

cecotec

PIZZA&CO FORNO BRAVO

Horno Eléctrico / Pizza Maker



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

Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	6
Instructions de sécurité	8
Sicherheitshinweise	10
Istruzioni di sicurezza	12
Instruções de segurança	14
Veiligheidsinstructies	16
Instrukcje bezpieczeństwa	18
Bezpečnostní pokyny	20

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	22
2. Antes de usar	22
3. Funcionamiento	23
4. Limpieza y mantenimiento	31
5. Resolución de problemas	32
6. Especificaciones técnicas	34
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	34
8. Garantía y SAT	35
9. Copyright	35

INDEX

1. Parts and components	36
2. Before use	37
3. Operation	45
4. Cleaning and maintenance	45
5. Troubleshooting	47
6. Technical specifications	47
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	48
8. Technical support and warranty	48
9. Copyright	48

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	49
2. Avant utilisation	50
3. Fonctionnement	58
4. Nettoyage et entretien	59
5. Résolution de problèmes	61
6. Spécifications techniques	61
7. Recyclage des équipements électriques et électroniques	62
8. Garantie et SAV	62
9. Copyright	62

INHALT

1. Teile und Komponenten	63
2. Vor dem Gebrauch	63
3. Bedienung	64
4. Reinigung und Wartung	73
5. Problembehebung	73
6. Technische Spezifikationen	76
7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	76
8. Garantie und Kundendienst	77
9. Copyright	77

INDICE

1. Parti e componenti	78
2. Prima dell'uso	78
3. Funzionamento	79
4. Pulizia e manutenzione	87
5. Risoluzione dei problemi	88
6. Specifiche tecniche	90
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	91
8. Garanzia e supporto tecnico	91
9. Copyright	91

ÍNDICE

1. Peças e componentes	92
2. Antes de usar	92
3. Funcionamento	93
4. Limpeza e manutenção	101
5. Resolução de problemas	102
6. Especificações técnicas	104
7. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	105
8. Garantia e SAT	105
9. Copyright	105

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	106
2. Vóór u het apparaat gebruikt	106
3. Werking	107
4. Schoonmaak en onderhoud	115
5. Probleemoplossing	116
6. Technische specificaties	118
7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	119

8. Garantie en technische ondersteuning	119
9. Copyright	119

SPIŠ TREŚCI

1. Części i komponenty	120
2. Przed użyciem	120
3. Funkcjonowanie	121
4. Czyszczenie i konserwacja	129
5. Rozwiązywanie problemów	130
6. Dane techniczne	133
7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	133
8. Gwarancja i Serwis techniczny	133
9. Copyright	133

OBSAH

1. Části a složení	
2. Před použitím	134
3. Provoz	135
4. Čištění a údržba	142
5. Řešení problémů	143
6. Technické specifikace	145
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	146
8. Záruka a technický servis	146
9. Copyright	146

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Un mal uso o un uso inadecuado puede suponer un peligro tanto para el aparato como para el usuario. Utilice este aparato para los fines que aparecen descritos en este manual.
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucción apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico quedando excluido su uso en bares, restaurantes, granjas, hoteles, moteles y oficinas.
- Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- Este aparato no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.
- Los objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores,

cucharas y cubiertas no deben ser colocados sobre la placa de cocción, dado que pueden calentarse.

-  Este símbolo significa: Precaución, superficie caliente.
- Las superficies son susceptibles de estar calientes durante el uso.
- Extreme las precauciones al abrir la tapa del aparato, ya que puede salir vapor caliente. Utilice guantes o manoplas resistentes al calor para abrir la tapa.
- No sumerja el cable, el enchufe, ni cualquier parte del aparato en agua u otros líquidos. No exponga al agua las conexiones eléctricas. Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el aparato.
- Asegúrese de que el aparato está desconectado de la toma de corriente antes de limpiarlo y cuando lo esté utilizándolo.
- Cuando esté cocinando o tenga contenido en su interior , evite mover el aparato en la medida de lo posible o muévelo con gran cuidado. No toque las superficies calientes, utilice la asa. Si fuera necesario, utilice protecciones.
- No ponga el aparato en funcionamiento si tiene un cable o enchufe defectuoso o si no funciona correctamente. En caso de mal funcionamiento o avería contacte con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec.
- No permita que el cable cuelgue por el borde de la encimera o la superficie en la que lo esté utilizando. Utilice el aparato en una superficie resistente al calor.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- Incorrect or improper use can damage the appliance and be dangerous for the user. Use the device only for the purposes described in this manual.
- This appliance can be used by children aged 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be carried out by children unless they are over 8 years old and are under supervision.
- Keep this appliance and its power cable out of reach of children under the age of 8.
- This device is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.
- Check the power cable regularly for visible damage. If the power cable is damaged, it must be replaced by the Technical Support Service of Cecotec or similar qualified personnel to avoid risks.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Metal objects such as knives, forks, spoons, and covers must not be placed on the hob as they may become hot.
-  This symbol means: CAUTION: hot surface.
 - Surfaces are likely to heat up during use.
 - Use extreme caution when opening the lid of the

appliance, as hot steam may escape. Use heat-resistant gloves or mitts to open the lid.

- Do not immerse the cable, plug, or any other part of the appliance in water or any other liquid. Do not expose the electrical connections to water. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the device.
- Make sure that the appliance is disconnected from the mains before cleaning and when it is not in use.
- When cooking or there is food inside, if possible, avoid moving the appliance or do so with great care. Do not touch hot surfaces. Use the handle. Use protective gloves if necessary.
- Do not operate the appliance if it has a defective cord or plug, or if it is not working properly. If the cable is damaged, it must be replaced by the official Technical Support Service of Cecotec in order to avoid any type of danger.
- Do not allow the cord to hang over the edge of the countertop or surface on which you are using it. Use the appliance on a heat-resistant surface.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Veuillez lire les instructions suivantes attentivement avant d'utiliser le produit. Gardez bien ce manuel pour de futures références ou pour tout nouvel utilisateur.

- Une utilisation incorrecte ou inadéquate peut mettre en danger l'appareil et l'utilisateur. Utilisez cet appareil uniquement pour les fins décrites dans ce manuel.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances s'ils sont surveillés et/ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation correcte de l'appareil et qu'ils ont bien compris les risques qu'il implique. Empêchez les enfants de jouer avec le produit. Le nettoyage et l'entretien à réaliser par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé dans les bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être substitué par le fabricant, par le Service Après-Vente ou par du personnel qualifié pour éviter des dangers.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couverts ne doivent pas être placés sur la plaque de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

-  Ce symbole signifie : attention, surface chaude.
 - Les surfaces peuvent atteindre de températures élevées pendant l'utilisation.
- Faites attention lorsque vous ouvrez le couvercle de l'appareil, car de la vapeur chaude peut sortir. Utilisez des maniques résistantes à la chaleur pour ouvrir le couvercle.
- Ne submergez ni le câble, ni la fiche ni aucune autre partie du produit dans l'eau ou dans autres liquides. N'exposez pas les connexions électriques à l'eau. Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la fiche ou d'allumer l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché de la prise de courant avant de le nettoyer et lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Lorsque vous cuisinez ou que la pizza est à l'intérieur, évitez autant que possible de déplacer l'appareil ou déplacez-le avec précaution. Ne touchez pas les surfaces chaudes, utilisez les poignées. Si nécessaire, utilisez des protections.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil si le câble ou la prise sont abîmés, ou s'il ne fonctionne pas correctement. En cas de défaut ou de mauvais fonctionnement, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
- Ne laissez pas le câble traîner sur le bord du plan de travail ou de la surface sur laquelle vous utilisez l'appareil. Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur.

SICHERHEITSHINWEISE

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

- Falsche oder unsachgemäße Verwendung kann sowohl das Gerät als auch den Benutzer gefährden. Verwenden Sie dieses Gerät für die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Benutzerwartung sollte nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.
- Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros verwendet werden.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, den Kundenservice oder qualifiziertes Personal ersetzt werden, um Schäden zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Timers oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf das Kochfeld gelegt werden, da sie heiß werden können.
-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, Heiße Oberfläche.
 - Die Oberflächen sind bei der Benutzung hitzeempfindlich.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Deckel des Geräts öffnen, da heißer Dampf austreten kann. Verwenden Sie zum Öffnen des Deckels hitzebeständige Handschuhe oder Fäustlinge.
- Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder andere Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere 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.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vor der Reinigung und während des Gebrauchs vom Stromnetz getrennt ist.
- Bewegen Sie das Gerät während des Kochens oder mit dem Inhalt im Inneren so wenig wie möglich oder mit großer Vorsicht. Berühren Sie keine heißen Oberflächen, sondern benutzen Sie den Griff. Falls erforderlich, sind Schutzvorrichtungen zu verwenden.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Kabel oder der Stecker defekt ist oder wenn es nicht richtig funktioniert. Bei Fehlfunktionen oder Ausfall, kontaktieren Sie den Kundendienst von Cecotec.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über den Rand der Arbeitsplatte oder der Oberfläche, auf der Sie das Gerät verwenden, hinausragt. Verwenden Sie das Gerät auf einer hitzebeständigen Oberfläche.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

- Un uso incorretto o improprio dell'apparecchio può danneggiarlo e costituire un pericolo per l'utente. Utilizzare questo apparecchio per agli scopi descritti in questo manuale.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini con età superiore a 8 anni e persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate, o con mancanza di esperienza e conoscenza solo sotto sorveglianza o avendo ricevuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendendo i rischi che lo stesso implica. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano supervisionati.
- Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.
- Osservare accuratamente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio post-vendita o da personale altrettanto qualificato al fine di evitare pericoli.
- Questo apparecchio non è destinato ad essere azionato per mezzo di un timer esterno o di un sistema di controllo a distanza separato.

- Non appoggiare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e posate sopra o all'interno dell'apparecchio per evitare che si riscaldino.
-  Questo simbolo significa: Attenzione: superficie calda.
 - La superficie dell'apparecchio può raggiungere temperature elevate durante l'uso.
- Fare attenzione al vapore caldo fuoriuscibile dall'apparecchio quando si apre il coperchio. Utilizzare guanti o presine termoresistenti per aprire il coperchio.
- Non sommergere il cavo, la spina o qualsiasi altra parte dell'apparecchio 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 l'apparecchio.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla presa di corrente prima di pulirlo e quando non in uso.
- Muovere l'apparecchio il meno possibile durante la cottura o muoverlo con molta cura. Utilizzare il manico per aprire il coperchio. Non toccare la superficie calda. Se necessario, utilizzare delle protezioni.
- Non azionare l'apparecchio in caso di cavo o spina difettosi o se non funziona correttamente. In caso di malfunzionamento o avaria, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Non lasciare che il cavo penda oltre il bordo del piano di lavoro o della superficie su cui l'apparecchio viene utilizzato. Usare l'apparecchio su una superficie termoresistente.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- O uso incorreto ou inadequado pode pôr em perigo, quer o aparelho, quer o utilizador. Utilize este aparelho para fins que aparecem descritos neste manual.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreendem os perigos envolvidos. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção não deve ser efetuada por crianças a menos que tenham mais de 8 anos de idade e estejam sob supervisão.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças de idade inferior a 8 anos.
- Este aparelho foi desenhado apenas para uso doméstico e não para uso em cafés, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
- Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço pós-venda ou por pessoal qualificado, a fim de evitar um perigo.
- Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Objetos metálicos tais como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, uma vez que podem ficar quentes.

-  Este símbolo significa: Atenção, superfície quente.
- As superfícies acessíveis são suscetíveis de estar quentes durante a utilização.
- Tenha cuidado ao abrir a tampa do aparelho, pois pode sair vapor quente. Utilize luvas termorresistentes para abrir a tampa.
- Não submerja o cabo, a ficha, nem qualquer outra parte não extraível do aparelho em água ou outros líquidos. Não exponha as conexões elétricas à água. Certifique-se de ter as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
- Certifique-se de que o aparelho está apagado e desligado da tomada antes de o limpar.
- Enquanto estiver a cozinhar ou enquanto tiver conteúdo no interior, evite ao máximo deslocar o aparelho ou desloque-o com muito cuidado. Não toque nas superfícies quentes, utilize as pegas. Se necessário, utilize proteções.
- Não ponha o aparelho em funcionamento se tiver um cabo ou ficha defeituoso ou se não funcionar corretamente. Em caso de defeitos ou de mau funcionamento, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec. Não deixe que o cabo fique pendurado na borda da bancada ou da superfície em que está a ser utilizado. Coloque o aparelho numa superfície resistente ao calor.

VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES

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

- Verkeerd of oneigenlijk gebruik kan zowel het apparaat als de gebruiker in gevaar brengen. Gebruik dit apparaat alleen voor de in deze handleiding beschreven doeleinden.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bestemd voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
- Controleer de kabel regelmatig op zichtbare schade. Als de stroomkabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of vergelijkbaar gekwalificeerd personeel om gevaar te voorkomen.
- Dit toestel is niet bedoeld om te worden bediend door middel van externe timers of aparte afstandsbedieningen.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en bestek mogen niet op de kookplaat worden geplaatst omdat zij heet kunnen worden.



Dit symbool betekent: LET OP: heet oppervlak.

- Oppervlakken zijn gevoelig voor hitte tijdens het gebruik.
- Wees voorzichtig bij het openen van het deksel van het apparaat, want er kan hete stoom ontsnappen. Gebruik hittebestendige handschoenen of wanten om het deksel te openen.
- Dompel het snoer, de stekker of andere onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water. Zorg dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het toestel inschakelt.
- Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het lichtnet voordat u het schoonmaakt en wanneer het in gebruik is.
- Vermijd tijdens het koken of met inhoud in het apparaat zoveel mogelijk beweging of verplaats het voorzichtig. Raak geen hete oppervlakken aan, gebruik het handvat. Gebruik zo nodig bescherming.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker defect is of als het apparaat niet goed werkt. Als het product niet of onjuist werkt, neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

Laat het snoer niet over de rand van het aanrecht of het oppervlak hangen waarop u het gebruikt. Gebruik het apparaat op een hittebestendig oppervlak.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

- Niewłaściwe lub niewłaściwe użycie może stanowić zagrożenie zarówno dla urządzenia, jak i dla użytkownika. Używaj tego urządzenia do celów opisanych w niniejszej instrukcji.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod odpowiednim nadzorem lub poinstruowanymi w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym niebezpieczeństwa. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają powyżej 8 lat i są pod nadzorem.
- Przechowuj urządzenie i jego kabel w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
- Regularnie sprawdzaj przewód zasilający pod kątem widocznych uszkodzeń. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub podobnie wykwalifikowany personel w celu uniknięcia zagrożenia.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnych systemów zdalnego sterowania.

- Przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywy, nie należy kłaść na płycie, ponieważ mogą się nagrzać.
-  Ten symbol oznacza: Uwaga, gorąca powierzchnia.
- Powierzchnie mogą być gorące podczas użytkowania.
- Podczas otwierania pokrywy urządzenia należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ może wydobywać się gorąca para. Użyj rękawic żaroodpornych lub rękawic kuchennych, aby otworzyć pokrywę.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej części urządzenia w wodzie lub innych płynach. Nie wystawiać połączeń elektrycznych na działanie wody. Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem urządzenia upewnij się, że Twoje ręce są całkowicie suche.
- Upewnij się, że urządzenie jest odłączone od zasilania przed czyszczeniem i podczas używania.
- Podczas gotowania lub gdy jedzenie będzie w urządzeniu, unikaj przesuwania urządzenia w jak największym stopniu lub przenoś je z dużą ostrożnością. Nie dotykaj gorących powierzchni, używaj uchwytu. W razie potrzeby użyj zabezpieczeń.
- Nie uruchamiaj urządzenia, jeśli ma uszkodzony kabel lub wtyczkę lub jeśli nie działa prawidłowo. W przypadku nieprawidłowego działania lub awarii, skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
- Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi blatu lub powierzchni, na której go używasz. Używaj urządzenia na powierzchni odpornej na ciepło.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

- Nesprávné nebo nevhodné použití může ohrozit zařízení i uživatele. Používejte toto zařízení pouze k činnostem popsaným v tomto manuálu.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se zařízením nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem.
- Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších než 8 let.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití a je vyloučen z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.
- Pravidelně kontrolujte napájecí kabel, zda není viditelně poškozen. Pokud je síťový kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho poprodejní servis nebo podobně kvalifikovaný personál, aby se předešlo nebezpečí.
- Tento spotřebič není určen k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Na varnou desku se nesmí pokládat kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce a poklice, protože by se mohly zahřát.
-  Tento symbol znamená: Pozor, horký povrch.
- Povrchy jsou během používání vystaveny

působení tepla.

- Při otevírání dvířek spotřebiče buďte opatrní, protože může dojít k úniku horké páry. Při otevírání dvířek používejte žáruvzdorné rukavice nebo chňapky.
- Neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou část spotřebiče do vody nebo jiných tekutin. Nevystavujte elektrické spoje vodě. Před dotykem zástrčky nebo zapnutím spotřebiče se ujistěte, že máte zcela suché ruce.
- Před čištěním a při používání spotřebiče se ujistěte, že je odpojen od elektrické sítě.
- Při pečení nebo když je obsah uvnitř, se spotřebičem pokud možno nehýbejte nebo jej přemísťujte velmi opatrně. Nedotýkejte se horkých povrchů, používejte rukojeti. V případě potřeby použijte ochrany.
- Nepoužívejte výrobek, pokud má poškozený kabel nebo zástrčku nebo pokud nefunguje správně. V případě zjištění jakéhokoli poškození nebo při nesprávném fungování kontaktujte oficiální Asistenční technický servis Cecotec.
- Nedovolte, aby kabel visel přes okraj pracovní desky nebo povrchu, na kterém jej používáte. Spotřebič používejte na žáruvzdorném povrchu.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Pantalla de estado y selección de programas
2. Panel de control
3. Puerta
4. Guía superior
5. Guía inferior
6. Resistencia

Fig. 2

1. Pantalla de estado
2. Programas 15 en 1
3. Programas profesionales de alta temperatura
4. Panel de control

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

- Este aparato presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el aparato de su caja y retire todo el material de embalaje. Puede guardar la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro para prevenir daños en el aparato si necesita transportarlo en el futuro. Si desea deshacerse del embalaje original, asegúrese de reciclar todos los elementos correctamente.
- Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si faltara alguno o no estuviera en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.
- Retire y deseche todo el material de embalaje, así como las pegatinas y la cinta adhesiva del aparato.
- Saque todos los accesorios de la caja y lea atentamente este manual. Preste especial atención a las instrucciones de funcionamiento, advertencias e indicaciones de seguridad para evitar lesiones o daños materiales.
- Lave todos los accesorios con agua tibia y jabón, luego enjuáguelos y séquelos bien. No meta NUNCA la unidad principal o estos accesorios en el lavavajillas.
- Recomendamos poner el horno en marcha en el modo "Air Fry" a máxima temperatura, sin alimentos y con los accesorios dentro durante 10 minutos.

- Esto permite eliminar cualquier resto residual de fabricación y rastros de olor para que utilizar el horno sea completamente seguro y no afecten al rendimiento de este.
- Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada.

Contenido de la caja. Fig. 3

1. Unidad principal
2. Bandeja recogemigas/grasa
3. Rejilla
4. Guante
5. Bandeja circular para pizza
6. Pinzas
7. Cesto para el modo Air Fry
8. Manual de instrucciones

3. FUNCIONAMIENTO

Uso de los accesorios:

Bandeja recogemigas/grasa

- Colóquela siempre entre la resistencia y la base del horno.
- Introduzca la bandeja en el horno por el lado con menos relieve.
- Después de su uso, lávela / límpiela cuando se haya enfriado para evitar que se oxide

Rejilla

- Colóquela en la guía inferior del horno.
- Introduzca la bandeja en el horno por el lado con menos relieve.
- Después de su uso, lávela / límpiela para evitar que se oxide.

Guante

Permite sacar los accesorios del horno evitando quemaduras.

Pinzas

Permiten sacar los accesorios del horno o colocar alimentos dentro del mismo evitando quemaduras.

Cesto para el modo Air Fry

- Colóquelo en la guía superior del horno.
- Después de su uso, lávela / límpiela para evitar que se oxide.

Bandeja circular para pizzas

Por su forma redonda, se ajusta al tamaño de las pizzas.

Se usa como bandeja, colocándola sobre la rejilla, y evita que la masa se pegue a su superficie.

Pantalla de estado:

Indicador de tiempo: Muestra el tiempo de cocción.

Indicador de temperatura: Muestra la temperatura de cocción.

"Preheat" (Precalentar): parpadea cuando el horno se está precalentando.

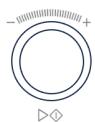
"Pause" (Pausa): se ilumina si el horno está encendido, pero no en marcha.

: aparecerá cuando el horno esté caliente.



"Slice" (Rebanada), "Dark" (Color de tostado deseado): se iluminan durante las funciones del modo TOAST/BAGEL.

Panel de control:



Selector:

Gírelo para seleccionar una función de cocción o para ajustar el tiempo y la temperatura (o el número de rebanadas y el color de tostado deseado cuando utilice las funciones del modo TOAST/BAGEL).

Para el mismo modo / botón:

- Presione y gire el selector una vez para seleccionar la función START.
- Presione y gire el selector para seleccionar función PAUSE.
- Si lo mantiene pulsado 2 segundos, se cancelará la función y la unidad volverá a la pantalla de selección predeterminada de la región B/C.



Luz interior del horno:

Pulse el icono para encender y apagar la luz interior del horno.

ATENCIÓN: La luz se apagará automáticamente tras permanecer 30 segundos encendida.



Reiniciar programas:

- Pulse este botón y el horno se detendrá, mostrando en la pantalla "---".
- Gire el selector para volver a la lista de funciones.



Tiempo:

Para seleccionar un tiempo de cocción, pulse el botón TIME y, a continuación, utilice el selector para ajustar el tiempo deseado.



Temp. / Color de tostado deseado:

Pulse el botón TEMP y utilice el selector para ajustar la temperatura deseada. Cuando utilice el modo TOAST/BAGEL, el botón ajustará el nivel de tostado deseado en lugar de la temperatura.

Programas 15 en 1:

AIR FRY:

- Sirve para cocinar alitas de pollo, patatas fritas y nuggets.
- En este modo, los alimentos se fríen añadiendo muy poco o nada de aceite.

ASAR:

- Sirve para asar carnes más gruesas y verduras.
- En este modo, los alimentos quedan crujientes por fuera y bien cocinados por dentro.

GRATINAR:

Sirve para cocinar filetes, pescado, nachos y terminar de hacer guisos.

TOSTAR:

- Permite tostar un máximo de 9 rebanadas de pan a la vez.
- Dependiendo del número de rebanadas de pan que quiera tostar, podrá ajustar el color de tostado deseado eligiendo entre 6 opciones.

BAGEL:

Permite tostar un máximo de 9 mitades de bagel a la vez si se colocan con el lado cortado hacia arriba en la rejilla del horno. Dependiendo del número de bagels que quiera tostar, podrá ajustar el color de tostado deseado eligiendo entre 6 opciones.

HORNEAR:

Sirve para hornear bizcochos, galletas y alimentos similares.

CALENTAR:

Permite calentar la comida sin pasarla.

DESCONGELAR:

Permite descongelar alimentos congelados de manera más rápida.

FERMENTAR:

Permite acelerar la fermentación de masas, especialmente en aquellos climas más fríos.

DESHIDRATAR:

Permite conseguir aperitivos más saludables utilizando verduras, frutas e incluso carne.

PIZZA CONGELADA:

- Permite preparar pizzas congeladas compradas en el supermercado. No hace falta esperar a que se descongele, meta la pizza directamente en el horno.
- Es aconsejable añadir primero un poco de harina en la superficie de la bandeja y luego colocar la pizza para que la masa no se pegue en la bandeja.

PATATAS FRITAS:

- Programas para alimentos específicos.
- No ponga demasiada cantidad a la vez.
- Se recomienda cocinar 500 g por tanda y añadir algunas especias por encima. Cuando las patatas lleven alrededor de 10 minutos en el horno, deles la vuelta para que las especias se repartan bien y las patatas se cocinen de forma uniforme.

VERDURAS / ALITAS / BIZCOCHO:

Programas para alimentos específicos.

El tiempo de cocción o la temperatura de los modos pueden ajustarse en cualquier momento durante el cocinado.

1. Coloque los alimentos en una bandeja y, a continuación, introdúzcala en el horno.
2. Gire el selector para elegir las funciones. En la pantalla aparecerán los ajustes predeterminados de tiempo de cocción y temperatura del horno.
3. Si el tiempo y la temperatura de cocción son los adecuados, pulse START/PAUSE para poner el horno en marcha.
4. Si necesita cambiar el tiempo y la temperatura de cocción:
 - Pulse el botón TEMP/DARKNESS y gire el selector para elegir una temperatura.

Avisos:

- La temperatura del modo CALENTAR es fija, no se puede cambiar.
- Una vez iniciado el modo TOSTAR/BAGEL, la temperatura no se puede ajustar y sólo se podrá reiniciar si se cancela el modo.
- Pulse el botón TIME/Slice y gire el selector para elegir el tiempo de cocción.
- Presione y gire el selector para empezar el cocinado.
- 5. Cuando finalice el tiempo de cocción, el horno emitirá un pitido.
- 6. Si los alimentos no están bien cocinados, añada más tiempo de cocción.

Consejos:

- Antes de introducir los alimentos en el horno, se recomienda precalentarlo a 160°C durante 3 min. y, a continuación, elegir e iniciar el modo de programa.
- Carne / pescado congelado:
 - Se recomienda descongelar completamente antes de cocinar.
 - Patatas fritas congeladas:
 - No hace falta esperar a que se descongelen, métalas directamente en el horno.

Programas profesionales de alta temperatura:

Programa "THICK ROAST" (ASADO PARA CARNES MÁS GRUESAS)

Este programa está diseñado para alimentos que necesitan un tiempo de asado más prolongado, como cortes de carne más gruesos (de hasta 6 cm de grosor). Para obtener un asado más crujiente en 10 minutos, puede cocinar carnes con piel como, por ejemplo, manitas de cerdo.

1. Antes de usar este programa, asegúrese de que los alimentos están bien cocinados.
2. Deshuese la pieza de carne y asegúrese de que el grosor de esta no sobrepasa los 6 cm, si no, es posible que no quepa en el horno o de que entre en contacto con la resistencia.
3. Para potenciar su sabor, se recomienda saltear los alimentos antes de meterlos en el

horno.

4. Cocine este tipo de alimentos colocándolos directamente sobre la parrilla de hierro antiadherente.

IMPORTANTE:

- Si sale mucho humo del horno, la comida tendrá sabor a quemado.
 - Asegúrese de que la parrilla esté limpia y de que no quede ningún resto de comida o aceite de la última vez que se utilizó. De lo contrario, estos restos se quemarán y saldrá mucho humo del horno.
 - En lugar de aceite de oliva, utilice aceites con un punto de humo elevado, como el vegetal, el de canola, aguacate o semillas de uva.
5. Recuerde que, el tiempo de cocción predeterminado del programa preestablecido sirve sólo como referencia, ya que cada alimento necesita un tiempo de cocción diferente. Si necesita ajustar el tiempo de cocción, gire el selector para quitar o añadir tiempo.
 6. Después de ajustar el tiempo y confirmar que es correcto, presione y gire el selector. De esta forma, cuando el horno se haya precalentado, se iniciará el programa seleccionado.

Programa "BEEF GRILL" (ASADO PARA CARNES DE VACUNO)

Este programa está diseñado para asar a la parrilla cortes de carne de vacuno de 2 cm de grosor en muy poco tiempo. Esta función cocina la carne a alta temperatura, consiguiendo que se quede tierna y jugosa.

1. Durante los primeros 50 segundos, el horno emitirá un pitido. Cuando pite, saque la rejilla del horno con el guante, y dele la vuelta a la carne utilizando las pinzas. De esta forma, la carne se cocinará de forma uniforme. Para mantener la temperatura interior del horno, saque la parrilla cuando vaya a darle la vuelta a la carne.
2. Cocine este tipo de alimentos colocándolos directamente sobre la parrilla de hierro antiadherente.

IMPORTANTE:

- Si sale mucho humo del horno, la comida tendrá sabor a quemado.
 - Asegúrese de que la parrilla esté limpia y de que no quede ningún resto de comida o aceite de la última vez que se utilizó. De lo contrario, estos restos se quemarán y saldrá mucho humo del horno.
 - En lugar de aceite de oliva, utilice aceites con un punto de humo elevado, como el vegetal, el de canola, aguacate o semillas de uva.
3. 2:00 es el tiempo predeterminado del programa para cocinar carnes de vacuno de 2 cm de grosor al punto (cocinada al 50%). La cifra "50" aparecerá debajo del tiempo.
 4. Si desea conseguir un punto de la carne diferente, gire el selector para ajustar el tiempo de cocción:
 - 1:30 para poco hecha (cocinada al 30%), la cifra "30" aparecerá debajo del tiempo.
 - 2:30 para hecha (cocinada al 70%), la cifra "70" aparecerá debajo del tiempo.
 - 3:30 para bien hecha (cocinada al 100%), la cifra "100" aparecerá debajo del tiempo.
 5. Recuerde que, el tiempo de cocción predeterminado del programa preestablecido sirve

sólo como referencia, ya que cada alimento necesita un tiempo de cocción diferente. Si necesita ajustar el tiempo de cocción, gire el selector para quitar o añadir tiempo.

6. Después de ajustar el tiempo y confirmar que es correcto, presione y gire el selector. De esta forma, cuando el horno se haya precalentado, se iniciará el programa seleccionado.

Programa "BASE DE PIZZA", "PIZZA CASERA" y "PIZZA NAPOLITANA"

Recomendamos añadir sólo queso, jamón cocido en finas lonchas o un poco de verdura a la base de la pizza. Si añade ingredientes de mayor tamaño, como verduras, carne o marisco, cambie al modo "Pizza congelada" (que aparece en el programa 15 en 1), ya que necesitan más tiempo de cocción.

1. El programa "BASE DE PIZZA" está diseñado para masas de pizza congeladas de supermercado (grosor de unos 15 mm). Descongele la base a temperatura ambiente y añada queso o jamón en lonchas a su gusto.
2. El programa "PIZZA CASERA" está diseñado para masas de pizza hechas a mano, de unos 5 mm de espesor, pero sin bordes gruesos.
 - Utilice el rodillo para estirar la masa hasta conseguir unos 5 mm de espesor.
 - Añada ingredientes al gusto y hornee.
3. El programa "PIZZA NAPOLITANA" está diseñado para masas de pizza caseras hechas a mano, de unos 5 mm de espesor y con bordes gruesos.
 - Con la mano, presione la parte central de la bola de masa hasta conseguir unos 5 mm de espesor, pero dejando unos bordes más gruesos.
 - Añada ingredientes al gusto y hornee.
4. Cocine la pizza colocándola directamente sobre la bandeja que escoja.

IMPORTANTE:

- Si sale mucho humo del horno, la comida tendrá sabor a quemado.
 - Asegúrese de que la bandeja del horno esté limpia y de que no quede ningún resto de comida o aceite de la última vez que se utilizó. De lo contrario, estos restos se quemarán y saldrá mucho humo del horno.
 - En lugar de aceite de oliva, utilice aceites con un punto de humo elevado, como el vegetal, el de canola, aguacate o semillas de uva.
-
5. El tiempo predeterminado de cocción de cada uno de los 3 programas es de 8-10 minutos dependiendo del tamaño de la pizza. Recuerde que, el tiempo de cocción predeterminado del programa preestablecido sirve sólo como referencia, ya que cada alimento necesita un tiempo de cocción diferente. Si necesita ajustar el tiempo de cocción, gire el selector para quitar o añadir tiempo.
 6. Después de ajustar el tiempo y confirmar que es correcto, presione y gire el selector. De esta forma, cuando el horno se haya precalentado, se iniciará el programa seleccionado.

