

cecotec

BOLERO HEXA M226001 LINE A

BOLERO HEXA M226001 GLASS BLACK A

Horno Integrable Multifunción / Multifunction Built-in Oven



bolero

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

Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	7
Instructions de sécurité	10
Sicherheitshinweise	13
Istruzioni di sicurezza	16
Instruções de segurança	19
Veiligheidsinstructies	22
Instrukcja bezpieczeństwa	25
Bezpečnostní pokyny	28
Güvenlik	31

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	34
2. Antes de usar	34
3. Instalación	35
4. Funcionamiento	38
5. Limpieza y mantenimiento	47
6. Resolución de problemas	50
7. Especificaciones técnicas	51
8. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	53
9. Garantía y SAT	53
10. Copyright	53

INDEX

1. Parts and components	54
2. Before use	54
3. Installation	55
4. Operation	58
5. Cleaning and maintenance	66
6. Troubleshooting	69
7. Technical specifications	71
8. Disposal of old electrical and electronic appliances	72
9. Technical support and warranty	72
10. Copyright	73

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	74
2. Avant utilisation	74
3. Installation	75
4. Fonctionnement	78
5. Nettoyage et entretien	87
6. Résolution de problèmes	90
7. Spécifications techniques	92
8. Recyclage des équipements électriques et électroniques	94
9. Garantie et SAV	94
10. Copyright	94

INHALT

1. Teile und Komponenten	95
2. Vor dem Gebrauch	95
3. Montage	96
4. Bedienung	99
5. Reinigung und Wartung	109
6. Problembehebung	112
7. Technische Spezifikationen	114
8. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	115
9. Garantie und Kundendienst	115
10. Copyright	116

INDICE

1. Parti e componenti	117
2. Prima dell'uso	117
3. Installazione	118
4. Funzionamento	121
5. Pulizia e manutenzione	130
6. Risoluzione dei problemi	132
7. Specifiche tecniche	134
8. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	135
9. Garanzia e supporto tecnico	136
10. Copyright	136

ÍNDICE

1. Peças e componentes	137
2. Antes de usar	137
3. Instalação	138
4. Funcionamento	141
5. Limpeza e manutenção	150
6. Resolução de problemas	153
7. Especificações técnicas	154
8. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	156
9. Garantia e SAT	156
10. Copyright	157

INHOUD

2. Vóór u het apparaat gebruikt	158
3. Installatie	159
4. Werking	162
5. Schoonmaak en onderhoud	171
6. Probleemoplossing	174
7. Technische specificaties	176
8. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	177
9. Garantie en technische ondersteuning	178
10. Copyright	178

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	179
2. Przed użyciem	179
3. Instalacja	180
4. Funkcjonowanie	183
5. Czyszczenie i konserwacja	192
6. Rozwiązywanie problemów	195
7. Specyfikacja techniczna	197
8. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	198
9. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej	199
10. Prawa autorskie	199

OBSAH

1. Díly a součásti	200
2. Před používáním	200
3. Instalace	201
4. Provoz	204
5. Čištění a údržba	212
6. Řešení problémů	215
7. Technické specifikace	217
8. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	218
9. Záruka a technický servis	218
10. Copyright	219

İÇİNDEKİLER

1. Parçalar ve bileşenler	220
2. Kullanmadan önce	220
3. Kurulum	221
4. Kullanım	224
5. Temizlik ve bakım	232
6. Sorun Giderme	235
7. Teknik bilgiler	236
8. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü	238
9. Garanti ve Teknik servis	238
10. Telif Hakları	238

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento para realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico quedando excluido su uso en bares, restaurantes, granjas, hoteles, moteles y oficinas.
-  Este símbolo significa: precaución, superficie caliente. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.
- Durante el uso el aparato se pone caliente. Conviene evitar tocar los elementos calefactores situados en el interior del horno.
- ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles pueden poner calientes durante el uso. Conviene tener en cuenta evitar tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que sean continuamente supervisados.
- No utilizar productos de limpieza abrasivos o rascadores de metal afilados para limpiar la puerta de cristal del

horno, ya que éste podría rayar la superficie y dar como resultado la rotura del cristal.

- No debe usarse un aparato de limpieza a vapor.
- ADVERTENCIA: Asegurarse de que el aparato está desconectado de la alimentación antes de sustituir la lámpara para evitar cualquier riesgo de choque eléctrico.
- El aparato no debe ser instalado detrás de una puerta decorativa para evitar el sobre calentamiento.
- Una reparación incorrecta puede ser peligrosa. Las reparaciones y la sustitución de los cables de alimentación dañados solo pueden ser realizadas por personal técnico autorizado. Si el aparato es defectuoso, desenchúfelo de la red eléctrica o desconecte el interruptor diferencial de su casa. Contacte con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.
- Este aparato no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.
- Abra la puerta del dispositivo con cuidado. Mantenga a los niños alejados.
- Si el cristal de la puerta está dañado, podría producirse una grieta. No utilice una rasqueta de vidrio, ni productos de limpieza o detergentes afilados o abrasivos para limpiar la puerta del dispositivo.
- Las bisagras del dispositivo se mueven al abrir y cerrar la puerta, tenga cuidado de no engancharse. Mantenga las manos alejadas de las bisagras.
- Si almacena artículos combustibles en el interior del horno, estos podrían incendiarse. Nunca almacene artículos combustibles en el interior del horno. No abra nunca la puerta del aparato si hay humo en su interior. Desenchufe el aparato de la red eléctrica o desconecte el interruptor

diferencial de su casa.

- El panel de control y los elementos de control utilizan imanes fijos. Estos pueden afectar a los implantes electrónicos, como los marcapasos o las bombas de insulina. Los usuarios con implantes electrónicos deben permanecer al menos a 10 cm del panel de control.
- No permita que el papel de aluminio entre en contacto con la puerta de cristal. Esto podría causar una decoloración permanente de la puerta de cristal.
- No utilice sartenes de silicona, ni tapas cubiertas o accesorios hechos de silicona. Esto podría dañar el sensor del horno.
- Durante un periodo de tiempo prolongado, la presencia de humedad en el interior del horno podría provocar corrosión. Permita que el dispositivo se seque tras cada uso. No conserve alimentos húmedos en el interior del horno mientras este permanece cerrado durante largos periodos de tiempo. No almacene alimentos en el horno.
- Cuando hornee tartas con frutas especialmente jugosas, no sobrellene la bandeja del horno. Si el zumo de fruta gotea de la bandeja de hornear, puede dejar manchas permanentes. Si es posible, utilice una bandeja profunda.
- Si las juntas están sucias, la puerta del dispositivo no se cerrará correctamente durante el funcionamiento. Esto podría dañar la parte frontal de los dispositivos y muebles adyacentes. Procure que las juntas estén siempre limpias.
- No se siente en la puerta del dispositivo, ni coloque o cuelgue objetos de ella. No coloque vajilla ni accesorios en la puerta del dispositivo.
- No transporte ni sujete el aparato por el asa de la puerta. El asa de la puerta no puede soportar el peso del aparato y podría romperse.
- Si utiliza el calor residual del horno apagado para mantener

calientes los alimentos, puede producirse un alto contenido de humedad en el interior del horno. Esto puede provocar condensación y daños por corrosión en el aparato, además de dañar su cocina.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- This appliance can be used by children aged 8 years and above and people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- This appliance is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.
-  This symbol means "caution, hot surface." The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in operation.
- The appliance heats up during use. Avoid touching the heating elements inside.
- **WARNING:** all accessible parts of the appliance and the appliance itself may heat up during use. Do not touch the heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to

clean the oven door glass, as it may scratch the surface and cause subsequent glass breakage.

- Never clean the appliance with steam cleaners.
- **WARNING:** make sure that the appliance is unplugged from the mains before replacing the light bulb to avoid any risk of electric shock.
- Do not install the appliance behind a decorative panel to avoid overheating.
- Incorrect repairs can be dangerous. Refer only to authorised technical personnel for repairs and replacement of damaged power cables. If the appliance is defective, unplug it from the power supply or switch off your home circuit breaker. Contact the official Cecotec Technical Support Service.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Open the appliance door carefully. Keep children away from the appliance.
- If the door glass is damaged, it could crack. Do not use glass scrapers, cleaning agents, or abrasive detergents to clean the appliance door.
- The appliance hinges move when opening and closing the door: be careful not to get caught. Keep hands away from hinges.
- If you store flammable items inside the oven, they may catch fire. Never store flammable items inside the oven. Never open the door of the appliance if there is smoke inside. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker of your home.
- The control panel and control elements use fixed magnets. These can affect electronic implants, such as pacemakers or insulin pumps. Users with electronic implants must stay at least at 10 cm from the control panel.

- Do not allow aluminium foil to come into contact with the glass door. This could cause permanent discolouration of the glass door.
- Do not use silicone frying pans, nor lids with silicone covers or silicone accessories. This could damage the oven sensor.
- Moisture inside the oven for a long period of time could cause corrosion. Allow the appliance to dry after every use. Do not store wet food inside the oven while it is closed for long periods of time. Do not store food in the oven.
- When baking cakes with particularly juicy fruit, do not overfill the baking tray. If fruit juice drips from the baking tray, it could cause permanent stains. Use a deep tray if possible.
- If the gaskets are dirty, the appliance door will not close properly during operation. This could damage the front part of the adjacent appliances and furniture. Make sure that the gaskets are always clean.
- Do not sit on the appliance door or place or hang objects on it. Do not place tableware or accessories on the appliance door.
- Do not transport or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot withstand the weight of the appliance and could break.
- If you use residual heat when the oven is off to keep food warm, you can create a high moisture content inside the oven. This could lead to condensation and corrosion damage in the appliance, as well as damage to your kitchen.

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.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances s'ils sont surveillés et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'ils ont bien compris les risques qu'il implique. Empêchez les enfants de jouer avec le produit. Le nettoyage et l'entretien du produit ne peuvent pas être menés à terme par les enfants.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé dans les bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.
-  Ce symbole signifie : attention ! Surface chaude. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
- Pendant utilisation, l'appareil devient chaud. Évitez de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses pièces accessibles peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. Évitez de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés de l'appareil et être surveillés à tout moment.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils risquent de rayer la surface, ce qui pourrait provoquer la rupture de la vitre.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer cet appareil.

- **AVERTISSEMENT:** Assurez-vous que l'appareil est débranché avant de remplacer l'ampoule afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative pour éviter la surchauffe.
- Une mauvaise réparation peut être dangereuse. Les réparations et le remplacement des câbles d'alimentation endommagés ne peuvent être effectués que par du personnel technique autorisé. Si l'appareil est défectueux, débranchez-le du secteur ou éteignez le disjoncteur différentiel de votre maison. Contactez le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.
- Ouvrez la porte du four avec précaution. Maintenez l'appareil hors de portée des enfants.
- Si le verre de la porte est endommagé, une fissure pourrait se produire. N'utilisez pas de grattoir à verre, de produits de nettoyage ou de détergents abrasifs pour nettoyer la porte de l'appareil.
- Les charnières de l'appareil bougent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte, faites attention à ne pas vous coincer. Maintenez les mains éloignées des charnières.
- Si des articles combustibles sont stockés à l'intérieur du four, ils risquent de s'enflammer. Ne stockez jamais d'objets combustibles à l'intérieur du four. N'ouvrez jamais la porte de l'appareil s'il y a de la fumée à l'intérieur. Débranchez l'appareil du secteur ou éteignez le disjoncteur différentiel de votre maison.
- Le panneau de contrôle et les éléments de contrôle utilisent des aimants fixes. Ceux-ci peuvent affecter les implants électroniques, tels que les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline. Les utilisateurs porteurs d'implants

électroniques doivent rester à une distance d'au moins 10 cm du panneau de contrôle.

- Ne laissez pas la feuille d'aluminium entrer en contact avec la porte vitrée. Cela pourrait entraîner une décoloration permanente de la porte vitrée.
- N'utilisez pas de poêles, de couvercles ou d'accessoires en silicone. Cela pourrait endommager le capteur du four.
- Pendant une longue période, la présence d'humidité à l'intérieur du four pourrait provoquer de la corrosion. Laissez sécher l'appareil après chaque utilisation. Ne conservez pas d'aliments humides à l'intérieur du four lorsque celui-ci est fermé pendant de longues périodes. Ne conservez pas d'aliments dans le four.
- Lorsque vous faites des gâteaux avec des fruits particulièrement juteux, ne remplissez pas trop le plateau de four. Si du jus de fruit s'écoule du plateau de four, il peut laisser des taches permanentes. Si possible, utilisez un plateau profond.
- Si les joints sont sales, la porte de l'appareil ne se fermera pas correctement pendant son fonctionnement. Cela pourrait endommager l'avant des appareils et des meubles adjacents. Veillez à ce que les joints soient toujours propres.
- Ne vous asseyez pas sur la porte de l'appareil, ne placez pas et n'accrochez pas d'objets dessus. Ne placez pas de vaisselle ou d'accessoires sur la porte de l'appareil.
- Ne transportez pas ou ne tenez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée de la porte ne peut pas supporter le poids de l'appareil et risque de se casser.
- Si vous utilisez la chaleur résiduelle du four éteint pour maintenir les aliments au chaud, un taux d'humidité élevé peut se produire à l'intérieur du four. Cela peut provoquer de la condensation et de la corrosion sur l'appareil, ainsi que des dommages dans votre cuisine.

SICHERHEITSHINWEISE

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

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros verwendet werden.
-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Während des Betriebs wird das Gerät heiß. Vermeiden Sie es, die Heizelemente im Inneren des Geräts zu berühren.
- HINWEIS: Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Glastür des Backofens keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Metallschaber, da dies zu Kratzern auf der Oberfläche und zu Glasbruch führen kann.

- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
- HINWEIS: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie das Licht austauschen, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Ziertür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Eine unsachgemäße Reparatur kann gefährlich sein. Reparaturen und der Austausch von beschädigten Stromkabeln dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Reparaturen und der Austausch von beschädigten Stromkabeln dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst von Cecotec.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Timers oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig. Halten Sie Kinder von dem Gerät fern.
- Wenn das Türglas beschädigt ist, kann ein Riss entstehen. Verwenden Sie zum Reinigen der Gerätetür keinen Glasschaber, keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Waschmittel.
- Die Scharniere des Geräts bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür, achten Sie darauf, dass Sie nicht hängen bleiben. Halten Sie die Hände von den Scharnieren fern.
- Wenn brennbare Gegenstände im Inneren des Backofens gelagert werden, können sie Feuer fangen. Bewahren Sie niemals brennbare Gegenstände im Inneren des Ofens auf. Öffnen Sie niemals die Gerätetür, wenn sich Rauch im Inneren des Geräts befindet. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz oder schalten Sie den Fehlerstromschutzschalter in Ihrer Wohnung aus.

- Das Bedienfeld und die Bedienelemente sind mit Magneten befestigt. Diese können elektronische Implantate wie Herzschrittmacher oder Insulinpumpen beeinträchtigen. Benutzer mit elektronischen Implantaten sollten einen Mindestabstand von 10 cm zum Bedienfeld einhalten.
- Achten Sie darauf, dass die Alufolie nicht mit der Glastür in Berührung kommt. Dies könnte zu dauerhaften Verfärbungen der Glastür führen.
- Verwenden Sie keine Silikonpfannen, Deckel oder Zubehör aus Silikon. Dadurch könnte der Ofenfühler beschädigt werden.
- Über einen längeren Zeitraum kann die Feuchtigkeit im Inneren des Ofens zu Korrosion führen. Lassen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch trocknen. Bewahren Sie keine feuchten Lebensmittel im Ofen auf, wenn dieser für längere Zeit geschlossen ist. Bewahren Sie keine Lebensmittel im Backofen auf.
- Wenn Sie besonders saftige Obstkuchen backen, sollten Sie das Backblech nicht zu voll machen. Wenn Fruchtsaft vom Backblech tropft, kann er bleibende Flecken hinterlassen. Wenn möglich, verwenden Sie eine tiefe Schale (Dampfbehälter).
- Wenn die Dichtungen verschmutzt sind, kann die Gerätetür während des Betriebs nicht richtig schließen. Dadurch könnten die Vorderseiten benachbarter Geräte und Möbel beschädigt werden. Achten Sie darauf, dass die Dichtungen immer sauber sind.
- Setzen Sie sich nicht auf die Tür des Geräts, und stellen oder hängen Sie keine Gegenstände darauf. Stellen Sie kein Geschirr oder Zubehör auf die Tür des Geräts.
- Tragen oder halten Sie das Gerät nicht am Türgriff. Der Türgriff kann das Gewicht des Geräts nicht tragen und könnte brechen.

- Wenn Sie die Restwärme des ausgeschalteten Backofens zum Warmhalten der Speisen verwenden, kann sich im Inneren des Backofens ein hoher Feuchtigkeitsgehalt bilden. Dies kann zu Kondenswasserbildung und Korrosionsschäden am Gerät sowie zu Schäden in Ihrer Küche führen.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli che questo presenta. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.
-  Questo simbolo significa "attenzione, superficie calda". La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- L'apparecchio si riscalda durante l'uso. Evitare di toccare le resistenze all'interno del forno.
- **ATTENZIONE:** L'apparecchio e le parti accessibili dello stesso possono surriscaldarsi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare le resistenze. Mantenere l'apparecchio fuori dalla portata di bambini minori di 8 anni, a meno che non siano

costantemente sorvegliati.

- Non usare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta del forno per evitare graffi e conseguente rottura del vetro.
- Non usare apparecchi di pulizia a vapore per pulire l'apparecchio.
- ATTENZIONE: Prima di sostituire la lampadina interna, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dall'alimentazione per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Per evitare il surriscaldamento, non installare l'apparecchio dietro pannelli o porte decorative.
- Una riparazione errata può essere pericolosa. Rivolgersi unicamente a personale qualificato per la riparazione o la sostituzione di cablaggio danneggiato. Se l'apparecchio è difettoso, scollegarlo dalla rete o spegnere l'interruttore differenziale della propria abitazione. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato da un timer esterno o da un sistema di controllo a distanza separato.
- Aprire la porta dell'apparecchio con attenzione. Tenere lontani i bambini.
- Se il vetro della porta è danneggiato, può verificarsi una crepa. Non usare un raschietto per vetro, detergenti abrasivi o utensili affilati per pulire la porta dell'apparecchio.
- Le cerniere dell'apparecchio si muovono durante l'apertura e la chiusura della porta, fare attenzione a non rimanere incastrati. Tenere le mani lontane dalle cerniere.
- Se si conservano oggetti combustibili all'interno del forno, potrebbero prendere fuoco. Non conservare mai oggetti combustibili all'interno del forno. Non aprire mai la porta dell'apparecchio se c'è del fumo all'interno. Scollegare

l'apparecchio dalla rete elettrica o spegnere l'interruttore differenziale della propria casa.

- Il pannello di controllo e gli elementi di controllo utilizzano magneti fissi. Questi possono compromettere gli impianti elettronici, come i pacemaker o le pompe per l'insulina. Gli utenti con impianti elettronici devono stare ad almeno 10 cm di distanza dal pannello di controllo.
- Evitare che la carta stagnola entri in contatto con la porta di vetro. Questo potrebbe causare uno scolorimento permanente del vetro della porta.
- Non utilizzare padelle in silicone, coperchi coperti o accessori in silicone. Tutto ciò potrebbe danneggiare il sensore del forno.
- La presenza di umidità all'interno del forno, per un lungo periodo di tempo, può provocarne la corrosione. Lasciare asciugare l'apparecchio dopo ogni uso. Non tenere alimenti umidi all'interno del forno chiuso per lunghi periodi di tempo. Non conservare alimenti nel forno.
- Se si prepara una torta o crostata con frutta particolarmente succosa, non riempire troppo la teglia. Se il succo della frutta gocciola dalla teglia, può lasciare macchie permanenti. Se possibile, utilizzare una teglia più profonda.
- Se le guarnizioni sono sporche, la porta dell'apparecchio non si chiuderà correttamente. Questo potrebbe danneggiare la parte frontale dei dispositivi e dei mobili adiacenti. Assicurarsi che le guarnizioni siano sempre pulite.
- Non sedersi sulla porta dell'apparecchio e non collocare o appendere oggetti su di esso. Non mettere piatti o accessori sulla porta dell'apparecchio.
- Non trasportare o tenere l'apparecchio dalla maniglia della porta. La maniglia della porta non può supportare il peso dell'apparecchio e potrebbe rompersi.

- Se si utilizza il calore residuo del forno spento per mantenere il cibo a caldo, è possibile che all'interno del forno si accumuli un alto tasso di umidità. Questo può causare danni da condensa e corrosione all'apparecchio, così come danni alla propria cucina.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreendem os perigos envolvidos. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- Este aparelho foi desenhado apenas para uso doméstico e não para uso em cafés, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
-  Este símbolo significa: cautela, superfície quente. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver em funcionamento.
- Durante a utilização, o aparelho aquece. Evite tocar nas resistências no interior.
- ADVERTÊNCIA: O aparelho e as suas partes acessíveis podem aquecer durante a utilização. Deve-se ter o cuidado de evitar tocar elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos de idade têm de ser mantidas afastadas, a menos que sejam continuamente supervisionadas.

- Não utilize produtos de limpeza abrasivos nem raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro da câmara de cozimento, pois isso pode riscar a superfície e provocar a quebra do vidro.
- Não deve ser utilizado um aparelho de limpeza a vapor.
- ADVERTÊNCIA: Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação elétrica antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choque elétrico.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar o sobreaquecimento.
- Uma reparação incorreta pode ser perigosa. A reparação e substituição dos cabos elétricos danificados só pode ser efetuada por técnicos autorizados. Se o aparelho estiver defeituoso, desligue-o da rede elétrica ou desligue o disjuntor de fuga de terra da sua casa. Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
- Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Abra cuidadosamente a porta do forno. Mantenha as crianças afastadas.
- Se o vidro da porta for danificado, pode ocorrer uma fenda. Não utilize raspadores de vidro, agentes de limpeza afiados ou abrasivos ou detergentes para limpar a porta do dispositivo.
- As dobradiças do dispositivo movem-se ao abrir e fechar a porta, tenha cuidado para não ser apanhado. Mantenha as suas mãos longe das dobradiças.
- Se os artigos combustíveis forem armazenados dentro do forno, podem pegar fogo. Nunca armazene artigos combustíveis no interior do forno. Nunca abra a porta do aparelho se houver fumo no interior. Desligue o aparelho da rede ou desligue o disjuntor de terra em sua casa.

