

cecotec

550/590 Επιτραπέζιος φούρνος /
φρυγανιέρα



Εγχειρίδιο οδηγιών

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Πριν συνδέσετε το προϊόν στο δίκτυο, αφαιρέστε ετικέτες και προστατευτικά συσκευασίας και αποστολής.Ακολουθήστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες ασφαλείας όταν χρησιμοποιήσετε το προϊόν.Μην βυθίζετε το καλώδιο, το βύσμα ή οποιοδήποτε άλλο σταθερό μέρος του προϊόν σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό. Βεβαιωθείτε ότι έχετε στεγνώσει εντελώς τα χέρια πριν αγγίξετε το φις ή ενεργοποιήσετε το προϊόν. Αποσυνδέστε το προϊόν από την κύρια πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείται.Προειδοποίηση: Εάν το προϊόν πέσει κατά λάθος στο νερό,αποσυνδέστε το αμέσως. Ελέγχετε τακτικά το καλώδιο τροφοδοσίας για ορατή ζημιά. Δεν υπάρχει κανένα είδος μέσα στη συσκευή που μπορεί να επιδιορθώσει ο χρήστης. Εάν το καλώδιο έχει ζημιά, πρέπει να επιδιορθωθεί από την Υπηρεσία τεχνικής βοήθειας .Επίσημος υπάλληλος της Cecotec για την αποφυγή κάθε είδους κινδύνου.Προειδοποίηση: Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν εάν το καλώδιο, το βύσμα ή η πρίζα είναι κατεστραμμένη, δεν λειτουργεί σωστά ή έχει υποστεί πτώση.Μην στρίβετε, λυγίζετε, τεντώνετε ή καταστρέφετε το καλώδιο τροφοδοσίας.Προστατέψτε το από αιχμηρές άκρες και πηγές θερμότητας. Δεν επιτρέπεται το καλώδιο να αγγίζει τις ζεστές επιφάνειες. Μην αφήνετε το καλώδιο να βγει έξω πάνω από την άκρη της επιφάνειας εργασίας ή του πάγκου σας.

Τραβήξτε το βύσμα για αποσύνδεση, μην τραβάτε το καλώδιο. Δεν είναι κατάλληλο για εμπορικές ή βιομηχανικές χρήσεις. Μην χρησιμοποιείτε αξεσουάρ που δεν έχουν προταθεί από το κατασκευαστή, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν τραυματισμό ή ζημιά. Μην αγγίζετε ζεστές επιφάνειες, χρησιμοποιήστε προστατευτικές λαβές γι' αυτό. Να είστε εξαιρετικά προσεκτικοί κατά τη μετακίνηση. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα για να το καθαρίσετε. Η συσκευή συνοδεύεται από ένα σύντομο καλώδιο τροφοδοσίας. Ένα καλώδιο επέκτασης μπορεί να χρησιμοποιηθεί με προσοχή. Μην τοποθετήσετε το καλώδιο επέκτασης στον πάγκο ή στην επιφάνεια του τραπεζιού, όπου τα παιδιά μπορούν να το τεντώσουν ή να σκοντάψουν. Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά από 0 έως 8 ετών.

Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν υπό τις ακόλουθες συνθήκες:
Σε μαλακές επιφάνειες (όπως χαλιά) ή όπου μπορεί να γίνει ανατροπή κατά τη χρήση. Σε εξωτερικούς χώρους ή χώρους με υψηλά επίπεδα υγρασίας. Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλή ενώ χρησιμοποιείτε το προϊόν και μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα. Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες κατά τη λειτουργία και αμέσως μετά. Μην καλύπτετε το προϊόν με κανένα αντικείμενο ενώ βρίσκεται σε λειτουργία. Μην αφήνετε το προϊόν χωρίς επιτήρηση κατά τη χρήση. Αποσυνδέστε το από την πηγή τροφοδοσίας όταν τελειώσετε. Μην προσπαθήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας το προϊόν. Ο καθαρισμός και η συντήρηση του προϊόντος πρέπει να πραγματοποιούνται σύμφωνα με αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών, για να διασφαλιστεί η σωστή λειτουργία του. Απενεργοποιήστε και αποσυνδέστε το προτού το μετακινήσετε ή το καθαρίσετε.





Η ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19 / ΕΕ για τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) ορίζει ότι οι οικιακές συσκευές δεν πρέπει να ανακυκλώνονται με άλλα αστικά απόβλητα. Αυτές οι συσκευές πρέπει να απορρίπτονται χωριστά, για να βελτιστοποιηθεί η ανάκτηση και η ανακύκλωση υλικών και, με αυτόν τον τρόπο, να μειωθούν οι επιπτώσεις τους στην υγεία του ανθρώπου και στο περιβάλλον.

Το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου σας υπενθυμίζει την υποχρέωσή σας να απορρίψετε αυτό το προϊόν σωστά.

Για να λάβετε λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τον καλύτερο τρόπο απόρριψης των ηλεκτρικών συσκευών τους και / ή των αντίστοιχων μπαταριών, ο καταναλωτής πρέπει να επικοινωνήσει με τις τοπικές αρχές.

7. ΕΓΓΥΗΣΗ

Αυτό το προϊόν είναι εγγυημένο για 2 χρόνια από την ημερομηνία αγοράς, εφόσον το τιμολόγιο αγοράς φυλάσσεται και αποστέλλεται, το προϊόν βρίσκεται σε τέλεια φυσική κατάσταση και χρησιμοποιείται σωστά, όπως αναφέρεται στο παρόν εγχειρίδιο οδηγιών. .

