

cecotec

BAKE&TOAST 570 / 610 4PIZZA

Horno de sobremesa / Toaster oven



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

Instrucciones de seguridad	5
Safety instructions	9
Instructions de sécurité	12
Sicherheitshinweise	16
Istruzioni di sicurezza	20
Instruções de segurança	23

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	26
2. Antes de usar	26
3. Funcionamiento	27
4. Consejos para cocinar	28
5. Limpieza y mantenimiento	29
6. Especificaciones técnicas	29
7. Reciclaje de electrodomésticos	29
8. Garantía y SAT	30

INDEX

1. Parts and components	31
2. Before use	31
3. Operation	32
4. Cooking tips	33
5. Cleaning and maintenance	34
6. Technical specifications	34
7. Disposal of old electrical appliances	34
8. Technical support and warranty	35

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	36
2. Avant utilisation	36
3. Fonctionnement	37
4. Conseils de cuisson	38
5. Nettoyage et entretien	39
6. Spécifications techniques	39
7. Recyclage des électroménagers	39
8. Garantie et SAV	40

INHALT

1. Teile und Komponenten	41
2. Vor dem Gebrauch	41
3. Bedienung	42
4. Kochtipps	43
5. Reinigung und Wartung	44
6. Technische Spezifikationen	44
7. Entsorgung von alten Elektrogeräten	44
8. Garantie und Kundendienst	45

INDICE

1. Parti e componenti	46
2. Prima dell'uso	46
3. Funzionamento	47
4. Consigli per cucinare	48
5. Pulizia e manutenzione	49
6. Specifiche tecniche	49
7. Riciclaggio di elettrodomestici	49
8. Garanzia e SAT	50

ÍNDICE

1. Peças e componentes	51
2. Antes de usar	51
3. Funcionamento	52
4. Sugestões para cozinhar	53
5. Limpeza e manutenção	54
6. Especificações técnicas	54
7. Reciclagem de eletrodomésticos	54
8. Garantia e SAT	55

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

Siga atentamente estas instrucciones de seguridad cuando use el producto.

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

No sumerja el cable, el enchufe 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.

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.

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 el aparato si contiene aceite caliente u otras sustancias a altas temperaturas.

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 realizarse de acuerdo con este manual de instrucciones para asegurar el correcto funcionamiento. 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.

SAFETY INSTRUCTIONS

Before connecting the product to the mains, remove the packaging, labels and transport protectors.

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

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

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

Do not unplug the device when it is being used.

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

Do not reach into the water!

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

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

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

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

Turn off and unplug the juicer from the mains supply when not in use and before cleaning. Pull from the plug, not the cord, to disconnect it from the outlet.

This appliance is intended for home use only. Any other use will

void the warranty. It is not suitable for commercial or industrial use. Do not use it outdoors.

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

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 product by yourself. Contact the official Technical Support Service of Cecotec.

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

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

Do not wash the appliance in dishwashers.

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

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

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Veillez retirer tout l'emballage, les étiquettes et les pièces de protection avant de brancher le produit sur la prise de courant. Veillez suivre ces instructions de sécurité très attentivement lorsque vous utilisez l'appareil.

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

Ne submergez ni le câble, ni la prise ni aucune autre partie 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.

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. S'il présente des dommages, il doit être réparé par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.

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

Cet appareil ne peut pas être utilisé à travers d'une minuterie externe ou d'un système par télécommande sans fil.

Éteignez et débranchez l'appareil de la source d'alimentation

lorsque vous avez fini de l'utiliser et avant de le nettoyer. Débranchez l'appareil en tirant sur la prise, pas sur le câble.

Ce produit a été conçu pour un usage domestique. Si vous l'utilisez à d'autres fins, la garantie du produit sera automatiquement annulée. Il n'est pas approprié pour un usage commercial ni industriel. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.

N'utilisez pas d'accessoires qui ne soient pas recommandés par le fabricant, cela pourrait abîmer le produit.

Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des gants pour vous protéger.

Faites attention si vous allez bouger un appareil contenant de l'huile ou d'autres substances chaudes.

Laissez l'appareil refroidir avant de monter ou démonter les pièces ou avant de le nettoyer.

Le câble de l'appareil est court afin de réduire le risque de trébuchement et d'emmêlement. Vous pouvez utiliser une rallonge en faisant attention. La capacité de courant indiquée sur le câble devrait être, au moins, égale à celle de l'appareil. Ne placez pas la rallonge sur le plan de travail ou sur la table. Les enfants pourraient trébucher avec elle ou l'étirer.

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

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

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



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

Placez le produit sur une surface sèche, stable et plate, résistante à la chaleur.

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

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

Sur des surfaces molles (comme les tapis) ou des surfaces desquelles l'appareil pourrait se renverser pendant utilisation.

En extérieurs ou dans des endroits possédant des niveaux d'humidité élevés.

La température des surfaces accessibles pourrait être élevée lorsque vous utilisez le produit et pourrait causer des brûlures.

Ne touchez pas les surfaces chaudes lorsque l'appareil est en fonctionnement ni immédiatement après.

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.

Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants.

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

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

Bevor Sie das Produkt an die Stromversorgung anschließen, entfernen Sie die Verpackung, die Etiketten und die Transportsicherungen.

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

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 Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.

Falls das Gerät versehentlich ins Wasser fällt, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Behrühren Sie nicht das Wasser! Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Im Inneren 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 Sach- und Personenschäden zu vermeiden.

Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn das Kabel, den Stecker oder das Gehäuse sichtbaren Schaden aufweisen, nicht korrekt funktionieren oder runter gefallen sind.

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

Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.

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 am Stecker, nicht am Kabel selbst.

Dieses Produkt ist nur für den Heimgebrauch bestimmt, jede andere Verwendungen ungültigen die Produktgarantie. Es ist nicht für den gewerblichen bzw. Industriellen Gebrauch geeignet bzw. vorgesehen. Verwenden Sie es nicht im Freien. Verwenden Sie niemals Zubehöre, die nicht von dem Hersteller empfohlen wurden, da sie Schäden verursachen könnten.

Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen, verwenden Sie dafür die schützende Griffe.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie ein Gerät mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten bewegen.

Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie einige Teile an- oder ablegen oder es reinigen.

Das Gerät ist mit einem kurzen Stromkabel ausgestattet, um das verheddern oder stolpern zu vermeiden. Ein Verlängerungskabel kann man mit Vorsicht verwendet, jedoch solltederVerlängerungskabelwenigerNennstromentsprechen. als dieses Geräts. Legen Sie das Verlängerungskabel nicht auf der Arbeitsfläche, wo Kinder sich darauf ausstrecken oder darüber stolpern könnten.

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 Produkt kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden,



wenn sie in der sicheren Verwendung des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen werden und die damit verbundenen Risiken verstehen.

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

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

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

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

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

Im Freien oder in Umgebungen mit Luftfeuchtigkeit.

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

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 zu gewährleisten. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie es reinigen oder bewegen.

Reinigung und Wartung sollte niemals von Kinder durchgeführt

werden.

Reinigen Sie das Gerät nicht mit der Spülmaschine.

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

Es wird keine Haftung für Schäden oder Personenschäden übernommen, die durch Missbrauch des Geräts oder durch Nichteinhaltung dieses Handbuchs entstehen.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Prima di collegare il prodotto alla corrente, ritirare l'imballaggio, le etichette e le protezioni per il trasporto.

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

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

Non sommergere il cavo, la spina o qualsiasi altra parte fissa del prodotto in acqua o all'interno di qualsiasi altro liquido. Non esporre le connessioni elettriche all'acqua. Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la presa o accendere il prodotto.

Scollegare il prodotto dalla fonte di alimentazione quando non si sta usando.

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

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

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

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

L'apparato non deve essere collegato con un timer esterno o sistema di controllo remoto separato.

Spegnere e scollegare il prodotto dalla fonte di alimentazione quando non si sta usando e prima di pulirlo. Tirare la presa per scollegarlo, non il cavo.

Questo prodotto è stato progettato esclusivamente per uso domestico, qualsiasi altro uso annullerà la garanzia del prodotto. Non è appropriato per uso commerciale o industriale. Non usare in esterni.

Non usare accessori non suggeriti dal fabbricante, potrebbero provocare lesioni o danni.

Non toccare superfici calde, usare manici protettori a questo fine.

Eccedere nelle precauzioni quando si spostano dispositivi che contengono olio caldo o altre sostanze ad alte temperature.

Lasciare raffreddare l'apparato prima di mettere o ritirare parti e di pulirlo.

L'apparato è dotato di un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di aggrovigliarsi o inciampare. È consentito l'uso di una prolunga, tuttavia la capacità della corrente indicata sul cavo dovrebbe essere almeno uguale alla capacità della corrente di questo apparato. Non collocare la prolunga sul piano da lavoro o tavolo in cui i bambini possano stirallo o inciampare.

L'apparato non deve essere usato da bambini da 0 a 8 anni. Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni in sù sotto la supervisione continua di un adulto.

Questo prodotto può essere usato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate, o con mancanza di esperienza e conoscenza solo sotto supervisione o avendo ricevuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparato in modo sicuro e comprendono i rischi che lo stesso implica.

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



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

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

Non usare il prodotto secondo le seguenti circostanze:

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

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

In esterni o aree con alti livelli di umidità.

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

Non toccare le superfici calde mentre è in funzionamento e immediatamente dopo.

Non coprire il dispositivo con oggetti mentre è in funzionamento.

Non lasciare l'apparato senza supervisione mentre è in uso.

Scollegarlo dalla fonte di alimentazione quando non si sta usando o quando si abbandona la stanza.

Non cercare di riparare il prodotto per conto proprio. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

La pulizia e la manutenzione del prodotto devono essere effettuate secondo quanto indicato in questo manuale di istruzioni. Spegnerne e scollegare il prodotto prima di muoverlo o pulirlo.

La pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini.

Non introdurre il prodotto in lavastoviglie.

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

Cecotec non si farà responsabile di danni o lesioni che siano la conseguenza dell'uso inappropriato del prodotto o inosservanze di questo manuale.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Antes de conectar o produto à rede elétrica, remova a embalagem, as etiquetas e os protetores de transporte.

Siga atentamente estas instruções de segurança quando usar o produto.

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

Não submerja o cabo, a ficha ou qualquer outra parte elétrica do produto na água ou qualquer outro líquido nem as exponha à água. Não exponha as conexões elétricas à água. Certifique-se de que tem as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.

Desconecte o produto da corrente quando não estiver a ser usado.

Se o produto cair acidentalmente na água, desligue imediatamente da corrente. Não toque na 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 Oficial de Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.

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 superfícies quentes. Não deixe o cabo esteja sobre a borda da superfície de trabalho ou do balcão.

O aparelho não está previsto para funcionar através de um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.

Desligue e desconecte o produto da corrente elétrica quando não estiver a ser usado e antes de o limpar. Puxe pela ficha para desconectar, não puxe pelo cabo.

Este aparelho está desenhado exclusivamente para uso doméstico, qualquer outro tipo de utilização anulará a garantia do produto. Não está apropriado para usos comerciais ou industriais. Não use em exteriores.

Não use acessórios que não tenham sido recomendados pelo fabricante, já que poderão causar lesões ou danos.

Não toque as superfícies quentes, utilize pegas protetoras.

Tenha extremo cuidado ao mover um aparelho que contenha óleo quente ou outras substâncias a altas temperaturas.

Deixe que o aparelho arrefeça antes de pôr ou remover partes ou de limpá-lo.

O dispositivo vem com um cabo de alimentação curto para reduzir o risco de se enredar ou tropeçar com um cabo longo. É possível usar um cabo extensor com cuidado, no entanto, a capacidade de corrente indicada no cabo deve ser pelo menos igual à capacidade de corrente do aparelho. Não coloque o cabo extensor sobre a bancada ou a mesa, onde as crianças podem puxá-lo ou tropeçar.

