

cecotec

BAKE&TOAST 890 GYRO

BAKE&TOAST 850 GYRO



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

Instrucciones de seguridad	7
Safety instructions	10
Instructions de sécurité	14
Sicherheitshinweise	17
Istruzioni di sicurezza	21
Instruções de segurança	25

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	29
2. Antes de usar	29
3. Funcionamiento	29
4. Limpieza y mantenimiento	32
5. Especificaciones técnicas	33
6. Reciclaje de electrodomésticos	33
7. Garantía y SAT	33

INDEX

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

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	39
2. Avant utilisation	39
3. Fonctionnement	39
4. Nettoyage et entretien	42
5. Spécifications techniques	43
6. Recyclage des électroménagers	43
7. Garantie et SAV	43

INHALT

1. Teile und Komponenten	44
2. Vor dem Gebrauch	44
3. Bedienung	45
4. Reinigung und Wartung	47
5. Technische Spezifikationen	48
6. Entsorgung von alten Elektrogeräten	48
7. Garantie und Kundendienst	48

INDICE

1. Parti e componenti	50
2. Prima dell'uso	50
3. Funzionamento	50
4. Pulizia e manutenzione	53
5. Specifiche tecniche	54
6. Riciclaggio di elettrodomestici	54
7. Garanzia e SAT	54

ÍNDICE

1. Peças e componentes	55
2. Antes de usar	55
3. Funcionamento	55
4. Limpeza e manutenção	58
5. Especificações técnicas	59
6. Reciclagem de eletrodomésticos	59
7. Garantia e SAT	59

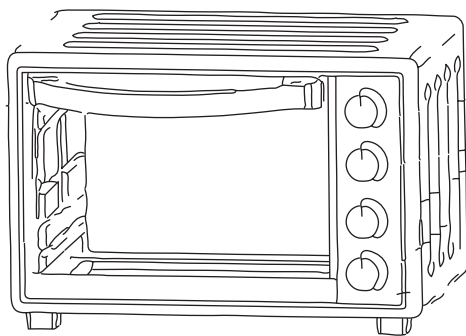


Fig./Img./Abb. 1

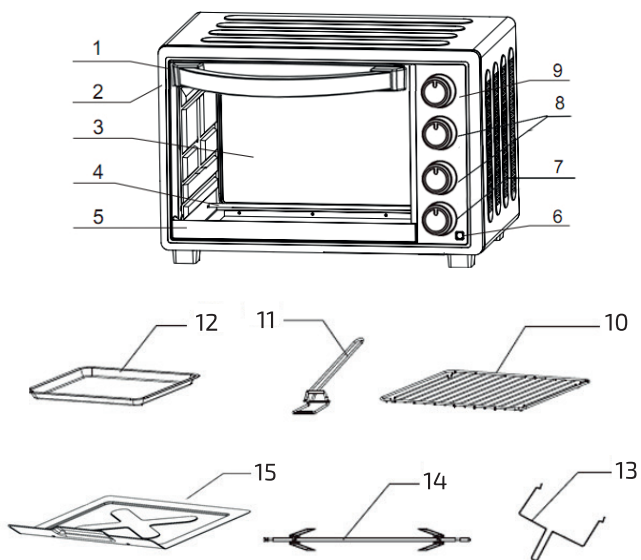


Fig./Img./Abb. 2

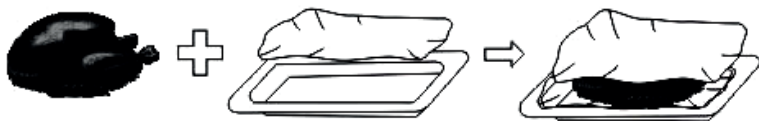


Fig./Img./Abb. 3



Fig./Img./Abb. 4

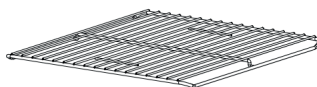


Fig./Img./Abb. 5/7



Fig./Img./Abb. 6



Fig./Img./Abb. 8

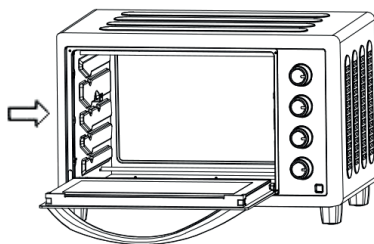


Fig./Img./Abb. 9



Fig./Img./Abb. 10

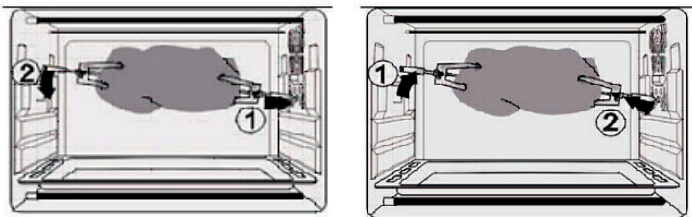


Fig./Img./Abb. 11/12

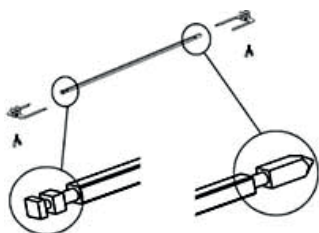


Fig./Img./Abb. 13

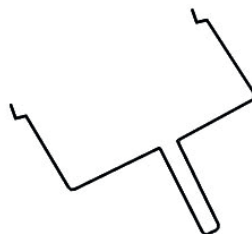


Fig./Img./Abb. 14/15

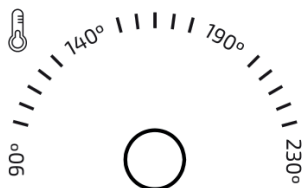


Fig./Img./Abb. 16

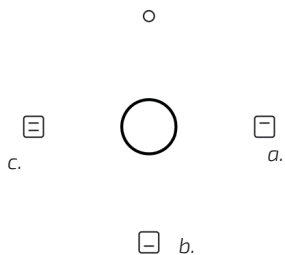


Fig./Img./Abb. 17



Fig./Img./Abb. 18



Fig./Img./Abb. 20

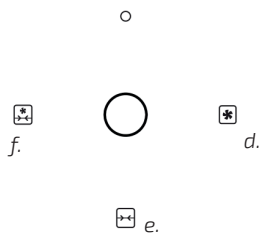


Fig./Img./Abb. 19

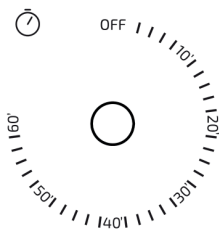


Fig./Img./Abb. 21

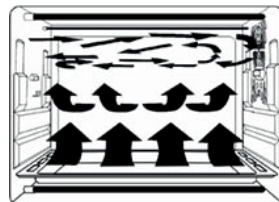


Fig./Img./Abb. 22

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

Siga atentamente estas instrucciones de seguridad cuando use el producto.

Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico. Cualquier otro uso que se le dé anulará su garantía. No es apropiado para usos comerciales o industriales. No lo utilice en el exterior.

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

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

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

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

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

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

No retuerza, doble, estire o dañe el cable de alimentación. Protéjalo de bordes afilados y fuentes de calor. No permita que el cable toque superficies calientes. No deje que el cable asome sobre el borde de la superficie de trabajo o la encimera.

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

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.

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

No toque superficies calientes. Utilice guantes.

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



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

El aparato viene con un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable largo. Puede usar 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.

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

No use el producto bajo las siguientes circunstancias:

Dentro o encima de cocinas eléctricas o de gas, hornos calientes o cerca de fuego. Mantenga el dispositivo lejos de fuentes de calor.

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

No moje el cable de alimentación ni utilice el dispositivo con las

manos mojadas.

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.

Use siempre el mango de la bandeja cuando introduzca o extraiga la bandeja.

No cubra el dispositivo mientras esté en funcionamiento.

No deje el producto sin supervisión durante su funcionamiento.

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

No intente desmontar o reparar el producto por su cuenta.

Contacte con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.

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

No lave el aparato en lavavajillas.

No coloque objetos sobre el dispositivo durante su funcionamiento, puesto que el calor podría provocar deformaciones, roturas, etcétera.

Los alimentos embotellados o enlatados no son aptos para calentar directamente en el horno, ya que pueden romperse y causar quemaduras.

No aplique agua en el cristal de la ventana mientras el dispositivo está caliente. El cristal podría romperse.

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

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

Desconéctelo de la fuente de alimentación cuando acabe de usarlo o cuando abandone la habitación.

Mantenga una distancia lateral de al menos 10 cm entre el dispositivo y otros objetos.

Deje una distancia de al menos 60 cm entre la parte superior del horno y otros objetos.

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

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

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

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

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

SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions thoroughly before using the appliance. Keep this instruction manual for future reference or new users. All safety instructions should be closely followed when using the appliance.

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.

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.

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.

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. Keep it away from heat sources.

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

Do not wet the power cord nor handle the device with wet hands.

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.

Always use the tray's handle when inserting or removing the tray.

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.

Do not wash the appliance in dishwashers.

Do not place objects on top of the device while using it, the heat

could cause deformation, cracking, etc.

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

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

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.

Always unplug the cord after using it, or whenever the device is to be left unattended.

Keep a minimum safety distance of 10 cm from the sides of the device to other objects.

Allow a minimum safety distance of 60 cm from the top part of the device to other objects.

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

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

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

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

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

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

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

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

Ne submergez ni le câble, ni la prise ni aucune autre partie non-extractible du produit dans l'eau ou dans autres liquides. N'exposez pas les connexions électriques à l'eau. Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la prise ou d'allumer l'appareil.

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

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

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

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

Ne tordez, 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 n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.

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.

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

Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez protection pour les mains. Faites bien attention lorsque vous déplacez des appareils contenant de l'huile ou autres liquides chauds.



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

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.

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

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

Dans ou sur des cuisines électriques ou à gaz, dans des fours chauds ni près du feu. Maintenez l'appareil éloigné des sources de chaleur.

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

Ne mouillez pas le câble d'alimentation ni n'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.

En extérieurs ou dans des endroits possédant des niveaux

d'humidité élevés.

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

Utilisez toujours la poignée du plateau lorsque vous introduisez ou extrayez le plateau.

Ne recouvrez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement. Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé de l'utiliser et lorsque vous sortez de la pièce dans laquelle il est installé.

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

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

L'appareil ne convient pas pour un nettoyage au lave-vaisselle.

Ne placez aucun objet sur l'appareil pendant son fonctionnement, la chaleur pourrait provoquer des déformations, des ruptures, etc., de l'objet.

Les aliments mis en bouteilles ou en boîtes ne peuvent pas être directement réchauffés au four, ils pourraient se casser et provoquer des brûlures.

Ne mouillez pas la vitre de la fenêtre du four lorsqu'il soit encore chaud. La vitre pourrait se casser.

Gardez l'appareil et son manuel d'instructions dans un lieu sec et sécurisé lorsque vous n'allez pas l'utiliser.

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

non-respect de ce manuel.

Débranchez le produit de la source d'alimentation lorsque vous terminez de l'utiliser ou lorsque vous quittez la pièce.

Maintenez une distance de sécurité minimale d'1 mètre entre l'appareil et autres objets ou murs.

Laissez au moins 60 cm de distance entre la partie supérieure du four et autres objets.

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

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

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

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

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

Dieses Produkt ist nur zur Nutzung in privaten Haushalt bestimmt. Jede andere Verwendung erlöscht Ihrer

Garantie. Es ist nicht für den gewerblichen bzw. Industriellen Gebrauch geeignet bzw. vorgesehen. Verwenden Sie das Gerät

nicht im Freien.

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

Tauchen Sie Kabel, Stecker oder andere nicht entfernbare Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Tauchen Sie elektrische Verbindungen nicht in Wasser. Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.

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

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

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

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

Dieses Gerät funktioniert nicht über Timer oder externe Fernbedienungssysteme.

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.

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

Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen. Benutzen Sie Handschuhe. Seien Sie sehr vorsichtig bei der Bewegung des Gerätes, Getränke oder wärmes Essen.



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

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.

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. Halten Sie das Gerät von Wärmequellen fern.

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

Befeuchten Sie das Netzkabel nicht und benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.

Im Freien oder an Orten mit hoher 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.

Verwenden Sie immer den Backblech-Griff, wenn Sie das Backblech einsetzen oder entfernen.

Bedecken Sie nicht das Gerät während des Betriebs.

Lassen Sie das Produkt beim Verwenden nicht unbeaufsichtigt. Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch und beim Verlassen des Raums aus.

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

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

Legen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf das Gerät, da die Hitze zu Verformung, Bruch usw. führen könnte.