Η εγγύηση δεν καλύπτει:

Εάν το προϊόν έχει χρησιμοποιηθεί πέραν της ικανότητας ή της χρησιμότητάς του, έκθεσης σε υγρασία, βυθισμένο σε υγρή ή διαβρωτική ουσία, καθώς και οποιοδήποτε άλλο σφάλμα που οφείλεται στον καταναλωτή.

Εάν το προϊόν έχει αποσυναρμολογηθεί, τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από άτομα που δεν είναι εξουσιοδοτημένα από την επίσημη Cecotec SAT.

Εάν το συμβάν προκλήθηκε από φυσιολογική φθορά των εξαρτημάτων λόγω χρήσης.

Η υπηρεσία εγγύησης καλύπτει όλα τα κατασκευαστικά ελαττώματα για 2 χρόνια βάσει της ισχύουσας νομοθεσίας, εκτός από αναλώσιμα ανταλλακτικά. Σε περίπτωση κακής χρήσης από τον χρήστη, η υπηρεσία εγγύησης δεν θα είναι υπεύθυνη για την επισκευή.

Εάν σε οποιαδήποτε περίπτωση εντοπίσετε κάποιο συμβάν με το προϊόν ή έχετε απορίες, επικοινωνήστε με την επίσημη υπηρεσία τεχνικής βοήθειας της Cecotec μέσω του αριθμού τηλεφώνου +34 96 321 07 28

1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Σχ. 1

1. Λαβή της πόρτας
2. Μπροστινό πάνελ
3. Γυάλινη πόρτα
4. Κάτω πόρτα
5. Περικοπή
6. Ενδεικτική λυχνία
7. Χρονόμετρο
8. Επιλογέας λειτουργιών (ζώνη θερμότητας)
9. Κουμπί επιλογής θερμοκρασίας
10. Λαβή δίσκου
11. Ράφι καλωδίων
12. Δίσκος ψησίματος
13. Δίσκος συλλογής ψίχουλου

2. ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ

Βγάλτε το προϊόν από το κουτί.

Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας. Κρατήστε το αρχικό κουτί.

Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη και τα εξαρτήματα περιλαμβάνονται και σε καλές συνθήκες. Εάν παρατηρηθούν ορατά σημάδια ζημιάς, επικοινωνήστε αμέσως με την Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec.

Λάβετε υπόψη τις ακόλουθες ενδείξεις για κάθε αξεσουάρ, ανάλογα με τη συνταγή που πρόκειται να μαγειρέψετε.

Δίσκος ψησίματος και σχάρα καλωδίων:

Δίσκος φαγητού

Για να μαγειρέψετε ψητό κοτόπουλο, μπριζόλα, σφουγγάρι, σχεδόν όλα τα άλλα μαγειρεμένα σε φούρνο τρόφιμα.

Πώς να χρησιμοποιήσετε τη λαβή του δίσκου

Σχ. 2

Σύρμα καλωδίων

Ιδανικό για μαγείρεμα ψητών πατατών και ξηρών τροφίμων.

Ψήσιμο δίσκου και σχάρα

Χρησιμοποιήστε και τα δύο για στάγδην τρόφιμα, βραστά ψάρια κ.λπ.

Σημείωση: Να είστε προσεκτικοί όταν αφαιρείτε ζεστά υγρά.

Μπορείτε να τοποθετήσετε το δίσκο σε 3 διαφορετικά επίπεδα, ανάλογα με το πιάτο που θέλετε να μαγειρέψετε.

Για παράδειγμα, όταν μαγειρεύετε τριμμένα μακαρόνια, εάν θέλετε το πάνω μέρος να μαγειρεύεται, χρησιμοποιήστε το πάνω ή το δεύτερο επίπεδο της θήκης γκριλ.

Πριν χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν για πρώτη φορά:

1. Ζεσταίνετε τον κενό φούρνο.
2. Τοποθετήστε το δίσκο ψησίματος και τη σχάρα.
3. Ρυθμίστε το διακόπτη λειτουργίας του θερμαντήρα σε "Άνω & κάτω", ρυθμίστε τον επιλογέα ελέγχου θερμοκρασίας σε "230 °C" και θερμάνετε τον κενό φούρνο για περίπου 10 λεπτά.

Σημείωση: Ίσως να υπάρχει κάποιος καπνός και μια μυρωδιά που καίει στην αρχή, αλλά αυτό δεν είναι δυσλειτουργία.

3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Ελεγχος θερμοκρασίας

Ρυθμίστε τον επιλογέα ελέγχου θερμοκρασίας για τα πιάτα που πρόκειται να μαγειρέψετε.

Επιλέξτε "Άνω", "Κάτω" ή "Άνω και κάτω" σύμφωνα με τα πιάτα που θα μαγειρέψετε. Μπορείτε να ελέγξετε αν οι θερμαντήρες λειτουργούν ή όχι παρατηρώντας την μπροστινή ενδεικτική λυχνία.

Λειτουργικός έλεγχος

Σχ. 3

Ελεγχος θερμοκρασίας

Γυρίστε το "Ελεγχος θερμοκρασίας" δεξιόστροφα για να επιλέξετε την κατάλληλη θερμοκρασία ανάλογα με τα πιάτα που θα μαγειρέψετε.

Επιλογέας λειτουργιών

Εικ. 4

Επιλέξτε τη σωστή λειτουργία ανάλογα με το πιάτο που μαγειρεύετε.