- O painel de controlo e os elementos de controlo utilizam ímanes fixos. Estes podem afetar os implantes eletrónicos, tais como marca-passos ou bombas de insulina. Os utilizadores com implantes eletrónicos devem permanecer a pelo menos 10 cm de distância do painel de controlo.
- Não permita que a folha de alumínio entre em contacto com a porta de vidro. Isto poderia causar uma descoloração permanente da porta de vidro.
- Não utilize painéis de silicone, tampas cobertas ou acessórios feitos de silicone. Isto pode danificar o sensor do forno.
- Durante um longo período de tempo, a presença de humidade no interior do forno pode causar corrosão. Permita que o aparelho seque após cada utilização. Não mantenha alimentos húmidos dentro do forno enquanto este estiver fechado durante longos períodos de tempo. Não armazene os alimentos no forno.
- Quando se cozinham tartes de fruta particularmente sumarentas, não se deve encher demasiado o tabuleiro. Se o sumo de fruta pingar do tabuleiro do forno, pode deixar manchas permanentes. Se possível, utilizar um tabuleiro fundo.
- Se os vedantes estiverem sujos, a porta do dispositivo não fechará corretamente durante o funcionamento. Isto poderia danificar a frente dos dispositivos e mobiliário adjacentes. Certificar-se de que os vedantes estão sempre limpos.
- Não se sente na porta do dispositivo, nem coloque ou pendure objetos sobre ela. Não colocar pratos ou acessórios na porta do aparelho.
- Não transportar ou segurar o aparelho pela maçaneta da porta. A maçaneta da porta não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.

- Se utilizar o calor residual do forno desligado para manter os alimentos quentes, pode ocorrer um elevado teor de humidade no interior do forno. Isto pode causar danos por condensação e corrosão no aparelho, assim como danos no seu fogão.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bestemd voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
-  Dit symbool betekent: voorzichtig, heet oppervlak. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het apparaat in werking is.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Raak de verwarmingselementen in de oven niet aan.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur van de oven schoon te maken, omdat dit krassen op het oppervlak kan veroorzaken en het glas kan breken.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van de voeding voordat u de lamp vervangt om elk risico op elektrische schokken te voorkomen.
- Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
- Onjuiste reparatie kan gevaarlijk zijn. Reparaties en vervanging van beschadigde stroomkabels mogen alleen worden uitgevoerd door geautoriseerd technisch personeel. Als het apparaat defect is, moet u het loskoppelen van het lichtnet of de aardlekschakelaar in uw huis uitschakelen. Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van externe timers of aparte afstandsbedieningen.
- Open de deur voorzichtig. Houd kinderen uit de buurt.
- Als het glas van de deur beschadigd is, kan er een barst ontstaan. Gebruik geen glasschraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen of detergents om de deur van het apparaat te reinigen.
- De scharnieren van het apparaat bewegen bij het openen en sluiten van de deur, pas op dat u niet vast komt te zitten. Houd uw handen uit de buurt van de scharnieren.
- Als brandbare voorwerpen in de oven worden bewaard, kunnen zij vlam vatten. Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de oven. Open nooit de deur als er rook in het apparaat is. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact of schakel de aardlekschakelaar in uw huis uit.
- Het bedieningspaneel en de bedieningselementen maken

gebruik van vaste magneten. Deze kunnen invloed hebben op elektronische implantaten, zoals pacemakers of insulinepompen. Gebruikers met elektronische implantaten moeten ten minste 10 cm van het bedieningspaneel verwijderd blijven.

- Laat de aluminiumfolie niet in contact komen met de glazen deur. Dit kan permanente verkleuring van de glazen deur veroorzaken.
- Gebruik geen siliconenpannen, afgedekte deksels of accessoires van siliconen. Dit kan de ovensensor beschadigen.
- Over een lange periode kan de aanwezigheid van vocht in de oven leiden tot corrosie. Laat het apparaat na elk gebruik drogen. Bewaar geen vochtig voedsel in de oven terwijl deze gesloten is voor langere tijd. Bewaar geen voedsel in de oven.
- Als u fruittaartjes van sappig fruit bakt, vul de bakplaat dan niet te veel. Als er vruchtensap uit de bakplaat druppelt, kan dit permanente vlekken achterlaten. Gebruik indien mogelijk een diepe bakplaat.
- Als de afdichtingen vuil zijn, zal de deur van het apparaat tijdens de werking niet goed sluiten. Dit kan de voorkant van aangrenzende apparaten en meubels beschadigen. Zorg ervoor dat de afdichtingen altijd schoon zijn.
- Ga niet op de deur van het apparaat zitten en plaats of hang er geen voorwerpen op. Plaats geen vaatwerk of accessoires op de deur van het apparaat.
- Draag of houd het apparaat niet vast aan de handgreep van de deur. De deurgreep kan het gewicht van het apparaat niet dragen en zou kunnen breken.
- Als u de restwarmte van de uitgeschakelde oven gebruikt om het voedsel warm te houden, kan er een hoog vochtgehalte in de oven ontstaan. Dit kan condensatie en corrosieschade

aan het apparaat veroorzaken, evenals schade aan uw keuken.

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

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

- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia, które ma przeprowadzać użytkownik nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
-  Ten symbol oznacza: ostrożnie, gorąca powierzchnia. Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia.
- Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy unikać dotykania elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części mogą się nagrzać podczas użytkowania. Należy pamiętać, aby unikać dotykania elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z daleka, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.

- Nie używaj żrących środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szyby drzwiczek piekarnika, ponieważ mogą zarysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szyby.
- Nie powinno się używać urządzenia do czyszczenia parą.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampy należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
- Nienależy instalować urządzenia za ozdobnymi drzwiczkami, aby uniknąć przegrzania.
- Niewłaściwa naprawa może stanowić zagrożenie. Naprawy i wymiany uszkodzonych przewodów zasilających mogą być wykonywane wyłącznie przez upoważniony personel techniczny. Jeśli urządzenie jest wadliwe, odłącz je od sieci lub wyłącz bezpiecznik w domu. Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznych timerów lub oddzielnych systemów zdalnego sterowania.
- Ostrożnie otwórz drzwi urządzenia. Trzymaj dzieci z dala.
- Jeśli szyba drzwi jest uszkodzona, może to spowodować pęknięcie. Do czyszczenia drzwi urządzenia nie używaj skrobaczek do szkła, ostrych lub żrących środków czyszczących ani detergentów.
- Zawiasy urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, należy uważać, aby się nie zaczepić. Trzymaj ręce z dala od zawiasów.
- Jeśli przechowujesz łatwopalne przedmioty w piekarniku, mogą się zapalić. Nigdy nie przechowuj łatwopalnych przedmiotów wewnątrz piekarnika. Nigdy nie otwieraj drzwi urządzenia, jeśli wewnątrz jest dym. Odłącz urządzenie od sieci lub wyłącz bezpiecznik w swoim domu.

- Panel sterowania i elementy sterowania wykorzystują magnesy stałe. Mogą one wpływać na implanty elektroniczne, takie jak rozruszniki serca lub pompy insulinowe. Użytkownicy z implantami elektronicznymi muszą pozostawiać co najmniej 10 cm od panelu sterowania.
- Nie pozwól, aby folia aluminiowa stykała się ze szklanymi drzwiami. Może to spowodować trwałe odbarwienie szklanych drzwi.
- Nie używaj silikonowych patelni, pokrywek bez otworów ani akcesoriów wykonanych z silikonu. Mogłoby to spowodować uszkodzenie czujnika piekarnika.
- Obecność wilgoci wewnątrz piekarnika przez długi czas może powodować korozję. Po każdym użyciu pozostaw urządzenie do wyschnięcia. Nie trzymaj wilgotnej żywności wewnątrz kuchenki, gdy jest ona zamknięta przez dłuższy czas. Nie przechowuj żywności w piekarniku.
- Podczas pieczenia ciast z bardzo soczystymi owocami nie należy przepetniać blachy do pieczenia. Jeśli sok owocowy kapie z blachy do pieczenia, może pozostawić trwałe plamy. Jeśli to możliwe, użyj głębokiej blachy.
- Jeśli uszczelki są zabrudzone, drzwi urządzenia nie zamkną się szczelnie podczas pracy. Może to uszkodzić fronty sąsiednich urządzeń i mebli. Upewnij się, że uszczelki są zawsze czyste.
- Nie siadaj na drzwiach urządzenia, nie umieszczaj ani nie wieszaj na nich przedmiotów. Nie umieszczaj naczyń ani akcesoriów na drzwiach urządzenia.
- Nie przenoś ani nie podnoś urządzenia za uchwyt drzwi. Uchwyt drzwi nie jest w stanie utrzymać ciężaru urządzenia i może się złamać.
- Użycie ciepła po wyłączeniu piekarnika do utrzymania ciepła żywności może spowodować wysoką zawartość wilgoci

w piekarniku. Može to spowodować kondensację i korozję urządzenia, a także uszkodzenie kuchenki.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Přečtěte si pozorně následující pokyny před použitím výrobku. Uchovejte tento návod pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.

- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu, kterou má provádět uživatel, nesmí provádět děti bez dozoru.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití a je vyloučen z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.
-  Tento symbol znamená: pozor, horký povrch. Teplota přístupných povrchů může být při provozu spotřebiče vysoká.
- Spotřebič během provozu dosahuje vysokých teplot. Nedotýkejte se topných těles nacházejících se uvnitř trouby.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se mohou během používání zahřát. Dbejte na to, abyste se nedotýkali topných těles. Děti mladší 8 let by se neměly pohybovat v blízkosti, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvírek trouby, protože by mohlo dojít k poškrábání povrchu a rozbití skla.
- Nesmíte používat parní čistič.
- VAROVÁNÍ: Ujistěte se, že spotřebič je odpojen od napájení

předtím, než zahájíte výměnu žárovky, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.

- Spotřebič nesmí být instalován za dekorativními dvířky, aby nedošlo k přehřátí.
- Nesprávná oprava může být nebezpečná. Opravy a výměny poškozených napájecích kabelů smí provádět pouze autorizovaný technický personál. Pokud je spotřebič poškozený, odpojte jej ze sítě nebo odpojte proudový chránič ve vaší domácnosti. Kontaktujte Technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
- Tento spotřebič není určen k provozu prostřednictvím externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Opatrně otevírejte dvířka zařízení. Udržujte děti v bezpečné vzdálenosti.
- Pokud je sklo dvířek poškozeno, může dojít k jeho prasknutí. Nepoužívejte k čištění dvířek zařízení škrabku na sklo, ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Závěsy zařízení se při otevírání a zavírání dvířek pohybují, dávejte pozor, abyste se o ně nezachytili. Nedotýkejte se závěsů.
- Pokud jsou uvnitř trouby uloženy hořlavé předměty, mohou se vznítit. Nikdy neskladujte v troubě hořlavé materiály. Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče, pokud je uvnitř spotřebiče kouř. Odpojte spotřebič od elektrické sítě nebo odpojte proudový chránič ve vaší domácnosti.
- Ovládací panel a ovládací prvky mají upevněné magnety. Ty mohou ovlivnit elektronické implantáty, jako jsou kardiostimulátory nebo inzulinové pumpy. Uživatelé s elektronickými implantáty by měli udržovat vzdálenost nejméně 10 cm od ovládacího panelu.
- Nedovolte, aby se alobal dostal do kontaktu se skleněnými

dvířky. To by mohlo způsobit trvalé zabarvení skleněných dvířek.

- Nepoužívejte silikonové pánve, poklice ani příslušenství vyrobené ze silikonu. Mohlo by dojít k poškození snímače trouby.
- Dlouhodobá přítomnost vlhkosti uvnitř trouby by mohla vést ke korozi. Nechte spotřebič vyschnout po každém použití. Neuchovávejte vlhké potraviny v zavřené troubě po delší dobu. Neskladujte potraviny v troubě.
- Při pečení obzvláště šťavnatých ovocných koláčů nepřepĺňujte plech. Pokud z plechu na pečení odkapává ovocná šťáva, může zanechat trvalé skvrny. Pokud je to možné, použijte hlubší plech.
- Pokud jsou těsnění znečištěná, dvířka zařízení se během provozu správně nezavírají. To může způsobit poškození přední části zařízení a přilehlého nábytku. Dbejte na to, aby byla těsnění vždy čistá.
- Nesedejte si na dvířka spotřebiče, nepokládejte na ně žádné předměty ani je na ně nezavěšujte. Nezavěšujte nádoby ani příslušenství na dvířka spotřebiče.
- Nepřenášejte ani nedržte spotřebič za rukojeť dvířek. Rukojeť dvířek není schopna unést hmotnost spotřebiče a mohla by se zlomit.
- Pokud používáte zbytkové teplo z vypnuté trouby k udržování teploty pokrmu, může dojít k vysoké vlhkosti uvnitř trouby. To může způsobit kondenzaci a poškození spotřebiče vlivem koroze, stejně jako poškození vaší kuchyně.

GÜVENLİK

Cihazı kullanmadan önce aşağıdaki talimatları dikkatlice okuyun. Bu kılavuzu ileride referans olarak kullanmak veya yeni kullanıcılar için saklayın.

- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasına ilişkin gözetim veya yönergelerle desteklendikleri ve ilgili tehlikeleri anladıkları takdirde kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Kullanıcı tarafından yapılacak temizlik ve bakım, gözetim altında olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Barlarda, restoranlarda, çiftliklerde, otellerde, motellerde ve ofislerde kullanıma uygun değildir.
-  Bu sembolün anlamı: dikkat, sıcak yüzey. Cihaz çalışırken erişilebilir yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.
- Kullanım sırasında cihaz ısınır. İçerideki rezistanslara ısıtma parçalarına dokunmaktan kaçının.
- DİKKAT: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınabilir. Isıtma parçalarına dokunmaktan kaçınmak için özen gösterilmelidir. 8 yaşından küçük çocuklar sürekli gözetim altında tutulmadıkça uzak tutulmalıdır.
- Fırının cam kapağını temizlemek için aşındırıcı temizlik maddeleri veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın, aksi takdirde yüzey çizilebilir ve cam kırılabilir.
- Buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- DİKKAT: Elektrik çarpması riskini önlemek için lambayı değiştirmeden önce cihazın güç kaynağıyla bağlantısının kesildiğinden emin olun.

- Aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif bir kapının arkasına monte edilmemelidir.
- Yanlış onarım tehlikeli olabilir. Hasarlı güç kablolarının onarımı ve değiştirilmesi yalnızca yetkili teknik personel tarafından gerçekleştirilebilir. Cihaz arızalıysa, fişini prizden çekin veya evinizdeki toprak kaçağı devre kesicisini kapatın. Cecotec'in Resmi teknik destek hattı Servisi ile iletişime geçin.
- Bu cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Cihazın kapağını dikkatlice açın. Çocukları uzak tutun.
- Kapı camı hasar görürse çatlak oluşabilir. Cihazın kapağını temizlemek için cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri veya deterjanlar kullanmayın.
- Kapıyı açarken ve kapatırken cihazın menteşeleri hareket eder, yakalanmamaya dikkat edin. Ellerinizi menteşelerden uzak tutun.
- Yanıcı maddeler fırının içinde saklanırsa alev alabilir. Yanıcı maddeleri asla fırının içinde saklamayın. Cihazın içinde duman varsa asla cihazın kapağını açmayın. Cihazın fişini elektrik şebekesinden çekin veya evinizdeki toprak kaçağı devre kesicisini kapatın.
- Kontrol paneli ve kontrol elemanları sabit mıknatıslar kullanır. Bunlar kalp pili veya insülin pompası gibi elektronik implantları etkileyebilir. Elektronik implantları olan kullanıcılar kontrol panelinden en az 10 cm uzakta durmalıdır.
- Alüminyum folyonun cam kapı ile temas etmesine izin vermeyin. Bu, cam kapının kalıcı olarak renginin solmasına neden olabilir.
- Silikon tavalar, kapaklı kapaklar veya silikondan yapılmış aksesuarlar kullanmayın. Bu fırın sensörüne zarar verebilir.
- Uzun bir süre boyunca fırının içinde nem bulunması

korozyona yol açabilir. Her kullanımdan sonra cihazın kurummasını bekleyin. Fırın kapalıyken nemli yiyecekleri uzun süre fırının içinde tutmayın. Yiyecekleri fırında saklamayın.

- Özellikle sulu meyveli tartları pişirirken fırın tepsisini aşırı doldurmayın. Meyve suyu fırın tepsisinden damlarsa kalıcı lekeler bırakabilir. Mümkünse derin bir tepsi kullanın.
- Contalar kirliyse, cihaz kapısı çalışma sırasında düzgün kapanmayacaktır. Bu, bitişik cihazların ve mobilyaların ön tarafına zarar verebilir. Contaların her zaman temiz olduğundan emin olun.
- Cihazın kapağına oturmeyin veya üzerine bir şey koymayın ya da asmayın. Cihazın kapağına tabak veya aksesuar koymayın.
- Cihazı kapı kolundan tutarak taşımayın veya tutmayın. Kapı kolu cihazın ağırlığını taşıyamaz ve kırılabilir.
- Yiyecekleri sıcak tutmak için kapalı fırından kalan ısıyı kullanırsanız, fırının içinde yüksek nem içeriği oluşabilir. Bu, cihazda yoğuşma ve korozyon hasarının yanı sıra mutfağınızda da hasara neden olabilir.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Panel de control
2. Motor (detrás de la placa)
3. Rejilla
4. Bandeja
5. Guías
6. Puerta
7. Asa

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

- Este aparato presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el aparato de su caja y retire todo el material de embalaje. Puede guardar la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro para prevenir daños en el aparato si necesita transportarlo en el futuro. Si desea deshacerse del embalaje original, asegúrese de reciclar todos los elementos correctamente.
- Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si faltara alguno o no estuviera en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.
- Antes de cocinar, asegúrese de retirar del horno todos los accesorios que no sean necesarios.
- Precaliente el horno antes de utilizarlo.
- Coloque las bandejas de cocción en el centro del horno y deje espacio entre ellas cuando utilice más de una para que el aire pueda circular.
- No coloque las bandejas en la base del horno ni las cubra con papel aluminio. Esto provocaría una acumulación térmica. Esto provocaría una acumulación térmica, lo que afectaría al tiempo de cocción y dañaría el esmalte del horno.
- Procure abrir la puerta del horno lo menos posible para ver los alimentos (la luz del horno permanece encendida durante la cocción).
- Tenga cuidado al abrir la puerta para evitar el contacto con las piezas calientes y el vapor.

Antes de utilizar el horno por primera vez

Para eliminar el olor a nuevo, caliente el horno cuando esté vacío.

Asegúrese de que no queden restos de embalaje en el interior del horno.

1. Utilice el selector de modos para activar el modo Convencional .
2. Ajuste el selector de temperatura a 250 °C. Transcurrida una hora, apague el horno. Para ello, gire el selector de modos hasta la posición de apagado .

Contenido de la caja

- Horno Multifunción
- Manual de Usuario
- Bandeja
- Rejilla

3. INSTALACIÓN

Antes de la instalación

El aparato debe instalarse en un armario empotrado. Debe mantenerse una distancia de seguridad entre el aparato y las paredes de la cocina.

- Las superficies, laminados sintéticos y adhesivos utilizados deben ser resistentes al calor (100 °C mínimo) y los muebles adyacentes deben resistir, como mínimo, 70 °C.
- Los armarios de cocina deben estar nivelados y fijos. Es necesario dejar un espacio de 5 mm entre el horno y otros aparatos.
- Si hay un cajón debajo del horno, debe instalarse un estante entre el horno y el cajón.
- En la figura 2, puede observar las medidas necesarias para la instalación del horno. Las dimensiones se encuentran en milímetros.

Instalación y conexión

Tenga precaución, los materiales podrían dañarse.

La puerta y/o el asa no deben utilizarse para levantar o desplazar el aparato.

- Para la instalación, el aparato debe conectarse de acuerdo con todas las normativas locales sobre gas y/o electricidad.
- El transporte debe realizar por, al menos, dos personas.
- Utilice las ranuras o las asas situadas a ambos lados para transportarlo.

Conexión a la red eléctrica

Este aparato debe estar conectado a una toma de tierra.

- Cecotec no se hace responsable de los daños causados por el uso del aparato sin toma de tierra. Si la instalación no se hace de manera profesional, existe peligro de descarga eléctrica. El aparato solo puede ser conectado a la red eléctrica por una persona cualificada autorizada. Si no es así, se anulará la garantía.
- Si se daña el cable de alimentación, existe peligro de descarga eléctrica, cortocircuito e incendio. El cable de alimentación no debe quedar aprisionado, doblado o atrapado.

ni entrar en contacto con partes calientes del aparato. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un electricista cualificado.

- La red eléctrica debe corresponder a los datos indicados en la placa de características del aparato. El cable de alimentación debe corresponder a las especificaciones y al consumo de energía.

AVISO:

- Peligro de descarga eléctrica.
- Antes de realizar la instalación eléctrica, desconecte el aparato.

Instalación

1. Deslice el horno a través del hueco en el que lo vaya a colocar y alinéelo.
2. A continuación, fíjelo con 2 tornillos y arandelas como se indica en la figura 3.

Montaje en un cable de alimentación

Apertura de la caja de bornes. (Fig. 4):

1. Con un destornillador, haga palanca en el perno de las lengüetas laterales de la tapa de la caja de bornes.
2. Desenrosque el tornillo y abra la tapa.
3. Para instalar el cable, proceda como se indica a continuación:
4. Retire el tornillo de sujeción del cable y los tres tornillos de contacto.
5. Fije los cables debajo de las cabezas de los tornillos utilizando el siguiente esquema de colores:
 - Azul – Neutro (N)
 - Marrón Fase (L)
 - Amarillo-Verde (Tierra)
6. Fije el cable de alimentación con la abrazadera y cierre la tapa de la caja de bornes.
7. Abrir el tablero de bornes:
8. Con un destornillador, apriete el tornillo de las lengüetas laterales de la tapa del tablero de bornes.
9. Desenrosque el tornillo y abra la tapa del tablero de bornes.

Conexión del cable de alimentación a la red eléctrica

- Instale un enchufe normalizado (no incluido) correspondiente a la carga indicada en la placa de datos. Cuando conecte el cable directamente a la red, instale un disyuntor omnipolar con una abertura de contacto mínima de 3 mm entre el aparato y la red. El disyuntor omnipolar debe estar dimensionado en función de la carga y cumplir la normativa vigente (el cable de tierra no debe quedar interrumpido por el disyuntor).
- El cable de alimentación debe colocarse de modo que no alcance una temperatura superior a 50°C con respecto a la temperatura ambiente y debe protegerse mediante un

aislamiento con una clasificación adecuada.