Abgefüllte oder konservierte Lebensmittel eignen sich nicht für die direkte Erhitzung im Ofen, da sie brechen und Verbrennungen verursachen können.

Geben Sie kein Wasser auf die Fensterscheibe auf, solange das Gerät heiß ist. Das Glas könnte zerbrechen.

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

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

Ziehen Sie das Gerät aus der Steckdose, wenn Sie bei Nutzung fertig sind oder wenn Sie den Raum verlassen.

Halten Sie einen seitlichen Abstand von mindestens 10 cm zwischen dem Gerät und anderen Gegenständen.

Lassen Sie einen Abstand von mindestens 60 cm zwischen der Oberseite des Ofens und anderen Gegenständen.

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

Dieses Gerät darf von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder fehlender Erfahrung bzw. fehlenden Kenntnissen verwendet werden, es sei denn, sie werden bei der Benutzung durch eine verantwortliche Person beaufsichtigt oder ihnen eine Einweisung im ordnungsgemäßen und sicheren Umgang gegeben wurde und sie die mit dem Gerät verbundenen Risiken verstanden haben und richtig einschätzen können.

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

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

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

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

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

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

Non sommergere il cavo, la presa o qualsiasi altra parte non estraibile del prodotto in acqua o altri liquidi. Non esporre le connessioni elettriche all'acqua. Verificare di avere le mani

completamente asciutte prima di toccare la presa o accendere il prodotto.

Scollegare il dispositivo dalla corrente mentre è in uso.

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

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

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

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

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

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

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

Non toccare le superfici calde. Utilizzare guanti.

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

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

Il prodotto 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 equivalente alla capacità della corrente di questo apparato. Non collocare la prolunga sul piano da lavoro o tavolo in cui i bambini possano stiralo o inciampare.

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. Mantenere il dispositivo lontano da fonti di calore.

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

Evitare che il cavo di alimentazione entri a contatto con acqua e l'uso del dispositivo con le mani bagnate.

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.

Usare sempre il manico del vassoio quando quest'ultima viene introdotta o ritirata.

Non coprire il dispositivo mentre è in funzionamento.

Non lasciare il prodotto senza supervisione durante il suo funzionamento. Scollegare il dispositivo una volta terminato di usarlo e quando si esce dalla stanza in cui è installato.

Non tentare di smontare o riparare il prodotto per conto proprio. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec. Per garantire il corretto funzionamento del dispositivo, la pulizia e la manutenzione del prodotto deve effettuarsi secondo questo manuale di istruzioni. Spegner e scollegare il prodotto prima di muoverlo o pulirlo.

Non lavare la macchina in lavastoviglie.

Non collocare alcun oggetto sul forno durante il funzionamento, il calore potrebbe provocare deformazioni, rotture, ecc.

Gli alimenti all'interno di bottiglie o scatole in latta non possono essere riscaldati direttamente in forno, potrebbero rompersi e provocare scottature.

Non bagnare con acqua il vetro della finestrella del forno mentre il dispositivo è caldo. Il vetro potrebbe rompersi.

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

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

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

Mantenere uno spazio libero minimo di 10 cm tra il dispositivo e altri oggetti.

Lasciare una distanza minima di 60 cm tra la parte superiore del forno e altri oggetti.

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

Questo elettrodomestico può essere usato da bambini a partire dagli 8 anni sotto la 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 dei bambini di età inferiore a 8 anni.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

Siga atentamente estas instruções de segurança quando usar o produto.

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

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

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

Não desconecte o dispositivo da corrente enquanto estiver em uso.

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

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

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

Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação.

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

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

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

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

Não toque as superfícies quentes. Utilize luvas.

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



Deixe o dispositivo arrefecer antes de o montar ou desmontar.

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.

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

Não use o produto sobre nenhuma destas circunstâncias:

Dentro ou em cima de cozinhas elétricas ou gás, fornos quentes ou perto de fogo. Mantenha o dispositivo longe de fontes de calor.

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

Não molhe o cabo elétrico nem utilize o aparelho com as mãos molhadas.

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.

Use sempre a pega da bandeja quando introduzir ou extrair a bandeja.

Não cubra o dispositivo sem supervisão enquanto estiver a funcionar.

Não deixe o produto sem supervisão durante o seu funcionamento. Desconecte o dispositivo ao terminar de usar e quando abandonar o espaço em que está instalado.

Não tente desmontar ou reparar o produto por conta própria. Contacte com o Serviço de Assistência Técnica oficial de Cecotec.

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

Não lave o aparelho na máquina da louça.

Não coloque nenhum objeto sobre o forno durante o funcionamento, o calor poderia provocar deformações ou ruturas.

Os alimentos engarrafados ou enlatados não são adequados para aquecimento direto no forno, já que podem partir-se e provocar queimaduras.

Não aplique água no vidro da janela enquanto o dispositivo estiver quente. O vidro pode partir-se.

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

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

Desligue da corrente elétrica quando acabar de o usar ou quando abandonar a zona onde o estiver a usar.

Mantenha uma distância lateral de pelo menos 10 cm entre o dispositivo e outros objetos.

Deixe uma distância de pelo menos 60 cm entre a parte superior do forno e outros objetos.

O aparelho não deve ser usado por crianças de 0 a 8 anos. Este aparelho pode ser usado por crianças de 8 anos se estiveram 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.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1.

Fig. 2.

1. Asa de la puerta
2. Panel frontal
3. Puerta de cristal
4. Elemento calefactor
5. Embellecedor
6. Indicador luminoso
7. Selector del temporizador
8. Selector de potencia
9. Selector de temperatura
10. Rejilla
11. Asa de la bandeja
12. Bandeja de horno
13. Asa del rustidor
14. Rustidor
15. Bandeja recogemigas

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.

Caliente el horno vacío.

Introduzca la bandeja de horno y la rejilla.

Lleve el selector de función a la posición de calor arriba y abajo, configure 230 °C con el selector de temperatura y precaliente el horno durante 10 minutos.

Aviso: es posible que se observe algo de humo y olor a quemado en un primer momento, sin embargo, esto no afecta a la seguridad ni al funcionamiento del producto.

3. FUNCIONAMIENTO

Accesorios

Bandeja de cocinado

ESPAÑOL

Fig. 4.

Sirve para asar pollo, filete ruso, para gratinar, hacer bizcochos y demás alimentos cocinados al horno.