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

Este produto pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento se estão supervisionados ou tenham recebido instruções concernentes ao uso do aparelho de uma forma segura e entendem os riscos que este implica.

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

Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças

com idades inferior a 8 anos.

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

Não use o produto sobre nenhuma destas circunstâncias:

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

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

Em exteriores ou áreas com altos níveis de humidade.

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

Não cobre o produto com nenhum objeto enquanto estiver em funcionamento.

Não deixe o produto 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 produto por si mesmo. Deve entrar em contacto com o Serviço de Assistência Técnica de 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 produto antes de o mover ou de limpar.

Limpeza e manutenção do aparelho não devem ser realizadas 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.

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.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Mango de la puerta
2. Cristal
3. Resistencias
4. Cavidad interior
5. Carcasa exterior
6. Selector de temperatura
7. Selector de función
8. Temporizador
9. Indicador luminoso
10. Soporte del horno
11. Asa para las bandejas
12. Rejilla
13. Bandeja de horno
14. Piedra para pizza

2. ANTES DE USAR

Saque el producto de la caja.

Retire todo el material de embalaje. Guarde la caja original.

Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidas y en buen estado. Si se observara algún daño visible, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.

Este producto incluye diferentes accesorios para cocinar distintos tipos de alimentos. Preste atención a las siguientes indicaciones para seleccionar el accesorio apropiado en función del alimento que vaya a cocinar.

Bandeja de horno

Sirve para cocinar pollo asado, filetes, gratinados, bizcochos y otros alimentos que se preparen al horno.

Rejilla

Sirve para cocinar patatas asadas y alimentos secos.

Bandeja de horno y rejilla

Sirve para cocinar alimentos que gotean (aceite o grasas) o para hervir pescado.

Piedra para pizza

Utilícela para hornear pizzas y obtener mejores resultados.

Cómo usar el asa de la bandeja

Fig. 2

Ajustar la altura de la rejilla o las bandejas

Las bandejas y la rejilla se pueden colocar en tres niveles diferentes según el plato que se vaya a cocinar. Por ejemplo, a la hora de preparar macarrones gratinados, si desea que la parte superior quede más tostada, use el nivel superior. A la hora de asar pollo, utilice el segundo nivel del soporte de la rejilla.

Fig. 3

Advertencia

Antes de usar el horno por primera vez, caliéntelo vacío siguiendo las siguientes instrucciones: Introduzca la bandeja de horno y la rejilla dentro del horno.

Gire el selector de función para seleccionar "Cocción superior e inferior" y gire el selector de tiempo para seleccionar 230 °C. Caliente el horno vacío durante unos 10 minutos.

Durante el primer uso puede aparecer humo y un leve olor a quemado debido a los restos de los productos de fabricación.

3. FUNCIONAMIENTO

Control de temperatura

Fig. 4

Gire el selector de temperatura en sentido de las agujas del reloj para seleccionar la temperatura de cocción deseada según los alimentos que se vayan a cocinar. La temperatura se puede ajustar de 90 a 230 °C.

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

Selección de funciones

Fig. 5

Cada una de las funciones activará y combinará diferentes resistencias.

Seleccione la función que mejor se adapte al tipo de alimentos que desea cocinar.

1. Cocción superior
2. Cocción inferior
3. Cocción superior e inferior
4. Cocción superior y ventilador
5. Cocción inferior y ventilador
6. Cocción superior, inferior y ventilador

Temporizador

Fig. 6

El indicador luminoso situado en la parte frontal del horno se encenderá durante los procesos de cocción y se apagará cuando el horno no esté en funcionamiento.

1. Gire el temporizador para seleccionar el tiempo de cocción deseado (minutos). El tiempo de cocción dependerá del tipo de alimentos o el plato a cocinar.
2. Ajuste el temporizador girando el selector en sentido de las agujas del reloj. Una vez transcurrido el tiempo seleccionado, el horno se apagará de forma automática y sonará la alarma de final de cocción.
3. Para apagar el horno de forma manual, gire el temporizador en el sentido contrario de las agujas del reloj para seleccionar "Off".

4. CONSEJOS PARA COCINAR

Tipo de alimento	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
Pizza	1	200	8-10

Nota: estos datos son aproximados y dependen de múltiples factores.

Use siempre el asa 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.

A la hora de cocinar platos que pueden salpicar aceite, como pollo asado, se recomienda poner dos hojas de aluminio sobre la bandeja para evitar las salpicaduras.

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.

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. Tenga cuidado de no quemarse.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desconecte el cable de la toma de corriente de la pared antes de iniciar la limpieza. No sumerja el producto en agua ni en ningún otro líquido durante la limpieza.
2. La falta de mantenimiento y de limpieza del producto puede ocasionar el deterioro de su superficie y afectar a su vida útil.
3. No utilice nunca detergentes fuertes, abrasivos en polvo o cepillos metálicos para limpiar ninguna de las partes del electrodoméstico.
4. Utilice un paño suave y húmedo para limpiar las juntas, la puerta, las paredes interiores y la carcasa exterior.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: Bake&Toast 570 4Pizza
Referencia del producto: 02200
1500 W, 220-240 V AC, 50/60 Hz
Capacidad: 26 L
Made in China | Diseñado en España

Modelo: Bake&Toast 610 4Pizza
Referencia del producto: 02214
1500 W, 220-240 V AC, 50/60 Hz
Capacidad: 26 L
Made in China | Diseñado en España

7. RECICLAJE DE ELECTRODOMÉSTICOS



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

el impacto que puedan tener en la salud humana y el medioambiente.

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

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

8. GARANTÍA Y SAT

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

La garantía no cubrirá:

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

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

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

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

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Door handle
2. Glass
3. Heating elements
4. Inner cavity
5. Outer housing
6. Temperature-selection knob
7. Function knob
8. Timer
9. Light indicator
10. Oven support
11. Tray handle
12. Wire rack
13. Baking tray
14. Stone for pizza

2. BEFORE USE

Take the product out of the box.