- Antes de realizar la conexión, compruebe que:
- La seguridad eléctrica de este aparato sólo puede garantizarse si el horno está correcta y eficazmente conectado a tierra, de conformidad con la normativa sobre seguridad eléctrica. Asegúrese siempre de que la conexión a tierra es eficaz; en caso de duda, llame a un técnico cualificado para que compruebe el sistema. Cecotec declina toda responsabilidad por los daños derivados de un sistema que no haya sido conectado a tierra.
- Antes de enchufar el aparato a la red eléctrica, compruebe que las especificaciones indicadas en la placa de características (en el aparato y/o en el embalaje) se corresponden con las de la red eléctrica de su hogar.
- Verifique que la capacidad eléctrica de la instalación y de las tomas de corriente soporten la potencia máxima del aparato. En caso de duda, recurra a un técnico cualificado.
- Si la toma de corriente y el enchufe del aparato no son compatibles, solicite a un técnico cualificado que sustituya la toma de corriente por un modelo adecuado.
- Estos últimos, en particular, también tendrán que asegurarse de que la sección transversal de los cables de las tomas sea adecuada para la potencia utilizada por el aparato. No se recomienda el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o extensiones. Si no puede evitarse su uso, recuerde que sólo debe utilizar adaptadores y alargadores simples o múltiples que cumplan la normativa de seguridad vigente. En estos casos, no supere nunca la capacidad máxima de corriente indicada en el adaptador o alargador simple y la potencia máxima indicada en el adaptador múltiple. El enchufe y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

Comprobación

1. Conecte el aparato a la red eléctrica y enciéndalo.
2. Compruebe que el horno funciona.

Accesorios

- Los accesorios suministrados son adecuados para preparar cualquier tipo de comida. Cuando vaya a utilizar los accesorios, asegúrese de introducirlos en el horno correctamente.
- Hay accesorios opcionales, con los que podrá mejorar algunos de sus platos favoritos, o simplemente cocinar de manera más práctica.

Introducir los accesorios

El horno dispone de 5 niveles diferentes en los que podrá colocar los accesorios. Introdúzcalos hasta el tope para que no toquen el panel de la puerta.

Los accesorios pueden extraerse aproximadamente hasta la mitad. Esto permite retirar los alimentos con facilidad.

Nota: Los accesorios pueden deformarse cuando se calientan. Cuando se hayan enfriado, volverán a recuperar su forma original. Esto no afecta su funcionamiento.

Bandeja

Para tartas húmedas, pasteles, alimentos congelados y asados grandes. También se puede utilizar para recoger la grasa que gotea cuando se asa directamente en la rejilla.

Rejilla

Se utiliza para asar y para colocar los alimentos que se van a hornear.

Guías

Este horno dispone de 5 guías laterales para que pueda poner los accesorios en la altura que desee.

Si necesita más espacio para cocinar, puede retirar las guías y ponerlas en la base del horno.

Nota: Cuando coloque alimentos en la base del horno, no utilice modos en los que se encienda la resistencia inferior, para evitar que el calor se acumule (solo para modelos específicos).

4. FUNCIONAMIENTO

Leyenda de la figura 5:

- 1. Indicador de encendido
- 2. Selector de modos
- 3. Pantalla
- 4. Indicador de precalentamiento
- 5. Selector de la temperatura

Selector de modos

Utilice el selector para elegir el modo que desee.

Icono	Modo	Descripción
	Apagado	
	Modo Luz	Si pone el selector en esta posición, se encenderá la luz del horno.
	Modo Convencional (resistencia superior e inferior)	Si pone el selector en esta posición, se encenderán ambas resistencias (superior e inferior). Es adecuado para asar y hornear en un solo nivel.

	Modo Horneado intensivo	En este modo, el calor del horno se transmite desde el elemento superior al elemento inferior, y el ventilador ayuda a que circule por todo el horno, para conseguir un horneado uniforme.
	Modo Mitad del grill	Este modo utiliza únicamente la parte interior de la resistencia superior, lo que hace que el calor se dirija hacia abajo. Esta función es adecuada para asar pequeñas porciones de bacon, tostadas, carne, etc.
	Modo Grill completo	Este modo utiliza ambas partes de la resistencia superior, lo que hace que el calor se dirija hacia abajo. Es adecuado para hornear porciones medianas o grandes de salchichas, bacon, carne, pescado, etc.
	Modo Ventilador y grill	Este modo utiliza la resistencia superior junto con el ventilador, que ayuda a hacer circular el calor. Es adecuado cuando desea que los alimentos queden dorados de manera rápida y que se preserven sus jugos.
	Modo Grill ECO	En este modo se utilizan la parte exterior de la resistencia superior, y la resistencia inferior para controlar la temperatura, reduciendo así el consumo de energía. Es adecuado para hornear alimentos grandes, ya que la temperatura del horno sube progresivamente, lo que permite que el calor penetre por completo en los alimentos.

Pantalla

Iconos táctiles

Icono	Función
	Icono de disminución
	Icono de aumento / selección del tipo de señal acústica
	Icono de configuración

Indicadores

Leyenda de la figura 5:

1. Función AUTO

2. Funcionamiento
3. Separador de horas y minutos
4. Alarma
5. Visualizador de la hora / del tiempo

Estados del horno

El horno puede encontrarse en tres estados diferentes: modo de espera, modo configuración y con el cocinado en marcha.

- Modo de espera: Tras conectar el horno a la red eléctrica, en la pantalla se mostrará la hora. El separador de horas y minutos parpadeará. Si no realiza ninguna operación, pasados 10 segundos, el brillo de la pantalla se reducirá. Para que el brillo de la pantalla vuelva a su estado anterior, pulse cualquier icono táctil.
- Modo de configuración: Para que el horno salga del modo de espera y entre en el modo de configuración, mantenga pulsado el icono táctil de configuración . El separador de horas y minutos se mantendrá fijo.
- Cocinado en marcha: Después de configurar el reloj, el tiempo de cocinado o la función Final diferido, en la pantalla se mostrará la hora. Además, el indicador de funcionamiento se encenderá.

Configuración del horno

Mantenga pulsado el icono táctil de configuración  durante 3 segundos para que el horno entre en el modo de configuración. Si no realiza ninguna operación, pasados 5 segundos, la hora, el indicador  y el separador de horas y minutos  se mantendrán encendidos. Cada vez que pulse el icono de configuración , cambiará de función siguiendo el siguiente ciclo:

Hora del sistema → Ajuste de la hora del sistema → Ajuste de la alarma → Función Final diferido → Función Inicio y Final diferido → Hora del sistema

Conectar el horno a la red eléctrica

Al conectar el horno a la red eléctrica por primera vez, escuchará un pitido y el horno entrará en modo de espera. En la pantalla se mostrará la hora. Tras encender el horno por primera vez, en la pantalla aparecerá «0:00», y el separador de horas y minutos parpadeará. En este momento, puede pulsar el icono  para elegir el tipo de señal acústica que desee (hay 3 opciones disponibles). Por defecto, el horno emitirá el número dos. Siempre que el horno esté en modo de espera podrá cambiar el tipo de señal acústica pulsando el icono .

Configurar el horno

Mantenga pulsado el icono  durante 3 segundos para que el horno salga del modo de espera y entre en el modo de configuración. El indicador  se encenderá y el separador de horas y minutos parpadeará. Cuando  esté parpadeando, pulse el icono táctil  o  para

configurar la hora. Una vez haya configurado la hora, deje de pulsar el icono durante 5 segundos, hasta que el separador de horas y minutos deje de parpadear. Esto indica que la hora se ha configurado correctamente. Si desea configurar la hora de nuevo, cuando la pantalla del horno muestre lo mismo que en la de la figura 7, pulse el icono . Cuando el separador de horas y minutos parpadee, puede configurar la hora de nuevo.

Si desea que el horno entre en modo de espera, mantenga pulsado el icono  de nuevo durante 3 segundos.

Notas:

- El rango de ajuste de la hora va de 0:00 a 23:59.
- Para configurar el tiempo de cualquier modo o función, pulse el icono  o . Si lo pulsa de manera breve, el tiempo aumentará/disminuirá un minuto; por el contrario, si lo mantiene pulsado, el tiempo aumentará/disminuirá más rápidamente.

Ajuste de la alarma

- En el modo de configuración, cuando aparezca la hora en la pantalla, y el indicador  y el separador de horas y minutos  se mantengan fijos, pulse el icono  dos veces. El indicador  parpadeará y podrá ajustar el tiempo de la alarma (por defecto se mostrará 0:00). Cuando el indicador  parpadee, pulse el icono  o  para ajustar el tiempo.
- Una vez seleccionado el tiempo, deje de pulsar los iconos táctiles y espere 5 segundos. Pasado este tiempo, el indicador  dejará de parpadear y se mantendrá fijo. En la pantalla se mostrará la hora del sistema y el indicador  y el separador de horas y minutos se mantendrán fijos. Esto indica que el tiempo se ha configurado correctamente.
- Cuando desee volver a configurar el tiempo de la alarma, en modo configuración, pulse el icono  dos veces. Cuando el indicador  parpadee, en la pantalla aparecerá el tiempo configurado o la cuenta atrás. En este momento, podrá volver a configurar el tiempo. Cuando haya terminado, en la pantalla volverá a aparecer la hora.
- Por ejemplo, configurar la alarma para que suene en 10 minutos. Pasado este tiempo, la pantalla mostrará la hora. El indicador , el separador de horas y minutos se mantendrán fijos. El indicador  parpadeará. Sonará una señal acústica durante 5 minutos para indicarle que la cuenta atrás ha finalizado. Pulse cualquier icono para que deje de sonar la señal acústica y se apague el indicador .

Nota:

El rango de ajuste del tiempo de la alarma va de 0:00 a 23:59.

Ajuste del tiempo del modo de cocinado

- En el modo configuración, pulse el icono  tres veces. El indicador AUTO y el de funcionamiento  parpadearán. En la pantalla se mostrará el tiempo de cocinado (por defecto, se mostrará 0:00). El tiempo de cocinado y el separador de horas y minutos se

mantendrán fijos. Cuando el indicador AUTO y el de funcionamiento  parpadeen, podrá ajustar el tiempo que desee, pulsando el icono  o .

- Después de seleccionar el tiempo, deje de pulsar los iconos táctiles. Pasados 5 segundos, el indicador AUTO y el de funcionamiento  dejarán de parpadear y se mantendrán fijos. Esto indica que el tiempo se ha configurado correctamente. Si quiere volver a ajustar el tiempo de cocinado, en el modo configuración, pulse el icono  tres veces. Cuando el indicador AUTO y el de funcionamiento  parpadeen, en la pantalla aparecerá el tiempo configurado o el tiempo restante. En este momento, podrá volver a ajustar el tiempo. Cuando haya terminado, la pantalla mostrará la hora. El separador de horas y minutos y la hora del sistema se mantendrán fijos.
- Por ejemplo, seleccione 30 minutos de tiempo de cocinado. Pasado este tiempo, la pantalla mostrará la hora del sistema. El indicador  se apagará, la hora se mantendrá fija, el separador de horas y minutos y el indicador AUTO parpadearán. Sonará una señal acústica durante 5 minutos para indicarle que la cuenta atrás ha finalizado. Para que la señal acústica deje de sonar, pulse cualquier icono táctil. Cuando lo haga, el indicador AUTO se apagará.

Notas:

- El rango de ajuste del tiempo de cocinado va de 0:00 a 10:00.
- Si no selecciona el tiempo de cocinado, el horno se apagará pasadas 10 horas de cocinado sin emitir ninguna señal acústica.

Función Final diferido

- En modo de configuración, pulse el icono  cuatro veces. El indicador AUTO y el de funcionamiento  parpadearán. En la pantalla se mostrará la hora de final diferido (por defecto, se mostrará la hora actual). Tanto la hora de final diferido como el separador de horas y minutos parpadearán.
- Cuando el indicador AUTO y el de funcionamiento  parpadeen, puede configurar la hora de final diferido pulsando el icono  o .
- Después de seleccionar la hora, deje de pulsar los iconos táctiles. Pasados 5 segundos, el indicador AUTO y el de funcionamiento  dejarán de parpadear y se mantendrán fijos. En la pantalla se mostrará la hora del sistema. Tanto la hora como el separador de horas y segundos se mantendrán fijos. Esto indica que la función Final diferido se ha configurado correctamente.
- Si quiere volver a ajustar la hora de la función Final diferido, en el modo configuración, pulse el icono  cuatro veces. Cuando el indicador AUTO y el de funcionamiento parpadeen, en la pantalla aparecerá la hora configurada. En este momento, podrá volver a ajustarla. Cuando haya terminado, en la pantalla volverá a aparecer la hora del sistema.
- Por ejemplo, la hora actual son las 0:00. La hora de final diferido son las 0:30. Cuando sean las 0:30, la pantalla mostrará la hora del sistema. El indicador  se apagará, la hora se mantendrá fija, el separador de horas y minutos y el indicador AUTO parpadearán. Sonará una señal acústica durante 5 minutos para indicarle que el cocinado ha finalizado. Para que

la señal acústica deje de sonar, pulse cualquier icono táctil. Cuando lo haga, el indicador AUTO se apagará.

- Nota: La hora de final diferido es la hora actual del sistema más el tiempo de cocinado. El rango de ajuste de tiempo máximo es 23:59.

Función Inicio y final diferido

- Desde el modo configuración, este horno le permite activar la función Inicio y final diferido.
- Para ello, pulse el icono  3 veces. El indicador AUTO y el de funcionamiento  parpadearán. En la pantalla aparecerá la hora de inicio diferido (por defecto, será 0:00). Cuando el indicador AUTO y el de funcionamiento  parpadeen, podrá seleccionar la hora de inicio diferido que desee. Para ello, pulse el icono  o .
- A continuación, pulse el icono  de nuevo. Cuando el indicador AUTO parpadee, podrá seleccionar la hora a la que desea que termine el cocinado. Para ello, pulse el icono  o . Realizado este ajuste, deje de pulsar el icono durante 5 segundos, hasta que el indicador AUTO deje de parpadear. Esto indica que la hora de final diferido se ha configurado correctamente. Para ajustar de nuevo la hora de inicio diferido, pulse el icono  tres veces. En cambio, si desea ajustar la hora de final diferido, tendrá que pulsar el icono  cuatro veces. Cuando haya terminado, en la pantalla volverá a aparecer la hora del sistema.
- Pongamos que la hora del sistema es 0:00. Para seleccionar que el cocinado comience a las 00:30 y acabe a las 1:00, después, el horno entrará en modo de espera. Cuando sean las 0:30, el horno se pondrá en marcha automáticamente. Cocinará durante 30 minutos y se apagará a la hora programada (1:00). El indicador  se apagará, la hora del sistema se mantendrá fija, el separador de horas y minutos y el indicador AUTO parpadearán. Sonará una señal acústica durante 5 minutos para indicarle que el cocinado ha finalizado. Para que la señal acústica deje de sonar, pulse cualquier icono táctil. Cuando lo haga, el indicador AUTO se apagará.

Nota:

- El tiempo máximo de cocinado seleccionable son 10 horas.
- Con la función de Inicio y final diferido en marcha: Si la puerta del horno está cerrada, el cocinado se realizará con normalidad. En cambio, si la puerta se abre, el horno mostrará la hora del sistema y esta parpadeará. El indicador AUTO y el separador de horas y minutos se mantendrán fijos. El cocinado se pondrá en pausa hasta que vuelva a cerrar la puerta. Cuando sea la hora de final diferido ajustada, sonará una señal acústica.

Seleccionar el tipo de señal acústica que desee

- Este horno dispone de 3 tipos de señales acústicas.
- Cuando el horno esté en modo de espera, es decir, cuando se muestre la hora del sistema y el separador de horas y minutos parpadee, podrá seleccionar el tipo de señal acústica que

desea. Para ello, pulse el icono de aumento. Cada vez que lo pulse seleccionará un tipo de señal. Por defecto, el horno utilizará el segundo tipo.

Selector de la temperatura

- El selector de temperatura le permite ajustar la temperatura deseada. Es posible regular la temperatura entre 50 y 250 °C.
- Gire el selector en el sentido de las agujas del reloj.

Función de cocinado asistida por vapor (Steam Assist)

Puede utilizar esta función para añadir un dorado extra a las bases de las pizzas, tartas y pasteles, o bien para cocinar distintos alimentos en combinación de calor inferior más vapor

Si lo desea, puede seguir los siguientes pasos:

1. Añada 100 ml de agua (aprox.) en la cavidad inferior del horno (Fig. 7).

NOTA: las medidas de capacidad pueden variar en función del modelo de horno.

2. Active la función  y seleccione una temperatura de 200°C. Tiempo aproximado de cocinado 20 minutos.
3. Una vez haya finalizado el proceso de cocción, asegúrese de retirar el agua sobrante de la cavidad del horno.

NOTA: Puede ajustar la cantidad de agua, el tiempo de cocinado y la temperatura según las necesidades de los alimentos a preparar.

ADVERTENCIA: Asegúrese de que el interior está completamente frío antes de retirar el agua sobrante. Riesgo de quemaduras.

Consejos para ahorrar energía

La siguiente información le ayudará a ahorrar energía:

1. Utilice utensilios de cocina de color oscuro o recubiertos de esmalte, ya que la transmisión del calor será mejor.
2. Precaliente el horno antes de cocinar los alimentos.
3. No abra la puerta del horno con frecuencia durante la cocción.
4. Intente cocinar más de un plato en el horno al mismo tiempo. Puede cocinar colocando dos recipientes de cocción sobre la rejilla.
5. Cocine más de un plato, uno tras otro. El horno ya estará caliente.
6. Puede ahorrar energía apagando el horno unos minutos antes del tiempo de cocción. No abra la puerta del horno.
7. Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.

Consejos para hornear

- Utilice bandejas metálicas o recipientes de aluminio adecuados con revestimiento antiadherente o moldes de silicona resistentes al calor.
- Aproveche al máximo el espacio de la rejilla.

- Se recomienda colocar los alimentos o bandejas de cocción en el centro de la rejilla.
- Mantenga la puerta del horno cerrada.

- Cómo saber si un bizcocho está bien horneado.

Aproximadamente 10 minutos antes de que finalice el tiempo de horneado especificado en la receta, introduzca un palillo en el punto más alto del bizcocho. Si el palillo sale limpio, el bizcocho está listo.

- El bizcocho se desmorona.

Utilice menos líquido la próxima vez o ajuste la temperatura del horno 10 grados por debajo. Respete los tiempos de mezcla especificados en la receta.

- El bizcocho ha subido en el centro, pero es más bajo en los bordes.

No engrase las paredes del molde. Después de hornear, despegue el bizcocho del molde con cuidado. Para ello, ayúdese de un cuchillo.

- El bizcocho queda demasiado oscuro por arriba.

Colóquelo más abajo en el horno, seleccione una temperatura más baja y hornéelo durante un poco más de tiempo.

- El bizcocho está demasiado seco.

Cuando esté hecho, hágale pequeños agujeros con un palillo de cóctel. A continuación, rocíelo con zumo de fruta o una bebida alcohólica. La próxima vez, seleccione una temperatura 10 grados superior y reduzca el tiempo de horneado.

- El pan o la tarta (por ejemplo, la tarta de queso) tienen buen aspecto, pero están empapados por dentro.

Utilice un poco menos de líquido la próxima vez y hornee durante un poco más de tiempo a una temperatura más baja. Para tartas con cobertura húmeda, hornee primero la base. Espolvóreela con almendras o pan rallado y, a continuación, coloque la cobertura por encima. Siga la receta y los tiempos de horneado.

- El pastel se dora de forma desigual.

Seleccione una temperatura ligeramente inferior para que el pastel se hornee de forma más uniforme. Hornee pasteles delicados en un solo nivel utilizando el Modo convencional. Si el papel sulfurizado sobresale, puede afectar a la circulación del aire. Por este motivo, corte siempre el papel a la medida de la bandeja que vaya a utilizar.

- El interior de un pastel de frutas es demasiado ligero.

Coloque el pastel en un nivel más bajo la próxima vez.

- El zumo de la fruta se desborda.

La próxima vez, utilice un recipiente más profundo.

- Los productos de panadería hechos con masa de levadura se pegan unos a otros al hornearse. Debe haber un espacio de unos 2 cm entre cada producto. De este modo, queda espacio suficiente para que se expandan bien y se doren por todos los lados.

- Horneado en varios niveles.

Los alimentos de la bandeja superior están más oscuros que los de la bandeja inferior. Siempre

utilice aire caliente 3D para hornear en más de un nivel. El hecho de que introduzca en el horno varias bandejas no significa que todas estén listas al mismo tiempo.

- Se forma condensación cuando hornea pasteles húmedos.

La cocción puede provocar la formación de vapor de agua, que escapa por encima de la puerta. El vapor puede depositarse y formar gotas de agua en el panel de control o en los elementos de mobiliario adyacentes. Esto es algo normal.

Consejos para asar

- Si va a cocinar un pollo o un pavo entero, o un trozo grande de carne, sazónelo con un poco de zumo de limón y pimienta negra.
- La carne con huesos tarda entre 15 y 30 minutos más en cocinarse que un asado del mismo tamaño sin huesos.
- Debe calcular unos 4 o 5 minutos de cocción por centímetro de altura de la carne.
- Deje reposar la carne en el horno unos 10 minutos pasado el tiempo de cocción. Así, el jugo se distribuirá mejor por todo el asado, y no saldrá al cortar la carne.
- Si va a cocinar pescado, colóquelo en el nivel medio o bajo.