Cómo utilizar el asa de la bandeja

Fig. 5.

Fig. 7.

Rejilla

Fig. 6.

Ideal para cocinar patatas y otros alimentos secos.

Bandeja de horno y rejilla

Fig. 8.

Sirve para cocinar alimentos que gotean, como pescado hervido.

Aviso: Las bandejas no son completamente cuadradas.

Advertencia: tenga cuidado a la hora de sacar líquidos calientes.

Soporte de la rejilla

Puede colocar la bandeja en diferentes niveles, dependiendo del plato que desee cocinar.

Por ejemplo, a la hora de cocinar macarrones gratinados, use los niveles superiores del soporte de la rejilla. Si desea cocinar pollo, se recomienda utilizar los niveles inferiores.

Fig. 9.

Rustidor

Fig. 10.

Utilice este accesorio y esta función para cocinar hasta 3 kg del ingrediente deseado de forma homogénea.

Montaje del rustidor

Fig. 11.

Fig. 12.

Instale el rustidor en los agujeros, y colóquelo en la bandeja del rustidor.

Fig. 13.

Utilice el asa del rustidor para sacar el rustidor de la bandeja y luego extráigalo de los agujeros del rustidor.

Fig. 14.

Aviso: utilice siempre el asa del rustidor para extraerlo.

Fig. 15.

Selector de temperatura

Fig. 16.

Gire el selector de temperatura en dirección de las agujas del reloj para seleccionar la temperatura deseada de acuerdo con los alimentos que vaya a cocinar. La temperatura se puede ajustar desde 90 °C a 230 °C.

Control del calor

Fig. 17.

Seleccione las resistencias que desea activar de acuerdo con la receta a cocinar.

Seleccione entre calor superior (a.), calor inferior (b.) o calor combinado superior e inferior(c.).

Fig. 18.

Puede comprobar si las resistencias están en funcionamiento a través de los indicadores luminosos frontales.

Selector de potencia

Fig. 19.

Seleccione la función que desea utilizar de acuerdo con los alimentos a cocinar.

Escoja entre:

Fig. 20.

Convección (d.)

Rustidor (e.)

Convección y rustidor (f.)

Temporizador

Fig. 21.

Puede comprobar si el horno está encendido a través de los indicadores luminosos frontales.

Seleccione el tiempo de cocción deseado de acuerdo con el tipo de alimentos a cocinar.

Para configurarlo, gírelo en el sentido de las agujas del reloj. Al transcurrir el tiempo seleccionado, el horno se apagará automáticamente y sonará una alarma. Cuando desee programar menos de 5 minutos, gire el selector pasados 6 minutos y luego retroceda para seleccionar el tiempo deseado.

El horno se puede apagar de forma manual durante el proceso de cocción girando el selector del temporizador en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta la posición de apagado.

Función de convección

Fig. 22.

La función de convección consiste en la circulación de aire caliente, lo que da lugar a un calor más eficiente. Ayudar a mantener los sabores originales mejor.

Tabla de referencia de horneado de alimentos más comunes

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

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

Aviso:

Fig. 3.

Al cocinar alimentos grasos que puedan salpicar aceite, como pollo, se recomienda utilizar 2 trozos de papel de aluminio en la bandeja para evitarlo. Ponga uno en la bandeja. Así, el aceite goteará por el papel de aluminio.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

No toque ninguna parte de la superficie del producto hasta que no se haya enfriado por completo.

Apague, desconecte el producto y deje que se enfríe antes de proceder con su limpieza.

No sumerja el producto en agua ni cualquier otro líquido.

Utilice un paño suave, agua y detergente para limpiar el producto.

No utilice nunca detergentes fuertes, abrasivos en polvo o cepillos metálicos para limpiar ninguna de las partes del electrodoméstico.

No coja ni transporte el dispositivo mientras está caliente ni durante el funcionamiento.

Guarde el dispositivo en un lugar fresco y seco cuando no se vaya a utilizar durante un tiempo.

Los siguientes componentes son aptos para lavavajillas:

Rejilla

Asa de la bandeja

Bandeja de horno

Asa del rustidor

Rustidor

Bandeja recogemigas

5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

02216 Bake&Toast 890 Gyro

02217 Bake&Toast 850 Gyro

2200 W

220-240V~ 50-60Hz

Capacidad: 60 L

Fabricado en China | Diseñado en España

6. 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.

7. 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

Img. 1.

Img. 2.

1. Door handle
2. Front panel
3. Glass door
4. Heating element
5. Trim
6. Light indicator
7. Timer knob
8. Function knob
9. Temperature knob
10. Wire rack
11. Tray handle
12. Baking tray
13. Rotisserie handle
14. Rotisserie
15. Crumb-collecting tray

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.

Heat the empty oven.

Insert the baking tray and wire rack.

Set the function knob to Upper & lower, set the temperature knob 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 does not affect to the product's safety or operation.

3. OPERATION

Accessories

Food tray

Img.. 4.

Used to cook roasted chicken, Hamburg steak, gratin, sponge cake and almost all other oven-cooked foods.

How to use the tray handle

Img. 5.

Img. 7.

Wire rack

Img. 6.

Ideal for cooking baked potatoes and dry food.

Baking tray and wire rack

Img. 8.

Used when cooking foods that drip, such as boiled fish.

Note: The trays are not perfectly square.

Warning: Be careful when removing hot liquids.

Rack support

You can place the tray at different levels, depending on the dish you want to cook.

For example, when cooking grated macaroni, use the top levels of the grill holder. When roasting chicken, it is suggested to use the bottom levels.

Img. 9.

Rotisserie

Img. 10.

Use this accessory and function to cook food of up to 3 kg evenly.

Rotisserie assembly

Img. 11.

Img. 12.

Install the rotisserie forks to the rotisserie hole and place it on the rotisserie tray.

Img. 13.

Use the rotisserie handle to take out the rotisserie forks from the tray, and then remove it from the rotisserie hole.

Img. 14.

Note: Always use the rotisserie handle to take the rotisserie forks out.

Img. 15.

Temperature knob

Img. 16.

Turn the temperature knob clockwise to select the suitable temperature according to the food

ENGLISH

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

Heat control

Img. 17.

Select the heating elements you want to activate according to the recipes to be cooked.

Choose between upper heating (a.), lower heating (b.) or upper and lower heating combined (c.).

Img. 18.

You can check whether the heating element are working or not by observing the front light indicator.