Remove all packaging materials. Keep the original box.

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

This product includes different accessories which can be used to cook different type of foods and dishes. Pay attention to the following indications in order to use the appropriate accessory for the appropriate dish.

Baking tray

Perfect for roasting chicken, steak, gratin, sponge cake and other oven-cooked foods.

Wire rack

Ideal for cooking baked potatoes and dry food.

Bake tray and wire rack

Perfect for cooking food which drips (fat, oil...) or for boiling fish.

Stone for pizza

Use it to bake pizzas and get the best possible result.

How to use the tray handle

Fig. 2

Adjusting rack and trays level

The wire rack and the tray's position can be adjusted to 3 different positions according to the dish that is going to be cooked. For example, when cooking macaroni, if you want to brown the top part, place the wire rack in the top part. For roasting chicken, use the middle part.

Fig. 3

Warning

Before using the oven for the first time, heat the oven while empty following the instructions below:

Introduce the baking tray and the wire rack in the oven.

Turn the function knob to "Upper & Lower" and turn the temperature knob to 230 °C. Heat the oven for 10 minutes.

A strange odour and smoke might appear during the first use due to manufacturing wastes.

3. OPERATION

Temperature control

Fig. 4

Select the desired cooking temperature, according to the food that is going to be cooked, by turning the temperature knob clockwise. The temperature can be adjusted from 90 °C to 230 °C.

Select "Upper" or "Upper and lower" according to the dishes you are going to cook. You can check whether the heaters are working or not by observing the front indicator light.

Function selector

Fig. 5

Each of the functions will activate and combine different heating elements.

Select the function that suits the type of food to be cooked:

1. Upper heating
2. Lower heating Upper heating
3. Upper & Lower heating
4. Upper heating + Convection function
5. Lower heating + Convection function
6. Upper & Lower heating + Convection function

Timer

Fig. 6

The indicator light on the front of the oven will light up during the cooking process and will go out when the oven is not in use.

1. Turn the timer knob to the desired cooking time (minutes). The cooking time will depend on the type of food or dish being cooked.
2. Set the timer by turning the knob clockwise. The oven will turn off automatically when the selected cooking time is over and an end-of-cooking alarm will ring.
3. The oven can be turned off manually during the cooking process by turning the time knob anti-clockwise to the "OFF" position.

4. COOKING TIPS

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

Note: This data are approximate and depend on many factors.

Always use the tray's handle when inserting or removing the tray. Touching these will cause severe burns. We recommend the usage of gloves.

When the device is hot, do not apply water on the glass window. It may break the glass.

When cooking oil-splashing food such as roast chicken, it is recommended to put 2 sheets of aluminum foils on a tray in order to diminish the oil splashing.

If the oven is positioned too close to a wall, the wall will burn or stain. Make sure any curtain, etc. are 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.

Any bottled or tinned food cannot be heated directly as the bottle or tin would break and cause scalds.

Be careful not to get burned during use or immediately after using it. The metal parts and the door's window glass may become extremely hot during use. Be careful not to touch them when opening and closing the door. Be careful not to get burned!

5. CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the cable from the power supply before start the cleaning. Do not immerse the appliance in water nor any other liquid during the cleaning.
2. The lack of maintenance and cleaning of the product may cause a deterioration on its surface and affect its lifespan.
3. Do not use strong detergents, powder abrasives or metal brushes to clean the device.
4. Use a dampened soft cloth with a neutral cleaner to clean enclosures, door, interior walls and the outer housing.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: Bake&Toast 570 4Pizza
 Product reference: 02200
 1500 W, 220-240 V AC, 50/60 Hz
 Capacity: 26 L
 Made in China | Designed in Spain

Model: Bake&Toast 610 4Pizza
 Product reference: 02214
 1500 W, 220-240 V AC, 50/60 Hz
 Capacity: 26 L
 Made in China | Designed in Spain

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



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

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

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

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

The warranty will not cover the following situations:

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

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

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

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

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Fig. 1

1. Poignée de la porte
2. Verre
3. Résistances
4. Cavité intérieure
5. Coque extérieure
6. Sélecteur de température
7. Sélecteur de fonctions
8. Minuterie
9. Témoin lumineux
10. Support du four
11. Anse pour les plateaux
12. Grille
13. Plateau pour four
14. Pierre à pizzas

2. AVANT UTILISATION

Sortez l'appareil de sa boîte.

Retirez tout le matériel qui compose l'emballage. Conservez la boîte d'origine.

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

Ce produit inclut différents accessoires pour cuisiner plusieurs types d'aliments. Faites attention aux indications suivantes pour sélectionner l'accessoire approprié selon l'aliment que vous souhaitez cuisiner.

Plateau pour four

Utilisez-le pour préparer du poulet rôti, des gratins, des gâteaux et d'autres aliments qui se préparent au four.

Grille

Utilisez-la pour cuisiner des pommes de terre et des aliments secs.

Plateau de four et grille

Utilisez-les pour cuisiner les aliments qui gouttent (huile ou graisse) ou pour faire bouillir le poisson.

Pierre à pizzas

Utilisez-la pour préparer des pizzas en obtenant des résultats parfaits.

Comment utiliser l'anse du plateau

Img. 2

Régler la hauteur de la grille ou des plateaux

Les plateaux ou les grilles peuvent se placer sur trois niveaux différents selon ce que vous allez cuisiner. Par exemple, si vous allez préparer un gratin de pâtes et vous voulez que la partie supérieure soit plus cuite, vous devrez utiliser le niveau supérieur. Si vous allez rôti du poulet, utilisez le deuxième niveau du support de la grille.

Img. 3

Avertissement :

Avant d'utiliser le four pour la première fois, réchauffez-le en suivant les étapes suivantes :

Introduisez le plateau pour four et la grille.