Consejos para utilizar el modo Grill

- Este modo es ideal para cocinar carne, pescado y aves, ya que estos alimentos quedarán dorados, pero no secos. Las piezas planas, las brochetas de carne y las salchichas son especialmente adecuadas para asar con el modo Grill, al igual que las hortalizas con un alto contenido en agua, como los tomates y las cebollas.
- Si va a utilizar el modo Grill, precaliente el horno durante 4 minutos antes de introducir los alimentos. Cuando el horno esté en marcha, cierre siempre la puerta.
- En la medida de lo posible, los trozos de comida que se asen deben tener el mismo grosor. Esto permitirá que se doren uniformemente y se mantengan suculentos y jugosos.
- Dé la vuelta a los alimentos que esté asando transcurridos 2/3 del tiempo.
- No añada sal a los filetes de carne hasta que se hayan asado.
- Añada un poco de líquido si la carne es magra. Cubra la base de la fuente con aproximadamente 1/2 cm de líquido.
- Coloque los alimentos que vaya a asar directamente sobre la rejilla. Si va a asar una sola pieza, colóquela en el centro de la rejilla. Introduzca también la bandeja recogegotas en el nivel 1 para que recoja la grasa.
- Al asar, no introduzca la bandeja en los niveles 4 o 5, esto podría deformarla.
- La resistencia se enciende y apaga continuamente. Es normal. El ajuste de la función determina la frecuencia con la que esto ocurrirá.
- Cuando el asado esté listo, apague el horno y déjelo reposar 10 minutos más. Esto permite una mejor distribución de los jugos de la carne.
- Si va a asar carne de cerdo con corteza, corte la corteza en forma de cruz y coloque el asado en el plato con la corteza en la parte inferior.
- Coloque las aves enteras en la rejilla inferior con la pechuga hacia abajo. Deles la vuelta

pasados 2/3 del tiempo especificado.

- Si va a cocinar pato u oca, perfora la piel de la parte inferior de las alas. Esto permite que la grasa salga.
- Si va a cocinar trozos de pescado, deles la vuelta pasados 2/3 del tiempo especificado. No es necesario hacer esto si cocina el pescado entero. Coloque el pescado entero en el horno en posición natatoria con la aleta dorsal hacia arriba. Colocar media patata o un pequeño recipiente apto para el horno en la cavidad estomacal del pescado lo hará más estable.
- Cómo saber si el asado está listo Utilice un termómetro para carne (disponible en tiendas especializadas) o realice la «prueba de la cuchara». Presione el asado con una cuchara. Si está duro, está listo. Si por el contrario, puede presionarlo con la cuchara, necesita un poco más de cocción.
- El asado tiene un color demasiado oscuro y algunas partes están ligeramente quemadas. Compruebe la altura a la que está colocado y la temperatura.
- El asado tiene buen aspecto, pero los jugos están quemados. La próxima vez, utilice una fuente de horno más pequeña o añada más líquido.
- El asado tiene buen aspecto, pero los jugos son demasiado claros y aguados. La próxima vez, utilice una fuente de horno más grande y menos líquido.
- Sale vapor del asado. Es normal y se debe a las leyes de la física. La mayor parte del vapor escapa por la salida de vapor. El vapor puede depositarse y formar condensación en los selectores o en los elementos de mobiliario adyacentes.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza de los accesorios

Antes de utilizar los accesorios por primera vez, límpielos a fondo con agua caliente y jabón, y un paño suave.

Limpieza y mantenimiento del horno

- El horno debe limpiarse después de cada uso. Al limpiar el horno, la luz debe estar encendida para poder ver mejor las superficies.
- La parte interior del horno solo debe lavarse con agua tibia y un poco de jabón líquido.
- Después de limpiar el interior del horno, séquelo con un paño.
- Nunca limpie las superficies del horno con vapor.
- El interior del horno solo debe limpiarse con agua jabonosa tibia, utilizando una esponja o un paño suave. No deben utilizarse limpiadores abrasivos.
- Las manchas que puedan aparecer en el fondo del horno se habrán originado por salpicaduras de comida o alimentos derramados. Estas salpicaduras se producen durante el proceso de cocción. Pueden deberse a que los alimentos se cocinan a una temperatura demasiado alta o a que se colocan en un recipiente demasiado pequeño.
- Debe seleccionar una temperatura y un modo de cocción adecuados para el alimento

que vaya a cocinar. También debe asegurarse de colocar los alimentos en una fuente de tamaño adecuado y de utilizar la bandeja del horno cuando proceda.

- Las partes exteriores del horno solo deben limpiarse con agua jabonosa tibia, utilizando una esponja o un paño suave. No deben utilizarse limpiadores abrasivos.
- Si utiliza algún tipo de limpiador de hornos, asegúrese de que sea adecuado para este producto.
- Los daños causados al aparato por un producto de limpieza no se repararán gratuitamente, aunque el aparato se encuentre dentro del periodo de garantía.
- No utilice productos de limpieza que contengan materiales abrasivos para la limpieza y el mantenimiento del panel frontal de cristal.
- Para limpiar el horno no se necesita ningún limpiador de hornos ni ningún otro producto de limpieza especial. Se recomienda limpiar el horno con un paño húmedo mientras esté caliente.
- Para limpiar las paredes laterales y la puerta del horno:
 1. Retire las guías laterales. Para ello, presione la parte inferior de las guías y tire hacia los lados al mismo tiempo. A continuación, empuje hacia arriba y tire hacia arriba hasta que queden niveladas. Por último, retírelas.
 2. Para colocarlas de nuevo, tras haberlas limpiado, siga el orden inverso del proceso de retirada.

Función Limpieza Asistida por Vapor

Esta función ayuda a eliminar los restos de comida del interior del horno. Este método sólo es eficaz para eliminar la suciedad ligera. No es eficaz para eliminar las manchas persistentes producidas por la cocción.

Esta función sólo puede utilizarse cuando el horno está frío.

1. El interior del horno debe estar vacío.
2. Prepare una solución de agua (85%), vinagre blanco (10%) y detergente para vajillas (5%) y rocíe abundantemente sobre la puerta, las paredes laterales y la pared posterior de la cavidad del horno.
3. Vierta 40 ml de agua en la base de la cavidad como se muestra en la figura 7.
4. Cierre la puerta. Active la función  y la temperatura a 130°C.
5. Apague el horno después de 18 minutos.
6. Deje que se enfríe hasta un nivel seguro antes de limpiar la superficie con un paño húmedo.

Desmontaje y montaje de la puerta del horno

- Para limpiar la puerta, desmóntela. Cada bisagra de la puerta dispone de una varilla de bloqueo. Cuando esta está cerrada, la puerta se fija en su lugar. Para sacar la puerta tendrá que abrir la varilla de bloqueo.
-  Cuando la bisagra no esté bloqueada, la puerta podría cerrarse de repente con gran fuerza. Por ello, asegúrese de que la varilla de bloqueo esté cerrada todo el tiempo. Solo debe estar abierta cuando retire la puerta.

Desmontar la puerta

- Abra la puerta completamente.
- Levante ambos lados de la varilla de bloqueo. Fig. 8
- Cierre la puerta hasta llegar al tope. Sujétela por ambos lados y, a continuación, vuelva a cerrarla. Muévela hacia arriba y hacia abajo, y tire de ella hacia fuera.

Colocar la puerta

Siga el orden inverso de desmontaje de la puerta.

- Cuando coloque la puerta, asegúrese de que ambas bisagras encajan correctamente.
- Al abrir la puerta, baje la varilla de bloqueo. Fig. 9
-  Si la puerta se cae accidentalmente o las bisagras se cierran de repente, no introduzca la mano en las bisagras. Contacte con el Servicio de Atención al Cliente de Cecotec.

Desmontar e instalar el panel de la puerta. Fig. 10

- Retire la puerta del horno y colóquela sobre un trozo de tela.
- Presione con ambas manos el botón del soporte del cristal interior de la puerta. El soporte se liberará automáticamente.
- Retire los cristales interior y central.

Aviso:

- Si el cristal tiene algunos arañazos, puede agrietarse.
- Para limpiarlo, no utilice una espátula de vidrio, ni productos de limpieza abrasivos.

Colocación

- Acople el cristal (previamente colocado en el marco) en el hueco de la puerta.
- Tanto el lado derecho como el izquierdo tienen que estar alineados con el hueco. Cuando lo estén, encaje el cristal en su sitio.
- Coloque la puerta del horno.

Sustitución de la bombilla del horno

- Si la bombilla del horno falla, debe sustituirse.  Riesgo de descarga eléctrica.
- Desconecte el disyuntor de la caja de fusibles.
- Coloque un paño de cocina en el horno cuando esté frío para evitar que se estropee.
- Desenrosque la tapa de cristal girándola en sentido antihorario.
- Sustituya la bombilla por una del mismo tipo.
- Vuelva a enroscar la tapa de cristal.
- Retire el paño de cocina y conecte el disyuntor.

Inspecciones periódicas

Además de mantener el horno limpio, debería:

- Realizar inspecciones periódicas. Una vez transcurrido el plazo de garantía, deberá realizar una inspección técnica del horno en un centro de servicio al menos una vez cada dos años.
- Reparar cualquier fallo operativo.

Advertencia

 Las reparaciones del horno deben ser llevadas a cabo por un técnico cualificado.

6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- El horno puede sufrir alguna avería durante su funcionamiento. Consulte la lista antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec. Puede que alguna avería la pueda reparar usted mismo.
- Funcionamiento normal:
- Cuando utilice el horno por primera vez, es posible que desprenda un olor peculiar y humo durante algunas horas. Así, le recomendamos que lo ponga en marcha durante una hora sin nada en su interior. Pasado este tiempo, deje que se enfríe y límpielo.
- Cuando el horno esté en marcha, puede que escuche algún crujido, esto se debe al fondo de metal.
- Si los alimentos que va a calentar tienen algo de humedad, el orificio de emisión de calor puede expulsar vapor durante el funcionamiento.
- El ventilador comenzará a funcionar 15 minutos después de encender el horno. Aunque el horno esté apagado, el ventilador seguirá funcionando durante 35 minutos.
- Precaliente el horno antes de introducir los alimentos.
- Si va a hornear durante un largo periodo, puede apagar el horno antes de que termine el tiempo. Así utilizará el calor residual para terminar la cocción.

Problema	Posible causa	Posible Solución
El horno no funciona	Se ha producido un corte de electricidad.	Compruebe la luz de su cocina o el funcionamiento de otro electrodoméstico.
	Avería del disyuntor.	Compruebe si el disyuntor funciona.
	Olvidó seleccionar el modo que desea.	Seleccione un modo.
La luz no se enciende.	Bombilla defectuosa.	Cambie la bombilla.
	No hay corriente eléctrica.	Compruebe si el horno recibe corriente eléctrica.

El horno deja de funcionar de repente.	Se ha producido un corte de electricidad.	Compruebe si la luz de la cocina u otros electrodomésticos funcionan.
	Avería en el termostato.	Compruebe si el ventilador funciona. De ser así, cambie el termostato por uno nuevo.
El horno no calienta.	No ha seleccionado la temperatura.	Ajuste la temperatura.
	Si este modelo tiene temporizador, no podrá ajustar la hora.	Ajuste el temporizador.
	No hay suministro eléctrico.	Compruebe la caja de alimentación.
	La resistencia está dañada.	Cambie la resistencia por una nueva.
Sale agua por la puerta al utilizar el horno.	La junta de la puerta está dañada.	Cambie la junta de la puerta.
	La bisagra no es lo suficientemente fuerte.	Cambie la bisagra.
El horno deja de funcionar, pero el motor no.	El horno ha estado en marcha durante un largo periodo, por lo que necesita tiempo para enfriarse.	Coloque la mano en la salida del aire. Si nota que el aire sale caliente, no se trata de ningún problema.
	Fallo en el termostato.	Si nota que el aire sale a temperatura ambiente, cambie el termostato.

Si el problema no se ha resuelto:

1. Quite el horno de la red eléctrica (desactive o desconecte el fusible).
2. Llame al servicio de Asistencia Técnica de Cecotec. No intente reparar el aparato usted mismo.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 04731 / 04732

Producto: Bolero Hexa M226001 Line A / Bolero Hexa M226001 Glass Black A

Voltaje nominal: 220 -240 V

Frecuencia nominal: 50 - 60 Hz

Potencia nominal: 2800 W

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo		04731 / 04732	
Tipo de horno		Horno eléctrico integrado	
Masa del aparato	M	32,88	Kg
Número de cavidades		1	
Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)	Electricidad	-	-
Volumen por cavidad	V	70	l
Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía eléctrica final)	$EC_{\text{cavidad eléctrica}}$	0,79	kWh/ciclo
Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada, por cavidad (energía eléctrica final)	$EC_{\text{cavidad eléctrica}}$	0,82	kWh/ciclo
Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno de gas durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía de gas final)	$EC_{\text{cavidad de gas}}$	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo (')
Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno de gas durante un ciclo en modo de circulación forzada (energía de gas final)	$EC_{\text{cavidad de gas}}$	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo
Índice de eficiencia energética por cavidad	EEl_{cavidad}	94,0	-
Clase de eficiencia energética		A	
Modo Standby		0,72	W

(¹) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo.			
--	--	--	--

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin notificación previa para mejorar la calidad del producto.

Fabricado en China | Diseñado en España

8. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este símbolo indica que, de acuerdo con las normativas aplicables, el producto y/o la batería deberán desecharse de manera independiente de los residuos domésticos. Cuando este producto alcance el final de su vida útil, deberás extraer las pilas/baterías/acumuladores y llevarlo a un punto de recogida designado por las autoridades locales.

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

El cumplimiento de las pautas anteriores ayudará a proteger el medio ambiente.

9. GARANTÍA Y SAT

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

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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

10. COPYRIGHT

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Control panel
2. Motor (behind the plate)
3. Rack
4. Tray
5. Oven guides
6. Door
7. Handle

NOTE:

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

2. BEFORE USE

- This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the appliance out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging elements in a safe place to prevent damage to the device if you need to transport it in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.
- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or in bad conditions, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.
- Before cooking, be sure to remove all unnecessary accessories from the oven.
- Preheat the oven before using it.
- Place the baking trays in the centre of the oven and leave space between them when using more than one to allow air to circulate.
- Do not place the trays on the oven base or cover them with aluminium foil. This would lead to thermal build-up. This would cause heat build-up, which would affect the cooking time and damage the enamel of the oven.
- Try to open the oven door as little as possible to see the food (the oven light remains on during cooking).
- Be careful when opening the door to avoid contact with hot parts and steam.

Before using the oven for the first time

To remove the smell, heat the oven while it is empty and closed.

Make sure that no packaging remains inside the oven.

1. Use the mode knob to select the conventional mode .
2. Set the temperature knob to 250 °C. After one hour, turn off the oven. To do this, turn the mode knob to the off position .

Box content

- Multifunctional oven
- Instruction manual
- Tray
- Rack

3. INSTALLATION

Before installation

The appliance must be installed in a built-in cabinet. A safety distance must be maintained between the appliance and the kitchen walls.

- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum) and adjacent furniture must be resistant to at least 70 °C.
- Kitchen cabinets must be level and fixed. A space of 5 mm must be left between the oven and other appliances.
- If there is a drawer under the oven, a shelf must be installed between the oven and the drawer.
- In figure 2, you can see the dimensions required for the installation. Dimensions are in millimetres.

Installation and connection

Use caution, materials may get damaged.

The door and/or handle must not be used to lift or move the appliance.

- For installation, the appliance must be connected in accordance with all local gas and/or electrical regulations.
- Transport must be carried out by at least two people.
- Use the slots or handles on both sides to transport it.

Mains connection

This appliance must be connected to an earthed socket.

- Cecotec is not liable for any damage caused by the use of the appliance without an earth connection. If the installation is not carried out professionally, there is a risk of electric shock. The appliance must only be connected to the mains by an authorised qualified person. If this is not the case, the warranty will be voided.
- If the power cable is damaged, there is a risk of electric shock, short circuit and fire. The power cable must not be pinched, bent or trapped and must not come into contact with

hot parts of the appliance. If the power cable is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.

- The mains supply must correspond to the information on the rating plate of the appliance. The power cable must correspond to the specifications and power consumption.

NOTE:

- Risk of electric shock.
- Before carrying out the electrical installation, switch off the appliance.

Installation

1. Insert the oven through the hole in which it is to be installed, align it and fix it in place.
2. Next, secure with 2 screws and washers as shown in figure 3.

Mounting the power cable

Opening the terminal box. (Fig. 4):

1. Using a screwdriver, prise the bolt on the side tabs of the terminal box cover.
2. Unscrew the screw and open the cover.
3. To install the cable, proceed as follows:
4. Remove the cable clamp screw and the three contact screws.
5. Fix the wires under the screw heads using the following colour scheme:
 - Blue - Neutral (N)
 - Brown phase connector (L)
 - Yellow-Green (Ground)
6. Secure the power cable with the cable clamp and close the terminal box cover.
7. Open the terminal box.
8. With a screwdriver, tighten the screw on the side tabs of the terminal box cover.
9. Unscrew the screws on the side tabs of the cover and remove the latter.

Connecting the power cable to the mains

- Install a standard plug (not included) corresponding to the load indicated on the rating plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omnipolar circuit breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the device and the mains. The omnipolar circuit breaker must be sized according to the load and comply with the applicable regulations (the earth wire must not be interrupted by the circuit breaker).
- The power supply cable must be routed so that it does not reach a temperature above 50 °C above room temperature and must be protected by insulation with an appropriate rating.
- Before connecting, check the following:
- The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the oven is correctly and effectively earthed in accordance with electrical safety regulations. Always make sure

that the ground connection is effective; if in doubt, call a qualified technician to check the system. Cecotec declines all liability for damage resulting from a system that has not been grounded.

- Before connecting the appliance to the mains, check that the specifications indicated on the rating plate (on the appliance and/or on the packaging) correspond to those of the mains supply at home.
- Check that the electrical capacity of the installation and the sockets can withstand the maximum power of the appliance. If in doubt, contact a qualified technician.
- If the socket and plug of the appliance are not compatible, ask a qualified technician to replace the socket with a suitable model.
- The latter, in particular, will also have to ensure that the cross-section of the socket cables is adequate for the power used by the appliance. The use of adapters, multiple sockets and/or extension leads is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extension leads that comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the single adapter or extension lead and the maximum power indicated on the multiple adapter. The plug and socket shall be easily accessible.

Check

1. Connect the appliance to the mains and switch it on.
2. Check that the oven works.

Accessories

- The provided accessories are suitable for preparing any type of food. Make sure to insert the accessories correctly when using the oven.
- There are optional accessories, with which you can enhance some of your favourite dishes, or simply cook in a more practical way.

Inserting the accessories

The oven has 5 different levels on which you can place the accessories. Insert them as far as they will go so that they do not touch the door panel.

Accessories can be removed approximately up to half way without tipping. This allows for easy food removal.

Note: accessories may deform when heated. When they have cooled down, they will return to their original shape. This does not affect its operation.

Tray

Use this accessory for moist cakes, pies, frozen food and large roasts. It can also be used to collect dripping fat when grilling directly on the rack.

Rack

It is used for roasting and for placing food to be baked.

Guides

This oven has 5 side guides so that you can place the accessories at the desired height. If you need more space for cooking, you can remove the guides and place them on the base of the oven.

Note: when placing food on the oven base, do not use modes where the bottom heating element is lit, to prevent heat build-up (specific models only).

4. OPERATION

- Fig. 5 key:
- 1. Operation indicator light
 - 2. Mode knob
 - 3. Display
 - 4. Preheating indicator
 - 5. Temperature knob

Mode knob

Use this knob to choose the desired mode.

Symbol	Mode	Description
	Off	
	Light mode	Setting the knob to this position will switch on the oven light.
	Conventional mode (top and bottom heating elements)	Setting the knob to this position will switch on both heating elements (top and bottom). This mode is suitable for grilling and baking at one level.
	Intensive baking mode	In this mode, the heat from the oven is transferred from the top heating element to the bottom heating element, and the fan helps it circulate throughout the oven, for even baking.

	Half-grill mode	This mode only uses the inner part of the top heating element, which causes the heat to be directed downwards. Suitable for cooking small portions of bacon, toast, meat, among others.
	Full grill mode	This mode only uses both parts of the top heating element, which causes the heat to be directed downwards. This function is suitable for baking medium to large portions of sausages, bacon, meat, fish, among others.
	Fan & grill mode	This mode uses the top heating element together with the fan, which helps to circulate the heat. It is suitable when you want food to brown quickly and preserve its juices.
	ECO grill mode	In this mode, the outer part of the top heating element and the bottom heating element are used to control the temperature, thus reducing energy consumption. This function is suitable for baking large foods, as the oven temperature rises progressively, allowing the heat to fully penetrate the food.

Display

Icons

Symbol	Function
	Decrease icon
	Increase/sound type icon
	Settings icon

Indicator lights

1. Fig. 6 key:
2. AUTO function
3. Operation
4. Hours and minute separator
5. Alarm
6. Time display

Oven status

There are three different modes: standby mode, set-up mode and cooking in progress.

- Standby mode: after connecting the oven to the mains, the display will show the time. The hours and minute separator will flash. If no operation is performed, after 10 seconds, the brightness of the display will be reduced. To return the display brightness to its previous state, press any icon.
- Set-up mode: to exit standby mode and access set-up mode, press and hold the settings icon . The hours and minute separator shall remain fixed.
- Cooking in progress: after setting the clock, the cooking time or the delay end function, the display will show the time. Additionally, the operation indicator light will light up.

Oven settings

Press and hold the settings icon  for 3 seconds to enter set-up mode. If no operation is performed, after 5 seconds, the time, the  indicator light and the hour and minute separator  will remain lit. Each time the settings icon  is pressed, it shall change function according to the following cycle:

System time → Setting system time → Alarm setting → Delay end function → Delay start and end function → System time

Connecting the appliance to the mains

When the oven is connected to the mains for the first time, you will hear a beep and the oven will enter standby mode. The time will be shown on the display. After switching on the oven for the first time, the display will show "0-00", and the hour and minute separator will flash. At this point, you can press the  icon to choose the type of acoustic signal you want (3 options are available). By default, the oven will beep the number two option. Whenever the oven is in standby mode, you can change the type of acoustic signal by pressing the  icon.

Setting the oven

Press and hold the  icon for 3 seconds to exit standby mode and enter settings mode. The  indicator light will light up and the hour and minute separator will flash. When  is flashing, press the  or  icons to set the time. Once you have set the time, press and hold the icon for 5 seconds until the hour and minute separator stops flashing. This indicates that the time has been correctly configured. If you want to set the time again, when the oven display shows the same as in figure 7, press the  icon. When the hour and minute separator flashes, you can set the time again.

If you want the oven to enter standby mode, press and hold the  icon again for 3 seconds.

Note:

- The time setting range is from 0:00 to 23:59.
- To set the time for any mode or function, press the  or  icon. If pressed briefly, the

time will increase/decrease by one minute; if pressed and held, the time will increase/decrease more rapidly.