Function knob

Img. 19.

Select the function to be used according to the foods to be cooked.

Choose between:

Img. 20.

Convection (d.)

Rotisserie (e.)

Convection and rotisserie (f.)

Timer

Img. 21.

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

Set the cooking time according to the types of food to be cooked.

To set it, turn it clockwise. The oven will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring. When the desired time is less than 5 minutes, turn it to more than 6 minutes and then return to the desired time.

The oven can be turned off manually during the cooking process by turning the timer anti-clockwise to the off position.

Convection function

Img. 22.

The convection function consists of hot air circulation which results in a more efficient heating. It helps keeping original flavours better.

Baking reference of common food

Type of food	Pieces or thickness	Temperature (°C)	Timer (min.)
Sandwich	2-	200	2-3
Toasts	2-4	230	2-5
Hamburger	2-3	200	3-5
Fish	/	200	7-10

Ham	2 cm	200	7-12
Sausages	3-4	200-230	8-10
Cake	/	150	20-30
Steak	1-2 cm	230	10-15
Chicken	Half chicken	175-200	30-40

Note: This data is approximate and depends on many factors.

Note:

Img. 3.

When cooking oil-splashing food such as roast chicken, it is recommended to put 2 sheets of aluminium foils on a tray in order to diminish the oil splashing. Put one on a tray. Then, the oil will drip to a gap between foils.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

Do not touch any part of the product's surface until it has cooled completely down.

Turn off, unplug the product and allow it to cool down before cleaning.

Do not immerse the product in water or other liquid.

Use a soft cloth, water a soap to clean the device.

Never use strong detergents, abrasive powder or metal brush to clean any part of the product.

Do not hold or transport the device while it is hot or during use.

Store it in a cool and dry place when it is not going to be used for a long time.

The following parts are dishwasher safe:

Wire rack

Handle tray

Baking tray

Rotisserie handle

Rotisserie

Crumb-collecting tray

5. TECHNICAL SPECIFICATIONS

02216 Bake&Toast 890 Gyro

02217 Bake&Toast 850 Gyro

2200 W

220-240V~ 50-60Hz

Capacity: 60 L

Made in China | Designed in Spain

6. 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.

7. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

The warranty will not cover the following situations:

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

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

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

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

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1.

Img. 2.

1. Anse de la porte
2. Panneau avant
3. Porte en verre
4. Élément chauffant
5. Enjoliveur
6. Témoin lumineux
7. Sélecteur de la minuterie
8. Sélecteur de puissance
9. Sélecteur de température
10. Grille
11. Anse du plateau
12. Plateau pour four
13. Anse de la rôtissoire
14. Rôtissoire
15. Plateau ramasse-miettes

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.

Préchauffez le four à vide.

Introduisez le plat de four et la grille.

Déplacez le sélecteur de fonction jusqu'à la position de chaleur en bas et en haut. Ensuite, établissez la température à 230 °C à l'aide du sélecteur et préchauffez le four pendant 10 minutes.

Avertissement : de la fumée ou une odeur bizarre pourraient apparaître lors de la première utilisation. Néanmoins, cela n'affecte en rien à la sécurité ni au fonctionnement de l'appareil.

3. FONCTIONNEMENT

Accessoires

Plateau de cuisson

Img. 4.

FRANÇAIS

Préparez du poulet, des steaks Salisbury, des gratins, des gâteaux et d'autres aliments qui normalement sont cuits au four.

Comment utiliser l'anse du plateau

Img. 5.

Img. 7.

Grille

Img. 6.

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

Plateau pour le four et grille

Img. 8.

Utilisez-les pour cuisiner les aliments qui gouttent, comme le poisson bouilli.

Note : les plateaux ne sont pas complètement carrés.

Avertissement : faites bien attention lorsque vous sortez des liquides chauds.

Support pour la grille

Vous pouvez placer le plateau sur trois niveaux différents, selon ce que vous souhaitez cuisiner.

Par exemple, si vous voulez préparer un gratin de pâtes, utilisez les niveaux supérieurs du support de la grille. Si vous voulez rôtir du poulet, il est recommandé d'utiliser les niveaux inférieurs.

Img. 9.

Rôtissoire

Img. 10.

Utilisez cet accessoire et cette fonction pour cuisiner de façon homogène jusqu'à 3 kg de l'ingrédient souhaité.

Assemblage de la rôtissoire

Img. 11.

Img. 12.

Installez la rôtissoire dans les trous et placez-la sur le plateau de la rôtissoire.

Img. 13.

Utilisez l'anse de la rôtissoire pour l'extraire du plateau, puis extrayez-la des trous de la rôtissoire.

Img. 14.

Note : utilisez toujours l'anse de la rôtissoire pour l'extraire.

Img. 15.

Sélecteur de température

Img. 16.

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 cuisis. La température peut être ajustée entre 90 °C et 230 °C.

Contrôle de la chaleur

Img. 17.

Sélectionnez les résistances que vous souhaitez activer selon la recette que vous allez préparer.

Sélectionnez entre la chaleur en haut (a.), en bas (b.) ou combinée en haut et en bas (c.).

Img. 18.

Vous pouvez vérifier si les résistances sont en train de fonctionner à travers les indicateurs lumineux avant.

Sélecteur de puissance

Img. 19.

Sélectionnez la fonction que vous souhaitez selon les aliments que vous allez cuisiner.

Choisissez entre :

Img. 20.

Convection (d.)

Rôtissoire (e.)

Convection et rôtissoire (f.)

Minuterie

Img. 21.

Vous pouvez vérifier si le four est allumé à travers les indicateurs lumineux avant.

Sélectionnez le temps de cuisson souhaité selon les aliments que vous allez cuisiner.

Pour le configurer, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Une fois le temps sélectionné est écoulé, le four s'éteindra automatiquement et vous entendrez une alarme. Si vous souhaitez le programmer moins de 5 minutes, tournez le sélecteur jusqu'à 6 minutes, puis reculez jusqu'à sélectionner le temps souhaité.

Le four peut s'éteindre manuellement pendant le processus de cuisson en tournant le sélecteur de la minuterie dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position de déconnexion.

Fonction convection

Img. 22.

Avec cette fonction, l'air chaud circule par tout le four et cuit les aliments plus homogènement. Comme cela, les saveurs originelles se maintiennent.

FRANÇAIS

Tableau de référence des aliments les plus communs

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

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

Note :

Img. 3.

