

cecotec

CEC-03812 / CEC-03817



Ηλεκτρικό Φουρνάκι Cecotec Bake & Toast
2300

1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Εικ. 1

1. Λαβή
2. Μπροστινό πάνελ
3. Γυάλινη πόρτα
4. Θερμαντικά στοιχεία
5. Διακοσμητής
6. Ενδεικτική λυχνία
7. Χρονόμετρο
8. Κουμπί επιλογής θερμικής ζώνης
9. Κουμπί λειτουργίας
10. Κουμπί θερμοστάτη
11. Ράφι
12. Λαβή εξολκέα
13. Ταψί ψησίματος
14. Ροτισέρι-πιρουνοεξαγωγέας
15. Πιρούνι ψησταριάς
16. Δίσκος για ψίχουλα

2. ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αυτή η συσκευή είναι συσκευασμένη με τρόπο που να την προστατεύει κατά τη μεταφορά. Πάρτε τη συσκευή βγάλτε από το κουτί του και αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας. Μπορείτε να κρατήσετε το αρχικό κουτί και άλλα στοιχεία συσκευασίας σε ασφαλές μέρος. Αυτό θα σας βοηθήσει να αποφύγετε ζημιά στη συσκευή κατά τη μεταφορά του στο μέλλον. Σε περίπτωση απόρριψης της αρχικής συσκευασίας, βεβαιωθείτε όλα τα υλικά συσκευασίας ανακυκλώνονται ανάλογα.

- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα και τα εξαρτήματα περιλαμβάνονται και σε καλή κατάσταση. Αν υπάρχει κομμάτι λείπει ή βρίσκεται σε κακές συνθήκες, επικοινωνήστε με την επίσημη υπηρεσία τεχνικής υποστήριξης της Cecotec αμέσως.

Περιεχόμενο κουτιού

- Φούρνος
- Ταψί
- Ράφι
- Λαβή εξολκέα
- Πιρούνι ψησταριάς
- Εξαγωγέας ψησίματος-πιρουνιού
- Δίσκος για ψίχουλα
- Εγχειρίδιο οδηγιών

Πριν από την πρώτη χρήση:

1. Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας του φούρνου σε μια πρίζα.
2. Τοποθετήστε το ταψί και τη σχάρα.
3. Γυρίστε το κουμπί επιλογής ζώνης θερμότητας στη θέση και μετά ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 230°C με γυρίζοντας το κουμπί του θερμοστάτη και ζεστάνετε τον άδειο φούρνο για περίπου 10 λεπτά.

Σημείωση:

Στην αρχή μπορεί να υπάρχει λίγος καπνός και μια μυρωδιά καμένου, ωστόσο, δεν πρόκειται για δυσλειτουργία.

3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Ανατρέξτε σε όλες τις παρακάτω οδηγίες για να μάθετε πώς να χρησιμοποιείτε τη συσκευή.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία, ανάβει η μπροστινή ενδεικτική λυχνία.

Ρύθμιση θερμοκρασίας

- Περιστρέψτε το κουμπί του θερμοστάτη δεξιόστροφα για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία όπως επιθυμείτε, σύμφωνα με το φαγητό που πρέπει να μαγειρευτεί.

- Η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί από 90°C έως 230°C.

Κουμπί λειτουργίας

Επιλέξτε την κατάλληλη λειτουργία ανάλογα με το φαγητό που μαγειρεύετε.

1. Λειτουργία ψησταριάς: με αυτή τη λειτουργία μπορείτε να ψήσετε ένα φαγητό που περιστρέφεται συνεχώς. Εσύ θα πρέπει πρώτα να εγκαταστήσετε το πιρούνι της ψησταριάς. Το τελευταίο αντέχει βάρος έως και 3 κιλά. Εικ. 2

2. Συναγωγή: μια ειδική λειτουργία μεταφοράς που επιτρέπει συνεχή ισχυρή ροή αέρα, με αυτόν τον τρόπο παράγει καλύτερη θερμότητα. Αυτή η λειτουργία είναι χρήσιμη για τη διατήρηση της αρχικής γεύσης τροφή. Εικ. 3

3. Convection και rotisserie: και οι δύο λειτουργίες είναι ενεργοποιημένες ταυτόχρονα.

Κουμπί επιλογής θερμικής ζώνης

Επιλέξτε τη ζώνη θερμότητας με βάση το φαγητό που θα μαγειρέψετε.