Alarm setting

- In settings mode, when the time appears on the display, and the  indicator light and the hour and minute separator  remain fixed, press the  icon twice. The  indicator light will flash, so you can set the alarm time (default is 0-00). When the  indicator light flashes, press the  or  icon to set the time.
- Once the time has been selected, release the icons and wait for 5 seconds. After this time, the  indicator light shall stop flashing and remain steady. The system time shall be shown on the display and the  indicator light and the hour and minute separator shall remain fixed. This indicates that the time has been correctly configured.
- When you want to reset the alarm time, in settings mode, press the  icon twice. When the  indicator light flashes, the display will show the set time or countdown. At this point, you can reset the time. When you have finished, the time will reappear on the display.
- For example, set the alarm to go off in 10 minutes. After this time, the display will show the time. The  indicator light and the hours and minute separator shall remain fixed. The  indicator light will flash. A beep will sound for 5 minutes to indicate that the countdown is over. Press any icon to stop the beeping and turn off the  indicator light.

Note:

The alarm time setting range is from 0:00 to 23:59.

Setting the cooking mode time

- In settings mode, press the  icon three times. The AUTO indicator light and the operation indicator light  will flash. The display will show the cooking time (default is 0:00). The cooking time and the hour and minute separator will remain fixed. When the AUTO indicator light and the operation indicator light  flash, you can set the desired time by pressing the  or  icon.
- After selecting the time, stop pressing the icons. After 5 seconds, the AUTO indicator light and the operation indicator light  will stop flashing and remain fixed. This indicates that the time has been correctly set. If you want to reset the cooking time, in the settings mode, press the  icon three times. When the AUTO indicator light and the operation indicator light  flash, the set time or the remaining time will be displayed. At this point, you can set the time again. When finished, the display will show the time. The hours and minute separator and the system time shall remain fixed.
- For example, select 30 minutes cooking time. After this time, the display will show the system time. The  indicator light will switch off, the time will remain fixed, the hour and minute separator and the AUTO indicator light will flash. A beep will sound for 5 minutes to indicate that the countdown is over. To stop the beeping, press any icon. When it does, the AUTO indicator light will switch off.

Note:

- The cooking time setting range is from 0:00 to 10:00.
- If you do not select the cooking time, the oven will switch off after 10 hours of cooking without beeping.

Delay end function

- In settings mode, press the  icon four times. The AUTO indicator light and the operation indicator light  will flash. The display will show the delay end time (by default, the current time will be shown). Both the delay end time and the hour and minute separator will flash.
- When the AUTO indicator light and the operation indicator light  flash, you can set the delay end time by pressing the  or  icon.
- After selecting the time, stop pressing the icons. After 5 seconds, the AUTO indicator light and the operation indicator light  will stop flashing and remain fixed. The system time will be shown on the display. Both the time and the hour and minute separator shall remain fixed. This indicates that the delay end function has been correctly configured.
- If you want to reset the time of the delay end function, in the settings mode, press the  icon four times. When the AUTO indicator light and the operation indicator light flash, the display will show the set time. At this point, you can set the time again. When you have finished, the system time will reappear on the display.
- For example, the current time is 0:00. The delay end time is 0:30. When it is 0:30, the display will show the system time. The  indicator light will switch off, the time will remain fixed, the hour and minute separator and the AUTO indicator light will flash. A beep will sound for 5 minutes to indicate that the cooking is over. To stop the beeping, press any icon. When it does, the AUTO indicator light will switch off.
- Note: The delay end time is the current system time plus the cooking time. The maximum time setting range is 23:59.

Delay start and end function

- From the settings mode, this oven allows you to activate the Delay start and Delay end function.
- To do so, press the  icon 3 times. The AUTO indicator light and the operation indicator light  will flash. The display will show the delay start time (default will be 0:00). When the AUTO indicator light and the operation indicator light  flash, you can set the delay start time. To do so, press the  or  icon.
- Next, press  icon again. When the AUTO indicator light flashes, you can select the time at which you want cooking to end. To do so, press the  or  icon. Once this setting has been made, release the icon for 5 seconds, until the AUTO indicator light stops flashing. This indicates that the delay end time has been correctly configured. To set the delay start time again, press the  icon three times. On the other hand, if you want to set the delay end time, press the  icon four times. When you have finished, the system time will

reappear on the display.

- Let's say the system time is 0:00. To select cooking to start at 00:30 and end at 1:00, after which the oven will enter standby mode. When it is 0:30, the oven will start automatically. It will cook for 30 minutes and turn off at the programmed time (1:00). The  indicator light will switch off, the system time will remain fixed, the hour and minute separator and the AUTO indicator light will flash. A beep will sound for 5 minutes to indicate that the cooking is over. To stop the beeping, press any icon. When it does, the AUTO indicator light will switch off.

Note:

- The maximum selectable cooking time is 10 hours.
- With the Delay start and Delay end function in operation: If the oven door is closed, cooking will proceed normally. On the other hand, if the door is opened, the oven will display the system time and the system time will flash. The AUTO indicator light and the hours and minute separator shall remain fixed. Cooking will be paused until you close the door again. When it is the set delay end time, a beep will sound.

Selecting the desired sound type

- This oven features 3 types of sounds.
- When the oven is in standby mode, i.e. when the system time is displayed and the hour and minute separator is flashing, you can select the desired type of sound. To do so, press the increase/sound type icon. Each press selects a sound type. By default, the oven will use the second type.

Temperature knob

- The knob allows you to select the desired temperature. The temperature can be adjusted between 50 and 250 °C.
- Turn the knob clockwise.

Steam assisted cooking function (Steam Assist)

You can use this function to add extra browning to pizza bases, pies and cakes, or to cook different foods using a combination of bottom heat and steam.

If you wish, you can follow the steps below:

1. Add approximately 100 ml of water in the bottom cavity (Fig. 7).

NOTE: the capacity may vary depending on the oven model.

2. Activate the  function and select a temperature of 200 °C. Approximate cooking time: 20 minutes.
 3. Be sure to remove any excess water from the oven cavity at the end of the cooking process.
- NOTE: you can adjust the amount of water, the cooking time and the temperature

according to the needs of the food to be prepared.

WARNING: make sure that the interior is completely cool before removing excess water. Risk of burns.

Tips on energy saving

The following information will help you to save energy:

1. Use dark-coloured or enamel-coated cookware, as heat transmission will be better.
2. Preheat the oven before cooking food.
3. Do not open the oven door frequently during cooking.
4. Try to cook more than one dish in the oven at the same time. You can cook by placing two cooking containers on the rack.
5. Cook more than one dish, one after the other. The oven will still be hot.
6. You can save energy by switching off the oven a few minutes before the cooking time. Do not open the oven door.
7. Defrost frozen dishes before cooking.

Baking tips

- Use suitable metal trays or aluminium containers with non-stick coating or heat-resistant silicone moulds.
- Make the best use of the rack space.
- It is recommended to place the food or cooking trays in the centre of the rack.
- Keep the door closed.

- How to know if a sponge cake is well baked.

About 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, insert a toothpick into the highest point of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.

- The sponge cake crumbles.

Use less liquid next time or adjust the oven temperature 10 degrees lower. Observe the mixing times specified in the recipe.

- The cake has risen in the centre but is lower at the edges.

Do not grease the sides of the mould. After baking, carefully remove the cake from the tin. Use a knife to do this.

- The top of the cake is too dark.

Place it lower in the oven, select a lower temperature and bake it for a little longer.

- The sponge cake is too dry.

When done, poke small holes in it with a toothpick. Then, sprinkle it with fruit juice or an alcoholic beverage. Next time, select a temperature 10 degrees higher and reduce the baking time.

- The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good but is soggy inside.

Use a little less liquid next time and bake for a little longer at a lower temperature. For wet topping cakes, bake the base first. Sprinkle with almonds or breadcrumbs, then top with the

topping. Follow the recipe and baking times.

- The cake browns unevenly.

Select a slightly lower temperature so that the cake bakes more evenly. Bake delicate cakes on a single level using the Conventional mode. If the greaseproof paper protrudes, it can affect air circulation. For this reason, always cut the paper to the size of the baking tray to be used.

- The inside of a fruit cake is too light.

Place the cake on a lower level next time.

- The fruit juice overflows.

Next time, use a deeper container.

Bakery products made with yeast dough stick together during baking. There should be a space of about 2 cm between each product. In this way, there is enough space for them to expand well and brown on all sides.

- Multi-level baking.

The food in the upper tray is darker than the food in the lower tray. Always use 3D hot air for baking on more than one level. Just because you put several trays in the oven does not mean that they will all be ready at the same time.

- Condensation forms when baking moist cakes.

Cooking can lead to the formation of steam, which escapes over the door. Steam can settle and form water droplets on the control panel or on adjacent furniture elements. This is normal.

Roasting tips

- If you are cooking a whole chicken or turkey, or a large piece of meat, season it with a little lemon juice and black pepper.
- Meat with bones takes 15 to 30 minutes longer to cook than a roast of the same size without bones.
- You should allow 4 to 5 minutes of cooking time per centimetre of height of the meat.
- Let the meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time. This way, the juices will be better distributed throughout the roast, and will not run out when the meat is cut.
- If you are cooking fish, set it to medium or low.

Tips for using the Grill mode

- This mode is ideal for cooking meat, fish and poultry, as these foods will be browned but not dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suitable for grilling with the Grill function, as are vegetables with a high water content, such as tomatoes and onions.
- If you are going to use the Grill mode, preheat the oven for 4 minutes before putting in the food. When the oven is in operation, always close the door.
- As far as possible, the pieces of food to be grilled should be of the same thickness. This will allow them to brown evenly and remain tender and juicy.
- Turn the food you are grilling after 2/3 of the time has elapsed.

- Do not add salt to the beef steaks until they have been grilled.
- Add a little liquid if the meat is lean. Cover the base of the dish with about 1/2 cm of liquid.
- Place the food to be grilled directly on the rack. If grilling a single piece, place it in the centre of the rack. Also, place the drip tray on level 1 to collect the fat.
- When grilling, do not insert the tray on levels 4 or 5, as this could deform it.
- The heating element switches on and off continuously. It is normal. The setting of the function determines how often this will occur.
- When the roast is ready, turn off the oven and leave to rest for a further 10 minutes. This allows a better distribution of the meat juices.
- If you are roasting pork with a crust, cut the crust crosswise and place the roast on the plate with the crust on the bottom.
- Place whole birds on the bottom rack, breast side down. Turn them over after 2/3 of the specified time.
- If cooking duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings. This allows the fat to escape.
- If you are cooking fish pieces, turn them after 2/3 of the specified time. It is not necessary to do this if you cook the fish whole. Place the whole fish in the oven with the dorsal fin upwards. Placing half a potato or a small oven-safe container in the stomach cavity of the fish will make it more stable.
- How to tell if the roast is ready. Use a meat thermometer (available in specialised shops) or do the "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it's hard, it's ready. If, on the other hand, you can press it with a spoon, it needs a little more cooking.
- The roast is too dark in colour and some parts are slightly burnt. Check the height at which it is placed and the temperature.
- The roast looks good, but the juices are burnt. Next time, use a smaller baking dish or add more liquid.
- The roast looks good, but the juices are too clear and watery. Next time, use a bigger baking dish or add less liquid.
- Steam comes out of the roast. This is normal and is due to the laws of physics. Most of the steam escapes through the steam outlet. Steam can settle and form condensation on the knobs or on adjacent furniture elements.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

Accessories cleaning

Before using the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot water, soap and a soft cloth.

Cleaning and maintenance

- The oven must be cleaned after each use. When cleaning the oven, the light must be

switched on so that the surfaces can be seen better.

- The inside of the oven should only be washed with lukewarm water and a little liquid soap.
- After cleaning the inside of the oven, wipe it dry with a cloth.
- Never clean oven surfaces with steam.
- The inside of the oven should only be cleaned with warm soapy water, using a sponge or soft cloth. Abrasive cleaners must not be used.
- Any stains that may appear on the bottom of the oven will have been caused by splashes of food or spilled food. These splashes occur during the cooking process. They may be due to food being cooked at too high a temperature or placed in a container that is too small.
- You must select a temperature and cooking mode suitable for the food to be cooked. You should also make sure that you place the food in an appropriately sized dish and use the oven tray where appropriate.
- The exterior parts of the oven should only be cleaned with warm soapy water, using a sponge or soft cloth. Abrasive cleaners must not be used.
- If you use any type of oven cleaner, make sure that it is suitable for this appliance.
- Damage caused to the appliance by a cleaning agent will not be repaired free of charge, even if the appliance is within the warranty period.
- Do not use cleaning products containing abrasive materials for cleaning and maintenance of the glass front panel.
- No oven cleaner or other special cleaning agents are required to clean the oven. It is recommended to clean the oven with a damp cloth while it is hot.
- To clean the side walls and the oven door:
 1. Remove the side guides. To do this, press the bottom of the guides and pull them sideways at the same time. Then, push upwards and pull upwards until they are level. Finally, remove them.
 2. To reinstall the side guides after cleaning them, follow the reverse order.

Steam-assisted cleaning function

Use this mode to remove food remains from inside the oven. This method is only effective for the removal of light soiling. It is not effective to remove stubborn stains caused by cooking. This function can only be used when the oven is cold.

1. Make sure to empty the oven before cleaning it with this method.
2. Prepare a solution of water (85%), white vinegar (10%), and dish detergent (5%) and spray generously on the door, side walls, and rear wall of the oven cavity.
3. Pour 40 ml of water into the base of the cavity as shown in Figure 7.
4. Close the door. Activate the function  and set the temperature to 130 °C.
5. Turn off the oven after 18 minutes.
6. Allow the oven to cool down to a safe temperature before wiping it with a damp cloth.

Assembling and disassembling the oven door

- To clean the door, remove it. Each door hinge is fitted with a locking rod. When the door is closed, the door locks into place. To remove the door, you will need to open the locking rod.
-  When the hinge is not locked, the door may suddenly close with great force. Therefore, make sure that the locking rod is closed at all times. It should only be open when the door is removed.

Disassembling the door

- Open the door completely.
- Lift both sides of the locking rod. Fig. 8
- Close the door as far as it will go. Hold it on both sides, then close it again. Move it up and down and pull it out.

Positioning the door

Follow the reverse order of disassembly of the door.

- When fitting the door, make sure that both hinges fit correctly.
- When opening the door, lower the locking rod. Fig. 9
-  If the door accidentally falls down or the hinges suddenly close, do not reach into the hinges. Contact the official Cecotec Technical Support Service.

Disassembling and installing the door panel. Fig. 10

- Remove the oven door and place it on a piece of cloth.
- Press the button on the inside door glass bracket with both hands. The bracket will be released automatically.
- Remove the inner and centre panes.

Note:

- If the glass has some scratches, it may crack.
- Do not use a glass spatula or abrasive cleaning agents for cleaning.

Installation

- Fit the glass (previously placed in the frame) into the door opening.
- Both the right and left sides must be aligned with the opening. When they are, snap the glass into place.
- Position the oven door.

Replacing the oven light bulb

- If the oven light bulb fails, it must be replaced.  Risk of electric shock.
- Switch off the circuit breaker in the fuse box.

- Place a kitchen towel in the oven when it is cold to prevent it from spoiling.
- Unscrew the glass cover by turning it counterclockwise.
- Replace the bulb with one of the same type.
- Screw the glass cover back on.
- Remove the tea towel and switch on the circuit breaker.

Periodic inspections

In addition to keeping the oven clean, you should:

- Conduct regular inspections. After the warranty period has expired, the oven must be inspected by a service centre at least once every two years.
- Repair any operational faults.

Warning



All repairs must be carried out by qualified personnel.

6. TROUBLESHOOTING

- The oven may malfunction during operation. Please check the list before contacting the official Cecotec Technical Support Service. You may be able to repair some faults yourself.
- Normal operation:
- When using the oven for the first time, it may release a peculiar smell and smoke for a few hours. Therefore, we recommend that you run it for one hour with nothing inside. After this time, allow it to cool and clean it.
- When the oven is in operation, you may hear some crackling, this is due to the metal bottom of the oven.
- If the food to be heated has some moisture in it, the heat emission orifice may give off steam during operation.
- The fan will start to run 15 minutes after the oven is switched on. Even if the oven is off, the fan will continue to run for 35 minutes.
- Preheat the oven before putting in the food.
- If you are going to bake for a long period of time, you can turn off the oven before the time is up. This will use the residual heat to finish cooking.

Problem	Possible cause	Possible solution
The oven does not work	There has been a power cut.	Check the light in your kitchen or the operation of another appliance.
	Circuit breaker failure.	Check if the circuit breaker is working.
	Forgot to select the desired mode.	Select a mode.
The light does not switch on	The light bulb is faulty.	Replace the light bulb.
	There is no power supply.	Check if the oven is powered by electricity.
The device suddenly stops working	There has been a power cut.	Check if the kitchen light or any other appliances work.
	Thermostat failure.	Check if the fan is working. If so, replace the thermostat with a new one.
The oven does not heat	You have not selected the temperature.	Adjust the temperature.
	If this model has a timer, you cannot set the time.	Set the timer.
	No power supply.	Check the power supply box.
	The heating element is damaged.	Replace the heating element for a new one.
Water leaks out of the door when using the oven	Door seal is damaged.	Replace the door seal.
	The hinge is not strong enough.	Replace the hinge.

The oven stops working, but the motor does not	The oven has been running for a long period of time, so it needs time to cool down.	Place your hand on the air outlet. If you notice that the air comes out hot, it is not a problem.
	Thermostat failure.	If you notice that the air comes out at room temperature, replace the thermostat.

If the problem has not been solved:

1. Remove the oven from the mains (switch off or disconnect the fuse).
2. Contact the official Cecotec Technical Support Service. Do not try to repair the appliance on your own.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 04731 / 04732

Product: Bolero Hexa M226001 Line A / Bolero Hexa M226001 Glass Black A

Voltage: 220 -240 V

Rated frequency: 50 - 60 Hz

Rated power: 2800 W

	Symbol	Value	Unit
Model reference		04731 / 04732	
Type of oven		Built-in electric oven	
Mass of the appliance	M	32.88	Kg
Number of cavities		1	
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity	-	-
Volume per cavity	V	70	l
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC _{electric cavity}	0.79	kWh/ cycle

Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC _{electric cavity}	0.82	kWh/ cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy)	EC _{gas cavity}	N/A N/A	MJ/cycle kWh/ cycle ⁽¹⁾
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy)	EC _{gas cavity}	N/A N/A	MJ/cycle kWh/ cycle
Energy Efficiency Index per cavity	EEI _{cavity}	94.0	-
Energy Efficiency Class		A	
Standby mode		0.72	W
⁽¹⁾ 1 kWh/cycle = 3.6 MJ/cycle.			

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

8. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

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

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

9. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

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

If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact the official Cecotec Technical Support Service at +34 96 321 07 28.

10. COPYRIGHT

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1

1. Panneau de contrôle
2. Moteur (derrière la plaque)
3. Grille
4. Plateau
5. Rails
6. Porte
7. Poignée

NOTE :

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

2. AVANT UTILISATION

- Cet appareil possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte et retirez tout le matériel qui compose l'emballage. Rangez la boîte d'origine et le reste des éléments provenant de l'emballage dans un endroit sûr pour éviter d'endommager l'appareil si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.
- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. S'il manque une pièce, une partie, un accessoire ou que l'appareil ou ses accessoires ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
- Avant la cuisson, veuillez à retirer tous les accessoires du four.
- Préchauffez le four avant de l'utiliser.
- Placez les plateaux de four au centre du four et laissez de l'espace entre eux si vous en utilisez plusieurs pour permettre à l'air de circuler.
- Ne placez pas les plateaux sur la base du four et ne les recouvrez pas de papier d'aluminium. Cela entraînerait une accumulation de chaleur. Cela provoquerait une accumulation de chaleur qui affecterait le temps de cuisson et endommagerait l'émail du four.
- Essayez d'ouvrir la porte du four le moins possible pour voir les aliments (l'éclairage du four reste allumé pendant la cuisson).
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte afin d'éviter tout contact avec les pièces chaudes et la vapeur.

Avant d'utiliser le four pour la première fois

Pour éliminer l'odeur résiduelle, chauffez le four lorsqu'il est vide.

Veillez à ce qu'aucun élément d'emballage ne reste à l'intérieur du four.

1. Utilisez le sélecteur des modes pour activer le mode Conventionnel .
2. Réglez le sélecteur de température sur 250 °C. Au bout d'une heure, éteignez le four. Pour ce faire, tournez le sélecteur des modes jusqu'à la position d'arrêt .

Contenu de la boîte

- Four multifonctions
- Manuel d'instructions
- Plateau
- Grille

3. INSTALLATION**Avant l'installation**

L'appareil doit être installé dans un meuble encastré. Une distance de sécurité doit être maintenue entre l'appareil et les murs de la cuisine.

- Les surfaces, les stratifiés synthétiques et les adhésifs utilisés doivent être résistants à la chaleur (100 °C minimum) et les meubles adjacents doivent être résistants à 70 °C minimum.
- Les meubles de cuisine doivent être de niveau et fixés. Il faut laisser un espace de 5 mm entre le four et les autres appareils.
- S'il y a un tiroir sous le four, une étagère doit être installée entre le four et le tiroir.
- Dans l'image 2, vous pouvez voir les dimensions requises pour l'installation. Les dimensions sont indiquées en millimètres.

Installation et connexion

Faites attention, les matériaux pourraient être endommagés.

La porte et/ou la poignée ne doivent pas être utilisées pour soulever ou déplacer l'appareil.

- Pour l'installation, l'appareil doit être raccordé conformément aux réglementations locales en matière de gaz et/ou d'électricité.
- Le transport doit être effectué par au moins deux personnes.
- Utilisez les fentes ou les poignées des deux côtés pour le transporter.

Brancher le four

Cet appareil doit être branché sur une prise de courant reliée à la terre.

- Cecotec n'est pas responsable des dommages causés par l'utilisation de l'appareil sans mise à la terre. Si l'installation n'est pas effectuée de manière professionnelle, il existe un risque d'électrocution. L'appareil ne peut être raccordé au réseau électrique que par une

personne qualifiée et autorisée. Le non-respect de cette consigne entraîne l'annulation de la garantie.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il y a un risque d'électrocution, de court-circuit et d'incendie. Le câble d'alimentation ne doit pas être pincé, plié ou coincé et ne doit pas entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié.
- L'alimentation électrique doit correspondre aux indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. Le câble d'alimentation doit correspondre aux spécifications et à la consommation électrique.