Tiempo recomendado según los diferentes tamaños de la pizza:

"BASE DE PIZZA" (unos 15 mm de espesor):

- Tiempo predeterminado 5:30: 8-10 minutos (la cifra "25" aparecerá debajo del tiempo).
- Tiempo predeterminado 4:00: 6-7 minutos (la cifra "18" aparecerá debajo del tiempo).
- Tiempo predeterminado 7:00: 11-13 minutos (la cifra "30" aparecerá debajo del tiempo).

"PIZZA CASERA" (unos 5 mm de espesor):

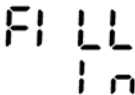
- Tiempo predeterminado 4:40: 8-10 minutos (la cifra "25" aparecerá debajo del tiempo).
- Tiempo predeterminado 4:20: 6-7 minutos (la cifra "18" aparecerá debajo del tiempo).
- Tiempo predeterminado 5:30: 11-13 minutos (la cifra "30" aparecerá debajo del tiempo).

"PIZZA NAPOLITANA" (bordes de unos 10 mm de espesor):

- Tiempo predeterminado 4:50: 8-10 minutos (la cifra "25" aparecerá debajo del tiempo).
- Tiempo predeterminado 4:00: 6-7 minutos (la cifra "18" aparecerá debajo del tiempo).
- Tiempo predeterminado 5:50: 11-13 minutos (la cifra "30" aparecerá debajo del tiempo).

ATENCIÓN:

- Debido a las altísimas temperaturas que alcanza, asegúrese de colocar el horno en un lugar bien ventilado, ya que al cocinar es posible que desprenda humo.
- No coloque NUNCA papel de horno encima de la bandeja/parrilla cuando utilice estos programas profesionales de alta temperatura. Podría provocar un incendio.
- No deje el horno sin supervisión y permanezca cerca del mismo cuando esté encendido, ya que los alimentos pueden pasarse de punto y hasta llegar a quemarse.
- Durante el uso, es posible que aparezcan los siguientes símbolos:

Símbolo	Significado
PRE 	- El horno se está precalentando. - Coloque la bandeja/parrilla dentro del horno. - No introduzca alimentos en el horno.
	- El horno ha terminado de precalentarse. - Introduzca los accesorios con los alimentos dentro del horno. - Pulse el icono de la función deseada (luz roja) para iniciar el programa.

	- El programa ha terminado. - Saque la comida del horno. - Gire el selector para volver a la lista de funciones.
	- La temperatura interior del horno está demasiado alta para cocinar. - Deje que el horno se enfríe y, a continuación, seleccione una nueva función. - No introduzca alimentos en el horno.

Para las funciones de cocción de los programas de alta temperatura, siga los siguientes consejos:

- Antes de que comience el programa: Introduzca el accesorio sin alimentos en el horno para precalentarlo.
- Cuando el "PRECALENTAMIENTO" HAYA FINALIZADO: el horno emitirá un pitido y el símbolo "FILL in" aparecerá en la pantalla. Saque la rejilla del horno y coloque los alimentos en el accesorio.
- Tenga cuidado de no quemarse.
- Utilice el guante o cualquier otro utensilio de protección para sacar los accesorios del horno.
- Para darle la vuelta a los alimentos, utilice las pinzas.

Uso del horno

1. Encienda el horno, los botones de selección de programa se iluminarán. Al pulsar el botón "PREHEAT", el precalentamiento se programará automáticamente, pero el indicador no se encenderá hasta que no seleccione un programa.
2. Introduzca los accesorios en el horno. Introduzca el accesorio SIN ALIMENTOS en el horno.
3. Para elegir el "programa deseado" pulse el icono correspondiente. El que haya seleccionado parpadeará.
 - Gire el selector para ajustar el tiempo según el tipo de alimento que vaya a cocinar.
4. Una vez finalizado el ajuste, presione el selector para confirmarlo e iniciar el proceso de precalentamiento. El botón "PREHEAT" se iluminará automáticamente.
 - Sin embargo, si el horno sigue demasiado caliente desde la última vez que se utilizó, la pantalla mostrará el símbolo "COOLING". En este caso, no podrá precalentarse el horno.
 - Abra la puerta del horno durante unos 10-20 minutos para enfriar su interior hasta que desaparezca el símbolo "COOLING", luego repita el proceso desde el paso 1.
5. Cuando el precalentamiento haya finalizado el horno emitirá un pitido y el símbolo "FILL in" aparecerá en la pantalla.
 - El botón "PREHEAT" se apagará y el indicador del programa seleccionado se iluminará.
6. Saque el accesorio del horno y coloque los alimentos. A continuación, vuelva a introducirlo en el horno.

7. Pulse el icono del programa seleccionado para iniciar la cocción. El temporizador comenzará la cuenta atrás del tiempo configurado.

Consejo:

Durante el funcionamiento, si necesita ajustar el tiempo de cocción, pulse el botón "TIME" y gire el selector para quitar o añadir tiempo.

- Durante los primeros 50 segundos del programa "BEEF GRILL", el horno emitirá un pitido.
 - Esto indica que hay que darle la vuelta a la carne. De esta forma, la carne se cocinará de forma uniforme.
 - Cuando pite, saque rápidamente la rejilla del horno con el guante, dele la vuelta a la carne utilizando las pinzas y vuelva a meterla en el horno.
8. Cuando finalice el programa seleccionado, el horno emitirá un pitido y aparecerá el símbolo "END" en la pantalla. Saque la comida rápidamente para evitar que se pasa o se queme.
 9. Gire el selector para volver a la lista de funciones.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Limpie el horno después de cada uso.
- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.
- Saque todos los accesorios del horno, incluida la bandeja recogemigas/grasa.
- Preste especial atención a las instrucciones de funcionamiento, advertencias e indicaciones de seguridad para evitar lesiones o daños materiales.
- Lave todos los accesorios con agua tibia y jabón, luego enjuáguelos y séquelos bien. No meta NUNCA la unidad principal o estos accesorios en el lavavajillas.
- No meta NUNCA la unidad principal o estos accesorios en el lavavajillas.
- Limpie el interior del horno con una esponja suave y húmeda.
- Limpie la unidad principal y el panel de control con un paño húmedo.

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa y solución
¿Debo meter los alimentos antes o después de precalentar el horno?	Para la función de 15 programas en 1: - Se recomienda precalentar el horno antes de seleccionar los programas (a 160°C durante 3 min.). - NO HACE FALTA meter los accesorios en el horno para precalentarlo. - Coloque los alimentos en el accesorio e introdúzcalo en el horno una vez finalizado el precalentamiento y antes de seleccionar / iniciar uno de los programas. Para la función de programas profesionales: - No hace falta precalentar el horno. - Introduzca los accesorios en el horno (SIN ALIMENTOS) y luego seleccione / inicie un programa. El horno se precalentará automáticamente. - Después precalentar el horno, saque el accesorio y coloque los alimentos en el mismo. - Vuelva a introducir el accesorio con los alimentos en el horno y pulse de nuevo el botón del programa seleccionado.
El horno no se enciende.	- Compruebe y asegúrese de haber seleccionado una función y una temperatura y de haber configurado el temporizador. - Compruebe y asegúrese de que el cable de alimentación esté enchufado, que el horno esté encendido y que la toma de corriente funcione (compruebe el electrodoméstico en otra toma de corriente).
La comida sale cruda.	- Puede que haya puesto demasiados alimentos de una vez. Cocine tandas más pequeñas para que los alimentos se fríen más uniformemente. - Compruebe y asegúrese de que la temperatura esté correctamente ajustada. - Si ha seleccionado uno de los programas profesionales, es posible que no haya configurado el tiempo necesario para el tipo de alimento que desea cocinar. Si los alimentos no se han cocinado a su gusto, introdúzcalos de nuevo en el horno, seleccione la función "HORNEAR" de los 15 programas en 1 y, a continuación, pulse el botón "TEMP". Para ajustar el horno a la máxima temperatura, presione y gire el selector hasta abajo para iniciar la cocción. Revise los alimentos durante la cocción.

Cuando enciendo el horno sale humo.	- Si es la primera vez que utiliza el aparato, es normal y no debe preocuparle; debería desaparecer pronto. Asegúrese de que haya una buena ventilación. - Si ya ha utilizado el horno antes, desenchúfelo y deje que se enfríe. Compruebe y asegúrese de que tanto el interior del horno como los accesorios (bandeja, rejilla, parrilla, etc.) estén limpios y no quede ningún resto de comida en ellos. - Si ha limpiado el aparato correctamente y sigue saliendo humo del horno, deje de utilizarlo y póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente. - Si está friendo con aire alimentos grasosos, el aceite caerá sobre la bandeja, lo que puede hacer que salga humo blanco. Esto dañará el horno ni afectará al resultado final.
Sale vapor por la puerta del horno.	Es normal. La puerta dispone de un sistema de ventilación que permite liberar el vapor generado por aquellos alimentos con un alto contenido de agua.
Los alimentos no se fríen de manera uniforme.	Pruebe a sacudir el cesto con los alimentos o a darles la vuelta a mitad del tiempo de cocción, pero tenga cuidado de no quemarse. Las piezas metálicas se calientan mucho durante el uso.
Las patatas fritas caseras no se fríen de manera uniforme.	Puede que no haya utilizado el tipo de patata adecuado. Utilice patatas naturales y asegúrese de que se fríen de forma homogénea. Antes de freírlos, asegúrese de que ha lavado y secado bien los bastones de patata.
El rebozado se desprende al freír con aire.	Si va a rebozar alimentos húmedos, asegúrese de secarlos previamente con un poco de papel absorbente. Pase los alimentos por harina o pan rallado de forma que quede bien compacta en los ingredientes y así no se desprenda el rebozado al freír con aire.
El molde se deforma durante la cocción.	Este fenómeno se produce con frecuencia en cualquier tipo de molde cuando se expone a cambios bruscos de temperatura. Una vez se haya enfriado sobre una superficie plana, estable y resistente al calor, recuperará su forma original.

Se ha disparado el diferencial del cuadro eléctrico de la casa o el interruptor de seguridad.	- Este tipo de electrodomésticos consume mucha energía durante su funcionamiento, por lo que, si se utiliza al mismo tiempo junto con otros aparatos de cocina en el mismo circuito de alimentación, es posible que se dispare el diferencial del cuadro eléctrico o el interruptor de seguridad con protección contra sobrecargas. - Compruebe si hay otros aparatos funcionando al mismo tiempo (por ejemplo, hervidores de agua, tostadoras, microondas) para aislarlos del mismo circuito. A continuación, encienda el horno por separado para confirmar que el diferencial ya no se dispara.
---	---

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 02269
Producto: Pizza&Co Forno Bravo
Voltaje: 220 – 240 V AC
Frecuencia: 50/60 Hz
Potencia: 2000 W

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin notificación previa para mejorar la calidad del producto.
Fabricado en China | Diseñado en España

7. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

8. GARANTÍA Y SAT

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

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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

9. COPYRIGHT

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Status display and programme selection
2. Control panel
3. Door
4. Upper guide
5. Lower guide
6. Heating element

Fig. 2

1. Status display
2. 15 in 1 programmes
3. High-temperature professional programmes
4. Control panel

NOTE:

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

2. BEFORE USE

- This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the device out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging elements in a safe place. This will help you prevent damage to the device when transporting it in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.
- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or in bad conditions, contact the Official Cecotec Technical Support Service immediately.
- Remove and discard all packaging material, stickers, and adhesive tape from the device.
- Remove all accessories from the box and read this manual carefully. Pay special attention to the operating instructions, warnings, and safety indications to avoid injuries or damage to property.
- Wash all accessories with warm soapy water, then rinse and dry thoroughly. NEVER put the main unit or these accessories in the dishwasher.
- We suggest running the oven in Air Fry mode at maximum temperature, without food and with the accessories inside for 10 minutes.
- This allows the removal of any residual manufacturing residues and traces of odour so

that the oven is completely safe to use and does not affect the performance of the oven.

- Make sure the room is well ventilated.

Box content. Fig. 3

1. Main unit
2. Crumb/drip tray
3. Rack
4. Oven glove
5. Round pizza tray
6. Tongs
7. Basket for Air Fry mode
8. The instruction manual

3. OPERATION

Use of the accessories:

Crumb/drip tray

- Always place it between the heating element and the oven base.
- Insert the tray into the oven from the side with the least relief.
- After use, wash/clean it when it has cooled down to prevent rusting.

Rack

- Place it on the lower oven guide.
- Insert the tray into the oven from the side with the least relief.
- After use, wash/clean it when it has cooled down to prevent rusting.

Oven glove

Allows the accessories to be removed from the oven avoiding burns.

Tongs

They allow accessories to be removed from the oven or food to be placed inside the oven avoiding burns.

Basket for Air Fry mode

- Place it on the upper guide.
- After use, wash/clean it when it has cooled down to prevent rusting.

Round pizza tray

Due to its round shape, it fits the size of the pizzas.

It is used as a tray by placing it on the rack. It prevents dough from sticking to the surface.

Status display:

Time indicator light: it shows cooking time.

Temperature indicator light: it shows cooking temperature.

Preheat: it flashes when the oven is preheating.

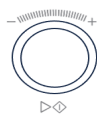
Pause: it lights up if the oven is on, but not in operation.

Hot: it will appear when the oven is hot.



Slice, Dark: they light up during TOAST/BAGEL mode functions.

Control panel



Knob

Turn it to select a cooking function or to set time and temperature (or the number of slices and the desired toasting colour when using the TOAST/BAGEL mode functions).

For the same mode / button:

- Press and turn the knob once to select the START function.
- Press and turn the knob to select the PAUSE function.
- Pressing and holding for 2 seconds will cancel the function and return the unit to the default selection screen.



Interior oven light:

Press the button to switch the oven light on and off.

ATTENTION: after 30 seconds of being turned on, the light will automatically turn off.



Reset programmes:

- Press this button and the oven will stop, showing "---" on the display.
- Turn the knob to return to the list of functions.



Time:

To select a cooking time, press the TIME button and then, use the knob to adjust the desired time.



Temp. / desired toasting colour:

Press the TEMP button and the knob to set the desired temperature. When using the TOAST/

BAGEL mode, the button will set the desired browning level instead of the temperature.

15 in 1 programmes

AIR FRY:

- Suitable for cooking chicken wings, chips, and nuggets.
- In this mode, food is fried with little or no oil.

ROAST:

- It is suitable for roasting thicker meats and vegetables.
- In this mode, the food is crispy on the outside and well-cooked on the inside.

AU GRATIN:

It can be used to cook steaks, fish, nachos and to finish stews.

TOAST:

- Allows up to 9 slices of bread to be toasted at a time.
- Depending on the number of slices of bread you want to toast, you can set the desired toasting colour by choosing from 6 options.

BAGEL:

Allows up to 9 bagel halves to be toasted at a time when placed cut side up on the oven rack. Depending on the number of bagels you want to toast, you can set the desired toasting colour by choosing from 6 options.

BAKE:

It is used for baking cakes, biscuits, and similar foods.

HEAT:

Allows food to be heated without overcooking it.

DEFROST:

Allows for quicker defrosting of frozen food.

FERMENT:

It accelerates the fermentation of doughs, especially in colder climates.

DEHYDRATE:

It allows for healthier snacks using vegetables, fruits and even meat.

FROZEN PIZZA:

- Allows the preparation of frozen pizzas bought in the supermarket. No need to wait for it to defrost, just put the pizza straight into the oven.
- It is advisable to first add a little flour to the surface of the tray and then place the pizza on the tray so that the dough does not stick to the tray.

CHIPS:

- Programmes for specific foods.
- Do not put too much at once.
- It is recommended to cook 500 g per batch and add some spices on top. When the potatoes have been in the oven for about 10 minutes, turn them over so that the spices are evenly distributed, and the potatoes cook evenly.

VEGETABLES / WINGS / SPONGE CAKE:

Programmes for specific foods.

The cooking time or temperature of the modes can be adjusted at any time during cooking.

1. Place the food on a tray and then place it in the oven.
2. Turn the knob to choose the functions. The display will show the default cooking time and oven temperature settings.
3. If the cooking time and temperature are correct, press START/PAUSE to start the oven.
4. If you need to change the cooking time and temperature:
 - Press the TEMP/DARK button and turn the knob to select a temperature.

Note:

- The HEATING mode temperature is fixed, it cannot be changed.
 - Once the TOAST/BAGEL mode has been started, the temperature cannot be adjusted and can only be reset if the mode is cancelled.
 - Press the TIME/SLICE button and turn the knob to choose the cooking time.
 - Press and turn the knob to start cooking.
5. Once the cooking time has finished, the oven will beep once.
 6. If the food is under-cooked, add more cooking time.

Tips:

- Before putting food in the oven, it is recommended to preheat the oven to 160 °C for 3 min. and then select and start the programme mode.
- Frozen meat/fish:
 - It is recommended to defrost completely before cooking.
- Frozen chips:
 - No need to wait for them to defrost, just put them straight into the oven.

High-temperature professional programmes

Thick roast programme

This programme is designed for foods that need a longer roasting time, such as thicker cuts of meat (up to 6 cm thick). For a crispier roast in 10 minutes, you can cook meats with skin, e.g., pig's trotters.

1. Before using this programme, make sure that the food is well cooked.
2. Bone the meat and make sure that the thickness of the meat does not exceed 6 cm, otherwise it may not fit in the oven or may come into contact with the heating element.
3. To enhance the flavour, it is recommended to sauté the food before putting it in the oven.
4. Cook this type of food by placing it directly on the non-stick iron grill.

NOTE:

- If a lot of smoke comes out of the oven, the food will taste burnt.
 - Make sure that the grill is clean, and that no food or oil remains from the last time it was used. Otherwise, these leftovers will burn, and a lot of smoke will come out of the oven.
 - Instead of olive oil, use oils with a high smoke point, such as vegetable, canola, avocado or grape seed oil.
5. Remember that the pre-set cooking time of the preset programme is for reference only, as each food requires a different cooking time. If you need to adjust the cooking time, turn the knob to increase or decrease time.
 8. After setting the time and confirming that it is correct, press and turn the knob. This way, when the oven has preheated, the selected programme will start.

Beef grill programme

This programme is designed to grill 2 cm thick beef cuts in a very short time. This function cooks meat at a high temperature, making it tender and juicy.

1. After the first 50 seconds, the oven will beep once. When it beeps, remove the rack from the oven with the glove, and turn the meat over using the tongs. In this way, the meat will cook evenly. To maintain the internal temperature of the oven, remove the rack when turning the meat.
2. Cook this type of food by placing it directly on the non-stick iron grill.

NOTE:

- If a lot of smoke comes out of the oven, the food will taste burnt.
 - Make sure that the grill is clean, and that no food or oil remains from the last time it was used. Otherwise, these leftovers will burn, and a lot of smoke will come out of the oven.
 - Instead of olive oil, use oils with a high smoke point, such as vegetable, canola, avocado or grape seed oil.
3. 2:00 is the default programme time for cooking 2 cm thick beef to medium rare (cooked to 50%). The figure "50" shall appear below the time.
 4. If you wish to achieve a different doneness of the meat, turn the knob to adjust the cooking time:
 - 1:30 for undercooked (cooked to 30%), the figure "30" will appear below the time.
 - 2:30 to done (70% cooked), the figure "70" will appear below the time.
 - 3:30 for well done (100% cooked), the figure "100" will appear below the time.
 5. Remember that the pre-set cooking time of the preset programme is for reference only, as each food requires a different cooking time. If you need to adjust the cooking time, turn the knob to increase or decrease time.
 6. After setting the time and confirming that it is correct, press and turn the knob. This way, when the oven has preheated, the selected programme will start.

Pizza base, Homemade pizza, and Neapolitan pizza programmes

We recommend adding only cheese, thinly sliced cooked ham or some vegetables to the pizza

base. If you add larger ingredients such as vegetables, meat or seafood, switch to the Frozen Pizza mode (displayed in the 15 in 1 programme), as they need more cooking time.

1. The Pizza base programme is designed for frozen supermarket pizza doughs (thickness approx. 15 mm). Defrost the base at room temperature and add cheese or sliced ham to taste.
2. The Homemade pizza programme is designed for handmade pizza doughs, about 5 mm thick, but without thick edges.
 - Use a rolling pin to roll out the dough to a thickness of about 5 mm.
 - Add ingredients to taste and bake.
3. The Neapolitan pizza programme is designed for homemade handmade pizza doughs, about 5 mm thick and with thick edges.
 - With your hand, press the centre of the dough ball to a thickness of about 5 mm, but leave thicker edges.
 - Add ingredients to taste and bake.
4. Bake the pizza by placing it directly on the chosen baking tray.

NOTE:

- If a lot of smoke comes out of the oven, the food will taste burnt.
 - Make sure that the tray is clean, and that no food or oil remains from the last time it was used. Otherwise, these leftovers will burn, and a lot of smoke will come out of the oven.
 - Instead of olive oil, use oils with a high smoke point, such as vegetable, canola, avocado or grape seed oil.
5. The default cooking time for each of the 3 programmes is 8-10 minutes depending on the size of the pizza. Remember that the preset cooking time of the preset programme is for reference only, as each food requires a different cooking time. If you need to adjust the cooking time, turn the knob to increase or decrease time.
 6. After setting the time and confirming that it is correct, press and turn the knob. This way, when the oven has preheated, the selected programme will start.

Recommended time according to the different sizes of pizza:

Pizza base (about 15 mm thick):

- Default time 5:30: 8-10 minutes (the figure "25" will appear below the time).
- Default time 4:00: 6-7 minutes (the figure "18" will appear below the time).
- Default time 7:00: 11-13 minutes (the figure "30" will appear below the time).

Homemade pizza (about 5 mm thick):

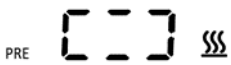
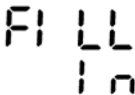
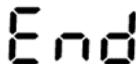
- Default time 4:40: 8-10 minutes (the figure "25" will appear below the time).
- Default time 4:20: 6-7 minutes (the figure "18" will appear below the time).
- Default time 5:30: 11-13 minutes (the figure "30" will appear below the time).

Neapolitan pizza (edges about 10 mm thick):

- Default time 4:50: 8-10 minutes (the figure "25" will appear below the time).
- Default time 4:00: 6-7 minutes (the figure "18" will appear below the time).
- Default time 5:50: 11-13 minutes (the figure "30" will appear below the time)

WARNING:

- Due to the very high temperatures, be sure to place the oven in a well-ventilated area, as it may give off smoke when cooking.
- NEVER place baking paper on top of the tray/grill when using
- these professional high temperature programmes. It could cause a fire.
- Do not leave the oven unattended and stay near the oven when it is on, as food may overcook or even burn.
- During use, the following symbols may appear:

Symbol	Meaning
PRE 	- The oven is preheating. - Put the tray/grill inside the oven. - Do not put food in the oven.
	- The oven has finished preheating. - Insert the accessories with the food into the oven. - Press the icon of the desired function (red light) to start the programme.
	- The programme has finished. - Take the food out of the oven. - Turn the knob to return to the list of functions.
	- The internal temperature of the oven is too high for cooking. - Allow the oven to cool down and then select a new function. - Do not put food in the oven.

For the cooking functions of the high temperature programmes, follow the advice below:

- Before the programme starts: Insert the food-free accessory into the oven to preheat it.
- When preheating has finished the oven will beep and
- the FILL IN symbol will appear on the display. Remove the rack from the oven and place the food on the accessory.
- Be careful not to burn yourself.

- Use the oven glove or any other protective utensil to remove the accessories from the oven.
- Always use tongs to turn food.

Oven use

1. Switch on the oven, the programme selection buttons will illuminate. By pressing the PREHEAT button, preheating will be programmed automatically, but the indicator will not light up until you select a programme.
2. Put the accessories in the oven. Insert the food-free accessory into the oven.
3. To choose the "desired programme" press the corresponding icon. The one you have selected will flash.
 - Turn the knob to set the time according to the type of food you will cook.
4. Once the setting has been completed, press the knob to confirm the setting and start the preheating process. The PREHEAT button will automatically light up.
 - However, if the oven is still too hot since the last time it was used, the display will show the COOLING symbol. In this case, the oven cannot be preheated.
 - Open the oven door for about 10-20 minutes to cool the inside of the oven until the COOLING symbol disappears; then, repeat the process from step 1.
5. When preheating has finished the oven will beep and the FILL IN symbol will appear on the display.
 - The PREHEAT button will go out and the indicator of the selected programme will light up.
6. Remove the accessory from the oven and place the food. Then put it back in the oven.
7. Press the icon of the selected programme to start cooking. The timer will start counting down the set time.

Tip:

During operation, if you need to adjust the cooking time, press the TIME button, and turn the knob to increase or decrease time.

- After the first 50 seconds of the BEEF GRILL programme, the oven will beep once.
 - This indicates that the meat should be turned over. In this way, the meat will cook evenly.
 - When it beeps, quickly remove the rack from the oven with the oven glove, turn the meat over using the tongs and return it to the oven.
8. At the end of the selected programme, the oven will beep once, and the END symbol will appear on the display. Remove food quickly to avoid overcooking or burning.
 9. Turn the knob to return to the list of functions.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the oven after every use.
- Unplug the device and allow it to cool down before cleaning it.
- Remove all accessories from the oven, including the crumb/drip tray.
- Pay particular attention to the operating instructions, warnings, and safety instructions to avoid injury or damage to property.
- Wash all accessories with warm soapy water, then rinse and dry thoroughly. NEVER put the main unit or these accessories in the dishwasher.
- NEVER put the main unit or these accessories in the dishwasher.
- Clean the inside of the oven with a soft, damp sponge.
- Clean the main unit and control panel with a damp cloth.

5. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause and solution
Should I put the food in before or after preheating the oven?	For the 15 programmes in 1 function: - It is recommended to preheat the oven before selecting the programmes (at 160 °C for 3 min). - There is no need to put the accessories in the oven to preheat it. - Place the food in the accessory and insert it into the oven after preheating and before selecting/starting one of the programmes. For the professional programmes function: - It is not necessary to preheat the oven. - Insert the accessories into the oven (without food) and then select/start a programme. The oven will preheat automatically. - After preheating the oven, remove the accessory and place the food in the oven. - Put the accessory with the food back into the oven and press the button for the selected programme again.

The oven does not turn on.	- Check and make sure that you have selected a function and temperature and set the timer. - Check and make sure that the power cord is plugged in, that the oven is switched on and that the socket works (check the appliance in another socket).
The food comes out raw.	- You may have put in too much food at once. Cook smaller batches so that the food is fried more evenly. - Check and make sure that the temperature is set correctly. - If you have selected one of the professional programmes, you may not have set the time required for the type of food you wish to cook. If the food is not cooked to your liking, put it back in the oven, select the BAKE function from the 15 programmes in 1 and then press the TEMP button. To set the oven to maximum temperature, press and turn the knob all the way down to start cooking. Check food during cooking.
When I turn on the oven, smoke comes out.	- If you are using the device for the first time, this is normal and should not be a cause for concern; it should soon disappear. Ensure good ventilation. - If you have used the oven before, unplug it and allow it to cool down. Check and make sure that the inside of the oven and the accessories (tray, rack, grill, etc.) are clean and free of food residues. - If you have cleaned the appliance properly and smoke still comes out of the oven, stop using it and contact our customer service. - If you are air frying greasy foods, oil will drip onto the tray, which may cause white smoke to come out. This will not damage the oven or affect the final result.
Steam escapes through the oven door.	It is normal. The door has a ventilation system that allows the steam generated by foods with a high-water content to be released.

Food is not fried evenly.	Try shaking the basket with the food or turning it over halfway through the cooking time but be careful not to burn yourself. Metal parts become very hot during use.
Home fries are not evenly fried.	You may not have used the right type of potato. Use natural potatoes and make sure they are fried evenly. Before frying, make sure you have washed and dried the potato sticks thoroughly.
The batter comes off during air frying.	If you are going to batter wet food, be sure to dry it beforehand with some absorbent paper. Dredge the food in flour or breadcrumbs so that it is well compacted in the ingredients and so that the batter does not come off during air frying.
The mould is deformed during baking.	This phenomenon frequently occurs in any type of mould when it is exposed to sudden changes in temperature. Once it has cooled on a flat, stable, and heat-resistant surface, it will return to its original shape.
The differential in the house's electrical switchboard or the safety switch has tripped.	- This type of appliance consumes a lot of energy during operation, so if it is used together with other kitchen appliances on the same power circuit at the same time, it is possible that the circuit breaker in the control panel or the safety switch with overload protection may trip. - Check if other appliances are operating at the same time (e.g., kettles, toasters, microwave ovens) to isolate them from the same circuit. Then switch on the oven separately to confirm that the differential is no longer tripped.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 02269

Product: Pizza&Co Forno Bravo

Voltage: 220-240 V AC

Frequency: 50/60 Hz

Power: 2000 W

Technical specifications may change without prior notification to improve product quality.
Made in China | Designed in Spain

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

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

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

Cecotec shall be liable to the end user or consumer for any lack of conformity that exists at the time of delivery of the product under the terms, conditions, and deadlines established by the applicable regulations.

It is recommended that repairs be carried out by qualified personnel.

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

9. COPYRIGHT

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1

1. Écran et sélection des programmes
2. Panneau de contrôle
3. Porte
4. Rail supérieur
5. Rail inférieur
6. Résistance

Img. 2

1. Écran
2. Programmes 15 en 1
3. Programmes professionnels à température élevée
4. Panneau de contrôle

NOTE :

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

2. AVANT UTILISATION

- Cet appareil possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte et retirez tout le matériel qui compose l'emballage. Rangez la boîte d'origine et le reste des éléments provenant de l'emballage dans un endroit sûr pour éviter d'endommager l'appareil si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.
- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. S'il manque une pièce, une partie, un accessoire ou que l'appareil ou ses accessoires ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
- Retirez et jetez tous les matériaux d'emballage, les autocollants et le ruban adhésif de l'appareil.
- Retirez tous les accessoires de la boîte et lisez attentivement ce manuel. Faites particulièrement attention aux instructions de fonctionnement, aux avertissements et aux consignes de sécurité afin d'éviter les blessures et les dommages matériels.
- Lavez tous les accessoires avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle, puis rincez-les et séchez-les soigneusement. Ne mettez jamais l'appareil ou ces accessoires au lave-vaisselle.
- Il est recommandé de faire fonctionner le four en mode « Air Fry » à la température

maximale, sans aliments et avec les accessoires à l'intérieur pendant 10 minutes.

- Cela permet d'éliminer tout résidu de fabrication et toute trace d'odeur, de sorte que le four peut être utilisé en toute sécurité et que son rendement ne soit pas affecté.
- Veillez à ce que la pièce soit bien ventilée.

Contenu de la boîte. Img. 3

1. Unité principale
2. Plateau ramasse-miettes/graisse
3. Grille
4. Manique
5. Plateau à pizza circulaire
6. Pinces
7. Panier pour le mode Air Fry
8. Manuel d'instructions

3. FONCTIONNEMENT

Utilisation des accessoires

Plateau ramasse-miettes/graisse

- Placez-le toujours entre l'élément chauffant et la base du four.
- Insérez-la dans le four par le côté ayant le moins de relief.
- Après utilisation, nettoyez-le lorsqu'il a refroidi pour éviter la rouille.

