos

##### Bandeja de comida y rejilla

Para comida que goteia, pescado hervido, etc. As bandejas não são completamente quadradas.

**NOTA:** tenha cuidado ao tirar líquidos quentes.

##### Suporte da grelha

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

#### ANTES DE USAR ESTE PRODUTO POR PRIMEIRA VEZ:

Aqueça o forno vazio. (1). Introduza a bandeja de forno e a grelha.

(2). Regule o controlo de calor girando o botão Mais/Menos e seleccione 230°C no controlo de temperatura e aqueça o forno vazio durante uns 10 minutos.

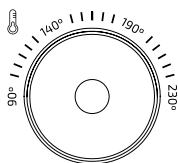
**NOTA:** ao princípio é possível que haja algo de fumo e cheiro a queimado, mas não é uma avaria.

## 4. FUNCIONAMENTO

### CONTROLO DE TEMPERATURA

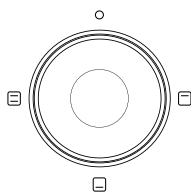
Ajuste o controlo de temperatura segundo o prato que vá a preparar: Botão de calor. Selecione Mais/Menos calor dependendo do prato que queira a cozinhar. Pode verificar se está em funcionamento ou não observando a luz indicadora frontal.

### CONTROLO FUNCIONAL



#### Controlo de temperatura

Regule a temperatura rodando o botão no sentido dos ponteiros do relógio para selecionar a temperatura adequada, dependendo do prato que se cozinhe. Controlo de temperatura desde 90°C a 230°C.



#### Selector de função

Selecione a função adequada dependendo do prato que se cozinhe.



Mais

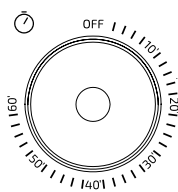


Menos



Mais e Menos

### TEMPORIZADOR



É possível ver o interior do forno se a luz indicadora frontal estiver acesa.

1. Regule o temporizador "icono" girando até ao número que indica o tempo de cozedura (minutos) dependendo do prato que se cozinhe.

2. Regule o temporizador "icono" girando em sentido dos ponteiros do relógio. O forno se apagará automaticamente ao finalizar o tempo selecionado e emitirá um som de campainha. Quando programe o temporizador menos de 5 minutos, gire até selecionar mais de 6 minutos e depois volte ao tempo selecionado.

3. O forno pode apagar-se manualmente enquanto se cozinha, apagando o temporizador girando no sentido contrário aos ponteiros do relógio até alcançar a posição "OFF".



TABELA DE REFERÊNCIA DE FORNO PARA ALIMENTOS MAIS COMUNS

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

#### ADVERTÊNCIAS

- Use sempre o punho da bandeja ao introduzir ou extrair a bandeja. Tocar poderia causar queimaduras graves.
- Quando o produto estiver quente, não ponha água sobre a janela de vidro. Isto poderá provocar que se parta.
- Quando desconectar o cabo, segure sempre pela própria tomada. Nunca puxe pelo cabo. Isto poderia provocar que os fios internos rebentem.
- 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 humedeca o cabo de alimentação nem manipule o produto com as mãos molhadas. Desconecte sempre o cabo depois de cada uso, ou sempre que deixe o produto sem vigilância, visto que um acidente enquanto o cabo está conectado à corrente, poderia provocar um incêndio.
- Quando cozinhar pratos que possam salpicar aceite como frango assado, é recomendável pôr duas folhas de alumínio numa bandeja para evitar salpicaduras de azeite. Coloque uma sobre a bandeja, de este modo o aceite cairá sobre um espaço entre ambas folhas.
- Se puser o forno demasiado perto de uma parede, esta poderia arder ou manchar. Certifique-se de que cortinas e outros objetos não entram em contacto com o corpo principal do aparelho. Não coloque nada entre o fundo do corpo e a superfície sobre a que este 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 produto.
- Os alimentos que venham em frascos ou em latas não poderão ser aquecidos diretamente

no forno, dado que podem partir e causar queimaduras.

- Tenha cuidado de não se queimar durante o uso ou imediatamente depois do seu uso. As partes metálicas e a janela de vidro da porta do produto, aquecem demasiado durante o seu funcionamento. Procure não tocar diretamente.
- O cabo de alimentação deve estar conectado a uma fonte de energia em boas condições e devidamente instalada. Insira a ficha por completo na tomada. Se não estiver totalmente conectada, o aparelho poderá sobre aquecer. Não use uma tomada de corrente elétrica para luzes. Nunca conecte vários produtos à mesma tomada de corrente.

**ADVERTÊNCIA:** a temperatura da superfície acessível poderia ser alta quando o produto esteja a uso.

## 5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue e deixe arrefecer antes de proceder com a limpeza.
- Quando limpar, lave as superfícies interior e exterior, a bandeja de forno, a grelha e o punho da bandeja com um pano de algodão suave ou uma esponja, e um detergente neutro. Depois, lave com água limpa. Não utilize escovas nem esfregões duros ou similares para não raspar a superfície interior do forno e para proteger a bandeja de forno, a grelha e o punho da bandeja.
- Não utilize detergentes tóxicos ou abrasivos como a gasolina, pó de polir ou dissolventes.

## 6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo: Bake&Toast 550

Referência do produto: 02203

Potência: 1500 W

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

Made in P.R.C. | Desenhado em Espanha



## 7. RECICLAGEM DE ELETRODOMÉSTICOS



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

O símbolo do contentor com um "X" recorda a sua obrigação de descartar este produto de forma adequada. Se o produto em questão conta com uma bateria ou pilha para a sua autonomia elétrica, esta deverá extrair-se antes de eliminar o produto e ser tratada à parte como um resíduo de diferente categoria. Para obter informação detalhada acerca da forma mais adequada de descartar os seus eletrodomésticos e/ou correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar as autoridades locais.

## 8. GARANTIA E SAT

Este produto é uma garantia de 2 anos a partir da data da compra, contanto que eles manter e enviar a fatura, o produto está em perfeitas condições físicas e dado uso adequado conforme descrito neste manual.

A garantia não cobre:

- Se o produto tem sido usado para além da sua capacidade ou utilidade, polme, batido, exposto à humidade, imerso na substância líquida ou corrosivo e qualquer outro defeito atribuível ao consumidor.
- Se o produto tiver sido desmontado, modificado ou reparado por pessoas não autorizadas pelo funcionário SAT Cecotec.
- Se o problema foi causado pelo desgaste normal de peças devido ao uso.

O serviço de garantia cobre todos os defeitos de fabrico durante 2 anos, com base na legislação vigente, exceto peças consumíveis. Em caso de mau uso pelo serviço de garantia do usuário não será responsável para o reparo. Se alguma vez detectado um problema com o produto, você deve entrar em contato com o oficial de Serviço de Assistência Técnica da Cecotec e recebendo a fatura via e-mail:

[sat@cecotec.es](mailto:sat@cecotec.es)



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

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