Tournez le sélecteur des fonctions pour sélectionner « Cuisson en haut et en bas ». Ensuite, tournez le sélecteur de température jusqu'à 230 °C. Réchauffez le four vide pendant environ 10 minutes.

De la fumée et une légère odeur de brûlée pourraient apparaître lors de la première utilisation. Cela est dû aux restes des produits de fabrication.

3. FONCTIONNEMENT

Contrôle de température

Img. 4

Tournez le sélecteur de température dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la température de cuisson souhaitée selon les aliments qui vont être cuisinés. La température peut être ajustée entre 90 °C et 230 °C.

Sélectionnez « haut » ou « haut et bas » selon le plat que vous allez préparer. Vous pourrez vérifier s'il est en fonctionnement ou pas en observant le témoin lumineux frontal.

Sélecteur de fonctions

Img. 5

Chacune des fonctions activera et combinera différentes résistances.

Sélectionnez la fonction qui s'adapte le mieux au type d'aliment que vous souhaitez cuisiner.

1. Cuisson avec chaleur en haut
2. Cuisson avec chaleur en bas
3. Cuisson avec chaleur en haut et en bas
4. Cuisson avec chaleur en haut et ventilateur
5. Cuisson avec chaleur en bas et ventilateur

6. Cuisson avec chaleur en haut, en bas et ventilateur

Minuterie

Img. 6

Le témoin lumineux de la partie frontale du four s'allumera pendant la cuisson et s'éteindra lorsque le four ne soit pas en fonctionnement.

1. Tournez la minuterie pour sélectionner le temps de cuisson souhaité (minutes). Le temps de cuisson dépendra des aliments que vous souhaitez cuisiner.
2. Réglez la minuterie en tournant le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre. Une fois le temps sélectionné écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement et l'alarme de fin de cuisson sonne.
3. Pour éteindre le four manuellement, tournez la minuterie dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « Off ».

4. CONSEILS DE CUISSON

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
Pizza	1	200	8-10

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

Utilisez toujours l'anse 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 cuisinez des plats qui peuvent éclabousser de l'huile, comme le poulet rôti, il est recommandé de mettre deux papiers aluminium sur le plateau pour les éviter.

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.

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 de 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. Faites attention de ne pas vous brûler !

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez le câble de la prise de courant avant de commencer le nettoyage. Ne submergez pas l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre type de liquide pendant le nettoyage.
2. La manque d'entretien et de nettoyage de l'appareil peut provoquer la détérioration de sa surface et affecter sa durée de vie.
3. N'utilisez jamais de détergents forts, de l'essence, de produits abrasifs en poudre ni de brosses métalliques pour nettoyer les parties de l'appareil.
4. Utilisez un chiffon propre, doux et humide pour nettoyer les joints, la porte, les parois intérieures et le coque extérieure.

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle : Bake&Toast 570 4Pizza
 Référence : 02200
 1500 W, 220-240 V AC, 50/60 Hz
 Capacité : 26 L
 Made in China | Conçu en Espagne

Modèle : Bake&Toast 610 4Pizza
 Référence : 02214
 1500 W, 220-240 V AC, 50/60 Hz
 Capacité : 26 L
 Made in China | Conçu en Espagne

7. RECYCLAGE DES ÉLECTROMÉNAGERS



La directive européenne 2012/19/UE relative aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) spécifie que les électroménagers ne doivent pas être recyclés avec le reste des déchets municipaux. Ces électroménagers doivent être jetés séparément, afin d'optimiser la

récupération et le recyclage des matériaux et, de cette manière, réduire l'impact qu'ils peuvent avoir sur la santé et sur l'environnement.

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

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

8. GARANTIE ET SAV

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

La garantie ne couvre pas :

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

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

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

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

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

1. Türgriff
2. Aus Glas
3. Heizelemente
4. Innerer Hohlraum
5. Gehäuse
6. Temperaturregler
7. Funktionsregler
8. Zeitschaltuhr
9. Signallampe
10. Motorträger
11. Tablett-Griff
12. Gitter
13. Backblech
14. Pizzastein

2. VOR DEM GEBRAUCH

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.

Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Bewahren Sie die originelle Verpackung auf. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Falls Sie sichtbare Schäden bemerken, kontaktieren Sie sofort mit dem technischen Kundendienst von Cecotec.

Dieses Produkt enthält unterschiedliches Zubehör für verschiedener Arten von Lebensmitteln zu kochen. Bitte beachten Sie die folgenden Informationen zu jedem Zubehörtteil, je nachdem, welches Lebensmittel Sie kochen möchten.

Backblech

Für Brathähnchen, Steaks, Gratins, Keksen und anderen Lebensmitteln zu kochen, die im Ofen zubereitet werden können.

Gitter

Für Backkartoffeln und trockene Speisen zu kochen.

Backblech und Gitter

Für Lebensmitteln die tropfen (Öl oder Fett) oder Fisch zu kochen.

Pizzastein
Bessere Ergebnisse für Pizzas.

Wie man den Tablett-Griff benutzt.
Abb. 2

Die Höhe des Gitters oder der Ablagen anpassen
Die Backbleche und Gitter können je nach dem zu kochenden Gericht auf drei verschiedenen Ebenen platziert werden. Wenn Sie z.B. den Käse auf den Nuddeln mehr Toast möchten, verwenden Sie die oberste Ebene. Verwenden Sie beim Hähnchen-Grillen die zweite Ebene.

Abb. 3
Hinweis

Bevor Sie den Ofen zum ersten Mal benutzen, heizen Sie ihn gemäß den folgenden Anweisungen leer auf:

Stellen Sie den Backblech und Gitter in den Ofen ein.

Drehen Sie den Funktionswähler, um "Oberes und unteres Garen" zu wählen, und drehen Sie den Zeitwähler, um 230 °C zu wählen. und heizen Sie den leeren Ofen etwa 10 Minuten lang. Bei der ersten Verwendung können aufgrund der Reste der Herstellungsprodukte Rauch und ein leichter Brandgeruch auftreten.