Grille

- Placez-la sur le rail inférieur du four.
- Insérez-la dans le four par le côté ayant le moins de relief.
- Après utilisation, nettoyez-la pour éviter la rouille.

Manique

Elle permet de retirer les accessoires du four afin d'éviter les brûlures.

Pinces

Les pinces permettent de retirer les accessoires ou de placer les aliments à l'intérieur du four pour éviter les brûlures.

Panier pour le mode Air Fry

- Placez-le sur le rail supérieur du four.
- Après utilisation, nettoyez-la pour éviter la rouille.

Plateau à pizza circulaire

Grâce à sa forme ronde, il s'adapte à la taille des pizzas.

Il sert de plateau, placé sur la grille, et empêche la pâte de coller à la surface.

Écran

Indicateur de temps : Il affiche le temps de cuisson.

Témoin de température : Il affiche la température de cuisson.

« Preheat » (Préchauffage): cet indicateur clignote lorsque le four est en train préchauffer.

« Pause » : s'allume si le four est allumé mais pas en fonctionnement.

: apparaît lorsque le four est chaud.



« Slice » (Tranche), « Dark » (Couleur de grillage souhaitée) : s'allument pendant les fonctions TOAST/BAGEL.

Panneau de contrôle

Sélecteur



Tournez-le pour sélectionner une fonction de cuisson ou pour régler le temps et la température (ou le nombre de tranches et la couleur de grillage souhaitée lorsque vous utilisez les fonctions du mode TOAST/BAGEL).

Pour le même mode / bouton :

- Appuyez et tournez le sélecteur une fois pour sélectionner la fonction Démarrer (START).
- Appuyez et tournez le sélecteur pour sélectionner la fonction PAUSE.
- Si vous appuyez dessus pendant 2 secondes, la fonction sera annulée et l'appareil reviendra à l'écran de sélection.



Éclairage intérieur du four

Appuyez sur ce bouton pour allumer ou éteindre l'éclairage intérieur du four.

ATTENTION : L'éclairage s'éteindra automatiquement après 30 secondes.



Réinitialiser les programmes

- Appuyez sur ce bouton et le four s'arrêtera, affichant « --- » à l'écran.
- Tournez le sélecteur pour revenir sur la liste des fonctions.



Temps

Pour sélectionner le temps de cuisson, appuyez sur ce bouton, puis utilisez le sélecteur pour régler le temps souhaité.



Temp. / Couleur de grillage souhaitée

Appuyez sur le bouton de température pour sélectionner la température souhaitée. En

mode TOAST/BAGEL, ce bouton permet de régler le niveau de grillage souhaité au lieu de la température.

Programmes 15 en 1

AIR FRY

- Cette fonction est utilisée pour cuire les ailes de poulet, les frites et les nuggets.
- Avec ce mode, les aliments sont frits avec peu ou pas d'huile.

RÔTIR

- Ce mode convient pour rôtir des viandes et des légumes plus épais.
- Avec ce mode, les aliments seront croustillants à l'extérieur et bien cuits à l'intérieur.

GRATINER

Ce mode est utilisé pour cuire des steaks, du poisson, des nachos et terminer de préparer les ragoûts.

FAIRE GRILLER

- Ce mode permet de griller jusqu'à 9 tranches de pain à la fois.
- En fonction du nombre de tranches de pain que vous souhaitez griller, vous pourrez définir la couleur de grillage souhaitée en choisissant parmi 6 options.

BAGEL

Ce mode permet de griller jusqu'à 9 moitiés de bagel à la fois lorsqu'elles sont placées côté coupé vers le haut sur la grille du four. En fonction du nombre de bagels que vous souhaitez griller, vous pourrez définir la couleur de grillage souhaitée en choisissant parmi 6 options.

CUIRE AU FOUR

Il est utilisé pour la cuisson des gâteaux, des biscuits et des aliments similaires.

CHAUFFER

Ce mode permet de chauffer les aliments sans trop les cuisiner.

DÉCONGELER

Ce mode permet de décongeler plus rapidement les aliments congelés.

FERMENTER

Ce mode permet d'accélérer la fermentation des pâtes, en particulier dans les climats plus froids.

DÉSHYDRATER

Il permet de préparer des aliments plus sains en utilisant des légumes, des fruits et même de la viande.

PIZZA SURGELÉE

- Il est utilisé pour préparer des pizzas surgelées achetées au supermarché. Il n'est pas nécessaire d'attendre qu'elles soient décongelées, il suffit de les mettre directement au four.
- Il est conseillé d'ajouter d'abord un peu de farine à la surface du plateau et d'y placer ensuite la pizza afin que la pâte ne colle pas au plateau.

FRITES

- Programme pour des aliments spécifiques.
- N'introduisez pas une grande quantité de frites à la fois.
- Il est recommandé de cuire 500 g par lot et d'ajouter quelques épices sur le dessus. Lorsque les frites sont au four depuis environ 10 minutes, retournez-les afin que les épices soient réparties uniformément et que les frites soient cuites de manière homogène.

LÉGUMES / AILES / GÂTEAUX

Programme pour des aliments spécifiques.

Le temps de cuisson ou la température des modes peuvent être ajustés à tout moment pendant la cuisson.

1. Placez les aliments sur un plateau et mettez-le au four.
2. Tournez le sélecteur pour choisir les fonctions. L'écran affichera les réglages par défaut du temps de cuisson et de la température du four.
3. Si le temps de cuisson et la température sont corrects, appuyez sur DÉMARRER/PAUSE pour démarrer le four.
4. Si vous devez modifier le temps et la température de cuisson :
 - Appuyez sur le bouton de Température/Couleur de grillage souhaitée et tournez le sélecteur pour choisir une température.

Avertissements :

- La température du mode Chauffer est fixe, elle ne peut pas être modifiée.
- Une fois que le mode TOAST/BAGEL a démarré, la température ne peut plus être réglée et ne peut être réinitialisée que si le mode est annulé.
- Appuyez sur le bouton de temps et tournez le sélecteur pour choisir le temps de cuisson.
- Appuyez et tournez le sélecteur pour démarrer la cuisson.
- 5. À la fin du temps de cuisson, le four émettra un bip.
- 6. Si les aliments ne sont pas assez cuits, prolongez le temps de cuisson.

Conseils :

- Avant de mettre les aliments au four, il est recommandé de préchauffer le four à 160 °C pendant 3 min, puis de sélectionner et de lancer le mode des programmes.
- Viande / poisson surgelés
- Il est recommandé de décongeler complètement les aliments avant la cuisson.
- Frites surgelées
- Il n'est pas nécessaire d'attendre qu'elles soient décongelées, il suffit de les mettre directement au four.

Programmes professionnels à température élevée

Programme « THICK ROAST » (RÔTISSAGE POUR LES VIANDES PLUS ÉPAISSES)

Ce programme est conçu pour les aliments qui nécessitent un temps de rôtiissage plus long, comme les morceaux de viande plus épais (jusqu'à 6 cm d'épaisseur). Pour un rôtiissage plus croustillant en 10 minutes, vous pouvez cuire des viandes avec peau, par exemple des pieds de porc.

1. Avant d'utiliser ce programme, assurez-vous que les aliments sont bien cuits.
2. Désossez la viande et veillez à ce que l'épaisseur de la viande ne dépasse pas 6 cm, sinon elle risque de ne pas entrer dans le four ou d'entrer en contact avec l'élément chauffant.
3. Pour rehausser la saveur des aliments, il est recommandé de les faire sauter avant de les mettre au four.
4. Cuisinez ce type d'aliments en les plaçant directement sur le plateau en fer antiadhésif.

IMPORTANT :

- Si beaucoup de fumée sort du four, les aliments auront un goût de brûlé.
 - Assurez-vous que la grille est propre et qu'il ne reste pas d'aliments ou d'huile de la dernière fois qu'elle a été utilisée. Dans le cas contraire, ces restes brûleront et de la fumée sortira du four.
 - Au lieu de l'huile d'olive, utilisez des huiles dont le point de fumée est élevé, comme l'huile végétale, l'huile de colza, l'huile d'avocat ou l'huile de pépins de raisin.
5. N'oubliez pas que le temps de cuisson du programme préréglé n'est donné qu'à titre indicatif, car chaque aliment nécessite un temps de cuisson différent. Si vous devez ajuster le temps de cuisson, tournez le sélecteur pour enlever ou ajouter du temps.
 6. Après avoir réglé le temps et confirmé qu'il est correct, appuyez sur le sélecteur et tournez-le. De cette manière, lorsque le four est préchauffé, le programme sélectionné démarrera.

Programme « BEEF GRILL » (rôtiissage pour la viande de bœuf)

Ce programme est conçu pour rôtir des morceaux de bœuf de 2 cm d'épaisseur en très peu de temps. Cette fonction permet de cuisiner la viande à température élevée, ce qui la rend tendre et juteuse.

1. Pendant les 50 premières secondes, le four émettra un bip. Lorsque vous entendrez le signal sonore, retirez la grille du four avec la manique et retournez la viande à l'aide des pinces. De cette manière, la viande sera cuite uniformément. Pour maintenir la température interne du four, retirez la grille lorsque vous retournez la viande.
2. Cuisinez ce type d'aliments en les plaçant directement sur le plateau en fer antiadhésif.

IMPORTANT :

- Si beaucoup de fumée sort du four, les aliments auront un goût de brûlé.
- Assurez-vous que la grille est propre et qu'il ne reste pas d'aliments ou d'huile de la dernière fois qu'elle a été utilisée. Dans le cas contraire, ces restes brûleront et de la fumée sortira du four.
- Au lieu de l'huile d'olive, utilisez des huiles dont le point de fumée est élevé, comme l'huile

végétale, l'huile de colza, l'huile d'avocat ou l'huile de pépins de raisin.

3. 2:00 est le temps par défaut du programme pour la cuisson de la viande de bœuf de 2 cm d'épaisseur à mi-saignant (cuisson à 50 %). Le chiffre « 50 » apparaîtra sous le temps.
4. Si vous souhaitez obtenir une cuisson différente de la viande, tournez le sélecteur pour ajuster le temps de cuisson :
 - 1:30 pour que la viande soit saignante (cuite à 30 %), le chiffre « 30 » apparaîtra sous le temps.
 - 2:30 pour que la viande soit cuite (cuite à 70 %), le chiffre « 70 » apparaîtra sous le temps.
 - 3:30 pour que la viande soit bien cuite (cuite à 100 %), le chiffre « 100 » apparaîtra sous le temps.
5. N'oubliez pas que le temps de cuisson du programme pré-réglé n'est donné qu'à titre indicatif, car chaque aliment nécessite un temps de cuisson différent. Si vous devez ajuster le temps de cuisson, tournez le sélecteur pour enlever ou ajouter du temps.
6. Après avoir réglé le temps et confirmé qu'il est correct, appuyez sur le sélecteur et tournez-le. De cette manière, lorsque le four est préchauffé, le programme sélectionné démarrera.

Programme « BASE DE PIZZA », « PIZZA MAISON » et « PIZZA NAPOLITANA »

Il est recommandé de n'ajouter à la base de la pizza que du fromage, du jambon cuit en fines tranches ou des légumes. Si vous ajoutez des ingrédients plus gros tels que des légumes, de la viande ou des fruits de mer, passez au mode « Pizza surgelée » (dans le programme 15 en 1), car ils nécessitent un temps de cuisson plus long.

1. Le programme « BASE DE PIZZA » est conçu pour les pâtes à pizza surgelées de supermarché (d'une épaisseur d'environ 15 mm). Décongelez la base à température ambiante et ajoutez du fromage ou des tranches de jambon selon votre goût.
2. Le programme « PIZZA MAISON » est destiné aux pâtes à pizza faites maison, d'une épaisseur d'environ 5 mm, mais sans bords épais.
 - À l'aide du rouleau à pâtisserie, étalez la pâte pour obtenir une épaisseur d'environ 5 mm.
 - Ajoutez les ingrédients selon votre goût et faites cuire.
3. Le programme « PIZZA NAPOLITANA » est destiné aux pâtes à pizza faites maison, d'une épaisseur d'environ 5 mm et aux bords épais.
 - Avec la main, appuyez sur le centre de la boule de pâte pour obtenir une épaisseur d'environ 5 mm, tout en laissant des bords plus épais.
 - Ajoutez les ingrédients selon votre goût et faites cuire.
4. Faites cuire la pizza en la plaçant directement sur le plateau de votre choix.

IMPORTANT :

- Si beaucoup de fumée sort du four, les aliments auront un goût de brûlé.
- Assurez-vous que le plateau de cuisson est propre et qu'il ne reste pas d'aliments ou d'huile de la dernière fois qu'il a été utilisé. Dans le cas contraire, ces restes brûleront et de la fumée sortira du four.

- Au lieu de l'huile d'olive, utilisez des huiles dont le point de fumée est élevé, comme l'huile végétale, l'huile de colza, l'huile d'avocat ou l'huile de pépins de raisin.
- 5. Le temps de cuisson par défaut pour chacun des 3 programmes est de 8 à 10 minutes en fonction de la taille de la pizza. N'oubliez pas que le temps de cuisson du programme préréglé n'est donné qu'à titre indicatif, car chaque aliment nécessite un temps de cuisson différent. Si vous devez ajuster le temps de cuisson, tournez le sélecteur pour enlever ou ajouter du temps.
- 6. Après avoir réglé le temps et confirmé qu'il est correct, appuyez sur le sélecteur et tournez-le. De cette manière, lorsque le four est préchauffé, le programme sélectionné démarrera.

Temps recommandé en fonction des différentes tailles de pizza

« BASE DE PIZZA » (environ 15 mm d'épaisseur)

- Temps par défaut 5:30 : 8-10 minutes (le chiffre « 25' » apparaît sous le temps).
- Temps par défaut 4:00 : 6-7 minutes (le chiffre « 18' » apparaît sous le temps).
- Temps par défaut 7:00 : 11-13 minutes (le chiffre « 30' » apparaît sous le temps).

« PIZZA MAISON » (environ 5 mm d'épaisseur)

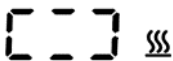
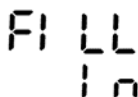
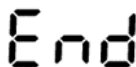
- Temps par défaut 4:40 : 8-10 minutes (le chiffre « 25' » apparaît sous le temps).
- Temps par défaut 4:20 : 6-7 minutes (le chiffre « 18' » apparaît sous le temps).
- Temps par défaut 5:30 : 11-13 minutes (le chiffre « 30' » apparaît sous le temps).

« PIZZA NAPOLITANA » (bords d'environ 10 mm d'épaisseur)

- Temps par défaut 4:50 : 8-10 minutes (le chiffre « 25' » apparaît sous le temps).
- Temps par défaut 4:00 : 6-7 minutes (le chiffre « 18' » apparaît sous le temps).
- Temps par défaut 5:50 : 11-13 minutes (le chiffre « 30' » apparaît sous le temps).

ATTENTION :

- En raison des températures très élevées, veillez à placer le four dans un endroit bien ventilé, car il peut dégager de la fumée pendant la cuisson.
- Ne placez jamais du papier sulfurisé sur le plateau/la grille lorsque vous utilisez ces programmes professionnels à température élevée. Cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne laissez pas le four sans surveillance et ne restez pas à proximité du four lorsqu'il est allumé, car les aliments risquent de trop cuire ou même de brûler.
- Pendant l'utilisation, les symboles suivants peuvent apparaître :

Symbole	Signification
PRE 	- Cela veut dire que le four est en train de préchauffer. - Placez le plateau/la grille à l'intérieur du four. - N'introduisez pas d'aliments dans le four.
	- Le four a fini de préchauffer. - Insérez les accessoires avec les aliments dans le four. - Choisissez la fonction souhaitée (témoin rouge) pour démarrer le programme.
	- Le programme est terminé. - Retirez les aliments du four. - Tournez le sélecteur pour revenir sur la liste des fonctions.
	- La température interne du four est trop élevée pour la cuisson. - Laissez le four refroidir, puis sélectionnez une nouvelle fonction. - N'introduisez pas d'aliments dans le four.

Pour les fonctions de cuisson des programmes à température élevée, suivez les conseils ci-dessous :

- Avant le début du programme : Insérez l'accessoire sans aliments dans le four pour le préchauffer.
- Lorsque le préchauffage est terminé, le four émettra un signal sonore et « FILL in » apparaîtra à l'écran. Retirez la grille du four et placez les aliments sur l'accessoire.
- Faites attention à ne pas vos brûler !
- Utilisez la manique ou tout autre ustensile de protection pour retirer les accessoires du four.
- Utilisez toujours les pinces pour retourner les aliments.

Utilisation du four

1. Allumez le four, les indicateurs des programmes s'allumeront. Lorsque vous sélectionnerez « PREHEAT », le préchauffage sera programmé automatiquement, mais l'indicateur ne s'allumera pas tant que vous n'aurez pas sélectionné un programme.
2. Insérez les accessoires dans le four. Insérez l'accessoire sans aliments dans le four.
3. Pour choisir le programme souhaité, sélectionnez l'icône correspondant. Le programme que vous avez sélectionné clignotera.

- Tournez le sélecteur pour régler le temps en fonction du type d'aliment à cuisiner.
- 4. Une fois le réglage terminé, appuyez sur le sélecteur pour confirmer le réglage et lancer le processus de préchauffage. L'indicateur « PREHEAT » s'allumera automatiquement.
- Toutefois, si le four est encore trop chaud depuis la dernière utilisation, « COOLING » apparaîtra à l'écran. Dans ce cas, le four ne peut pas être préchauffé.
- Ouvrez la porte du four pendant environ 10 à 20 minutes pour refroidir l'intérieur du four jusqu'à ce que l'indicateur « COOLING » disparaisse, puis répétez le processus à partir de l'étape 1.
- 5. Lorsque le préchauffage est terminé, le four émettra un signal sonore et « FILL in » apparaîtra à l'écran.
- L'indicateur « PREHEAT » s'éteindra et l'indicateur du programme sélectionné s'allumera.
- 6. Retirez l'accessoire du four et placez-y les aliments. Remettez-le ensuite au four.
- 7. Sélectionnez le programme souhaité pour lancer la cuisson. La minuterie commencera à décompter le temps programmé.

Conseil :

Pendant le fonctionnement, si vous devez ajuster le temps de cuisson, appuyez sur le bouton de temps et tournez le sélecteur pour enlever ou ajouter du temps.

- Pendant les 50 premières secondes du programme « BEEF GRILL », le four émettra un signal sonore.
 - Cela indique que la viande doit être retournée. De cette manière, la viande sera cuite uniformément.
 - Lorsque vous entendrez le signal sonore, retirez la grille du four avec la manique et retournez la viande à l'aide des pinces et remettez-la au four.
- 8. À la fin du programme sélectionné, le four émettra un signal sonore et « END » apparaîtra sur l'écran. Retirez rapidement les aliments pour éviter qu'ils ne soient trop cuits ou brûlés.
 - 9. Tournez le sélecteur pour revenir sur la liste des fonctions.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez le four après chaque utilisation.
- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Retirez tous les accessoires du four, y compris le plateau ramasse-miettes/graisse.
- Faites particulièrement attention aux instructions de fonctionnement, aux avertissements et aux consignes de sécurité afin d'éviter les blessures et les dommages matériels.
- Lavez tous les accessoires avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle, puis rincez-les et

séchez-les soigneusement. Ne mettez jamais l'appareil ou ces accessoires au lave-vaisselle.

- Ne mettez jamais l'appareil ou ces accessoires au lave-vaisselle.
- Nettoyez l'intérieur du four avec une éponge douce et humide.
- Nettoyez l'appareil et le panneau de contrôle avec un chiffon doux et humide.

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Possible cause et solution
Faut-il mettre les aliments dans le four avant ou après l'avoir préchauffé ?	Pour la fonction 15 programmes en 1 : - Il est recommandé de préchauffer le four avant de sélectionner les programmes (à 160 °C pendant 3 min.). - Il n'est pas nécessaire de mettre les accessoires dans le four pour le préchauffer. - Placez les aliments dans l'accessoire et insérez-le dans le four après le préchauffage et avant de sélectionner/démarrer l'un des programmes. Pour la fonction des programmes professionnels : - Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four. - Insérez les accessoires dans le four (sans aliments), puis sélectionnez/démarrez un programme. Le four préchauffera automatiquement. - Après avoir préchauffé le four, retirez l'accessoire et placez-y les aliments. - Remettez l'accessoire avec les aliments dans le four et sélectionnez à nouveau le programme souhaité.
Le four ne s'allume pas.	- Vérifiez et assurez-vous que vous avez sélectionné une fonction et une température et que vous avez réglé la minuterie. - Vérifiez et assurez-vous que le câble d'alimentation est branché, que le four est allumé et que la prise fonctionne (vérifiez l'appareil sur une autre prise).

Les aliments sont crus.	- Vous avez peut-être introduit trop d'aliments à la fois. Faites cuire de plus petites quantités pour que les aliments soient frits de manière plus uniforme. - Vérifiez et assurez-vous que la température est réglée correctement. - Si vous avez sélectionné l'un des programmes professionnels, il est possible que vous n'ayez pas réglé le temps nécessaire pour le type d'aliment que vous souhaitez cuire. Si les aliments ne sont pas cuits à votre goût, remettez-les dans le four, sélectionnez la fonction Cuire au four parmi les 15 programmes puis appuyez sur le bouton de température. Pour régler le four à la température maximale, appuyez sur le sélecteur et tournez-le vers le bas pour commencer la cuisson. Contrôlez les aliments pendant la cuisson.
Lorsque vous allumez le four, de la fumée sort.	- Si vous utilisez l'appareil pour la première fois, cela est normal et vous ne devez pas vous inquiéter ; cela devrait disparaître rapidement. Assurez-vous qu'il y ait une bonne ventilation. - Si vous avez déjà utilisé le four, débranchez-le et laissez-le refroidir. Vérifiez et assurez-vous que l'intérieur du four et les accessoires (plateaux, grille, etc.) sont propres et exempts de restes d'aliments. - Si vous avez nettoyé l'appareil correctement et que de la fumée sort toujours du four, cessez de l'utiliser et contactez le Service Après-Vente. - Si vous faites frire à l'air des aliments gras, l'huile s'égouttera sur le plateau, ce qui peut provoquer de la fumée blanche. Cela n'endommagera pas le four et n'affectera pas le résultat final.
De la vapeur sort de la porte du four.	Cela est normal. La porte est équipée d'un système de ventilation qui permet d'évacuer la vapeur générée par les aliments à forte teneur en eau.
Les aliments ne sont pas frits uniformément.	Essayez de secouer le panier avec les aliments ou de les retourner à mi-cuisson, mais veillez à ne pas vous brûler. Les pièces métalliques deviennent très chaudes pendant l'utilisation.
Les frites maison ne sont pas cuites uniformément.	Vous n'avez peut-être pas utilisé le bon type de pommes de terre. Utilisez des pommes de terre naturelles et veillez à ce qu'elles soient frites uniformément. Avant de les faire frire, assurez-vous d'avoir bien lavé et séché les frites.

La panure se détache lors de la friture à l'air.	Si vous allez paner des aliments humides, veillez à les sécher au préalable à l'aide d'un papier absorbant. Saupoudrez les aliments de farine ou de chapelure afin qu'ils soient bien compacts et que la pâte ne se détache pas lors de la friture à l'air.
Le moule se déforme pendant la cuisson.	Ce phénomène se produit fréquemment pour tout type de moule lorsqu'il est exposé à de brusques changements de température. Une fois refroidi sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, il reprendra sa forme initiale.
Le différentiel du tableau électrique de votre maison ou l'interrupteur de sécurité s'est déclenché.	- Ce type d'appareil consomme beaucoup d'énergie pendant son fonctionnement. S'il est utilisé en même temps que d'autres appareils de cuisine sur le même circuit électrique, il est possible que le disjoncteur du tableau de commande ou l'interrupteur de sécurité avec protection contre les surcharges se déclenche. - Vérifiez si d'autres appareils fonctionnent en même temps (par exemple, bouilloires, grille-pain, micro-ondes) afin de les isoler du même circuit. Allumez ensuite le four séparément pour confirmer que le différentiel n'est plus déclenché.

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 02269

Produit : Pizza&Co Forno Bravo

Voltage : 220 – 240 V AC

Fréquence : 50/60 Hz

Puissance : 2000 W

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

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

7. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

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

8. GARANTIE ET SAV

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

1. Statusanzeige und Programmauswahl
2. Bedienfeld
3. Tür
4. Oberer Leitfaden
5. Unterer Leitfaden
6. Heizelement

Abb. 2

1. Display
2. 15 in 1 Programme
3. Professionelle Hochtemperaturprogramme
4. Bedienfeld

HINWEIS:

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie ihn später transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Artikel wiederverwerten.
- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand ist, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.
- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, Aufkleber und Klebeband von dem Gerät und entsorgen Sie es.
- Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Karton und lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch. Beachten Sie insbesondere die Betriebsanleitung, Warn- und Sicherheitshinweise, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- Waschen Sie das gesamte Zubehör mit Seife und warmem Wasser, spülen Sie es ab und trocknen Sie es gründlich. Geben Sie das Hauptgerät oder das Zubehör NIEMALS in die Spülmaschine.
- Wir empfehlen, den Ofen im Modus „Air Fry“ bei maximaler Temperatur 10 Minuten lang

ohne Lebensmittel und mit dem Zubehör im Inneren zu betreiben.

- Auf diese Weise können eventuelle Produktionsrückstände und Geruchsspuren entfernt werden, so dass der Ofen völlig sicher benutzt werden kann und die Leistung des Ofens nicht beeinträchtigt wird.
- Sorgen Sie dafür, dass der Raum gut belüftet ist.

Vollständiger Inhalt: Abb. 3

1. Hauptgerät
2. Krümel-/Fettauffangschale
3. Gitter
4. Fäustling
5. Rundes Pizzablech
6. Pinzetten
7. Korb für Air Fry Modus
8. Bedienungsanleitung

3. BEDIENUNG

Verwendung von Zubehör:

Krümel-/Fettauffangschale

- Platzieren Sie ihn immer zwischen dem Heizelement und dem Backofenboden.
- Schieben Sie das Blech mit der Seite in den Ofen, die am wenigsten erhaben ist.
- Waschen/reinigen Sie es nach dem Gebrauch, wenn es abgekühlt ist, um Rostbildung zu vermeiden.

Gitter

- Legen Sie es auf die untere Ofenschiene.
- Schieben Sie das Blech mit der Seite in den Ofen, die am wenigsten erhaben ist.
- Nach Gebrauch waschen/reinigen, um Rost zu vermeiden.

Fäustling

Ermöglicht das Herausnehmen des Zubehörs aus dem Ofen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Pinzetten

Sie ermöglichen es, Zubehör aus dem Ofen zu nehmen oder Lebensmittel in den Ofen zu stellen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Korb für Air Fry Modus

- Legen Sie es auf die obere Ofenschiene.
- Nach Gebrauch waschen/reinigen, um Rost zu vermeiden.

Rundes Pizzablech

Durch seine runde Form passt er sich der Größe der Pizzen an.

Es wird als Tablett verwendet, das auf den Rost gelegt wird und verhindert, dass der Teig an der Oberfläche kleben bleibt.

Display:

Zeitanzeiger: Zeigt die Garzeit an.

Temperaturanzeiger: Zeigt die Gartemperatur an.

„Preheat“ (Vorheizen): blinkt, wenn der Ofen vorheizt.

„Pause“: leuchtet auf, wenn der Ofen eingeschaltet ist, aber nicht läuft.

⏸ : wird angezeigt, wenn der Ofen heiß ist.

⏸ „Slice“ (Scheibe), „Dark“ (gewünschte Bräunungsfarbe): leuchten während der Funktionen des TOAST/BAGEL-Modus auf.

Bedienfeld:



Wahlschalter:

Drehen, um eine Garfunktion auszuwählen oder um die Zeit und die Temperatur einzustellen (oder die Anzahl der Scheiben und die gewünschte Röstfarbe, wenn Sie die Funktionen des TOAST/BAGEL-Modus verwenden).

Für denselben Modus / dieselbe Taste:

- Drücken Sie einmal auf den Selektor und drehen Sie ihn, um die Funktion START zu wählen.
- Drücken und drehen Sie den Selektor, um die PAUSE-Funktion zu wählen.
- Wenn Sie die Taste 2 Sekunden lang gedrückt halten, wird die Funktion abgebrochen und das Gerät kehrt zum Standardbildschirm für die Auswahl der Region B/C zurück.



Backofen-Innenbeleuchtung:

Drücken Sie das Symbol, um die Innenbeleuchtung des Backofens ein- und auszuschalten.

WARNUNG: Das Licht schaltet sich nach 30 Sekunden automatisch aus.



Programme neu starten:

- Wenn Sie diese Taste drücken, stoppt der Ofen und zeigt „---“ auf dem Display an.
- Drehen Sie den Drehknopf, um zur Liste der Funktionen zurückzukehren.



Zeit:

Um eine Garzeit auszuwählen, drücken Sie die Taste TIME und stellen Sie dann mit dem Wähler die gewünschte Zeit ein.



Temp: / Gewünschte Röstfarbe:

Drücken Sie die Taste TEMP und stellen Sie mit dem Wählschalter die gewünschte Temperatur ein. Im Modus TOAST/BAGEL wird mit der Taste nicht die Temperatur, sondern der gewünschte Bräunungsgrad eingestellt.

15 in 1 Programme:

AIR FRY:

- Geeignet für die Zubereitung von Chicken Wings, Chips und Nuggets.
- Bei dieser Methode werden die Lebensmittel mit wenig oder gar keinem Öl gebraten.

BRATEN:

- Er eignet sich zum Grillen von dickerem Fleisch und Gemüse.
- In diesem Modus sind die Speisen außen knusprig und innen gut durchgebraten.

GRATINIEREN:

Es kann zum Garen von Steaks, Fisch, Nachos und zum Fertigstellen von Eintöpfen verwendet werden.

RÖSTEN:

- Ermöglicht das gleichzeitige Toasten von bis zu 9 Bratscheiben.
- Je nach Anzahl der Bratscheiben, die Sie rösten möchten, können Sie die gewünschte Röstfarbe einstellen, indem Sie aus 6 Optionen wählen.

BAGEL:

Es können bis zu 9 Bagelhälften auf einmal getoastet werden, wenn sie mit der Schnittfläche nach oben auf den Backofenrost gelegt werden. Je nach Anzahl der zu röstenden Bagels können Sie die gewünschte Röstfarbe einstellen, indem Sie aus 6 Optionen wählen.

BACKEN:

Es wird zum Backen von Kuchen, Keksen und ähnlichen Lebensmitteln verwendet.

AUFWÄRMEN:

Ermöglicht das Erhitzen von Lebensmitteln, ohne sie zu durchlaufen.

AUFTAUEN:

Ermöglicht ein schnelleres Auftauen von Tiefkühlkost.

GÄREN

Er beschleunigt die Gärung von Teigen, insbesondere in kälteren Klimazonen.

DEHYDRIEREN:

Es ermöglicht gesündere Snacks mit Gemüse, Obst und sogar Fleisch.

GEFRORENE PIZZA:

- Ermöglicht die Zubereitung von im Supermarkt gekauften Tiefkühlpizzen. Sie müssen nicht

warten, bis sie aufgetaut sind, sondern können die Pizza direkt in den Ofen schieben.

- Es ist ratsam, zuerst etwas Mehl auf die Oberfläche des Blechs zu geben und dann die Pizza auf das Blech zu legen, damit der Teig nicht am Blech kleben bleibt.

