

cecotec

BAKE&FRY 1400 TOUCH STEEL

Horno freidora/ Air fryer



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



Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	7
Instructions de sécurité	9
Sicherheitshinweise	12
Istruzioni di sicurezza	15
Instruções de segurança	17
Veiligheidsvoorschriften	20
Instrukcje bezpieczeństwa	23
Bezpečnostní pokyny	26

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	29
2. Antes de usar	29
3. Funcionamiento	30
4. Limpieza y mantenimiento	33
5. Resolución de problemas	34
6. Especificaciones técnicas	36
7. Reciclaje de electrodomésticos	36
8. Garantía y SAT	37
9. Copyright	37

INDEX

1. Parts and components	38
2. Before use	38
3. Operation	39
4. Cleaning and Maintenance	41
5. Troubleshooting	43
6. Technical specifications	44
7. Disposal of old electrical appliances	45
8. Technical support and warranty	45
9. Copyright	45

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	46
2. Avant utilisation	46
3. Fonctionnement	47
4. Nettoyage et entretien	50
5. Résolution de problèmes	51
6. Spécifications techniques	53
7. Recyclage des électroménagers	53
8. Garantie et SAV	54
9. Copyright	54

INHALT

1. Teile und Komponenten	55
2. Vor dem Gebrauch	55
3. Bedienung	56
4. Reinigung und Wartung	59
5. Problembehebung	61
6. Technische Spezifikationen	63
7. Entsorgung von alten Elektrogeräten	63
8. Garantie und Kundendienst	63
9. Copyright	64

INDICE

1. Parti e componenti	65
2. Prima dell'uso	65
3. Funzionamento	66
4. Pulizia e manutenzione	69
5. Risoluzione dei problemi	70
6. Specifiche tecniche	72
7. Riciclaggio di elettrodomestici	72
8. Garanzia e SAT	73
9. Copyright	73

ÍNDICE

1. Peças e componentes	74
2. Antes de usar	74
3. Funcionamento	75
4. Limpeza e manutenção	78
5. Resolução de problemas	80
6. Especificações técnicas	82
7. Reciclagem de eletrodomésticos	82
8. Garantia e SAT	82
9. Copyright	83

INDEX

1. Onderdelen en componenten	84
2. Voor u het toestel gebruikt	84
3. Werking	85
4. Schoonmaak en onderhoud	88
5. Probleemoplossing	90
6. Technische specificaties	91
7. Recyclage van huishoudtoestellen	92
8. Garantie en technische ondersteuning	92
9. Copyright	93

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	94
2. Przed użyciem	94
3. Funkcjonowanie	95
4. Czyszczenie i konserwacja	98
5. Rozwiązywanie problemów	100
6. Dane techniczne	101
7. Recykling sprzętu AGD	102
8. Gwarancja i Serwis pomocy technicznej	102
9. Copyright	103

OBSAH

1. Části a složení	104
2. Před použitím	104
3. Fungování	105
4. Čištění a údržba	107
5. Řešení problémů	109
6. Technické specifikace	110
7. Recyklace elektrospotřebičů	111
8. Záruka a technický servis	111
9. Copyright	111

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones básicas para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas y lesiones.
- Asegúrese de que el voltaje de la red eléctrica coincide con los requisitos de voltaje especificados en la etiqueta de clasificación del aparato.
- Desconecte el aparato de la corriente antes de limpiarlo o cuando no vaya a utilizarlo. Deje que se enfríe completamente antes de montar o retirar cualquier pieza y/o proceder con su limpieza.
- No toque la superficie de la freidora sin guantes, ya que podría estar caliente.
- Para evitar posibles quemaduras, extreme la precaución al retirar accesorios calientes o al desechar los restos de grasa.
- No sumerja el cable, el enchufe ni cualquier otra parte no extraíble del producto en agua u otros líquidos. No exponga las conexiones eléctricas a agua.
- Utilice este dispositivo para lo descrito en este manual, cualquier otro uso no está recomendado por Cecotec y puede afectar negativamente a la vida útil del aparato y a la seguridad del usuario.
- No utilice el producto si el cable, el enchufe o la estructura presenta daños o si no funciona correctamente, ha sufrido alguna caída o ha sido dañado. Si el cable presenta daños, debe ser reparado por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro.
- No utilice el dispositivo para ningún uso no especificado en



el manual.

- Coloque el dispositivo sobre una superficie estable, horizontal y plana.
- Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No intente reparar el dispositivo por su propia cuenta.
- Desconecte el dispositivo después de cada uso.
- Para evitar posibles riesgos y daños, no utilice accesorios ni acoples que no haya recomendado Cecotec.
- No lo utilice en el exterior.
- No retuerza, doble, estire o dañe el cable de alimentación. Protéjalo de bordes afilados y fuentes de calor. No permita que el cable toque superficies calientes. No deje que el cable asome sobre el borde de la superficie de trabajo o la encimera.
- No use el producto en lugares potencialmente peligrosos, como ambientes inflamables, explosivos, con presencia de químicos o húmedos.
- Coloque el aparato en una superficie estable, plana y resistente al calor. No coloque el dispositivo cerca de fuentes de calor, lugares con niveles altos de humedad ni materiales inflamables.
- Extreme la precaución al introducir recipientes hechos de materiales que no sean metal o cristal.
- No utilice el aparato para guardar accesorios no recomendados por Cecotec mientras no se esté utilizando.
- No introduzca ninguno de los siguientes materiales en el aparato: cartón, plástico, papel o similares.
- No cubra la bandeja recogemigas ni ninguna otra parte del dispositivo con papel de aluminio. Esto hará que la unidad se sobrecaliente.
- No introduzca alimentos de gran tamaño, embalajes ni



utensilios metálicos dentro del dispositivo ya que podría causar una descarga eléctrica.

- Cubrir el dispositivo o ponerlo en contacto con material inflamable como cortinas, paredes o similares durante el funcionamiento puede causar incendios.
- No coloque ningún objeto encima del producto cuando se esté utilizando.
- No lo ponga en funcionamiento bajo muebles de pared.
- No deje el producto sin supervisión mientras esté conectado a la red eléctrica ni durante el funcionamiento.
- No se apoye en el dispositivo mientras esté en funcionamiento.
- No apoye los utensilios de cocinar ni las bandejas de hornear en la puerta de cristal.
- El aparato no debe ser usado por niños desde 0 hasta 8 años. Este electrodoméstico puede ser usado por niños a partir de 8 años si están continuamente supervisados.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños de edad inferior a 8 años.
- La limpieza y el mantenimiento del aparato no debe llevarse a cabo por niños.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto.



SAFETY INSTRUCTIONS

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

- When using electrical appliances, basic precautions must always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and injury.
- Make sure the voltage of your mains supply matches the voltage requirements specified in the rating label of the appliance.
- Unplug the appliance from the mains supply before carrying out cleaning or maintenance task, or when not in use. Allow it to cool down completely before attaching or removing parts, and before cleaning the appliance.
- Do not touch the surface of the fryer without gloves, as it may be hot.
- To avoid possible burns, use extreme caution when removing hot accessories or disposing of fat residues.
- Do not immerse the cord, plug, or any non-removable part of the product in water or any other liquid. Do not expose the electrical connections to water.
- Use the device only for the purposes described in this instruction manual, any other use is not recommended by the manufacturer and could have a detrimental effect on the lifespan of the appliance and/or the safety of the user.
- Do not use the appliance if its cord, plug, or housing is damaged, nor after it malfunctions or has been dropped or damaged in any way. If the cord is damaged, it must be replaced by the official Technical Support Service of Cecotec in order to avoid any type of danger.
- Do not use the appliance for other than intended use.
- Place the device on an even, heat-resistant surface.
- This product is designed only for household use.



- Do not try to repair the device by yourself.
- Always unplug the appliance after each use.
- To avoid possible hazards and damage, do not use accessories or attachments not recommended by Cecotec.
- Do not operate outdoors.
- Do not twist, bend, strain, or damage the power cord in any way. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not let it touch hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of the working surface or counter top.
- The appliance must not be used in potentially dangerous locations, such as flammable, explosive, chemical-laden, or wet atmospheres, nor near flammable materials.
- Place the fryer on an even, heat-resistant surface. Do not place the device near heat sources, places with high humidity levels, or combustible materials.
- Use extreme caution when introducing containers made of materials other than metal or glass.
- Do not use the appliance to store accessories not recommended by Cecotec when not in use.
- Do not introduce any of the following materials into the appliance: cardboard, plastic, paper or similar.
- Do not cover the crumb tray or any other part of the device with aluminium foil. This will cause the unit to overheat.
- Do not introduce large food, packaging or metal utensils into the device as this may cause an electric shock.
- A fire may occur if the appliance is covered or touches flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not operate under wall furniture.
- Do not let the product unsupervised while it is plugged in or operating.



- Do not lean on the appliance during use.
- Do not rest cooking utensils or baking trays on the glass door.
- The appliance is not intended to be used by children under the age of 8. It can be used by children over the age of 8, as long as they are given continuous supervision.
- Keep this appliance and its power cord out of reach of children under the age of 8.
- The cleaning and maintenance of the appliance should not be carried out by children without supervision.
- Supervise young children to make sure that they do not play with the appliance.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours prendre des précautions afin de réduire le risque d'incendies, de décharges électriques ou de lésions.
- Vérifiez que le voltage du réseau électrique coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification du produit.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de le nettoyer ou si vous n'allez pas l'utiliser. Laissez refroidir le produit avant d'assembler ou enlever une pièce quelconque, et/ou avant de le nettoyer.
- Ne touchez pas la surface de la friteuse sans protection, elle pourrait être très chaude.
- Pour éviter de possibles brûlures, faites bien attention lorsque vous retirez des accessoires chauds ou lorsque vous jetez les restes de graisse.
- Ne submergez ni le câble, ni la prise ni aucune autre partie



non-extractible du produit dans l'eau ou dans autres liquides.
N'exposez pas les connexions électriques à l'eau.

- Utilisez cet appareil aux fins décrites dans ce manuel. Toute autre utilisation qui ne soit pas recommandé par Cecotec pourrait réduire la vie utile de l'appareil ou mettre l'utilisateur en danger.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble, la prise ou la structure en général ne fonctionnent pas correctement, ont souffert une chute ou ont été abîmés. S'il présente des dommages, il doit être réparé par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.
- N'utilisez pas le produit pour d'autres utilisations que celles spécifiées dans le manuel.
- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plate.
- Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- Éteignez et nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Pour éviter tous types de dommages et dangers, n'utilisez ni des accessoires ni des prises qui n'aient pas été recommandés par Cecotec.
- Ne l'utilisez pas en extérieur.
- Ne tordez pas, ne pliez pas, n'étirez pas et n'abîmez pas le câble d'alimentation. Protégez-le des bords pointus et des sources de chaleur. Ne laissez pas le câble toucher des surfaces chaudes. Ne laissez pas le câble dépasser de la surface de travail ou du plan de travail.
- N'utilisez pas l'appareil dans des endroits potentiellement dangereux, comme près des zones inflammables, d'explosifs ou de produits chimiques ou dans des zones humides.
- Placez l'appareil sur une surface sèche, stable, plate et résistante à la chaleur. Ne placez l'appareil ni près des



sources de chaleur, ni dans des endroits avec des niveaux d'humidité élevés, ni près de matériaux inflammables.

- Faites bien attention lorsque vous introduisez des récipients conçus avec des matériaux qui ne soient pas du métal ou du verre.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil, veillez à ne pas l'utiliser en tant que lieu de stockage d'accessoires non recommandés par Cecotec
- N'introduisez aucun des accessoires suivants dans l'appareil : du carton, du plastique, du papier ou similaires.
- Ne recouvrez ni le plateau ramasse-miettes ni aucune autre partie de l'appareil avec du papier d'aluminium. L'appareil pourrait surchauffer.
- N'introduisez pas d'aliments de grande taille, d'emballages ni d'ustensiles métalliques car cela pourrait provoquer une décharge électrique.
- Recouvrir l'appareil ou le mettre au contact de matériel inflammable comme des rideaux, des murs ou similaires pendant le fonctionnement pourrait provoquer des incendies.
- Ne placez aucun objet sur l'appareil lorsque vous l'utilisez.
- Ne le placez pas au-dessous de placards de cuisine.
- Ne laissez pas le produit sans surveillance lorsqu'il est branché sur une prise de courant ou en fonctionnement.
- Ne vous appuyez pas sur l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Ne laissez pas les ustensiles de cuisine reposer sur la porte en verre.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Il peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus s'ils sont surveillés constamment.
- Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants

de moins de 8 ans.

- Le nettoyage et l'entretien du produit ne peut pas être mené à terme par les enfants.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit.

SICHERHEITSHINWEISE

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

- Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um das Risiko von Bränden, Stromschlägen und Verletzungen zu verringern.
- Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit den auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannungsanforderungen übereinstimmt.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen oder Sie es nicht benutzen. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie Teile zusammenbauen oder entfernen und/oder mit der Reinigung fortfahren.
- Berühren Sie die Oberfläche der Fritteuse nicht ohne Handschuhe, da sie heiß sein kann.
- Um mögliche Verbrennungen zu vermeiden, ist beim Entfernen von heißem Zubehör oder bei der Entsorgung von Fettrückständen äußerste Vorsicht geboten.
- Tauchen Sie Kabel, Stecker oder andere nicht entfernbare Teile des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Tauchen Sie elektrische Verbindungen nicht in Wasser.
- Verwenden Sie dieses Gerät für den in diesem Handbuch beschriebenen Zweck. Jede andere Verwendung wird von Cecotec nicht empfohlen und kann die Lebensdauer des



Geräts und die Sicherheit des Benutzers beeinträchtigen.

- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn das Kabel, der Stecker oder das Gehäuse sichtbare Schäden aufweisen, nicht korrekt funktionieren oder heruntergefallen sind. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um Sach- und Personenschäden zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Produkt ausschließlich wie in der Bedienungsanleitung beschrieben.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche.
- Dieses Produkt ist nur zur Nutzung in privaten Haushalt bestimmt.
- Versuchen Sie niemals das Gerät selbst zu reparieren.
- Trennen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch vom Computer.
- Um mögliche Risiken und Schäden zu vermeiden, verwenden Sie kein Zubehör oder Kupplungen, die nicht von Cecotec empfohlen wurden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Das Netzkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie es von scharfen Kanten und Wärmequellen. Lassen Sie niemals die Kabel mit wärmen Oberflächen in Kontakt kommen. Lassen Sie das Kabel niemals auf der Arbeitsfläche.
- Verwenden Sie das Produkt nicht in gefährlichen Bereichen, wie z.B. in leicht entflammaren, explosiven, chemischen oder feuchten Umgebungen.
- Stellen Sie den Grill auf einer trocknen, stabilen, flachen und hitzebeständigen Fläche. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen, Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit oder brennbaren Materialien.
- Gehen Sie äußerst vorsichtig vor beim Einsetzen von

Behältern aus anderen Materialien als Metall oder Glas.

- Verwenden Sie das Gerät nicht zur Aufbewahrung von Zubehör, das nicht von Cecotec empfohlen wird, während es nicht in Gebrauch ist.
- Legen Sie keines der folgenden Materialien in das Gerät: Karton, Plastik, Papier oder ähnliches.
- Decken Sie das Krümfach oder einen anderen Teil des Geräts nicht mit Aluminiumfolie ab. Dies führt zu einer Überhitzung des Geräts.
- Legen Sie keine großen Lebensmittel, Verpackungen oder Metallutensilien in das Gerät, da dies einen Stromschlag verursachen könnte.
- Wenn das Gerät während des Betriebs abgedeckt oder mit brennbarem Material wie Vorhängen, Wänden oder ähnlichem in Berührung kommt, könnte ein Brand verursacht werden.
- Stellen Sie beim Betrieb keinen Gegenstand oben auf das Gerät.
- Betreiben Sie es nicht unter Wandmöbeln.
- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, während es an die Stromversorgung angeschlossen ist oder während des Betriebs.
- Lehnen Sie sich nicht auf das Gerät, während es in Betrieb ist.
- Legen Sie keine Kochutensilien oder Backbleche auf die Glastür.
- Das Gerät darf von Kindern von 0 bis 8 Jahren nicht benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern erst ab 8 Jahren benutzt werden, aber nur wenn die sie beaufsichtigt werden.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kinder unter 8 Jahre auf.
- Die Reinigung und Wartung des Gerätes sollte nicht von

Kindern durchgeführt werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere le istruzioni d'uso e sicurezza prima di usare il prodotto. Conservare questo manuale per consultazioni future o nuovi utenti.

- Quando si usano apparecchi elettronici, occorre rispettare alcune precauzioni di sicurezza base per ridurre il rischio di incendio, scariche elettriche e lesioni.
- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione del prodotto.
- Scollegare il dispositivo dalla corrente prima di pulirlo o quando non si usa. Lasciare raffreddare completamente prima di montare o ritirare qualsiasi parte e/o procedere con la pulizia.
- Non toccare la superficie della friggitrice senza guanti, potrebbe essere calda.
- Per evitare possibili scottature, aumentare le precauzioni al momento di ritirare accessori caldi o gettare residui di grasso.
- Non sommergere il cavo, la presa o qualsiasi altra parte non estraibile del prodotto in acqua o qualsiasi altro liquido. Non esporre le connessioni elettriche all'acqua.
- Utilizzare questo dispositivo in linea con le indicazioni contenute in questo manuale, qualsiasi altro uso non suggerito da Cecotec potrebbe ripercuotere negativamente sulla vita utile e sicurezza dell'utente.
- Non utilizzare il prodotto se il cavo, la spina o la struttura presenta danni o se non funziona correttamente, ha patito una caduta o è stato danneggiato. Se il cavo presenta danni,



dovrà essere riparato contattare con il servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.

- Non utilizzare il dispositivo per usi non specificati nel manuale.
- Collocare il prodotto su di una superficie stabile, orizzontale e piatta.
- Questo prodotto è stato progettato esclusivamente per uso professionale.
- Non tentare di riparare il prodotto per conto proprio.
- Scollegare il dispositivo dopo ogni uso.
- Per evitare possibili rischi o danni, non utilizzare accessori o simili non suggeriti da Cecotec.
- Non utilizzare il prodotto in esterni.
- Non torcere, piegare, tendere o danneggiare l'alimentatore. Proteggere da bordi affilati e fonti di calore. Evitare il contatto del cavo con superfici calde. Non lasciare che il cavo fuoriesca dal bordo della superficie o piano da cucina.
- Non usare il prodotto in luoghi potenzialmente pericolosi come ambienti infiammabili, esplosivi, con presenza di sostanze chimiche o umide.
- Collocare l'apparato su di una superficie stabile, piatta e resistente al calore. Non collocare il prodotto vicino a fonti di calore, in luoghi dall'eccessivo livello di umidità o vicino a materiali infiammabili.
- Aumentare la precauzione quando si introducono recipienti fabbricati con materiali che non siano metallo o vetro.
- Non utilizzare l'apparato per conservare accessori non suggeriti da Cecotec mentre è in uso.
- Non introdurre i seguenti materiali nell'apparato: cartone, plastica, carta o simili.
- Non coprire il vassoio raccogli-briciole né altre parti del dispositivo con carta stagnola. Ciò potrebbe surriscaldare

l'unità.

- Non introdurre alimenti di grandi dimensioni, imballaggi oppure utensili metallici all'interno del dispositivo che potrebbero causare scariche elettriche.
- Coprire il dispositivo o metterlo a contatto con materiale infiammabile come tende, pareti o simili durante il funzionamento potrebbe causare incendi.
- Non collocare oggetti sopra il prodotto quando in uso.
- Non mettere in funzione il dispositivo sotto mobili da parete.
- Non lasciare il prodotto incustodito mentre è collegato alla presa della corrente o durante il funzionamento.
- Evitare di appoggiarsi sul dispositivo mentre è in funzione.
- Non appoggiare gli utensili da cucina o teglie allo sportello in vetro.
- L'apparato non deve essere usato da bambini da 0 a 8 anni. Questo elettrodomestico può essere usato da bambini a partire dagli 8 anni di età sotto la sorveglianza continua di un adulto.
- Mantenere l'apparato e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore a 8 anni.
- La pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini.
- Sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con il prodotto.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Ao utilizar aparelhos elétricos, devem ser sempre tomadas precauções básicas para reduzir o risco de incêndio, descarga elétrica e lesões.

- Certifique-se de que a tensão de rede elétrica corresponde aos requisitos de tensão especificados na etiqueta de classificação do aparelho.
- Desconecte o aparelho da corrente antes de o mover, limpar ou quando não o utilizar. Deixe que arrefeça por completo antes de montar ou retirar qualquer peça e/ou proceder com a limpeza do produto.
- Não toque na superfície da fritadeira sem luvas, porque pode estar quente. 
- Para evitar possíveis queimaduras, tenha extremo cuidado ao remover acessórios quentes ou ao eliminar resíduos de gorduras.
- Não submerja o cabo, a ficha, nem qualquer outra parte não extraível do produto em água ou outros líquidos. Não exponha as conexões elétricas à água.
- Utilize este dispositivo para os fins descritos no presente manual, qualquer outra utilização não é recomendada pelo produtor e pode afetar negativamente a vida útil do dispositivo e/ou a vida útil do utilizador.
- Não utilize o produto se o cabo, a tomada ou a estrutura apresentam danos ou se não funciona corretamente, sofreu alguma queda ou foi danificado. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial da Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Não utilize o dispositivo para usos não especificados no manual.
- Coloque o produto numa superfície plana, horizontal e estável.
- Este produto foi concebido exclusivamente para uso doméstico.
- Não tente reparar o dispositivo por conta própria.
- Desconecte o dispositivo depois de cada uso.

- Para evitar possíveis riscos e danos, não utilize peças ou acessórios que não tenham sido recomendados pela Cecotec.
- Não o utilize em exteriores.
- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque superfícies quentes. Não deixe que o cabo se aproxime da superfície de cozedura.
- Não utilizar o produto em lugares potencialmente perigosos, tais como ambientes inflamáveis, explosivos, húmidos ou com produtos químicos.
- Coloque o produto numa superfície estável, plana e resistente ao calor. Não coloque o dispositivo perto de fontes de calor, em lugares com níveis altos de humidade ou perto de materiais inflamáveis.
- Tenha extremo cuidado ao inserir recipientes feitos de outros materiais que não sejam metal ou vidro.
- Não utilize o dispositivo para armazenar acessórios não recomendados pela Cecotec enquanto este não estiver a ser utilizado.
- Não coloque nenhum dos seguintes materiais no dispositivo: cartão, plástico, papel ou similares.
- Não cubra a bandeja de migalhas ou qualquer outra parte do dispositivo com papel de alumínio. Isto provocará o aquecimento excessivo da unidade.
- Não coloque alimentos de grande tamanho, embalagens ou utensílios metálicos no interior do dispositivo, isto poderia causar um choque elétrico.
- Cobrir o produto ou pô-lo em contacto com material inflamável como cortinas, paredes ou similares durante o funcionamento pode causar incêndios.
- Não coloque nenhum objeto encima do produto enquanto o



estiver a usar.