3. BEDIENUNG

Temperaturkontrolle
Abb. 4

Drehen Sie den Temperaturwähler im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Gartemperatur je nach den zu garenden Lebensmitteln zu wählen. Die Temperatur ist von 90 °C bis 230 °C einstellbar.

Drücken Sie "Nach oben" oder "Nach unten", je nachdem, welches Gericht Sie kochen möchten. Sie können sehen, ob es funktioniert oder nicht, indem Sie auf die vordere Kontrollleuchte beobachten.

Auswahl der Funktion
Abb. 5

Jede der Funktionen wird verschiedene Widerstände aktivieren und kombinieren.
Wählen Sie die Funktion, die am besten zu den Lebensmittel passt, den Sie kochen möchten.

1. Oberes Garen
2. Unteres Garen
3. Oberes und Unteres Garen
4. Oberes Garen und Ventilator
5. Unteres Garen und Ventilator

6. Oberes und Unteres Garen, und Ventilator

Zeitschaltuhr
Abb. 6

Die Kontrollleuchte an der Vorderseite des Ofens leuchtet während des Kochvorgangs auf und erlischt, wenn der Ofen nicht benutzt wird.

1. Drehen Sie die Zeitschaltuhr, um die Zeit auszuwählen (Minuten) . Die Garzeit hängt von der Art der zu kochenden Lebensmittel oder Gerichte ab.
2. Drehen Sie den Wählschalters im Uhrzeigersinn um ihn einzustellen. Wenn die eingestellte zeit fertig ist, schaltet sich der Ofen automatisch ab und es ertönt der Alarm.
3. Um den Ofen manuell auszuschalten, drehen Sie den Timer gegen den Uhrzeigersinn, um "Aus" zu wählen.

4. KOCHTIPPS

Gerichte	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
Pizza	1	200	8-10

Hinweis: Diese Daten sind annähernd und hängen von vielen Faktoren ab.

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.

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. 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.

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, sie beim Öffnen und Schließen, die Tür nicht zu berühren. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen.

5. REINIGUNG UND WARTUNG

1. Trennen Sie die Verbindung vom Stromkabel aus der Steckdose, bevor Sie reinigen. Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser oder anderen Flüssigkeiten.
2. Mangel von Wartung und Reinigung des Produkts könnten die Lebensdauer verkürzen und das Gerät schädigen.
3. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Schleifmittel in Pulverform oder metallische Bürste, um das Produkt zu reinigen.
4. Reinigen Sie die Dichtungen, die Tür, die Innenwände und das Außengehäuse mit einem weichen, feuchten Tuch.

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Modell: Bake&Toast 570 4Pizza
 Produktreferenz: 02200
 1500 W, 220-240 V AC, 50/60 Hz
 Fassungsvermögen: 26 L
 Made In China | Entworfen in Spanien

Modell: Bake&Toast 610 4Pizza
 Produktreferenz: 02214
 1500 W, 220-240 V AC, 50/60 Hz
 Fassungsvermögen: 26 L
 Made In China | Entworfen in Spanien

7. ENTSORGUNG VON ALTEN ELEKTROGERÄTEN



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

enthaltenen Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu reduzieren.

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

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

8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

Die Garantie deckt keine Schäden bei denen:

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

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

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

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

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

1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

1. Manico dello sportello
2. Vetro
3. Resistenze
4. Cavità interna
5. Copertura esteriore
6. Selettore della temperatura
7. Selettore delle funzioni
8. Timer
9. Indicatore luminoso
10. Supporto del forno
11. Manici per i vassoi
12. Griglia
13. Vassoio da forno
14. Pietra per pizze

2. PRIMA DELL'USO

Ritirare il prodotto dalla scatola.

Rimuovere tutto il materiale dall'imballaggio. Conservare la scatola originale.

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

Questo prodotto include differenti accessori per cucinare diversi tipi di alimenti. Prestare attenzione alle seguenti indicazioni vicino ad ogni accessorio in base all'alimento da cucinare.

Vassoio da forno

Si usa per cucinare pollo, filetti, gratinati, torte e altri alimenti che si preparano al forno.

Griglia

Serve per cucinare patate e alimenti secchi.

Vassoio da forno e griglia

Serve per cucinare alimenti che perdono olio o grasso o per servire il pesce.

Pietra per pizze

Si usa per infornare pizze dai risultati ottimali.

Come usare il manico del vassoio

Fig. 2

Regolare l'altezza della griglia o i vassoi

I vassoi e la griglia si possono collocare su tre livelli differenti in base al piatto da preparare. Ad esempio, per gratinare la pasta al forno oppure se si desidera lasciare la parte superiore più cotta, usare il livello superiore o il secondo livello del supporto della griglia. Quando si cucina il pollo al forno, il secondo livello della griglia del supporto.

Fig. 3

Avvertenza

Prima di usare il forno per la prima volta, riscaldare a vuoto secondo le seguenti istruzioni:

Introdurre il vassoio da forno e la griglia all'interno dello stesso.

Ruotare il selettore della funzione per selezionare "Cottura superiore e inferiore" e girare il selettore del tempo per selezionare 230 °C. Riscaldare il forno a vuoto per 10 minuti.

Durante il primo uso è possibile che compaia fumo e un leggero odore di fumo dovuto ai residui dei prodotti di fabbricazione.

3. FUNZIONAMENTO

Controllo della temperatura

Fig. 4

Girare il selettore della temperatura in senso orario per selezionare la temperatura di cottura desiderata in base agli alimenti da cucinare. È possibile configurare la temperatura da 90 a 230 °C.

Selezionare "Sopra" o "Sopra e sotto" in base al piatto da cucinare. È possibile vedere se è in funzionamento o no osservando l'indicatore della luce frontale.

Selettore delle funzioni

Fig. 5

Ogni funzione attiverà e combinerà differenti resistenze.

Selezionare la funzione che meglio si adatta al tipo di alimenti che si desidera cucinare.