POMMES FRITES:

- Programme für bestimmte Lebensmittel.
- Verwenden Sie nicht zu viel auf einmal.
- Es wird empfohlen, 500 g pro Partie zu kochen und einige Gewürze hinzuzufügen. Wenn die Kartoffeln
- etwa 10 Minuten im Ofen sind, wenden Sie sie, damit sich die Gewürze gleichmäßig
- verteilen und die Kartoffeln gleichmäßig gar werden.

GEMÜSE / FLÜGEL / RÜHRKUCHEN:

Programme für bestimmte Lebensmittel.

Die Garzeit oder die Temperatur der Modi kann während des Garvorgangs jederzeit angepasst werden.

1. Legen Sie das Essen auf ein Blech und schieben Sie es in den Ofen.
2. Drehen Sie den Drehknopf, um die Funktionen auszuwählen. Auf dem Display werden die Standardeinstellungen für die Garzeit und die Ofentemperatur angezeigt.
3. Wenn die Garzeit und die Temperatur korrekt sind, drücken Sie START/PAUSE, um den Ofen zu starten.
4. Wenn Sie die Garzeit und Temperatur ändern müssen:
 - Drücken Sie die Taste TEMP/DARK und drehen Sie den Knopf, um eine Temperatur auszuwählen.

Hinweise:

- Die Temperatur im Modus HEIZEN ist fest eingestellt und kann nicht geändert werden.
- Sobald der Modus TOAST/BAGEL gestartet wurde, kann die Temperatur nicht mehr eingestellt werden und kann nur zurückgesetzt werden, wenn der Modus abgebrochen wird.
- Drücken Sie die Taste TIME/SLICE und drehen Sie den Wähler, um die Garzeit zu wählen.
- Drücken und drehen Sie den Wählschalter, um den Garvorgang zu starten.
- 1. Am Ende der Garzeit piept der Ofen einmal.
- 2. Wenn das Essen nicht gar ist, verlängern Sie die Garzeit.

Ratschläge:

- Bevor Sie die Speisen in den Ofen schieben, sollten Sie den Ofen 3 Minuten lang auf 160 vorheizen und dann den Programmmodus auswählen und starten.
- Gefrorenes Fleisch / Fisch:
- Es wird empfohlen, das Fleisch vor dem Garen vollständig aufzutauen.

- Tiefgefrorenes Pompes Frites:
- Sie brauchen nicht zu warten, bis sie aufgetaut sind, sondern kommen direkt in den Ofen.

Professionelle Hochtemperaturprogramme:

Programm „THICK ROAST“ (GRILLEN FÜR DICKES FLEISCH)

Dieses Programm ist für Lebensmittel gedacht, die eine längere Bratzeit benötigen, wie z. B. dickere Fleischstücke (bis zu 6 cm dick). Für einen knusprigeren Braten in 10 Minuten können Sie Fleisch mit Haut, z. B. Schweinefüße, garen.

1. Vergewissern Sie sich vor der Verwendung dieses Programms, dass die Lebensmittel gut durchgegart sind.
2. Entbeinen Sie das Fleisch und achten Sie darauf, dass die Dicke des Fleisches 6 cm nicht überschreitet, da es sonst nicht in den Ofen passt oder mit dem Heizelement in Berührung kommt.
3. Um den Geschmack zu verbessern, empfiehlt es sich, die Speisen vor dem Einschieben in den Ofen anzubraten.
4. Garen Sie diese Art von Speisen, indem Sie sie direkt auf den antihaftbeschichteten Eisengrill legen.

WICHTIG:

- Wenn viel Rauch aus dem Ofen kommt, schmecken die Speisen verbrannt.
 - Vergewissern Sie sich, dass der Grill sauber ist und dass keine Essens- oder Ölreste von der letzten Benutzung zurückgeblieben sind. Andernfalls brennen diese Reste an und es kommt eine Menge Rauch aus dem Ofen.
 - Verwenden Sie anstelle von Olivenöl Öle mit einem hohen Rauchpunkt, z. B. Pflanzen-, Raps-, Avocado- oder Traubenkernöl.
5. Denken Sie daran, dass die voreingestellte Garzeit des voreingestellten Programms nur ein Richtwert ist, da jedes Lebensmittel eine andere Garzeit benötigt. Wenn Sie die Garzeit anpassen müssen, drehen Sie den Wähler, um Zeit zu entfernen oder hinzuzufügen.
 6. Nachdem Sie die Uhrzeit eingestellt und sich vergewissert haben, dass sie korrekt ist, drücken und drehen Sie den Wählschalter. Auf diese Weise wird das gewählte Programm gestartet, sobald der Ofen vorgeheizt ist.

Programm „BEEF GRILL“ (BRATEN FÜR RINDFLEISCH)

Dieses Programm ist für das Grillen von 2 cm dicken Rindfleischstücken in sehr kurzer Zeit ausgelegt. Diese Funktion gart das Fleisch bei hoher Temperatur, wodurch es zart und saftig wird.

1. Während der ersten 50 Sekunden piept der Ofen einmal. Nach dem Signalton den Rost mit dem Handschuh aus dem Ofen nehmen und das Fleisch mit der Zange wenden. Auf diese Weise wird das Fleisch gleichmäßig gegart. Um die Innentemperatur des Ofens beizubehalten, nehmen Sie den Rost beim Wenden des Fleisches heraus.
2. Garen Sie diese Art von Speisen, indem Sie sie direkt auf den antihaftbeschichteten

Eisengrill legen.

WICHTIG:

- Wenn viel Rauch aus dem Ofen kommt, schmecken die Speisen verbrannt.
- Vergewissern Sie sich, dass der Grill sauber ist und dass keine Essens- oder Ölrreste von der letzten Benutzung zurückgeblieben sind. Andernfalls brennen diese Reste an und es kommt eine Menge Rauch aus dem Ofen.
- Verwenden Sie anstelle von Olivenöl Öle mit einem hohen Rauchpunkt, z. B. Pflanzen-, Raps-, Avocado- oder Traubenkernöl.
- 3. 2:00 ist die voreingestellte Programmzeit für das Garen von 2 cm dickem Rindfleisch auf „medium rare“ (auf 50% gegart). Unter der Uhrzeit erscheint die Zahl „50“.
- 4. Wenn Sie einen anderen Gargrad des Fleisches wünschen, drehen Sie den Wahlschalter, um die Garzeit einzustellen:
 - 1:30 für nicht durchgebraten (zu 30% durchgebraten), die Zahl „30“ erscheint unter der Zeitangabe.
 - 2:30 für fertig (70% gegart), die Zahl „70“ erscheint unter der Zeitangabe.
 - 3:30 für gut durchgebraten (100% gegart), die Zahl „100“ erscheint unter der Zeitangabe.
- 5. Denken Sie daran, dass die voreingestellte Garzeit des voreingestellten Programms nur ein Richtwert ist, da jedes Lebensmittel eine andere Garzeit benötigt. Wenn Sie die Garzeit anpassen müssen, drehen Sie den Wähler, um Zeit zu entfernen oder hinzuzufügen.
- 6. Nachdem Sie die Uhrzeit eingestellt und sich vergewissert haben, dass sie korrekt ist, drücken und drehen Sie den Wählschalter. Auf diese Weise wird das gewählte Programm gestartet, sobald der Ofen vorgeheizt ist.

Programm „PIZZA BASE“, „HOMEMADE PIZZA“ und „NAPOLITAN PIZZA“.

Wir empfehlen, den Pizzaboden nur mit Käse, in dünne Scheiben geschnittenem gekochtem Schinken oder etwas Gemüse zu belegen. Wenn Sie größere Zutaten wie Gemüse, Fleisch oder Meeresfrüchte hinzufügen, schalten Sie in den Modus „Gefrorene Pizza“ (angezeigt im Programm 15 in 1), da diese eine längere Garzeit benötigen.

1. Das Programm „PIZZA BASE“ ist für tiefgekühlte Pizzateige aus dem Supermarkt (Dicke ca. 15 mm) vorgesehen. Den Boden bei Raumtemperatur auftauen lassen und je nach Geschmack Käse oder Schinkenscheiben hinzufügen.
2. Das Programm „HOMEMADE PIZZA“ ist für handgemachte Pizzateige mit einer Dicke von etwa 5 mm, aber ohne dicke Ränder gedacht.
 - Den Teig mit dem Nudelholz auf eine Dicke von etwa 5 mm ausrollen.
 - Zutaten nach Geschmack hinzufügen und backen.
3. Das Programm „PIZZA NAPOLITANA“ ist für hausgemachte, handgemachte Pizzateige mit einer Dicke von ca. 5 mm und einem dicken Rand gedacht.
 - Drücken Sie mit der Hand die Mitte der Teigkugel etwa 5 mm dick aus, lassen Sie aber dickere Ränder stehen.

- Zutaten nach Geschmack hinzufügen und backen.
- 4. Legen Sie die Pizza direkt auf das Blech Ihrer Wahl und backen Sie sie.

WICHTIG:

- Wenn viel Rauch aus dem Ofen kommt, schmecken die Speisen verbrannt.
 - Vergewissern Sie sich, dass das Backblech sauber ist und dass keine Essens- oder Ölreste von der letzten Benutzung zurückgeblieben sind. Andernfalls brennen diese Reste an und es kommt eine Menge Rauch aus dem Ofen.
 - Verwenden Sie anstelle von Olivenöl Öle mit einem hohen Rauchpunkt, z. B. Pflanzen-, Raps-, Avocado- oder Traubenkernöl.
5. Die Standardgarzeit für jedes der 3 Programme beträgt 8-10 Minuten, je nach Größe der Pizza. Denken Sie daran, dass die voreingestellte Garzeit des voreingestellten Programms nur ein Richtwert ist, da jedes Lebensmittel eine andere Garzeit benötigt. Wenn Sie die Garzeit anpassen müssen, drehen Sie den Wähler, um Zeit zu entfernen oder hinzuzufügen.
6. Nachdem Sie die Uhrzeit eingestellt und sich vergewissert haben, dass sie korrekt ist, drücken und drehen Sie den Wählschalter. Auf diese Weise wird das gewählte Programm gestartet, sobald der Ofen vorgeheizt ist.

Die empfohlene Backzeit richtet sich nach den verschiedenen Pizzagrößen:

„PIZZA-BASIS (ca. 15 mm dick):

- Standardzeit 5:30: 8-10 Minuten (die Zahl „25“ erscheint unter der Zeitangabe).
- Standardzeit 4:00: 6-7 Minuten (die Zahl „18“ erscheint unter der Zeitangabe).
- Standardzeit 7:00: 11-13 Minuten (die Zahl „30“ erscheint unter der Zeitangabe).

„HAUSGEMACHTE PIZZA“ (ca. 5 mm dick):

- Standardzeit 4:40: 8-10 Minuten (die Zahl „25“ erscheint unter der Zeitangabe).
- Standardzeit 4:20: 6-7 Minuten (die Zahl „18“ erscheint unter der Zeitangabe).
- Standardzeit 5:30: 11-13 Minuten (die Zahl „30“ erscheint unter der Zeitangabe).

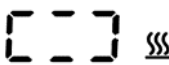
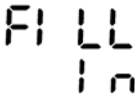
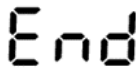
„PIZZA NAPOLITANA“ (Ränder etwa 10 mm dick):

- Standardzeit 4:50: 8-10 Minuten (die Zahl „25“ erscheint unter der Zeitangabe).
- Standardzeit 4:00: 6-7 Minuten (die Zahl „18“ erscheint unter der Zeitangabe).
- Standardzeit 5:50: 11-13 Minuten (die Zahl „30“ erscheint unter der Zeitangabe).

WARNUNG:

- Aufgrund der sehr hohen Temperaturen muss der Ofen in einem gut belüfteten Raum aufgestellt werden, da es beim Garen zu Rauchentwicklung kommen kann.
- Legen Sie NIEMALS Backpapier auf das Blech/den Grill, wenn Sie diese professionellen
- Hochtemperaturprogramme verwenden. Das könnte einen Brand verursachen.

- Lassen Sie den Backofen nicht unbeaufsichtigt und halten Sie sich in der Nähe des eingeschalteten Backofens auf, da die Speisen überkochen oder sogar verbrennen können.
- Während der Benutzung können die folgenden Symbole erscheinen:

Symbol	Bezeichnung für:
PRE 	- Der Backofen wird vorgeheizt. - Stellen Sie das Blech/den Grill in den Ofen. - Legen Sie keine Lebensmittel in den Ofen.
	- Der Backofen ist mit dem Vorheizen fertig. - Schieben Sie das Zubehör mit den Lebensmitteln in den Ofen. - Drücken Sie auf das Symbol der gewünschten Funktion (rotes Licht), um das Programm zu starten.
	- Das Programm ist beendet. - Nehmen Sie die Speisen aus dem Ofen. - Drehen Sie den Drehknopf, um zur Liste der Funktionen zurückzukehren.
	- Die Innentemperatur des Ofens ist zum Garen zu hoch. - Lassen Sie den Ofen abkühlen und wählen Sie dann eine neue Funktion. - Legen Sie keine Lebensmittel in den Ofen.

Beachten Sie für die Garfunktionen der Hochtemperaturprogramme die nachstehenden Hinweise:

- Vor Beginn der Sendung: Schieben Sie das lebensmittelfreie Zubehör in den Ofen, um ihn vorzuheizen.
- Wenn das „Vorheizen“ beendet ist: Der Ofen piept und erscheint das Symbol „FILL IN“ auf dem Display. Nehmen Sie den Rost aus dem Ofen und legen Sie die Speisen auf das Zubehör.
- Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen.
- Verwenden Sie den Handschuh oder ein anderes Schutzutensil, um das Zubehör aus dem Ofen zu nehmen.
- Verwenden Sie zum Wenden der Speisen die Zange.

Verwendung des Backofens

1. Schalten Sie den Backofen ein, die Programmwahltasten leuchten auf. Wenn Sie die Taste „PREHEAT“ drücken, wird das Vorheizen automatisch programmiert, aber die Anzeige leuchtet erst auf, wenn Sie ein Programm auswählen.

2. Schieben Sie das Zubehör in den Backofen. Schieben Sie das NO FOOD-Zubehör in den Backofen.
3. Um das „gewünschte Programm“ auszuwählen, klicken Sie auf das entsprechende Symbol. Die von Ihnen gewählte Option blinkt.
 - Drehen Sie den Drehknopf, um die Zeit je nach Art der zu garenden Speisen einzustellen.
4. Wenn die Einstellung abgeschlossen ist, drücken Sie den Wahlschalter, um die Einstellung zu bestätigen und den Vorheizvorgang zu starten. Die Taste „PREHEAT“ leuchtet automatisch auf.
 - Wenn der Backofen jedoch seit der letzten Benutzung noch zu heiß ist, wird auf dem Display das Symbol „COOLING“ angezeigt. In diesem Fall kann der Ofen nicht vorgeheizt werden.
 - Öffnen Sie die Backofentür für ca. 10-20 Minuten, um das Innere des Backofens abzukühlen, bis das Symbol «COOLING» verschwindet, und wiederholen Sie dann den Vorgang ab Schritt 1.
5. Wenn das Vorheizen beendet ist, piept der Ofen einmal und das Symbol „FILL in“ erscheint auf dem Display.
 - Die Taste „PREHEAT“ erlischt und die Anzeige des gewählten Programms leuchtet auf.
6. Entfernen Sie das Ofenzubehör und stellen Sie die Speisen in den Ofen. Dann wieder in den Ofen schieben.
7. Drücken Sie auf das Symbol des ausgewählten Programms, um den Garvorgang zu starten. Der Timer beginnt, die eingestellte Zeit herunterzuzählen.

Tipp:

Wenn Sie während des Betriebs die Garzeit anpassen müssen, drücken Sie die Taste „TIME“ und drehen Sie den Wähler, um Zeit zu entfernen oder hinzuzufügen.

- Während der ersten 50 Sekunden des Programms „BEEF GRILL“ piept der Ofen einmal.
 - Dies bedeutet, dass das Fleisch gewendet werden sollte. Auf diese Weise wird das Fleisch gleichmäßig gegart.
 - Wenn es piept, das Gestell mit dem Handschuh schnell aus dem Ofen nehmen, das Fleisch mit der Zange umdrehen und wieder in den Ofen schieben.
8. Am Ende des gewählten Programms gibt der Ofen einen Signalton ab und auf dem Display erscheint das Symbol „END“. Nehmen Sie die Speisen schnell heraus, um ein Überkochen oder Anbrennen zu vermeiden.
 9. Drehen Sie den Drehknopf, um zur Liste der Funktionen zurückzukehren.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

- Reinigen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch.
- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Nehmen Sie alle Zubehöerteile aus dem Backofen, auch das Krümel-/Fettblech.
- Beachten Sie insbesondere die Betriebsanleitung, Warn- und Sicherheitshinweise, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- Waschen Sie das gesamte Zubehör mit Seife und warmem Wasser, spülen Sie es ab und trocknen Sie es gründlich. Geben Sie das Hauptgerät oder das Zubehör NIEMALS in die Spülmaschine.
- Geben Sie das Hauptgerät oder das Zubehör NIEMALS in die Spülmaschine.
- Reinigen Sie das Innere des Backofens mit einem weichen, feuchten Schwamm.
- Reinigen Sie das Hauptgerät und das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch.

5. PROBLEMBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache & Lösung
Soll ich das Essen vor oder nach dem Vorheizen des Ofens hineinlegen?	Für die 15 Programme in 1 Funktion: - Es wird empfohlen, den Ofen vor der Auswahl der Programme vorzuheizen (160°C für 3 Minuten). - Es ist NICHT NOTWENDIG, das Zubehör zum Vorheizen in den Ofen zu stellen. - Legen Sie die Speisen in das Zubehör und schieben Sie es nach dem Vorheizen und vor der Auswahl/Start eines der Programme in den Ofen. Für die Funktion von Fachprogrammen: - Der Backofen muss nicht vorgeheizt werden. - Schieben Sie das Zubehör in den Ofen (KEIN LEBENSMITTEL) und wählen / starten Sie dann ein Programm. Der Backofen wird automatisch vorgeheizt. - Nach dem Vorheizen des Backofens nehmen Sie das Zubehör heraus und geben die Speisen in den Ofen. - Schieben Sie das Zubehör mit den Lebensmitteln zurück in den Ofen und drücken Sie erneut die Taste für das gewählte Programm.

Der Backofen lässt sich nicht einschalten.	- Vergewissern Sie sich, dass Sie eine Funktion und eine Temperatur ausgewählt und den Timer eingestellt haben. - Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel eingesteckt ist, dass der Ofen eingeschaltet ist und dass die Steckdose funktioniert (überprüfen Sie das Gerät an einer anderen Steckdose).
Das Essen wird roh zubereitet.	- Möglicherweise haben Sie zu viele Lebensmittel auf einmal eingefüllt. Garen Sie kleinere Chargen, damit die Speisen gleichmäßiger gebraten werden. - Prüfen Sie, ob die Temperatur richtig eingestellt ist. - Wenn Sie eines der Profiprogramme gewählt haben, haben Sie möglicherweise nicht die Zeit eingestellt, die für die Art von Speisen, die Sie zubereiten möchten, erforderlich ist. Wenn das Essen nicht nach Ihrem Geschmack ist, schieben Sie es zurück in den Ofen, wählen Sie die Funktion "BACKEN" aus den 15 Programmen in 1 und drücken Sie dann die Taste "TEMP". Um den Backofen auf die maximale Temperatur einzustellen, drücken Sie auf den Wählschalter und drehen ihn ganz nach unten, um den Garvorgang zu starten. Überprüfen Sie die Lebensmittel während des Kochens.
Wenn ich den Ofen anschalte, kommt Rauch heraus.	- Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, ist dies normal und sollte kein Grund zur Sorge sein; es sollte bald verschwinden. Sorgen Sie für eine gute Belüftung. - Wenn Sie den Backofen zuvor benutzt haben, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie ihn abkühlen. Vergewissern Sie sich, dass das Innere des Backofens und das Zubehör (Backblech, Rost, Gitter usw.) sauber und frei von Speiserückständen sind. - Wenn Sie das Gerät ordnungsgemäß gereinigt haben und immer noch Rauch aus dem Ofen austritt, verwenden Sie es nicht mehr und wenden Sie sich an unseren Kundendienst. - Wenn Sie fettige Speisen in der Luft frittieren, tropft Öl auf die Pfanne, was zu weißem Rauch führen kann. Dadurch wird der Ofen nicht beschädigt und das Endergebnis nicht beeinträchtigt.

Dampf kommt aus der Backofentür.	Es ist normal. Die Tür ist mit einem Belüftungssystem ausgestattet, durch das der Dampf, der bei Lebensmitteln mit hohem Wassergehalt entsteht, entweichen kann.
Das Essen wird nicht gleichmäßig gebraten.	Versuchen Sie, die Pfanne mit dem Essen zu schütteln oder sie nach der Hälfte der Garzeit umzudrehen, aber achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen. Metallteile werden während des Gebrauchs sehr heiß.
Pommes frites werden nicht gleichmäßig frittiert.	Vielleicht haben Sie nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet. Verwenden Sie natürliche Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie gleichmäßig gebraten werden. Vergewissern Sie sich vor dem Frittieren, dass Sie die Kartoffelstäbchen gründlich gewaschen und abgetrocknet haben.
Der Teig löst sich beim Frittieren an der Luft.	Wenn Sie Nassfutter ummanteln, sollten Sie es vorher mit einem saugfähigen Papier trocknen. Bestreuen Sie die Lebensmittel mit Mehl oder Paniermehl, damit sie gut in den Zutaten verankert sind und sich der Teig beim Frittieren nicht löst.
Die Form verformt sich beim Backen.	Dieses Phänomen tritt häufig bei allen Arten von Schimmelpilzen auf, wenn sie plötzlichen Temperaturschwankungen ausgesetzt sind. Nach dem Abkühlen auf einer ebenen, stabilen und hitzebeständigen Oberfläche nimmt er seine ursprüngliche Form wieder an.

Das Differenzial in der elektrischen Schalttafel des Hauses oder der Sicherheitsschalter hat ausgelöst.	- Dieser Gerätetyp verbraucht während des Betriebs viel Energie. Wird er zusammen mit anderen Küchengeräten am selben Stromkreis betrieben, kann es vorkommen, dass der Schutzschalter in der Schalttafel oder der Sicherheitsschalter mit Überlastschutz auslöst. - Prüfen Sie, ob andere Geräte gleichzeitig in Betrieb sind (z. B. Wasserkocher, Toaster, Mikrowellenherd), um sie vom selben Stromkreis zu trennen. Schalten Sie dann den Backofen separat ein, um festzustellen, dass das Differenzial nicht mehr ausgelöst wird.
--	---

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: 02269

Produkt: Pizza&Co Forno Bravo

Spannung: 220 – 240 V AC

Frequenz: 50/60 Hz

Leistung: 2000 W

Die technischen Daten können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

7. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



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

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

Die Einhaltung der oben genannten Leitlinien trägt zum Schutz der Umwelt bei.

8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Cecotec haftet gegenüber dem Endnutzer oder Verbraucher für jegliche Konformitätsmängel, die zum Zeitpunkt der Lieferung des Produkts bestehen, gemäß den in den geltenden Vorschriften festgelegten Bedingungen und Fristen.

Es wird empfohlen, dass Reparaturen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, können Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen über die Telefonnummer: +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

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

1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

1. Display di stato e selezione del programma
2. Pannello di controllo
3. Sportello
4. Guida superiore
5. Guida inferiore
6. Elemento riscaldante

Fig. 2

1. Display di stato
2. Programmi 15 in 1
3. Programmi professionali ad alta temperatura
4. Pannello di controllo

NOTA BENE:

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

2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Estrarre l'apparecchio dalla scatola e rimuovere tutto il materiale presente nell'imballaggio. Conservare la scatola originale e gli altri elementi in un luogo sicuro per prevenire danni all'apparecchio in caso di necessità di trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.
- Verificare che tutte le parti e componenti siano inclusi e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Rimuovere e gettare via tutto il materiale di imballaggio, gli adesivi e il nastro adesivo dall'apparecchio.
- Rimuovere tutti gli accessori dalla confezione e leggere attentamente questo manuale. Prestare particolare attenzione alle istruzioni per l'uso, alle avvertenze e alle norme di sicurezza per evitare danni a persone o cose.
- Lavare tutti gli accessori in acqua calda e sapone, quindi risciacquare e asciugare accuratamente. Non mettere MAI il fornetto e gli accessori in lavastoviglie.
- Si consiglia di far funzionare il fornetto a vuoto e a massima potenza con il programma Air Fry attivo e con gli accessori all'interno per 10 minuti.
- La procedura sopradescritta serve a eliminare eventuali residui di produzione per favorire

un funzionamento sicuro e un rendimento completo del fornello.

- Assicurarsi che la stanza in cui si trova il fornello sia ben ventilata.

Contenuto della scatola. Fig. 3

1. Fornello
2. Vassoio di raccolta grasso/briciole
3. Griglia
4. Guanto da forno
5. Vassoio circolare per pizza
6. Pinze
7. Cestello per il programma Air Fry
8. Manuale di istruzioni

3. FUNZIONAMENTO

Uso degli accessori:

Vassoio di raccolta grasso/briciole

- Posizionare sempre il vassoio di raccolta grasso/briciole tra l'elemento riscaldante e la base del fornello.
- Inserire la teglia nel fornello dal lato con minor rilievo.
- Dopo l'uso, lavare/pulire la teglia una volta raffreddata per evitare la formazione di ruggine.

Griglia

- Inserire la griglia nelle guide inferiori del fornello.
- Inserire la teglia nel fornello dal lato con minor rilievo.
- Dopo l'uso, lavare/pulire per evitare la formazione di ruggine.

Guanto da forno

Usare il guanto da forno in dotazione per rimuovere gli accessori dal fornello evitando scottature.

Pinze

Usare le pinze per rimuovere gli accessori dal fornello o posizionare gli alimenti all'interno evitando scottature.

Cestello per il programma Air Fry

- Inserire il cestello nelle guide superiori del fornello.
- Dopo l'uso, lavare/pulire per evitare la formazione di ruggine.

Vassoio circolare per pizza

Grazie alla sua forma rotonda, si adatta alle dimensioni delle pizze.

Viene utilizzato come vassoio, posizionato sulla griglia, ed evita che l'impasto si attacchi alla sua superficie.

Evitare di lavare con

Display di stato:

Indicatore di tempo: Mostra il tempo di cottura.

Indicatore di temperatura: Mostra la temperatura di cottura.

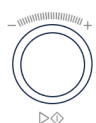
"Reheat" (preriscaldamento): spia che lampeggia durante il preriscaldamento del fornello.

"Pause" (pausa): spia che si illumina quando il fornello è acceso, ma non ancora in funzione.

: icona che appare quando il fornello è caldo.

 **"Slicé (fetta), "Dark (livello di tostatura):** spie che si illuminano all'attivazione del programma Tostatura/Bagel.

Pannello di controllo:



Manopola:

Girare la manopola per selezionare un programma di cottura o per impostare il tempo e la temperatura (o il numero di fette e il livello di tostatura desiderato durante il programma Tostatura/Bagel).

Funzioni della manopola:

- Premere la manopola e girarla per portarla in posizione Avvio.
- Premere la manopola e girarla per portarla in posizione Pausa.
- Tenendo premuta la manopola per 2 secondi, la funzione corrispondente verrà annullata e il display tornerà alla schermata predefinita di selezione.

**Luce interna:**

Premere questo tasto per accendere o spegnere la luce interna del fornello.

ATTENZIONE: La luce si spegnerà automaticamente dopo 30 secondi.

**Riavvio programma:**

- Premendo questo tasto, il fornello si arresterà e il display mostrerà "---".
- Girare la manopola per tornare allo stato di selezione.

**Tempo:**

Per impostare il tempo di cottura, premere questo tasto e girare la manopola per regolare il tempo di cottura.



Temp. / Temperatura/livello di tostatura:

Per impostare la temperatura, premere questo tasto e girare la manopola per regolare la temperatura di cottura. Con il programma Tostatura/Bagel attivo, premere questo tasto per impostare il livello di tostatura desiderato.

Programmi 15 in 1:

Air fry:

- Adatto alla cottura di ali di pollo, patatine fritte e Nuggets.
- Con questo programma è possibile friggere gli alimenti con poco o nessun olio.

Arrosto:

- Adatto ad arrostiture carni più spesse e verdure.
- Con questo programma è possibile ottenere risultati croccanti all'esterno e ben cotti all'interno.

Gratin:

Adatto a gratinare bistecche, pesce, nachos e per rifinire stufati.

Tostatura:

- Adatto a tostare un massimo di 9 fette di pane alla volta.
- A seconda del numero di fette di pane che si desidera tostare, è possibile impostare tra 6 livelli di tostatura.

Bagel:

Adatto a tostare un massimo di 9 bagel alla volta se posizionati sulla griglia con il lato tagliato verso l'alto. A seconda del numero di bagel che si desidera tostare, è possibile impostare tra 6 livelli di tostatura.

Cottura al forno:

Adatto a cuocere al forno torte, biscotti e cibi simili.

Riscaldamento:

Adatto a riscaldare il cibo senza cuocerlo.

Scongelamento:

Adatto a scongelare velocemente il cibo.

Fermentazione:

Adatto ad accelerare la fermentazione degli impasti, specialmente in climi più freddi.

Essiccazione:

Adatto essiccare verdura, frutta e persino carne per ottenere snack più salutari.

Pizza congelata:

- Adatto alla cottura di pizze congelate da supermercato. Mettere la pizza direttamente nel fornello senza attendere che si scongeli.
- È consigliabile spolverare prima un po' di farina sulla superficie della teglia, poi posizionarvi sopra la pizza in modo che l'impasto non vi si appiccichi.

Patatine fritte:

- Programma per alimenti specifici.

- Non cuocere troppe patatine fritte alla volta.
- È consigliabile cucinare 500 g di patatine fritte per lotto e aggiungervi sopra spezie.
Quando le patate
- il forno per circa 10 minuti, girarle in modo che siano pronte per la cottura.
- Le spezie sono distribuite in modo uniforme e le patate cuociono in modo uniforme.

VERDURE / ALI / PAN DI SPAGNA:

Programma per alimenti specifici.

È possibile regolare la temperatura o il tempo di cottura del programma in funzione in qualunque momento.

1. Disporre il cibo su una teglia, quindi inserirla nel fornetto.
2. Portare la manopola alla posizione desiderata per scegliere il programma di cottura. Il display visualizza le impostazioni predefinite del tempo di cottura e della temperatura del forno.
3. Se i valori predefiniti sono adeguati ai requisiti di cottura, premere la manopola e portarla in posizione Avvio per avviare la cottura.
4. Se invece si desidera regolare i parametri di tempo e temperatura:
 - Premere il tasto Temperatura/livello di tostatura e girare la manopola per regolare la temperatura.

Avvisi:

- La temperatura del programma Riscaldamento è fissa e non può essere modificata.
- Una volta avviato il programma Tostatura/Bagel, la temperatura non può essere regolata e può essere ripristinata solo se si annulla il programma.
- Premere il tasto Tempo e girare la manopola per regolare il tempo di cottura.
- Premere e la manopola e portarla in posizione Avvio per avviare la cottura.
- 5. Il fornetto emetterà un segnale acustico a fine cottura.
- 6. Se si desidera cuocere ulteriormente il cibo, aggiungere qualche altro minuto al timer.

Consigli

- Prima di inserire gli alimenti nel fornetto, è consigliabile preriscaldarlo a 160 °C per 3 minuti prima di selezionare e avviare il programma desiderato.
- Carne/pesce congelato:
- Scongellarli completamente prima di cuocerli.
- Patatine fritte congelate:
- Metterle direttamente nel fornetto.