- Não o ponha em funcionamento debaixo de móveis de parede.
- Não deixe o produto sem supervisão enquanto estiver conectado à rede elétrica nem durante o funcionamento.
- Não se apoie no dispositivo enquanto este estiver em funcionamento.
- Não apoie os utensílios de cozinha ou as bandejas de forno na porta de vidro.
- O aparelho não deve ser usado por crianças de 0 a 8 anos. Este aparelho pode ser usado por crianças de 8 anos se estiveram continuamente sob supervisão.
- Mantenha o aparelho longe do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.
- A limpeza e manutenção do dispositivo não devem ser efetuadas por crianças.
- Supervisione as crianças para se certificar de que não brinquem com o produto.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

- Bij het gebruik van elektrische apparaten moet u bepaalde basisvoorzorgsmaatregelen in acht nemen om het risico op brand, elektrische schokken en verwondingen te beperken.
- Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanning die op het typeplaatje van het apparaat vermeld staat.
- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt of wanneer u het niet gebruikt. Laat het volledig afkoelen voordat u onderdelen monteert of verwijdt en/of verder gaat met de reiniging.
- Raak het oppervlak van het apparaat niet aan zonder handschoenen, het kan heet zijn.



- Wees uiterst voorzichtig bij het verwijderen van hete accessoires of het afvoeren van vetresten om mogelijke brandwonden te voorkomen.
- Dompel de kabel, stekker of vaste onderdelen van het product niet in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water.
- Gebruik dit toestel voor het in deze handleiding beschreven doel, elk ander gebruik wordt niet door Cecotec aanbevolen en kan de levensduur van het toestel en de veiligheid van de gebruiker nadelig beïnvloeden.
- Gebruik het toestel niet als de kabel, de stekker of de behuizing beschadigd zijn of niet correct werken of als ze gevallen zijn. Als de kabel beschadigd is, moet hij worden hersteld door de technische dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- Gebruik het toestel niet voor doeleinden die niet gespecificeerd zijn in deze handleiding.
- Plaats het apparaat op een vlak, stabiel en droog oppervlak.
- Dit product is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik.
- Probeer niet om zelf het product te repareren.
- Koppel het toestel los van de stroom na elk gebruik.
- Om mogelijke risico's en schade te voorkomen, gebruik geen accessoires of hulpstukken die niet door Cecotec worden aanbevolen.
- Gebruik het product niet buitenshuis.
- De voedingskabel mag niet verwrongen, dubbelgevouwen, uitgerekt of beschadigd worden. Bescherm het tegen scherpe randen en warmtebronnen. Zorg ervoor dat de kabel geen hete oppervlakken aanraakt. Laat de kabel niet over de rand van het werkoppervlak of het aanrecht uitsteken.
- Gebruik het product niet in een potentieel gevaarlijke

omgeving, zoals een brandbare, explosieve, chemische of natte omgeving.

- Plaats het toestel op een vlak, stabiel, droog en hittebestendig oppervlak. Plaats het toestel niet nabij warmtebronnen, op plekken met een hoge vochtigheidsgraad of in de buurt van brandbare materialen.
- Wees uiterst voorzichtig bij het inbrengen van recipiënten van andere materialen dan metaal of glas.
- Gebruik het apparaat niet voor het opbergen van accessoires die niet door Cecotec worden aanbevolen wanneer het niet in gebruik is.
- Steek geen van de volgende materialen in het toestel: karton, plastic, papier en dergelijke.
- Bedek de kruimellade of een ander deel van het apparaat niet met aluminiumfolie. Hierdoor zal het toestel oververhit raken.
- Plaats geen grote etenswaren, verpakkingen of metalen keukengerei in het apparaat, aangezien dit een elektrische schok kan veroorzaken.
- Het apparaat bedekken of in contact brengen met ontvlambare materialen (bijvoorbeeld gordijnen, muren of gelijksoortige materialen) tijdens gebruik kan brand veroorzaken.
- Plaats geen enkel object op het toestel als het in gebruik is.
- Gebruik het niet onder een wandmeubel.
- Laat het product niet onbeheerd achter wanneer het op het lichtnet is aangesloten of tijdens de werking.
- Leun niet tegen het apparaat aan als het is ingeschakeld.
- Laat geen kookgerei of bakplaten op de glazen deur rusten.
- Het toestel mag niet gebruikt worden door kinderen van 0 tot 8 jaar. Dit toestel kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar indien ze onder voortdurend toezicht staan.

- Houd het toestel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- De reiniging en het onderhoud van het apparaat mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Houd toezicht op kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het product spelen.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje. Zachowaj tę instrukcję do przyszłego użytku lub nowych użytkowników.

- Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze podejmować podstawowe środki ostrożności, aby zmniejszyć ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym i obrażeń.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada wymaganiom dotyczącym napięcia określonym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Odtłącz urządzenie od sieci przed czyszczeniem lub gdy nie jest używane. Przed zamontowaniem lub usunięciem jakiegokolwiek części i / lub czyszczeniem pozwól mu całkowicie ostygnąć.
- Nie dotykaj powierzchni frytownicy bez rękawiczek, ponieważ może być gorąca.
- Aby uniknąć ewentualnych oparzeń, należy zachować szczególną ostrożność podczas demontażu gorących akcesoriów lub usuwania pozostałości smaru.
- Nie wystawiać ani nie zanurzać przewodu, wtyczki, elementów elektrycznych ani innych niemożliwych do usunięcia części produktu w wodzie lub innych płynach. Nie wystawiać połączeń elektrycznych na działanie wody.
- Używaj tego urządzenia zgodnie z opisem w niniejszej



instrukcji, każde inne użycie nie jest zalecane przez Cecotec i może niekorzystnie wpłynąć na żywotność urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika.

- Nie używaj produktu, jeśli kabel, wtyczka lub rama są uszkodzone lub działają nieprawidłowo, upuszczone lub uszkodzone. Jeśli kabel jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny serwis pomocy technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju zagrożeń.
- Nie należy używać urządzenia do celów innych niż określone w instrukcji.
- Ustaw urządzenie na stabilnej, poziomej i płaskiej powierzchni.
- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.
- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.
- Odtłącz urządzenie po każdym użyciu.
- Aby uniknąć możliwych zagrożeń i uszkodzeń, nie używaj akcesoriów ani dodatków, które nie są zalecane przez Cecotec.
- Nie używaj go na zewnątrz.
- Nie zginaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkadzaj przewodu zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi blatu lub blatu.
- Nie używaj produktu w potencjalnie niebezpiecznych miejscach, takich jak środowiska łatwopalne, wybuchowe, chemiczne lub wilgotne.
- Ustaw urządzenie na stabilnej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni. Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, miejsc o dużej wilgotności lub materiałów łatwopalnych.

- Zachowaj szczególną ostrożność podczas wkładania pojemników wykonanych z materiałów innych niż metal lub szkło.
- Nie używaj urządzenia do przechowywania akcesoriów niezalecanych przez Cecotec, gdy nie jest używane.
- Nie wkładaj do urządzenia żadnego z następujących materiałów: karton, plastik, papier itp.
- Nie przykrywaj tacki na okruchy ani żadnej innej części urządzenia folią aluminiową. Spowoduje to przegrzanie urządzenia.
- Nie wkładaj do urządzenia dużej żywności, opakowań ani metalowych przyborów, ponieważ może to spowodować porażenie prądem.
- Zakrycie urządzenia lub kontakt go z łatwopalnym materiałem, takim jak zastony, ściany itp. Podczas pracy, może spowodować pożar.
- Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na produkcie, gdy jest używany.
- Nie używaj go pod meblami ściennymi.
- Nie pozostawiaj produktu bez nadzoru, gdy jest podłączony do sieci elektrycznej lub podczas pracy.
- Nie opieraj się o urządzenie podczas jego działania.
- Nie kłaść przyborów kuchennych ani blach do pieczenia na szklanych drzwiach.
- Urządzenia nie powinny używać dzieci w wieku od 0 do 8 lat. Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat, jeżeli są pod stałym nadzorem.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci.
- Nadzoruj dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się produktem.



BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

- Při používání elektrických spotřebičů je vždy třeba dodržovat základní opatření, aby se snížilo riziko požáru, úrazu elektrickým proudem a zranění.
- Ujistěte se, že napětí v síti odpovídá požadavkům na napětí uvedeným na typovém štítku spotřebiče.
- Před čištěním nebo nepoužíváním odpojte spotřebič od elektrické sítě. Před montáží nebo odstraněním jakýchkoli částí a / nebo čištěním jej nechte úplně vychladnout.
- Nedotýkejte se povrchu fritézy bez rukavic, protože by mohl být horký.
- Abyste se vyhnuli možným popáleninám, buďte při odstraňování horkého příslušenství nebo při likvidaci zbytků tuku velmi opatrní.
- Nedávejte kabel, zásuvku, elektrické části nebo jinou nevyjímatelnou část přístroje do vody ani jiné tekutiny. Nevystavujte elektrické spoje vodě.
- Používejte toto zařízení tak, jak je popsáno v této příručce, jakékoli jiné použití společnost Cecotec nedoporučuje a může nepříznivě ovlivnit životnost zařízení a bezpečnost uživatele.
- Přístroj nepoužívejte, pokud kabel, zásuvka nebo samotný přístroj je poškozený, nefunguje správně, spadl nebo byl poškozen. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven u oficiálního technického servisu Cecotec, aby se tak předešlo jakýmkoli nebezpečím.
- Přístroj nepoužívejte k jiným účelům než těm, které jsou specifikovány v tomto manuálu.
- Umístěte zařízení na stabilní, vodorovný a rovný povrch.



- Tento produkt je vhodný výlučně pro domácí využití.
- Nepokoušejte se opravit přístroj vlastními silami.
- Po každém použití přístroj odpojte.
- Abyste předešli možným rizikům a poškozením, nepoužívejte příslušenství nebo doplňky, které nejsou doporučeny společností Cecotec.
- Nepoužívejte venku.
- Neotáčejte, neohýbejte, nenatahujte ani jinak nepoškozujte napájecí kabel. Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nedovolte, aby kabel visel přes okraj pracovní desky.
- Nepoužívejte produkt na potenciálně nebezpečných místech, jako jsou hořlavá, výbušná, chemická nebo mokrá prostředí.
- Umístěte přístroj vždy na povrchy suché, stabilní, rovné a odolné proti teple. Nepoužívejte přístroj v blízkosti zdrojů tepla, místech s vysokou vlhkostí ani v blízkosti hořlavých látek.
- Při vkládání nádob z jiných materiálů než z kovu nebo ze skla buďte velmi opatrní.
- Nepoužívejte spotřebič k uskladnění příslušenství, které není doporučeno společností Cecotec, když se nepoužívá.
- Do spotřebiče nevkládejte žádný z následujících materiálů: karton, plast, papír nebo podobné materiály.
- Nezakrývejte misku na drobky ani žádnou jinou část zařízení hliníkovou fólií. To způsobí přehřátí jednotky.
- Do přístroje nedávejte velké potraviny, obaly ani kovové nádoby, mohlo by dojít k úrazu elektrickým proudem.
- Přikrytí přístroje nebo to, že se dostane do kontaktu s hořlavými látkami jako jsou závěsy, zdi nebo podobné materiály, během fungování může způsobit požár.
- Nepokládejte žádné předměty na přístroj, pokud ho používáte.

- Nepoužívejte jej pod nástěnným nábytkem.
- Nenechávejte výrobek bez dozoru, pokud je připojen k síti nebo během provozu.
- Pokud je zařízení v provozu, neopírejte se o něj.
- Na skleněné dveře nepokládejte kuchyňské náčiní ani plechy na pečení.
- Příklad by neměl být používán dětmi do 8mi let. Tento přístroj může být používán dětmi od 8mi let, pokud jsou pod neustálým dozorem.
- Udržujte přístroj a jeho kabel z dosahu dětí mladších 8mi let.
- Čištění a údržbu by neměly dělat děti.
- Dohlížejte na děti, abyste se ujistili, že si s přístrojem nehrají.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Carcasa
2. Selectores de temperatura y tiempo
3. Panel de control
4. Enchufe
5. Puerta
6. Asa de la puerta
7. Mango para extraer rustidor
8. Accesorio rustidor
9. Rejilla de horno
10. Bandeja de freidora de aire
11. Bandeja recoge grasas
12. Cestillo rotatorio para patatas

Panel de control

Fig. 2.

1. Funciones
2. Selector de tiempo
3. Resistencias
4. Encendido/Apagado
5. Inicio/Pausa
6. Manual
7. Recalentar
8. Rustidor
9. Luz
10. Precalentar
11. Selector de temperatura

2. ANTES DE USAR

- Saque el producto de la caja.
- Inspeccione el aparato por si hubiera cualquier daño visible. En caso de que lo hubiera, póngase en contacto lo antes posible con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec para recomendaciones o reparación del producto.
- Coloque el dispositivo sobre una superficie estable, horizontal y plana.
- Mantenga una distancia mínima de 110 mm entre la toma de corriente y la pared, los muebles, etc.

- Lave todos los accesorios y limpie el interior del dispositivo con jabón y agua caliente ayudándose de una esponja no abrasiva.
- Seque todos los accesorios y colóquelos dentro del horno de nuevo.
- Al usar el dispositivo por primera vez, es necesario dejarlo en funcionamiento durante 18 minutos a temperatura máxima (230 °C) para que se esterilice y para eliminar cualquier mal olor de proceso de fabricación.
- Es posible que la unidad emita olor o humo la primera vez, debido al film protector de la resistencia. Este olor desaparecerá.

Aviso

Instale la pieza que permitirá mantener la distancia adecuada con la pared manualmente. Coloque la pieza y atornille ambos tornillos para su correcta sujeción. Fig.3.

3. FUNCIONAMIENTO

A continuación, se explica una guía rápida de funcionamiento. Para más detalle, consulte en este mismo apartado la sección de Panel de control.

Cómo utilizar el horno freidora de aire. Guía rápida de funcionamiento.

- Enchufe el producto a la red eléctrica. En este momento, el dispositivo emitirá un sonido y el icono de Encendido/Apagado parpadeará.
- Pulse el icono de Encendido/Apagado para encender el dispositivo. Los programas se iluminarán.
- Pulse el programa que desee o utilice el modo manual si lo prefiere. Si lo desea, ajuste el tiempo, la temperatura, las resistencias y funciones extra como precalentamiento o rustidor.
- Seleccionado el programa o ajustado el modo manual, pulse el icono de Inicio/Pausa para iniciar el cocinado.
- Para finalizar el cocinado puede:
 1. Pulsar directamente el icono de Encendido/Apagado y la pantalla mostrará los iconos iluminados.
 2. Pulsar el icono de Inicio/Pausa para pausarlo y luego el de Encendido/Apagado.
- Finalizado el cocinado, el dispositivo emitirá un sonido y entrará en espera.

Panel de control

Fig. 2.

Funciones (12)

Este dispositivo cuenta con 9 funciones preconfiguradas que se muestran a continuación en

la tabla.

Para seleccionar un programa, pulse directamente en el icono.

Programas	Temperatura	Tiempo	Rango de temperatura	Rango de tiempo	Resistencias
Patatas fritas	220 °C	15 min	50 - 230 °C	Hasta 2:00 h.	Arriba y abajo
Alitas de pollo	230 °C	15 min	50 - 230 °C	Hasta 2:00 h.	Arriba y abajo
Grill	220 °C	5 min	50 - 230 °C	Hasta 2:00 h.	Arriba y abajo
Pizza	220 °C	6 min	50 - 230 °C	Hasta 2:00 h.	Arriba y abajo
Tostar	220 °C	4 min	50 - 230 °C	Hasta 2:00 h.	Arriba y abajo
Pescado	180 °C	15 min	50 - 230 °C	Hasta 2:00 h.	Arriba y abajo
Pollo	210 °C	50 min	50 - 230 °C	Hasta 2:00 h.	Arriba y abajo
Deshidratar	60°C	3 horas	50 - 70 °C	Hasta 2:00 h.	Arriba
Recalentar	70 °C	30 min	50 - 230 °C	Hasta 2:00 h.	Arriba

Aviso

- La información por defecto de la tabla anterior es únicamente como referencia, puede ajustar la temperatura y el tiempo de cocción a su gusto.
- Los datos pueden variar en función de las diferentes características de los alimentos a cocinar.
- Al cocinar alimentos grasos (por ejemplo, alitas de pollo) en la rejilla o el cestillo de la freidora de aire, coloque la bandeja recoge grasas por debajo de las resistencias inferiores, para evitar que el aceite gotee al acero inoxidable.

Selector de tiempo y temperatura (13 y 22)

- En la pantalla de los selectores se mostrará el tiempo y la temperatura predeterminados para cada programa. Si desea modificar estos valores gire la rueda hacia la derecha para aumentar y a la izquierda si desea disminuir.
- El tiempo aumenta y disminuye de minuto en minuto y la temperatura aumenta y disminuye de 10°C en 10°C.
- El tiempo va de 1 min a 120 min y la temperatura desde 50°C a 230°C, excepto en la función Deshidratar que se puede ajustar el tiempo desde 10 min hasta 720 min y la temperatura de 50 a 70°C.

Resistencia (14)

Las resistencias están predeterminadas para cada programa, pero puede cambiarlas pulsando sobre los iconos. Tiene las opciones de seleccionar únicamente la resistencia superior o inferior y ambas.

Encendido / Apagado (15)

Pulse este icono para encender y apagar el dispositivo. Además, si desea finalizar un programa a pesar de que éste no haya terminado, pulse este icono y el programa finalizará. En la pantalla se iluminados todos los iconos de los programas, para que pueda iniciar nuevamente el cocinado.

Inicio/ Pausa (16)

Pulse este icono para iniciar o pausar el programa seleccionado. Si se abre la puerta durante el cocinado, éste se pausará y al cerrarla reiniciará el cocinado.

Si la puerta permanece abierta y no se utiliza el dispositivo, pasados 10 min, el horno se apagará automáticamente.

Modo Manual (17)

- Presione el icono de Modo Manual, aparecerá una temperatura de 150°C y un tiempo de 20 min por defecto. Gire los selectores para ajustar los parámetros a su gusto. A continuación, seleccione las resistencias, superior, inferior o ambas y si desea rustidor pulse el icono correspondiente. Seleccionados todos los parámetros, pulse el icono de Inicio/Pausa para iniciar el cocinado.
- El Modo Manual no tiene memoria, por lo que cada vez que lo utilice necesitará configurarlo de nuevo.

Recalentar (18)

- Presione este icono si desea calentar de nuevo los alimentos. Para iniciar esta función, pulse el icono de recalentar y a continuación pulse el icono Inicio/Pausa.
- Si desea modificar la temperatura o el tiempo de este programa, gire los selectores correspondientes.

Rustidor (19)

Esta función es muy útil cuando se cocina un pollo. Por defecto en el programa Pollo estará activado, pero si desea activarlo en otro programa, pulse sobre el icono.

Luz (20)

Pulse este icono para encender la luz. Si lo pulsa nuevamente, la apagará. En el momento que el dispositivo comience a funcionar la luz se mantendrá encendida 1 minuto aproximadamente por defecto.

Precalentar (21)

- Esta función le permitirá cocinar los alimentos más rápidamente.
- Para utilizarlo, primero seleccione el programa deseado y a continuación el icono de precalentar. Pulse el icono de Inicio/Pausa e inmediatamente el dispositivo comenzará a

calentar.

- Durante el precalentamiento parpadearán el icono de Precalentar y el de Inicio/Pausa.
- El precalentamiento finalizará entre 1-3 minutos aproximadamente y emitirá un sonido. A continuación, abra la puerta, introduzca los alimentos, cierre la puerta y pulse el icono de Inicio/Pausa para que comience el programa seleccionado previamente.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte el dispositivo de la toma de corriente antes de limpiarlo.
- Limpie el dispositivo después de cada uso.
- Deje que se enfríe tanto el dispositivo como los accesorios antes de desmontarlo o limpiarlo.

Limpieza de la parte exterior y de la puerta

- No utilice utensilios metálicos o productos abrasivos. Utilice un paño suave y húmedo para limpiar la superficie del producto.
- Nunca sumerja el dispositivo en agua o en otros líquidos.
- No utilice esponjas, polvos o productos de limpieza abrasivos para limpiar el producto.
- Utilice una esponja humedecida para limpiar la superficie del producto. Puede utilizar un detergente líquido no abrasivo o una solución suave en spray para evitar que se acumulen las manchas. Aplique el producto de limpieza a la esponja y no a la superficie del dispositivo directamente.
- Para limpiar la puerta de cristal, utilice un limpiacristales o un detergente suave y una esponja húmeda o estropajo suave de plástico. No utilice productos abrasivos ni estropajos metálicos, podrían rayar la superficie del dispositivo.
- Limpie la pantalla LED con un paño suave y húmedo. Aplique el producto de limpieza al paño, no lo aplique directamente a la pantalla LED. Al limpiar la pantalla LED con un paño suave o abrasivo podría rayarlo.

Limpieza del interior

Para limpiar las salpicaduras que puedan ocurrir durante los procesos de cocción, utilice una esponja húmeda y suave para limpiar las paredes. Puede utilizar un detergente líquido no abrasivo o una solución suave en spray para evitar que se acumulen las manchas. Aplique el producto de limpieza a la esponja y no al interior directamente.

Advertencia

Extreme la precaución al limpiar el elemento calefactor para no dañarlo. Deje que el dispositivo se enfríe completamente y, luego, frote con cuidado una esponja suave y húmeda o un paño a lo largo de las resistencias. No utilice ningún tipo de producto de limpieza ni detergente. Deje que todas las superficies se sequen bien antes de conectar el cable de alimentación a la toma de corriente y de encender el dispositivo.

Limpieza de la bandeja recoge grasas

- Después de cada uso, extraiga la bandeja recoge grasas y límpiela. Utilice una esponja humedecida para eliminar las migas o exceso de grasa en la bandeja. Puede utilizar un detergente líquido no abrasivo o una solución suave en espray para evitar que se acumulen las manchas. Aplique el producto de limpieza a la esponja y no a la bandeja directamente. Séquelo bien.
- Para deshacerse de la grasa, sumerja la bandeja en agua con jabón y lávela con una esponja o un estropajo suave de plástico. Enjuáguelo y séquelo bien.
- Asegúrese siempre de insertar de nuevo la bandeja recoge grasas en el dispositivo después de la limpieza y antes de conectar el cable de alimentación a la toma de corriente o de encender el dispositivo.