Les aliments gras, comme le poulet, peuvent éclabousser de l'huile. Il est recommandé d'utiliser de papier en aluminium sur le plateau pour l'éviter. Placez le papier en aluminium sur le plateau. Comme cela, l'huile gouttera sur le papier et n'éclaboussera pas.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Ne touchez aucune des parties de la surface du produit jusqu'à ce qu'elles ne soient complètement froides.

Éteignez, débranchez et laissez refroidir l'appareil avant de procéder à son nettoyage.

Ne submergez pas le produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide.

Utilisez un chiffon doux, de l'eau et du détergent pour nettoyer le produit.

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.

Ne touchez ni ne bougez l'appareil s'il est encore chaud.

Rangez l'appareil dans un lieu frais et sec lorsque vous n'allez pas l'utiliser pendant longtemps.

Les accessoires mentionnés ci-dessous conviennent pour un nettoyage au lave-vaisselle :

Grille

Anse du plateau

Plateau pour four

Anse de la rôtissoire

Rôtissoire

Plateau ramasse-miettes

5. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

02216 Bake&Toast 890 Gyro

02217 Bake&Toast 850 Gyro

2200 W

220-240V~ 50-60Hz

Capacité : 60 L

Made in China | Conçu en Espagne

6. 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 débarrasser de ce produit correctement.

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

7. 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.

Abb.2.

1. Türgriff
2. Frontplatte
3. Glastür
4. Heizkörper
5. Verzierung
6. Signallampe
7. Timer-regler
8. Leistungsregler
9. Temperaturregler
10. Gitter
11. Tablett-Griff
12. Backblech
13. Spiessgrill-Griff
14. Spiessgriller
15. Krümelschublade

2. VOR DEM GEBRAUCH

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.

Entfernen Sie alles 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.

Vorheizen Sie den Ofen mit nichts im Inneren.

Stellen Sie den Backblech und Gitter ein.

Bringen Sie den Funktionswähler in die Position Aufheizen aufwärts und abwärts, stellen Sie mit dem Temperaturwähler 230 °C ein und heizen Sie den Ofen 10 Minuten lang vor.

Hinweis: etwas Rauch und Brandgeruch kann beobachtet werden, dies beeinträchtigt jedoch nicht die Sicherheit oder den Betrieb des Produkts.

3. BEDIENUNG

Zubehör

Kochtablett

Abb. 4.

Dieses Zubehör wird zum Braten von Hähnchen, russischen Steaks, zum Grillen, zur Zubereitung von Keksen und anderen Backwaren verwendet.

Wie man den Tablett-Griff benutzt.

Abb. 5.

Abb. 7.

Gitter

Abb. 6.

Ideal für Kartoffeln und nicht tropfende Speisen zu kochen.

Backblech und Gitter

Abb. 8.

Für Speisen die z.B. tropfen, wie gekochter Fisch.

Warnung: Die Backbleche sind nicht ganz quadratisch.

Hinweis: Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeiten entfernen.

Grillhalter

Sie können das Backblech auf drei verschiedene Ebenen stellen, je nachdem, welches Gericht Sie kochen möchten.

Verwenden Sie für Makkaroni-Gratin, die oberen Ebenen des Gitterhalters. Wenn Sie Hühnchen kochen möchten, empfehlen wir Ihnen, die unteren Ebenen zu verwenden.

Abb. 9.

Spiessgriller

Abb. 10.

Mit diesem Zubehör und dieser Funktion können bis zu 3 kg der gewünschten Zutaten gleichmäßig gegart werden.

Montage des Spiessgrillers

Abb. 11.

Abb. 12.

Installieren Sie den Grill in den Löchern und legen Sie ihn in den Grilltablett.

Abb. 13.

Verwenden Sie den Griff des Spiessgriller, um den Grillrost aus der Tablett zu nehmen, und

DEUTSCH

ziehen Sie ihn dann aus den Löchern im Spiessgriller heraus.

Abb. 14.

Benutzen Sie immer den Spiessgriller-Griff, um es zu entfernen.

Abb. 15.

Temperaturregler

Abb. 16.

Drehen Sie den Temperaturwähler im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Temperatur entsprechend der zu garenden Lebensmittel zu wählen. Die Temperatur ist von 90 °C bis 230 °C einstellbar.

Wärmekontrolle

Abb. 17.

Wählen Sie die Widerstände, die Sie entsprechend dem zu kochenden Rezept aktivieren möchten.

Wählen Sie zwischen Oberhitze (a.), Unterhitze (b.) oder kombinierter Ober- und Unterhitze (c.).

Abb. 18.

Ob die Widerstände funktionieren, können Sie an den vorderen Kontrollleuchten überprüfen.

Leistungsregler

Abb. 19.

Wählen Sie die Funktion, die Sie entsprechend der zu kochenden Lebensmittel verwenden möchten.

Wählen Sie zwischen:

Abb. 20.

Konvektion (d.)

Spiessgriller (e.)

Spiessgrill und Konvektion (f.)

Zeitschaltuhr

Abb. 21.

Ob der Ofen eingeschaltet ist, können Sie mit Hilfe der vorderen Anzeigeleuchten überprüfen.

Wählen Sie die gewünschte Garzeit je nach Art des Garguts.

Um ihn einzurichten, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn. Nach Ablauf der gewählten Zeit schaltet der Ofen automatisch ab und ein Alarm ertönt. Wenn Sie weniger als 5 Minuten programmieren möchten, drehen Sie den Wählschalter nach 6 Minuten und gehen Sie dann zurück, um die gewünschte Zeit auszuwählen.

Der Ofen kann während des Kochvorgangs manuell abgeschaltet werden, indem der Zeitschalter gegen den Uhrzeigersinn in die Aus-Position gedreht wird.

Konvektionsfunktion

Abb. 22.

Die Konvektionsfunktion besteht in der Zirkulation von warmer Luft, was zu einer effizienteren Wärme führt, um so die Aromen besser zu erhalten.

Referenztafel für das Backen der gebräuchlichsten Speisen

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

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

Warnung:

Abb. 3.

Beim Kochen von fetthaltigen Lebensmitteln, die Öl verspritzen können, wie z.B. Huhn, empfiehlt es sich, 2 Stück Aluminiumfolie auf dem Tablett zu verwenden, um dies zu verhindern. Legen Sie eine in das Tablett. Auf diese Weise tropft das Öl durch die Alufolie.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

Berühren Sie nicht die Oberfläche des Produkts, bis es vollständig abgekühlt ist.