Programmi professionali ad alta temperatura:

Programma Arrosto per carni più spesse

Questo programma è pensato per gli alimenti che richiedono di un tempo di arrostitimento più lungo, come i tagli di carne più spessi (fino a 6 cm di spessore). Per ottenere un arrosto più croccante in 10 minuti, cuocere carni con la pelle, come lo zampetto di maiale.

1. Prima di utilizzare questo programma, accertarsi che gli alimenti siano ben cotti.
2. Disossare la carne e assicurarsi che non superi i 6 cm di spessore, altrimenti potrebbe non entrare nel fornello o toccare l'elemento riscaldante.
3. Per esaltare il sapore degli alimenti, è consigliabile rosolarli prima di metterli nel fornello.
4. Cuocere questo tipo di alimenti collocandoli direttamente sulla piastra di ferro antiaderente.

IMPORTANTE:

- Se dal forno esce molto fumo, il cibo avrà un sapore bruciato.
 - Assicurarsi che la griglia sia pulita e che non vi siano residui di cibo o olio dall'ultimo uso. Altrimenti, questi avanzati bruceranno e dal forno uscirà molto fumo.
 - Al posto dell'olio d'oliva, usare oli con un elevato punto di fumo, come l'olio vegetale, di cagnola, di avocado o di semi d'uva.
5. Poiché ogni alimento richiede un tempo di cottura diverso, il tempo di cottura predefinito del programma è solo di riferimento. In caso di specifici requisiti di cottura, girare la manopola per regolare il tempo.
 6. Dopo aver impostato il tempo di cottura e averne verificato la correttezza, premere la manopola e portarla in posizione Avvio. In questo modo, il programma verrà avviato a fine preriscaldamento.

Programma Arrosto di manzo

Questo programma è progettato per cuocere velocemente alla piastra tagli di manzo di 2 cm di spessore. Questa funzione cuoce la carne ad una temperatura elevata, rendendola tenera e succosa.

1. Durante i primi 50 secondi, il fornello emetterà un segnale acustico. Quando emette un segnale acustico, togliere la griglia dal forno con il guanto e girare la carne con le pinze. In questo modo, si otterrà una carne cotta uniformemente. Per mantenere la temperatura interna del fornello, estrarre la piastra quando si gira la carne.
2. Cuocere questo tipo di alimenti collocandoli direttamente sulla piastra di ferro antiaderente.

IMPORTANTE:

- Se dal forno esce molto fumo, il cibo avrà un sapore bruciato.
 - Assicurarsi che la griglia sia pulita e che non vi siano residui di cibo o olio dall'ultimo uso. Altrimenti, questi avanzati bruceranno e dal forno uscirà molto fumo.
 - Al posto dell'olio d'oliva, usare oli con un elevato punto di fumo, come l'olio vegetale, di cagnola, di avocado o di semi d'uva.
3. 2:00 è il tempo predefinito per la cottura al sangue di carne di manzo di 2 cm di spessore (cotta al 50 %). La cifra "50" apparirà sotto l'ora.
 4. Se si desidera ottenere una diversa cottura della carne, girare la manopola per regolare il tempo di cottura:

- 1:30 per carne al sangue (cotta al 30 %): l'indicatore mostrerà "30" sotto il tempo di cottura.
 - 2:30 per carne cotta (cotta al 70 %): l'indicatore mostrerà "70" sotto il tempo di cottura.
 - 3:30 per carne ben cotta (cotta al 100 %): l'indicatore mostrerà "100" sotto il tempo di cottura.
5. Poiché ogni alimento richiede un tempo di cottura diverso, il tempo di cottura predefinito del programma è solo di riferimento. In caso di specifici requisiti di cottura, girare la manopola per regolare il tempo.
 6. Dopo aver impostato il tempo di cottura e averne verificato la correttezza, premere la manopola e portarla in posizione Avvio. In questo modo, il programma verrà avviato a fine preriscaldamento.

Programma CRUST PIZZA (base), FRESH PIZZA (fatta in casa) e NEAPOLITAN PIZZA (pizza napoletana)

Si consiglia di aggiungere alla base della pizza solo formaggio, prosciutto cotto a fette sottili o alcune verdure. Se si aggiungono ingredienti più grandi, come verdure, carne o frutti di mare, passare al programma predefinito Pizza congelata (riportato nella sezione "Programmi 15 in 1"), poiché sarà necessario un tempo di cottura maggiore.

1. Il programma CRUST PIZZA (base) è concepito per impasti di pizza surgelati da supermercato (con uno spessore di circa 15 mm). Scongela la base per la pizza a temperatura ambiente e aggiungere formaggio o prosciutto a fette a piacere.
2. Il programma FRESH PIZZA (fatta in casa) è progettato per impasti di pizza fatti in casa con uno spessore di circa 5 mm, ma senza bordi spessi.
 - Con un mattarello, stendere l'impasto a uno spessore di circa 5 mm.
 - Aggiungere gli ingredienti a piacere e cuocere.
3. Il programma NEAPOLITAN PIZZA (pizza napoletana) è progettato per impasti di pizza fatti in casa con uno spessore di circa 5 mm e bordi spessi.
 - Con la mano, premere il centro della palla d'impasto fino a uno spessore di circa 5 mm, ma lasciare i bordi più spessi.
 - Aggiungere gli ingredienti a piacere e cuocere.
4. Cuocere la pizza ponendola direttamente sul vassoio di vostra scelta.

IMPORTANTE:

- Se dal forno esce molto fumo, il cibo avrà un sapore bruciato.
- Assicurarsi che la teglia sia pulita e che non vi siano residui di cibo o olio dall'ultimo uso. Altrimenti, questi avanzati bruceranno e dal forno uscirà molto fumo.
- Al posto dell'olio d'oliva, usare oli con un elevato punto di fumo, come l'olio vegetale, di cagnola, di avocado o di semi d'uva.

5. Il tempo di cottura predefinito per ciascuno dei 3 programmi è di 8-10 minuti, a seconda delle dimensioni della pizza. Poiché ogni alimento richiede un tempo di cottura diverso, il tempo di cottura predefinito del programma è solo di riferimento. In caso di specifici requisiti di cottura, girare la manopola per regolare il tempo.
6. Dopo aver impostato il tempo di cottura e averne verificato la correttezza, premere la manopola e portarla in posizione Avvio. In questo modo, il programma verrà avviato a fine preriscaldamento.

Tempo consigliato in base alle dimensioni della pizza:**CRUST PIZZA (base), 15 mm di spessore:**

- Tempo predefinito 5:30: 8-10 minuti (l'indicatore mostrerà "25" sotto il tempo di cottura.).
- Tempo predefinito 4:00: 6-7 minuti (l'indicatore mostrerà "18" sotto il tempo di cottura.).
- Altrimenti, questi avanzi bruceranno e dal forno uscirà molto fumo.

FRESH PIZZA (fatta in casa), 5 mm di spessore:

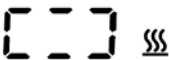
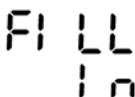
- Tempo predefinito 4:40: 8-10 minuti (l'indicatore mostrerà "25" sotto il tempo di cottura.).
- Tempo predefinito 4:20: 6-7 minuti (l'indicatore mostrerà "18" sotto il tempo di cottura.).
- Tempo predefinito 5:30: 11-13 minuti (l'indicatore mostrerà "30" sotto il tempo di cottura.).

NEAPOLITAN PIZZA (pizza napoletana), bordi di 10 mm di spessore

- Tempo predefinito 4:50: 8-10 minuti (l'indicatore mostrerà "25" sotto il tempo di cottura.).
- Tempo predefinito 4:00: 6-7 minuti (l'indicatore mostrerà "18" sotto il tempo di cottura.).
- Tempo predefinito 5:50: 11-13 minuti (l'indicatore mostrerà "30" sotto il tempo di cottura.).

ATTENZIONE:

- A causa delle temperature elevate e all'emissione di fumo, assicurarsi di posizionare il fornello in un'area ben ventilata.
- Non collocare MAI la carta da forno sopra il vassoio/la griglia quando si utilizzano questi prodotti.
- programmi professionali ad alta temperatura. Potrebbe causare un incendio.
- Non lasciare il fornello incustodito e non rimanere nelle vicinanze del fornello quando in funzione, poiché gli alimenti potrebbero cuocere troppo o addirittura bruciare.
- Durante l'uso, è possibile il display mostri i seguenti simboli.

Simbolo	Significato
PRE 	- Fornetto in preriscaldamento. - Posizionare la teglia/piastra all'interno del fornello. - Non mettere il cibo nel fornello.
	- Fine preriscaldamento. - Inserire gli accessori con sopra il cibo nel fornello. - Selezionare il programma e portare la manopola in posizione Avvio per avviarlo.
	- Cottura completata. - Rimuovere il cibo. - Girare la manopola per tornare allo stato di selezione.
	- La temperatura interna del fornello è troppo alta. - Lasciare raffreddare il fornello e selezionare un nuovo programma. - Non mettere il cibo nel fornello.

Per le funzioni di cottura dei programmi ad alta temperatura, seguire i suggerimenti riportati di seguito:

- Prima dell'inizio del programma: Inserire l'accessorio senza cibo nel forno per preriscaldarlo.
- Quando "PRE-riscaldamento" è terminato: il forno emette un segnale acustico e sul display appare il simbolo "Riempimento". Estrarre la griglia dal fornello e posizionarvi sopra il cibo.
- Prestare attenzione a non scottarsi.
- Utilizzare il guanto da forno o qualsiasi altro strumento protettivo per rimuovere gli accessori dal fornello.
- Per girare il cibo, usare le pinze.

Uso del fornello

1. Accendere il fornello: le spie corrispondenti si illumineranno. La temperatura di ogni programma può essere regolata o è possibile attendere che il fornello si preriscaldi fino alla temperatura predefinita del programma selezionato; in ogni caso, la spia PREHEAT (preriscaldamento) si illuminerà solo dopo aver selezionato un programma.
2. Inserire gli accessori nel fornello. Inserire l'accessorio NO FOOD nel forno.
3. Per scegliere il "programma desiderato", fare clic sull'icona corrispondente. L'opzione selezionata lampeggia.

- Girare la manopola per regolare il tempo in base ai requisiti di cottura dell'alimento.
- 4. Successivamente, portare la manopola in posizione Avvio e premerla per avviare il programma. Il pulsante "PREHEAT" si accende automaticamente.
- Tuttavia, se il fornello è ancora troppo caldo dall'ultima volta che è stato utilizzato, il display mostrerà il simbolo COOLING (raffreddamento). Se sarà il caso, non sarà possibile preriscaldare il fornello.
- Lasciare lo sportello del fornello aperto per circa 10-20 minuti per raffreddarlo: il simbolo COOLING (raffreddamento) scomparirà, quindi ripetere la procedura dal punto 1.
- 5. A fine preriscaldamento, il fornello emetterà un segnale acustico e sul display compare FILL in.
- La spia PREHEAT (preriscaldamento) si spegnerà, e la spia del programma selezionato si illuminerà.
- 6. Estrarre l'accessorio dal fornello e posizionarvi sopra il cibo. Poi rimetterlo in forno.
- 7. Portare la manopola in posizione Avvio e premerla per avviare il programma. Il timer inizia il conto alla rovescia del tempo impostato.

Consiglio:

Se è necessario regolare il tempo di cottura durante il funzionamento, premere il tasto Tempo e regolare il tempo girando la manopola.

- Dopo i primi 50 secondi del programma Arrosto di manzo, il fornello emetterà un segnale acustico.
- Questo indica che la carne deve essere girata. In questo modo, si otterrà una carne cotta uniformemente.
- All'emissione del segnale acustico, rimuovere immediatamente la piastra dal fornello con il guanto, girare la carne con le pinze e rimettere la piastra nel fornello.
- 8. Al termine del programma selezionato, il fornello emetterà un segnale acustico e il display mostrerà "END" (fine). Rimuovere rapidamente la carne per evitare che si cuocia troppo o si bruci.
- 9. Girare la manopola per tornare allo stato di selezione.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Pulire il fornello dopo ogni uso.
- Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.
- Togliere tutti gli accessori dal forno, compreso il vassoio di raccolta grasso/briciole.
- Prestare particolare attenzione alle istruzioni per l'uso, alle avvertenze, alle precauzioni e

agli avvertimenti.

- e le istruzioni di sicurezza per evitare lesioni o danni alle cose.
- Lavare tutti gli accessori con acqua calda e sapone, quindi risciacquare e asciugare accuratamente. Non mettere MAI il fornetto e gli accessori in lavastoviglie.
- Non mettere MAI il fornetto e gli accessori in lavastoviglie.
- Pulire l'interno del fornetto con una spugna morbida e umida.
- Pulire il fornetto e il pannello di controllo con un panno umido.

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa e soluzione
Il cibo deve inserirsi prima o dopo il preriscaldamento del fornetto?	Programma 15 in 1: - Si consiglia di preriscaldare il fornetto prima di selezionare i programmi (a 160°C per 3 minuti). - Non è necessario inserire gli accessori nel forno per preriscaldarlo. - Posizionare gli alimenti sull'accessorio e inserirlo nel fornetto dopo il preriscaldamento e prima di selezionare/avviare uno dei programmi. Programmi professionali ad alta temperatura: - Non è necessario preriscaldare il fornetto. - Inserire gli accessori nel forno (NESSUNA ALIMENTAZIONE), quindi selezionare/avviare un programma. Il forno si preriscalda automaticamente. - Dopo aver preriscaldato il fornetto, rimuovere l'accessorio e posizionarvi sopra il cibo. - Rimettere l'accessorio con il cibo nel fornetto riprendere la cottura con il programma selezionato in precedenza.
Il forno non si accende.	- Controllare e assicurarsi di aver selezionato un programma e di aver regolato tempo e temperatura di cottura. - Controllare e verificare che il cavo di alimentazione sia collegato, che il forno sia acceso e che la presa di corrente sia in buone condizioni di funzionamento (controllare lo stato della presa collegando l'elettrodomestico).

Il cibo è crudo.	- Sovrabbondanza di cibo. Cucinare per lotti in modo da ottenere una cottura più uniforme. - Verificare che la temperatura sia impostata correttamente. - Se è stato selezionato uno dei programmi professionali ad alta temperatura, è possibile che il tempo impostato non sia conforme ai requisiti di cottura dell'alimento. Se la cottura non è di proprio gradimento, rimettere l'alimento nel fornetto, selezionare il programma Cottura al forno tra i 15 programmi disponibili e premere il tasto Temperatura/livello di tostatura. Per impostare il forno alla massima temperatura, premere e ruotare la manopola fino in fondo per avviare la cottura. Controllare gli alimenti durante la cottura.
Fumo fuoriuscente dal fornetto all'accensione.	- È normale che fuoriesca fumo dal fornetto al primo uso e scomparirà presto. Assicurarsi che l'apparecchio sia sufficientemente ventilato. - Se il fornetto è già stato utilizzato, scollegarlo e lasciarlo raffreddare. Controllare e assicurarsi che l'interno del fornetto e gli accessori (vassoio, griglia, piastra, ecc.) siano puliti e privi di residui di cibo. - Se l'apparecchio è stato pulito correttamente ma continua a uscire fumo, smettere di usarlo e contattare il servizio clienti. - In caso di frittura ad aria di cibi grassi, l'olio gocciola sul vassoio, causando la fuoriuscita di fumo bianco. Questo non danneggia il forno e non influisce sul risultato finale.
Vapore fuoriuscente dallo sportello.	Questo è normale. La porta è dotata di un sistema di ventilazione che consente di liberare il vapore generato dagli alimenti ad alto contenuto di acqua.
Il cibo non viene fritto in modo uniforme.	Provare a scuotere il cestello con il cibo o a girarlo a metà cottura facendo attenzione a non scottarsi. Le parti metalliche si riscaldano molto durante l'uso.

Le patatine non sono uniformemente fritte.	È possibile che non si sia usato il tipo corretto di patate. Utilizzare patate naturali e assicurarsi che siano fritte in modo uniforme. Prima di friggere le patate, assicurarsi di averle lavate e asciugate bene.
La pastella si stacca durante la frittura ad aria.	Se si ricopre il cibo umido, assicurarsi di asciugarlo prima con della carta assorbente. Passare il cibo nella farina o nel pangrattato in modo che la pastella rimanga compatta e non si stacchi durante la frittura.
Lo stampo si deforma durante la cottura.	Questo fenomeno si verifica spesso con qualsiasi tipo di stampo se esposto a bruschi cambiamenti di temperatura. Una volta raffreddato su una superficie piana, stabile e resistente al calore, tornerà alla sua forma originale.
Il differenziale nel quadro elettrico della casa o l'interruttore di sicurezza sono scattati.	- Questo tipo di apparecchio consuma molta energia durante il funzionamento, quindi, usato contemporaneamente ad altri apparecchi da cucina sullo stesso circuito di alimentazione, è possibile che l'interruttore del pannello di controllo o l'interruttore di sicurezza con protezione da sovraccarico scattino. - Controllare se ci sono altri apparecchi in funzione (ad esempio, bollitori, tostapane, forni a microonde) per isolarli dal circuito. Accendere quindi il fornello separatamente per verificare che il differenziale non scatti più.

6. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 02269

Prodotto: Pizza&Co Forno Bravo

Tensione: 220 – 240 V AC

Frequenza: 50/60 Hz

Potenza: 2000 W

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

Fabbricato in China | Progettato in Spagna

7. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



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

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

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

8. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

Cecotec sarà responsabile nei confronti dell'utente finale o del consumatore per qualsiasi difetto di conformità esistente al momento della consegna del prodotto nei termini, condizioni e scadenze stabilite dalla normativa vigente.

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

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

9. COPYRIGHT

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Painel de controlo
2. Painel de controlo
3. Porta
4. Guia superior
5. Guia inferior
6. Resistência

Fig. 2

1. Ecrã
2. Programas 15 em 1
3. Programas profissionais de alta temperatura
4. Painel de controlo

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

- Este aparelho é acondicionado em embalagens concebidas para o proteger durante o transporte. Retire o aparelho da sua caixa e remova todo o material de embalagem. Pode manter a caixa original e outras embalagens num local seguro para evitar danos no aparelho, caso necessite de o transportar no futuro. Se desejar descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os itens corretamente.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estejam incluídos e em bom estado. Se algum deles faltar ou não estiver em boas condições, contactar imediatamente o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.
- Retire e deite fora todo o material de embalagem, autocolantes e fita adesiva do aparelho.
- Retire todos os acessórios da caixa e leia atentamente este manual. Preste especial atenção às instruções de funcionamento, aos avisos e às instruções de segurança para evitar ferimentos ou danos materiais.
- Lave todos os acessórios com água morna e sabão, depois enxague e seque bem. Nunca coloque a unidade principal ou estes acessórios na máquina de lavar loiça.
- Recomenda-se que o forno funcione no modo Air Fry à temperatura máxima, sem alimentos e com os acessórios no interior durante 10 minutos.

- Isto permite a remoção de quaisquer resíduos de fabrico e vestígios de odor, de modo que o forno seja completamente seguro para utilização e não afete o desempenho do forno.
- Certifique-se de que a sala é bem ventilada.

Conteúdo da caixa. Fig. 3

1. Unidade principal
2. Bandeja recolhe-migalhas/gordura
3. Grelha
4. Luva
5. Bandeja circular para piza
6. Pinças
7. Cesto para o modo Air Fry
8. Manual de instruções

3. FUNCIONAMENTO

Uso dos acessórios**Bandeja recolhe-migalhas/gordura**

- Coloque-a sempre entre a resistência e a base do forno.
- Introduza a bandeja no forno pelo lado com menos relevo.
- Após a utilização, lave/limpe quando tiver arrefecido para evitar a oxidação.

Grelha

- Coloque-a na calha inferior do forno.
- Introduza a bandeja no forno pelo lado com menos relevo.
- Após a utilização, lave/limpe para evitar a oxidação.

Luva

Permite retirar os acessórios do forno para evitar queimaduras.

Pinças

Permitem retirar acessórios do forno ou colocar alimentos no interior para evitar queimaduras.

Cesto para o modo Air Fry

- Coloque-a sobre a calha superior do forno.
- Após a utilização, lave/limpe para evitar a oxidação.

Bandeja circular para piza

Devido à sua forma redonda, adapta-se ao tamanho das pizzas.

É utilizado como bandeja, colocada sobre a grelha, e evita que a massa se cole à sua superfície.

Painel de controlo

Indicador de tempo: mostra o tempo de cozedura.

Indicador de temperatura: mostra a temperatura de cozedura.

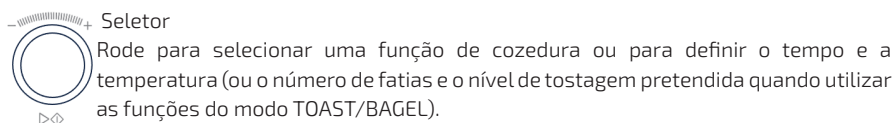
Pré-aquecer (PREHEAT): piscará quando o forno estiver a ser pré-aquecido.

Pausa (PAUSE): acender-se-á se o forno estiver ligado, mas não em funcionamento.

: acender-se-á quando o forno estiver quente.

Fatia (SLICE), Tostagem alta (DARK): acender-se-ão durante as funções do modo TOAST/BAGEL.

Painel de controlo:



Para o mesmo modo / botão:

- Pressione e rode o seletor uma vez para selecionar a função START.
- Pressione e rode o seletor uma vez para selecionar a função PAUSE.
- Manter premido durante 2 segundos cancelará a função e fará regressar ao ecrã de função predefinida.



Luz interior do forno

Prima o botão para ligar e desligar a luz interior do forno.

ATENÇÃO: após 30 segundos acesa, a luz desligar-se-á automaticamente.



Reiniciar programas

- Prima este botão e o forno deter-se-á, mostrando "---" no ecrã.
- Rode o seletor para voltar às funções:



Tempo

Para selecionar um tempo de cozedura, prima o botão TIME e, em seguida, utilize o seletor para definir o tempo pretendido.



Temp. /Nível de tostagem

Pressione o botão TEMP e rode o seletor para selecionar a temperatura desejada. Quando utilizar o modo TOAST/BAGEL, o botão definirá o nível de dourado pretendido em vez da temperatura.

Programas 15 em 1:**Air Fry**

- Adequado para cozinhar asas de frango, batatas fritas e nuggets.
- Neste programa, os alimentos são fritos com pouco ou nenhum óleo.

Assar

- Adequado para grelhar carnes mais grossas e legumes.
- Neste programa, os alimentos ficam estaladiços no exterior e bem cozinhados no interior.

Gratinar

Adequado para cozinhar bifes, peixe, nachos e para terminar guisados.

Torrar

- Permite torrar até 9 fatias de pão de cada vez.
- Consoante o número de fatias de pão que pretende torrar, pode definir o nível de tostagem desejado, escolhendo entre 6 opções.

Bagel

Permite tostar até 9 metades de bagel de cada vez quando colocadas com o lado cortado para cima na grelha do forno. Consoante o número de bagels que pretende torrar, pode definir o nível de tostagem desejado, escolhendo entre 6 opções.

Cozer ao forno

Adequado para cozer bolos, biscoitos e alimentos semelhantes.

Aquecer

Permite aquecer os alimentos sem os cozer.

Descongelar

Adequado para descongelar alimentos congelados rapidamente.

Fermentar

Acelera a fermentação das massas, especialmente em climas mais frios.

Desidratar

Adequado para obter refeições ligeiras mais saudáveis, utilizando legumes, frutas e até carne.

Piza congelada

- Adequado para preparar pizzas congeladas compradas no supermercado. Não é necessário esperar que descongele, basta colocar a piza diretamente no forno.
- Recomenda-se começar por deitar um pouco de farinha na superfície da bandeja e depois colocar a piza nesta, para que a massa não se cole.

Batatas fritas

- Programas para alimentos específicos.
- Não coloque uma quantidade excessiva de cada vez.
- Recomenda-se cozinhar 500 g por lote e adicionar algumas especiarias por cima. Quando as batatas estiverem no forno durante cerca de 10 minutos, vire-as para que os temperos se distribuam uniformemente e as batatas cozinhem por igual.

Legumes / asas / biscoito

Programas para alimentos específicos.

O tempo de cozedura ou a temperatura dos programas podem ser definidos em qualquer altura durante a cozedura.

1. Coloque os alimentos numa bandeja e depois coloque-os no forno.
2. Rode o seletor para selecionar as funções. No ecrã mostrar-se-ão as definições predefinidas de tempo e temperatura do forno.
3. Se o tempo e a temperatura são os adequados, prima START/PAUSE para pôr em funcionamento o forno.
4. Se precisar de alterar o tempo ou a temperatura:
 - Prima o botão TEMP/DARK e rode o seletor para selecionar uma temperatura.

Avisos:

- A temperatura do programa Aquecer é fixa, não pode ser alterada.
- Uma vez iniciado o programa Toast/Bagel, a temperatura não pode ser ajustada e só pode ser reposta se o programa for cancelado.
- Prima o botão TIME/Slice e rode o seletor para escolher o tempo de cozedura.
- Prima e rode o seletor para começar a cozinhar.
- 5. Quando finalizar o tempo de cozedura, o forno emitirá um sinal sonoro.
- 6. Se os alimentos não estiverem bem passados, adicione mais tempo de cozedura.

Dicas

- Antes de colocar os alimentos no forno, recomenda-se que o pré-aqueça a 160°C durante 3 min. e depois selecione e inicie o programa.
- Carne/peixe congelados:
 - Recomenda-se descongelar completamente antes de cozinhar.
- Batatas fritas congeladas
- Não é necessário esperar que descongele, basta colocá-las diretamente no forno.

Programas profissionais de alta temperatura

Programa THICK ROAST (ASSAR CARNES MAIS ESPESSAS)

Este programa foi concebido para os alimentos que necessitam de um tempo de assadura mais longo, como os cortes de carne mais grossos (até 6 cm de espessura). Para obter um assado mais estaladiço em 10 minutos, pode cozer carnes com pele, por exemplo, pés de porco.

1. Certifique-se de que os alimentos estejam bem cozinhados.
2. Desosse a carne e certifique-se de que a espessura da carne não excede 6 cm, caso contrário poderá não caber no forno ou entrar em contacto com a resistência.
3. Para realçar o sabor, recomenda-se que se salteiem os alimentos antes de os colocar no

forno.

4. Cozinhe este tipo de alimentos colocando-os diretamente no grill de ferro antiaderente.

IMPORTANTE:

- Se sair muito fumo do forno, os alimentos ficarão com um sabor a queimado.
 - Certifique-se de que o grill está limpo e que não há restos de comida ou óleo da última vez que foi utilizado. Caso contrário, estes restos queimar-se-ão e sairá muito fumo do forno.
 - Em vez de azeite, utilize óleos com um ponto de fumo elevado, como o óleo vegetal, de canola, de abacate ou de grainha de uva.
5. Lembre-se que o tempo de cozedura predefinido do programa predefinido é apenas uma referência, uma vez que cada alimento requer um tempo de cozedura diferente. Se for necessário ajustar o tempo de cozedura, rode o seletor para diminuir ou adicionar tempo.
 6. Depois de definir o tempo e de confirmar que está correta, prima e rode o seletor. Quando o forno tiver pré-aquecido, iniciará o programa selecionado.

Programa BEEF GRILL (grelhador de carne de bovino)

Este programa foi concebido para assar cortes de carne com 2 cm de espessura num curto espaço de tempo. Esta função cozinha a carne a uma temperatura elevada, tornando-a tenra e succulenta.

1. Após 50 segundos, o forno apitará. Quando apitar, retire a grelha do forno com a luva de forno e vire a carne com a pinça. Desta forma, a carne cozerá uniformemente. Para manter a temperatura interna do forno, retire a grelha quando virar a carne.
2. Cozinhe este tipo de alimentos colocando-os diretamente no grill de ferro antiaderente.

IMPORTANTE:

- Se sair muito fumo do forno, os alimentos ficarão com um sabor a queimado.
 - Certifique-se de que o grill está limpo e que não há restos de comida ou óleo da última vez que foi utilizado. Caso contrário, estes restos queimar-se-ão e sairá muito fumo do forno.
 - Em vez de azeite, utilize óleos com um ponto de fumo elevado, como o óleo vegetal, de canola, de abacate ou de grainha de uva.
3. 2:00 é o tempo de programa predefinido para cozinhar carne de vaca com 2 cm de espessura até ficar ao ponto (cozinhada a 50 %). O valor "50" aparecerá por baixo do tempo.
 4. Se desejar obter um ponto de cozedura diferente da carne, rode o seletor para definir o tempo de cozedura:
 - 1:30 para mal-passado (cozinhado a 30 %), o número "30" aparecerá por baixo do tempo.
 - 2:30 para bem-passado (cozinhado a 70 %), o número "70" aparecerá por baixo do tempo.
 - 3:30 para muito bem-passado (cozinhado a 100 %), o número "100" aparecerá por baixo do tempo.
 5. Lembre-se que o tempo de cozedura predefinido do programa predefinido é apenas uma referência, uma vez que cada alimento requer um tempo de cozedura diferente. Se for necessário ajustar o tempo de cozedura, rode o seletor para diminuir ou adicionar tempo.
 6. Depois de definir o tempo e de confirmar que está correta, prima e rode o seletor. Quando o forno tiver pré-aquecido, iniciará o programa selecionado.

Programa BASE PIZA BASE, PIZA CASEIRA e PIZA NAPOLITANA.

Recomenda-se que adicione apenas queijo, fiambre cozinhado em fatias finas ou alguns legumes à base da piza. Se adicionar alimentos maiores, como legumes, carne ou marisco, mude para o programa Piza congelada (indicado no programa 15 em 1), uma vez que necessitam de mais tempo de cozedura.

1. O programa BASE DE PIZA foi concebido para massas de piza congeladas de supermercado (espessura de cerca de 15 mm). Descongele a base à temperatura ambiente e adicione queijo ou fiambre fatiado a gosto.
2. O programa PIZA CASEIRA foi concebido para massas de piza artesanais, com cerca de 5 mm de espessura, mas sem bordas grossas.
 - Com o rolo da massa, estenda a massa até obter uma espessura de cerca de 5 mm.
 - Adicione os alimentos a gosto e leve ao forno.
3. O programa PIZA NAPOLITANA foi concebido para massas de piza artesanais, com cerca de 5 mm de espessura e com bordas grossas.
 - Com a mão, pressione o centro da bola de massa até obter uma espessura de cerca de 5 mm, mas deixe as bordas mais grossas.
 - Adicione os alimentos a gosto e leve ao forno.
4. Coza a piza colocando-a diretamente na bandeja esmaltada.

IMPORTANTE:

- Se sair muito fumo do forno, os alimentos ficarão com um sabor a queimado.
 - Certifique-se de que a bandeja está limpa e que não há restos de comida ou óleo da última vez que foi utilizado. Caso contrário, estes restos queimar-se-ão e sairá muito fumo do forno.
 - Em vez de azeite, utilize óleos com um ponto de fumo elevado, como o óleo vegetal, de canola, de abacate ou de grainha de uva.
5. O tempo de cozedura predefinido para cada um dos 3 programas é de 8-10 minutos, dependendo do tamanho da piza. Lembre-se que o tempo de cozedura predefinido do programa predefinido é apenas uma referência, uma vez que cada alimento requer um tempo de cozedura diferente. Se for necessário ajustar o tempo de cozedura, rode o seletor para diminuir ou adicionar tempo.
 6. Depois de definir o tempo e de confirmar que está correta, prima e rode o seletor. Quando o forno tiver pré-aquecido, iniciará o programa selecionado.