Limpieza de la rejilla de horno y la bandeja de freidora.

- Lave todos los accesorios en agua tibia con jabón y utilice una esponja o un estropajo suave de plástico. Enjuáguelo y séquelo bien.
- No utilice productos de limpieza abrasivos, estropajos o utensilios metálicos para limpiar ninguno de los accesorios, podría dañar la superficie.
- Los accesorios no son aptos para lavavajillas.

Almacenamiento

- Asegúrese de que todas las partes del dispositivo están limpias y secas cuando lo guarde.
- Asegúrese de que la puerta está cerrada.
- Guarde el dispositivo en frío, sobre una superficie horizontal y sobre las patas de soporte. No lo guarde mientras esté caliente o mojado. No lo guarde en ambientes húmedos y calurosos.

5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Posible problema	Posible causa	Solución
El dispositivo no funciona	El producto no está conectado.	Asegúrese de que el horno está conectado.
	No ha encendido el horno.	Toque el icono POWER ON/OFF para encenderlo.
	La puerta no está bien cerrada.	Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada.
Sale vapor de la parte superior de la puerta del horno	Está cocinando alimentos con alto contenido de agua	Es normal. La puerta deja salir el vapor creado por la cocción de alimentos con un contenido alto de agua como el pan congelado.



Sale humo blanco de dentro del horno	Es la primera vez que se utiliza el horno.	Es normal que pase durante el primer uso. Se recomienda poner el horno a temperatura máxima y dejar que funcione en vacío de 18 a 20 minutos.
	Está cocinando alimentos grasos.	Es normal al cocinar alimentos grasos. Esto no afectará al proceso de cocción.
	La bandeja de horno, la bandeja recogemigas o los elementos calefactores todavía tienen grasa o restos de aceite de usos anteriores.	Asegúrese de que cada componente está completamente limpio después de cada uso.
Sale humo negro del dispositivo	Los alimentos se están quemando.	Apague inmediatamente el horno y saque los alimentos.
Los alimentos cocinados en el horno están crudos	Hay demasiados alimentos dentro del horno.	No introduzca tantos alimentos en el horno de una vez.
	La temperatura está demasiado baja o ha programado muy poco tiempo.	Selecione una temperatura más alta o programe más tiempo.
	Ha seleccionado la función incorrecta.	Asegúrese de seleccionar la función correcta.
Los alimentos no se han cocinado de forma uniformemente	Los alimentos están apilados o muy cerca unos de otros durante la cocción.	Asegúrese de distribuir los ingredientes uniformemente.
	No se ha ajustado la posición de la bandeja de horno, del cestillo de la freidora de aire o de la rejilla de horno.	Introduzca la bandeja deseada en la posición correcta. Tenga cuidado, estos componentes pueden estar muy calientes.
Los alimentos no quedan crujientes después de cocinarlos en la freidora de aire	Alimentos con alto contenido de agua.	Rociar o esparcir con un pincel una pequeña cantidad de aceite sobre los alimentos puede ayudar a conseguir resultados más crujientes.



La pantalla muestra Código de error "E1"	Cortocircuito en el controlador de temperatura.	Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente. Contacte con el Servicio de Atención Técnica de Cecotec.
La pantalla muestra Código de error "E2"	El controlador de temperatura o las resistencias no funcionan	Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente, conéctelo de nuevo y enciéndalo. Si aún así no se soluciona el problema, contacte con el Servicio de Atención Técnica de Cecotec.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Nombre del producto: Bake&Fry 1400 Touch Steel
Referencia:02257
Potencia: 1800 W
Voltaje y frecuencia: 220-240 V~, 50/60 Hz
Volumen: 14L
Medidas externas: 33.5 x 35.2 x 38 cm (Largo x Ancho x Alto)
Medidas internas: 26 x 27.1 x 20 cm (Largo x Ancho x Alto)
Rango de temperatura: 50 a 230°C. La temperatura aumenta y disminuye de 10°C en 10°C grados.
Rango de tiempo: 1 min a 120 horas. El tiempo aumenta y disminuye de minuto en minuto.
Fabricado en China | Diseñado en España

7. RECICLAJE DE ELECTRODOMÉSTICOS



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

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

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



8. GARANTÍA Y SAT

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

La garantía no cubrirá:

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

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

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

21 07 28.

9. COPYRIGHT

Los derechos de propiedad intelectual sobre los textos, diseños, fotografías e ilustraciones 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. Housing
2. Temperature/time knob
3. Control panel
4. Plug
5. Door
6. Door handle
7. Handle to remove rotisserie
8. Rotisserie accessory
9. Oven rack
10. Airfryer tray
11. Fat-drip tray
12. Rotating chips basket

Control panel

Fig. 2.

1. Functions
2. Time knob
3. Heating elements
4. On/off
5. Start/Pause
6. Manual
7. Reheat
8. Rotisserie
9. Light
10. Preheating
11. Temperature knob

2. BEFORE USE

- Take the product out of the box.
- Check for any visible damage. If any is observed, immediately contact the Technical Support Service of Cecotec for advice or reparation.
- Place the device on an even, heat-resistant surface.
- Keep a distance of at least 110 mm between the power socket and the wall, furniture, etc.
- Wash all accessories and clean the inside of the device with soap and warm water using a non-abrasive sponge.

- Thoroughly dry all accessories and place them in the oven again.
- When using the device for the first time, it is necessary to let it operate for 18 minutes at maximum temperature (230°C) to sterilise it and to eliminate any bad odours from the manufacturing process.
- The unit may emit odour or smoke the first time, due to the protective film on the resistor. This odour will disappear.

Note

Install the piece that will allow the proper distance to the wall manually. Place the piece and screw both screws for proper attachment. Fig. 3

3. OPERATION

A quick guide to operation is explained below. For more details, please refer to the Control Panel section in this section.

How to use the hot air frying oven. Quick operation guide.

- Plug the appliance into the mains supply. At this time, the device will beep and the On/Off icon will flash.
- Press the On/Off icon to turn the device on and off. Programmes will light up.
- Press the desired programme or use the manual mode if preferred. You can set the time, temperature, resistors and extra functions, like preheating or roasting.
- Once you have selected the programme or set the manual mode, press the Inicio/Pausa icon to start cooking.
- To finish cooking you can:
 1. Press the On/Off icon directly and the display will show the lighted up icons.
 2. Press the Inicio/Pausa icon to pause it and then the On/Off icon.
- When cooking is finished, the device will beep and go into standby.

Control panel

Fig. 2.

Functions (12)

This device has 9 preset functions that are shown in the table below.

To select a programme, press the icon directly.

ENGLISH

Programmes	Temperature	Time	Temperature range	Time range	Resistors
Chips	220°C	15 min	50-230°C	Up to 2:00 h	Up-Down:
Chicken wings	230°C	15 min	50-230°C	Up to 2:00 h	Up-Down:
Grill	220°C	5 min	50-230°C	Up to 2:00 h	Up-Down:
Pizza	220°C	6 min	50-230°C	Up to 2:00 h	Up-Down:
Toast	220°C	4 min	50-230°C	Up to 2:00 h	Up-Down:
Fish	180°C	15 min	50-230°C	Up to 2:00 h	Up-Down:
Chicken	210°C	50 min	50-230°C	Up to 2:00 h	Up-Down:
Dehydrate	60°C	3 hrs	50-70°C	Up to 2:00 h	Up
Reheat	70 °C	30 min	50-230°C	Up to 2:00 h	Up

Note

- The default information in the table above is for reference only, you can set the temperature and cooking time if desired.
- Data may vary depending on the different characteristics of the food to be cooked.
- When cooking fatty foods (e.g. chicken wings) in the rack or basket of the air fryer, place the fat-drip tray below the lower resistors to prevent oil from dripping onto the stainless steel.

Temperature/time knob (13 and 22)

- For each selected programme, the display will show the temperature and time. If you want to change these values, turn the knob to the right to increase and to the left to decrease.
- Time will increase and decrease minute by minute and temperature will increase and decrease by 10°C in 10°C intervals.
- Time ranges from 1 min to 120 min and temperature from 50°C to 230°C, except for the Dehydrate function where the time can be set from 10 min to 720 min and the temperature from 50°C to 70°C.

Resistors (14)

Resistors are predetermined for each programme, but can be set by pressing the icons. You can select only the upper or lower resistor and both.

On/off (15)

Press this icon to turn the device on and off. In addition, if you want to end a programme even though it has not finished, press this icon and the programme will end. All programme icons are illuminated on the display so that you can start cooking again.

Inicio/Pausa (16)

Press this icon to start or pause the selected programme. If you open the door during cooking,

it will pause and if you close it it will resume cooking.

If the door remains open and the appliance is not being used, the oven will automatically turn off after 10 minutes.

Manual mode (17)

- Press the Manual mode icon, 150°C temperature and 20 min will appear by default. Turn the knobs to set the parameters. Next, select the top, bottom or both resistors, and if you want to roast, press the corresponding icon. Select all parameters, press the Inicio/Pausa icon to start cooking.
- The Manual mode has no memory, so every time you use it you need to set it again.

Reheat (18)

- Press this icon if you want to heat food again. To start this function, press the Reheat icon and then the Inicio/Pausa icon.
- If you want to modify the programme temperature and time, turn the corresponding knobs.

Rotisserie (19)

This function is useful when cooking chicken. By default the Chicken mode will be activated, but if you want to activate another programme, press this icon.

Light (20)

Press this icon to turn on the light. If you press it again, it will turn off. As soon as the device starts operating, the light will stay on for approximately 1 minute by default.

Preheat (21)

- This function will allow you to cook food faster.
- To use it, first select the desired programme and then the Preheat icon. Press the Inicio/Pausa icon and the device will immediately start heating up.
- During the preheat, the Preheat and Inicio/Pausa icons will flash.
- Preheating will finish after 1-3 minutes approximately and the device will emit a sound. Then open the door, introduce the food, close the door and press the Inicio/Pausa icon to start the previously selected programme.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

- Disconnect the appliance from the power supply and allow it to cool down before cleaning.
- Always clean the appliance after each use.
- Allow the device and accessories to cool down before disassembling and cleaning it.

Cleaning the product's outer housing and the door

ENGLISH

- Do not use metallic or abrasive products. Use a soft, damp cloth to clean the device's surface.
- Do not immerse the appliance in water or other liquid.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads to clean the product.
- Use a soft, damp cloth to clean the product's surface. You can use a non-abrasive liquid detergent or a mild spray solution to prevent stains from building up. Apply the cleaning product to the sponge and not to the device surface directly.
- To clean the glass door, use a glass cleaner or mild detergent and a damp sponge or soft plastic scouring pad. Do not use abrasive products or metallic scouring pads, as they may scratch the surface of the device.
- Clean the LED display with a soft and wet cloth. Apply the cleaning product to the cloth, do not apply it directly to the LED display. Cleaning the LED display with a soft or abrasive cloth could scratch it.

Inside cleaning

To clean any splashes that may occur during cooking processes, use a soft, damp sponge to wipe the walls. You can use a non-abrasive liquid detergent or a mild spray solution to prevent stains from building up. Apply the cleaning product to the sponge and not the inside directly.

Warning

Extreme caution when cleaning the resistors to avoid damaging it. Allow the device to cool down completely and then carefully rub a soft, damp sponge or cloth along the resistors. Do not use any type of cleaning product or detergent. Allow all surfaces to dry thoroughly before connecting the power cord to the power outlet and turning on the device.

Cleaning the fat-drip tray

- After every use, remove the fat-drip tray and wash it. Use a damp sponge to remove crumbs or excess fat in the tray. You can use a non-abrasive liquid detergent or a mild spray solution to prevent stains from building up. Apply the cleaning product to the sponge and not the inside directly. Dry it properly.
- To get rid of fat, soak the tray in soapy water and wash it with a sponge or soft plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly.
- Always make sure to insert the fat-drip tray back into the device after cleaning and before connecting the power cord to the mains socket or switching on the device.

Cleaning the oven rack and the fryer tray

- Wash all accessories in warm soapy water and use a sponge or soft plastic scouring pad. Rinse and dry thoroughly.
- Do not use abrasive cleaners, scouring pads or metal utensils to clean any of the accessories, as this may damage the surface.

- Accessories are not dishwasher safe.

Storage

- Make sure all parts are clean and dry when you store it.
- Make sure the door is closed.
- Store the device cool, on a horizontal surface and on the support feet. Do not store it while it is hot or wet. Do not store it in hot and humid environments.

5. TROUBLESHOOTING

Possible problem	Possible cause	Solution
The device does not work	The appliance is not plugged in.	Make sure the oven is plugged in.
	You have not turned on the oven.	Press the On/Off icon to turn it on.
	The door is not properly closed.	Make sure the door is properly closed.
There is steam coming out of the upper part of the oven door	You are cooking food with high water content	It is normal. The door lets out steam created by cooking foods with a high water content such as frozen bread.
White smoke comes out of the appliance.	The device is being used for the first time.	It is normal for it to emit an odour during the first use. It is recommended to set the oven to the maximum temperature and let it operate without food for 18 to 20 minutes.
	You are preparing fatty food.	It is normal when cooking fatty food. This will not affect the cooking process.
	The baking tray, crumb tray or resistors still have fat or oil residues from previous use.	Make sure every part is completely dry after every use.
Black smoke comes out of the appliance.	The food is burning.	Turn off the oven immediately and take the food out.

ENGLISH

Food cooked in the oven is raw	There is too much food inside the oven.	Do not introduce as many food in the oven at once.
	Temperature is too low or there is little time set.	Set a higher temperature or set more time.
	You have selected the wrong function.	Make sure you select the correct function.
Some ingredients are fried unevenly.	Food is stacked or very close to each other during cooking.	Make sure to distribute the ingredients evenly.
	The position of the oven tray, air fryer basket or oven rack has not been adjusted.	Introduce the desired tray in the correct position. Be careful, these accessories can be very hot.
Food is not crispy after cooking in the air fryer.	Food with high water level.	Spraying or brushing a small amount of oil on food can help to achieve crispier results.
Display shows the error code "E1"	Short-circuit in the temperature control.	Unplug the cord from the power supply. Contact the official Technical Support Service of Cecotec.
Display shows the error code "E2"	Temperature control or resistors are not working	Unplug the cord from the power supply, plug it again and turn it on. If the problem persists, contact the Technical Support Service of Cecotec.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product name: Bake&Fry 1400 Touch Steel

Reference: 02257

Power: 1800 W

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

Volume: 14L

Exterior dimensions: 33.5 x 35.2 x 38 cm (height x width x depth)

Interior dimensions: 26 x 27.1 x 20 cm (height x width x depth).

Temperature range: 50°C-230 °C. Temperature increases and decreases in 10°C to 10°C intervals.

Time range: 1 min-120 hours. Time increases and decreases minute by minute.

Made in China | Designed in Spain



7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



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

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

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

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

The warranty will not cover the following situations:

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

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

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

21 07 28.

9. COPYRIGHT

The intellectual property rights over the texts, designs, photographs and illustrations 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. Coque
2. Sélecteur de température/temps
3. Panneau de contrôle
4. Prise de courant
5. Porte
6. Poignée de la porte
7. Poignée pour extraire la rôtissoire
8. Accessoire rôtissoire
9. Grille
10. Plateau pour friteuse à air
11. Plateau ramasse-graisses
12. Panier tournant pour frites

Panneau de contrôle

Img. 2

1. Fonctions
2. Sélecteur de temps
3. Résistances
4. Connexion/Déconnexion
5. Inicio/Pausa
6. Manuel d'instructions
7. Réchauffer
8. Rôtissoire
9. Lumière
10. Préchauffer
11. Sélecteur de température

2. AVANT UTILISATION

- Sortez l'appareil de sa boîte.
- Inspectez-le pour vérifier qu'il n'y ait aucun dommage visible. Si vous détectez un dommage, veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec le plus rapidement possible pour toute recommandation ou réparation de l'appareil.
- Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plate.
- Laissez une distance minimale de 110 mm entre l'appareil et la prise de courant, le mur, les meubles, etc.

- Lave todos los accesorios y limpie el interior del dispositivo con jabón y agua caliente ayudándose de una esponja no abrasiva.
- Sortez tous les accessoires et, après les avoir nettoyés, introduisez-les à nouveau dans le four.
- Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, laissez-le en fonctionnement pendant 18 minutes à température maximale (230 °C) pour qu'il se stérilise et pour éliminer toute mauvaise odeur qui puisse apparaître à cause du processus de fabrication.
- Il est possible que l'appareil émette une odeur ou de la fumée en raison du film de protection de la résistance. Cet odeur disparaîtra.

Avertissement

Installez la pièce qui permettra de maintenir manuellement la distance adéquate par rapport au mur. Positionnez la pièce et vissez les deux vis pour une fixation correcte. Img. 3

3. FONCTIONNEMENT

Un guide rapide d'utilisation est expliqué ci-dessous. Pour plus de détails, veuillez vous reporter à la section Panneau de configuration de cette section.

Comment utiliser le mini-four friteuse. Guide rapide de fonctionnement.

- Branchez le produit sur une prise de courant. À ce moment-là, l'appareil émet un bip et l'icône On/Off clignote.
- Appuyez sur l'icône Connexion/Déconnexion pour allumer l'appareil. Les programmes s'allumeront.
- Appuyez sur le programme souhaité ou utilisez le mode manuel si vous préférez. Si vous le souhaitez, réglez l'heure, la température, les résistances et les fonctions supplémentaires telles que le préchauffage ou le rôtissage.
- Lorsque le programme est sélectionné ou que le mode manuel est réglé, appuyez sur l'icône Inicio/Pausa pour lancer la cuisson.
- Pour finir la cuisson vous pouvez :
 1. Appuyez directement sur l'icône On/Off et l'écran affichera les icônes allumées.
 2. Appuyez sur l'icône Inicio/Pausa pour faire une pause, puis sur l'icône On/Off.
- Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra un bip et affichera « End ».

Panneau de contrôle

Img. 2

Fonctions (12)

Cet appareil dispose de 9 fonctions préconfigurées indiquées ci-dessous dans le tableau. Pour sélectionner un programme, appuyez directement sur l'icône.

Programmes	Température	Temps	Intervalle de température	Intervalle de temps	Résistances
Pommes de terre frites	220 °C	15 min	50 - 230 °C	Jusqu'à 2 h.	De haut en bas :
Ailes de poulet	230 °C	15 min	50 - 230 °C	Jusqu'à 2 h.	De haut en bas :
Grill	220 °C	5 min	50 - 230 °C	Jusqu'à 2 h.	De haut en bas :
Pizza	220 °C	6 min	50 - 230 °C	Jusqu'à 2 h.	De haut en bas :
Faire griller	220 °C	4 min	50 - 230 °C	Jusqu'à 2 h.	De haut en bas :
Poissons	180 °C	15 min	50 - 230 °C	Jusqu'à 2 h.	De haut en bas :
Poulet	210 °C	50 min	50 - 230 °C	Jusqu'à 2 h.	De haut en bas :
Déshydrater	60 °C	3 heures	50 - 70 °C	Jusqu'à 2 h.	Haut
Réchauffer	70 °C	30 min	50 - 230 °C	Jusqu'à 2 h.	Haut

Avertissement

- Les informations du tableau antérieur sont des données à titre indicatif, vous pouvez ajuster la température et le temps de cuisson à votre convenance.
- Les données peuvent varier en fonction des différentes caractéristiques de l'aliment à cuire.
- Lorsque vous faites cuire des aliments gras (par exemple, des ailes de poulet) sur la grille ou le panier de la friteuse, placez le plateau ramasse-graisses dans la fente située en dessous pour éviter que l'huile ne s'égoutte sur l'acier inoxydable.

Sélecteur de température/temps (13 et 22)

- Pour chaque programme sélectionné, l'écran affichera la température et le temps pour chacun. Si vous souhaitez modifier ces valeurs, tournez le bouton vers la droite pour augmenter et vers la gauche pour diminuer.
- Le temps augmente et diminue de minute en minute et la température augmente et diminue de 10° C en 10° C.
- La durée varie de 1 min à 120 min et la température de 50 °C à 230 °C, sauf pour la fonction Déshydratation où la durée peut être réglée de 10 min à 720 min et la température de 50 °C à 70 °C.

Résistance (14)

Les résistances sont prédéfinies pour chaque programme, mais vous pouvez les modifier en cliquant sur les icônes. Vous avez la possibilité de sélectionner uniquement la résistance supérieure ou inférieure ou les deux.

Connexion/Déconnexion (15)

Appuyez sur cette icône pour allumer et éteindre l'appareil. En outre, si vous voulez mettre fin à un programme même s'il n'est pas terminé, appuyez sur cette icône et le programme se terminera. Toutes les icônes de programme s'allument sur l'écran pour que vous puissiez recommencer à cuisiner.

Inicio/Pausa (16)

Appuyez sur cette icône pour démarrer ou mettre en pause le programme sélectionné. Si la porte s'ouvre pendant la cuisson, celle-ci se mettra en pause et lorsque vous la fermez, la cuisson recommence.

Si la porte reste ouverte et que l'appareil n'est pas utilisé, le four s'éteint automatiquement au bout de 10 minutes.

Mode Manuel (17)

- Appuyez sur l'icône du mode manuel, une température par défaut de 150° C et une durée par défaut de 20 minutes s'affichent. Tournez les sélecteurs pour régler les paramètres à votre convenance. Ensuite, sélectionnez les résistances, en haut, en bas ou les deux, et si vous voulez rôtir, appuyez sur l'icône correspondante. Une fois tous les paramètres sélectionnés, appuyez sur l'icône Inicio/Pausa pour lancer la cuisson.
- Le mode manuel n'a pas de mémoire, de sorte que chaque fois que vous l'utilisez, vous devez le paramétrer à nouveau.

Réchauffer (18)

- Appuyez sur cette icône si vous souhaitez réchauffer l'aliment. Pour lancer cette fonction, appuyez sur l'icône Réchauffer, puis sur l'icône Inicio/Pausa.
- Si vous souhaitez modifier la température ou le temps de ce programme, tournez les boutons de sélection correspondants.

Rôtissoire (19)

Cette fonction est très utile pour la cuisson du poulet. Par défaut, il sera activé dans le programme Poulot, mais si vous souhaitez l'activer dans un autre programme, cliquez sur l'icône.

Lumière (20)

Appuyez sur cette icône pour allumer la lumière. En appuyant à nouveau dessus, vous l'éteindrez. Dès que l'appareil commence à fonctionner, la lumière reste allumée pendant environ 1 minute par défaut.