Μετρών την ώρα

Εικ. 5

Μπορείτε να παρατηρήσετε εάν ο φούρνος είναι ενεργοποιημένος ή όχι παρατηρώντας την μπροστινή ενδεικτική λυχνία

1. Ρυθμίστε το "Χρονόμετρο" ανάλογα με το πιάτο που θα μαγειρέψετε.
2. Ρυθμίστε το "Χρονόμετρο" γυρίζοντάς

το δεξιόστροφα. Ο φούρνος θα σβήσει αυτόματα στο τέλος της επιλεγμένης ώρας και θα χτυπήσει ένα κουδούνι. Όταν ο επιθυμητός χρόνος είναι μικρότερος από 5 λεπτά, γυρίστε τον σε περισσότερο από 6 λεπτά και μετά επιστρέψτε στον επιθυμητό χρόνο.

3. Ο φούρνος μπορεί να απενεργοποιηθεί χειροκίνητα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος γυρίζοντας το χρονοδιακόπτη αριστερόστροφα στη θέση "Off"

Πιο κοινό διάγραμμα αναφοράς ψησίματος τροφίμων		
Είδος φαγητού	Αριθμός ή πάχος	Θερμοκρασία (°C)
Χρονόμετρο (λεπτά)		
Σάντουιτς	2-3 τεμ.	200
	2-3	
τοστ	2-4 τεμ.	230
	2-5	
μπιφτέκια	2-3 τεμ.	200
	3-5	
Ψάρι	/	
200	7-10	
Ζαμπόν	2 εκ	200
	7-12	
Λουκάνικα	3-4 τεμ.	200-230
	8-10	
Κέικ	/	
150	20-30	
Φιλέτο	1-2 εκ	230
	10-15	
Κοτόπουλο	Μισό κοτόπουλο	175-200
	30-40	

Note: Be careful when removing hot liquids.

Rack Support

You can place the tray on 3 different levels, depending on the dish you want to cook.

For example, when cooking grated macaroni, if you want the top to be more cooked, use the top or the second level of the grill holder.

Before using this product for the first time:

1. Heat the empty oven.
2. Insert the bake tray and wire rack.
3. Set the heater operating switch to "Upper & lower", set the temperature control dial to "230 °C" and heat the empty oven for about 10 minutes.

Note: There may be some smoke and a burning smell at first, but this is not a malfunction.

3. OPERATION

Temperature control

Set the temperature-control dial for the dishes which you are going to cook.

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

Functional control

Fig. 3

Temperature control

Turn the "Temperature control" clockwise to select the suitable temperature according to the dishes you are going to cook.

Function selector

Fig. 4

Select the proper function depending on the plate that you are cooking.

Timer

Fig. 5

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

1. Set the "Timer" depending on the dish you are going to cook.
2. Set the "Timer" by turning it clockwise. The oven will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring. When the desired time is less than 5 minutes, turn it to more than 6 minutes and then return to the desired time.
3. The oven can be turned off manually during cooking by turning the Timer anti-clockwise to the "Off" position.

Baking reference of common food

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

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

Warning

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

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

When unplugging the cord, always hold tight the plug. Do not pull the plug. Doing so could break the wires inside the cord.

Do not place the unit close to a gas burner or other source of high temperature or do not direct an electric fan, etc, at the device during use. Doing so could prevent a correct temperature control.

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

Always unplug the cord after using it, or whenever the device is to be left unattended. A malfunction while the plug is inserted into the outlet could cause a fire.

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

If the oven is positioned too close to a wall, the wall will burn or stain. Make sure any curtain, etc. are in contact with the body. Do not put anything between the bottom of the body and the surface on which it is set. Otherwise, it could burn.

Do not put anything on the oven while using it, the heat could cause deformation, cracking, etc. Any bottled or tinned food cannot be heated directly as the bottle or tin would break and cause scalds.

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

Be careful not to touch them when opening and closing the door.

AC power must be taken from a properly wired outlet. Insert the plug completely into the

socket. If it is not completely plugged, it could become abnormally hot. Do not use an electric light outlet.

Never connect multiple plugs to the same outlet. Be careful no to get burned!

4. CLEANING AND MAINTENANCE

Take off the plug and cool down before cleaning.

When cleaning, wash the interior and exterior surface, bake tray, wire rack and tray handle with soft cotton (or sponge) with neutral cleaner.

Then wash with clean water. Do not use hard brush or any others to wash, so as not to scrape the interior surface of the oven, and to protector of the bake tray, the wire rack and the tray handle.

Do not use toxic and abrasive cleaners such as gasoline, polishing powder or solvent.

5. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: Bake&Toast 550

Product reference: 02203

Power: 1500 W

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

Made in China | Designed in Spain

Model: Bake&Toast 590

Product reference: 02207

Power: 1500 W

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

Made in China | Designed in Spain

6. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



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

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

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

7. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

The warranty will not cover the following situations:

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

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

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

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

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1

1. Anse de la porte
2. Panneau avant
3. Porte en verre
4. Résistance inférieure
5. Embellissant
6. Témoin lumineux
7. Minuterie
8. Sélecteur de fonctions (zone de chaleur)
9. Sélecteur de température
10. Poignée du plateau
11. Grille
12. Plateau four
13. Plateau ramasse-miettes

2. AVANT UTILISATION

Sortez l'appareil de sa boîte.

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

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

Avertissement : faites bien attention lorsque vous utilisez les accessoires fournis. Utilisez les accessoires spécifiques pour chaque type d'aliment.

Plateau de four et grille :

Plateau de nourriture

Pour préparer du poulet rôti, des steaks Salisbury, des gratin, des gâteaux et presque tous types d'aliments qui se préparent normalement au four.