Tempo recomendado de acordo com os diferentes tamanhos de piza:

BASE DE PIZA (cerca de 15 mm de espessura):

- Tempo predefinido 5:30: 8-10 minutos (o valor 25 aparecerá por baixo da hora).

- Tempo predefinido 4:00: 6-7 minutos (o valor "18" aparecerá por baixo da hora).
- Tempo predefinido 7:00: 11-13 minutos (o valor "30" aparecerá por baixo da hora).

PIZA CASEIRA (cerca de 5 mm de espessura):

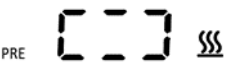
- Tempo predefinido 4:40: 8-10 minutos (o valor 25 aparecerá por baixo da hora).
- Tempo predefinido 4:20: 6-7 minutos (o valor "18" aparecerá por baixo da hora).
- Tempo predefinido 5:30: 11-13 minutos (o valor "30" aparecerá por baixo da hora).

PIZA NAPOLITANA (bordas com cerca de 10 mm de espessura):

- Tempo predefinido 4:50: 8-10 minutos (o valor 25 aparecerá por baixo da hora).
- Tempo predefinido 4:00: 6-7 minutos (o valor "18" aparecerá por baixo da hora).
- Tempo predefinido 5:50: 11-13 minutos (o valor "30" aparecerá por baixo da hora).

ATENÇÃO:

- Devido às temperaturas muito elevadas, o forno deve ser colocado num local bem ventilado, uma vez que pode libertar fumo durante a cozedura.
- Nunca coloque papel vegetal em cima da bandeja/grelhador quando utilizar estes programas profissionais de alta temperatura. Poderia provocar um incêndio.
- Não deixe o forno sem vigilância e não se aproxime do forno quando este estiver ligado, pois os alimentos podem cozer demasiado ou mesmo queimar-se.
- Durante a utilização, podem aparecer os seguintes símbolos:

Símbolo	Significado
PRE 	- O forno está a pré-aquecer. - Colocar a bandeja/grelhador no interior do forno. - Não introduza alimentos no forno.
FI LL In	- O forno terminou o pré-aquecimento. - Introduza os acessórios com os alimentos no forno. - Rode o seletor até o programa pretendido (ícone aceso em vermelho) para iniciá-lo.
End	- O programa terminou. - Retire os alimentos do forno. - Rode o seletor para voltar às funções:

	- A temperatura interior do forno é demasiado elevada para cozinhar. - Deixe o forno arrefecer e selecione um novo programa. - Não introduza alimentos no forno.
---	--

Para as funções de cozedura dos programas de alta temperatura, siga as dicas abaixo:

- Antes de iniciar o programa: Introduza o acessório sem alimentos no forno para o pré-aquecer.
- Quando o pré-aquecimento tiver finalizado o forno apitará e
- FILL IN aparecerá no ecrã. Retire a grelha do forno e coloque os alimentos sobre o acessório.
- Tenha cuidado para não se queimar.
- Utilize a luva de forno ou qualquer outro utensílio de proteção para retirar os acessórios.
- Utilize sempre pinças para virar os alimentos.

Uso

1. Ligue o forno e os indicadores de programas acender-se-ão. Quando quiser pré-aquecer, este será programado automaticamente, mas o indicador não se acenderá enquanto não selecionar um programa.
2. Introduza os acessórios no forno. Introduza o acessório sem alimentos no forno.
3. Para escolher o programa pretendido, rode o seletor até o ícone correspondente. O ícone do programa selecionado piscará.
 - Rode o seletor para definir o tempo de acordo com o tipo de alimentos a cozinhar.
4. Uma vez concluída a definição, prima o seletor para confirmar a definição e iniciar o processo de pré-aquecimento. O indicador PREHEAT acender-se-á automaticamente.
 - No entanto, se o forno ainda estiver demasiado quente desde a última utilização, o ecrã mostrará COOLING. Neste caso, o forno não pode ser pré-aquecido.
 - Abra a porta do forno durante 10-20 minutos para arrefecer o interior até COOLING desaparecer. Depois, repita o processo desde a etapa 1.
5. Quando o pré-aquecimento estiver concluído, o forno apitará e FILL IN aparecerá no ecrã.
 - O indicador PREHEAT desligar-se-á e o indicador do programa selecionado acender-se-á.
6. Retire o acessório e coloque os alimentos. Depois, volte a pô-lo no forno.
7. Prima o seletor quando tiver selecionado o programa para iniciar a cozedura. O temporizador iniciará a contagem decrescente do tempo definido.

Conselho:

Durante o funcionamento, se for necessário definir o tempo de cozedura, prima o botão TIME e rode o seletor para diminuir ou acrescentar tempo.

- Após 50 segundos do programa BEEF GRILL, o forno apitará.

- Isto indica que a carne precisa de ser virada. Desta forma, a carne cozerá uniformemente.
 - Quando apitar, retire a grelha do forno com a luva de forno e vire a carne com a pinça, depois, coloque no interior do forno novamente.
8. No final do programa selecionado, o forno apitará e END aparecerá no ecrã. Retire os alimentos rapidamente para evitar que fiquem demasiado cozinhados ou queimados.
9. Rode o seletor para voltar às funções:

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Limpe o forno depois de cada uso.
- Desligue o aparelho e deixe-o arrefecer antes de o limpar.
- Retire todos os acessórios do forno, incluindo a bandeja para recolhe-migalhas/gorduras.
- Preste especial atenção às instruções de funcionamento, avisos, precauções e advertências e as instruções de segurança para evitar ferimentos ou danos materiais.
- Lave todos os acessórios com água morna e sabão, depois enxague e seque bem. Nunca coloque a unidade principal ou estes acessórios na máquina de lavar loiça.
- Nunca coloque a unidade principal ou estes acessórios na máquina de lavar loiça.
- Limpe o interior do forno com uma esponja macia e húmida.
- Limpe o painel de controlo e a estrutura com um pano macio e húmido.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa e solução
Devo colocar os alimentos antes ou depois de pré-aquecer o forno?	Para a função 15 programas em 1: - Recomenda-se o pré-aquecimento do forno antes de selecionar os programas (a 160 °C durante 3 min.). - Não é necessário colocar os acessórios no forno para o pré-aquecer. - Coloque os alimentos no acessório e introduza-o no forno após o pré-aquecimento e antes de selecionar/iniciar um dos programas. Para a função dos programas profissionais: - Não é necessário pré-aquecer o forno. - Introduza os acessórios no forno (sem alimentos) e selecione/ inicie um programa. O forno pré-aquecerá automaticamente. - Depois de pré-aquecer o forno, retire o acessório e coloque os alimentos no forno. - Volte a colocar o acessório com os alimentos no forno e prima o seletor novamente no ícone do programa selecionado.
O forno não se liga.	- Verifique e certifique-se de que tem selecionado uma função e uma temperatura e que tem definido o temporizador. - Verifique e certifique-se de que o cabo de alimentação está ligado, que o forno está ligado e que a tomada funciona (verifique o aparelho noutra tomada).

A comida está crua.	- É possível que tenha introduzido demasiados alimentos de uma só vez. Cozinhe porções mais pequenas para que os alimentos sejam fritos de forma mais uniforme. - Verifique e certifique-se de que a temperatura está corretamente definida. - Se tem selecionado um dos programas profissionais, é possível que não tenha definido o tempo necessário para o tipo de alimentos que pretende cozinhar. Se os alimentos não estiverem cozinhados a seu gosto, volte a colocá-los no forno, selecione a função COZER AO FORNO entre os 15 programas em 1 e, em seguida, prima a o botão TEMP. Para definir o forno à temperatura máxima, rode e prima o seletor até o final para começar a cozinhar. Verifique os alimentos durante a cozedura.
Sai fumo do forno quando ligado.	- Se estiver a utilizar o aparelho pela primeira vez, isto é normal e não deve ser motivo de preocupação; desaparecerá em breve. Certifique-se de que exista uma boa ventilação. - Se já tiver utilizado o forno, desligue-o da corrente e deixe-o arrefecer. Verifique e certifique-se de que o interior do forno e os acessórios (bandeja, grelha, grelhador, etc.) estão limpos e sem resíduos de alimentos. - Se tiver limpo corretamente o aparelho e continuar a sair fumo do forno, pare de o utilizar e contacte o Serviço de Assistência Técnica. - Se estiver a fritar alimentos gordurosos ao ar livre, o óleo escorrerá para a bandeja, o que pode provocar a saída de fumo branco. Isto não danificará o forno nem afetará o resultado final.
O vapor sai pela porta do forno.	É normal. A porta está equipada com um sistema de ventilação para libertar o vapor gerado pelos alimentos com um elevado conteúdo de água.

Os alimentos não têm sido cozinhados uniformemente.	Tente agitar o cesto com os alimentos ou virá-lo a meio do tempo de cozedura, mas tenha cuidado para não se queimar. As peças metálicas ficarão muito quentes durante a utilização.
As batatas fritas caseiras não são fritas de forma uniforme.	Talvez não tenha utilizado o tipo de batata correto. Utilize batatas naturais e certifique-se de que são fritas uniformemente. Antes de fritar, certifique-se de que lavou e secou bem as tiras de batatas.
A massa solta-se durante a fritura com ar.	Se for panar comida húmida, não se esqueça de a secar previamente com papel absorvente. Passe os alimentos por farinha ou pão ralado para que fiquem bem compactados nos ingredientes e para que a massa não se solte durante a fritura.
O molde deforma-se durante a cozedura.	Este fenómeno ocorre frequentemente em qualquer tipo de molde quando este é exposto a mudanças bruscas de temperatura. Depois de arrefecer sobre uma superfície plana, estável e resistente ao calor, voltará à sua forma original.
O diferencial no quadro elétrico da casa ou o interruptor de segurança disparou.	- Este tipo de aparelho consome muita energia durante o funcionamento, pelo que, se for utilizado em simultâneo com outros aparelhos de cozinha no mesmo circuito de alimentação, é possível que o disjuntor do painel de controlo ou o interruptor de segurança com proteção contra sobrecargas dispare. - Verifique se outros aparelhos estão a funcionar ao mesmo tempo (por exemplo, chaleiras, torradeiras, fornos micro-ondas) para os isolar do mesmo circuito. Em seguida, ligue o forno separadamente para confirmar que o diferencial já não está ativado.

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referências: 02269

Produto: Pizza&Co Forno Bravo

Tensão: 220 – 240 V AC

Frequência: 50/60 Hz

Potência: 2000 W

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

Fabricado na China | Desenhado em Espanha

7. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS



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

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

autoridades locais.

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

8. GARANTIA E SAT

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

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1

1. Statusweergave en programmaselectie
2. Bedieningspaneel
3. Deur
4. Bovenste rail
5. Onderste rail
6. Verwarmingselement

Fig. 2

1. Statusscherm
2. 15 in 1 programma's
3. Professionele programma's voor hoge temperaturen
4. Bedieningspaneel

OPMERKING:

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

2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

- Dit apparaat heeft een verpakking die ontworpen is om het tijdens het transport te beschermen. Haal het apparaat uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. U kunt de originele doos en andere verpakking op een veilige plaats bewaren om beschadiging van het apparaat te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. Als u de verpakking toch weggooit, zorg er dan voor een correcte recyclage.
- Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig en in goede staat zijn. Als een van deze ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal, stickers en plakband van het apparaat en gooi dit weg.
- Haal alle accessoires uit de doos en lees deze handleiding aandachtig door. Besteed speciale aandacht aan de bedieningsinstructies, waarschuwingen en veiligheidsinstructies om letsel of schade aan eigendommen te voorkomen.
- Was alle accessoires met zeep en warm water, daarna goed afspoelen en drogen. Plaats het hoofdtoestel of deze accessoires NOOIT in de vaatwasser.
- We raden aan om de oven 10 minuten te laten werken in de modus "Air Fry" op maximumtemperatuur, zonder voedsel en met de accessoires erin.

- Hierdoor kunnen alle overgebleven productieresten en geursporen worden verwijderd, zodat de oven volledig veilig te gebruiken is en geen invloed heeft op de prestaties van de oven.
- Zorg ervoor dat de kamer goed geventileerd is.

Inhoud van de doos: Fig. 3

1. Hoofdapparaat
2. Kruimel-/vetopvangbak
3. Rooster
4. Handschoen
5. Ronde pizza bakplaat
6. Tangen
7. Bak plaat voor de Air Fry-modus
8. Handleiding

3. WERKING

Gebruik van de accessoires:

Kruimel-/vetopvangbak

- Plaats het altijd tussen het verwarmingselement en de ovenbasis.
- Plaats de bakplaat in de oven vanaf de kant met het minste reliëf.
- Na gebruik wassen/schoonmaken als het is afgekoeld om roestvorming te voorkomen.

Rooster

- Plaats het op de onderste ovenrail.
- Plaats de bakplaat in de oven vanaf de kant met het minste reliëf.
- Na gebruik wassen/schoonmaken om roestvorming te voorkomen.

Handschoen

Hiermee kunnen de accessoires uit de oven worden gehaald om brandwonden te voorkomen.

Tangen

Ze maken het mogelijk om accessoires uit de oven te halen of voedsel in de oven te plaatsen, waardoor brandwonden worden voorkomen.

Bak plaat voor de Air Fry-modus

- Plaats het op de bovenste ovenrail.
- Na gebruik wassen/schoonmaken om roestvorming te voorkomen.

Ronde pizza bakplaat

Door zijn ronde vorm past hij zich aan aan de grootte van de pizza's.

Het wordt gebruikt als bakplaat, geplaatst op het rooster, en voorkomt dat het deeg aan het oppervlak blijft plakken.

Statusscherm:

Tijd indicator: Geeft de kooktijd weer.

Temperatuur indicator: Geeft de kooktemperatuur weer.

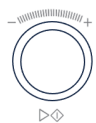
"Preheat" (voorverwarmen): knippert wanneer de oven aan het voorverwarmen is.

"Pause" (pauze): licht op als de oven aan is, maar niet in werking is.

: verschijnt wanneer de oven heet is.

"Slice" (Plakje), "Dark" (gewenste bruiningskleur): lichten op tijdens de functies van de TOAST/BAGEL-modus.

Bedieningspaneel:



Keuzeknop:

Draai om een kookfunctie te selecteren of om de tijd en temperatuur in te stellen (of het aantal plakjes en de gewenste toastkleur bij gebruik van de functies TOAST/BAGEL).

Voor dezelfde modus/knop:

- Druk eenmaal op de selecteur en draai deze om de START-functie te selecteren.
- Druk op de selecteur en draai deze om de PAUZE-functie te selecteren.
- Als u de toets 2 seconden lang ingedrukt houdt, wordt de functie geannuleerd en keert het toestel terug naar het standaard B/C-regioselectie scherm.



Binnenverlichting oven:

Druk op het pictogram om de binnenverlichting van de oven aan en uit te zetten.

PAS OP: Het licht gaat automatisch uit na 30 seconden.



Herstart programma's:

- Druk op deze knop en de oven stopt, met "---" op het display.
- Draai aan de knop om terug te gaan naar de lijst met functies



Tijd:

Om een kooktijd te selecteren drukt u op de TIME knop en gebruikt u de selecteur om de gewenste tijd in te stellen.



Temp./ Gewenste braadkleur:

Druk op de knop TEMP en gebruik de selecteur om de gewenste temperatuur in te stellen. In de modus TOAST/BAGEL stelt de knop het gewenste bruiningsniveau in in plaats van de temperatuur.

15 in 1 programma's:

AIR FRY:

- Geschikt voor het koken van kippenvleugels, friet en nuggets.
- In deze modus wordt voedsel gebakken met weinig of geen olie.

BRADEN:

- Hij is geschikt voor het grillen van dikker vlees en groenten.
- In deze stand is het voedsel knapperig aan de buitenkant en gaar van binnen.

GRATINEREN:

Het kan worden gebruikt om steaks, vis, nacho's en stoofschotels te bereiden.

ROOSTEREN:

- Kan tot 9 sneetjes brood tegelijk roosteren.
- Afhankelijk van het aantal sneetjes brood dat u wilt roosteren, kunt u de gewenste roosterkleur instellen door te kiezen uit 6 opties.

BAGEL:

Maakt het mogelijk om tot 9 bagel helften tegelijk te roosteren wanneer ze met de gesneden kant naar boven op het ovenrek worden geplaatst. Afhankelijk van het aantal bagels dat u wilt roosteren, kunt u de gewenste kleur instellen door uit 6 opties te kiezen.

BAKKEN:

Het wordt gebruikt voor het bakken van cakes, koekjes en soortgelijke voedingsmiddelen.

OPWARMEN:

Maakt het mogelijk voedsel te verhitten zonder overkoken.

ONTDOOIEN:

Zorgt voor snellere ontdooiing van bevroren voedsel.

GISTEN:

Het versnelt de fermentatie van deeg, vooral in koudere klimaten.

DEHYDRATEREN:

Het maakt gezondere snacks mogelijk met groenten, fruit en zelfs vlees.

DIEPVRIESPIZZA:

- Hiermee kunnen diepvriespizza's uit de supermarkt worden bereid. U hoeft niet te wachten tot de pizza ontdooit is, maar kunt hem meteen in de oven leggen.
- Het is aan te raden om eerst een beetje bloem op het oppervlak van de plaat te doen en dan de pizza op de plaat te leggen, zodat het deeg niet aan de plaat blijft plakken.

FRIETJES:

- Programma's voor specifieke voedingsmiddelen.

- Gebruik niet te veel per keer.
- Het wordt aanbevolen om 500 g per portie te koken en er wat kruiden aan toe te voegen.
- Als de frietjes ongeveer 10 minuten in de oven hebben gestaan, draai ze dan om zodat ze klaar zijn om te eten.
- Kruiden worden gelijkmatig verdeeld en de frietjes worden gelijkmatig gaar.

GROENTEN/ KIP VLEUGELS / CAKE:

Programma's voor specifieke voedingsmiddelen.

De kooktijd of temperatuur van de standen kan op elk moment tijdens het koken worden aangepast.

1. Leg het voedsel op een bakplaat en plaats het dan in de oven.
2. Draai aan de knop om de functies te kiezen. Het display toont de standaard bereidingstijd en oventemperatuurinstellingen.
3. Als de bereidingstijd en temperatuur correct zijn, druk dan op START/PAUSE om de oven te starten.
4. Als u de kooktijd en temperatuur moet veranderen:
 - Druk op de knop TEMP/DARKNESS en draai aan de knop om een temperatuur te kiezen.

Opmerkingen:

- De temperatuur in de VERWARMEN-modus staat vast en kan niet worden gewijzigd.
- Zodra de modus TOAST/BAGEL is gestart, kan de temperatuur niet meer worden aangepast en kan deze alleen worden gereset als de modus wordt geannuleerd.
- Druk op de toets TIME/Slice en draai aan de selecteur om de bereidingstijd te kiezen.
- Druk op de selecteur en draai hem om het koken te starten.
- 5. Aan het einde van de bereidingstijd piept de oven één keer.
- 6. Voeg meer kooktijd toe als het voedsel niet gaar genoeg is.

Aanbevelingen:

- Voordat u voedsel in de oven plaatst, wordt aanbevolen om de oven 3 minuten voor te verwarmen op 160°C en vervolgens de programmamodus te selecteren en te starten.
- Bevroren vlees/ vis:
 - Het wordt aanbevolen om volledig te ontdooien voor het koken.
- Diepvriesfriet:
 - U hoeft niet te wachten tot ze ontdooit zijn, u kunt ze gewoon meteen in de oven zetten.

Professionele programma's voor hoge temperaturen:

Programma "THICK ROAST" (GRILLEN VOOR DIKKER VLEES)

Dit programma is ontworpen voor voedsel dat een langere braadtijd nodig heeft, zoals dikkere

stukken vlees (tot 6 cm dik). Voor een krokanter gebraad in 10 minuten kunt u vlees met huid koken, bijvoorbeeld varkenspoten.

1. Zorg ervoor dat het voedsel goed gaar is voordat u dit programma gebruikt.
2. Been het vlees uit en zorg ervoor dat het vlees niet dikker is dan 6 cm, anders past het misschien niet in de oven of kan het in contact komen met het verwarmingselement.
3. Om de smaak te versterken, is het aan te raden om het voedsel te sauteren voordat u het in de oven doet.
4. Kook dit soort voedsel door het direct op de ijzeren grill met antiaanbaklaag te leggen.

BELANGRIJK:

- Als er veel rook uit de oven komt, smaakt het eten aangebrand.
 - Zorg ervoor dat de grill schoon is en dat er geen etensresten of olie achterblijven van de laatste keer dat hij gebruikt is. Anders zullen deze restjes verbranden en komt er veel rook uit de oven.
 - Gebruik in plaats van olijfolie oliën met een hoog rookpunt, zoals plantaardige olie, canola-olie, avocado-olie of druivenpitolie.
5. Vergeet niet dat de ingestelde kooktijd van het voorkeuzeprogramma alleen ter referentie is, aangezien elk voedsel een andere kooktijd vereist. Als u de kooktijd moet aanpassen, draait u aan de selecteur om tijd te verwijderen of toe te voegen.
 6. Nadat u de tijd hebt ingesteld en hebt bevestigd dat deze juist is, drukt u op de selecteur en draait u deze. Op deze manier start het geselecteerde programma wanneer de oven is voorverwarmd.

BEEF GRILL" programma (BEEF GRILL)

Dit programma is ontworpen om 2 cm dik rundvlees in zeer korte tijd te grillen. Deze functie kookt vlees op een hoge temperatuur, waardoor het mals en sappig wordt.

1. Tijdens de eerste 50 seconden piept de oven één keer. Als het piept, haalt u het rooster met de handschoen uit de oven en draait u het vlees om met de tang. Zo wordt het vlees gelijkmatig gaar. Om de interne temperatuur van de oven te behouden, moet u het rooster verwijderen wanneer u het vlees omdraait.
2. Kook dit soort voedsel door het direct op de ijzeren grill met antiaanbaklaag te leggen.

BELANGRIJK:

- Als er veel rook uit de oven komt, smaakt het eten aangebrand.
 - Zorg ervoor dat de grill schoon is en dat er geen etensresten of olie achterblijven van de laatste keer dat hij gebruikt is. Anders zullen deze restjes verbranden en komt er veel rook uit de oven.
 - Gebruik in plaats van olijfolie oliën met een hoog rookpunt, zoals plantaardige olie, canola-olie, avocado-olie of druivenpitolie.
3. 2:00 is de standaard programmatijd voor het bereiden van 2 cm dik rundvlees tot medium rare (gaar tot 50%). Het cijfer "50" verschijnt onder de tijd.
 4. Als u een andere gaarheid van het vlees wilt bereiken, draait u aan de selecteur om de bereidingstijd aan te passen:

- 1:30 voor niet gaar (gaar tot 30%), het cijfer "30" verschijnt onder de tijd.
 - 2:30 voor gaar (70% gaar), het cijfer "70" verschijnt onder de tijd.
 - 3:30 voor doorbakken (100% gaar), het cijfer "100" verschijnt onder de tijd.
5. Vergeet niet dat de ingestelde kooktijd van het voorkeuzeprogramma alleen ter referentie is, aangezien elk voedsel een andere kooktijd vereist. Als u de kooktijd moet aanpassen, draait u aan de selecteur om tijd te verwijderen of toe te voegen.
6. Nadat u de tijd hebt ingesteld en hebt bevestigd dat deze juist is, drukt u op de selecteur en draait u deze. Op deze manier start het geselecteerde programma wanneer de oven is voorverwarmd.

Programma "PIZZA BASE", "HOMEMADE PIZZA" en "PIZZA NAPOLITANA".

We raden aan om alleen kaas, dingesneden gekookte ham of wat groenten aan de pizzabodem toe te voegen. Als je grotere ingrediënten toevoegt, zoals groenten, vlees of zeevruchten, schakel dan over naar de modus "Bevroren pizza" (weergegeven in het 15 in 1 programma), want die hebben meer bereidingstijd nodig.

1. Het programma "PIZZA BASE" is ontworpen voor diepvriespizza degen uit de supermarkt (dikte ca. 15 mm). Laat de bodem op kamertemperatuur ontdooien en voeg naar smaak kaas of ham toe.
2. Het programma "HOMEMADE PIZZA" is ontworpen voor handgemaakte pizzadegen van ongeveer 5 mm dik, maar zonder dikke randen.
 - Gebruik de deegroller om het deeg uit te rollen tot een dikte van ongeveer 5 mm.
 - Voeg ingrediënten naar smaak toe en bak.
3. Het programma "PIZZA NAPOLITANA" is ontworpen voor zelfgemaakte handgemaakte pizzadegen, ongeveer 5 mm dik en met dikke randen.
 - Druk met u hand het midden van de deegbal aan tot een dikte van ongeveer 5 mm, maar laat de randen dikker.
 - Voeg ingrediënten naar smaak toe en bak.
4. Bak de pizza door hem direct op de bakplaat van uw keuze te leggen.

BELANGRIJK:

- Als er veel rook uit de oven komt, smaakt het eten aangebrand.
 - Zorg ervoor dat de ovenplaat schoon is en dat er geen etensresten of olie achterblijven van de laatste keer dat hij gebruikt is. Anders zullen deze restjes verbranden en komt er veel rook uit de oven.
 - Gebruik in plaats van olijfolie oliën met een hoog rookpunt, zoals plantaardige olie, canola-olie, avocado-olie of druivenpitolie.
5. De standaard bereidingstijd voor elk van de 3 programma's is 8-10 minuten, afhankelijk van de grootte van de pizza. Vergeet niet dat de ingestelde kooktijd van het voorkeuzeprogramma alleen ter referentie is, aangezien elk voedsel een andere kooktijd

vereist. Als u de kooktijd moet aanpassen, draait u aan de selecteur om tijd te verwijderen of toe te voegen.

6. Nadat u de tijd hebt ingesteld en hebt bevestigd dat deze juist is, drukt u op de selecteur en draait u deze. Op deze manier start het geselecteerde programma wanneer de oven is voorverwarmd.

Aanbevolen tijd afhankelijk van de verschillende formaten pizza's:

"PIZZA BASE (ongeveer 15 mm dik):

- Standaardtijd 5:30: 8-10 minuten (het cijfer "25" verschijnt onder de tijd).
- Standaardtijd 4:00: 6-7 minuten (het cijfer "18" verschijnt onder de tijd).
- Standaardtijd 7:00: 11-13 minuten (het cijfer "30" verschijnt onder de tijd).

"HOMEMADE PIZZA" (ongeveer 5 mm dik):

- Standaardtijd 4:40: 8-10 minuten (het cijfer "25" verschijnt onder de tijd).
- Standaardtijd 4:20: 6-7 minuten (het cijfer "18" verschijnt onder de tijd).
- Standaardtijd 5:30: 11-13 minuten (het cijfer "30" verschijnt onder de tijd).

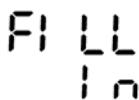
"PIZZA NAPOLITANA" (randen ongeveer 10 mm dik):

- Standaardtijd 4:50: 8-10 minuten (het cijfer "25" verschijnt onder de tijd).
- Standaardtijd 4:00: 6-7 minuten (het cijfer "18" verschijnt onder de tijd).
- Standaardtijd 5:50: 11-13 minuten (het cijfer "30" verschijnt onder de tijd).

OPGELET:

- Vanwege de zeer hoge temperaturen moet u de oven in een goed geventileerde ruimte plaatsen, omdat er rook kan vrijkomen tijdens het koken.
- Leg **NOOIT** bakpapier bovenop de bakplaat/grill als u deze gebruikt
- Professionele programma's voor hoge temperaturen kunnen brand veroorzaken.
- Laat de oven niet onbeheerd achter en blijf in de buurt van de oven als deze aan staat, want voedsel kan overkoken of zelfs verbranden.
- Tijdens het gebruik kunnen de volgende symbolen verschijnen:

Symbol	Betekenis
	- De oven is aan het voorverwarmen. - Plaats de bakplaat/grill in de oven. - Plaats geen voedsel in de oven.

	- De oven is klaar met voorverwarmen. - Plaats de accessoires met het voedsel in de oven. - Druk op het pictogram van de gewenste functie (rood lampje) om het programma te starten.
	- Het programma is afgelopen. - Haal het voedsel uit de oven. - Draai aan de knop om terug te gaan naar de lijst met functies.
	- De interne temperatuur van de oven is te hoog om te koken. - Laat de oven afkoelen en selecteer dan een nieuwe functie. - Plaats geen voedsel in de oven.

Volg de onderstaande tips voor de kookfuncties van de hoge temperatuur programma's:

- Voordat het programma begint: Plaats het accessoire zonder voedsel in de oven om deze voor te verwarmen.
- Wanneer "VOORBEREIDEN" KLAAR is: de oven geeft een pieptoon en verschijnt het symbool "FILL in" op het display. Haal het rooster uit de oven en leg het voedsel op het accessoire.
- Let op dat u zich niet verbrandt.
- Gebruik de handschoen of een ander beschermend voorwerp om de accessoires uit de oven te halen.
- Gebruik de tang om het voedsel om te draaien.

Gebruik van de oven

1. Zet de oven aan, de programma keuzeknoppen gaan branden. Door op de knop "PREHEAT" te drukken, wordt het voorverwarmen automatisch geprogrammeerd, maar de indicator gaat pas branden als u een programma selecteert.
2. Plaats de accessoires in de oven. Plaats het accessoire ZONDER VOEDSEL in de oven.
3. Klik op het bijbehorende pictogram om het "gewenste programma" te kiezen. Degene die u heeft geselecteerd, knippert.
 - Draai aan de knop om de tijd in te stellen volgens het soort voedsel dat gekookt moet worden.
4. Zodra de instelling is voltooid, drukt u op de keuzeknop om de instelling te bevestigen en het voorverwarmingsproces te starten. De knop "PREHEAT" gaat automatisch branden.
 - Als de oven echter nog steeds te warm is sinds de laatste keer dat hij werd gebruikt, toont het display het symbool "COOLING". In dit geval kan de oven niet worden voorverwarmd.
 - Open de ovendeur ongeveer 10-20 minuten om de binnenkant van de oven af te koelen tot het symbool "COOLING" verdwijnt en herhaal dan het proces vanaf stap 1.

5. Als het voorverwarmen klaar is, geeft de oven één pieptoon en verschijnt het symbool "FILL in" op het display.
 - De knop "PREHEAT" gaat uit en de indicator van het geselecteerde programma gaat branden.
6. Haal het rooster uit de oven en leg het voedsel op het accessoire. Zet het dan terug in de oven.
7. Druk op het pictogram van het geselecteerde programma om het koken te starten. De timer begint de ingestelde tijd af te tellen.

Advies:

Als u tijdens het gebruik de kooktijd moet aanpassen, drukt u op de knop "TIME" en draait u aan de selecteur om tijd te verwijderen of toe te voegen.

- Tijdens de eerste 50 seconden van het programma "BEEF GRILL" geeft de oven één pieptoon.
 - Dit geeft aan dat het vlees moet worden omgedraaid. Zo wordt het vlees gelijkmatig gaar.
 - Wanneer het piept, haalt u snel het rooster uit de oven met de handschoen, draait u het vlees om met de tang en plaats u het terug in de oven.
8. Aan het einde van het geselecteerde programma piept de oven één keer en verschijnt het symbool "END" op het display. Verwijder voedsel snel om overkoken of verbranden te voorkomen.
 9. Draai aan de knop om terug te gaan naar de lijst met functies.