Préchauffer (21)

- Cette fonction vous permet de cuire les aliments plus rapidement.
- Pour l'utiliser, il faut d'abord sélectionner le programme souhaité, puis l'icône de

préchauffage. Appuyez sur l'icône Inicio/Pausa et l'appareil commencera immédiatement à chauffer.

- Pendant le préchauffage, l'icône Préchauffage et l'icône Inicio/Pausa clignotent.
- Le préchauffage se termine au bout de 1 à 3 minutes environ et un signal sonore retentit. Ouvrez ensuite la porte, insérez les aliments, fermez la porte et appuyez sur l'icône Inicio/Pausa pour lancer le programme précédemment sélectionné.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Laissez l'appareil et les accessoires refroidir complètement avant de les démonter ou nettoyer.

Nettoyage extérieur et de la porte

- N'utilisez pas d'ustensiles en métal ou de produits abrasifs. Utilisez un chiffon propre, doux et humide pour nettoyer la surface de l'appareil.
- Ne submergez jamais l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- N'utilisez pas d'éponges, de produits en poudre ni de produits nettoyants abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Utilisez une éponge humide pour nettoyer la surface du produit. Vous pouvez utiliser un détergent liquide non abrasif ou une solution douce en spray pour éviter l'accumulation des taches. Appliquez le produit de nettoyage sur l'éponge et non pas directement sur la surface de l'appareil.
- Pour nettoyer la porte, utilisez un nettoyant pour vitres ou un détergent doux et une éponge humide ou une éponge à récuser en plastique. N'utilisez ni de produits abrasifs ni d'éponges à récuser métalliques, car ils pourraient abîmer la surface de l'appareil.
- Nettoyez l'écran LED avec un chiffon doux et humide. Appliquez le produit directement dans le chiffon, pas sur l'écran. Si vous nettoyez l'écran LED avec un chiffon doux ou abrasif, il pourrait se rayer.

Nettoyage de l'intérieur

Pour nettoyer les éclaboussures qui peuvent se produire pendant la cuisson, utilisez une éponge douce et humide pour essuyer les parois. Vous pouvez utiliser un détergent liquide non abrasif ou une solution douce en spray pour éviter l'accumulation des taches. Appliquez le produit de nettoyage sur l'éponge et pas directement à l'intérieur.

Avertissement

Avertissement : faites bien attention de ne pas abîmer l'élément chauffant lorsque vous le nettoyez. Laissez l'appareil refroidir complètement, puis frottez soigneusement les résistances

à l'aide d'une éponge douce et humide ou avec un chiffon. N'utilisez aucun type de produit de nettoyage ou de détergent. Laissez toutes les surfaces bien sécher avant de brancher le câble d'alimentation à la prise et d'allumer l'appareil.

Nettoyage du plateau ramasse-graisses

- Après chaque utilisation, retirez le plateau ramasse-graisses et nettoyez-le. Utilisez une éponge humide pour enlever les miettes ou l'excès de graisse dans le plateau. Vous pouvez utiliser un détergent liquide non abrasif ou une solution douce en spray pour éviter l'accumulation des taches. Appliquez le produit de nettoyage sur l'éponge et pas directement sur le plateau. Séchez-le bien.
- Pour éliminer la graisse, trempez le plateau dans l'eau avec du savon puis nettoyez-le avec une éponge ou une éponge à récurer douce et en plastique. Rincez-les et séchez-les bien.
- Veillez toujours à remettre le plateau ramasse-graisses dans l'appareil après le nettoyage et avant de brancher le cordon d'alimentation à la prise de courant ou d'allumer l'appareil.

Nettoyage de la grille du four et du plateau de la friteuse.

- Nettoyez tous les accessoires avec de l'eau tiède et du savon. Utilisez une éponge douce ou une éponge à récurer douce et en plastique. Rincez-les et séchez-les bien.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, d'éponges à récurer métalliques ou d'ustensiles métalliques pour nettoyer les accessoires, car cela pourrait endommager la surface.
- Aucun accessoire ne convient pour un nettoyage au lave-vaisselle.

Stockage

- Avant de garder l'appareil, vérifiez que toutes les pièces et composants sont propres et secs.
- Assurez-vous que la porte est fermée.
- Stockez l'appareil lorsqu'il a refroidi sur une surface horizontale et sur les pieds de support. Ne le rangez pas s'il est chaud ou mouillé. Ne le rangez pas dans des endroits humides ou chauds.

5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Le produit n'est pas connecté.	Assurez-vous que le four est branché.
	Le four n'a pas été allumé.	Appuyez sur l'icône «POWER ON/OFF » pour l'allumer.
	La porte n'est pas bien fermée.	Assurez-vous que la porte est bien fermée.

De la vapeur sort par le haut de la porte du four.	Les aliments en cours de cuisson possèdent une forte teneur en eau.	Cela est normal. La porte laisse échapper la vapeur créée par la cuisson d'aliments à forte teneur en eau, comme le pain surgelé.
De la fumée blanche sort de l'appareil.	C'est la première fois que vous utilisez le produit.	Cette odeur est normale lorsque vous l'utilisez pour la première fois. Il est recommandé de laisser le four à température maximale pour qu'il fonctionne à vide pendant 18-20 minutes.
	Les aliments sont très gras.	Cela est normal pendant la cuisson d'aliments très gras. Cela n'affecte en rien au processus de cuisson.
	Le plateau de four, le plateau ramasse-graisses ou les éléments chauffants ont encore de la graisse ou des restes d'huile des utilisations antérieures.	Assurez-vous de nettoyer tous les accessoires après chaque utilisation.
De la fumée noire sort de l'appareil.	Les aliments sont en train de brûler.	Éteignez immédiatement le four et extrayez les aliments.
Les aliments cuits au four sont crus.	Il y a trop d'aliments dans le four.	N'introduisez autant d'aliments en même temps.
	La température est très basse ou vous avez programmé trop peu de temps.	Sélectionnez une température plus élevée ou programmez plus de temps.
	Vous avez sélectionné la mauvaise fonction.	Assurez-vous de sélectionner la bonne fonction.
Quelques aliments n'ont été pas cuits uniformément.	Les aliments sont chevauchés ou très proches les uns des autres pendant la cuisson.	Assurez-vous de distribuer les ingrédients uniformément.
	La position de la grille, du panier de friture ou du plateau de four n'a pas été correctement ajustée.	Introduisez le plateau souhaité dans la fente correcte. Faites attention, ces accessoires peuvent être très chauds.

Les aliments ne sont pas croustillants après avoir été cuits dans la friteuse.	Aliments à haute teneur en eau.	Badigeonnez les aliments avec un peu d'huile pour obtenir ainsi des résultats de cuisson plus croquants.
L'écran affiche le code d'erreur « Err1 ».	Court-circuit dans le système de contrôle de la température.	Débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant. Contactez le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
L'écran affiche le code d'erreur « Err2 ».	Le sélecteur de température ou les résistances ne fonctionnent pas.	Débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant et branchez-le à nouveau. Si cela ne résout toujours pas le problème, contactez le Service d'Assistance Technique de Cecotec.

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Nom du produit : Bake&Fry 1400 Touch Steel

Référence : 02257

Puissance : 1800 W

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

Volume : 14L

Dimensions externes : 33.5 x 35.2 x 38 cm (Longueur x Largeur x Hauteur)

Dimensions internes : 26 x 27.1 x 20 cm (Longueur x Largeur x Hauteur)

Intervalle de température : 50 à 230 ° C La température augmente et diminue par intervalles de 10 °C.

Intervalle de temps : 1 min à 120 heures. Le temps augmente et diminue de minute en minute.

Fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

7. RECYCLAGE DES ÉLECTROMÉNAGERS



La directive européenne 2012/19/UE relative aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) spécifie que les électroménagers ne doivent pas être recyclés avec le reste des déchets municipaux. Ces électroménagers doivent être jetés séparément, afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux et, de cette manière, réduire l'impact qu'ils peuvent avoir sur la santé et sur l'environnement.

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

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

8. GARANTIE ET SAV

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

La garantie ne couvre pas :

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

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

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

21 07 28.

9. COPYRIGHT

Les droits de propriété intellectuelle des textes, conceptions, photographies et illustrations 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. Gehäuse
2. Temperatur- und Zeitwahlschalter
3. Bedienfeld
4. Stecker
5. Tür
6. Türgriff
7. Griff für den Drehspeiß zu entnehmen.
8. Zubehör Drehspeiß
9. Ofengitter
10. Fritteuse-Backblech
11. Fettauffangschale
12. Drehbarer Gareinsatz für Kartoffeln

Bedienfeld

Abb. 2.

1. Funktionen
2. Zeitregler
3. Elektrische Widerstände
4. Ein-/Ausschalten
5. Start/Pause
6. Bedienungsanleitung
7. Aufwärmen
8. Drehspeiß
9. Licht
10. Vorheizen
11. Temperaturregler

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
- Überprüfen Sie das Gerät auf sichtbaren Schäden. Falls das Gerät beschädigt ist, kontaktieren Sie den Kundendienst von Cecotec so bald wie möglich für Empfehlungen oder Reparaturen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Fläche.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 110 mm zwischen der Steckdose und der Wand, den Möbeln usw. ein.

DEUTSCH

- Waschen Sie alle Zubehörteile und reinigen Sie das Innere des Geräts mit Seife und warmem Wasser unter Verwendung eines nicht scheuernden Schwamms.
- Trocknen Sie alle Zubehörteile und legen Sie sie wieder in den Ofen.
- Wenn das Gerät zum ersten Mal verwendet wird, muss es 18 Minuten lang bei maximaler Temperatur (230 °C) laufen gelassen werden, um es zu sterilisieren und jeglichen schlechten Geruch aus dem Herstellungsprozess zu entfernen.
- Beim ersten Mal kann das Gerät aufgrund der Schutzfolie auf dem Heizelement einen Geruch oder Rauch abgeben. Der Geruch wird verschwinden.

Hinweis

Bringen Sie das Teil an, mit dem der richtige Abstand zur Wand manuell eingehalten werden kann. Positionieren Sie das Teil und schrauben Sie beide Schrauben ein, um es richtig zu befestigen. Abb.3.

3. BEDIENUNG

Im Folgenden finden Sie eine Kurzanleitung zur Bedienung. Weitere Einzelheiten finden Sie im Abschnitt über die Systemsteuerung in diesem Abschnitt.

Wie man den Frittierofen benutzt

Schnelle Bedienungsanleitung

- Schließen Sie das Produkt an die Stromversorgung an. Zu diesem Zeitpunkt gibt das Gerät einen Signalton ab und das Ein/Aus-Symbol blinkt.
- Drücken Sie das Symbol Ein/Aus, um das Gerät einzuschalten. Die Programme leuchten auf.
- Drücken Sie auf das gewünschte Programm oder verwenden Sie den manuellen Modus, wenn Sie dies bevorzugen. Falls gewünscht, können Sie Zeit, Temperatur, Widerstände und Zusatzfunktionen wie Vorheizen oder Braten einstellen.
- Wenn das Programm ausgewählt oder der manuelle Modus eingestellt ist, drücken Sie das Symbol Start/Pause, um den Garvorgang zu starten.
- Am Ende der Zubereitung können Sie:
 1. Drücken Sie direkt auf das Ein/Aus-Symbol, und auf dem Display werden die beleuchteten Symbole angezeigt.
 2. Drücken Sie das Symbol Start/Pause zum Anhalten und dann das Symbol Ein/Aus.
- Nach Beendigung des Garvorgangs gibt das Gerät einen Signalton ab und schaltet in den Standby Modus.

Bedienfeld

Abb. 2.

Funktionen (12)

Dieses Gerät verfügt über 9 vorkonfigurierte Funktionen, die unten in der Tabelle aufgeführt sind.

Um ein Programm auszuwählen, klicken Sie direkt auf das Symbol.

Programme	Temperatur	Zeit	Temperaturstufe	Zeitbereich	Elektrische Widerstände
Pommes Frites	220 °C	15 Min	50 - 230 °C	Bis 2:00 Stunden.	Oben und unten
Hähnchenflügel	230 °C	15 Min	50 - 230 °C	Bis 2:00 Stunden.	Oben und unten
Grill	220 °C	5 min	50 - 230 °C	Bis 2:00 Stunden.	Oben und unten
Pizza	220 °C	6 Min	50 - 230 °C	Bis 2:00 Stunden.	Oben und unten
Rösten	220 °C	4 Min	50 - 230 °C	Bis 2:00 Stunden.	Oben und unten
Fisch	180 °C	15 Min	50 - 230 °C	Bis 2:00 Stunden.	Oben und unten
Hähnchen	210 °C	50 Min	50 - 230 °C	Bis 2:00 Stunden.	Oben und unten
Dehydrieren	60°C	3 Stunden	50 - 70 °C	Bis 2:00 Stunden.	Oben
Aufwärmen	70 °C	30 Min	50 - 230 °C	Bis 2:00 Stunden.	Oben

Hinweis

- Die Standardinformationen in der obigen Tabelle dienen nur als Referenz, Sie können die Temperatur und Garzeit nach Ihren Bedürfnissen einstellen.
- Die Daten können je nach den unterschiedlichen Eigenschaften der zu kochenden Lebensmittel ändern.
- Wenn Sie fetthaltige Speisen (z. B. Hähnchenflügel) im Korb der Fritteuse zubereiten, stellen Sie die Fettauffangschale unter die unteren Widerstände, damit kein Öl auf den Edelstahl tropft.

Temperatur-/Zeitregler (13 y 22)

- Auf dem Display des Wahlschalters werden die voreingestellte Zeit und Temperatur für

DEUTSCH

jedes Programm angezeigt. Wenn Sie diese Werte ändern möchten, drehen Sie den Knopf nach rechts, um sie zu erhöhen, und nach links, um sie zu verringern.

- Die Zeit erhöht und verringert sich von Minute zu Minute und die Temperatur erhöht und verringert sich von 10°C zu 10°C.
- Die Zeitspanne reicht von 1 min bis 120 min und die Temperatur von 50 °C bis 230 °C, mit Ausnahme der Funktion Dehydrieren, bei der die Zeitspanne von 10 min bis 720 min und die Temperatur von 50 °C bis 70 °C eingestellt werden kann.

Elektrischer Widerstand (14)

Die Widerstände sind für jedes Programm voreingestellt, können aber durch Anklicken der Symbole geändert werden. Sie haben die Möglichkeit, nur den oberen oder unteren Widerstand oder beide auszuwählen.

Ein-/Aus (15)

Drücken Sie dieses Symbol, um das Gerät ein- und auszuschalten. Wenn Sie ein Programm beenden möchten, obwohl es noch nicht zu Ende ist, drücken Sie auf dieses Symbol und das Programm wird beendet. Alle Programmsymbole leuchten auf dem Display auf, so dass Sie den Garvorgang erneut starten können.

Start/Pause (16)

Drücken Sie dieses Symbol, um das ausgewählte Programm zu starten oder zu pausieren. Wenn die Tür während des Garvorgangs geöffnet wird, wird der Garvorgang unterbrochen, und wenn die Tür geschlossen wird, wird der Garvorgang fortgesetzt.

Wenn die Tür geöffnet bleibt und das Gerät nicht benutzt wird, schaltet sich der Ofen nach 10 Minuten automatisch ab.

Manuell Modus (17)

- Drücken Sie das Symbol für den manuellen Modus. Es wird eine Standardtemperatur von 150°C und eine Standardzeit von 20 Minuten angezeigt. Drehen Sie die Wahlschalter, um die Parameter nach Ihren Wünschen einzustellen. Wählen Sie dann die Widerstände aus, oben, unten oder beide, und drücken Sie, wenn Sie rösten möchten, auf das entsprechende Symbol. Sobald alle Parameter ausgewählt sind, drücken Sie auf das Symbol Start/Pause, um den Garvorgang zu starten.
- Der manuelle Modus hat keinen Speicher, so dass Sie ihn jedes Mal neu einstellen müssen, wenn Sie ihn verwenden.

Aufwärmen (18)

- Drücken Sie dieses Symbol, wenn Sie das Essen aufwärmen möchten. Um diese Funktion zu starten, drücken Sie auf das Symbol Aufwärmen und dann auf das Symbol Start/Pause.
- Wenn Sie die Temperatur oder die Zeit dieses Programms ändern möchten, drehen Sie die entsprechenden Wahlschalter.

Drehspieß (19)

Diese Funktion ist sehr nützlich beim Garen von Hähnchen. Standardmäßig wird es im Programm Hähnchen aktiviert, aber wenn Sie es in einem anderen Programm aktivieren möchten, klicken Sie auf das Symbol.

Licht (20)

Drücken Sie dieses Symbol, um das Licht einzuschalten. Durch erneutes Drücken der Taste wird sie ausgeschaltet. Sobald das Gerät in Betrieb genommen wird, leuchtet das Licht standardmäßig für etwa 1 Minute.

Vorheizen (21)

- Mit dieser Funktion können Sie die Speisen schneller garen.
- Wählen Sie dazu zunächst das gewünschte Programm und dann das Symbol für das Vorheizen. Drücken Sie das Symbol Start/Pause und das Gerät beginnt sofort mit dem Aufheizen.
- Während des Vorheizens blinken das Symbol Vorheizen und das Symbol Start/Pause.
- Das Vorheizen ist nach ca. 1-3 Minuten beendet und ein Signalton ertönt. Öffnen Sie dann die Tür, legen Sie die Lebensmittel ein, schließen Sie die Tür und drücken Sie das Symbol Start/Pause, um das zuvor gewählte Programm zu starten.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

- Ziehen Sie vor dem Reinigen den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.
- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch das Gerät.
- Lassen Sie das Gerät und das Zubehör vor der Demontage oder Reinigung abkühlen.

Reinigung der Außenseite und der Tür

- Verwenden Sie keine metallischen Utensilien oder Scheuermittel. Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um den Außenteil des Gerätes zu reinigen.
- Tauchen Sie niemals das Gerät ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Verwenden Sie keine Schwämme, Pulver bzw. Schleifmittel, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie einen feuchten Schwamm, um die Oberfläche des Produkts zu reinigen. Sie können ein nicht scheuerndes flüssiges Reinigungsmittel oder eine milde Spraylösung verwenden, um die Bildung von Flecken zu verhindern. Geben Sie das Reinigungsmittel auf den Schwamm und nicht direkt auf die Oberfläche des Geräts auf.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Glastür einen Glasreiniger oder ein mildes Reinigungsmittel und einen feuchten Schwamm oder einen weichen Plastikschwamm. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Metallscheuermittel, da diese die Oberfläche des Geräts zerkratzen können.

DEUTSCH

- Reinigen Sie das LED-Display mit einem weichen, feuchten Tuch. Tragen Sie das Reinigungsmittel auf das Tuch auf, tragen Sie es nicht direkt auf den LED-Display auf. Reinigen Sie den LED-Display mit einem weichen, feuchten Tuch.

Reinigung der Innenseite

Für Spritzer zu reinigen, die während des Kochvorgangs auftreten können, wischen Sie die Wände mit einem weichen, feuchten Schwamm ab. Sie können ein nicht scheuerndes flüssiges Reinigungsmittel oder eine milde Spraylösung verwenden, um die Bildung von Flecken zu verhindern. Geben Sie das Reinigungsmittel auf den Schwamm und nicht direkt auf die Innenseite auf.

Hinweis:

Gehen Sie bei der Reinigung des Heizelements äußerst vorsichtig vor, um Beschädigungen zu vermeiden. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und reiben Sie dann vorsichtig mit einem weichen, feuchten Schwamm oder Tuch die Widerstände entlang. Verwenden Sie keine Art von Reinigungsprodukten oder Waschmittel. Lassen Sie alle Oberflächen gründlich trocknen, bevor Sie das Netzkabel an die Steckdose anschließen und das Gerät einschalten.

Reinigung der Fettauffangschale

- Nehmen Sie die Fettauffangschale nach jedem Gebrauch heraus und reinigen Sie sie. Verwenden Sie einen feuchten Schwamm, um Krümel oder überschüssiges Fett in der Schale zu entfernen. Sie können ein nicht scheuerndes flüssiges Reinigungsmittel oder eine milde Spraylösung verwenden, um die Bildung von Flecken zu verhindern. Tragen Sie das Reinigungsmittel auf den Schwamm und nicht direkt auf die Schale auf. Trocknen Sie ihn vollständig.
- Um das Fett zu entfernen, tauchen Sie die Schale in Seifenwasser und waschen Sie sie mit einem Schwamm oder einer weichen Kunststoffunterlage ab. Spülen Sie ihn ab und trocknen Sie ihn richtig.
- Achten Sie immer darauf, dass die Fettauffangschale nach der Reinigung und vor dem Anschließen des Netzkabels an die Steckdose oder dem Einschalten des Geräts wieder in das Gerät einzusetzen.

Reinigung des Ofens und des Frittierblechs.

- Waschen Sie alle Zubehöerteile in warmem Seifenwasser und verwenden Sie einen weichen Schwamm. Spülen Sie ihn ab und trocknen Sie ihn richtig.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Zubehöerteile keine Scheuermittel oder Metallutensilien, da dies die Oberfläche beschädigen könnte.
- Das Zubehör ist nicht spülmaschinenfest.

Lagerung

- Stellen Sie sicher, dass alle Teile des Geräts sauber und trocken sind, wenn Sie es lagern.

- Stellen Sie sicher, dass die Tür geschlossen ist.
- Lagern Sie das Gerät kühl, auf einer horizontalen Fläche und auf den Standfüßen. Lagern Sie es nicht, solange es heiß oder nass ist. Lagern Sie es nicht in heißen und feuchten Umgebungen.

5. PROBLEMBEHEBUNG

Mögliches Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Stellen Sie sicher, dass der Ofen eingeschaltet ist.
	Ofen ist nicht eingeschaltet.	Berühren Sie das POWER ON/OFF-Symbol, um es einzuschalten.
	Die Tür ist nicht richtig zu.	Stellen Sie sicher, dass die Tür gut geschlossen ist.
Der Dampf tritt oben aus der Ofentür aus	Er kocht Lebensmittel mit hohem Wassergehalt	Es ist normal. Die Tür lässt den Dampf entweichen, der beim Kochen von Lebensmitteln mit hohem Wassergehalt, wie gefrorenem Brot, entsteht.
Weißer Rauch kommt aus dem Ofen	Dies ist das erste Mal, dass der Ofen benutzt wird.	Es ist normal, dass es bei der ersten Benutzung passiert. Es wird empfohlen, den Ofen auf die maximale Temperatur einzustellen und ihn 18-20 Minuten lang ohne Last laufen zu lassen.
	Er kocht zu fettes Essen.	Das ist normal, wenn man fette Speisen kocht. Der Kochprozess wird dadurch nicht beeinträchtigt.
	Auf dem Backblech, Krümelfach oder den Widerständen befinden sich noch Fett- oder Ölreste vom vorherigen Gebrauch.	Stellen Sie sicher, dass jede Komponente nach jedem Gebrauch vollständig sauber ist.
Schwarzer Rauch tritt aus dem Gerät aus	Das Essen brennt sich an.	Schalten Sie den Ofen sofort aus und nehmen Sie die Lebensmittel heraus.