Comment utiliser la poignée du plateau

Img. 2

Grille

Sert à cuisiner des pommes de terre et des aliments secs.

Plateau de four et grille

Utilisez les deux pour les aliments qui gouttent, comme le poisson bouilli, etc.

Les plateaux ne sont pas complètement carrés.

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

Support pour la grille

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

Par exemple, si vous voulez faire un gratin de pâtes et vous voulez que la partie supérieure soit plus cuite, vous devrez utiliser le niveau supérieur ou le deuxième niveau de support de la grille.

Avant d'utiliser ce produit pour la première fois :

1. Préchauffez le four à vide.
2. Introduisez le plat de four et la grille.
3. Réglez le contrôle de la chaleur en tournant le bouton « haut et bas », sélectionnez 230 °C depuis le contrôle de température et réchauffez le four à vide pendant environ 10 minutes.

Note : au début, il est possible que de la fumée et une odeur de brûlée apparaissent, cependant, ceci n'est pas une avarie.

3. FONCTIONNEMENT

Contrôle de la température

Réglez le contrôle de température selon le plat que vous souhaitez préparer avec le sélecteur de fonctions.

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

Contrôle fonctionnel

Img. 3

Contrôle de la température

Réglez le contrôle de la température en tournant le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la température adéquate, selon ce que vous souhaitez cuisiner.

Sélecteur de fonctions

Img. 4

Sélectionnez la zone de chaleur adéquate selon le plat que souhaitez cuisiner.

Minuterie

Img. 5

Vous pourrez vérifier si le four est allumé ou pas en observant le témoin lumineux frontal.

1. Réglez la minuterie en tournant jusqu'au numéro qui indique le temps de cuisson (minutes)

selon le plat que vous allez cuisiner.

- 2. Réglez la minuterie en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Le four s'éteindra automatiquement à la fin du temps sélectionné et une cloche sonnera. Si vous allez programmer la minuterie moins de 5 minutes, tournez-la jusqu'à sélectionner plus de 6 minutes et revenez ensuite au temps sélectionné.
- 3. Le four peut s'éteindre manuellement lorsque vous cuisinez en tournant la minuterie dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à atteindre la position « Off ».

Tableau de référence des aliments les plus communs

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

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

Avertissements

Utilisez toujours la poignée du plateau lorsque vous introduisez ou extrayez le plateau. Toucher le plateau pourrait provoquer de graves blessures. Nous conseillons l'utilisation de gants. Lorsque l'appareil est chaud, n'appliquez pas d'eau sur la porte en verre. Cela pourrait la casser. Lorsque vous débranchez le câble, tenez fermement la prise. Ne tirez jamais sur le câble. Cela pourrait casser les fils électriques internes. Ne placez pas le produit près de cuisinières à gaz ou autres sources de chaleur ni ne dirigez pas un ventilateur électrique vers le four lors de son utilisation. Cela pourrait empêcher un contrôle de la température correct. N'humidifiez pas le câble d'alimentation ni ne maniez le produit avec les mains mouillées. Débranchez toujours le câble après chaque usage, ou à chaque fois que vous laissez le produit sans surveillance, car si le câble est branché sur la prise, cela pourrait provoquer un incendie. Lorsque vous cuisinez des plats qui peuvent éclabousser comme du poulet rôti, il est recommandé de mettre deux papiers aluminium sur le plateau pour éviter les éclaboussures d'huile. Placez le papier aluminium sur le plateau, de cette façon, l'huile tombera sur le trou entre les deux feuilles. Si vous placez le four près du mur, celui-ci pourrait brûler ou tacher. Assurez-vous que les

rideaux, etc., n'entrent pas en contact avec le corps principal de l'appareil. Ne placez rien entre le fond du corps principal et la surface sur laquelle il est installé. Dans le cas contraire, il pourrait brûler. Ne placez aucun objet sur le four pendant son fonctionnement, la chaleur pourrait provoquer des déformations, des ruptures, etc., de l'objet. Les aliments embouteillés ou en conserve ne peuvent pas être réchauffés directement au four, puisqu'ils pourraient se casser et provoquer des brûlures. Faites attention de ne pas vous brûler pendant son usage ni immédiatement après. Les parties métalliques et la fenêtre en verre de la porte chauffent beaucoup pendant son usage. Essayez de ne pas les toucher lorsque vous ouvrez ou fermez la porte. La prise de courant doit être bien installée. Insérez la prise complètement. Si l'appareil n'est pas complètement branché, il pourrait surchauffer. Ne branchez jamais plusieurs appareils sur une même prise. Avertissement : la température de la surface accessible pourrait être élevée lorsque l'appareil est en cours d'utilisation. Faites attention de ne pas vous brûler !

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Éteignez, débranchez et laissez refroidir l'appareil avant de procéder à son nettoyage. Si vous allez le nettoyer, lavez les surfaces internes et externes, le plateau de four, la grille et la poignée du plateau avec un chiffon en coton doux ou avec une éponge et un savon neutre. Ensuite, rincez-les avec de l'eau propre. N'utilisez pas de brosses dures ou similaires pour ne pas érafler la surface interne du four et pour protéger les accessoires déjà mentionnés. N'utilisez pas de nettoyeurs toxiques, abrasifs (comme de la poudre de polissage) ou de dissolvants.

5. PÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle : Bake&Toast 550
Référence : 02203
Puissance : 1500 W
Voltage et fréquence : 220-240 V ~ 50/60 Hz
Made in China | Conçu en Espagne

Modèle : Bake&Toast 590
Référence : 02207
Puissance : 1500 W
Voltage et fréquence : 220-240 V ~ 50/60 Hz
Made in China | Conçu en Espagne

6. RECYCLAGE DES ÉLECTROMÉNAGERS



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

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

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

7. GARANTIE ET SAV

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

La garantie ne couvre pas :

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

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

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

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

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

1. Türgriff
2. Frontplatte
3. Glastür
4. Niedrigerer Widerstand
5. Verzierung
6. Signalleuchte
7. Zeitschaltuhr
8. Funktionswähler (Wärmezone)
9. Temperaturregler
10. Tablett-Griff
11. Gitter
12. Backblech
13. Krümelschublade

2. VOR DEM GEBRAUCH

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.

Entfernen Sie alles Verpackungsmaterialien. Bewahren Sie die originelle Verpackung auf.

Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Falls Sie sichtbare Schäden bemerken, kontaktieren Sie sofort mit dem technischen Kundendienst von Cecotec.

Warnung: Bitte beachten Sie die folgenden Informationen zu jedem Zubehörteil, je nachdem, welches Lebensmittel Sie kochen möchten.

Backblech und Gitter:

Essbackblech

Für Brathähnchen, russische Steaks, Granit-Speisen, Kekse und fast alle andere Gebäcke zu kochen.

Wie man den Tablett-Griff benutzt.

Abb. 2

Gitter

Für Backkartoffeln und trockene Speisen zu kochen.

Essbackblech und Gitter:

Verwenden Sie beide Zubehörteile für Lebensmittel die tropfen könnten, gekochten Fisch usw.

Die Backbleche sind nicht ganz quadratisch.

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

Grillhalter

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

Wenn Sie z.B. die Oberseite ihrer Nudeln mehr Gratinieren wollen, verwenden Sie die oberste oder zweite Ebene des Grillhalters.

Bevor Sie dieses Produkt zum ersten Mal verwenden:

- 1. Vorheizen Sie den Ofen mit nichts im Inneren.
- 2. Stellen Sie den Backblech und Gitter ein.
- 3. Stellen Sie die Wärme ein indem Sie das "Auf und Ab" Wahlschalter drehen, wählen Sie 230 °C an der Temperaturregler und heizen Sie den leeren Ofen etwa 10 Minuten lang.

Hinweis: Zuerst kann es etwas Rauch und Brandgeruch geben, dies ist jedoch keine Fehlfunktion.

3. BEDIENUNG

Temperaturkontrolle

Stellen Sie die Temperatur entsprechend dem zuzubereitenden Gericht mit dem Funktionswähler ein.

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

Funktionskontrolle

Abb. 3

Temperaturkontrolle

Stellen Sie den Temperaturregler ein, indem Sie den Wahlschalter im Uhrzeigersinn drehen, um die geeignete Temperatur je nach dem zu kochenden Gericht zu wählen.

Funktionsregler

Abb. 4

Wählen Sie je nach Gericht die geeignete Wärmezone.

Zeitschaltuhr

Abb.5

Sie können sehen, ob der Ofen eingeschaltet ist, indem Sie die vordere Kontrollleuchte beobachten.

- 1. Stellen Sie die Zeitschaltuhr ein, indem Sie auf die Zahl drehen, die die Garzeit (in Minuten)

je nach Gericht angibt.

- 2. Stellen Sie die Zeitschaltuhr ein, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen. Der Ofen schaltet sich am Ende der gewählten Zeit automatisch aus und es ertönt einen Glockenklang. Wenn Sie die Zeitschaltuhr auf weniger als 5 Minuten einstellen, drehen Sie ihn, um mehr als 6 Minuten auszuwählen, und kehren Sie dann wieder zur ausgewählten Zeit zurück.
- 3. Der Ofen kann während des Kochens manuell ausgeschaltet werden, indem Sie die Zeitschaltuhr gegen den Uhrzeigersinn auf die Position "Off" drehen.

Referenztabelle für das Backen der gebräuchlichsten Speisen

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

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

Warnungen

Verwenden Sie immer den Backblech-Griff, wenn Sie das Backblech einsetzen oder entfernen. Das Berühren könnte zu schweren Verbrennungen führen. Verwenden Sie besser Handschuhe. Wenn das Gerät heiß ist, darf kein Wasser auf die Glastür geschüttet werden. Dies könnte zu einem Bruch führen.

Bei Kabeltrennung, halten Sie immer den Stecker fest. Ziehen Sie niemals am Kabel, dies könnte die internen Drähte zerstören.

Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe eines Gasbrenners oder Hohen Temperaturen auf und richten Sie während des Gebrauchs keinen elektrischen Ventilator etc. auf das Produkt. Dies könnte die ordnungsgemäße Temperaturkontrolle betreffen.

Befeuchten Sie das Netzkabel nicht und fassen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an.

Trennen Sie das Kabel immer nach jedem Gebrauch oder wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen, da wenn eine Fehlfunktion, während das Kabel an die Steckdose angeschlossen ist, einen Brand verursachen könnten.

Wenn Sie Speisen kochen, das währenddessen Öl verspritzen könnte, wie z.B. Brathähnchen, empfiehlt es sich, zwei Aluminiumblätter auf den Backblech zu legen, um Spritzer zu vermeiden. Legen Sie sie auf das Backblech, dass das Öl so auf die Lücke zwischen den beiden

Blättern fällt.

Wenn Sie den Ofen zu nahe an eine Wand stellen, könnte er verbrennen oder es könnte Flecken erscheinen. Stellen Sie sicher, dass die Gardinen usw. nicht mit dem Hauptkörper des Geräts in Berührung kommen. Legen Sie nichts zwischen die Unterseite und die Oberfläche. Sonst könnte es verbrennen.