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Maak de oven na elk gebruik schoon.
- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Verwijder alle accessoires uit de oven, inclusief de kruimel-/vetopvangbak.
- Let vooral op de bedieningsinstructies, waarschuwingen, en veiligheidsinstructies om letsel of schade aan eigendommen te voorkomen.
- Was alle accessoires met zeep en warm water, daarna goed afspoelen en drogen. Plaats het hoofdtoestel of deze accessoires NOOIT in de vaatwasser.
- Plaats het hoofdtoestel of deze accessoires NOOIT in de vaatwasser.
- Reinig de binnenkant van de oven met een zachte, vochtige spons.
- Reinig het hoofdtoestel en het bedieningspaneel met een vochtige doek.

5. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
Moet ik het voedsel erin doen voor of na het voorverwarmen van de oven?	Voor de 15 programma's in 1 functie: - Het wordt aanbevolen om de oven voor te verwarmen voordat u de programma's selecteert (op 160°C gedurende 3 minuten). - Het is NIET NODIG om de accessoires in de oven te plaatsen om deze voor te verwarmen. - Plaats het voedsel in het accessoire en plaats het in de oven na het voorverwarmen en voordat u een van de programma's selecteert/begint. Voor de functie van professionele programma's: - U hoeft de oven niet voor te verwarmen. - Plaats de accessoires in de oven (ZONDER VOEDSEL) en selecteer/start vervolgens een programma. De oven zal automatisch voorverwarmen. - Verwijder het accessoire na het voorverwarmen van de oven en plaats het voedsel in de oven. - Plaats het accessoire met het voedsel terug in de oven en druk opnieuw op de knop voor het geselecteerde programma.
De oven gaat niet aan.	- Controleer of u een functie en temperatuur hebt geselecteerd en de timer heeft ingesteld. - Controleer of de stekker in het stopcontact zit, of de oven is ingeschakeld en of het stopcontact werkt (controleer het apparaat op een ander stopcontact).

Het eten komt er rauw uit.	- Misschien heeft u te veel voedsel in één keer gedaan. Bak kleinere porties zodat het voedsel gelijkmatiger wordt gebakken. - Controleer of de temperatuur correct is ingesteld. - Als u een van de professionele programma's heeft gekozen, heeft u misschien niet de tijd ingesteld die nodig is voor het soort voedsel dat u wilt bereiden. Als het voedsel niet naar wens gaar is, plaats het dan terug in de oven, selecteer de functie "BAKE" uit de 15 programma's in 1 en druk vervolgens op de toets "TEMP". Om de oven in te stellen op de maximale temperatuur, druk en draai de selecteur helemaal naar beneden om te beginnen met koken. Controleer het voedsel tijdens het koken.
Als ik de oven aanzet, komt er rook uit.	- Als je het apparaat voor het eerst gebruikt, is dit normaal en geen reden tot bezorgdheid; het zou snel moeten verdwijnen. Zorg voor goede ventilatie. - Als u de oven eerder heeft gebruikt, haal dan de stekker uit het stopcontact en laat hem afkoelen. Controleer of de binnenkant van de oven en de accessoires (bakplaat, rooster, grill, enz.) schoon zijn en geen etensresten bevatten. - Als u het apparaat goed hebt schoongemaakt en er nog steeds rook uit de oven komt, moet u het apparaat niet meer gebruiken en contact opnemen met de klantenservice van Cecotec. - Als u vet voedsel aan de lucht frituurt, zal er olie op de pan druppelen, waardoor er witte rook kan ontstaan. Dit beschadigt de oven niet en heeft geen invloed op het eindresultaat.
Er komt stoom door de ovendeur.	Dit is normaal. De deur heeft een ventilatiesysteem waardoor de stoom die vrijkomt bij voedsel met een hoog watergehalte vrijkomt.

Het eten wordt niet gelijkmatig gebakken.	Probeer de bakplaat met het voedsel te schudden of het halverwege de kooktijd om te draaien, maar pas op dat u u zich niet brandt. Metalen onderdelen worden erg heet tijdens gebruik.
Thuisgemaakte frietjes worden niet gelijkmatig gebakken.	Misschien heeft u niet de juiste soort aardappel gebruikt. Gebruik natuurlijke aardappelen en zorg ervoor dat ze gelijkmatig gebakken worden. Zorg ervoor dat u de frietjes goed gewassen en gedroogd hebt voordat u ze gaat bakken.
Het paneermeel komt los tijdens het luchtfrituren.	Als u nat voedsel gaat paneren, droog het dan eerst met absorberend papier. Bestrooi het voedsel met bloem of paneermeel zodat het goed samengeperst is in de ingrediënten en zodat het paneermeel niet loslaat tijdens het frituren.
De vorm vervormt tijdens het bakken.	Dit fenomeen komt vaak voor bij elk type vorm wanneer het wordt blootgesteld aan plotselinge temperatuursveranderingen. Zodra het is afgekoeld op een vlak, stabiel en hittebestendig oppervlak, neemt het zijn oorspronkelijke vorm weer aan.
Het differentieel in het elektrische schakelbord van het huis of de veiligheidsschakelaar is afgeslagen.	- Dit type apparaat verbruikt veel energie tijdens het gebruik, dus als het samen met andere keukenapparaten op hetzelfde stroomcircuit wordt gebruikt, is het mogelijk dat de stroomonderbreker in het bedieningspaneel of de veiligheidsschakelaar met overbelasting beveiliging doorslaat. - Controleer of andere apparaten tegelijkertijd werken (bv. waterkokers, broodroosters, microgolfovens) om ze van hetzelfde circuit te isoleren. Schakel vervolgens de oven apart in om te controleren of het differentieel niet meer doorslaat.

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: 02269

Product: Pizza&Co Forno Bravo

Voltage: 220 – 240 V AC

Frequentie: 50/60 Hz

Vermogen: 2000 W

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

Gemaakt in China/ Ontworpen in Spanje

7. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



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

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

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

8. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Cecotec is aansprakelijk tegenover de eindgebruiker of consument voor elk gebrek aan overeenstemming dat bestaat op het ogenblik van de levering van het product onder de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgelegd in de toepasselijke regelgeving.

Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

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

9. COPYRIGHT

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

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1

1. Wyświetlacz i programy
2. Panel kontroli
3. Drzwiczki
4. Górna szyna
5. Dolna szyna
6. Rezystory

Rys. 2

1. Ekran stanu
2. Programy 15 w 1
3. Profesjonalne programy wysokotemperaturowe
4. Panel kontroli

UWAGA:

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

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest zapakowane w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania można przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w przypadku konieczności jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich jego elementów.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone i są w dobrym stanie. Jeśli któregoś z nich brakuje lub jest w złym stanie, natychmiast skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
- Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, tak jak naklejki i taśmy aparatu.
- Wyjmij wszystkie akcesoria opakowaniowe i przeczytaj uważnie te instrukcje. Zwróć szczególną uwagę na instrukcje obsługi, ostrzeżenia i instrukcje bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń lub uszkodzenia mienia.
- Umyj wszystkie akcesoria w ciepłej wodzie z mydłem, następnie wypłucz i dokładnie wysusz. NIGDY nie wkładaj jednostki głównej ani tych akcesoriów do zmywarki.
- Zalecamy uruchomienie piekarnika w trybie „Air Fry” z maksymalną temperaturą, bez jedzenia i z akcesoriami w środku na 10 minut.

- Dzięki temu możliwe jest wyeliminowanie wszelkich pozostałości produkcyjnych oraz śladów zapachu, dzięki czemu korzystanie z piekarnika jest całkowicie bezpieczne i nie wpływa na jego działanie.
- Upewnij się, że pokój jest odpowiednio wentylowany.

Zawartość pudełka. Rys. 3

1. Jednostka główna
2. Taca zbiorcza na okruchy i tłuszcz
3. Kratka
4. Rękawica
5. Okrągła taca na pizzę
6. Szczypce
7. Kosz w trybie Air Fry
8. Instrukcja obsługi

3. FUNKCJONOWANIE

Korzystanie z akcesoriów:**Taca zbiorcza na okruchy/tłuszcz**

- Należy umieszczać zawsze mndz. grzałką i spodem piekarnika.
- Wtóż tacę do piekarnika z boku z mniejszą wypukłością.
- Po użytkowaniu, umyj ją/ wyczyść, kiedy ostygnie, aby zapobiec jej rdzewieniu.

Kratka

- Umieść go na dolnej prowadnicy piekarnika.
- Wtóż tacę do piekarnika z boku z mniejszą wypukłością.
- Po użyciu należy go umyć/wytrzeć, aby zapobiec rdzy.

Rękawica

Umożliwia wyjąć akcesoriów z piekarnika, unikając poparzeń.

Szczypce

Pozwalają wyjąć akcesoria z piekarnika lub umieścić w nim jedzenie, unikając poparzeń.

Kosz do trybu AirFry

- Umieść go na górnej prowadnicy piekarnika.
- Po użyciu należy go umyć/wytrzeć, aby zapobiec rdzy.

Okrągła taca na pizzę

Dzięki okrągłemu kształtowi dopasowuje się do wielkości pizzy.

Służy jako taca, umieszczając ją na ruszcie i zapobiega przywieraniu ciasta do jej powierzchni.

Unikaj mycia z

Ekran stanu:

Wskaźnik czasu: Pokazuje czas gotowania.

Wskaźnik temperatury: pokazuje temperaturę gotowania.

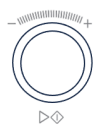
"Preheat" (Rozgrzewanie): Miga, gdy piekarnik się nagrzewa.

"Pause" (Pauza): Zapala się, gdy piekarnik jest włączony, ale nie działa.

: pojawi się, gdy piekarnik będzie gorący.

„Slice” (Rabenda), „Dark” (Kolor żądanego tostowania): Świeci podczas funkcji trybu TOAST/BAGEL.

Panel sterowania:



Pokrętko:

Obrócić, aby wybrać funkcję pieczenia lub ustawić czas i temperaturę (lub liczbę kromek i żądany kolor tostów w przypadku korzystania z funkcji trybu TOAST/BAGEL).

Dla tego samego trybu / przycisku:

- Naciśnij i obróć wybierak jeden raz, aby wybrać funkcję START.
- Naciśnij i obróć pokrętko, aby wybrać funkcję PAUZA.
- Jeśli przytrzymasz go przez 2 sekundy, funkcja zostanie anulowana, a urządzenie powróci do domyślnego ekranu wyboru regionu B/C.



Wewnętrzne oświetlenie piekarnika:

Dotknąć ikony, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie wnętrza piekarnika.

ATENCIÓN: Światło wyłączy się automatycznie po pozostaniu włączonym przez 30 sekund.



Ponowne uruchamianie programów:

- Naciśnij ten przycisk, a piekarnik zatrzyma się, wyświetlając „---”.
- Obrócić wybierak, aby powrócić do listy funkcji.



Czas:

Aby wybrać czas gotowania, naciśnij przycisk TIME, a następnie za pomocą pokrętki ustaw żądany czas.



Temp. / Pożyczany kolor tostów:

Naciśnij przycisk TEMP i za pomocą pokrętła ustaw żadaną temperaturę. Podczas korzystania z trybu TOAST/BAGEL, przycisk ustawi żądany stopień przyrumienienia zamiast temperatury.

Programy 15 w 1:

Air fry:

- Służy do przyrządzania skrzydełek z kurczaka, frytek i nuggetsów.
- W tym trybie potrawy są smażone z niewielką ilością oleju lub bez dodatku oleju.

Pieczenie:

- Służy do pieczenia grubszych mięs i warzyw.
- W tym trybie potrawy są chrupiące na zewnątrz i dobrze upieczone w środku.

Prażenie:

Służy do smażenia steków, ryb, nachos i wykańczania gulaszu.

Tostowanie:

- Pozwala opiekć maksymalnie 9 kromek chleba na raz.
- W zależności od liczby kromek chleba, które chcesz opiekć, możesz dostosować żądany kolor tostów, wybierając spośród 6 opcji.

Bajgiel:

Pozwala na opiekanie maksymalnie 9 potówek bajgla za jednym razem po umieszczeniu przecięciami do góry na ruszcie piekarnika. W zależności od liczby bajgli, które chcesz opiekć, możesz dostosować żądany kolor tostów, wybierając spośród 6 opcji.

Pieczenie:

Służy do pieczenia herbatników, herbatników i podobnych potraw.

Podgrzewanie:

Pozwala na podgrzanie potrawy bez jej podawania.

Rozmrażanie:

Umożliwia szybsze rozmrażanie zamrożonej żywności.

Fermentowanie:

Pozwala przyspieszyć fermentację ciasta, szczególnie w chłodniejszym klimacie.

Suszenie:

Pozwala uzyskać zdrowsze przekąski z wykorzystaniem warzyw, owoców, a nawet mięsa.

Pizza mrożona:

- Pozwala na przygotowanie mrożonej pizzy kupionej w supermarkecie. Nie musisz czekać, aż się rozmrozi, włóż pizzę prosto do piekarnika.
- Zaleca się najpierw posypanie blachy niewielką ilością mąki, a następnie ułożenie pizzy w taki sposób, aby ciasto nie przyklejało się do blachy.

Frytki:

- Programy dla określonych produktów spożywczych.
- Nie wkładaj zbyt dużo na raz.
- Zaleca się gotować 500 g na porcję i dodać trochę przypraw na wierzchu. Gdy ziemniaki będą w piekarniku przez około 10 minut, odwróć je, aby przyprawy równomiernie

- się rozłożyły, a ziemniaki równomiernie się ugotowały.

WARZYWA / SKRZYDEŁKA / CIASTO:

Programy dla określonych produktów spożywczych.

Czas gotowania lub temperaturę trybów można regulować w dowolnym momencie podczas gotowania.

1. Umieść jedzenie na tacy, a następnie włóż do piekarnika.
2. Obróć wybierak, aby wybrać funkcję. Na wyświetlaczu pojawią się domyślne ustawienia czasu pieczenia i temperatury piekarnika.
3. Jeśli czas i temperatura pieczenia są prawidłowe, naciśnij przycisk START/PAUZA, aby uruchomić piekarnik.
4. Jeśli chcesz zmienić czas i temperaturę gotowania:
 - Naciśnij przycisk TEMP/DARKNESS i obróć pokrętko, aby wybrać temperaturę.

Ostrzeżenie:

- Temperatura trybu Ogrzewania jest stała i nie można jej zmienić.
- Po uruchomieniu trybu TOAST/BAGEL nie można ustawić temperatury i można ją ponownie uruchomić tylko po anulowaniu trybu.
- Nacisnąć przycisk TIME/SLICE i obrócić pokrętko wyboru, aby wybrać czas gotowania.
- Naciśnij i obróć pokrętko, aby rozpocząć gotowanie.
- 5. Gdy czas gotowania dobiegnie końca, piekarnik wyemituje sygnał dźwiękowy.
- 6. Jeśli jedzenie nie jest dobrze ugotowane, należy wydłużyć czas gotowania.

Porady:

- Przed włożeniem potrawy do piekarnika zaleca się podgrzanie jej do 160°C przez 3 min. a następnie wybierz i uruchom tryb programowania.
- Mrożone mięso / ryby:
 - Zaleca się całkowite rozmrożenie przed gotowaniem.
- Mrożone frytki:
 - Nie trzeba czekać, aż się rozmrożą, wystarczy włożyć je prosto do piekarnika.

Profesjonalne programy wysokotemperaturowe:

Program "THICK ROAST"(PIECZEŃ DO GĘSTSZYCH MIĘS)

Ten program jest przeznaczony do potraw wymagających dłuższego czasu pieczenia, takich jak grubsze kawałki mięsa (do 6 cm grubości). Aby uzyskać bardziej chrupiącą pieczeń w ciągu 10 minut, możesz gotować mięso ze skórą, takie jak nóżki wieprzowe.

1. Przed użyciem tego programu upewnij się, że jedzenie jest dobrze ugotowane.
2. Pokrój kawałek mięsa i upewnij się, że jego grubość nie przekracza 6 cm, w przeciwnym razie może nie zmieścić się w piekarniku lub może wejść w kontakt z oporem.

3. Aby poprawić smak, zaleca się podsmażenie potrawy przed włożeniem jej do piekarnika.
4. Gotuj tego rodzaju potrawy, umieszczając je bezpośrednio na żelaznej patelni z powłoką nieprzywierającą.

WAŻNE:

- Jeśli z piekarnika wydobywa się dużo dymu, potrawa będzie smakować jak przypalona.
 - Upewnij się, że grill jest czysty i że nie ma na nim pozostałości jedzenia ani oleju z ostatniego użycia. W przeciwnym razie pozostałości te spalą się, a z piekarnika wydostanie się dużo dymu.
 - Zamiast oliwy z oliwek używaj olejów o wysokim punkcie dymienia, takich jak oleje roślinne, rzepakowe, awokado lub z pestek winogron.
5. Należy pamiętać, że domyślny czas gotowania ustawionego programu służy wyłącznie do celów informacyjnych, ponieważ każda potrawa wymaga innego czasu gotowania. Jeśli chcesz dostosować czas gotowania, obróć pokrętkę, aby usunąć lub dodać czas.
 6. Po ustawieniu czasu i potwierdzeniu jego poprawności należy nacisnąć i obrócić pokrętkę. W ten sposób po nagraniu piekarnika wybrany program zostanie uruchomiony.

Program „BEEF GRILL” (PIECZENIE Z WOŁOWINY)

Ten program jest przeznaczony do grillowania kawałków wołowiny o grubości 2 cm w bardzo krótkim czasie. Ta funkcja piecze mięso w wysokiej temperaturze, czyniąc je delikatnym i soczystym.

1. W ciągu pierwszych 50 sekund piekarnik wyda sygnał dźwiękowy. Kiedy rozlegnie się sygnał dźwiękowy, wyjmij ruszt z piekarnika za pomocą rękawicy i obróć mięso za pomocą szczypiec. W ten sposób mięso upiecz się równomiernie. Aby utrzymać temperaturę wewnątrz piekarnika, należy wyjąć ruszt podczas obracania mięsa.
2. Gotuj tego rodzaju potrawy, umieszczając je bezpośrednio na żelaznej patelni z powłoką nieprzywierającą.

WAŻNE:

- Jeśli z piekarnika wydobywa się dużo dymu, potrawa będzie smakować jak przypalona.
 - Upewnij się, że grill jest czysty i że nie ma na nim pozostałości jedzenia ani oleju z ostatniego użycia. W przeciwnym razie pozostałości te spalą się, a z piekarnika wydostanie się dużo dymu.
 - Zamiast oliwy z oliwek używaj olejów o wysokim punkcie dymienia, takich jak oleje roślinne, rzepakowe, awokado lub z pestek winogron.
3. 2:00 to domyślny czas, w którym program ma gotować wołowinę o grubości 2 cm na średnim poziomie (50% gotowości). Pod godziną pojawi się liczba „50”.
 4. Jeśli chcesz osiągnąć inny punkt mięsa, obróć przełącznik, aby dostosować czas gotowania:
 - 1:30 dla mało wypieczonej (30% ugotowanego), pod godziną pojawi się liczba „30”.
 - 2:30 oznacza, że jest dobrze zrobiona (wykonano 70%), pod godziną pojawi się liczba „70”.
 - 3:30 dla dobrze wypieczonego (100% upieczonego), poniżej czasu pojawi się liczba „100”.
 5. Należy pamiętać, że domyślny czas gotowania ustawionego programu służy wyłącznie do celów informacyjnych, ponieważ każda potrawa wymaga innego czasu gotowania. Jeśli

chcesz dostosować czas gotowania, obróć pokrętko, aby usunąć lub dodać czas.

6. Po ustawieniu czasu i potwierdzeniu jego poprawności należy nacisnąć i obrócić pokrętko. W ten sposób po nagrzeniu piekarnika wybrany program zostanie uruchomiony.

Program „BAZA PIZZY”, „DOMOWA PIZZA” i „NAPOLITAŃSKA PIZZA”

Zalecamy dodanie do spodu pizzy tylko sera, cienko pokrojonej gotowanej szynki lub odrobiny warzyw. Jeśli dodasz większe składniki, takie jak warzywa, mięso lub owoce morza, przetączę na tryb „Pizza mrożona” (pokazany w programie 15 w 1), ponieważ potrzebują one więcej czasu gotowania.

1. Program „PODSTAWA PIZZY” jest przeznaczony do mrożonych ciast do pizzy z supermarketów (o grubości około 15 mm). Rozmroź spód w temperaturze pokojowej i dodaj pokrojony ser lub szynkę według uznania.
2. Program „DOMOWA PIZZA” przeznaczony jest do wypieku ręcznie robionych ciast do pizzy o grubości około 5 mm, ale bez grubych brzegów.
 - Użyj wałka do ciasta, aby rozciągnąć ciasto, aż będzie miało grubość około 5 mm.
 - Dodaj składniki wg uznania i piecz.
3. Program „PIZZA NAPOLITAŃSKA” przeznaczony jest do wypieku domowego ciasta na pizzę o grubości około 5 mm i grubych krawędziach.
 - Używając dłoni, naciśnij środek kulki ciasta, aż będzie miała około 5 mm grubości, ale pozostawiając grubsze krawędzie.
 - Dodaj składniki wg uznania i piecz.
4. Ugotuj pizzę, umieszczając ją bezpośrednio na wybranej tacy.

WAŻNE:

- Ugotuj pizzę, umieszczając ją bezpośrednio na wybranej tacy.
 - Upewnij się, że blacha piekarnika jest czysta i że nie ma na niej pozostałości jedzenia ani oleju od ostatniego użycia. W przeciwnym razie pozostałości te spalą się, a z piekarnika wydostanie się dużo dymu.
 - Zamiast oliwy z oliwek używaj olejów o wysokim punkcie dymienia, takich jak oleje roślinne, rzepakowe, awokado lub z pestek winogron.
5. Domyślny czas pieczenia dla każdego z 3 programów wynosi 8-10 minut w zależności od wielkości pizzy. Należy pamiętać, że domyślny czas gotowania ustawionego programu służy wyłącznie do celów informacyjnych, ponieważ każda potrawa wymaga innego czasu gotowania. Jeśli chcesz dostosować czas gotowania, obróć pokrętko, aby usunąć lub dodać czas.
 6. Po ustawieniu czasu i potwierdzeniu jego poprawności należy nacisnąć i obrócić pokrętko. W ten sposób po nagrzeniu piekarnika wybrany program zostanie uruchomiony.

Zalecany czas w zależności od rozmiaru pizzy:

„SPÓD DO PIZZY” (jakieś 15 mm grubości):

- Domyślny czas 5:30: 8-10 minut (pod czasem pojawi się cyfra „25”).
- Domyślny czas 4:00: 6-7 minut (pod godziną pojawi się cyfra „18”).
- Domyślny czas 7:00: 11-13 minut (pod czasem pojawi się cyfra „30”).

„PIZZA DOMOWA” (jakieś 5 mm grubości):

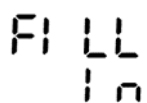
- Domyślny czas 4:40: 8-10 minut (pod czasem pojawi się cyfra „25”).
- Domyślny czas 4:20: 6-7 minut (pod czasem pojawi się cyfra „18”).
- Domyślny czas 5:30: 11-13 minut (pod czasem pojawi się cyfra „30”).

„PIZZA NAPOLITAŃSKA” (Boki o grubości 10 mm):

- Domyślny czas 4:50: 8-10 minut (pod czasem pojawi się cyfra „25”).
- Domyślny czas 4:00: 6-7 minut (pod godziną pojawi się cyfra „18”).
- Domyślny czas 5:50: 11-13 minut (pod czasem pojawi się cyfra „30”).

UWAGA:

- Ze względu na bardzo wysokie temperatury, jakie osiąga, należy umieścić piekarnik w dobrze wentylowanym miejscu, ponieważ podczas gotowania może wydobywać się z niego dym.
- NIGDY nie umieszczaj pergaminu na tacy/stojaku podczas korzystania z tych profesjonalnych
- programów wysokotemperaturowych. Może to spowodować zapłon.
- Nie pozostawiaj kuchenki bez nadzoru i nie zbliżaj się do włączonej kuchenki, ponieważ jedzenie może się rozgotować, a nawet spalić.
- Podczas użytkowania mogą pojawić się następujące symbole:

Symbol	Znaczenie
PRE 	- Piekarnik się nagrzewa. - Umieść tacę/ruszt w piekarniku. - Nie wkładaj do piekarnika jedzenia.
	- Piekarnik zakończył wstępne nagrzewanie. - Włóż akcesoria wraz z potrawą do piekarnika. - Naciśnij ikonę żądanej funkcji (czerwone światło), aby uruchomić program.

	- Program się zakończył. - Wyjmij jedzenie z piekarnika. - Obrócić wybierak, aby powrócić do listy funkcji.
	- Temperatura wnętrza piekarnika jest zbyt wysoka do gotowania. - Poczekaj, aż piekarnik ostygnie, a następnie wybierz nową funkcję. - Nie wkładaj do piekarnika jedzenia.

W przypadku funkcji gotowania w programach wysokiej temperatury postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami:

- Przed rozpoczęciem programu: Włóż akcesorium bez jedzenia do piekarnika, aby je podgrzać.
- Po ZAKOŃCZENIU „WSTĘPNEGO NAGRZEWANIA”: piekarnik wyemituje sygnał dźwiękowy i
- Na wyświetlaczu pojawi się symbol „WPEŁNIJ”. Wyjmij ruszt z piekarnika i umieść jedzenie na akcesorium.
- Uważaj, aby się nie poparzyć.
- Użyj rękawicy lub innego narzędzia ochronnego, aby wyjąć akcesoria z kuchenki.
- Zawsze używaj szczypiec do przewracania jedzenia.

Korzystanie z piekarnika

1. Włączyć piekarnik, zaświecą się przyciski wyboru programu. Naciśnięcie przycisku „PREHEAT” spowoduje automatyczne zaprogramowanie wstępnego nagrzewania, ale wskaźnik nie zaświeci się, dopóki nie wybierzesz programu.
2. Wprowadź akcesoria do piekarnika. Włóż akcesorium BEZ SKŁADNIKÓW do piekarnika.
3. Aby wybrać „żądany, program” naciśnij odpowiednią ikonę. Wybrany będzie migać.
 - Obróć pokrętkę, aby ustawić czas w zależności od rodzaju potrawy, którą zamierzasz ugotować.
4. Po zakończeniu ustawiania naciśnij wybierak, aby je potwierdzić i rozpocząć proces wstępnego nagrzewania. Przycisk „PREHEAT” zaświeci się automatycznie.
 - Jeśli jednak piekarnik jest nadal zbyt gorący od ostatniego użycia, na wyświetlaczu pojawi się symbol „COOLING”. W takim przypadku piekarnik nie może zostać wstępnie nagrany.
 - Otworzyć drzwi piekarnika na około 10-20 minut, aby schłodzić wnętrze, aż zniknie symbol „CHŁODZENIE”, a następnie powtórzyć proces od kroku 1.
5. Po zakończeniu wstępnego nagrzewania piekarnik wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się symbol „FILL in”.
 - Przycisk „PREHEAT” zgaśnie i zaświeci się wskaźnik wybranego programu.
6. Wyjmij akcesorium z piekarnika i umieść potrawę. Następnie włóż z powrotem do piekarnika.

7. Naciśnij ikonę wybranego programu, aby rozpocząć gotowanie. Czasomierz zacznie odliczać od ustawionego czasu.

Wskazówka:

Podczas pracy, jeśli chcesz ustawić czas gotowania, naciśnij przycisk „TIME” i obróć pokrętko, aby dodać lub usunąć czas.

- Podczas pierwszych 50 sekund programu „BEEF GRILL” piekarnik wyda sygnał dźwiękowy.
 - Oznacza to, że mięso należy obrócić. W ten sposób mięso upiecze się równomiernie.
 - Gdy wyda sygnał dźwiękowy, szybko wyjmij ruszt z piekarnika za pomocą rękawicy, obróć mięso szczypcami i włóż z powrotem do piekarnika.
8. Po zakończeniu wybranego programu piekarnik wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się symbol „END”. Szybko wyjmij jedzenie, aby uniknąć zepsucia lub przypalenia.
 9. Obrócić wybierak, aby powrócić do listy funkcji.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Wyczyść piekarnik po każdym użyciu.
- Odłącz urządzenie od prądu i pozwól mu ostygnąć przed czyszczeniem.
- Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria, w tym tackę na okruchy/tłuszcz.
- Zwróć szczególną uwagę na instrukcje obsługi, ostrzeżenia
- i instrukcje bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń lub uszkodzenia mienia.
- Umyj wszystkie akcesoria w ciepłej wodzie z mydłem, następnie wypłucz i dokładnie wysusz. NIGDY nie wkładaj jednostki głównej ani tych akcesoriów do zmywarki.
- i instrukcje bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń lub uszkodzenia mienia.
- Wyczyść wnętrze piekarnika miękką, wilgotną gąbką.
- Wyczyść jednostkę główną i panel sterowania wilgotną ściereczką.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna i rozwiązanie
Czy powinienem włożyć jedzenie przed czy po nagrzanu piekarnika?	Dla 15 programów w 1 funkcji: - Zaleca się nagrzanie piekarnika przed wybraniem programów (w 160°C przez 3 min.). - NIE JEST KONIECZNE umieszczanie akcesoriów w piekarniku w celu jego wstępnego nagrzania. - Umieść potrawę w akcesorium i włóż ją do piekarnika po zakończeniu podgrzewania i przed wybraniem / uruchomieniem jednego z programów. Dla funkcji profesjonalnych programów: - Nie ma potrzeby nagrzewania piekarnika. - Włóż akcesoria do piekarnika (BEZ ŻYWNOSCI), a następnie wybierz / uruchom program. Piekarnik automatycznie się rozgrzeje. - Po wstępnym nagrzanu piekarnika wyjmij akcesorium i umieść w nim potrawę. - Włóż akcesorium z potrawą z powrotem do piekarnika i ponownie naciśnij przycisk dla wybranego programu.
P i e k a r n i k automatycznie się rozgrzeje.	- Sprawdź i upewnij się, że wybrałeś funkcję i temperaturę oraz ustawisz timer. - Sprawdź i upewnij się, że przewód zasilający jest podłączony, piekarnik jest włączony, a gniazdko elektryczne działa (sprawdź urządzenie w innym gniazdku).

Jedzenie jest surowe.	- Być może zostało włożone zbyt dużo jedzenia na raz. Gotuj mniejsze partie, aby jedzenie smażyło się bardziej równomiernie. - Sprawdź i upewnij się, że temperatura jest ustawiona prawidłowo. - Jeśli wybrałeś jeden z programów profesjonalnych, być może nie ustawiłeś czasu wymaganego dla rodzaju potrawy, którą chcesz ugotować. Jeśli jedzenie nie zostało ugotowane zgodnie z twoimi preferencjami, włóż je z powrotem do piekarnika, wybierz funkcję „PIECZENIE” spośród 15 programów w 1, a następnie naciśnij przycisk „TEMP”. Aby ustawić piekarnik na maksymalną temperaturę, naciśnij i obróć pokrętkę do końca w dół, aby rozpocząć pieczenie. Kontroluj jedzenie podczas gotowania.
Kiedy uruchamiam piekarnik wydobywa się dym.	- Jeśli używasz urządzenia po raz pierwszy, jest to normalne i nie powinieneś się martwić; powinno szybko zniknąć. Upewnij się, że jest dobra wentylacja. - Jeśli wcześniej korzystałeś z piekarnika, odłącz go od zasilania i pozwól mu ostygnąć. Sprawdź i upewnij się, że zarówno wewnątrz piekarnika, jak i akcesoria (blacha, ruszt, grill itp.) są czyste i że nie pozostały na nich resztki jedzenia. - Jeśli prawidłowo wyczyściłeś urządzenie, a z piekarnika nadal wydobywa się dym, przestań go używać i skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta. - W przypadku smażenia tłustych potraw olej kapie na patelnię, co może powodować wydobywanie się białego dymu. Spowoduje to uszkodzenie piekarnika lub wpłynie na wynik końcowy.