Die im Ofen Gekochte Speisen sind roh	Es ist zu viel Essen im Ofen.	Stellen Sie nicht so viele Lebensmittel auf einmal in den Ofen.
	Die Temperatur ist zu niedrig oder Sie haben zu wenig Zeit programmiert.	Wählen Sie eine höhere Temperatur oder programmieren Sie mehr Zeit.
	Sie haben die falsche Funktion gewählt.	Achten Sie darauf, die richtige Funktion auszuwählen.
Das Essen ist nicht gleichmäßig gekocht.	Die Lebensmittel werden beim Kochen übereinander oder sehr eng zusammengelegt.	Achten Sie auf eine gleichmäßige Verteilung der Zutaten.
	Die Position des Backblechs, des Gareinsatz oder des Backofengitters wurde nicht richtig angepasst.	Setzen Sie das gewünschte Ofenblech in der richtigen Position ein. Seien Sie vorsichtig, diese Teile können sehr heiß sein.
Lebensmittel bleiben nach dem Kochen in der Fritteuse nicht knusprig.	Lebensmittel mit hohem Wassergehalt.	Das Aufsprühen oder Aufstreichen einer kleinen Menge Öl auf Lebensmittel kann helfen, knusprigere Ergebnisse zu erzielen.
Das Display zeigt den Fehlercode "E1" an.	Kurzanschluss im Temperaturregler.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Kontaktieren Sie mit dem technischen Kundendienst von Cecotec.
Das Display zeigt den Fehlercode "E2" an.	Temperaturregler oder Widerstände funktionieren nicht	Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, schließen Sie es wieder an und schalten Sie es ein. Sollte sich das Problem dadurch immer noch nicht lösen lassen, wenden Sie sich an den Technischen Service von Cecotec.

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Produktname: Bake&Fry 1400 Touch Steel

– Produktreferenz 02257

Leistung: 1800 W

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

Volumen: 14L

Außenmaße: 33.5 x 35.2 x 38 cm (Länge x Breite x Höhe)

Innenmaße: 26 x 27.1 x 20 cm (Länge x Breite x Höhe)

Temperaturbereich: 50 bis 230°C. Die Temperatur steigt und senkt von 10°C Grad zu 10°C Grad.

Zeitbereich: 1 min bis 120 Stunden. Die Zeit erhöht und verringert sich von Minute zu Minute.

Made in China | Entworfen in Spanien

7. ENTSORGUNG VON ALTEN ELEKTROGERÄTEN



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

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

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

8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

Die Garantie deckt keine Schäden, wenn:

- Wenn das Produkt über seine Kapazität oder Brauchbarkeit hinaus benutzt, falsch behandelt, geschlagen, Feuchtigkeit ausgesetzt, in eine Flüssigkeit oder korrosive Mittel getaucht wurde, sowie bei jedem anderen Fehler, der dem Verbraucher zuzuschreiben ist.
- Das Produkt von Personen demontiert, repariert oder modifiziert wurde, die nicht vom offiziellen Technischen Kundendienst durch Cecotec autorisiert worden sind.
- Der Grund hierfür durch die normale Abnutzung und Verschleiß der Teile und des Zubehörs entstanden ist.

DEUTSCH

Die Garantieleistung deckt alle Herstellungsbedingten Schäden und Fehler Ihres Produktes für die Dauer von 2 Jahren, nach geltendem Recht. Im Falle einer falschen Benutzung ist der Garantieservice nicht für die Reparatur verantwortlich.

Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, können Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen über die Telefonnummer: +34 963210728 21 07 28.

9. COPYRIGHT

Die geistigen Eigentumsrechte an den Texten, Entwürfen, Fotos und Abbildungen in diesem Handbuch liegen bei CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle Rechte vorbehalten. Der Inhalt dieser Veröffentlichung darf weder ganz noch teilweise ohne vorherige Genehmigung von CECOTEC INNOVACIONES, S.L. vervielfältigt, in einem Datenabfragesystem gespeichert, übertragen oder auf irgendeine Weise (elektronisch, mechanisch, durch Fotokopie, Aufzeichnung oder Ähnliches) verbreitet werden.

1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

1. Copertura
2. Selettore della temperatura e tempo
3. Pannello di controllo
4. Presa
5. Oblò
6. Maniglia dello sportello
7. Manico per estrarre lo spiedo
8. Accessorio spiedo
9. Griglia da forno
10. Vassoio per friggitrice ad aria
11. Vassoio raccogli-grasso
12. Cestello per le patate girevole

Pannello di controllo

Fig. 2.

1. Funzioni
2. Selettore del tempo
3. Resistenze
4. Acceso/Spento
5. Inizio/Pausa
6. Manuale
7. Riscaldare
8. Spiedo
9. Luce
10. Preriscaldare
11. Selettore della temperatura

2. PRIMA DELL'USO

- Ritirare il prodotto dalla scatola.
- Ispezionare l'apparato nel caso di danni visibili. In caso di danni visibili, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Collocare il prodotto su di una superficie stabile, orizzontale e piatta.
- Mantenere una distanza di sicurezza minima di 110 mm tra la presa della corrente e la parete, i mobili, ecc....
- Lavare tutti gli accessori e pulire l'interno del dispositivo con sapone e acqua calda usando

una spugna non abrasiva.

- Asciugare tutti gli accessori e collocarli di nuovo all'interno del forno.
- Quando si usa il dispositivo per la prima volta, è necessario lasciarlo in funzione per 18 minuti a temperatura massima (230 °C) per la sterilizzazione ed eliminare i cattivi odori dovuti alla fabbricazione.
- È possibile che l'unità emetta odori o fumo dovuti alla pellicola protettiva della resistenza. L'odore scomparirà.

Avviso

Installare manualmente il pezzo che permetterà di mantenere la giusta distanza dal muro. Posizionare il pezzo e avvitare entrambe le viti per un corretto fissaggio. Fig.3

3. FUNZIONAMENTO

Una guida rapida al funzionamento è illustrata di seguito. Per maggiori dettagli, fare riferimento alla sezione Pannello di controllo in questa sezione.

Come utilizzare il forno friggitrice ad aria. Guida rapida di funzionamento.

- Collegare il prodotto alla corrente. A questo punto, il dispositivo emetterà un segnale acustico e l'icona On/Off lampeggerà.
- Premere il tasto di Accensione/Spengimento per accendere il prodotto. I programmi si illumineranno.
- Premere il programma desiderato o utilizzare la modalità manuale se si preferisce. Se si desidera, regolare il tempo, la temperatura, le resistenze e le funzioni extra come il preriscaldamento o lo spiedo.
- Quando il programma è selezionato o la modalità manuale è impostata, premere l'icona Inizio/Pausa per iniziare la cottura.
- Per finire la cottura è possibile:
 1. Premere direttamente l'icona On/Off e il display mostrerà le icone illuminate.
 2. Premere l'icona Inizio/Pausa per mettere in pausa e poi premere l'icona On/Off.
- Quando la cottura è terminata, il dispositivo emette un segnale acustico e va in standby.

Pannello di controllo

Fig. 2.

Funzioni (12)

Questo dispositivo ha 9 funzioni preconfigurate mostrate nella tabella in basso. Per selezionare un programma, premere direttamente sull'icona.

Programmi	Temperatura	Tempo	Margine della temperatura	Margine di tempo	Resistenze
Patate fritte	220 °C	15 min.	50 - 230 °C	Fino a 2:00 h.	Sopra e sotto
Alette di pollo	230 °C	15 min.	50 - 230 °C	Fino a 2:00 h.	Sopra e sotto
Grill	220 °C	5 min.	50 - 230 °C	Fino a 2:00 h.	Sopra e sotto
Pizza	220 °C	6 min.	50 - 230 °C	Fino a 2:00 h.	Sopra e sotto
Tostare	220 °C	4 min.	50 - 230 °C	Fino a 2:00 h.	Sopra e sotto
Pesce	180 °C	15 min.	50 - 230 °C	Fino a 2:00 h.	Sopra e sotto
Pollo	210 °C	50 min.	50 - 230 °C	Fino a 2:00 h.	Sopra e sotto
Disidratare	60°C	3 ore	50 - 70 °C	Fino a 2:00 h.	Sopra
Riscaldamento	70 °C	30 min.	50 - 230 °C	Fino a 2:00 h.	Sopra

Avviso

- Le informazioni per difetto della tabella precedente rappresentano indicazioni di riferimento mediante le quali è possibile configurare la temperatura e il tempo di cottura a piacere.
- I dati possono variare in funzione delle differenti caratteristiche degli alimenti da cucinare.
- Quando si cucinano alimenti grassi (ad esempio alette di pollo) nella griglia o cestello della friggitrice ad aria, collocare la vaschetta del grasso sotto le resistenze inferiori per evitare che l'olio goccioli sull'acciaio inossidabile.

Selettore della temperatura/tempo (13 e 22)

- Per ogni programma selezionato, il display mostrerà la temperatura e il tempo predefiniti per ogni programma. Se si desidera modificare questi valori, girare la manopola a destra per aumentare e a sinistra per diminuire.
- Il tempo aumenta e diminuisce di minuto in minuto e la temperatura aumenta e diminuisce di 10°C in 10°C.
- Il tempo varia da 1 min. a 120 min. e la temperatura da 50°C a 230°C, tranne per la funzione Disidratare dove il tempo può essere regolato da 10 min. a 720 min. e la temperatura da 50°C a 70°C.

Resistenza (14)

Le resistenze sono preimpostate per ogni programma, ma è possibile cambiarle premendo sulle icone. Avete la possibilità di selezionare solo la resistenza superiore o inferiore o entrambe.

Accensione / Spegnimento (15)

Premere questa icona per accendere e spegnere il dispositivo. Inoltre, se si vuole terminare un programma anche se non è finito, premere questa icona e il programma terminerà. Tutte le icone dei programmi si illuminano sul display, in modo da poter ricominciare a cucinare.

Inizio / Pausa (16)

Premere questa icona per avviare o mettere in pausa il programma selezionato. Se la porta viene aperta durante la cottura, questa entra in pausa e quando la porta viene chiusa riprende. Se la porta rimane aperta e l'apparecchio non viene utilizzato dopo 10 minuti, il forno si spegne automaticamente.

Modalità Manuale (17)

- Premere l'icona della modalità manuale, verrà visualizzata una temperatura predefinita di 150°C e un tempo predefinito di 20 minuti. Girare i selettori per regolare le impostazioni a proprio piacimento. Poi, selezionare le resistenze, in alto, in basso o entrambe, e se si vuole arrostitire, premere l'icona corrispondente. Una volta che tutti i parametri sono stati selezionati, premere l'icona Start/Pause per iniziare la cottura.
- La modalità manuale non ha memoria, quindi ogni volta che la si usa bisogna impostarla di nuovo.

Riscaldare (18)

- Premere questa icona se si desidera riscaldare il cibo. Per avviare questa funzione, premere l'icona riscaldare poi premere l'icona Inizio/Pausa.
- Se si desidera cambiare la temperatura o l'ora di questo programma, girare le manopole di selezione corrispondenti.

Spiedo (19)

Questa funzione è molto utile quando si cucina il pollo. Per default sarà attivato nel programma Pollo, ma se si desidera attivarlo in un altro programma, premere l'icona.

Luce (20)

Premere questa icona per accendere la luce. Premendolo di nuovo, si spegne. Quando il dispositivo inizia a funzionare, la luce rimarrà accesa per circa 1 minuto per impostazione predefinita.

Preriscaldare (21)

- Questa funzione permetterà di cuocere il cibo più velocemente.
- Per usarlo, selezionare prima il programma desiderato e poi l'icona di preriscaldamento. Premere l'icona Start/Pause e il dispositivo inizierà immediatamente a riscaldarsi.
- Durante il preriscaldamento, l'icona di preriscaldamento e l'icona di avvio/pausa lampeggiano.
- Il preriscaldamento finirà in circa 1-3 minuti e suonerà. Quindi aprire lo sportello, inserire

gli alimenti, chiudere lo sportello e premere l'icona Start/Pause per avviare il programma precedentemente selezionato.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare il dispositivo dalla presa della corrente prima di pulirlo.
- Pulire il dispositivo dopo ogni uso.
- Lasciare raffreddare sia il dispositivo che gli accessori prima di smontarlo o pulirlo.

Pulizia della parte esterna e dello sportello

- Non usare utensili di metallo o prodotti abrasivi. Utilizzare un panno morbido e umido per pulire la superficie del prodotto.
- Non sommergere il dispositivo in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare spugne, polveri o detergenti abrasivi per pulire il prodotto.
- Utilizzare una spugna inumidita per pulire la superficie del prodotto. È possibile utilizzare un detergente liquido non abrasivo o una soluzione non aggressiva in spray per evitare che si accumulino macchie. Applicare il detergente sulla spugna e non direttamente sulla superficie del dispositivo.
- Per pulire lo sportello in vetro, utilizzare un lavavetri o un detergente non aggressivo e una spugna umida o paglietta in plastica. Non utilizzare prodotti abrasivi o pagliette metalliche che potrebbero graffiare la superficie del prodotto.
- Pulire il display LED con un panno morbido e umido. Applicare il detergente sul panno, non applicarlo direttamente sul display LED. Pulire il display LED con un panno morbido o abrasivo potrebbe danneggiarlo.

Pulizia interna

Per pulire gli schizzi che possano comparire durante i processi di cottura, utilizzare una spugna umida e morbida. È possibile utilizzare un detergente liquido non abrasivo o una soluzione non aggressiva in spray per evitare che si accumulino macchie. Applicare il detergente sulla spugna e non direttamente all'interno.

Avvertenza

Aumentare la precauzione nel pulire l'elemento riscaldante per non danneggiarlo. Lasciare raffreddare completamente il dispositivo e strofinare con cautela una spugna morbida e umida o un panno lungo le resistenze. Non utilizzare prodotti per la pulizia o detergente. Lasciare asciugare tutte le superfici prima di connettere il cavo di alimentazione alla corrente e accendere il prodotto.

Pulizia della vaschetta del grasso

- Dopo ogni utilizzo, rimuovere la vaschetta del grasso e pulirla. Usare una spugna umida

per rimuovere le briciole o il grasso in eccesso nella vaschetta. È possibile utilizzare un detergente liquido non abrasivo o una soluzione non aggressiva in spray per evitare che si accumulino macchie. Applicare il detergente sulla spugna e non direttamente sul vassoio. Asciugare bene.

- Per gettare il grasso, sommergere il vassoio in acqua con sapone e lavarlo con una spugna o paglietta non aggressiva in plastica. Risciacquarlo e asciugare accuratamente.
- Accertarsi sempre di inserire di nuovo la vaschetta del grasso nel dispositivo dopo la pulizia e prima di collegare il cavo di alimentazione alla corrente o di accendere il dispositivo.

Pulizia della griglia del forno e della vaschetta della friggitrice

- Lavare tutti gli accessori in acqua tiepida con sapone e utilizzare una spugna o paglietta morbida in plastica. Risciacquarlo e asciugare accuratamente.
- Non utilizzare detergenti abrasivi, pagliette metalliche oppure utensili metallici per pulire gli accessori che potrebbero danneggiare la superficie.
- Gli accessori non sono lavabili in lavastoviglie.

Conservazione

- Verificare che tutte le parti siano completamente asciutte prima di conservarle.
- Verificare che lo sportello sia chiuso.
- Conservare il dispositivo al fresco, su una superficie orizzontale e sui piedi di appoggio. Non riporre quando è caldo o bagnato. Non collocarlo in ambienti umidi e calori.

5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Possibile problema	Possibile causa	Soluzione
Il dispositivo non funziona	Il dispositivo non è collegato.	Verificare che il prodotto sia collegato.
	Non ha acceso il forno.	Toccare l'icona POWER ON/OFF per accenderlo.
	L'oblò non è chiuso correttamente.	Verificare che lo sportello sia chiuso.
Esce vapore dalla parte superiore dello sportello del forno	Si stanno cucinando alimenti con alto contenuto d'acqua	È normale. Lo sportello fa uscire vapore conseguente alla cottura degli alimenti con un alto contenuto d'acqua come il pane congelato.



Esce fumo bianco dall'interno del forno.	È la prima volta che si utilizza il dispositivo.	È normale che succeda durante il primo uso. Si consiglia di mettere il forno a temperatura massima e lasciare funzionare a vuoto da 18 a 20 minuti.
	Si stanno cucinando alimenti grassi.	È normale quando si cucinano alimenti grassi. Questo non ripercuoterà sul processo di cottura.
	La teglia, il vassoio raccogli-briciole o gli elementi riscaldanti contengono ancora grasso o residui di olio degli usi precedenti.	Verificare che ogni componente sia completamente pulita dopo ogni uso.
Esce fumo nero dal dispositivo	Gli alimenti si stanno bruciando.	Spegnere immediatamente il forno e ritirare gli alimenti.
Gli alimenti cotti in forno sono crudi.	Vi sono troppi alimenti all'interno del forno.	Non introdurre alimenti in eccesso nel forno allo stesso tempo.
	La temperatura è troppo bassa o è stato programmato per poco tempo.	Selezionare la temperatura più alta o programmare più tempo.
	È stata selezionata la funzione non corretta.	Verificare di selezionare la funzione corretta.
Gli alimenti sono stato cucinati in modo non uniforme	Gli alimenti sono troppo vicini l'un l'altro durante la cottura.	Garantire una distribuzione uniforme degli ingredienti.
	Non è stata regolata la posizione della teglia, del cestello della friggitrice ad aria o della griglia da forno.	Introdurre il vassoio anti-goccia correttamente. Prestare attenzione alle componenti che potrebbero essere molto calde.
Il risultato degli alimenti non è croccante dopo la cottura nella friggitrice ad aria.	Alimenti con alto contenuto di acqua.	Spruzzare o spargere con un pennello una piccola quantità di olio sugli alimenti può aiutare a ottenere risultati più croccanti.

Il display mostra Codice di errore "E1"	Cortocircuito nel controllo della temperatura.	Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa della corrente. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
Il display mostra Codice errore "E2"	Il controllo della temperatura o le resistenze non funzionano	Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa della corrente, collegarlo di nuovo e accenderlo. Qualora non si resolvesse il problema, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.

6. SPECIFICHE TECNICHE

Nome del prodotto: Bake&Fry 1400 Touch Steel
Riferimento: 02257
Potenza: 1800 W
Tensione e frequenza: 220-240 V~, 50/60 Hz
Volume: 14 L
Dimensioni esterne: 33.5 x 35.2 x 38 cm (larghezza x altezza x profondità).
Dimensioni interne: 26 x 27.1 x 20 cm (Lunghezza x Larghezza x Altezza)
Intervallo di temperatura: da 50 a 230°C La temperatura aumenta e diminuisce a intervalli di 10 °C.
Margine di tempo: 1 min a 120 ore. Il tempo aumenta e diminuisce di minuto in minuto.
Made in China | Progettato in Spagna

7. RICICLAGGIO DI ELETTRODOMESTICI



La direttiva europea 2012/19/UE in riferimento ai Rifiuti di Apparat

La direttiva europea 2012/19/UE in riferimento ai Rifiuti di Apparat



8. GARANZIA E SAT

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

La garanzia non coprirà:

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

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

Non tentare di riparare il dispositivo per conto proprio, bensì contattare con il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec attraverso il numero di telefono +34 96 321 07 28. 21 07 28.

9. COPYRIGHT

I diritti di proprietà intellettuale dei testi, disegni, fotografie e illustrazioni 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, riprodotto, immagazzinato 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. Corpo do produto
2. Seletores de temperatura/tempo
3. Painel de controlo
4. Ficha
5. Porta
6. Puxador da porta
7. Mango para extrair espeto
8. Acessório espeto
9. Grelha de forno
10. Bandeja de fritadeira de ar
11. Bandeja recolhe-gordura
12. Cesto rotativo para batatas fritas

Painel de controlo

Fig. 2.

1. Funções
2. Seletor de tempo
3. Resistências
4. Ligado/Desligado
5. Início/Pausa
6. Manual
7. Reaquecer
8. Espeto
9. Luz
10. Pré-aquecer
11. Seletor de temperatura

2. ANTES DE USAR

- Tire o produto da caixa.
- Inspeccione o aparelho para garantir que não tem nenhum dano visível. Em caso de que encontre danos, entre imediatamente em contacto com o nosso Serviço de Assistência Técnica de Cecotec para recomendações ou reparação do produto.
- Coloque o produto numa superfície plana, horizontal e estável.
- Mantenha uma distância mínima de 110 mm entre a tomada elétrica e a parede, mobiliário, etc.

- Lave todos os acessórios e limpe o interior do dispositivo com sabão e água morna utilizando uma esponja não abrasiva.
- Seque todos os acessórios e volte a colocá-los no forno.
- Ao utilizar o dispositivo pela primeira vez, é necessário deixá-lo em funcionamento durante 18 minutos à temperatura máxima (230 °C) a fim de o esterilizar e eliminar qualquer mau cheiro do processo de fabrico.
- É possível que a unidade emita odor ou fumo devido à película de protetora da resistência. O cheiro desaparecerá.

Aviso

Instale manualmente a peça que lhe permitirá manter a distância adequada da parede. Coloque a peça e aparafuse ambos os parafusos para a sua correta fixação. Fig. 3.

3. FUNCIONAMENTO

A seguir encontra-se um guia de funcionamento rápido. Para mais detalhes, consulte a secção Painel de Controlo nesta mesma secção.

Como utilizar o forno-fritadeira de ar Guia rápida de funcionamento

- Ligue o produto à fonte de alimentação. Neste momento, o dispositivo emitirá um sinal sonoro e o ícone On/Off piscará.
- Pressione o ícone On/Off para ligar o dispositivo. Os programas irão iluminar-se.
- Prima o programa desejado ou utilize o modo manual, se preferir. Se desejar, ajuste o tempo, a temperatura, as resistências e funções extra, tais como pré-aquecimento ou espeto.
- Uma vez selecionado o programa ou definido o modo manual, prima o ícone Início/Pausa para iniciar a cozedura.
- Para terminar a cozedura pode:
 1. Prima diretamente o ícone On/Off e o ecrã mostrará os ícones iluminados.
 2. Prima o ícone Início/Pausa para fazer uma pausa e depois prima o ícone Ligar/Desligar.
- Quando a cozedura estiver terminada, o dispositivo apitará e entrará em modo espera.