1. Χαμηλότερη και πάνω φωτιά

2. Χαμηλώστε τη φωτιά

3. Ανώτερη φωτιά/σχάρα

Μετρών την ώρα

1. Ρυθμίστε το χρόνο μαγειρέματος περιστρέφοντας το κουμπί του χρονοδιακόπτη δεξιόστροφα. Θα ακουστεί μια προειδοποίηση και ο φούρνος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα στο τέλος του καθορισμένου χρόνου.

2. Ο φούρνος μπορεί να σβήσει χειροκίνητα γυρίζοντας το κουμπί του χρονοδιακόπτη αριστερόστροφα στο Θέση εκτός.

Αξεσουάρ:

Οδηγοί φούρνου

- Μπορείτε να τοποθετήσετε το ταψί και/ή τη σχάρα σε τρεις διαφορετικούς οδηγούς, δημιουργώντας έτσι

τρία διαφορετικά ράφια: επάνω, μεσαίο και κάτω.

- Για παράδειγμα, όταν μαγειρεύετε mac and cheese, αν θέλετε το πάνω μέρος να είναι πιο ψημένο, εισάγετε το δίσκο/ράφι στους επάνω οδηγούς.

Προειδοποίηση:

Λάβετε υπόψη τις ακόλουθες πληροφορίες για κάθε αξεσουάρ, ανάλογα με το φαγητό που θα είναι μαγειρεύτος.

- Ταψί: για να μαγειρέψετε ψητό κοτόπουλο, μπριζόλα Salisbury, γκρατέν, παντεσπάνια και σχεδόν οποιαδήποτε άλλα φαγητά μαγειρεμένα στο φούρνο.

- Σχάρα: ιδανικό για το μαγείρεμα ψητών πατάτας και ξηρής τροφής.
- Ταψί και σχάρα: χρησιμοποιήστε και τα δύο για να στάζουν φαγητό, βραστά ψάρια κ.λπ. Αυτά τα αξεσουάρ δεν είναι εντελώς τετράγωνο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Να είστε προσεκτικοί όταν αφαιρείτε ζεστά υγρά.

Λαβή εξολκέα. Εικ. 4

Η λαβή εξαγωγής χρησιμοποιείται για την αφαίρεση εξαρτημάτων χωρίς να χρειάζεται να τα αγγίξετε. Για να χρησιμοποιήσετε το λαβή εξαγωγής, τοποθετήστε τη βάση του κάτω από το δίσκο/ράφι που πρόκειται να αφαιρεθεί. ο

δύο γάντζοι πρέπει να κολλήσουν από κάτω από το εξάρτημα. Μόλις σφίξει η λαβή του εξολκέα

γαντζωμένο στο εξάρτημα, προχωρήστε στην αφαίρεση του τελευταίου.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Να είστε πολύ προσεκτικοί κατά την εξαγωγή του εξαρτήματος, καθώς πρόκειται για μια συσκευή υψηλής θερμοκρασίας που μπορεί να εκπέμπει ατμό και θερμότητα.

Πιρούνι ψησταριάς

Τοποθέτηση του πιρουνιού ψησταριάς. Εικ. 5

- Για να τοποθετήσετε το πιρούνι της ψησταριάς, τοποθετήστε και τα δύο άκρα του πιρουνιού της ψησταριάς στις αντίστοιχες τρύπες

ο φούρνος. Εικ. 6

Μόλις το τοποθετήσετε, τοποθετήστε το ταψί από κάτω για να πιάσει τυχόν χυμούς που μπορεί να έχει το φαγητό

απελευθερώστε κατά το μαγείρεμα.

Αφαιρώντας το πιρούνι της ψησταριάς

Χρησιμοποιήστε τη λαβή του πιρουνιού ψησίματος για να τραβήξετε έξω το πιρούνι της ψησταριάς. στη συνέχεια αφαιρέστε και το ταψί και το πιρούνι. Για να αφαιρέσετε το πιρούνι της ψησταριάς, πιέστε λίγο προς την απέναντι πλευρά

την οπή εισόδου. Εικ. 7

Προειδοποίηση:

Προσοχή στο καυτό λάδι που μπορεί να χυθεί! Φοράτε κατάλληλα γάντια.

Βγάζετε πάντα το πιρούνι της ψησταριάς από τη λαβή.

Γενικές προειδοποιήσεις και συμβουλές:

- Χρησιμοποιείτε πάντα τη λαβή του απορροφητήρα για να αφαιρείτε το ταψί ή τη σχάρα.