Z drzwiczek piekarnika wydobywa się para.	To normalne. Drzwiczki wyposażone są w system wentylacji, który umożliwia uwolnienie pary wytwarzanej przez żywność o dużej zawartości wody.
Jedzenie nie gotuje się równomiernie	Spróbuj potrząsnąć koszem z jedzeniem lub obrócić go w połowie czasu gotowania, ale uważaj, aby się nie poparzyć. Części metalowe bardzo się nagrzewają podczas użytkowania.
Domowe frytki nie są równomiernie smażone.	Być może użyłeś niewłaściwego rodzaju ziemniaków. Użyj naturalnych ziemniaków i upewnij się, że są równomiernie usmażone. Przed smażeniem upewnij się, że paluszki ziemniaczane zostały dokładnie umyte i wysuszone.
Ciasto odpada podczas smażenia na powietrzu.	Jeśli zamierzasz pokryć mokrą karmę, pamiętaj, aby ją wcześniej wysuszyć chłonnym papierem. Przetóż jedzenie przez mąkę lub bułkę tartą, aby było dobrze ubite w składnikach i dzięki temu ciasto nie odpadało podczas smażenia z powietrzem.
Forma jest zdeformowana podczas gotowania.	Zjawisko to często występuje w każdym typie formy, która jest narażona na nagłe zmiany temperatury. Po ostygnięciu na płaskiej, stabilnej, żaroodpornej powierzchni powróci do swojego pierwotnego kształtu.
Zadziałł mechanizm różnicowy panelu elektrycznego domu lub wyłącznik bezpieczeństwa.	- Tego typu urządzenie zużywa dużo energii podczas swojej pracy, dlatego jeśli jest używane w tym samym czasie razem z innymi urządzeniami kuchennymi w tym samym obwodzie zasilania, możliwe jest zadziałanie mechanizmu różnicowego panelu elektrycznego lub wyłącznika bezpieczeństwa z ochroną przed przetądowaniem. - Sprawdź, czy w tym samym czasie działają inne urządzenia (np. czajniki, tostery, kuchenki mikrofalowe), aby odizolować je od tego samego obwodu. Następnie włącz osobno piekarnik, aby upewnić się, że mechanizm różnicowy już się nie wyłącza.

6. DANE TECHNICZNE

Referencje produktu: 02269

Produkt: Pizza&Co Forno Bravo

Napięcie: 220 – 240 V AC

Częstotliwość: 50/60 Hz

Produkt: Pizza&Co Forno Bravo

Napięcie: 220 – 240 V AC

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

7. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

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

z lokalnymi władzami.

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

8. GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

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

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

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

9. COPYRIGHT

Prawa własności intelektualnej do tekstów tej instrukcji obsługi należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może

być w całości ani w części reprodukowana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przekazywana lub rozpowszechniana w jakikolwiek sposób (elektroniczny, mechaniczny, fotokopiuwany, nagrywany lub podobny) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, SL

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1

1. Zobrazení stavu a výběr programů
2. Ovládací panel
3. Dvířka
4. Horní lišta
5. Spodní lišta
6. Odpor

Obr. 2

1. Obrazovka stavu
2. Programy 15 v 1
3. Profesionální vysokoteplotní programy
4. Ovládací panel

POZNÁMKA:

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

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu určeném k ochraně při přepravě. Vyjměte zařízení z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Původní krabici a další obaly můžete uschovat na bezpečném místě, aby nedošlo k poškození zařízení, pokud byste jej v budoucnu potřebovali přepravovat. Pokud chcete zlikvidovat původní obal, ujistěte se, že jste všechny části správně recyklovali.
- Ujistěte se, že všechny díly a součásti jsou zahrnuty a v dobrém stavu. Pokud některá chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte oficiální servisní službu Cecotec.
- Odstraňte a zlikvidujte veškerý obalový materiál, nálepky a lepicí pásku ze zařízení.
- Vyjměte veškeré příslušenství z krabice a pečlivě si přečtěte tuto příručku. Věnujte zvýšenou pozornost návodu k použití, varováním a bezpečnostním pokynům, abyste předešli zranění nebo škodám na majetku.
- Veškeré příslušenství omyjte vlažnou saponátovou vodou, poté je opláchněte a důkladně osušte. Hlavní jednotku ani toto příslušenství NIKDY nevkládejte do myčky nádobí.

- Doporučujeme spustit troubu v režimu „Air Fry“ na maximální teplotu, bez jídla a s příslušenstvím uvnitř po dobu 10 minut.
- Tím se odstraní veškeré zbytky z výroby a stopy zápachu, aby bylo používání trouby zcela bezpečné a neovlivňovalo její výkon.
- Ujistěte se, že je místnost dobře větraná.

Obsah krabice. Obr. 3

1. Hlavní jednotka
2. Podnos na drobky/tuk
3. Mřížka
4. Rukavice
5. Kruhový podnos na pizzu
6. Kleště
7. Koš pro režim Air Fry
8. Návodu k použití

3. PROVOZ

Použití příslušenství:

Podnos na drobky/tuk

- Vždy ji umístěte mezi topné těleso a dno trouby.
- Vložte plech do trouby stranou s menším reliéfem.
- Po použití ji po vychladnutí umyjte/vyčistěte, abyste zabránili rezavění.

Rošt

- Umístěte ji na spodní lištu trouby.
- Vložte plech do trouby stranou s menším reliéfem.
- Po použití je umyjte/vyčistěte, abyste zabránili korozi.

Rukavice

Umožňuje vyjmout příslušenství z trouby, aby nedošlo k popálení.

Kleště

Umožňují vyjmutí příslušenství z trouby nebo vložení potravin dovnitř trouby, aby nedošlo k popálení.

Koš pro režim Air Fry

- Umístěte ji na horní lištu trouby.
- Po použití je umyjte/vyčistěte, abyste zabránili korozi.

Kruhový podnos na pizzu

Díky svému okrouhlému tvaru odpovídá velikosti pizzy.

Používá se jako podnos umístěný na mřížce a zabraňuje přilepení těsta k jejímu povrchu.

Vyhňte se jeho mytí s

Obrazovka stavu:

Indikátor času: Zobrazuje dobu vaření.

Indikátor teploty: Zobrazuje dobu vaření.

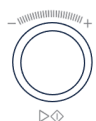
"Preheat" (Předehřívání): bliká, když se trouba předehřívá.

"Pause" (Pauza): svítí, pokud je trouba zapnutá, ale není v provozu.

: se zobrazí, když je trouba horká.

"Slice" (Krajíc), „Dark" (Požadovaná barva propečení): svítí během funkcí režimu TOAST/BAGEL.

Ovládací panel:



Volič:

Otáčením vyberte funkci pečení nebo nastavte čas a teplotu (nebo počet plátků a požadovanou barvu propečení při použití funkcí režimu TOAST/BAGEL).

Pro stejný režim / tlačítko:

- Jedním stisknutím a otočením voliče zvolte funkci START.
- Stisknutím a otočením voliče vyberte funkci PAUZA.
- Stisknutím a podržením po dobu 2 sekund se funkce zruší a jednotka se vrátí na výchozí obrazovku.



Vnitřní světlo trouby:

Stisknutím ikony zapnete a vypnete vnitřní osvětlení trouby.

POZOR: Světlo se automaticky vypne po 30 sekundách zapnutí.



Restartovat programy:

- Po stisknutí tohoto tlačítka se trouba zastaví a na displeji se zobrazí "---".
- Otočením voliče se vrátíte na seznam funkcí.



Čas:

Chcete-li zvolit dobu úpravy, stiskněte tlačítko TIME a poté voličem nastavte požadovanou



Teplota. / Požadovaná barva propečení:

Stiskněte tlačítko TEMP a voličem nastavte požadovanou teplotu. Při použití režimu TOAST/BAGEL tlačítkem nastavíte požadovaný stupeň propečení místo teploty.

Programy 15 v 1:**AIR FRY:**

- Vhodné pro přípravu kuřecích křidélek, hranolků a nugetek.
- V tomto režimu se jídlo smaží na malém množství oleje nebo bez něj.

GRILOVAT:

- Je vhodný pro grilování tlustších druhů masa a zeleniny.
- V tomto režimu je jídlo na povrchu křupavé a uvnitř dobře propečené.

GRATINOVAT:

Lze ji použít k přípravě steaků, ryb, nachos a k dokončení dušených pokrmů.

TOUSTOVAT:

- Umožňuje toustovat až 9 krajíců chleba najednou.
- V závislosti na počtu krajíců chleba, které chcete toustovat, můžete nastavit požadovanou barvu propečení výběrem ze 6 možností.

BAGEL:

Umožňuje toustování až 9 půlek bagelů najednou, pokud jsou umístěny řeznou stranou nahoru na roštu trouby. V závislosti na počtu bagelů, které chcete toustovat, můžete nastavit požadovanou barvu propečení výběrem ze 6 možností.

PÉCT:

Používá se k pečení koláčů, sušenek a podobných potravin.

OHŘÁT:

Umožňuje ohřívání potravin bez jejich průchodu.

ROZMRAZIT:

Umožňuje rychlejší rozmrazování zmrazených potravin.

FERMENTOVAT:

Urychluje kvašení těsta, zejména v chladnějším podnebí.

SUŠIT:

Díky sušení můžete připravovat zdravější svačiny ze zeleniny, ovoce, a dokonce i masa.

MRAŽENÁ PIZZA:

- Umožňuje přípravu mražené pizzy zakoupené v supermarketu. Není třeba čekat na její rozmrazení, pizzu stačí vložit rovnou do trouby.
- Doporučujeme nejprve povrch plechu posypat trochou mouky a poté pizzu na plech položit, aby se těsto na plech nelepilo.

HRANOLKY:

- Programy pro konkrétní potraviny.
- Nepřidávejte příliš velké množství najednou.
- Doporučuje se připravovat 500 g na jednu dávku a posypat je kořením. Když brambory jsou v troubě asi 10 minut, otočte je, aby se koření rovnoměrně rozložilo a brambory se rovnoměrně propekly.

ZELENINA / KŘÍDELKÁ / KOLÁČ:

Programy pro konkrétní potraviny.

Dobu vaření nebo teplotu režimů lze kdykoli během přípravy upravit.

1. Pokrm položte na plech a poté jej vložte do trouby.
2. Otáčením voliče zvolte funkce. Na displeji se zobrazí výchozí nastavení doby pečení a teploty v troubě.
3. Pokud jsou doba pečení a teplota nastaveny správně, stiskněte tlačítko START/PAUZA a troubu spusťte.
4. Pokud potřebujete změnit dobu a teplotu vaření:
 - Stiskněte tlačítko TEMP/DARKNESS a otáčením voliče zvolte teplotu.

Upozornění:

- Teplota režimu OHŘÍVÁNÍ je fixní, nelze ji měnit.
- Po spuštění režimu TOAST/BAGEL nelze teplotu nastavit a lze ji obnovit pouze v případě, že režim zrušíte.
- Stiskněte tlačítko TIME/SLICE a otáčením voliče zvolte dobu vaření.
- Stisknutím a otočením voliče zahájíte vaření.
- 5. Na konci doby pečení trouba jednou zapípá.
- 6. Pokud je jídlo nedostatečně propečené, prodlužte dobu pečení.

Rady:

- Před vložením jídla do trouby doporučujeme troubu předeřhát na 160 °C po dobu 3 minut a poté zvolit a spustit režim programu.
- Mražené maso / ryby:
- Před tepelnou úpravou se doporučuje úplně rozmrazit.
- Mražené hranolky:
- Není třeba čekat, až se rozmrazí, stačí je rovnou vložit do trouby.

Profesionální vysokoteplotní programy:

Program „THICK ROAST“ (PEČENÍ HRUBŠÍCH PLÁTŮ MASA)

Tento program je určen pro potraviny, které vyžadují delší dobu pečení, například hrubší pláty masa (až do tloušťky 6 cm). Chcete-li mít za 10 minut křupavější pečení, můžete připravit maso s kůží, např. vepřové klušáky.

1. Před použitím tohoto programu se ujistěte, že jsou potraviny dobře uvařené.
2. Maso vykostěte a dbejte na to, aby jeho tloušťka nepřesáhla 6 cm, jinak se nemusí vejít do trouby nebo se může dostat do kontaktu s topným tělesem.
3. Pro zvýraznění chuti se doporučuje jídlo před vložením do trouby osmahnout.
4. Tento typ pokrmů připravujte přímo na nepřilnavém železném grilu.

DŮLEŽITÉ:

- Pokud z trouby vychází hodně kouře, jídlo bude mít spálenou chuť.

- Ujistěte se, že je gril čistý a že na něm nezůstaly zbytky jídla nebo oleje z posledního použití. V opačném případě se tyto zbytky připálí a z trouby bude vycházet spousta kouře.
- Místo olivového oleje používejte oleje s vysokým bodem kouřivosti, například rostlinný, řepkový, avokádový nebo olej z hroznových jader.
- 5. Nezapomeňte, že přednastavená doba vaření přednastaveného programu je pouze orientační, protože každá potravina vyžaduje jinou dobu vaření. Pokud potřebujete dobu vaření upravit, otočením voliče odeberte nebo přidejte čas.
- 6. Po nastavení času a potvrzení jeho správnosti stiskněte a otočte voličem. Po přehřátí trouby se tak spustí zvolený program.

Program „BEEF GRILL“ (GRILOVÁNÍ HOVĚŽÍHO MASA)

Tento program je určen ke grilování 2 cm hrubých plátů hovězího masa ve velmi krátkém čase. Tato funkce připravuje maso při vysoké teplotě, takže je měkké a šťavnaté.

1. Během prvních 50 sekund trouba jednou zapípá. Jakmile se ozve pípnutí, vyjměte rošt z trouby pomocí rukavice a maso otočte kleštěmi. Tímto způsobem se maso rovnoměrně propeče. Abyste udrželi vnitřní teplotu trouby, vyjměte při otáčení masa rošt.
2. Tento typ pokrmů připravujte přímo na nepřilnavém železném grilu.

DŮLEŽITÉ:

- Pokud z trouby vychází hodně kouře, jídlo bude mít spálenou chuť.
- Ujistěte se, že je gril čistý a že na něm nezůstaly zbytky jídla nebo oleje z posledního použití. V opačném případě se tyto zbytky připálí a z trouby bude vycházet spousta kouře.
- Místo olivového oleje používejte oleje s vysokým bodem kouřivosti, například rostlinný, řepkový, avokádový nebo olej z hroznových jader.
- 3. 2:00 je výchozí čas programu pro přípravu hovězího masa o tloušťce 2 cm na středně propečený způsob (propečeného na 50 %). Pod časem se zobrazí cifra „50“.
- 4. Pokud chcete dosáhnout jiné propečenosti masa, otočte voličem a upravte dobu přípravy:
 - 1:30 pro nedostatečně propečené maso (propečené na 30 %), pod časem se zobrazí cifra „30“.
 - 2:30 pro propečení masa (propečeno na 70 %), pod časem se zobrazí cifra „70“.
 - 3:30 pro dobře propečené maso (100% propečené), pod časem se zobrazí cifra „100“.
- 5. Nezapomeňte, že výchozí doba vaření přednastaveného programu je pouze orientační, protože každá potravina vyžaduje jinou dobu vaření. Pokud potřebujete dobu vaření upravit, otočením voliče odeberte nebo přidejte čas.
- 6. Po nastavení času a potvrzení jeho správnosti stiskněte a otočte voličem. Tak se po přehřátí trouby spustí zvolený program.

Program „PIZZA ZÁKLAD“, „DOMÁCÍ PIZZA“ a „PIZZA NAPOLETANA“.

Do základu pizzy doporučujeme přidat pouze sýr, tenké plátky vařené šunky nebo trochu zeleniny. Pokud přidáváte větší ingredience, jako je zelenina, maso nebo mořské plody, přepněte na režim „Mražená pizza“ (zobrazený v programu 15 v 1), protože potřebují delší dobu přípravy.

1. Program „PIZZA ZÁKLAD“ je určen pro mražená těsta na pizzu ze supermarketů (tloušťka cca 15 mm). Základ rozmrazte při pokojové teplotě a podle chuti přidejte sýr nebo plátky šunky.
2. Program „DOMÁCÍ PIZZA“ je určen pro ručně připravovaná těsta na pizzu o tloušťce asi 5 mm, ale bez hrubých okrajů.
 - Pomocí válečku těsto rozválejte na tloušťku asi 5 mm.
 - Přidejte ingredience podle chuti a pečte.
3. Program „PIZZA NAPOLETANA“ je určen pro domácí ručně připravovaná těsta na pizzu o tloušťce asi 5 mm a s hrubými okraji.
 - Rukou vymačkejte střed těsta na tloušťku asi 5 mm, ale okraje nechte hrubší.
 - Přidejte ingredience podle chuti a pečte.
4. Pizzu připravte tak, že ji položíte přímo na vybraný plech.

DŮLEŽITÉ:

- Pokud z trouby vychází hodně kouře, jídlo bude mít spálenou chuť.
 - Ujistěte se, že je plech na pečení čistý a že na něm nezůstaly zbytky jídla nebo oleje z posledního použití. V opačném případě se tyto zbytky připálí a z trouby bude vycházet spousta kouře.
 - Místo olivového oleje používejte oleje s vysokým bodem kouřivosti, například rostlinný, řepkový, avokádový nebo olej z hroznových jader.
5. Výchozí doba přípravy pro každý ze 3 programů je 8-10 minut v závislosti na velikosti pizzy. Nezapomeňte, že výchozí doba vaření přednastaveného programu je pouze orientační, protože každá potravina vyžaduje jinou dobu vaření. Pokud potřebujete dobu vaření upravit, otočením voliče odeberte nebo přidejte čas.
 6. Po nastavení času a potvrzení jeho správnosti stiskněte a otočte voličem. Tak se po předehřátí trouby spustí zvolený program.

Doporučený čas podle různých velikostí pizzy:

„PIZZA ZÁKLAD (tloušťka cca 15 mm):

- Výchozí čas 5:30: 8-10 minut (pod časem se zobrazí cifra „25“).
- Výchozí čas 4:00: 6-7 minut (pod časem se zobrazí cifra „18“).
- Výchozí čas 7:00: 11-13 minut (pod časem se zobrazí cifra „30“).

„DOMÁCÍ PIZZA“ (tloušťka asi 5 mm):

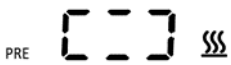
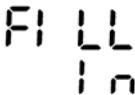
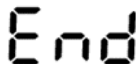
- Výchozí čas 4:40: 8-10 minut (pod časem se zobrazí cifra „25“).
- Výchozí čas 4:20: 6-7 minut (pod časem se zobrazí cifra „18“).
- Výchozí čas 5:30: 11-13 minut (pod časem se zobrazí cifra „30“).

„PIZZA NAPOLETANA" (okraje hrubé asi 10 mm):

- Výchozí čas 4:50: 8-10 minut (pod časem se zobrazí cifra „25").
- Výchozí čas 4:00: 6-7 minut (pod časem se zobrazí cifra „18").
- Výchozí čas 5:50: 11-13 minut (pod časem se zobrazí cifra „30")

POZOR:

- Vzhledem k velmi vysokým teplotám, které trouba dosahuje, se ujistěte, že je umístěna na dobře větraném místě, protože při pečení se z ní může uvolňovat kouř.
- NIKDY nepokládejte pečicí papír na horní stranu plechu/grilu, když používáte tyto
- profesionální vysokoteplotní programy. Mohlo by to způsobit požár.
- Nenechávejte troubu bez dozoru a zdržujte se v její blízkosti, když je zapnutá, protože jídlo se může připálit nebo dokonce spálit.
- Během používání se mohou zobrazit následující symboly:

Symbol	Význam
PRE 	- Trouba se předehřívá. - Vložte plech/rošt do trouby. - Nevkládejte jídlo do trouby.
	- Trouba dokončila předehřívání. - Vložte příslušenství s pokrmu do trouby. - Stisknutím ikony požadované funkce (červená kontrolka) spustíte program.
	- Program byl ukončen. - Vyndejte jídlo z trouby. - Otočením voliče se vraťte do seznamu funkcí.
	- Vnitřní teplota trouby je pro pečení příliš vysoká. - Nechte troubu vychladnout a poté zvolte novou funkci. - Nevkládejte jídlo do trouby.

U varných funkcí vysokoteplotních programů postupujte podle níže uvedených pokynů:

- Před začátkem programu: Vložte příslušenství bez potravin do trouby a předehřejte ji.
- Když je „PŘEDEHŘÍVÁNÍ" DOKONČENO: trouba zapípá a
- na displeji se objeví symbol „VLOŽIT". Vyjměte rošt z trouby a jídlo umístěte na příslušenství.
- Dávejte pozor, abyste se nepopálili.
- K vyjmutí příslušenství z trouby použijte rukavici nebo jiné ochranné pomůcky.

- Chcete-li pokrm obrátit, použijte kleště.

Používání trouby

1. Zapněte troubu, tlačítka pro výběr programu se rozsvítí. Stisknutím tlačítka „PREHEAT“ se předehřívání naprogramuje automaticky, ale indikátor se nerozsvítí, dokud nezvolíte program.
2. Vložte příslušenství do trouby. Příslušenství vložte do trouby BEZ INGREDIENCIÍ.
3. Chcete-li vybrat „požadovaný program“, klikněte na příslušnou ikonu. Ten, který jste vybrali, bude blikat.
 - Otáčením voliče nastavte čas podle typu připravovaného pokrmu.
4. Po dokončení nastavení potvrďte nastavení stisknutím voliče a spusťte předehřívání. Tlačítko „PREHEAT“ se automaticky rozsvítí.
 - Pokud je však trouba od posledního použití stále příliš horká, zobrazí se na displeji symbol „COOLING“. V tomto případě nelze troubu předehřát.
 - Otevřete dvířka trouby asi na 10–20 minut, aby se vnitřek trouby ochladil, dokud nezmizí symbol „COOLING“, a poté zopakujte postup od kroku 1.
5. Po dokončení předehřívání trouba jednou zapípá a na displeji se zobrazí symbol „FILL in“.
 - Tlačítko „PREHEAT“ zhasne a rozsvítí se indikátor zvoleného programu.
6. Vyjměte příslušenství z trouby a umístěte na něj suroviny. Poté ji vložte zpět do trouby.
7. Stisknutím ikony vybraného programu spustíte tepelnou úpravu. Časovač začne odpočítávat nastavený čas.

Rady:

Pokud během provozu potřebujete upravit dobu úpravy, stiskněte tlačítko „TIME“ a otáčením voliče uberte nebo přidejte čas.

- Během prvních 50 sekund programu „BEEF GRILL“ trouba jednou zapípá.
 - To znamená, že je třeba maso obrátit. Tímto způsobem se maso rovnoměrně propeče.
 - Jakmile se ozve pípnutí, rychle vyjměte rošt z trouby pomocí rukavice, maso otočte kleštěmi a vraťte ho zpět do trouby.
8. Na konci zvoleného programu trouba jednou zapípá a na displeji se zobrazí symbol „END“. Jídlo rychle vyjměte, aby nedošlo k jeho rozvaření nebo připálení.
 9. Otočením voliče se vrátíte zpět do seznamu funkcí.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Po každém použití troubu vyčistěte.

- Před čištěním odpojte spotřebič od sítě a nechte jej vychladnout.
- Vyměte z trouby veškeré příslušenství včetně podnosu na drobky/tuk.
- Věnujte zvýšenou pozornost návodu k použití, upozorněním, a bezpečnostním pokynům, aby nedošlo ke zranění nebo poškození majetku.
- Veškeré příslušenství omyjte vlažnou saponátovou vodou, poté je opláchněte a důkladně osušte. Hlavní jednotku nebo příslušenství NIKDY nevkládejte do myčky nádobí.
- Hlavní jednotku nebo příslušenství NIKDY nevkládejte do myčky nádobí.
- Vyčistěte vnitřek trouby jemnou vlhkou houbou.
- Hlavní jednotku a ovládací panel čistěte vlhkým hadříkem.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Možná příčina a řešení
Mám vložit jídlo před nebo po předehřátí trouby?	Pro funkci 15 programů v 1: - Před výběrem programů se doporučuje troubu předehřát (na 160 °C po dobu 3 minut). - Pro předehřátí trouby NENÍ NUTNÉ vkládat příslušenství do trouby. - Potraviny vložte do příslušenství a vložte je do trouby po dokončení předehřívání a před volbou/spuštěním některého z programů. Pro funkci profesionálních programů: - Troubu není třeba předehřívát. - Vložte příslušenství do trouby (BEZ POTRAVIN) a poté zvolte/spuštěte program. Trouba se automaticky předehřeje. Trouba se automaticky předehřeje. - Po předehřátí trouby vyjměte příslušenství a vložte pokrm do trouby. - Vložte opět příslušenství s pokrmem do trouby a znovu stiskněte tlačítko zvoleného programu.
Trouba se nezapíná.	- Zkontrolujte a ujistěte se, že jste vybrali funkci a teplotu a nastavili časovač. - Zkontrolujte a ujistěte se, že je napájecí kabel zapojen, že je trouba zapnutá a že zásuvka funguje (zkontrolujte spotřebič v jiné zásuvce).

Jídlo je syrové.	- Možná jste vložili příliš mnoho jídla najednou. Vařte po menších dávkách, aby se pokrmy smažily rovnoměrněji. - Zkontrolujte a ujistěte se, že je teplota nastavena správně. - Pokud jste zvolili některý z profesionálních programů, je možné, že jste nenastavili dobu potřebnou pro daný typ pokrmu. Pokud pokrm není upečený podle vašich představ, vložte jej zpět do trouby, zvolte funkci "PEČENÍ" z 15 programů v 1 a poté stiskněte tlačítko "TEMP". Chcete-li nastavit maximální teplotu, stiskněte volič a otočte jím úplně dolů, abyste zahájili pečení. Kontrolujte potraviny během vaření.
Když zapnu troubu, vychází z ní kouř.	- Pokud spotřebič používáte poprvé, je to normální a nemělo by to být důvodem k obavám; měl by brzy zmizet. Dbejte na dobré větrání. - Pokud jste troubu používali dříve, odpojte ji a nechte ji vychladnout. Zkontrolujte a ujistěte se, že vnitřek trouby a příslušenství (plech, rošt, gril atd.) jsou čisté a bez zaschlých zbytků jídla na nich. - Pokud jste spotřebič řádně vyčistili a z trouby stále vychází kouř, přestaňte ji používat a kontaktujte náš zákaznický servis. - Pokud smažíte vzduchem mastné potraviny, olej kape na podnos, což může způsobit bílý kouř. Tím se trouba nepoškodí ani neovlivní konečný výsledek.
Z dvířek trouby vychází pára.	To je zcela běžné. Dvířka jsou vybavena ventilačním systémem, který uvolňuje páru vznikající u potravin s vysokým obsahem vody.
Jídlo se nesmaží rovnoměrně.	Zkuste košem s jídlem zatřepat nebo ho v polovině smažení otočit, ale dávejte pozor, abyste se nepopálili. Kovové díly se při používání velmi zahřívají.

Hranolky nejsou smažené rovnoměrně.	Možná jste nepoužili vhodný typ brambor. Použijte přírodní brambory a dbejte na to, aby byly rovnoměrně usmažené. Před smažením se ujistěte, že jste nakrájené brambory důkladně umyli a osušili.
Obalené těstíčko se při smažení vzduchem odděluje.	Pokud se chystáte obalit vlhké potraviny, nezapomeňte je předtím vysušit savým papírem. Potravinu obalte v mouce nebo ve strouhance, aby se dobře spojila s přísadami a aby se obalované těstíčko při smažení vzduchem neodlupovalo.
Forma se během smažení deformuje.	Tento jev se často vyskytuje u všech typů forem, které jsou vystaveny náhlým změnám teploty. Po vychladnutí na rovném, stabilním a žáruvzdorném povrchu se vrátí do původního tvaru.
Vypnul se diferenciál v domovním rozvaděči nebo bezpečnostní spínač.	- Tento typ spotřebičů spotřebovává během provozu velké množství energie, takže pokud je používán současně s jinými kuchyňskými spotřebiči na stejném elektrickém obvodu, může dojít k vypnutí jističe v elektrickém rozvaděči nebo bezpečnostního spínače s ochranou proti přetížení. - Zkontrolujte, zda nejsou současně v provozu jiné spotřebiče (např. rychlovarné konvice, toustovače, mikrovlnné trouby), abyste je odpojili od stejného obvodu. Poté zapnete troubu samostatně, abyste se ujistili, že se diferenciál již nevypíná.

6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Reference produktu: 02269

Produkt: Pizza&Co Forno Bravo

Napětí: 220 – 240 V AC

Frekvence: 50/60 Hz

Výkon: 2000 W

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

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že v souladu s platnými předpisy musí být produkt a/nebo baterie zlikvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti tohoto výrobku byste měli baterie/akumulátory vyjmout a odnést na sběrné místo určené místními úřady.

Podrobné informace o tom, jak správně likvidovat elektrická a elektronická zařízení a/nebo baterie, by měli spotřebitelé získat od místních úřadů.

Dodržování výše uvedených pokynů přispěje k ochraně životního prostředí.

8. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Společnost Cecotec odpovídá konečnému uživateli nebo spotřebiteli za jakýkoli nesoulad, který existuje v době dodání výrobku za podmínek a ve lhůtách stanovených platnými předpisy. Doporučuje se, aby opravy prováděl kvalifikovaný personál.

Pokud zjistíte incident s produktem nebo máte nějaké dotazy, kontaktujte oficiální službu technické pomoci společnosti Cecotec na telefonním čísle +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

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

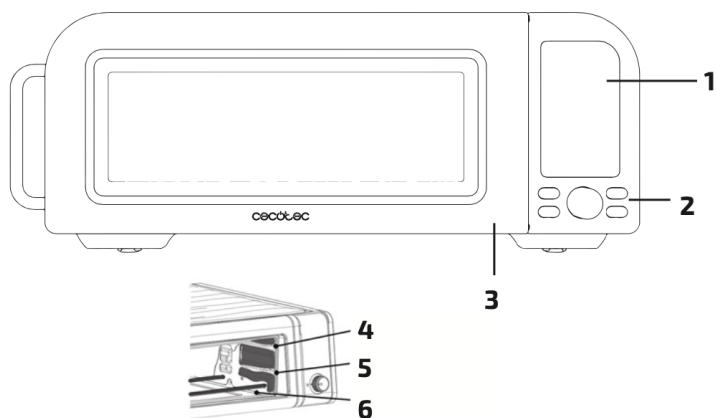


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

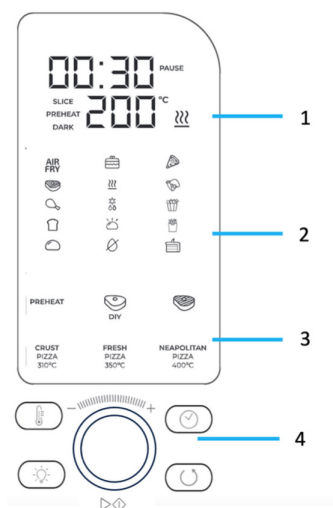


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2



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

www.cecotec.es

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