1. Cottura superiore
2. Cottura inferiore
3. Cottura superiore e inferiore
4. Cottura superiore e ventilatore
5. Cottura inferiore e ventilatore
6. Cottura superiore, inferiore e ventilatore

Timer

Fig. 6

L'indicatore luminoso situato nella parte frontale del forno si accenderà durante i processi di cottura e si spegnerà quando il forno non è in funzionamento.

1. Girare il timer per selezionare il tempo di cottura desiderato (minuti). Il tempo di cottura dipenderà dal tipo di alimenti o dal piatto da cucinare.
2. Regolare il timer girando il selettore in senso orario. Una volta trascorso il tempo selezionato, il forno si spegnerà automaticamente e suonerà il segnale di fine cottura.
3. Per spegnere il forno manualmente, girare il timer in senso antiorario per selezionare "Off".

4. CONSIGLI PER CUCINARE

Tipi di alimenti	Quantità 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
Salsiccia	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
Pizza	1	200	8-10

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

Usare sempre il manico del vassoio quando viene introdotto o ritirato. Toccare il vassoio potrebbe provocare scottature. Si consiglia l'uso di guanti.

Quando l'apparato è caldo, non applicare acqua sullo sportello in vetro. Ciò potrebbe provocare la sua rottura.

Quando si cucinano piatti in cui potrebbe schizzare olio, come pollo, si consiglia di introdurre due fogli di carta stagnola sul vassoio.

Se il forno viene collocato troppo vicino alla parete potrebbe bruciarsi e macchiare la stessa. Verificare che le tende non entrino a contatto con il corpo principale dell'apparato. Non collocare nulla tra il fondo del corpo e la superficie sulla quale è installato. Al contrario potrebbe bruciarsi.

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 finestrina in vetro dello sportello si riscaldano durante l'uso. Cercare di non toccarle quando viene aperto e

chiuso lo sportello. Prestare attenzione a non scottarsi.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Scollegare il cavo dalla corrente della parete prima di iniziare la pulizia. Non sommergere il prodotto in acqua o in altri tipi di liquidi durante la pulizia.
2. Le mancanze di manutenzione e di pulizia del prodotto può produrre il deterioramento della superficie e ripercuotere sulla sua vita utile.
3. Non utilizzare detergenti aggressivi, abrasivi in polvere o spazzole metalliche per pulire le parti dell'elettrodomestico.
4. Utilizzare un panno morbido ed umido per pulire le giunture, lo sportello, le pareti inferiori e il piatto rotatorio.

6. SPECIFICHE TECNICHE

Modello: Bake&Toast 570 4Pizza

Riferimento del prodotto: 02200

1500 W, 220-240 V AC, 50/60 Hz

Capacità: 26 l

Made in China | Progettato in Spagna

Modello: Bake&Toast 610 4Pizza

Riferimento del prodotto: 02214

1500 W, 220-240 V AC, 50/60 Hz

Capacità: 26 l

Made in China | Progettato in Spagna

7. RICICLAGGIO DI ELETTRODOMESTICI



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

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

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

8. GARANZIA E SAT

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

La garanzia non coprirà:

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

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

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Pega da porta
2. Vidro
3. Resistências
4. Cavidade interior
5. Carcaça exterior
6. Seletor de temperatura
7. Seletor de funções
8. Temporizador
9. Indicador luminoso
10. Suporte do forno
11. Asa para as bandejas
12. Grelha
13. Bandeja de forno
14. Pedra para pizzas

2. ANTES DE USAR

Tire o produto da caixa.

Retire todo o material da embalagem. Guarde a caixa original.

Certifique-se de que todas as peças e componentes estão incluídas e em bom estado. Se observar algum dano visível, entre em contacto imediatamente com o Serviço de Assistência Técnica oficial de Cecotec.

Este produto inclui diferentes acessórios para cozinhar vários tipos de alimentos. Preste atenção às seguintes indicações para seleccionar o acessório apropriado em função do alimento que quer cozinhar.

Bandeja de forno

É usada para cozinhar frango assado, filetes, pratos gratinados, bolos e outros alimentos preparados ao forno.

Grelha

Serve para cozinhar batatas assadas e alimentos secos.

Bandeja de forno e grelha

É usada para cozinhar alimentos que gotejam (óleo ou gordura) ou para ferver peixe.

Pedra para pizzas

Utilize-a para cozinhar no forno pizzas e obter melhores resultados.

Como usar a pega da bandeja.

Fig. 2

Ajustar a altura da grelha e das bandejas

As bandejas e a grelha podem ser colocadas em três níveis diferentes segundo o prato que vai cozinhar. Por exemplo, no momento de preparar pratos gratinados, se quiser que a parte superior fique mais tostada, use o nível superior. Ao assar frango, utilize o segundo nível do suporte da grelha.

Fig. 3

Advertência

Antes de usar o forno pela primeira vez, aqueça-o vazio seguindo estas instruções:

Introduza a bandeja de forno e a grelha dentro do forno.

Gire o seletor de função para selecionar "Cozedura superior e inferior" e gire o seletor de tempo para selecionar 230 °C. Aqueça o forno vazio durante uns 10 minutos.

Durante a primeira utilização pode aparecer fumo e um leve cheiro a queimado devido aos restos dos produtos de fabricação.

3. FUNCIONAMENTO

Controlo de temperatura

Fig. 4

Vire o seletor de temperatura no sentido horário para selecionar a temperatura de cocção desejada segundo os alimentos que vai cozinhar. A temperatura pode ser ajustada desde 90 °C a 230 °C.

Selecione "Em cima" ou "Em cima e em baixo" dependendo do prato que vá a cozinhar. Pode verificar se está em funcionamento ou não observando a luz indicadora frontal.

Selecionar as funções

Fig. 5

Cada uma das funções ativará e combinará diferentes resistências.

Selecione a função que melhor se adapte ao tipo de alimentos que deseja cozinhar.

1. Cocção superior
2. Cocção inferior
3. Cocção superior e inferior
4. Cocção superior e ventilador
5. Cocção inferior e ventilador
6. Cocção superior, inferior e ventilador

Temporizador

Fig. 6

O indicador luminoso situado na parte frontal do forno acende durante os processos de cocção e se apaga quando o forno não está em funcionamento.