Schalten Sie das Gerät aus, trennen Sie es vom Netz und lassen Sie es vor der Reinigung abkühlen.

Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser oder anderen Flüssigkeiten.

Reinigen Sie das Produkt mit einem weichen Tuch, Wasser und Reinigungsmittel.

Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, Schleifmittel in Pulverform oder metallische Bürste, um das Produkt zu reinigen.

Nehmen Sie das Gerät nicht in die Hand und tragen Sie es nicht, wenn es heiß ist oder in Betrieb ist.

Bewahren Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort auf, wenn es für einige Zeit nicht benutzt wird.

Die folgenden Bestandteile sind Spülmaschinenfest:

Gitter

DEUTSCH

Tablett-Griff
Backblech
Spiessgrill-Griff
Spiessgriller
Krümelschublade

5. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

02216 Bake&Toast 890 Gyro
02217 Bake&Toast 850 Gyro
2200 W
220-240V~ 50-60Hz
Fassungsvermögen: 60 L
Made in China | Entworfen in Spanien

6. 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.

7. 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.

Fig.2

1. Manico dello sportello
2. Pannello frontale
3. Sportello in vetro
4. Elemento riscaldante
5. Abbellimento
6. Indicatore luminoso
7. Selettore del timer
8. Selettore della potenza
9. Selettore della temperatura
10. Griglia
11. Manico del vassoio
12. Vassoio da forno
13. Manico dello spiedo
14. Spiedo
15. Vassoio raccogli-briciole

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.

Scaldare il forno a vuoto.

Introdurre il vassoio da forno e la griglia.

Regolare il controllo del calore girando il tasto sopra e sotto, configurare 230 °C con il selettore della temperatura e pre-riscaldare il forno per 10 minuti.

Avviso: è possibile osservare del fumo oppure odore di bruciato che non ripercuote sulla sicurezza o funzionamento del prodotto.

3. FUNZIONAMENTO

Accessori

Vassoio di cottura

Fig. 4.

Adatto alla cottura di pollo, filetto, per gratinare, preparare torte e altri alimenti cotti al forno.

Come usare il manico del vassoio

Fig. 5.

Fig. 7.

Griglia

Fig. 6.

Ideale per cuocere patate e altri alimenti secchi.

Vassoio da forno e griglia

Fig. 8.

Serve per cucinare alimenti che perdono liquidi come il pesce.

Avviso: i vassoi non sono completamente quadrati.

Avvertenza: prestare attenzione a rimuovere liquidi caldi.

Supporto della griglia

È possibile collocare il vassoio su livelli differenti, in base al piatto da cucinare.

Ad esempio, per preparare pasta al forno usare i livelli superiori del supporto della griglia. Se si desidera cucinare pollo, si consiglia di usare i livelli inferiori.

Fig. 9.

Spiedo

Fig. 10.

Usare questo accessorio e questa funzione per cucinare omogeneamente fino a 3 kg dell'alimento desiderato.

Montaggio dello spiedo

Fig. 11.

Fig. 12.

Installare lo spiedo attraverso le fessure e collocarlo sul vassoio dello spiedo.

Fig. 13.

Usare il manico dello spiedo per ritirare lo spiedo dal vassoio e in seguito ritirarlo dalle fessure dello spiedo.

Fig. 14.

Avviso: usare sempre il manico dello spiedo per ritirarlo.

Fig. 15.

Selettore della temperatura

Fig. 16.

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

Controllo del calore

Fig. 17.

Selezionare le resistenze che si desiderano attivare secondo la ricetta da preparare.

Selezionare tra calore superiore (a.), inferiore (b.) o combinato superiore e inferiore (c.).

Fig. 18.

È possibile verificare se le resistenze sono in funzionamento mediante gli indicatori di funzionamento frontali.

Selettore della potenza

Fig. 19.

Selezionare la funzione che si desidera utilizzare secondo gli alimenti da cucinare.

Selezionare tra:

Fig. 20.

Convezione (d.)

Spiedo (e.)

Convezione e spiedo (f.)

Timer

Fig. 21.

È possibile verificare se il forno è acceso attraverso gli indicatori luminosi frontali.

Selezionare il tempo di cottura desiderato in base al tipo di alimenti da cucinare.

Per configurarlo, girare in senso orario. Trascorso il tempo selezionato, il forno si spegnerà automaticamente e suonerà il segnale di avviso di fine cottura. Quando si desidera programmare almeno 5 minuti, girare il selettore trascorsi 6 minuti e in seguito retrocedere per selezionare il tempo desiderato.

È possibile spegnere manualmente il forno durante il processo di cottura girando il selettore del timer in senso antiorario fino in posizione di spegnimento.

Funzione convezione

Fig. 22.

La funzione convezione consiste nella circolazione di aria calda producendo un calore più efficiente. Aiuta a mantenere intatti i sapori.

Tabella di riferimento per infornare gli alimenti più comuni.

Tipi di alimenti	Unità o spessore	Temperatura (°C)	Timer (min.)
Sandwich	2:	200	2-3
Pane tostato	2-4	230	2-5

Hamburger	2-3	200	3-5
Pesce	/	200	7-10
Prosciutto	2 cm	200	7-12
Salsiccia	3-4	200-230	8-10
Torta	/	150	20-30
Bistecca	1-2 cm	230	10-15
Pollo	Metà pollo	175-200	30-40

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

Avviso:

Fig. 3.

Quando si cucinano alimenti grassi dai quali potrebbe schizzare olio, come il pollo, si consiglia di introdurre due fogli di carta stagnola sul vassoio da forno. Collocare un foglio sul vassoio, per raccogliere in questi modo i residui di olio.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

Non toccare le parti presenti sulla superficie del prodotto fino al suo completo raffreddamento.

Spegnere, scollegare il prodotto e lasciare raffreddare prima di procedere con la sua pulizia.

Non sommergere il prodotto in acqua o qualsiasi altro liquido.

Utilizzare un panno morbido, acqua e detergente per pulire il forno.

Non utilizzare detergenti aggressivi, abrasivi in polvere o spazzole metalliche per pulire le parti dell'elettrodomestico.

Non prendere né trasportare il dispositivo mentre è caldo o in funzione.

Conservare il dispositivo in luogo fresco e asciutto quando non utilizzato per lunghi periodi di tempo.