Τόσο ο δίσκος όσο και

το ράφι μπορεί να φτάσει σε υψηλές θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια και μετά την οπτανθρακοποίηση: να είστε προσεκτικοί και να φορέσετε κατάλληλα γάντια όταν χειρίζεστε ζεστά αξεσουάρ.

- Όταν η συσκευή είναι ζεστή, μην ρίχνετε νερό πάνω από τη γυάλινη πόρτα, ειδικά αν είναι κρύο.

Διαφορετικά, το γυαλί μπορεί να σπάσει.

- Όταν αποσυνδέετε το καλώδιο, να τραβάτε πάντα από το φικ, ποτέ από το καλώδιο.

- Μην τοποθετείτε τη μονάδα κοντά σε καυστήρα αερίου ή άλλη πηγή υψηλής θερμοκρασίας ή όχι

κατευθύνετε έναν ηλεκτρικό ανεμιστήρα κ.λπ. στη μονάδα κατά τη χρήση. Κάτι τέτοιο θα μπορούσε να αποτρέψει τη σωστή θερμοκρασία

έλεγχος.

- Μην βρέχετε το καλώδιο τροφοδοσίας και μην αγγίζετε το προϊόν με βρεγμένα χέρια.

- Αποσυνδέετε πάντα το καλώδιο τροφοδοσίας μετά από κάθε χρήση ή όποτε η συσκευή αφήνεται ασυνόδευτος.
- Εάν ο φούρνος τοποθετηθεί πολύ κοντά σε τοίχο ή κουρτίνες, μπορεί να καούν ή να λερωθούν. κρατα το συσκευή μακριά από κουρτίνες και παρόμοια αντικείμενα. Μην βάζετε τίποτα ανάμεσα στο κάτω μέρος του σώματος και της επιφάνειας στην οποία έχει τοποθετηθεί, Διαφορετικά, μπορεί να καεί.
- Μην βάζετε τίποτα στο φούρνο ενώ τον χρησιμοποιείτε, η θερμότητα μπορεί να προκαλέσει παραμόρφωση, ρωγμές, και τα λοιπά.
- Οποιοδήποτε εμφιαλωμένο ή κονσερβοποιημένο φαγητό δεν μπορεί να θερμανθεί απευθείας καθώς το μπουκάλι ή το τενεκέ θα σπάσει και ζεματίσω κάποιον.
- Προσέξτε να μην καείτε κατά τη χρήση ή αμέσως μετά τη χρήση. Τα μεταλλικά μέρη και Το γυάλινο παράθυρο της πόρτας θερμαίνεται κατά τη χρήση. Προσέξτε να μην αγγίξετε αυτά τα μέρη όταν άνοιγμα και κλείσιμο της πόρτας του φούρνου.
- Το βύσμα πρέπει να είναι σωστά συνδεδεμένο στην πρίζα. Τοποθετήστε σωστά το βύσμα στην πρίζα. Εάν δεν συνδεθεί σωστά, η συσκευή μπορεί να υπερθερμανθεί. Ποτέ μην συνδέετε πολλά βύσματα στο της ίδιας πρίζας μέσω π.χ. προσαρμογέα πολλαπλών υποδοχών.
- Προειδοποίηση: Οι προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να ζεσταθούν πολύ κατά τη χρήση. Προσέξτε να μην καείτε ο ίδιος.

Τύπος τροφίμων	Ποσότητα / πάχος	Θερμοκρασία (°C)	Χρονόμετρο (λ.)
Σάντουιτς	2-3 τεμ.	200	2-3
Τοστ	2-4 τεμ.	230	2-5
Χάμπουργκερ	2-3 τεμ.	200	3-5
Ψάρι	/	200	7-10
Χαμ	2 εκ	200	7-12
Λουκάνικο	3-4 τεμ.	200-230	8-10
Κέικ	/	150	20-30
Μπριζόλα	1-2 εκατοστά	230	10-15
Κοτόπουλο	Κοτόπουλο Halfa	175-200	30-40

Σημείωση

Καθώς τα συστατικά διαφέρουν ως προς την προέλευση, το μέγεθος, το σχήμα και τη μάρκα, δεν μπορούμε να εγγυηθούμε την καλύτερη ρύθμιση τα συστατικά που χρησιμοποιείτε. Εάν είναι απαραίτητο, αλλάξτε τους χρόνους και/ή τις τιμές θερμοκρασίας για να προσαρμόσετε το μαγείρεμα στον τύπο του συστατικού.

5. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Βγάλτε το φιλ και κρυώστε πριν τον καθαρίσετε.
- Κατά τον καθαρισμό, πλένετε την εσωτερική και την εξωτερική επιφάνεια, το ταψί, τη σχάρα και τη λαβή του δίσκου με ένα μαλακό βαμβακερό πανί ή σφουγγάρι και ένα ουδέτερο καθαριστικό.
- Στη συνέχεια ξεπλύνετε με καθαρό νερό. Μην χρησιμοποιείτε σκληρές βούρτσες ή παρόμοια για να αποφύγετε το ξύσιμο εσωτερική επιφάνεια του φούρνου και για την προστασία του ταψιού, της σχάρας και της λαβής του δίσκου.
- Μην χρησιμοποιείτε τοξικά λειαντικά καθαριστικά ή διαλύτες.

6. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Μοντέλο: Bake&Toast 4600 White Gyro/ Bake&Toast 4600 Black Gyro

Ισχύς: 2000 W

Τάση: 220 - 240 V

Συχνότητα: 50 / 60 Hz

Χωρητικότητα: 46 l

Οι τεχνικές προδιαγραφές ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση για τη βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος.

Κατασκευάζεται στην Κίνα | Σχεδιασμένο στην Ισπανία

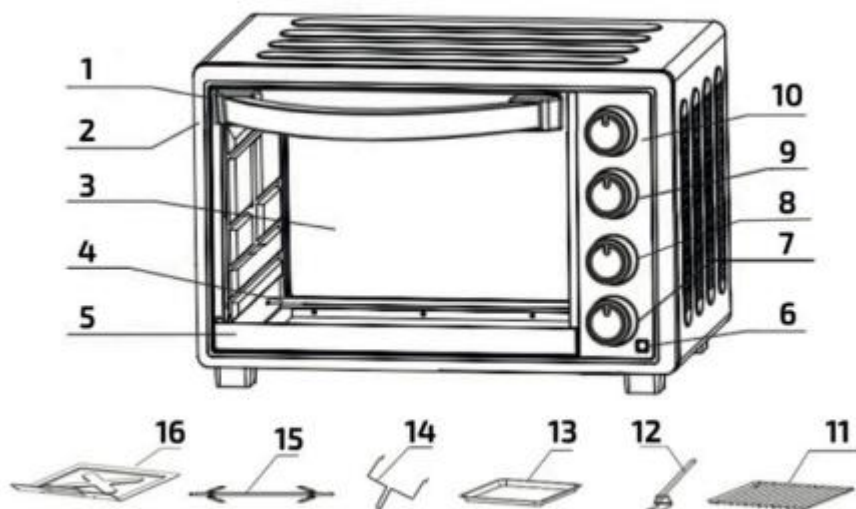


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1



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



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



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4

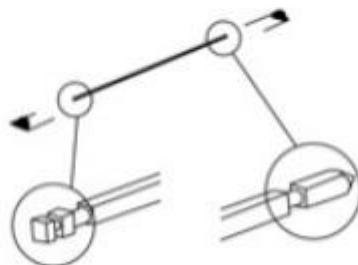


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 5

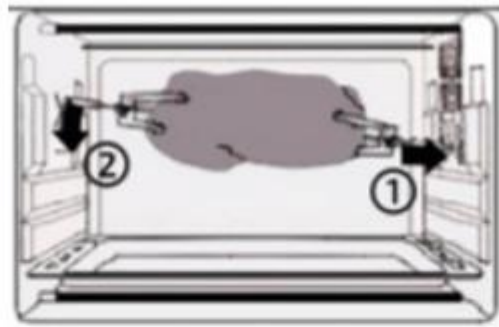


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 6

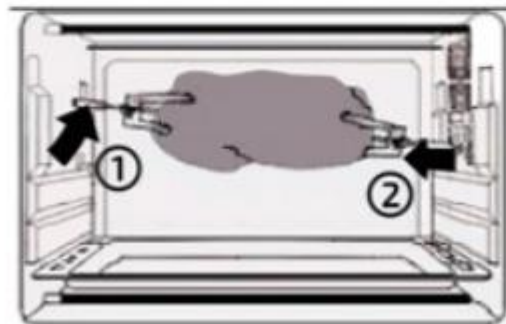


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 7