1. Vire o temporizador para selecionar o tempo de cozedura desejado (minutos). O tempo de cozedura depende do tipo de alimentos e do prato a cozinhar.
2. Ajuste o temporizador girando o seletor no sentido horário. Uma vez passado o tempo selecionado, o dispositivo desligará de forma automática e emitirá um sinal de fim de cozedura.
3. Para apagar o forno de modo manual, vire o temporizador no sentido anti horário para selecionar "Off".

4. SUGESTÕES PARA COZINHAR

Tipo de alimento	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
Pizza	1	200	8-10

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

Use sempre a pega da bandeja quando introduzir ou extrair a bandeja. Tocá-la pode causar queimaduras graves. Aconselhamos o uso de luvas.

Quando o produto estiver quente, não ponha água sobre a porta de vidro. Isto poderá provocar que se parta.

Quando cozinhar pratos que possam salpicar óleo como frango assado, é recomendável pôr duas folhas de alumínio na bandeja para evitar os salpicos.

Se colocar o forno demasiado perto de uma parede, esta poderia arder 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.

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. Tenha cuidado para não se queimar.

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Desconecte o cabo da corrente elétrica antes de iniciar a limpeza. Não submerja o produto na água nem em nenhum outro tipo de líquido durante a limpeza.
2. A falta de manutenção e limpeza do produto pode provocar o deterioro da sua superfície e afetar a sua vida útil.
3. Não utilize nunca detergentes fortes, abrasivos em pó ou escovas metálicas para limpar nenhuma das partes do eletrodoméstico.
4. Utilize um pano suave e húmido para limpar as juntas, a porta, as paredes interiores e a carcaça exterior.

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo: Bake&Toast 570 4Pizza

Referência: 02200

1500 W, 220-240 V AC, 50/60 Hz

Capacidade: 26 L

Made in China | Desenhado em Espanha

Modelo: Bake&Toast 610 4Pizza

Referência: 02214

1500 W, 220-240 V AC, 50/60 Hz

Capacidade: 26 L

Made in China | Desenhado em Espanha

7. RECICLAGEM DE ELETRODOMÉSTICOS



A diretiva europeia 2012/19/UE sobre Resíduos de Aparelhos Elétricos e Eletrónicos (RAEE) especifica que os eletrodomésticos não devem ser reciclados com o resto dos resíduos municipais. Ditos eletrodomésticos terão de ser eliminados de forma separada, para otimizar a recuperação e reciclagem de materiais e, desta maneira, reduzir o impacto que possam ter

na saúde humana e no meio ambiente.

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

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

8. GARANTIA E SAT

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

A garantia não cobrirá:

- Se o produto tiver sido usado fora da sua capacidade ou utilidade, maltratado, batido, exposto à humidade, submergido em algum líquido ou substância corrosiva, assim como qualquer outra falta atribuível ao consumidor.
- Se o produto foi desmontado, modificado ou reparado por pessoas não autorizadas pelo SAT oficial de Cecotec.
- Se a ocorrência foi originada pelo desgaste normal das peças devido ao uso.

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

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

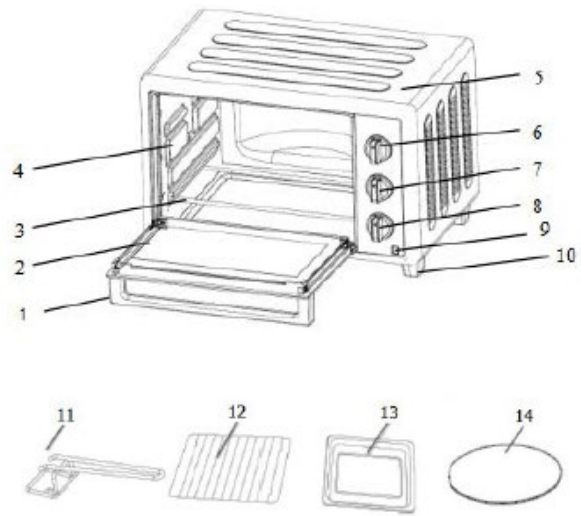


Fig./Img./Abb. 1



Fig./Img./Abb. 2

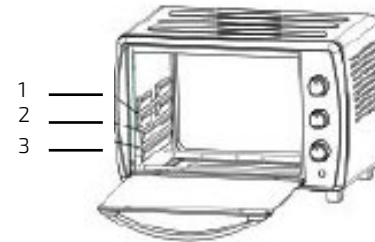


Fig./Img./Abb. 3

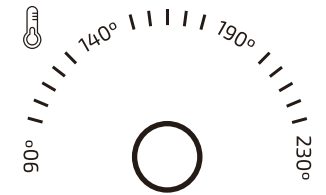


Fig./Img./Abb. 4

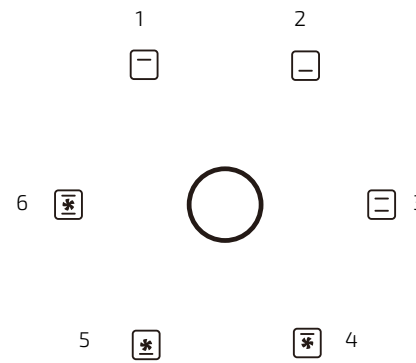


Fig./Img./Abb. 5

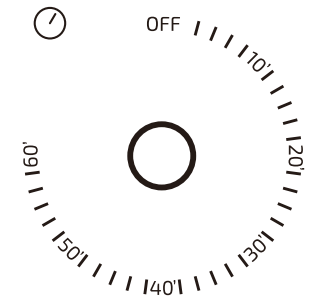


Fig./Img./Abb. 6

www.cecotec.es

Grupo Cecotec Innovaciones S.L.
C/ de la Pinadeta s/n, 46930
Quart de Poblet, Valencia (Spain)
YV01200423