NOTE :

- Risque de décharge électrique.
- Avant de procéder à l'installation électrique, éteignez l'appareil.

Installation

1. Insérez le four dans le trou où il doit être placé, alignez-le et fixez-le.
2. Fixez-le à l'aide de deux vis et de rondelles, comme indiqué à l'image 3.

Installation du câble d'alimentation

Ouverture de la boîte à bornes. (Img. 4) :

1. À l'aide d'un tournevis, retirez le boulon des languettes latérales du couvercle de la boîte à bornes.
2. Dévissez la vis et ouvrez le couvercle.
3. Pour installer le câble, procédez comme suit :
4. Retirez la vis du serre-câble et les trois vis de contact.
5. Fixez les fils sous les têtes de vis en respectant le schéma de couleurs suivant :
 - Bleu - Neutre (N)
 - Marron - Phase (L)
 - Vert-Jaune (Terre)
6. Fixez le câble d'alimentation à l'aide du serre-câble et fermez le couvercle de la boîte à bornes.
7. Ouvrir le bornier :
8. A l'aide d'un tournevis, serrez la vis sur les languettes latérales du couvercle de la boîte à bornes.
9. Dévissez la vis et ouvrez le couvercle de la boîte à bornes.

Raccordement du câble d'alimentation au réseau électrique

- Installez une fiche standard (non fournie) correspondant à la charge indiquée sur la plaque signalétique. En cas de raccordement direct du câble au réseau, installez un disjoncteur omnipolaire avec une ouverture de contact minimale de 3 mm entre l'appareil et le réseau.

Le disjoncteur omnipolaire doit être dimensionné en fonction de la charge et respecter les règles en vigueur (le câble de terre ne doit pas être interrompu par le disjoncteur).

- Le câble d'alimentation doit être installé de manière à ne pas atteindre une température supérieure à 50 °C de la température ambiante et doit être protégé par un isolant d'une valeur appropriée.
- Avant d'effectuer la connexion, vérifiez que :
- La sécurité électrique de cet appareil ne peut être garantie que si le four est correctement et efficacement mis à la terre conformément aux règles de sécurité électrique. Assurez-vous toujours que la connexion à la terre est efficace ; en cas de doute, appelez un technicien qualifié pour vérifier le système. Cecotec n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant d'un système qui n'a pas été mis à la terre.
- Avant de brancher l'appareil au réseau électrique, vérifiez que les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique (sur l'appareil et/ou sur l'emballage) correspondent à celles du réseau électrique de votre maison.
- Vérifiez que la capacité électrique de l'installation et des prises peut supporter la puissance maximale de l'appareil. En cas de doute, contactez un technicien qualifié.
- Si la prise et la fiche de l'appareil ne sont pas compatibles, demandez à un technicien qualifié de remplacer la prise par un modèle approprié.
- Les techniciens devront également s'assurer que la section des câbles de prise de courant est adaptée à la puissance utilisée par l'appareil. L'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges n'est pas recommandée. Si leur utilisation ne peut être évitée, n'oubliez pas d'utiliser uniquement des adaptateurs et des rallonges simples ou multiples conformes aux normes de sécurité en vigueur. Dans ces cas, ne dépassez jamais la capacité maximale de courant indiquée sur l'adaptateur simple ou la rallonge et la puissance maximale indiquée sur l'adaptateur multiple. La fiche et la prise doivent être facilement accessibles.

Vérification

1. Branchez l'appareil sur le réseau électrique et allumez-le.
2. Vérifiez que le four fonctionne.

Accessoires

- Les accessoires fournis permettent de préparer tout type d'aliments. Lorsque vous utilisez les accessoires, veillez à les insérer correctement dans le four.
- Il y a des accessoires optionnels, avec lesquels vous pouvez améliorer certains de vos plats préférés, ou simplement cuisiner d'une manière plus pratique.

Insérer les accessoires

Le four dispose de 5 niveaux différents sur lesquels vous pouvez placer les accessoires. Insérez-les jusqu'à la butée de manière à ce qu'ils ne touchent pas le panneau de la porte.

FRANÇAIS

Les accessoires peuvent être retirés à moitié. Cela permet de retirer facilement les aliments.
Note : Les accessoires peuvent se déformer lorsqu'ils sont exposés à la chaleur. Une fois qu'ils auront refroidi, ils reprendront leur forme initiale. Cela n'affectera pas leur fonctionnement.

Plateau

Utilisez cet accessoire pour les gâteaux humides, les moelleux, les aliments surgelés et les gros rôtis. Il peut également être utilisé pour récupérer la graisse qui s'écoule lorsque vous faites griller les aliments directement sur la grille.

Grille

Elle est utilisée pour rôtir et pour placer les aliments à cuire.

Rails

Ce four dispose de 5 rails latéraux qui permettent de placer les accessoires à la hauteur souhaitée.
Si vous avez besoin de plus d'espace pour cuisiner, vous pouvez retirer les rails et les placer à la base du four.

Note : Lorsque vous placez des aliments sur la base du four, n'utilisez pas les modes dans lesquels la résistance inférieure est allumée, afin d'éviter l'accumulation de chaleur (modèles spécifiques uniquement).

4. FONCTIONNEMENT

Image 5

- 1. Indicateur de fonctionnement
- 2. Sélecteur des modes
- 3. Écran
- 4. Indicateur de préchauffage
- 5. Sélecteur de température

Sélecteur des modes

Utilisez le sélecteur pour choisir le mode souhaité.

Icône	Mode	Description
	Arrêt	

	Mode Lumière	Si vous placez le sélecteur sur cette position, l'éclairage du four s'allume.
	Mode Conventionnel (r é s i s t a n c e supérieure et inférieure)	Si vous placez le sélecteur sur cette position, les deux résistances (supérieure et inférieure) seront activées. Ce mode permet de rôtir et de cuire au four sur un seul niveau.
	Mode Cuisson intensive	Dans ce mode, la chaleur du four est transférée de la résistance supérieure à la résistance inférieure, et le ventilateur l'aide à circuler dans tout le four, pour une cuisson homogène.
	Mode Moitié du grill	Ce mode n'utilise que l'intérieur de la résistance supérieure, qui dirige la chaleur vers le bas. Il convient pour la cuisson de petites portions de bacon, de pain grillé, de viande, etc.
	Mode Gril complet	Ce mode utilise les deux parties de la résistance supérieure, qui dirige la chaleur vers le bas. Il convient à la cuisson de moyennes et grandes portions de saucisses, de bacon, de viande, de poisson, etc.
	Mode Ventilateur et gril	Ce mode utilise la résistance supérieure ainsi que le ventilateur, qui aide à faire circuler la chaleur. Il convient lorsque vous souhaitez que les aliments dorent rapidement et conservent leur jus.
	Mode Grill ECO	Dans ce mode, la partie extérieure de la résistance supérieure et la résistance inférieure sont utilisées pour contrôler la température, ce qui permet de réduire la consommation d'énergie. Ce mode convient à la cuisson d'aliments de grande taille, car la température du four augmente progressivement, ce qui permet à la chaleur de pénétrer complètement dans l'aliment.

Écran

Icônes tactiles

Icône	Fonction
	Icône pour diminuer

	Icône augmenter / sélection du type de signal sonore
	Icône des réglages

Indicateurs

1. Image 5
2. Fonction AUTO
3. Fonctionnement
4. Séparateur des heures et des minutes
5. Alarme
6. Affichage de l'heure et du temps

États du four

Le four peut se trouver dans trois états différents : mode veille, mode de réglage et cuisson en cours.

- Mode Veille : après avoir branché le four, l'écran affichera l'heure. Le séparateur des heures et des minutes clignotera. Si vous n'effectuez aucune opération, la luminosité de l'écran diminuera au bout de 10 secondes. Pour rétablir la luminosité de l'écran, appuyez sur n'importe quelle icône tactile.
- Mode des réglages : Pour sortir du mode veille et entrer dans les réglages, appuyez longuement sur l'icône tactile des réglages . Le séparateur des heures et des minutes restera fixe.
- Cuisson en cours : après avoir réglé l'horloge, le temps de cuisson ou la fonction Fin différée, l'écran affichera l'heure. L'indicateur de fonctionnement s'allumera.

Réglage du four

Appuyez sur l'icône tactile des réglages  pendant 3 secondes pour entrer dans les réglages. Si aucune opération n'est effectuée, après 5 secondes, l'heure, l'indicateur  et le séparateur des heures et des minutes  resteront allumés. Chaque fois que vous appuyez sur l'icône des réglages , la fonction change selon le cycle suivant :

Heure du système → Réglage de l'heure du système → Réglage de l'alarme → Fonction de fin différée → Fonction de début et de fin différés → Heure du système

Brancher le four

Lorsque le four est branché pour la première fois, vous entendrez un bip et le four passera en mode veille. L'heure s'affichera sur l'écran. Après avoir allumé le four pour la première fois, l'écran affichera « 0 00 » et le séparateur des heures et des minutes clignotera. Vous pourrez alors appuyer sur l'icône  pour choisir le type de signal sonore que vous souhaitez (3 options sont disponibles). Par défaut, le four émettra le type de signal sonore 2. Lorsque le four est en mode veille, vous pourrez changer le type de signal sonore en appuyant sur l'icône .

Configurer le four

Appuyez sur l'icône tactile  pendant 3 secondes pour sortir du mode veille et passer en mode réglage. L'indicateur  s'allumera et le séparateur des heures et des minutes clignotera. Lorsque  clignote, appuyez sur l'icône tactile  ou  pour régler l'heure. Une fois l'heure réglée, appuyez sur l'icône pendant 5 secondes jusqu'à ce que le séparateur des heures et des minutes cesse de clignoter. Cela indique que l'heure a été réglée correctement. Si vous souhaitez régler à nouveau l'heure, lorsque l'écran du four affiche la même chose que dans l'image 7, appuyez sur l'icône . Lorsque le séparateur des heures et des minutes clignote, vous pouvez à nouveau régler l'heure.

Si vous souhaitez que le four passe en mode veille, appuyez à nouveau sur l'icône  pendant 3 secondes.

Notes :

- La plage de réglage de l'heure est comprise entre 0:00 et 23:59.
- Pour régler l'heure d'un mode ou d'une fonction, appuyez sur l'icône  ou . Si vous appuyez brièvement sur cette icône, l'heure augmentera ou diminuera d'une minute ; si vous la maintenez enfoncée, l'heure augmentera ou diminuera plus rapidement.

Réglage de l'alarme

- En mode réglage, lorsque l'heure apparaît à l'écran et que l'indicateur  et le séparateur des heures et des minutes  restent fixes, appuyez deux fois sur l'icône . L'indicateur  clignotera et vous pourrez régler l'heure de l'alarme (0 00 par défaut). Lorsque l'indicateur  clignote, appuyez sur l'icône  ou  pour régler le temps.
- Une fois le temps sélectionné, relâchez les icônes tactiles et attendez 5 secondes. Après ce temps, l'indicateur  cessera de clignoter et restera fixe. L'heure du système s'affichera sur l'écran et l'indicateur  ainsi que le séparateur des heures et des minutes resteront fixes. Cela indique que le temps a été réglé correctement.
- Lorsque vous souhaitez réinitialiser le temps de l'alarme, en mode réglage, appuyez deux fois sur l'icône . Lorsque l'indicateur  clignote, l'écran affichera le temps programmé ou le compte à rebours. Vous pourrez alors régler à nouveau le temps. Lorsque vous avez terminé, l'heure réapparaîtra sur l'écran.
- Par exemple, réglez l'alarme pour qu'elle sonne dans 10 minutes. Après cela, l'écran affichera l'heure. L'indicateur  et le séparateur des heures et des minutes resteront fixes. L'indicateur  clignotera. Vous entendrez un signal sonore pendant 5 minutes pour indiquer que le compte à rebours est terminé. Appuyez sur n'importe quelle icône pour arrêter le signal sonore et éteindre l'indicateur .

Note :

Le réglage de l'alarme est compris entre 0:00 et 23:59.

Réglage du temps du mode de cuisson

- En mode réglage, appuyez trois fois sur l'icône . L'indicateur AUTO et l'indicateur de fonctionnement  clignoteront. L'écran affichera le temps de cuisson (0 00 par défaut). Le temps de cuisson et le séparateur d'heures et de minutes resteront fixes. Lorsque l'indicateur AUTO et l'indicateur de fonctionnement  clignotent, vous pourrez régler l'heure souhaitée en appuyant sur l'icône  ou .
- Après avoir sélectionné le temps, arrêtez d'appuyer sur les icônes tactiles. Au bout de 5 secondes, l'indicateur AUTO et l'indicateur de fonctionnement  cesseront de clignoter et resteront fixes. Cela indique que le temps a été réglé correctement. Si vous souhaitez régler à nouveau le temps de cuisson, en mode réglage, appuyez trois fois sur l'icône . Lorsque l'indicateur AUTO et l'indicateur de fonctionnement  clignotent, l'écran affichera le temps réglé ou le temps restant. Vous pourrez à nouveau régler le temps. Une fois le réglage terminé, l'écran affichera l'heure. Le séparateur des heures et des minutes et l'heure du système resteront fixes.
- Par exemple, sélectionnez un temps de cuisson de 30 minutes. Après ce temps, l'écran affichera l'heure du système. L'indicateur  s'éteindra, l'heure restera fixe et le séparateur des heures et des minutes et l'indicateur AUTO clignoteront. Vous entendrez un signal sonore pendant 5 minutes pour indiquer que le compte à rebours est terminé. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle icône tactile. L'indicateur AUTO s'éteindra.

Notes :

- La plage de réglage du temps est comprise entre 0:00 et 10:00.
- Si vous ne sélectionnez pas le temps de cuisson, le four s'éteindra après 10 heures de cuisson sans aucun signal sonore.

Fonction Fin différée

- En mode réglage, appuyez quatre fois sur l'icône . L'indicateur AUTO et l'indicateur de fonctionnement  clignoteront. L'écran affichera l'heure de fin différée (par défaut, l'heure actuelle sera affichée). L'heure de fin différée et le séparateur des heures et des minutes clignoteront.
- Lorsque l'indicateur AUTO et l'indicateur de fonctionnement  clignotent, vous pourrez régler l'heure de fin différée en appuyant sur l'icône  ou .
- Après avoir sélectionné l'heure, arrêtez d'appuyer sur les icônes tactiles. Au bout de 5 secondes, l'indicateur AUTO et l'indicateur de fonctionnement  cesseront de clignoter et resteront fixes. L'heure du système sera affichée à l'écran. L'heure et le séparateur des heures et des secondes resteront fixes. Cela indique que la fonction de fin différée a été réglée correctement.
- Si vous souhaitez régler à nouveau l'heure de la fonction Fin différée, en mode réglage, appuyez quatre fois sur l'icône . Lorsque l'indicateur AUTO et l'indicateur de fonctionnement clignotent, l'écran affichera l'heure réglée. Vous pourrez à nouveau la régler. Une fois le réglage terminé, l'heure du système réapparaîtra à l'écran.

- Par exemple, l'heure actuelle est 0:00. L'heure de fin différée est 0:30. Lorsqu'il est 0:30, l'écran affichera l'heure du système. L'indicateur  s'éteindra, l'heure restera fixe et le séparateur des heures et des minutes et l'indicateur AUTO clignoteront. Vous entendrez un signal sonore pendant 5 minutes pour indiquer que la cuisson est terminée. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle icône tactile. L'indicateur AUTO s'éteindra.
- Note : L'heure de fin différée correspond à l'heure actuelle du système plus le temps de cuisson. La plage maximale de réglage de l'heure est 23:59.

Fonction de démarrage et de fin différés

- Depuis le mode réglage, ce four permet d'activer les fonctions de démarrage et de fin différés.
- Pour ce faire, appuyez trois fois sur l'icône . L'indicateur AUTO et l'indicateur de fonctionnement  clignoteront. L'écran affichera l'heure de démarrage différé (0 00 par défaut). Lorsque l'indicateur AUTO et l'indicateur de fonctionnement  clignotent, vous pourrez sélectionner l'heure de démarrage différé souhaitée. Pour ce faire, appuyez sur l'icône  ou .
- Appuyez à nouveau sur l'icône . Lorsque l'indicateur AUTO clignote, vous pourrez sélectionner l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson se termine. Pour ce faire, appuyez sur l'icône  ou . Une fois ce réglage effectué, relâchez l'icône pendant 5 secondes, jusqu'à ce que l'indicateur AUTO cesse de clignoter. Cela indique que l'heure de fin différée a été réglée correctement. Pour régler à nouveau l'heure de démarrage différé, appuyez trois fois sur l'icône . En revanche, si vous souhaitez régler l'heure de fin différée, vous devez appuyer quatre fois sur l'icône . Une fois le réglage terminé, l'heure du système réapparaîtra à l'écran.
- Par exemple, l'heure du système est 0:00. Pour que la cuisson commence à 00:30 et finisse à 1:00, le four passera en mode veille. Lorsqu'il est 0:30, le four démarrera automatiquement. La cuisson prendra 30 minutes et s'arrêtera à l'heure programmée (1:00). L'indicateur  s'éteindra, l'heure du système restera fixe et le séparateur des heures et des minutes et l'indicateur AUTO clignoteront. Vous entendrez un signal sonore pendant 5 minutes pour indiquer que la cuisson est terminée. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle icône tactile. L'indicateur AUTO s'éteindra.

Note :

- Le temps de cuisson maximum sélectionnable est de 10 heures.
- Lorsque les fonctions de démarrage et de fin différés sont activées : Si la porte du four est fermée, la cuisson se déroulera normalement. En revanche, si la porte est ouverte, le four affichera l'heure du système et celle-ci clignotera. L'indicateur AUTO et le séparateur des heures et des minutes resteront fixes. La cuisson sera interrompue jusqu'à ce que vous refermiez la porte. Lorsque l'heure de fin différée programmée est atteinte, vous entendrez un signal sonore.

Sélectionner le type de signal sonore souhaité

- Ce four dispose de 3 types de signaux acoustiques.
- Lorsque le four est en mode veille, c'est-à-dire lorsque l'heure système est affichée et que le séparateur des heures et des minutes clignote, vous pourrez sélectionner le type de signal sonore souhaité. Pour ce faire, appuyez sur l'icône augmenter. Chaque fois que vous appuierez sur cette icône, vous sélectionnerez un type de signal. Par défaut, le four utilise le deuxième type.

Sélecteur de température

- Le sélecteur de température permet de régler la température souhaitée. Il est possible de régler la température entre 50 °C et 250 °C.
- Tournez le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre.

Fonction de cuisson assistée par vapeur (Steam Assist)

Vous pouvez utiliser cette fonction pour faire dorer davantage les bases de pizza, les tartes et les gâteaux, ou pour cuire différents aliments en combinant de la chaleur en bas et de la vapeur.

Si vous le souhaitez, vous pouvez suivre les étapes ci-dessous :

1. Ajoutez 100 ml d'eau (environ) dans la cavité inférieure du four (Img. 7).

REMARQUE : Les mesures de capacité peuvent varier en fonction du modèle de four.

2. Activez le mode  et sélectionnez une température de 200 °C. Temps de cuisson approximatif 20 minutes.
3. Assurez-vous de retirer l'excédent d'eau de la cavité du four à la fin du processus de cuisson.

NOTE : Vous pouvez ajuster la quantité d'eau, le temps de cuisson et la température en fonction des besoins des aliments à préparer.

AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'intérieur est complètement refroidi avant d'enlever l'excès d'eau. Risque de brûlures.

Conseils pour économiser de l'énergie

Les informations suivantes vous aideront à économiser de l'énergie :

1. Utilisez des ustensiles de cuisine de couleur foncée ou émaillés, car la transmission de la chaleur sera meilleure.
2. Préchauffez le four avant de cuire les aliments.
3. N'ouvrez pas fréquemment la porte du four pendant la cuisson.
4. Essayez de cuisiner plusieurs plats en même temps dans le four. Vous pouvez cuisiner en plaçant deux récipients de cuisson sur la grille.
5. Cuisinez plus d'un plat, l'un après l'autre. Le four sera déjà chaud.
6. Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant le four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.

7. Décongelez les plats surgelés avant la cuisson.

Conseils de cuisson

- Utilisez des plateaux métalliques ou des récipients en aluminium avec revêtement antiadhésif ou des moules en silicone résistants à la chaleur.
- Utilisez au maximum l'espace disponible sur la grille.
- Il est recommandé de placer les aliments ou les plateaux au centre de la grille.
- Gardez la porte du four fermée.

- Comment savoir si un gâteau est bien cuit

Environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette, insérez un cure-dent dans le point le plus haut du gâteau. Si le cure-dent ressort propre, le gâteau est prêt.

- Le gâteau se défait.

Utilisez moins de liquide la prochaine fois ou baissez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de mélange indiqués dans la recette.

- Le gâteau a levé au centre, mais il est moins épais sur les bords.

Ne graissez pas les parois du moule. Après la cuisson, démoulez le gâteau avec précaution. Utilisez un couteau pour ce faire.

- Le gâteau est trop foncé sur le dessus.

Placez-le plus bas dans le four, sélectionnez une température plus basse et faites-le cuire un peu plus longtemps.

- Le gâteau est trop sec.

Lorsqu'il est cuit, percez de petits trous à l'aide d'un bâton à cocktail. Versez ensuite du jus de fruit ou une boisson alcoolisée dans les trous. La prochaine fois, choisissez une température supérieure de 10 degrés et réduisez le temps de cuisson.

- Le pain ou le gâteau (par exemple le cheesecake) a l'air bon, mais il est détrempé à l'intérieur.

La prochaine fois, utilisez un peu moins de liquide et faites-le cuire un peu plus longtemps à une température plus basse. Pour les gâteaux à garniture humide, faites d'abord cuire la base. Saupoudrez-le d'amandes ou de chapelure, puis posez la garniture sur le dessus. Suivez la recette et les temps de cuisson.

- Le gâteau brunit de façon inégale.

Choisissez une température légèrement inférieure pour que le gâteau cuise plus uniformément. Faites cuire des gâteaux délicats sur un seul niveau grâce au mode Conventionnel. Si le papier sulfurisé dépasse, il peut affecter la circulation de l'air. Pour cette raison, coupez toujours le papier à la taille du plateau à utiliser.

- L'intérieur d'un gâteau aux fruits est trop léger.

Placez le gâteau à un niveau inférieur la prochaine fois.

- Le jus de fruit déborde.

La prochaine fois, utilisez un récipient plus profond.