Painel de controlo

Fig. 2.

Funções (12)

Este dispositivo tem 9 funções pré-configuradas, mostradas abaixo na tabela. Para selecionar um programa, clicar diretamente sobre o ícone.

Programas	Temperatura	Tempo	Faixa de temperatura	Intervalo de tempo	Resistências
Batatas fritas	220 °C	15 min	50 - 230 °C	Até 2:00 h.	Em cima e em baixo
Asas de frango	230 °C	15 min	50 - 230 °C	Até 2:00 h.	Em cima e em baixo
Grill	220 °C	5 min	50 - 230 °C	Até 2:00 h.	Em cima e em baixo
Pizza	220 °C	6 min	50 - 230 °C	Até 2:00 h.	Em cima e em baixo
Tostar	220 °C	4 min	50 - 230 °C	Até 2:00 h.	Em cima e em baixo
Peixes	180 °C	15 min	50 - 230 °C	Até 2:00 h.	Em cima e em baixo
Frango	210 °C	50 min	50 - 230 °C	Até 2:00 h.	Em cima e em baixo
Desidratar	60°C	3 horas	50 - 70 °C	Até 2:00 h.	Cima
Reaquecer	70 °C	30 min	50 - 230 °C	Até 2:00 h.	Cima

Aviso

- A informação padrão na tabela anterior é apenas para referência, pode ajustar a temperatura e o tempo de cozedura ao seu gosto.
- Os dados podem variar em função das diferentes características dos alimentos a serem cozinhados.
- Ao cozinhar alimentos gordurosos (por exemplo, asas de frango) na grelha ou no cesto da fritadeira, coloque a bandeja recolhe-gordura debaixo das resistências inferiores para evitar que o óleo pingue sobre o aço inoxidável.

Seletor de temperatura/tempo (13 e 22)

- O ecrã mostrará a temperatura e o tempo predefinidos para cada programa. Se desejar alterar estes valores, rode para a direita para aumentar e para a esquerda para diminuir.
- O tempo aumenta e diminui de minuto para minuto e a temperatura aumenta e diminui de 10°C para 10°C.
- O tempo varia de 1 min a 120 min e a temperatura de 50°C a 230°C, exceto na função de desidratação onde o tempo pode ser ajustado de 10 min a 720 min e a temperatura de 50°C a 70°C.

Resistência (14)

As resistências são predefinidas para cada programa, mas pode alterá-las premindo os ícones. Tem as opções de selecionar apenas a resistência superior ou inferior e ambas.

Ligar/Desligar (15)

Pressione este botão para ligar e desligar o dispositivo. Além disso, se quiser terminar um programa mesmo que não tenha terminado, carregue neste ícone e o programa terminará. Todos os ícones dos programas são iluminados no ecrã para que possa começar a cozinhar novamente.

Início/pausa (16)

Prima este ícone para iniciar ou interromper o programa selecionado. Se a porta for aberta durante a cozedura, esta será interrompida e quando a porta for fechada, a cozedura será retomada.

Se a porta permanecer aberta e o aparelho não for utilizado, o forno desliga-se automaticamente após 10 minutos.

Modo Manual (17)

- Prima o ícone do Modo Manual, será exibida uma temperatura predefinida de 150°C e um tempo predefinido de 20 minutos. Rode os seletores para ajustar as definições ao seu gosto. A seguir, selecione as resistências, superior, inferior ou ambas e, se desejar assar, prima o ícone correspondente. Uma vez selecionados todos os parâmetros, prima o ícone Início/Pausa para iniciar a cozedura.
- O Modo Manual não tem memória, por isso cada vez que o utilizar terá de o configurar novamente.

Reaquecer (18)

- Prima este ícone se quiser reaquecer a comida. Para iniciar esta função, prima o ícone reaquecer e depois prima o ícone Início/Pausa.
- Se desejar alterar a temperatura ou o tempo deste programa, rode os seletores correspondentes.

Espeto (19)

Esta função é muito útil quando se cozinha frango. É ativado por defeito no programa Frango, mas se desejar ativá-lo noutro programa, clique no ícone.

Luz (20)

Prima este ícone para acender a luz. Ao pressioná-lo novamente, irá desligá-lo. Quando o dispositivo começar a funcionar, a luz permanecerá acesa durante cerca de 1 minuto por defeito.

Pré-aquecer (21)

- Esta função permite cozinhar os alimentos mais rapidamente.
- Para o utilizar, primeiro selecione o programa desejado e depois o ícone de pré-aquecimento. Prima o ícone Início/Pausa e o aparelho começará imediatamente a aquecer.
- Durante o pré-aquecimento, o ícone de Pré-aquecimento e o ícone de Início/Pausa piscarão.
- O pré-aquecimento terminará dentro de cerca de 1-3 minutos e soará um sinal sonoro. Depois abra a porta, insira os alimentos, feche a porta e prima o ícone Início/Pausa para iniciar o programa previamente selecionado.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue e desconecte o dispositivo da corrente elétrica antes de limpar.
- Limpe o dispositivo depois de cada uso.
- Deixe o dispositivo e os acessórios arrefecer antes de desmontar ou limpar.

Limpeza do exterior e da porta

- Não utilize utensílios metálicos ou produtos abrasivos. Utilize um pano suave e húmido para limpar a superfície do produto.
- Nunca submerja o produto em água nem em outros líquidos.
- Não utilize esponjas, pós ou produtos de limpeza abrasivos para limpar o produto.
- Utilize uma esponja húmida para limpar a superfície do produto. Pode utilizar um detergente líquido não abrasivo ou uma solução de spray suave para evitar que as manchas se acumulem. Aplique o produto de limpeza na esponja e não diretamente na superfície do aparelho.
- Para limpar a porta de vidro, utilizar um detergente para vidros ou detergente suave e uma esponja húmida. Não utilize produtos abrasivos ou esponjas de metal, podem riscar a superfície do dispositivo.
- Limpe o ecrã LED com um pano macio e húmido. Aplique o agente de limpeza no pano, não o aplique diretamente sobre o ecrã LED. A limpeza do ecrã LED com um pano macio ou abrasivo pode riscá-lo.

Limpeza do interior

Para limpar salpicos que possam ocorrer durante o processo de cozedura, utilizar uma esponja macia e húmida para limpar as paredes. Pode utilizar um detergente líquido não abrasivo ou uma solução de spray suave para evitar que as manchas se acumulem. Aplique o produto de limpeza na esponja e não diretamente no interior.

Advertência

Tenha extremo cuidado ao limpar o elemento de aquecimento para não o danificar. Deixe o dispositivo arrefecer completamente, depois esfregue cuidadosamente uma esponja ou pano macio e húmido ao longo das resistências. Não utilize nenhum tipo de produto de limpeza ou detergente. Deixe secar completamente todas as superfícies antes de ligar o cabo de alimentação à tomada e de ligar o dispositivo.

Limpeza da bandeja recolhe-gordura

- Após cada utilização, remove o tabuleiro de lubrificação e limpe-o. Utilize uma esponja húmida para remover migalhas ou excesso de gordura no tabuleiro. Pode utilizar um detergente líquido não abrasivo ou uma solução de spray suave para evitar que as manchas se acumulem. Aplique o produto de limpeza na esponja e não diretamente à bandeja. Seque-a bem.
- Para remover a gordura, mergulhe a bandeja em água com sabão e lave-o com uma esponja de plástico macio. Enxague-o e seque-o bem.
- Certifique-se sempre de inserir novamente a bandeja recolhe-gordura no dispositivo após a limpeza e antes de ligar o cabo de alimentação à tomada ou de ligar o dispositivo.

Limpeza da grelha do forno e da bandeja da fritadeira.

- Lave todos os acessórios em água morna com sabão e use uma esponja macia ou um pano. Enxague-o e seque-o bem.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos, utensílios ou esponjas metálicas para limpar qualquer um dos acessórios, isto pode danificar a superfície.
- Os acessórios não são laváveis na máquina da louça.

Armazenamento

- Certifique-se de que todas as partes estão limpas e secas quando guardar o dispositivo.
- Certifique-se de que a porta está fechada.
- Armazene o dispositivo num ambiente fresco, sobre uma superfície horizontal e sobre os pés de suporte. Não o guarde enquanto estiver quente ou molhado. Não o armazene em ambientes quentes e húmidos.

5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Possível problema	Possível causa	Solução
O dispositivo não funciona	O produto não está conectado.	Certifique-se de que o forno está ligado.
	Não ligou o forno.	Toque no ícone POWER ON/OFF para o ligar.
	A porta não está bem fechada.	Certifique-se de que a porta está bem fechada.
O vapor sai da parte superior da porta do forno	Está a cozinhar alimentos com alto conteúdo de água	É normal. A porta deixa sair o vapor criado pela cozedura de alimentos com elevado conteúdo de água, tais como pão congelado.
Sai fumo branco do forno.	É a primeira vez que se utiliza o dispositivo.	É normal que isto aconteça durante a primeira utilização. Recomenda-se regular o forno à temperatura máxima e deixá-lo a funcionar vazio durante 18-20 minutos.
	Está a cozinhar alimentos gordurosos.	É normal quando se cozinham alimentos gordos. Isto não irá afetar o processo de cozedura.
	A bandeja para forno, a bandeja para migalhas ou elementos de aquecimento ainda têm resíduos de gordura ou óleo de utilização anterior.	Certifique-se de que cada componente está completamente limpo após cada utilização.
Sai fumo negro do dispositivo	Os alimentos estão a queimar-se.	Desligue imediatamente o forno e retire os alimentos.

Os alimentos cozinhados no forno estão crus.	Há demasiada comida no forno.	Não introduza tanta comida no forno de uma só vez.
	A temperatura é demasiado baixa ou o tempo programado é demasiado curto.	Selecione uma temperatura mais alta ou programe mais tempo.
	Selecionou a função incorreta.	Certifique-se de seleccionar a função correta.
Os alimentos não têm sido cozinhados uniformemente	Os alimentos são empilhados ou muito próximos uns dos outros durante a cozedura.	Certifique-se de distribuir os ingredientes de forma uniforme.
	A posição da bandeja para forno, do cesto da fritadeira ou da grelha de forno não foi ajustada.	Insira a bandeja desejada na posição correta. Tenha cuidado, estes componentes podem ser muito quentes.
Os alimentos não ficam crocantes depois de serem cozinhados na fritadeira de ar	Alimentos com alto conteúdo de água.	Distribua ou espalhe com um pincel uma pequena quantidade de óleo sobre os alimentos pode ajudar a obter resultados mais crocantes.
O ecrã mostra o código de erro 'E1'.	Curto-circuito no controlador de temperatura.	Desconecte o aparelho da corrente elétrica. Contacte com o Serviço de Assistência Técnica de Cecotec.
O ecrã mostra o código de erro 'E2'.	O controlador de temperatura ou as resistências não funcionam	Desconecte o aparelho da corrente elétrica, conecte-o novamente e ligue-o-. Se isto ainda não resolver o problema, contactar o Serviço Técnico da Cecotec.

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Nome do produto: Bake&Fry 1400 Touch Steel

Referencia:02257

Potência: 1800 W

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

Volume: 14L

Medidas externas: 33.5 x 35.2 x 38 cm (Comprimento x Largura x Altura)

Medidas internas: 26 x 27.1 x 20 cm (Comprimento x Largura x Altura)

Intervalo de temperatura: 50 – 230 °C A temperatura aumenta e diminui em 10°C em 10°C.

Intervalo de tempo: 1 min a 120 horas. O tempo aumenta e diminui de minuto para minuto.

Fabricado em China | Desenhado em Espanha

7. RECICLAGEM DE ELETRODOMÉSTICOS



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

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

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

8. GARANTIA E SAT

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

A garantia não cobrirá:

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

O serviço de garantia cobre todos os defeitos de fabricação durante 2 anos com base à

legislação vigente, exceto peças consumíveis. Em caso de mal uso por parte do usuário, o serviço de garantia não se fará responsável pela reparação.

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

9. COPYRIGHT

Os direitos de propriedade intelectual dos textos, desenhos, fotografias e ilustrações 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. Behuizing
2. Temperatuur- en tijdkeuzeschakelaars
3. Bedieningspaneel
4. Stekker
5. Deur
6. Handgreep van de deur
7. Handgreep om het draaispit uit de oven te halen.
8. Toebehoren voor draaispit
9. Ovenrooster
10. Bakplaat
11. Vetopvangbak
12. Roterende frituurmand voor aardappelen

Bedieningspaneel

Fig. 2.

1. Functies
2. Tijdknop
3. Verwarmingselement
4. Aan/uit
5. Icono Start/pauze
6. Handleiding
7. Opwarmen
8. Draaispit
9. Licht
10. Opwarmen
11. Temperatuurregeling

2. VOOR U HET TOESTEL GEBRUIKT

- Haal het product uit de doos.
- Controleer of het toestel geen schade vertoont. Indien u schade waarneemt, contacteer onmiddellijk de technische dienst van Cecotec voor aanbevelingen of voor de reparatie van het toestel.
- Plaats het apparaat op een vlak, stabiel en droog oppervlak.
- Houd een minimumafstand van 110 mm aan tussen de contactdoos en de muur, meubels, enz.

- Was alle accessoires en reinig de binnenkant van het toestel met zeep en warm water met een niet-schurend sponsje.
- Droog alle accessoires en plaats ze terug in de oven.
- Wanneer het apparaat voor het eerst wordt gebruikt, moet het 18 minuten op de maximumtemperatuur (230°C) blijven draaien om het te steriliseren en eventuele nare geurtjes van het fabricageproces te verwijderen.
- Het toestel kan de eerste keer een geur of rook afgeven, vanwege de beschermfolie op het verwarmingselement. Deze geur zal verdwijnen.

Opmerking

Installeer het stuk dat het mogelijk maakt de juiste afstand tot de muur met de hand te handhaven. Plaats het onderdeel en draai beide schroeven vast voor een goede bevestiging. Fig. 3.

3. WERKING

Hieronder volgt een korte handleiding voor de bediening. Voor meer details, zie de sectie Controlepaneel in dit hoofdstuk.

Gebruik van de oven. Snelle bedieningshandleiding.

- Steek de stekker in het stopcontact. Op dat moment geeft het apparaat een pieptoon en knippert het aan/uit-pictogram.
- Druk op het Aan/Uit icoon om het toestel aan te zetten. De programma's zullen oplichten.
- Druk op het gewenste programma of gebruik de handmatige modus als u daar de voorkeur aan geeft. Stel desgewenst de tijd, temperatuur, verwarmingselementen en extra functies zoals voorverwarmen of braden in.
- Wanneer het programma is gekozen of de handmatige stand is ingesteld, drukt u op het pictogram Start/Pauze om het koken te starten.
- Om het koken af te maken kunt u:
 1. Druk rechtstreeks op het pictogram Aan/Uit en het display toont de verlichte pictogrammen.
 2. Druk op het pictogram Start/Pauze om te pauzeren en vervolgens op het pictogram Aan/Uit.
- Als het koken klaar is, geeft het apparaat een pieptoon en gaat het in stand-by.

Bedieningspaneel

Fig. 2.

Funcities (12)

Dit apparaat heeft 9 voorgeconfigureerde functies die hieronder in de tabel worden weergegeven. Om een programma te selecteren, klikt u rechtstreeks op het pictogram.

Programma's	Temperatuur	Tijd	Temperatuurbereik	Tijdsbereik	Verwarmingselement
Friet bakken	220 °C	15 min	50 - 230 °C	Tot 2:00 uur.	Boven en onder
Kippenvleugels	230 °C	15 min	50 - 230 °C	Tot 2:00 uur.	Boven en onder
Grill	220 °C	5 min	50 - 230 °C	Tot 2:00 uur.	Boven en onder
Pizza	220 °C	6 min	50 - 230 °C	Tot 2:00 uur.	Boven en onder
Roosteren	220 °C	4 min	50 - 230 °C	Tot 2:00 uur.	Boven en onder
Vis	180 °C	15 min	50 - 230 °C	Tot 2:00 uur.	Boven en onder
Kip	210 °C	50 min	50 - 230 °C	Tot 2:00 uur.	Boven en onder
Dehydrateren	60°C	3 horas	50 - 70 °C	Tot 2:00 uur.	Omhoog
Opwarmen	70 °C	30 min	50 - 230 °C	Tot 2:00 uur.	Omhoog

Opmerking

- De standaardgegevens in de bovenstaande tabel zijn slechts ter referentie, u kunt de temperatuur en de kooktijd naar eigen wens aanpassen.
- De gegevens kunnen variëren naar gelang van de verschillende kenmerken van het te koken voedsel.
- Wanneer u vette levensmiddelen (bijv. kippenvleugels) in het rekje of mandje van de airfryer bereidt, moet u de vetopvangschaal onder de onderste verwarmingselementen plaatsen om te voorkomen dat er olie op het roestvrij staal druppelt.

Temperatuur / tijd keuzeschakelaar (13 en 22)

- Op het display van de keuzeschakelaar verschijnen de voor elk programma ingestelde tijd en temperatuur. Indien u deze waarden wenst te wijzigen, draait u de knop naar rechts om te verhogen en naar links om te verlagen.
- De tijd stijgt en daalt van minuut tot minuut en de temperatuur stijgt en daalt van 10°C tot 10°C.
- De tijd varieert van 1 min tot 120 min en de temperatuur van 50°C tot 230°C, behalve voor de Dehydraat functie waar de tijd kan worden ingesteld van 10 min tot 720 min en de temperatuur van 50°C tot 70°C.

Verwarmingselement (14)

De weerstanden zijn vooraf ingesteld voor elk programma, maar u kunt ze wijzigen door op de pictogrammen te klikken. U hebt de mogelijkheid om alleen de boven- of onderweerstand of beide

te kiezen.

Aan/uit (15)

Druk op dit icoon om het toestel aan en uit te zetten. Bovendien, als u een programma wilt beëindigen ook al is het nog niet afgelopen, drukt u op dit pictogram en het programma wordt beëindigd. Alle programmasymbolen lichten op het display op, zodat u opnieuw kunt beginnen met koken.

Start/pauze (16)

Druk op dit icoon om het geselecteerde programma te starten of te pauzeren. Als de deur tijdens het koken wordt geopend, wordt het koken gepauzeerd en als de deur wordt gesloten, wordt het koken hervat.

Als de deur open blijft en het apparaat niet wordt gebruikt, schakelt de oven na 10 minuten automatisch uit.

Stand handmatig (17)

- Druk op het pictogram Handmatige modus; een standaardtemperatuur van 150°C en een standaardtijd van 20 minuten worden weergegeven. Draai aan de selectors om de parameters naar uw wens in te stellen. Vervolgens selecteert u de weerstanden, boven, onder of beide, en als u wilt roosteren, drukt u op het overeenkomstige pictogram. Zodra alle parameters zijn geselecteerd, drukt u op het pictogram Start/Pauze om het koken te starten.
- De handmatige modus heeft geen geheugen, dus elke keer dat u hem gebruikt, moet u hem opnieuw instellen.

Opwarmen (18)

- Druk op dit pictogram als u het voedsel opnieuw wilt opwarmen. Om deze functie te starten, drukt u op het pictogram Opwarmen en vervolgens op het pictogram Start/Pauze.
- Indien u de temperatuur of de tijd van dit programma wenst te wijzigen, draait u aan de overeenkomstige keuzeknoppen.

Draaispit (19)

Deze functie is zeer nuttig bij het bereiden van kip. Standaard wordt het geactiveerd in het programma Pollo, maar als u het in een ander programma wilt activeren, klikt u op het pictogram.

Licht (20)

Druk op dit icoon om het licht aan te doen. Als u er nogmaals op drukt, gaat hij uit. Zodra het apparaat begint te werken, blijft het lampje standaard ongeveer 1 minuut branden.

Voorverwarmen (21)

- Met deze functie kunt u voedsel sneller gaar laten worden.
- Om het te gebruiken, selecteert u eerst het gewenste programma en vervolgens het pictogram voor voorverwarmen. Druk op het Start/Pauze icoon en het toestel begint onmiddellijk op te warmen.
- Tijdens het voorverwarmen knipperen het Voorverwarmen icoon en het Start/Pauze icoon.
- Het voorverwarmen zal na ongeveer 1-3 minuten voltooid zijn en er zal een pieptoon klinken. Open vervolgens de deur, doe het voedsel erin, sluit de deur en druk op het Start/Pauze-symbool om het eerder gekozen programma te starten.

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het schoonmaakt.
- Maak het toestel schoon na elk gebruik.
- Laat het toestel en de accessoires afkoelen voordat u ze demonteert of reinigt.

Buitenkant en deur schoonmaken

- Gebruik geen metalen keukengerei of schurende producten. Gebruik een zachte en vochtige doek om het oppervlak van het toestel schoon te maken.
- Dompel het toestel nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik geen schurende sponzen, poeders of schoonmaakproducten om het product te reinigen.
- Gebruik een vochtige spons om het oppervlak van het product te reinigen. U kunt een niet-schurend vloeibaar wasmiddel of een milde spray gebruiken om te voorkomen dat vlekken ontstaan. Breng het reinigingsmiddel aan op de spons en niet rechtstreeks op het oppervlak van het apparaat.
- Om de glazen deur schoon te maken, gebruikt u een glasreiniger of een mild schoonmaakmiddel en een vochtige spons of een zacht plastic schuursponsje. Gebruik geen schurende producten of metalen schuursponsjes, aangezien deze krassen kunnen maken op het oppervlak van het toestel.
- Maak het LED-display schoon met een zachte, vochtige doek. Breng het reinigingsmiddel aan op de doek, niet rechtstreeks op het LED-display. Het schoonmaken van het LED display met een zachte of schurende doek kan krassen veroorzaken.

De binnenkant schoonmaken

Gebruik een zachte, vochtige spons om de wanden schoon te vegen van eventuele spatten die tijdens het koken zijn ontstaan. U kunt een niet-schurend vloeibaar wasmiddel of een milde spray gebruiken om te voorkomen dat vlekken ontstaan. Breng het reinigingsproduct aan op de spons en niet rechtstreeks op de binnenkant.

Waarschuwing

Wees uiterst voorzichtig bij het schoonmaken van het verwarmingselement om beschadiging te voorkomen. Laat het toestel volledig afkoelen en wrijf dan voorzichtig met een zachte, vochtige spons of doek langs de verwarmingselementen. Gebruik geen reinigingsmiddelen of detergents. Laat alle oppervlakken goed drogen alvorens het netsnoer op het stopcontact aan te sluiten en het toestel in te schakelen.