Legen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf den Ofen, da die Hitze zu Verformung, Bruch usw. des Geräts führen kann.

Lebensmittel, die in Flaschen oder Dosen geliefert werden, können nicht direkt im Ofen erhitzt werden, da sie zerbrechen und Verbrennungen verursachen könnten.

Achten Sie darauf, sich während oder nach dem Gebrauch nicht zu verbrennen. Die Metallteile und das Glasfenster der Tür werden bei der Benutzung heiß.

Versuchen Sie, sie beim Öffnen und Schließen, die Tür nicht zu berühren.

Die Steckdose muss korrekt installiert sein. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Wenn es nicht korrekt angeschlossen ist, kann das Gerät Überhitzung verursachen. Schließen Sie niemals mehrere Geräte an den gleichen Stromanschluss an.

Warnung: Die Temperatur der Oberfläche kann während des Gebrauchs des Geräts sehr hoch sein. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht verbrennen!

4. REINIGUNG UND WARTUNG

Ziehen Sie den Netzstecker ab und lassen Sie das Produkt vor der Reinigung abkühlen.

Waschen Sie beim Reinigen die Innen- und Außenflächen, das Backblech, den Gitter und den Griff des Blechs mit einem weichen Baumwolltuch b.z.w. Schwamm und Neutralen Reiniger. Danach waschen Sie es mit klarem Wasser. Verwenden Sie keine harten Bürsten um die Innenfläche des Ofens nicht zu zerkratzen und so das Backblech, den Gitter und den Griff des Backblechs zu schützen.

Verwenden Sie keine giftigen Reinigungsmittel, Scheuermittel oder Lösungsmittel.

5. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Modell: Bake&Toast 550

Produktreferenz: 02203

Leistung: 1500 W

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

Made In China | Entworfen in Spanien

Modell: Bake&Toast 590

Produktreferenz: 02207

Leistung: 1500 W

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

Made In China | Entworfen in Spanien

6. ENTSORGUNG VON ALTEN ELEKTROGERÄTEN



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

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

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

7. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

Die Garantie deckt keine Schäden bei denen:

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

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

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

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

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

1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

1. Maniglia dello sportello
2. Pannello frontale
3. Sportello in vetro
4. Resistenza inferiore
5. Rifiniture
6. Indicatore luminoso
7. Timer
8. Selettore di funzione (area di calore)
9. Selettore della temperatura
10. Manico del vassoio
11. Griglia
12. Vassoio da forno
13. Vassoio raccogli-briciole

2. PRIMA DELL'USO

Rimuovere il prodotto dalla scatola.

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

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

Avvertenza: tenere in considerazione le seguenti indicazioni su ogni accessorio a secondo l'alimento da cucinare.

Vassoio da forno e griglia

Vassoio

Per cucinare pollo arrosto, filetto, piatti gratinati, torte cibi cotti al forno.

Come utilizzare il manico del vassoio.

Fig. 2

Griglia

È usata per cucinare patate al forno e alimenti secchi.

Vassoio e griglia

Usare entrambi gli accessori per alimenti che perdono liquidi, pesce bollito, etc.

I vassoi non sono completamente quadrati.

Nota: prestare attenzione quando si rimuovono i liquidi caldi.

Supporto della griglia

È possibile collocare il vassoio su tre livelli differenti, secondo il piatto che si desidera cucinare. Per esempio per preparare la pasta al forno, se si desidera che la parte superiore sia più cotta, utilizzare il livello superiore o il secondo livello del supporto della griglia.

Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta:

1. Preriscaldare il forno:
2. Introdurre il vassoio da forno e la griglia.
3. Regolare la temperatura ruotando il tasto "Sopra e Sotto", selezionare 230 °C sul controllo di temperatura e preriscaldare il forno per circa 10 minuti.

Nota: è possibile che inizialmente si produca fumo e odore di bruciato che non rappresenta un'avaria del prodotto.

3. FUNZIONAMENTO

Controllo della temperatura

Regolare il controllo della temperatura secondo il piatto da preparare attraverso il selettore di funzione.

Selezionare "Calore sopra", "Calore sotto" o "Calore sopra e sotto" in base al piatto da cucinare.

È possibile vedere se è in funzionamento osservando l'indicatore della luce frontale.

Controllo funzionale

Fig. 3

Controllo della temperatura

Regolare il controllo della temperatura girandolo in senso orario per selezionare la temperatura adeguata in base al piatto da preparare.

Selettore delle funzioni

Fig. 4

Selezionare la zona di calore adeguata in base al piatto da preparare.

Timer

Fig. 5

È possibile vedere se è in funzionamento osservando l'indicatore della luce frontale.

1. Regolare il timer girando verso il numero che indica il tempo di cottura (in minuti) secondo il piatto da preparare.
2. Regolare il timer girandolo in senso orario. Il forno si spegnerà automaticamente una volta trascorso il tempo selezionato e si attiverà il suono di avviso. Se si programma il timer per meno di 5 minuti, girarlo fino a selezionare più di 6 minuti e tornare al tempo selezionato.

3. Il forno può spegnersi manualmente mentre si cucina girando il timer in senso antiorario fino a raggiungere la posizione "OFF".