Les produits de boulangerie fabriqués avec de la pâte levée collent les uns aux autres pendant

la cuisson. Il faut laisser un espace d'environ 2 cm entre chacun. Cela laisse suffisamment d'espace pour qu'ils s'étendent bien et brunissent de tous les côtés.

- Cuisson sur plusieurs niveaux

Les aliments du plateau supérieur sont plus foncés que ceux du plateau inférieur. Utilisez toujours l'air chaud 3D pour la cuisson sur plusieurs niveaux. Le fait de mettre plusieurs plateaux dans le four ne signifie pas qu'ils sont tous prêts en même temps.

- De la condensation se forme lors de la cuisson de gâteaux humides.

La cuisson peut entraîner la formation de vapeur, qui s'échappe par la porte. La vapeur peut se déposer et former des gouttelettes d'eau sur le panneau de contrôle ou les éléments de mobilier adjacents. Ce phénomène est normal.

Conseils de rôtiissage

- Si vous cuisinez un poulet ou une dinde entière, ou un gros morceau de viande, assaisonnez-le avec un peu de jus de citron et de poivre noir.
- La cuisson d'une viande désossée prend de 15 à 30 minutes de plus qu'un rôti de même taille sans os.
- Il faut compter 4 à 5 minutes de cuisson par centimètre de hauteur de la viande.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Les jus seront ainsi mieux répartis dans le rôti et ne s'écouleront pas lors de la découpe de la viande.
- Si vous faites cuire du poisson, réglez le four sur une température moyenne ou basse.

Conseils pour l'utilisation du mode Gril

- Ce mode est idéal pour la cuisson de la viande, du poisson et de la volaille, car ces aliments seront dorés mais ne seront pas secs. Les morceaux plats, les brochettes de viande et les saucisses conviennent particulièrement bien à le mode Gril, tout comme les légumes à forte teneur en eau, tels que les tomates et les oignons.
- Si vous utilisez le mode Gril, préchauffez le four pendant 4 minutes avant d'y introduire les aliments. Lorsque le four est en marche, fermez toujours la porte.
- Dans la mesure du possible, les aliments que vous faites griller doivent avoir la même épaisseur. Cela leur permettra de dorer uniformément et de rester succulents et juteux.
- Retournez les aliments après 2/3 du temps de cuisson.
- N'ajoutez pas de sel aux steaks avant qu'ils ne soient grillés.
- Ajoutez un peu de liquide si la viande est maigre. Recouvrez le fond du plat d'environ 1/2 cm de liquide.
- Placez les aliments à griller directement sur la grille. Si vous grillez une seule pièce, placez-la au centre de la grille. Placez également le plateau ramasse-graisse au niveau 1 pour recueillir la graisse.
- Lors du rôtiissage, n'insérez pas le plateau aux niveaux 4 ou 5, car cela pourrait le déformer.
- La résistance s'allume et s'éteint en permanence. Cela est normal. Le réglage de la fonction détermine la fréquence à laquelle cela se produit.

- Lorsque le rôti est prêt, éteignez le four et laissez-le reposer pendant 10 minutes supplémentaires. Cela permet une meilleure répartition des jus de viande.
- Si vous rôtissez du porc avec une croûte, coupez la croûte dans le sens de la largeur et placez le rôti sur l'assiette avec la croûte au fond.
- Placez les volailles entières sur la grille inférieure, côté poitrine vers le bas. Retournez-les aux 2/3 du temps indiqué.
- Si vous faites cuire du canard ou de l'oie, percez la peau sur le dessous des ailes. Cela permet à la graisse de s'échapper.
- Si vous faites cuire des morceaux de poisson, retournez-les après les 2/3 du temps indiqué. Il n'est pas nécessaire de le faire si vous faites cuire un poisson entier. Placez le poisson entier dans le four en position de nage, la nageoire dorsale vers le haut. En plaçant une demi-pomme de terre ou un petit récipient allant au four dans la cavité stomacale du poisson, celui-ci deviendra plus stable.
- Comment savoir si le rôti est prêt. Utilisez un thermomètre à viande (disponible dans les magasins spécialisés) ou faites le « test de la cuillère », en appuyant la cuillère sur la viande. Appuyez sur le rôti avec une cuillère. S'il est dur, il est prêt. Si, par contre, vous pouvez appuyer sur le rôti avec une cuillère, c'est qu'il a besoin d'un peu plus de cuisson.
- La couleur du rôti est trop foncée et certaines parties sont légèrement brûlées. Vérifiez la hauteur à laquelle il est placé et la température.
- Le rôti a l'air bon, mais le jus est brûlé. La prochaine fois, utilisez un plat de four plus petit ou ajoutez plus de liquide.
- Le rôti a l'air bon, mais le jus est trop clair et aqueux. La prochaine fois, utilisez un plat de four plus grand et ajoutez moins de liquide.
- De la vapeur s'échappe du rôti. C'est normal et c'est dû aux lois de la physique. La plus grande partie de la vapeur s'échappe par la sortie de vapeur. La vapeur peut se déposer et former des gouttelettes d'eau sur les sélecteurs ou les éléments de mobilier adjacents.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle et un chiffon doux.

Nettoyage et entretien

- Le four doit être nettoyé après chaque utilisation. Lors du nettoyage du four, l'éclairage doit être allumé afin de mieux voir les surfaces.
- L'intérieur du four ne doit être nettoyé qu'avec de l'eau tiède et un peu de liquide vaisselle.
- Après avoir nettoyé l'intérieur du four, essuyez-le avec un chiffon.
- Ne nettoyez jamais les surfaces du four à la vapeur.
- L'intérieur du four ne doit être nettoyé qu'avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, à

l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs.

- Les taches qui peuvent apparaître sur la partie inférieure du four ont été causées par des éclaboussures de nourriture ou des aliments renversés. Ces éclaboussures se produisent pendant le processus de cuisson. Elles peuvent être dues à des aliments cuits à une température trop élevée ou placés dans des récipients trop petits.
- Vous devez sélectionner une température et un mode de cuisson adaptés aux aliments à cuire. Veillez également à placer les aliments dans un plat de taille appropriée et à utiliser le plateau de four le cas échéant.
- L'extérieur du four ne doit être nettoyé qu'avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs.
- Si vous utilisez un autre type de nettoyeur pour four, assurez-vous qu'il convient à cet appareil.
- Les dommages causés à l'appareil par un produit de nettoyage ne seront pas réparés gratuitement, même si l'appareil se trouve dans la période de garantie.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant des substances abrasives pour le nettoyage et l'entretien du panneau frontal en verre.
- Pour nettoyer le four, il n'est pas nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage pour four ou d'autres produits de nettoyage spéciaux. Il est recommandé de nettoyer le four avec un chiffon humide lorsqu'il est chaud.
- Pour nettoyer les parois latérales et la porte du four :
 1. Retirez les rails latéraux. Pour ce faire, appuyez sur la partie inférieure des rails et tirez-les en même temps sur les côtés. Ensuite, poussez vers le haut et tirez vers le haut jusqu'à ce qu'ils soient à niveau. Pour finir, retirez-les.
 2. Pour remettre les rails latéraux en place après les avoir nettoyés, procédez dans l'ordre inverse.

Fonction de Nettoyage à la vapeur

Cette fonction permet d'éliminer les restes de nourriture à l'intérieur du four. Cette méthode n'est efficace que pour éliminer la saleté superficielle. Cette fonction n'est pas efficace pour éliminer les taches tenaces causées par la cuisson.

Cette fonction ne peut être utilisée que lorsque le four est froid.

1. L'intérieur du four doit être vide.
2. Préparez une solution d'eau (85 %), de vinaigre blanc (10 %) et de liquide vaisselle (5 %) et pulvérisez-la sur la porte, les parois latérales et la paroi arrière de la cavité du four.
3. Versez 40 ml d'eau dans la base de la cavité, comme indiqué dans l'image 7.
4. Fermez la porte. Activez la fonction  et réglez la température à 130 °C.
5. Éteignez le four au bout de 18 minutes.
6. Laissez-le refroidir jusqu'à ce qu'il atteigne une température sûre avant d'essuyer la surface à l'aide d'un chiffon humide.

Montage et démontage de la porte du four

- Pour nettoyer la porte, retirez-la. Chaque charnière de la porte est équipée d'une tige de verrouillage. Lorsqu'elle est fermée, la porte se verrouille. Pour retirer la porte, il faut ouvrir la tige de verrouillage.
-  Lorsque la charnière n'est pas verrouillée, la porte peut se fermer soudainement avec une grande force. Veillez donc à ce que la tige de verrouillage soit toujours fermée. Elle ne doit être ouverte que lorsque la porte est retirée.

Démonter la porte

- Ouvrez complètement la porte.
- Soulevez les deux côtés de la tige de verrouillage. Img. 8
- Fermez la porte jusqu'à la butée. Tenez la porte des deux côtés, puis refermez-la. Déplacez-la de haut en bas et tirez-la vers l'extérieur.

Monter la porte

Suivez l'ordre inverse du démontage de la porte.

- Lors du montage de la porte, assurez-vous que les deux charnières s'emboîtent correctement.
- Lors de l'ouverture de la porte, abaissez la tige de verrouillage. Img. 9
-  Si la porte tombe accidentellement ou si les charnières se ferment brusquement, ne mettez pas la main dans les charnières. Veuillez contacter le Service Après-Vente de Cecotec.

Démonter et installer le panneau de la porte.Img. 10

- Retirez la porte du four et placez-la sur un tissu.
- Appuyez des deux mains sur le bouton du support situé sur la vitre intérieure de la porte. Le support se détache automatiquement.
- Retirez les vitres intérieure et centrale.

Avertissement

- Si la vitre présente des rayures, elle peut se fissurer.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas de spatule en verre ni de produits de nettoyage abrasifs.

Placement

- Placez la vitre (préalablement placée dans le cadre) dans le trou de la porte.
- Les côtés droit et gauche doivent être alignés sur la rainure. Lorsqu'ils le sont, fixez le verre en place.
- Placez la porte du four.

Remplacement de l'ampoule du four

- Si l'ampoule du four est endommagée ou ne fonctionne pas, elle doit être remplacée.  Risque de décharge électrique.
- Coupez le disjoncteur dans la boîte à fusibles.
- Placez un torchon dans le four lorsqu'il est froid pour éviter qu'il ne s'abîme.
- Dévissez le couvercle en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Remplacez l'ampoule par une ampoule du même type.
- Revissez le couvercle en verre.
- Retirez le chiffon et enclenchez le disjoncteur.

Contrôles périodiques

En plus de maintenir le four propre, vous devez :

- Effectuer des inspections régulières. Après l'expiration de la période de garantie, vous devez faire inspecter le four par un centre de service au moins une fois tous les deux ans.
- Réparer les éventuels dysfonctionnements.

Avertissement



Les réparations du four doivent être effectuées par un technicien qualifié.

6. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

- Le four peut présenter des dysfonctionnements pendant son fonctionnement. Consultez le tableau de problèmes avant d'appeler le Service Après-Vente de Cecotec. Vous pouvez peut-être réparer vous-même certains dysfonctionnements.
- Fonctionnement normal
- Lors de la première utilisation, le four peut dégager une odeur particulière et de la fumée pendant quelques heures. Il est donc recommandé de le faire fonctionner pendant une heure sans rien à l'intérieur. Après cette période, laissez-le refroidir et nettoyez-le.
- Lorsque le four est en marche, vous pouvez entendre des craquements, qui sont dus au fond métallique.
- Si les aliments à chauffer contiennent de l'humidité, l'orifice d'émission de chaleur peut dégager de la vapeur pendant le fonctionnement.
- Le ventilateur commencera à fonctionner 15 minutes après l'allumage du four. Même si le four est éteint, le ventilateur continuera à fonctionner pendant 35 minutes.
- Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.
- Si vous devez faire cuire des aliments pendant une longue période, vous pouvez éteindre le four avant la fin du temps de cuisson. Vous utiliserez ainsi la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

Problème	Cause possible	Possible solution
Le four ne fonctionne pas.	Il y a eu une panne d'électricité.	Vérifiez la lumière de votre cuisine ou le fonctionnement d'un autre appareil.
	Défaillance du disjoncteur.	Vérifiez si le disjoncteur fonctionne.
	Vous avez oublié de sélectionner le mode souhaité.	Sélectionnez un mode.
La lumière ne s'allume pas	L'ampoule est défectueuse.	Changez l'ampoule.
	Pas de courant électrique.	Vérifiez que le four est alimenté en électricité.
Le four s'est arrêté tout d'un coup.	Il y a eu une panne d'électricité.	Vérifiez si la lumière de votre cuisine ou les autres appareils fonctionnent.
	Mauvais fonctionnement du thermostat.	Vérifiez si le ventilateur fonctionne. Si c'est le cas, remplacez le thermostat par un nouveau.
Le four ne chauffe pas.	Vous n'avez pas sélectionné la température.	Réglez la température.
	Si ce modèle est équipé d'une minuterie, vous ne pouvez pas régler l'heure.	Réglez la minuterie
	Il n'y a pas d'alimentation électrique.	Vérifiez l'alimentation électrique.
	La résistance est endommagée.	Remplacez la résistance par une nouvelle.
De l'eau s'échappe de la porte lors de l'utilisation du four.	Le joint de la porte est endommagé.	Remplacez le joint de la porte.
	La charnière n'est pas assez solide.	Remplacez la charnière.

Le four s'arrête de fonctionner, mais pas le moteur.	Le four a fonctionné pendant une longue période et a donc besoin de temps pour refroidir.	Placez votre main sur la sortie d'air. Si vous remarquez que l'air sort chaud, il n'y a pas de problème.
	Erreur au niveau du thermostat.	Si vous remarquez que l'air sort à température ambiante, remplacez le thermostat.

Si le problème n'est pas résolu :

1. Débranchez le four du réseau électrique (éteignez-le ou débranchez le fusible).
2. Contactez le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 04731 / 04732

Produit : Bolero Hexa M226001 Line A / Bolero Hexa M226001 Glass Black A

Voltage nominal : 220 -240 V

Fréquence nominale : 50 - 60 Hz

Puissance nominale : 2800 W

	Symbole	Valeur	Unité
Modèle		04731 / 04732	
Type de four		Four électrique encastrable	
Poids du four	M	32,88	Kg
Nombre de cavités		1	
Source de chaleur dans la cavité (électricité ou gaz)	Électricité	-	-
Volume par cavité	V	70	l

Consommation d'énergie (électricité) nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique pendant un cycle en mode conventionnel, par cavité (énergie électrique finale)	EC _{cavité électrique}	0,79	kWh/ cycle
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique pendant un cycle en mode de circulation forcée, par cavité (énergie électrique finale)	EC _{cavité électrique}	0,82	kWh/ cycle
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four à gaz pendant un cycle en mode conventionnel, par cavité (énergie finale du gaz)	EC _{cavité de gaz}	N.A N.A	MJ/cycle kWh/ cycle (!)
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans la cavité d'un four à gaz pendant un cycle en mode de circulation forcée (énergie finale du gaz)	EC _{cavité de gaz}	N.A N.A	MJ/cycle kWh/ cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	EEl _{cavité}	94,0	-
Classe d'efficacité énergétique		A	
Mode Standby		0,72	W
(!) 1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle.			

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

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

8. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

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

9. GARANTIE ET SAV

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

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

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

10. COPYRIGHT

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

1. Bedienfeld
2. Motor (hinter der Platte)
3. Rost
4. Backblech
5. Seitenschienen
6. Tür
7. Griff

HINWEIS:

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie es später transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Artikel wiederverwerten.
- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand ist, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.
- Vergewissern Sie sich vor dem Garen, dass alle nicht benötigten Zubehörteile aus dem Backofen entfernt wurden.
- Heizen Sie den Backofen vor dem Gebrauch vor.
- Legen Sie die Backbleche in die Mitte des Backofens und lassen Sie bei der Verwendung mehrerer Backbleche Platz zwischen ihnen, damit die Luft zirkulieren kann.
- Legen Sie die Bleche nicht auf den Backofenboden und decken Sie sie nicht mit Alufolie ab. Dies würde einen Wärmestau verursachen. Dies führt zu einem Hitzestau, der die Kochzeit beeinträchtigt und die Emaille des Ofens beschädigt.
- Versuchen Sie, die Ofentür so wenig wie möglich zu öffnen, damit Sie das Gargut sehen können (das Ofenlicht bleibt während des Garens eingeschaltet).
- Seien Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig, um den Kontakt mit heißen Teilen und Dampf zu vermeiden.

Bevor Sie den Backofen zum ersten Mal benutzen

Um den Geruch von neuen Lebensmitteln zu vermeiden, heizen Sie den Backofen auf, wenn er leer ist.

Vergewissern Sie sich, dass sich keine Verpackungsreste im Inneren des Backofens befinden.

1. Verwenden Sie den Moduswahlschalter, um den konventionellen Modus  zu aktivieren.
2. Stellen Sie den Temperaturwähler auf 250 °C. Schalten Sie den Backofen nach einer Stunde aus. Drehen Sie dazu den Moduswahlschalter auf die Position „Aus“ .

Vollständiger Inhalt

- Multifunktionsbackofen
- Bedienungsanleitung
- Backblech
- Rost

3. MONTAGE

Vor dem Einbau

Das Gerät muss in einen Einbauschrank eingebaut werden. Es muss ein Sicherheitsabstand zwischen dem Gerät und den Küchenwänden eingehalten werden.

- Die verwendeten Oberflächen, synthetischen Lamine und Klebstoffe müssen hitzebeständig sein (mindestens 100 °C) und die angrenzenden Möbel müssen mindestens 70°C aushalten.
- Die Küchenschränke müssen eben und fest sein. Zwischen dem Backofen und anderen Geräten muss ein Abstand von 5 mm eingehalten werden.
- Wenn sich unter dem Backofen eine Schublade befindet, muss zwischen dem Backofen und der Schublade ein Regal angebracht werden.
- In Abbildung 2 sehen Sie die für die Installation des Ofens erforderlichen Abmessungen. Die Abmessungen sind in Millimetern angegeben.

Einbau und Anschluss

Seien Sie vorsichtig, die Materialien kann beschädigt werden.

Die Tür und/oder der Griff dürfen nicht zum Anheben oder Bewegen des Geräts verwendet werden.

- Bei der Installation muss das Gerät gemäß den örtlichen Gas- und/oder Elektrovorschriften angeschlossen werden.
- Das Gerät muss von mindestens zwei Personen getragen werden.
- Verwenden Sie die Schlitze oder Griffe an beiden Seiten, um ihn zu tragen.

Anschluss an das Stromnetz

Dieses Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.

- Cecotec haftet nicht für Schäden, die durch die Verwendung des Geräts ohne Erdungsanschluss entstehen. Wenn die Installation nicht fachgerecht durchgeführt wird, besteht die Gefahr eines Stromschlags. Das Gerät darf nur von einer qualifizierten und autorisierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden. Bei Nichtbeachtung erlischt die Garantie.
- Bei einer Beschädigung des Netzkabels besteht die Gefahr eines Stromschlags, Kurzschlusses und Brands. Das Netzkabel darf nicht gequetscht, geknickt oder eingeklemmt werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden.
- Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen. Das Netzkabel muss den Spezifikationen und der Leistungsaufnahme entsprechen.

HINWEIS:

- Gefahr eines Stromschlags.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie die Elektroinstallation vornehmen.

Montage

1. Schieben Sie den Backofen durch die Öffnung, in die er eingesetzt werden soll, und richten Sie ihn aus.
2. Befestigen Sie ihn mit 2 Schrauben und Unterlegscheiben wie in Abbildung 3 gezeigt.

Montage an einem Stromkabel

Öffnen des Anschlusskastens. (Abb.4):

1. Hebeln Sie mit einem Schraubendreher die Schraube an den seitlichen Laschen der Klemmenkastenabdeckung auf.
2. Schrauben Sie die Schraube ab und öffnen Sie den Deckel.
3. Um das Kabel zu installieren, gehen Sie wie folgt vor:
4. Entfernen Sie die Kabelklemmschraube und die drei Kontaktschrauben.
5. Befestigen Sie die Drähte unter den Schraubenköpfen nach dem folgenden Farbschema:
 - Blau - Neutral (N)
 - Braune Phase (L)
 - Gelb-Grün (Erde)
6. Sichern Sie das Netzkabel mit der Kabelklemme und schließen Sie den Deckel des Anschlusskastens.
7. Öffnen Sie das Klemmenbrett:
8. Ziehen Sie die Schraube an den seitlichen Laschen der Klemmenbrettanabdeckung mit einem Schraubendreher fest.
9. Lösen Sie die Schraube und öffnen Sie die Abdeckung des Klemmenbretts.

Anschließen des Netzkabels an das Stromnetz

- Installieren Sie einen Standardstecker (nicht im Lieferumfang enthalten), der auf dem Typenschild angegebenen Last entspricht. Wenn Sie das Kabel direkt an das Stromnetz anschließen, installieren Sie einen omnipolaren Schutzschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm zwischen dem Gerät und dem Stromnetz. Der omnipolare Schutzschalter muss entsprechend der Last dimensioniert sein und den geltenden Vorschriften entsprechen (das Erdungskabel darf durch den Schutzschalter nicht unterbrochen werden).
- Das Netzkabel muss so verlegt werden, dass es nicht mehr als 50 °C über der Umgebungstemperatur liegt, und muss durch eine geeignete Isolierung geschützt werden.
- Bevor Sie die Verbindung herstellen, überprüfen Sie dies:
- Die elektrische Sicherheit dieses Geräts kann nur dann gewährleistet werden, wenn der Backofen gemäß den elektrischen Sicherheitsvorschriften korrekt und wirksam geerdet ist. Vergewissern Sie sich immer, dass die Erdung wirksam ist; im Zweifelsfall lassen Sie das System von einem qualifizierten Techniker überprüfen. Cecotec lehnt jede Haftung für Schäden ab, die durch ein nicht geerdetes System entstehen.
- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild (auf dem Gerät und/oder auf der Verpackung) angegebenen Spezifikationen mit denen des Stromnetzes in Ihrer Wohnung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass die elektrische Leistung der Anlage und der Steckdosen für die maximale Leistung des Geräts geeignet ist. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
- Wenn die Steckdose und der Stecker des Geräts nicht kompatibel sind, bitten Sie einen qualifizierten Techniker, die Steckdose durch ein geeignetes Modell zu ersetzen.
- Letztere müssen insbesondere auch darauf achten, dass der Querschnitt der Steckdosenkabel für die vom Gerät verbrauchte Leistung ausreichend ist. Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungen wird nicht empfohlen. Wenn sich ihre Verwendung nicht vermeiden lässt, sollten Sie nur Einzel- oder Mehrfachadapter und Verlängerungskabel verwenden, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen. Überschreiten Sie in diesen Fällen niemals die auf dem Einzeladapter oder dem Verlängerungskabel angegebene maximale Stromkapazität und die auf dem Mehrfachadapter angegebene maximale Leistung. Der Stecker und die Steckdose müssen leicht zugänglich sein.