Reinigen van de kruimellade

- Verwijder na elk gebruik het vetopvangbakje en maak het schoon. Gebruik een vochtige spons om kruimels of overtollig vet in de bak te verwijderen. U kunt een niet-schurend vloeibaar wasmiddel of een milde spray gebruiken om te voorkomen dat vlekken ontstaan. Breng het reinigingsproduct aan op de spons en niet rechtstreeks op de lade. Droog het goed af.
- Om het vet te verwijderen, laat u de lade in een sopje weken en wast u hem met een spons of een zacht plastic schuursponsje. Spoel en droog ze grondig.
- Zorg er altijd voor dat de kruimellade weer in het apparaat zit na het schoonmaken en voordat u het netsnoer op het stopcontact aansluit of het apparaat inschakelt.

Het ovenrek en de frituurpan schoonmaken.

- Was alle accessoires in warm zeepwater en gebruik een zachte plastic spons of schuursponsje. Spoel en droog ze grondig.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen, schuursponsjes of metalen keukengerei om de accessoires te reinigen, aangezien dit het oppervlak kan beschadigen.
- De accessoires zijn niet geschikt voor in de vaatwasser.

Het apparaat opbergen

- Zorg ervoor dat alle onderdelen van het toestel schoon en droog zijn wanneer u het opbergt.
- Zorg ervoor dat de deur dicht is.
- Bewaar het toestel koel, op een horizontaal oppervlak en op de steunvoetjes. Bewaar het apparaat niet als het warm of nat is. Bewaar het apparaat niet in hete en vochtige omgevingen.

5. PROBLEEMOPLOSSING

Mogelijk probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet	Het toestel is niet aangesloten.	Zorg ervoor dat de oven aan staat.
	U heeft de oven niet aangezet.	Raak het POWER ON/OFF aan om het in te schakelen.
	De deur is niet goed dicht.	Zorg ervoor dat de deur goed gesloten is.
Er komt stoom uit de bovenkant van de ovendeur.	U kookt voedsel met een hoog watergehalte.	Dit is normaal. De deur laat stoom ontsnappen die ontstaat bij het koken van voedsel met een hoog watergehalte, zoals bevroren brood.
Er komt witte rook uit de oven.	Dit is de eerste keer dat de oven gebruikt is.	Dit is normaal bij het eerste gebruik. Het wordt aanbevolen de oven op de maximumtemperatuur in te stellen en hem 18 tot 20 minuten leeg te laten draaien.
	U kookt erg vet voedsel.	Dit is normaal bij het koken van vet voedsel. Dit zal het kookproces niet beïnvloeden.
	De bakplaat, kruimellade of verwarmingselementen bevatten nog vet- of olieresten van eerder gebruik.	Zorg ervoor dat elk onderdeel na elk gebruik grondig wordt gereinigd.
Er komt zwarte rook uit het apparaat.	Het eten brandt aan.	Zet de oven onmiddellijk uit en haal het voedsel eruit.
Voedsel dat in de oven is gekookt, is niet gaar.	Er zit te veel voedsel in de oven.	Doe niet te veel voedsel tegelijk in de oven.
	De temperatuur is te laag of u hebt te weinig tijd geprogrammeerd.	Kies een hogere temperatuur of stel een langere tijd in.
	U hebt de verkeerde functie gekozen.	Zorg ervoor dat u de juiste functie kiest.

Het voedsel is niet gelijkmatig gekookt	Voedsel wordt op elkaar gestapeld of in elkaars nabijheid geplaatst tijdens het koken.	Zorg ervoor dat de ingrediënten gelijkmatig verdeeld zijn.
	De positie van de bakplaat, het air fryer mandje of het ovenrooster is niet aangepast.	Plaats de gewenste lade in de juiste positie. Wees voorzichtig, deze onderdelen kunnen zeer heet zijn.
Het voedsel wordt niet knapperig na het koken in de air fryer.	Levensmiddelen met een hoog watergehalte.	Een kleine hoeveelheid olie over voedsel strijken kan helpen om een krokanter resultaat te bereiken.
Het display toont foutcode "E1".	Kortsluiting in de temperatuurregelaar.	Trek de stekker van het netsnoer uit het stopcontact. Neem contact op met de Technische Ondersteuningsservice van Cecotec.
Het display toont foutcode "E2".	Temperatuurregelaar of weerstanden werken niet.	Trek de stekker uit het stopcontact, steek de stekker weer in het stopcontact en zet het apparaat aan. Als het probleem hiermee nog niet is opgelost, neem dan contact op met Cecotec Technical Support.

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productnaam: Bake&Fry 1400 Touch Steel

Referentie:02257

Vermogen: 1800 W

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

Volume: 14L

Buitenafmetingen: 33.5 x 35.2 x 38 cm (Lengte x Breedte x Hoogte)

Binnenafmetingen: 26 x 27.1 x 20 cm (Lengte x Breedte x Hoogte)

Temperatuurbereik: 50 tot 230°C. De temperatuur stijgt en daalt met 10°C en 10°C graden.

Temperatuurbereik: 1 min tot 120 uur. De tijd stijgt en daalt van minuut tot minuut.

Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje.

7. RECYCLAGE VAN HUISHOUDTOESTELLEN



De Europese richtlijn 2012/19/UE betreffende Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA) bepaalt dat kleine huishoudelijke elektrische apparaten niet gerecycleerd mogen worden met het restafval. Deze elektrische apparaten moeten apart gesorteerd worden om het hergebruik en de verwerking van materialen te optimaliseren en de impact van deze apparaten mens en milieu te verminderen.

Het symbool van de doorgekruiste afvalbak herinnert u aan uw verplichting om dit product op de juiste wijze af te voeren.

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

8. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Dit product heeft een garantieperiode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum op voorwaarde dat de aankoopfactuur bewaard is gebleven en voorgelegd kan worden, het product zich in een goede fysieke staat bevindt en het gebruikt is op een correcte manier en zoals aangegeven in deze handleiding.

De garantie vervalt:

- Als het product niet gebruikt is waarvoor het bedoeld is, foutief behandeld is, geslagen is, blootgesteld is aan vochtigheid, ondergedompeld is in water of een bijtende vloeistof of enig ander defect te wijten aan foutief gebruik door de consument.
- Als het product uit elkaar gehaald, gemodificeerd of gerepareerd is geweest door personen die niet geautoriseerd zijn door de officiële Technische Ondersteuningsservice van Cecotec.
- Als het incident werd veroorzaakt door normale slijtage van de onderdelen door gebruik.

De garantie dekt alle fabricagefouten gedurende 2 jaar op basis van de huidige wetgeving, met uitzondering op verbruiksartikelen. In het geval van verkeerd gebruik door de gebruiker zal de garantieservice niet verantwoordelijk zijn voor de reparatie.

Mocht u op een bepaald moment een incident met het product vaststellen of vragen hebben, dan kunt u contact opnemen met de officiële Cecotec Technical Support Service op +34 96 321 07 28.

21 07 28.

9. COPYRIGHT

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten, ontwerpen, foto's en illustraties 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. Obudowa
2. Przetąacznik temperatury i czasu
3. Panel sterowania
4. Uruchamianie urządzenia
5. Drzwiczki
6. Klamka do drzwiczek
7. Uchwyt do ekstrakcji rożna
8. Akcesoria do rożna
9. Kratka piekarnika
10. Taca do frytownicy powietrznej Air
11. Tacka zbiorcza na tłuszcz
12. Kosz obrotowy do kartofli

Panel sterowania

Rys. 2.

1. Funkcje
2. Pokrętko czasu
3. Rezystory
4. Włącz wyłącz
5. Zaczynij przerwę
6. Instrukcja
7. Podgrzewanie
8. Rożno
9. Światło
10. Rozgrzewanie
11. Pokrętko temperatury

2. PRZED UŻYCIEM

- Wyjmij produkt z pudełka.
- Sprawdź urządzenie pod kątem widocznych uszkodzeń. Jeśli tak, skontaktuj się z Działem Pomocy Technicznej Cecotec jak najszybciej, aby uzyskać zalecenia dotyczące produktu lub naprawy.
- Ustaw urządzenie na stabilnej, poziomej i płaskiej powierzchni.
- Zachowaj minimalną odległość 110 mm między gniazdkiem elektrycznym a ścianą, meblami itp.

- Umyj wszystkie akcesoria i wyczyść wnętrze urządzenia mydłem i gorącą wodą za pomocą niersuszącej gąbki.
- Wysusz wszystkie akcesoria i włóż je z powrotem do piekarnika.
- Przy pierwszym uruchomieniu należy pozostawić urządzenie włączone przez 18 minut w maksymalnej temperaturze (230 °C) w celu wysterylizowania i wyeliminowania nieprzyjemnego zapachu z procesu produkcyjnego.
- Możliwe, że urządzenie po raz pierwszy wydziela zapach lub dym, ze względu na ochronną folię oporową. Ten zapach zniknie.

Ostrzeżenie

Zainstaluj element, który pozwoli ręcznie zachować odpowiednią odległość od ściany. Umieść element i wkręć obie śruby w celu prawidłowego zamocowania. Rys. 3.

3. FUNKCJONOWANIE

Poniżej wyjaśniono krótki przewodnik po obsłudze. Aby uzyskać więcej informacji, zobacz sekcję Panel sterowania w tej sekcji.

Jak korzystać z kuchenki powietrznej. Krótki przewodnik po obsłudze.

- Podłącz produkt do sieci elektrycznej. W tym momencie urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a ikona Wł./Wył. będzie migać.
- Naciśnij ikonę Wł. / Wył., aby włączyć urządzenie. Programy się zaświecą.
- Naciśnij żądany program lub użyj trybu ręcznego, jeśli wolisz. W razie potrzeby dostosuj czas, temperaturę, elementy grzejne i dodatkowe funkcje, takie jak podgrzewanie lub rożna.
- Po wybraniu programu lub ustawieniu trybu ręcznego naciśnij ikonę Start/Pauza, aby rozpocząć gotowanie.
- Aby zakończyć gotowanie, możesz:
 1. Bezpośrednio naciśnij ikonę Wł./Wył., a na ekranie pojawią się podświetlone ikony.
 2. Pulsar el icono de Inicio/Pausa para pausarlo y luego el de Encendido/Apagado.
- Finalizado el cocinado, el dispositivo emitirá un sonido y entrará en espera.

Panel sterowania

Rys. 2.

Funkcje (12)

To urządzenie ma 9 wstępnie skonfigurowanych funkcji przedstawionych poniżej w tabeli. Aby wybrać program, kliknij bezpośrednio na ikonę.

Programy	Temperatura	Czas	Zakres temperatury	Zakres czasowy	Grzałki
Smażone kartofle	220 °C	15 min	50 - 230 °C	Do 2:00 h.	Góra i dół
Skrzydeltka kurczaka	230 °C	15 min	50 - 230 °C	Do 2:00 h.	Góra i dół
Grill	220 °C	5 min	50 - 230 °C	Do 2:00 h.	Góra i dół
Pizza	220 °C	6 min	50 - 230 °C	Do 2:00 h.	Góra i dół
Tostowanie	220 °C	4 min	50 - 230 °C	Do 2:00 h.	Góra i dół
Ryba	180 °C	15 min	50 - 230 °C	Do 2:00 h.	Góra i dół
Kurczak	210 °C	50 min	50 - 230 °C	Do 2:00 h.	Góra i dół
Suszenie	60°C	3 godziny	50 - 70 °C	Do 2:00 h.	Góra
Podgrzewanie	70 °C	30 min	50 - 230 °C	Do 2:00 h.	Góra

Ostrzeżenie

- Domyślne informacje w powyższej tabeli służą wyłącznie jako odniesienie, możesz dostosować temperaturę i czas gotowania do swoich upodobań.
- Dane mogą się różnić w zależności od różnych cech gotowanej żywności.
- Podczas smażenia tłustych potraw (na przykład skrzydełek z kurczaka) na stojaku lub koszu frytownicy, umieść tackę na tłuszcz poniżej dolnych elementów grzejnych, aby zapobiec kapaniu oleju na stal nierdzewną.

Pokrętło czasu i temperatury (13 y 22)

- Wyświetlacz selektorów pokaże domyślny czas i temperaturę dla każdego programu. Jeśli chcesz zmienić te wartości, obróć pokrętłem w prawo, aby zwiększyć i w lewo, jeśli chcesz zmniejszyć.
- Czas rośnie i maleje z minuty na minutę, a temperatura rośnie i maleje od 10°C do 10°C.
- Czas wynosi od 1 min do 120 min, a temperatura od 50°C do 230°C, z wyjątkiem funkcji Dehydratacja, czas można regulować w zakresie od 10 min do 720 min, a temperaturę od 50 do 70°C.

Grzałka (14)

Rezystancje są z góry określone dla każdego programu, ale można je zmienić, klikając ikony. Masz możliwość wyboru tylko górnego lub dolnego oporu i obu.

Przycisk zasilania (15)

Naciśnij tę ikonę, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie. Ponadto, jeśli chcesz zakończyć program, nawet jeśli jeszcze się nie skończył, naciśnij tę ikonę, a program się zakończy.

Wszystkie ikony programów zaświecą się na ekranie, dzięki czemu można ponownie rozpocząć gotowanie.

Start/ Pauza (16)

Naciśnij tę ikonę, aby rozpocząć lub wstrzymać wybrany program. Jeśli drzwi zostaną otwarte podczas gotowania, zatrzymają się, a zamknięcie spowoduje wznowienie gotowania.

Jeśli drzwi pozostaną otwarte, a urządzenie nie będzie używane, po 10 minutach piekarnik wyłączy się automatycznie.

Tryb ręczny (17)

- Naciśnij ikonę trybu ręcznego, pojawi się temperatura 150°C i domyślny czas 20 minut. Naciśnij ikonę trybu ręcznego, pojawi się temperatura 150°C i domyślny czas 20 minut. Następnie wybierz opory, górny, dolny lub oba, a jeśli chcesz różną, naciśnij odpowiednią ikonę. Po wybraniu wszystkich parametrów naciśnij ikonę Start/Pauza, aby rozpocząć gotowanie.
- Tryb ręczny nie ma pamięci, więc za każdym razem, gdy go użyjesz, będziesz musiał go ponownie skonfigurować.

Odgrzewanie (18)

- Naciśnij tę ikonę, jeśli chcesz podgrzać jedzenie. Aby uruchomić tę funkcję, naciśnij ikonę podgrzewania, a następnie naciśnij ikonę Start/Pauza.
- Jeśli chcesz zmienić temperaturę lub czas tego programu, pokręć odpowiednio pokrętkiem.

Ruszt (19)

Ta funkcja jest bardzo przydatna podczas gotowania kurczaka. Domyślnie w programie Kurczak zostanie aktywowany, ale jeśli chcesz aktywować go w innym programie, kliknij ikonę.

Światło (20)

Naciśnij tę ikonę, aby włączyć światło. Ponowne naciśnięcie go wyłączy. Gdy tylko urządzenie zacznie działać, światło będzie domyślnie świecić przez około 1 minutę.

Odgrzewanie (21)

- Ta funkcja umożliwi szybsze gotowanie potraw.
- Aby z niego skorzystać, najpierw wybierz żądany program, a następnie ikonę wstępnego nagrzewania. Naciśnij ikonę Start/Pauza, a urządzenie natychmiast zacznie się nagrzewać.
- Podczas nagrzewania miga ikona Nagrzewanie i ikona Start/Pauza.
- Podgrzewanie zakończy się po około 1-3 minutach i wyda dźwięk. Następnie otwórz drzwi, włóż potrawę, zamknij drzwi i naciśnij ikonę Start/Pauza, aby uruchomić wcześniej wybrany program.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego.
- Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.
- Przed demontażem lub czyszczeniem poczekaj, aż urządzenie i akcesoria ostygną.

Czyszczenie z zewnątrz i czyszczenie drzwiczek

- Nie używaj metalowych przyborów ani produktów ściernych. Do czyszczenia powierzchni produktu używaj miękkiej, wilgotnej szmatki.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach.
- Nie używaj gąbek, detergentów w proszku ani żrących środków czyszczących do czyszczenia produktu.
- Powierzchnię produktu wyczyść wilgotną gąbką. Możesz użyć nieściernego detergentu w płynie lub łagodnego roztworu w sprayu, aby zapobiec tworzeniu się plam. Środek czyszczący nakładać na gąbkę, a nie bezpośrednio na powierzchnię urządzenia.
- Aby wyczyścić szklane drzwi, użyj środka do czyszczenia szkła lub łagodnego detergentu i wilgotnej gąbki lub miękkiej szmatki z tworzywa sztucznego. Nie używaj produktów ściernych ani metalowych myjek do szorowania, mogą one zarysować powierzchnię urządzenia.
- Wyczyść wyświetlacz LED miękką, wilgotną szmatką. Środek czyszczący nanieść na szmatkę, nie nakładać go bezpośrednio na wyświetlacz LED. Czyszczenie wyświetlacza LED miękką lub szorstką szmatką może spowodować jego zarysowanie.

Czyszczenie wnętrza

Aby wyczyścić rozpryski, które mogą wystąpić podczas gotowania, użyj miękkiej, wilgotnej gąbki do czyszczenia ścian. Możesz użyć nieściernego detergentu w płynie lub łagodnego roztworu w sprayu, aby zapobiec tworzeniu się plam. Środek czyszczący nakładać na gąbkę, a nie bezpośrednio do wnętrza.

Ostrzeżenie

Zachowaj ostrożność podczas czyszczenia elementu grzejnego, aby go nie uszkodzić. Pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia, a następnie delikatnie przetrzyj elementy grzejne miękką, wilgotną gąbką lub szmatką. Nie używaj żadnych środków czyszczących ani detergentów. Przed podłączeniem przewodu zasilającego do gniazdka i włączeniem urządzenia pozostaw wszystkie powierzchnie do całkowitego wyschnięcia.

Czyszczenie tacy na okruszki

- Po każdym użyciu wyjmij tackę na tłuszcz i wyczyść ją. Za pomocą wilgotnej gąbki usuń okruszki lub nadmiar tłuszczu z patelni. Możesz użyć nieściernego detergentu w płynie lub łagodnego roztworu w sprayu, aby zapobiec tworzeniu się plam. Środek czyszczący nakładać na gąbkę, a nie bezpośrednio na tackę. Wyszuszyć ją dobrze.

- Aby pozbyć się tłuszczu, namocz tackę w wodzie z mydłem i umyj ją gąbką lub miękką plastikową myjką. Wypłucz i dobrze wysusz.
- Zawsze upewnij się, że tacka na tłuszcz została włożona z powrotem do urządzenia po czyszczeniu i przed podłączeniem przewodu zasilającego do gniazdka elektrycznego lub włączeniem urządzenia.

Czyszczenie kratki piekarnika i tacy frytkownicy

- Umyj wszystkie akcesoria w ciepłej wodzie z mydłem i użyj gąbki lub miękkiej, plastikowej gąbki do szorowania. Wypłucz i dobrze wysusz.
- Nie używaj ściernych środków czyszczących, myjek do szorowania ani metalowych przyborów do czyszczenia któregokolwiek z akcesoriów, może to spowodować uszkodzenie powierzchni.
- Akcesoria nie nadają się do mycia w zmywarce.

Przechowywanie

- Upewnij się, że wszystkie części urządzenia są czyste i suche podczas przechowywania.
- Upewnij się, że drzwi są zamknięte.
- Przechowuj urządzenie na zimno, na poziomej powierzchni i na nóżkach podporowych. Nie przechowuj go, gdy jest gorący lub mokry. Nie przechowuj go w gorącym i wilgotnym środowisku.

5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Możliwy problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa	Produkt nie jest podłączony.	Upewnij się, że piekarnik jest podłączony.
	Nie włączyłeś piekarnika.	Dotknij ikony WŁ. / WYŁ. ZASILANIA, aby go włączyć.
	Drzwi nie są zamknięte.	Upewnij się, że drzwi są prawidłowo zamknięte.
Z górnej części drzwiczek piekarnika wydobywa się para	Gotujesz żywność o dużej zawartości wody	To normalne. Drzwiczki wypuszczają parę powstałą podczas gotowania potraw o dużej zawartości wody, takich jak mrożony chleb.
Z piekarnika wydobywa się biały dym	Jest to pierwsze użycie piekarnika.	Jest to normalne podczas pierwszego użycia. Zaleca się ustawienie piekarnika na maksymalną temperaturę i pozostawienie go beczynnie przez 18 do 20 minut.
	Gotujesz tłuste potrawy.	Jest to normalne podczas gotowania tłustych potraw. Nie wpłynie to na proces gotowania.
	Blacha do pieczenia, tacka na okruchy lub elementy grzejne nadal zawierają tłuszcz lub olej z poprzednich zastosowań.	Upewnij się, że każdy element jest całkowicie czysty po każdym użyciu.
Z urządzenia wydobywa się czarny dym	Jedzenie się pali.	Natychmiast wyłącz piekarnik i wyjmij jedzenie.
Gotowane jedzenie w piekarniku pozostaje surowe.	W piekarniku jest za dużo jedzenia.	Nie wkładaj do piekarnika tylu potraw na raz.
	Temperatura jest za niska lub zaprogramowano za mało czasu.	Wybierz wyższą temperaturę lub zaprogramuj dłuższy czas.
	Wybrałeś niewłaściwą funkcję.	Upewnij się, że wybrałeś właściwą funkcję.

Jedzenie nie zostało ugotowane równomiernie?	Podczas gotowania żywność jest ułożona w stos lub zbyt blisko siebie.	Pamiętaj, aby równomiernie rozprowadzić składniki.
	Pozycja blachy do pieczenia, kosza na frytownicę lub rusztu piekarnika nie została wyregulowana.	Włóż żadaną tacę we właściwej pozycji. Uważaj, te elementy mogą być bardzo gorące.
Jedzenie nie jest chrupiące po ugotowaniu we frytkownicy	Żywność o wysokiej zawartości wody	Spryskanie lub szczotkowanie niewielkiej ilości oleju na żywności może pomóc w uzyskaniu bardziej chrupkich rezultatów.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu „E1”	Zwarcie w regulatorze temperatury.	Podłącz przewód zasilający do gniazdka elektrycznego. Skontaktuj się z serwisem technicznym Cecotec.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu „E2”	Nie działa regulator temperatury lub elementy grzejne	Odłącz przewód zasilający od gniazdka, podłącz go ponownie i włącz. Jeśli problem nadal nie zostanie rozwiązany, skontaktuj się z serwisem pomocy technicznej Cecotec.