Tabella di riferimento per infornare gli alimenti più comuni

Tipi di cibo	Numero o spessore	Temperatura (°C)	Timer (min)
Sandwich	2-3 unità	200	2-3
Pane tostato	2-4 unità	230	2-5
Hamburger	2-3 unità	200	3-5
Pesce	/	200	7-10
Prosciutto	2 cm	200	7-12
Salsiccia	3-4 unità	200-230	8-10
Torta	/	150	20-30
Filetto	1-2 cm	230	10-15
Pollo	Metà pollo	175-200	30-40

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

Avvertenze

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

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

Quando si scollega il cavo, afferrarlo sempre dalla presa. Non tirare il cavo, potrebbe causare la rottura dei fili interni.

Non collocare il prodotto vicino a gas o fonti ad alte temperature, non dirigere un ventilatore elettrico, ecc... verso il prodotto durante l'uso. Questo potrebbe impedire un controllo corretto della temperatura.

Non bagnare il cavo di alimentazione o usare il prodotto con le mani umide.

Scollegare sempre il cavo dopo ogni uso, lasciare l'apparato senza supervisione con il cavo connesso in caso di forze maggiori potrebbe causare un incendio.

Quando si cucinano piatti in cui potrebbe schizzare olio, come pollo, si consiglia di introdurre due fogli di carta stagnola in un vassoio per evitare schizzi. Collocarli sopra il vassoio, in questo modo l'olio cadrà tra i fogli.

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

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

Gli alimenti all'interno di bottiglie o scatole in latta non possono essere riscaldati direttamente in forno.

Prestare attenzione a non bruciarsi durante o dopo l'uso. Le parti metalliche e la finestrina in vetro dello sportello si riscaldano durante l'uso.

Cercare di non toccarle quando viene aperto e chiuso lo sportello.

La presa della corrente deve essere ben installata. Inserire completamente la presa. Se non fosse totalmente collegata, l'apparato potrebbe surriscaldarsi. Non collegare vari apparati alla stessa presa della corrente.

Avvertenza: la temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere alta mentre si usa il prodotto. Prestare attenzione a non scottarsi.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

Scollegare e lasciare raffreddare il prodotto prima di procedere con la sua pulizia.

Quando si pulisce, lavare le superfici interne ed esterne, il vassoio da forno, la griglia e il manico del vassoio con uno strofinaccio in cotone morbido oppure una spugna con detergente neutro. Lavare con acqua tiepida. Non utilizzare spazzole o simili per evitare di graffiare la superficie interna del forno e per proteggere il vassoio da forno, la griglia e il manico del vassoio.

Non utilizzare pagliette, polveri o detergenti abrasivi.

5. SPECIFICHE TECNICHE

Modello: Bake&Toast 550

Riferimento del prodotto: 02203

Potenza:1500 W

Voltaggio e frequenza: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Made in China | Progettato in Spagna

Modello: Bake&Toast 590

Riferimento del prodotto: 02207

Potenza: 1500 W

Voltaggio e frequenza: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Made in China | Progettato in Spagna

6. RICICLAGGIO DI ELETTRODOMESTICI



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

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

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

7. GARANZIA E SAT

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

La garanzia non coprirà:

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

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

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Asa da porta
2. Painei frontal
3. Porta de vidro
4. Resistência inferior
5. Acabamento en inox
6. Luz indicadora
7. Temporizador
8. Seletor de funções (zona de calor)
9. Seletor de temperatura
10. Pega da bandeja
11. Grelha
12. Bandeja de forno
13. Bandeja para migalhas

2. ANTES DE USAR

Tire o produto da caixa.

Retire todo o material da embalagem Guarde a caixa original.

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

Advertência: tenha em conta as seguintes indicações acerca de cada acessório em função do alimento que queira cozinhar.

Bandeja de forno e grelha:

Bandeja de comida

Para cozinhar frango assado, gratinados, bolos e quase todas as outras comidas ao forno.

Como usar a pega da bandeja.

Fig. 2

Grelha

Serve para cozinhar batatas asadas e alimentos secos.

Bandeja de comida e grelha

Use ambos os acessórios para alimentos que gotejam, peixe cozido, etc.

As bandejas não são completamente quadradas.

Nota: tenha cuidado quando tirar líquidos quentes.

Suporte da grelha

Pode colocar a bandeja em três níveis diferentes, dependendo do prato que deseja cozinhar. Por exemplo, quando cozinhar pratos gratinados, se desejar que a parte superior fique mais cozinhada, use o nível superior ou o segundo nível do suporte da grelha.

Antes de usar este produto pela primeira vez:

1. Aqueça o forno vazio.
2. Introduza a bandeja de forno e a grelha.
3. Regule o controlo de calor com o botão de “Em cima e em baixo”, selecione 230 °C no controlo de temperatura e aqueça o forno vazio durante uns 10 minutos.

Nota: ao princípio é possível que haja um pouco de fumo e cheiro a queimado, porém, esta não é uma avaria.

3. FUNCIONAMENTO

Controlo de temperatura

Ajuste o controlo de temperatura segundo o prato que queira preparar através do seletor de funções.

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

Controlo funcional

Fig. 3

Controlo de temperatura

Regule o controlo da temperatura girando em sentido horário para selecionar a temperatura adequada, dependendo do prato que estiver a cozinhar.

Seletor de funções

Fig. 4

Selecione a zona de calor adequada dependendo do prato que estiver a cozinhar.

Temporizador

Fig. 5

É possível ver se o forno estiver aceso ou não graças à luz indicadora frontal.

1. Regule o temporizador girando para o número que indica o tempo de cozedura (em minutos) dependendo do prato a ser cozinhado.
2. Regule o temporizador girando-o em sentido horário. O forno desligará automaticamente quando o tempo selecionado terminar e emitirá um som. Quando programar o

temporizador menos 5 minutos, gire-o até selecionar mais de 6 minutos e depois volte ao tempo selecionado.