Le seguenti componenti sono lavabili in lavastoviglie:

Griglia

Manico del vassoio

Vassoio da forno

Manico dello spiedo

Spiedo

Vassoio raccogli-briciole

5. SPECIFICHE TECNICHE

02216 Bake&Toast 890 Gyro

02217 Bake&Toast 850 Gyro

2200 W

220-240V~ 50-60Hz

Capacità: 60 L

Made in China | Progettato in Spagna

6. RICICLAGGIO DI ELETTRODOMESTICI



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

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

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

7. 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.

Fig. 2

1. Asa da porta
2. Pannel frontal
3. Porta de vidro
4. Elemento aquecedor
5. Acabamento em inox
6. Indicador luminoso
7. Seletor do temporizador
8. Seletor de potência
9. Seletor de temperatura
10. Grelha
11. Pega da bandeja
12. Bandeja de forno
13. Pega do espeto
14. Espeto
15. Bandeja para migalhas

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.

Aqueça o forno vazio.

Introduza a bandeja de forno e a grelha.

Mova o seletor de funções para a posição de aquecimento para cima e para baixo, ajuste 230 °C com o seletor de temperatura e pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

Aviso: no início pode observar-se algum fumo e odor a queimado, o que não afeta a segurança ou o funcionamento do produto.

3. FUNCIONAMENTO

Acessórios

Bandeja de cozinha

Fig. 4.

PORTUGUÊS

É utilizada para assar frango, bife, para grelhar, fazer bolos e outros produtos cozinhados no forno.

Como usar a pega da bandeja

Fig. 5.

Fig. 7.

Grelha

Fig. 6.

Ideal para cozinhar batatas assadas e alimentos secos.

Bandeja de forno e grelha

Fig. 8.

É usada para cozinhar alimentos que gotejam, como peixe cozido.

Aviso: as bandejas não são completamente quadradas.

Advertência: tenha cuidado quando tirar líquidos quentes.

Suporte da grelha

Pode colocar a bandeja em níveis diferentes, dependendo do prato que deseja cozinhar.

Por exemplo, quando cozinhar pratos gratinados, use os níveis superiores do suporte da grelha. Se quiser cozinhar frango, é recomendável utilizar os níveis inferiores.

Fig. 9.

Espeto

Fig. 10.

Utilize este acessório e esta função para cozinhar até 3 kg do ingrediente desejado de forma homogênea.

Montagem do espeto

Fig. 11.

Fig. 12.

Instale o espeto nos furos correspondentes, e coloque-o na bandeja do espeto.

Fig. 13.

Use a pega do espeto para retirá-lo da bandeja e depois puxe-o para fora dos furos.

Fig. 14.

Aviso: utilize sempre a pega do espeto para o extrair.

Fig. 15.

Seletor de temperatura

Fig. 16.

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.

Controlo do calor

Fig. 17.

Selecione as resistências que quiser ativar de acordo com a receita a cozinhar.

Selecione entre calor superior (a.), calor inferior (b.) ou calor combinado superior e inferior (c.).

Fig. 18.

Pode verificar se as resistências estão a funcionar através das luzes indicadoras frontais.

Seletor de potência

Fig. 19.

Selecione a função que pretende utilizar de acordo com os alimentos a cozinhar.

Escolha entre:

Fig. 20.

Convecção (d.)

Espeto (e.)

Convecção e espeto (f.)

Temporizador

Fig. 21.

Pode verificar se o forno está a funcionar através das luzes indicadoras frontais.

Selecione o tempo de cozedura desejado de acordo com o tipo de alimento a cozinhar.

Para o configurar, gire-o no sentido horário. Decorrido o tempo selecionado, o forno desliga-se automaticamente e emite um alarme. Quando quiser programar menos de 5 minutos, gire o botão após 6 minutos e volte atrás para selecionar o tempo desejado.

O forno pode ser desligado manualmente durante o processo de cozedura, girando o seletor do temporizador no sentido anti horário para a posição de desligado.

Função de convecção

Fig. 22.

A função de convecção consiste na circulação de ar quente, o que resulta num calor mais eficiente. Ajuda a manter melhor os sabores originais.

Tabela de referência para alimentos mais comuns

Tipo de alimentos	Unidades ou espessura	Temperatura (°C)	Temporizador (min)
Sandes	2-	200	2-3
Torradas	2-4	230	2-5
Hambúrguer	2-3	200	3-5
Peixe	/	200	7-10

PORTUGUÊS

Presunto	2 cm	200	7-12
Salsichas	3-4	200-230	8-10
Tartes	/	150	20-30
Bife	1-2 cm	230	10-15
Frango	Meio frango	175-200	30-40

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

Aviso:

Fig. 3.

Ao cozinhar alimentos gordurosos que possam salpicar óleo, como frango, recomenda-se a utilização de 2 pedaços de folha de alumínio no tabuleiro para evitar que isso aconteça. Ponha um na bandeja. Desta forma, o óleo vai gotejar através da folha de alumínio.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Não toque em nenhuma parte da superfície do produto até que este tenha arrefecido completamente.

Desligue e desconecte o produto e deixe que arrefeça antes de proceder com a limpeza.

Não submerja o produto em água nem em qualquer outro líquido.

Utilize um pano suave e seco para limpar o produto.

Não utilize nunca detergentes fortes, abrasivos em pó ou escovas metálicas para limpar nenhuma das partes do eletrodoméstico.

Não segure nem transporte o dispositivo enquanto estiver quente ou estiver a funcionar.

Guardar o aparelho num lugar fresco e seco quando não vai ser utilizado durante algum tempo.

Os seguintes componentes são laváveis na máquina da louça:

Grelha

Pega da bandeja

Bandeja de forno

Pega do espeto

Espeto

Bandeja para migalhas

5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

02216 Bake&Toast 890 Gyro

02217 Bake&Toast 850 Gyro

2200 W

220-240V~ 50-60Hz

Capacidade: 60 L

Made in China | Desenhado em Espanha

6. RECICLAGEM DE ELETRODOMÉSTICOS



A diretiva europeia 2012/19/UE sobre Resíduos de Aparelhos Elétricos e Eletrônicos (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.

7. 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**.

www.cecotec.es

Grupo Cecotec Innovaciones S.L.
C/ de la Pinadeta s/n, 46930
Quart de Poblet, Valencia (Spain)
EA01200513