6. DANE TECHNICZNE

Nazwa produktu: Bake&Fry 1400 Touch Steel

Referencja: 02257

Moc: 1800 W

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

Objętość: 14L

Wymiary zewnętrzne: 33,5 x 35,2 x 38 cm (długość x szerokość x wysokość)

Wymiary wewnętrzne: 26 x 27,1 x 20 cm (długość x szerokość x wysokość)

Zakres temperatur: od 50 do 230°C. Temperatura rośnie i spada z 10°C do 10°C.

Zakres czasu: od 1 minuty do 120 godzin. Czas rośnie i maleje z minuty na minutę.

Zaprojektowano w Hiszpanii | Wyprodukowano w Chinach

7. RECYKLING SPRZĘTU AGD



Śmieci X - 09 Europejska dyrektywa 2012/19 / UE w sprawie odpadów z urządzeń elektrycznych i elektronicznych (WEEE) stanowi, że urządzenia gospodarstwa domowego nie powinny być poddawane recyklingowi wraz z resztą odpadów komunalnych. Urządzenia te należy utylizować osobno, aby zoptymalizować odzysk i recykling materiałów, a tym samym zmniejszyć ich wpływ na zdrowie ludzi i środowisko.

Przekreślony symbol pojemnika przypomina o obowiązku prawidłowej utylizacji tego produktu.

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

8. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ

Produkt jest objęty gwarancją przez 2 lata od daty zakupu, o ile faktura zakupu jest przechowywana i wysyłana, produkt jest w idealnym stanie fizycznym i jest używany zgodnie z instrukcją.

Gwarancja nie obejmuje:

- Jeśli produkt był używany ponad jego pojemność lub użyteczność, nadużywał, bił, był narażony na wilgoć, zanurzony w cieczy lub substancji żrącej, a także z jakąkolwiek inną wadą, za którą odpowiedzialność ponosi konsument.
- Jeśli produkt został zdemontowany, zmodyfikowany lub naprawiony przez osoby nieupoważnione przez oficjalny Serwis pomocy technicznej firmy Cecotec.
- Jeżeli występowanie zostało spowodowane normalnym zużyciem części w wyniku użytkowania.

Serwis gwarancyjny obejmuje wszystkie wady produkcyjne przez 2 lata, zgodnie z obowiązującymi przepisami, z wyjątkiem części eksploatacyjnych. W przypadku niewłaściwego użycia przez użytkownika serwis gwarancyjny nie będzie odpowiedzialny za naprawę.

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

9. COPYRIGHT

Prawa własności intelektualnej do tekstów, projektów, zdjęć i ilustracji w tym podręczniku należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść tej publikacji nie może być powielana, w całości lub w części, reprodukowana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przekazywana lub rozpowszechniana w jakikolwiek sposób (elektroniczny, mechaniczny, fotokopiowanie, nagrywanie lub podobne) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, SL

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1

1. Plášť
2. Selektor teploty a času
3. Kontrolní panel
4. Zástrčka
5. Dvířka
6. Otvírání dveří
7. Příslušenství pro vyjmutí opékače
8. Příslušenství opékače
9. Rošt
10. Podložka na smažení vzduchem
11. Podložka na sběr tuku
12. Otočný košík na brambory

Kontrolní panel

Obr. 2.

1. Funkce
2. Selektor času
3. Odpory
4. Zapnutí/vypnutí
5. Zapnutí/přerušení
6. Manuál
7. Ohřátí
8. Opékač
9. Světlo
10. Předehřátí
11. Selektor teploty

2. PŘED POUŽITÍM

- Vyjměte přístroj z krabice.
- Prohlédněte přístroj, jestli není viditelně poškozen. Pokud poškození najdete, kontaktujte oficiální Asistenční technický servis Cecotec, pro doporučení a nebo opravu přístroje.
- Umístěte zařízení na stabilní, vodorovný a rovný povrch.
- Mezi zásuvkou a stěnou, nábytkem apod. dodržujte minimální vzdálenost 110 mm.
- Omyjte veškeré příslušenství a vyčistěte vnitřek přístroje mýdlem a teplou vodou pomocí

neabrazivní houby.

- Vysušte veškeré příslušenství a vložte jej zpět do trouby.
- Při prvním použití zařízení je nutné jej ponechat v provozu po dobu 18 minut při maximální teplotě (230 °C), aby došlo k jeho sterilizaci a vyloučení zápachu z výrobního procesu.
- Přístroj může při prvním použití vydávat zápach nebo kouř, což je způsobeno ochrannou fólií na topném tělese. Tento zápach zmizí.

Upozornění

Nainstalujte kus, který umožní ručně udržovat správnou vzdálenost od stěny. Umístěte díl a zašroubujte oba šrouby pro správné upevnění. Obr. 3

3. FUNGOVÁNÍ

Níže je uveden stručný návod k obsluze. Další podrobnosti naleznete v části Ovládací panel v této kapitole.

Jak používat horkovzdušnou fritovací troubu. Rychlý návod k obsluze.

- Přístroj připojte do elektrické sítě. V tomto okamžiku zařízení zapípá a ikona zapnutí/vypnutí začne blikat.
- Stisknutím ikony Zap/Vyp zapnete zařízení. Programy se rozsvítí.
- Stiskněte požadovaný program nebo použijte manuální režim. V případě potřeby nastavte čas, teplotu, topná tělesa a další funkce, jako je předehřívání nebo pečení.
- Když je zvolen program nebo nastaven ruční režim, stiskněte ikonu Start/Pauza pro zahájení vaření.
- Pro dokončení vaření můžete:
 1. Stiskněte přímo ikonu zapnutí/vypnutí a na displeji se zobrazí svítící ikony.
 2. Stiskněte ikonu Start/Pauza pro pozastavení a poté ikonu Zapnout/Vypnout.
- Po dokončení vaření přístroj zapípá a přejde do pohotovostního režimu.

Kontrolní panel

Obr. 2.

Funkce (12)

Toto zařízení má 9 přednastavených funkcí uvedených níže v tabulce.

Chcete-li vybrat program, klikněte přímo na jeho ikonu.

Programy	Teplota	Čas	Teplotní rozsah	Rozmezí času	Odpory
Hranolky	220 °C	15 min	50 - 230 °C	Až 2:00 h.	Nahoře a dole

Kuřecí křídla	230 °C	15 min	50 – 230 °C	Až 2:00 h.	Nahoře a dole
Gril	220 °C	5 min	50 – 230 °C	Až 2:00 h.	Nahoře a dole
Pizza	220 °C	6 min	50 – 230 °C	Až 2:00 h.	Nahoře a dole
Opékání	220 °C	4 min	50 – 230 °C	Až 2:00 h.	Nahoře a dole
Ryby	180 °C	15 min	50 – 230 °C	Až 2:00 h.	Nahoře a dole
Kuře	210 °C	50 min	50 – 230 °C	Až 2:00 h.	Nahoře a dole
Vysušení	60°C	3 hodiny	50 – 70 °C	Až 2:00 h.	Nahoru
Ohřátí	70 °C	30 min	50 – 230 °C	Až 2:00 h.	Nahoru

Upozornění

- Výchozí údaje ve výše uvedené tabulce jsou pouze orientační, teplotu a dobu vaření můžete upravit podle svých představ.
- Údaje se mohou lišit v závislosti na různých charakteristikách pokrmů určených k vaření.
- Při přípravě tučných potravin (např. kuřecích křídel) v roštu nebo koši fritézy umístěte zásobník na tuk pod spodní topná tělesa, abyste zabránili odkapávání oleje na nerezovou ocel.

Volič času a teploty (13 a 22)

- Na displeji voliče se zobrazí přednastavený čas a teplota pro každý program. Chcete-li tyto hodnoty změnit, otočte knoflíkem doprava pro zvýšení a doleva pro snížení.
- Čas se zvyšuje a snižuje od minuty k minutě a teplota se zvyšuje a snižuje po 10°C.
- Čas se pohybuje od 1 min do 120 min a teplota od 50 °C do 230 °C, s výjimkou funkce Dehydratace, kde lze nastavit čas od 10 min do 720 min a teplotu od 50 °C do 70 °C.

Odpor (14)

Odpory jsou pro každý program přednastaveny, ale můžete je změnit kliknutím na ikony. Máte možnost zvolit pouze horní nebo dolní odpor, případně oba.

Zapnutí/vypnutí (15)

Stisknutím této ikony zařízení zapnete a vypnete. Pokud navíc chcete program ukončit, i když ještě neskončil, stiskněte tuto ikonu a program se ukončí. Na displeji se rozsvítí všechny ikony programů, abyste mohli znovu začít vařit.

Začátek/pauza (16)

Stisknutím této ikony spustíte nebo pozastavíte vybraný program. Pokud během vaření otevřete dvířka, vaření se přeruší a po zavření dvířek se vaření obnoví. Pokud zůstanou dvířka otevřená a spotřebič se nepoužívá, trouba se po 10 minutách automaticky vypne.

Program Manual (17)

- Stiskněte ikonu Manual, zobrazí se výchozí teplota 150 °C a výchozí doba 20 minut. Otáčením voličů nastavte parametry podle svých představ. Poté vyberte rezistory, horní, dolní nebo oba, a pokud je chcete opékač, stiskněte příslušnou ikonu. Jakmile jsou vybrány všechny parametry, stiskněte ikonu Start/Pauza pro zahájení vaření.
- Manuální režim nemá paměť, takže při každém použití jej musíte nastavit znovu.

Ohřátí (18)

- Stiskněte tuto ikonu, pokud chcete jídlo znovu ohřát. Tuto funkci spustíte stisknutím ikony Reheat a poté stisknutím ikony Start/Pauza.
- Chcete-li změnit teplotu nebo čas tohoto programu, otočte příslušnými volicími selektory.

Opékač (19)

Tato funkce je velmi užitečná při vaření kuřete. Ve výchozím nastavení se aktivuje v programu Kuře, ale pokud ji chcete aktivovat v jiném programu, klikněte na ikonu.

Světlo (20)

Stisknutím této ikony rozsvítíte světlo. Opětovným stisknutím ho vypnete. Jakmile zařízení začne pracovat, kontrolka zůstane ve výchozím nastavení svítit přibližně 1 minutu.

Předehtí (21)

- Tato funkce umožňuje rychlejší přípravu pokrmů.
- Chcete-li ji použít, zvolte nejprve požadovaný program a poté ikonu předehtí. Stiskněte ikonu Start/Pauza a zařízení se okamžitě začne zahřívat.
- Během předehtí bliká ikona Předehtí a ikona Start/Pauza.
- Předehtí skončí přibližně za 1-3 minuty a ozve se zvukový signál. Poté otevřete dvířka, vložte potraviny, zavřete dvířka a stisknutím ikony Start/Pauza spusťte dříve zvolený program.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním odpojte zařízení z elektrické zásuvky.
- Po každém použití přístroj vyčistěte.
- Před demontáží nebo čištěním nechejte zařízení a příslušenství vychladnout.

Čištění vnější strany a dveří

- Nepoužívejte kovové náčiní ani abrazivní výrobky. Použijte jemný vlhký hadřík pro čištění venkovní části přístroje.
- Nikdy ho neponořujte do vody ani do jiných tekutin.

ČEŠTINA

- Nepoužívejte houby, prášky nebo abrazivní čisticí prostředky na čištění tohoto přístroje.
- K čištění povrchu výrobku použijte vlhkou houbu. Můžete použít neabrazivní tekutý čisticí prostředek nebo jemný sprejový roztok, aby se zabránilo hromadění skvrn. Aplikujte čisticí prostředek na houbu a ne přímo na povrch zařízení.
- K čištění skleněných dveří použijte čisticí prostředek na sklo nebo jemný čisticí prostředek a vlhkou houbu nebo drátěnku z měkkého plastu. Nepoužívejte abrazivní prostředky ani kovové drátěnky, které by mohly poškrábat povrch zařízení.
- Očistěte LED displej měkkým vlhkým hadříkem. Naneste čisticí prostředek na hadřík, neaplikujte ho přímo na LED displej. Čištění displeje LED měkkým nebo drsným hadříkem může způsobit jeho poškrábání.

Vnitřní čištění

K čištění postříkání, ke kterému může během vaření dojít, očistěte stěny měkkou vlhkou houbou. Můžete použít neabrazivní tekutý čisticí prostředek nebo jemný sprejový roztok, aby se zabránilo hromadění skvrn. Aplikujte čisticí prostředek na houbu a ne přímo na vnitřek.

Upozornění

Při čištění topného tělesa dbejte zvýšené opatrnosti, aby nedošlo k jeho poškození. Nechejte zařízení úplně vychladnout, poté jemně otřete měkkou vlhkou houbou nebo hadříkem topné články. Nepoužívejte žádný typ čisticího prostředku nebo detergentu. Před připojením napájecího kabelu do zásuvky a zapnutím zařízení nechejte všechny povrchy důkladně uschnout.

Čištění zásobníku na sběr tuku

- Po každém použití vyjměte zásobník na tuk a vyčistěte jej. Pomocí vlhké houby odstraňte drobky nebo přebytečný tuk na podložce. Můžete použít neabrazivní tekutý čisticí prostředek nebo jemný sprejový roztok, aby se zabránilo hromadění skvrn. Aplikujte čisticí prostředek na houbu a ne přímo na podložku. Dobře ho usušte.
- Chcete-li se zbavit mastnoty, namočte podnos do mýdlové vody a omyjte ho houbou nebo měkkou plastovou čisticí podložkou. Vypláchněte ji a dobře usušte.
- Po čištění a před připojením napájecího kabelu k síťové zásuvce nebo před zapnutím zařízení vždy nezapomeňte vložit zásobník na tuk zpět do zařízení.

Čištění roštu trouby a plechu na pečení.

- Veškeré příslušenství umyjte v teplé mýdlové vodě a použijte houbu nebo měkkou plastovou drátěnku. Vypláchněte ji a dobře usušte.
- K čištění příslušenství nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, drátěnky ani kovové náčiní, protože by mohlo dojít k poškození povrchu.
- Příslušenství není vhodné do myčky.

Uskladnění

- Při skladování se ujistěte, že jsou všechny části zařízení čisté a suché.
- Ujistěte se, že jsou dvířka zavřená.
- Zařízení skladujte v chladu, na vodorovném povrchu a na podpěrných nožičkách. Neskladujte jej, pokud je horký nebo mokrá. Neskladujte jej v horkém a vlhkém prostředí.

5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Možný problém	Možné příčiny	Řešení
Přístroj nefunguje	Přístroj není zapojen.	Zkontrolujte, zda je trouba zapojena.
	Nezapnuli jste troubu.	Stisknutím ikony ZAPNUTÍ / VYPNUTÍ ji zapnete.
	Dvířka nejsou správně zavřená.	Ujistěte se, že jsou dvířka správně zavřená.
Z horní části dvířek trouby vychází pára	Vaříte jídlo s vysokým obsahem vody	To je normální. Dveře propouštějí páru vytvořenou při vaření potravin s vysokým obsahem vody, jako je mražený chléb.
Z přístroje vychází bílý kouř	Jde o první použití přístroje.	Je normální, že k tomu dojde při prvním použití. Doporučuje se nastavit troubu na maximální teplotu a nechat ji běžet naprázdno po dobu 18 až 20 minut.
	Vaříte tučné jídlo.	Při vaření tučných jídel je to normální. To neovlivní proces vaření.
	Plech na pečení, podložka na drobký nebo topné články stále obsahují mastnotu nebo olej z předchozího použití.	Po každém použití se ujistěte, že jsou všechny komponenty zcela čisté.
Ze zařízení vychází černý kouř	Jídlo se pálí.	Okamžitě vypněte troubu a vyjměte jídlo.

ČEŠTINA

Jídlo vařené v troubě je syrové	V troubě je příliš mnoho jídla.	Nedávejte do trouby tolik jídla najednou.
	Teplota je příliš nízká nebo jste naprogramovali příliš málo času.	Zvolte vyšší teplotu nebo naprogramujte delší dobu.
	Vybrali jste nesprávnou funkci.	Ujistěte se, že jste vybrali správnou funkci.
Potraviny se neuvařily rovnoměrně	Jídlo bylo během vaření navrstveno nebo příliš blízko u sebe.	Nezapomeňte rovnoměrně rozdělit přísady.
	Poloha plechu na pečení, koše na fritézu nebo stojanu na troubu nebyla upravena.	Vložte požadovaný zásobník do správné polohy. Buďte opatrní, tyto součásti mohou být velmi horké.
Po uvaření ve fritéze není jídlo křupavé	Jídlo s vysokým obsahem vody.	Pokropením nebo potřením malým množstvím oleje na potraviny můžete dosáhnout lepších výsledků.
Na displeji se zobrazí chybový kód „E1“	Zkrat v regulátoru teploty.	Odpojte napájecí kabel z elektrické zásuvky. Kontaktujte Asistenční technický servis Cecotec.
Na displeji se zobrazí chybový kód „E2“	Regulátor teploty nebo topné články nefungují	Odpojte napájecí kabel ze zásuvky, znovu jej zapojte a zapněte. Pokud problém stále není vyřešen, obraťte se na službu technické podpory Cecotec.

6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Jméno produktu: Bake&Fry 1400 Touch Steel

Reference: 02257

Výkon: 1800 W

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

Objem: 14L

Vnější rozměry: 33.5 x 35.2 x 38 cm (D x Š x V)

Vnitřní rozměry: 26 x 27.1 x 20 cm (D x Š x V)

Teplotní rozsah: 50 - 230 °C Teplota bude stoupat a klesat po 10°C.

Časový rozsah: 1 min až 120 hodin. Čas se bude zvyšovat a snižovat po minutách.

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

7. RECYKLACE ELEKTROSPOTŘEBIČŮ



Evropská směrnice 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) specifikuje elektrospotřebiče, které se nemají recyklovat spolu s ostatním komunálním odpadem. Tyto elektrospotřebiče se musí zlikvidovat samostatně, aby se tak dosáhlo co nejlepší recyklace a využití materiálů, a tímto se omezil dopad, který by lidé mohli mít na životní prostředí.

Symbol přeškrtnutého kontejneru připomíná povinnost zlikvidovat tento produkt správně.

Pro obdržení detailních informací o nejvhodnějším možném způsobu naložení s vaším elektrospotřebičem, a/nebo o bateriích, kontaktujte místní úřady.

8. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Tento produkt má záruku 2 roky od data zakoupení v případě, že zákazník disponuje fakturou nebo dokladem o koupi a produkt je v perfektním stavu a nakládá se s ním adekvátním způsobem tak, jak je uvedeno s v tomto návodu na použití.

Záruka nezahrnuje:

- Pokud byl produkt používán nad svoji kapacitu anebo užitnost, byl špatně používán, utrpěl náraz, byl vystaven vlhkosti, ponořen do tekutiny nebo jiné korozivní substance, a jakoukoli vinu přisatelnou spotřebiteli.
- Pokud byl produkt rozmontován, modifikován anebo opravován servisem neautorizovaným oficiálním servisem Cecotec.
- Pokud byl problém zaviněn normálním používáním a opotřebením součástí.

Záruční servis kryje veškeré defekty zaviněné během výroby po dobu 2 let na základě platné legislativy, s výjimkou spotřebních dílů. V případě špatného zacházení ze strany spotřebitele není záruční servis odpovědný za opravu.

Pokud při jakékoli příležitosti zjistíte nehodu s výrobkem nebo máte jakékoli dotazy, obraťte se na oficiální technickou asistenční službu Cecotec prostřednictvím telefonního čísla +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

Práva duševního vlastnictví k textům, návrhům, fotografiím a ilustracím v této příručce patří společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Všechna práva jsou vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být vcelku ani po částech reprodukován, ukládán do vyhledávacího systému, přenášen nebo šířen jakýmkoli způsobem (elektronicky, mechanicky, fotokopírováním, nahráváním nebo podobně) bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

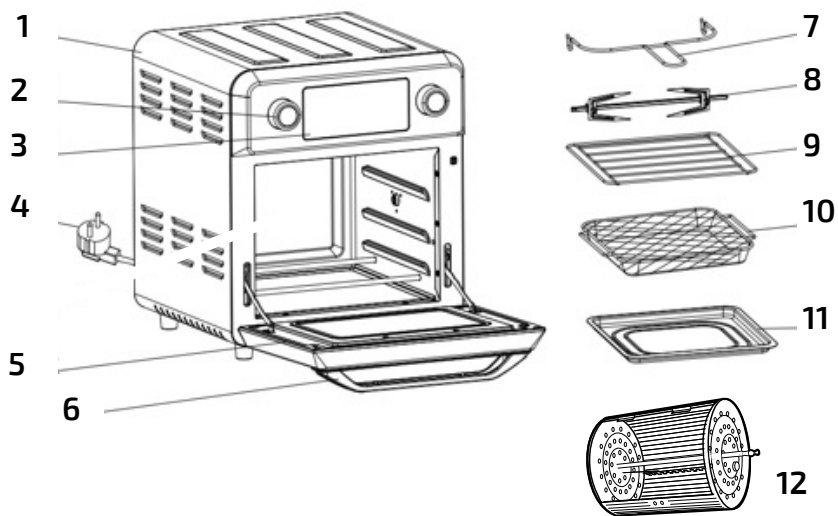


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 1

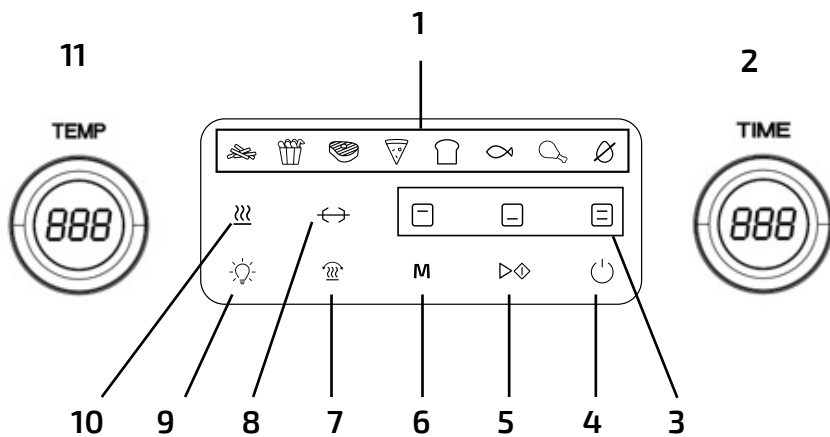


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr.2

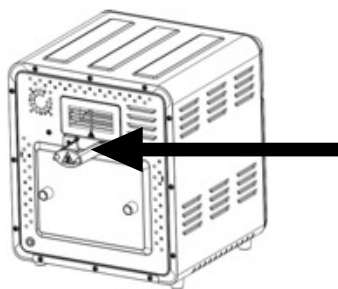


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr.3

www.cecotec.es

JM01210817

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