3. O forno pode ser apagado manualmente enquanto se cozinha, girando o temporizador em sentido anti horário até alcançar a posição “OFF”.

Tabela de referência para alimentos mais comuns

Tipo de comida	Quantidade ou espessura	Temperatura (°C)	Temporizador (min)
Sandes	2-3 uds.	200	2-3
Torradas	2-4 uds.	230	2-5
Hambúrguer	2-3 uds.	200	3-5
Peixe	/	200	7-10
Presunto	2 cm	200	7-12
Salsichas	3-4 uds.	200-230	8-10
Tarte	/	150	20-30
Bife	1-2 cm	230	10-15
Frango	Meio frango	175-200	30-40

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

Advertências

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

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

Quando desconectar o cabo, segure sempre pela própria tomada. Nunca puxe o cabo, isto poderia causar a quebra dos fios internos.

Não colocar o produto perto de um fogão de gás ou outra fonte de alta temperatura, não ponha um ventilador elétrico, etc., em direção do produto durante o seu uso. Isto poderia impedir um controlo de temperatura correto.

Não humedeca o cabo de alimentação nem use o produto com as mão molhadas.

Desconecte sempre o cabo depois de cada uso, ou quando deixar o produto sem vigilância, visto que um acidente enquanto o cabo está conectado à corrente, pode provocar um incêndio. Quando cozinhar pratos que possam salpicar óleo como frango assado, é recomendável pôr duas folhas de alumínio na bandeja para evitar os salpicos. Desta maneira o óleo cairá sobre um espaço entre as duas folhas.

Se colocar o forno demasiado perto de uma parede, esta poderia arder ou manchar-se. Certifique-se de que as cortinas e outros objetos não entrem em contacto com o corpo principal do aparelho. Não coloque nada entre o fundo do corpo e a superfície sobre a que está

instalado. Caso contrário, há risco de incêndio.

Não coloque nenhum objeto sobre o forno durante o funcionamento, visto que o calor poderia provocar deformações, roturas, etc. no objeto.

Os alimentos que venham em frascos ou em latas não poderão ser aquecidos diretamente no forno, dado que podem se partir e causar queimaduras.

Tenha cuidado de não se queimar durante o seu uso ou imediatamente depois do seu uso. As partes metálicas e a janela de cristal da porta aquecem durante o seu uso.

Tente não as tocar à hora de abrir e fechar a porta.

A tomada de corrente deve estar bem instalada. Insira a ficha por completo na tomada. Se não estiver completamente conectado, o aparelho poderia aquecer excessivamente. Nunca conecte vários aparelhos à mesma tomada de corrente.

Advertência: a temperatura da superfície acessível poderia ser alta quando o aparelho estiver em uso. Tenha cuidado para não se queimar.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

Ao limpar, lave as superfícies interior e exterior, a bandeja, a grelha e a pega da bandeja com um pano suave de algodão ou uma esponja e detergente neutro.

Depois, lave-o com água limpa. Não utilize escovas duras ou similares para evitar riscar a superfície interior do forno e para proteger a bandeja, a grelha e a pega da bandeja.

Não utilize produtos de limpeza tóxicos, abrasivos ou dissolventes.

5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo: Bake&Toast 550

Referência: 02203

Potência: 1500 W

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

Made in China | Desenhado em Espanha

Modelo: Bake&Toast 590

Referência: 02207

Potência: 1500 W

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

Made in China | Desenhado em Espanha

6. RECICLAGEM DE ELETRODOMÉSTICOS



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

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

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

7. GARANTIA E SAT

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

A garantia não cobrirá:

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

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

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

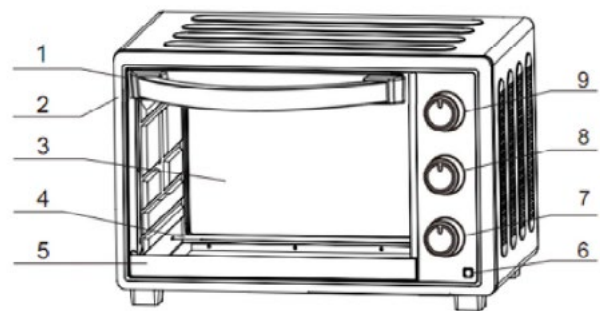


Fig./Img./Abb. 1



Fig./Img./Abb. 2

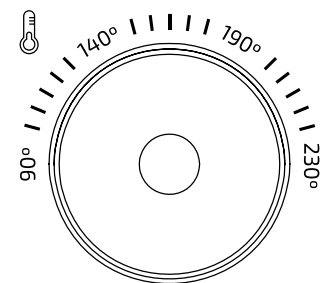


Fig./Img./Abb. 3

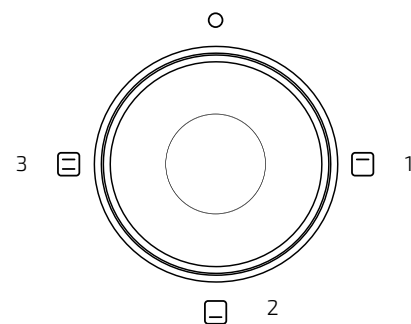


Fig./Img./Abb. 4

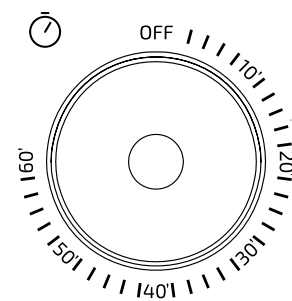


Fig./Img./Abb. 5

www.cecotec.es

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