Überprüfungen

1. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
2. Prüfen Sie, ob der Backofen funktioniert.

Zubehörteile

- Die mitgelieferten Zubehörteile sind für die Zubereitung aller Arten von Speisen geeignet. Achten Sie bei der Verwendung der Zubehörteile darauf, dass diese richtig in den Backofen

eingesetzt werden.

- Es gibt optionale Zubehörteile, mit denen Sie einige Ihrer Lieblingsgerichte verfeinern oder einfach auf praktischere Weise kochen können.

Einsetzen der Zubehörteile

Der Backofen verfügt über 5 verschiedene Ebenen, auf die Sie die Zubehörteile stellen können. Schieben Sie sie so weit wie möglich hinein, damit sie die Türverkleidung nicht berühren.

Die Zubehörteile können etwa zur Hälfte herausgezogen werden. Dies macht es einfach, die Lebensmittel zu entfernen.

Hinweis: Zubehörteile können sich bei Erwärmung verformen. Wenn sie abgekühlt sind, nehmen sie ihre ursprüngliche Form wieder an. Der Betrieb wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Backblech

Verwenden Sie dieses Zubehör für feuchte Kuchen, Gebäck, Tiefkühlkost und große Braten. Es kann auch zum Auffangen von tropfendem Fett beim Grillen direkt auf dem Rost verwendet werden.

Rost

Er wird zum Braten und zum Auflegen von Backwaren verwendet.

Seitenschienen

Dieser Backofen hat 5 Seitenschienen, damit Sie die Zubehörteile in der gewünschten Höhe platzieren können.

Wenn Sie mehr Platz zum Garen benötigen, können Sie die Schienen entfernen und auf den Ofenboden legen.

Hinweis: Wenn Sie Speisen auf den Backofenboden stellen, verwenden Sie keine Modi, bei denen das untere Heizelement eingeschaltet ist, um einen Hitzestau zu vermeiden (nur bei bestimmten Modellen).

4. BEDIENUNG

Legende Abbildung 6:

1. Betriebsanzeige
2. Moduswahlschalter
3. Display
4. Vorheizen Anzeiger
5. Temperaturwähler

Moduswahlschalter

Verwenden Sie den Wahlschalter, um den gewünschten Modus zu wählen.

Symbol	Modus	Beschreibung
	Ausgeschaltet	
	Licht-Modus	Wenn Sie den Wähler auf diese Position stellen, leuchtet die Backofenbeleuchtung auf.
	Konventioneller Modus (oberes und unteres Heizelement):	Wenn Sie den Wähler auf diese Position stellen, werden beide Heizelemente (oberes und unteres) eingeschaltet. Dieser Modus eignet sich zum Braten und Backen auf einer Ebene.
	Intensiv-Backmodus	In diesem Modus, wird die Hitze des Backofens vom oberen Heizelement auf das untere Heizelement übertragen und das Gebläse hilft dabei, die Wärme im gesamten Backofen zu verteilen, um ein gleichmäßiges Backen zu gewährleisten.
	Halb-Grill-Modus	In diesem Modus wird nur der innere Teil des oberen Heizelements verwendet, der die Wärme nach unten leitet. Dieser Modus eignet sich zum Grillen kleinerer Portionen von Speck, Toast, Fleisch usw.
	Voller Grill-Modus	In diesem Modus werden beide Teile des oberen Heizelements verwendet, wodurch die Wärme nach unten geleitet wird. Er eignet sich zum Backen mittlerer bis großer Portionen von Würstchen, Speck, Fleisch, Fisch usw.
	Gebläse und Grill	Bei diesem Modus wird das obere Heizelement zusammen mit dem Gebläse verwendet, das die Wärme zirkulieren lässt. Er ist geeignet, wenn Sie eine schnelle Bräunung der Speisen wünschen und ihre Säfte erhalten wollen.

	ECO-Grill-Modus	In diesem Modus werden der äußere Teil des oberen Heizelements und das untere Heizelement zur Steuerung der Temperatur verwendet, wodurch der Energieverbrauch gesenkt wird. Dieser Modus eignet sich zum Backen großer Speisen, da die Ofentemperatur allmählich ansteigt und die Hitze vollständig in die Speisen eindringen kann.
---	-----------------	--

Display

Symbole

Symbol	Funktion
	Verringernssymbol
	Vergrößernssymbol / Auswahl der Art des akustischen Signals
	Konfigurationsmodus

Anzeiger

1. Legende Abbildung 6:
2. AUTO-Funktion
3. Bedienung
4. Trennung von Stunden und Minuten
5. Alarm
6. Uhrzeit-/Zeitanzeige

Backofen-Modi

Der Backofen kann sich in drei verschiedenen Modi befinden: Standby-Modus, Einrichtungsmodus und laufender Garvorgang.

- Standby-Modus: Nach dem Anschluss des Ofens an das Stromnetz zeigt das Display die Uhrzeit an. Der Stunden- und Minutentrenner blinkt. Wenn Sie keine Aktion durchführen, wird die Helligkeit des Displays nach 10 Sekunden reduziert. Um die Helligkeit des Displays auf den vorherigen Zustand zurückzusetzen, drücken Sie auf ein beliebiges Symbol.
- Konfigurationsmodus: Um den Backofen aus dem Standby-Modus in den Konfigurationsmodus zu bringen, halten Sie das Konfigurationssymbol  gedrückt. Der Stunden- und Minutentrenner bleibt feststehend.
- Laufender Garvorgang: Nach dem Einstellen der Uhr, der Kochzeit oder der Zeitverzögerung-Funktion zeigt das Display die Uhrzeit an. Darüber hinaus leuchtet die Betriebsanzeige auf.

Backofen-Konfiguration

Halten Sie das Konfigurationssymbol  3 Sekunden lang gedrückt, damit der Backofen in den Konfigurationsmodus wechselt. Wenn Sie keinen Vorgang ausführen, leuchten nach 5 Sekunden die Uhrzeit-Anzeige, die Anzeige  und der Stunden- und Minutentrenner weiter . Jedes Mal, wenn das Konfigurationssymbol  gedrückt wird, ändert es seine Funktion entsprechend dem folgenden Zyklus:

System-Uhrzeit → Einstellung der System-Uhrzeit → Alarmeinstellung → Funktion für verzögertes Ende → Funktion für verzögerten Start und verzögertes Ende → System-Uhrzeit

Anschluss des Geräts an das Stromnetz

Wenn der Backofen zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird, ertönt ein Piepton und der Backofen schaltet in den Standby-Modus. Die programmierte Uhrzeit wird auf dem Display angezeigt. Nach dem ersten Einschalten des Backofens erscheint auf dem Display «0:00», und der Stunden- und Minutentrenner blinkt. An dieser Stelle können Sie auf das Symbol  drücken, um die Art des gewünschten akustischen Signals auszuwählen (es stehen 3 Optionen zur Verfügung). Standardmäßig gibt der Ofen die Zahl zwei aus. Wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet, können Sie die Art des akustischen Signals ändern, indem Sie auf das Symbol  drücken.

Backofen konfigurieren

Halten Sie das Konfigurationssymbol  3 Sekunden lang gedrückt, um den Backofen aus dem Standby-Modus in den Konfigurationsmodus zu bringen. Die Anzeige  leuchtet auf und der Stunden- und Minutentrenner blinkt. Wenn  blinkt, drücken Sie das Symbol  oder , um die Uhrzeit einzustellen. Wenn Sie die Uhrzeit eingestellt haben, drücken Sie 5 Sekunden lang nicht auf das Symbol, bis der Stunden- und Minutentrenner aufhört zu blinken. Dies zeigt an, dass die Uhrzeit richtig eingestellt ist. Wenn Sie die Uhrzeit erneut einstellen möchten, drücken Sie auf das Symbol , wenn das Display des Backofens dasselbe anzeigt wie in Abbildung 7. Wenn der Stunden- und Minutentrenner blinkt, können Sie die Uhrzeit erneut einstellen.

Wenn Sie möchten, dass der Backofen in den Standby-Modus wechselt, halten Sie das Symbol  erneut 3 Sekunden lang gedrückt.

Hinweis:

- Der Uhrzeit-Einstellbereich reicht von 0:00 bis 23:59.
- Um die Zeit für einen Modus oder eine Funktion einzustellen, drücken Sie das Symbol  oder . Durch kurzes Drücken wird die Zeit um eine Minute erhöht/verringert; durch langes Drücken wird die Zeit schneller erhöht/verringert.

Alarmeinstellung

- Wenn im Konfigurationsmodus die Uhrzeit auf dem Display erscheint und die Anzeige  sowie der Stunden- und Minutentrenner  feststehen, drücken Sie zweimal das Symbol . Die Anzeige  blinkt und Sie können die Alarmzeit einstellen (Standardeinstellung: 0-00). Wenn die Anzeige  blinkt, drücken Sie das Symbol  oder , um die Zeit einzustellen.
- Lassen Sie nach der Auswahl der Zeit die Symbole los und warten Sie 5 Sekunden lang. Nach dieser Zeit muss die Anzeige  aufhören zu blinken und konstant bleiben. Die System-Uhrzeit wird auf dem Display angezeigt, und die Anzeige  sowie der Stunden- und Minutentrenner bleiben stehen. Dies zeigt an, dass die Zeit richtig eingestellt ist.
- Wenn Sie die Alarmzeit zurücksetzen möchten, drücken Sie im Konfigurationsmodus zweimal das Symbol . Wenn die Anzeige  blinkt, zeigt das Display die eingestellte Zeit oder den Countdown an. An dieser Stelle können Sie die Zeit zurückstellen. Wenn Sie fertig sind, erscheint die Uhrzeit wieder auf dem Display.
- Stellen Sie den Alarm zum Beispiel so ein, dass er in 10 Minuten klingelt. Nach dieser Zeit zeigt das Display die Uhrzeit an. Die Anzeige  und der Stunden- und Minutentrenner bleibt feststehend. Die Anzeige  blinkt. 5 Minuten lang ertönt ein akustisches Signal, um anzuzeigen, dass der Countdown abgelaufen ist. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton zu beenden und die Anzeige  auszuschalten.

Hinweis:

Der Einstellbereich der Alarmzeit reicht von 0:00 bis 23:59.

Zeiteinstellung für den Kochmodus

- Drücken Sie im Konfigurationsmodus dreimal das Symbol . Die Anzeige AUTO und die Betriebsanzeige  blinken. Auf dem Display wird die Kochzeit angezeigt (Standardeinstellung: 0-00). Die Kochzeit und der Stunden- und Minutentrenner bleibt feststehend. Wenn die Anzeige AUTO und die Betriebsanzeige  blinken, können Sie die gewünschte Zeit durch Drücken des Symbols  oder  einstellen.
- Nach der Auswahl der Uhrzeit hören Sie auf, die Symbole zu drücken. Nach 5 Sekunden hören die Anzeige AUTO und die Betriebsanzeige  auf zu blinken und bleiben konstant. Dies zeigt an, dass die Zeit richtig eingestellt ist. Wenn Sie die Garzeit zurücksetzen möchten, drücken Sie im Einstellmodus dreimal das Symbol . Wenn die AUTO-Anzeige und die Betriebsanzeige  blinken, wird die eingestellte Zeit oder die Restzeit angezeigt. An dieser Stelle können Sie die Zeit einstellen. Wenn Sie fertig sind, zeigt das Display die Uhrzeit an. Der Stunden- und Minutentrenner sowie die Uhrzeit bleiben fest eingestellt.
- Wählen Sie zum Beispiel 30 Minuten Garzeit. Nach dieser Zeit wird auf dem Display die Uhrzeit angezeigt. Die Anzeige  erlischt, die Uhrzeit bleibt stehen, der Stunden- und Minutentrenner und die Anzeige AUTO blinken. 5 Minuten lang ertönt ein akustisches Signal, um anzuzeigen, dass der Countdown abgelaufen ist. Um den Signalton abzustellen, drücken Sie ein beliebiges Symbol. Wenn dies der Fall ist, erlischt die Anzeige AUTO.

Hinweis:

- Der Einstellbereich der Garzeit reicht von 0:00 bis 10:00.
- Wenn Sie die Garzeit nicht auswählen, schaltet sich der Backofen nach 10 Stunden Garzeit ohne akustisches Signal aus.

Verzögertes Ende Funktion

- Drücken Sie im Konfigurationsmodus viermal das Symbol . Die Anzeige AUTO und die Betriebsanzeige  blinken. Auf dem Display wird die verschobene Endzeit angezeigt (standardmäßig wird die aktuelle Zeit angezeigt). Sowohl die verzögerte Endzeit als auch der Stunden- und Minutentrenner blinken.
- Wenn sowohl die Anzeige AUTO als auch die automatisch erzeugte Betriebsanzeige  blinken, können Sie durch Drücken des Symbols  oder  die verzögerte Endzeit einstellen.
- Nach der Auswahl der Uhrzeit hören Sie auf, die Symbole zu drücken. Nach 5 Sekunden hören die Anzeige AUTO und die Betriebsanzeige  auf zu blinken und bleiben konstant. Die Systemzeit wird auf dem Display angezeigt. Sowohl die Uhrzeit als auch der Stunden- und Minutentrenner bleiben fest eingestellt. Dies zeigt an, dass die Funktion „Verzögertes Ende“ korrekt eingestellt wurde.
- Wenn Sie die Zeit der Funktion „Zeitversetztes Ende“ zurücksetzen wollen, drücken Sie im Einstellmodus viermal das Symbol . Wenn die Anzeige AUTO und die Betriebsanzeige blinken, zeigt das Display die eingestellte Zeit an. An diesem Punkt können Sie ihn erneut einstellen. Danach wird die Systemzeit wieder auf dem Display angezeigt.
- Die aktuelle Uhrzeit ist zum Beispiel 0:00. Die aufgeschobene Endzeit beträgt 0:30 Uhr. Wenn es 0:30 ist, zeigt das Display die Systemzeit an. Die Anzeige  erlischt, die Uhrzeit bleibt stehen, der Stunden- und Minutentrenner und die Anzeige AUTO blinken. 5 Minuten lang ertönt ein akustisches Signal, um anzuzeigen, dass der Garvorgang abgeschlossen ist. Um den Signalton abzustellen, drücken Sie ein beliebiges Symbol. Wenn dies der Fall ist, erlischt die Anzeige AUTO.
- Hinweis: Die verzögerte Endzeit ist die aktuelle Systemzeit plus die Garzeit. Der maximale Zeiteinstellbereich ist 23:59.

Verzögerte Start- und Endfunktion

- Vom Konfigurationsmodus aus können Sie mit diesem Ofen die Funktionen Verzögerter Start und Verzögertes Ende aktivieren.
- Drücken Sie dazu 3 Mal auf das Symbol . Die Anzeige AUTO und die Betriebsanzeige  blinken. Auf dem Display wird die verzögerte Startzeit angezeigt (Standardwert ist 0-00). Wenn die Anzeige AUTO und die Betriebsanzeige  blinken, können Sie die gewünschte Startverzögerung auswählen. Drücken Sie dazu auf das Symbol  oder .
- Drücken Sie dann erneut auf das Symbol . Wenn die AUTO-Anzeige blinkt, können Sie die Zeit auswählen, zu der der Garvorgang beendet werden soll. Drücken Sie dazu auf das Symbol  oder . Sobald diese Einstellung vorgenommen wurde, lassen Sie das

Symbol 5 Sekunden lang los, bis die Anzeige AUTO nicht mehr blinkt. Dies zeigt an, dass die Funktion „Verzögertes Ende“ korrekt eingestellt wurde. Um die verzögerte Startzeit erneut einzustellen, drücken Sie dreimal das Symbol . Wenn Sie hingegen die verzögerte Endzeit einstellen möchten, müssen Sie viermal auf das Symbol  drücken. Danach wird die Systemzeit wieder auf dem Display angezeigt.

- Nehmen wir an, die Systemzeit ist 0:00. Der Garvorgang beginnt um 00:30 Uhr und endet um 1:00 Uhr, danach schaltet der Backofen in den Standby-Modus. Wenn es 0:30 Uhr ist, startet der Backofen automatisch. Er kocht 30 Minuten lang und schaltet sich zur programmierten Zeit (1:00) aus. Die Anzeige  schaltet sich aus, die Systemzeit bleibt stehen, der Stunden- und Minutentrenner und die AUTO-Anzeige blinken. 5 Minuten lang ertönt ein akustisches Signal, um anzuzeigen, dass der Garvorgang abgeschlossen ist. Um den Signalton abzustellen, drücken Sie ein beliebiges Symbol. Wenn dies der Fall ist, erlischt die Anzeige AUTO.

Hinweis:

- Die maximal wählbare Garzeit beträgt 10 Stunden.
- Mit der Funktion Verzögerter Start und Verzögertes Ende in Betrieb: Wenn die Backofentür geschlossen ist, läuft der Garvorgang normal ab. Wird hingegen die Tür geöffnet, zeigt der Backofen die Systemzeit an und die Systemzeit blinkt. Die Anzeige AUTO und der Stunden- und Minutentrenner bleibt feststehend. Der Kochvorgang wird unterbrochen, bis Sie die Tür wieder schließen. Wenn die eingestellte Endzeit erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal.

Auswahl der gewünschten Art des akustischen Signals

- Dieser Ofen verfügt über 3 Arten von akustischen Signalen.
- Wenn sich der Ofen im Standby-Modus befindet, d.h. wenn die Systemzeit angezeigt wird und der Stunden- und Minutentrenner blinkt, können Sie die gewünschte Art des akustischen Signals auswählen. Klicken Sie dazu auf das Erhöhungssymbol. Mit jedem Druck wird ein Signaltyp ausgewählt. Standardmäßig verwendet der Backofen den zweiten Typ.

Temperaturwähler

- Mit dem Wähler können Sie die gewünschte Temperatur einstellen. Sie können die Temperatur zwischen 50 und 250°C einstellen.
- Drehen Sie den Wahlschalter im Uhrzeigersinn.

Dampfgarfunktion (Steam Assist)

Sie können diese Funktion verwenden, um Pizzaböden, Kuchen und Torten zusätzlich zu bräunen.

Kuchen, oder zum Garen verschiedener Lebensmittel in Kombination von niedriger Hitze und Dampf erzeugt.

Wenn Sie möchten, können Sie die folgenden Schritte ausführen:

1. Geben Sie ca. 100 ml Wasser in den unteren Garraum (Abb. 7).

HINWEIS: Das Fassungsvermögen kann je nach Ofenmodell variieren.

2. Aktivieren Sie die Funktion  und wählen Sie eine Temperatur von 200 °C. Ungefähre Garzeit 20 Minuten.

3. Nach Abschluss des Garvorgangs muss das überschüssige Wasser aus dem Garraum entfernt werden.

HINWEIS: Sie können die Wassermenge, die Garzeit und die Temperatur je nach den Bedürfnissen der zuzubereitenden Speisen anpassen.

HINWEIS: Vergewissern Sie sich, dass der Innenraum vollständig abgekühlt ist, bevor Sie überschüssiges Wasser entfernen. Gefahr von Verbrennungen.

Tipps zum Energiesparen

Die folgenden Informationen helfen Ihnen, Energie zu sparen:

1. Die folgenden Hinweise helfen Ihnen, Energie zu sparen: Verwenden Sie dunkles oder emailliertes Kochgeschirr, da die Wärmeübertragung dann besser ist.
2. Heizen Sie den Backofen vor dem Garen von Speisen vor.
3. Öffnen Sie die Backofentür während des Garens nicht häufig.
4. Versuchen Sie, mehr als ein Gericht gleichzeitig im Ofen zu garen. Sie können zwei Garbehälter auf den Rost stellen.
5. Garen Sie mehr als ein Gericht nacheinander. Der Backofen ist dann bereits heiß.
6. Sie können Energie sparen, indem Sie den Backofen einige Minuten vor Ende der Kochzeit ausschalten. Öffnen Sie die Backofentür nicht.
7. Tauen Sie gefrorene Speisen vor dem Garen auf.

Tipps zum Backen

- Verwenden Sie geeignete Metallbleche oder Aluminiumpfannen mit Antihafbeschichtung oder hitzebeständige Silikonformen.
- Nutzen Sie den Platz auf dem Rost optimal aus.
- Es wird empfohlen, die Speisen oder Backbleche in der Mitte des Rostes zu platzieren.
- Halten Sie die Backofentür geschlossen.
- Um zu wissen, ob ein Kuchen gut gebacken ist.

Etwa 10 Minuten vor Ablauf der im Rezept angegebenen Backzeit einen Zahnstocher in den höchsten Punkt des Kuchens stecken. Wenn der Zahnstocher sauber herauskommt, ist der Kuchen fertig.

- Der Kuchen zerbröselt.

Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Ofentemperatur 10 Grad niedriger ein. Halten Sie die im Rezept angegebenen Mischzeiten ein.

- Der Kuchen ist in der Mitte aufgegangen, aber an den Rändern ist er niedriger.

Fetten Sie die Seiten der Form nicht ein. Nach dem Backen nehmen Sie den Kuchen vorsichtig aus der Form. Verwenden Sie dazu ein Messer.

- Die Oberseite des Kuchens ist zu dunkel.

Stellen Sie ihn tiefer in den Ofen, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie ihn etwas länger.

- Der Kuchen ist zu trocken.

Wenn er fertig ist, stechen Sie mit einem Cocktailspieß kleine Löcher in ihn. Beträufeln Sie ihn dann mit Fruchtsaft oder einem alkoholischen Getränk. Wählen Sie beim nächsten Mal eine 10 Grad höhere Temperatur und verkürzen Sie die Backzeit.

- Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen durchweicht.

Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie etwas länger bei einer niedrigeren Temperatur. Bei Kuchen mit feuchtem Belag backen Sie zuerst den Boden. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Semmelbröseln und geben Sie dann den Belag darauf. Halten Sie sich an das Rezept und die Backzeiten.

- Kuchen bräunt ungleichmäßig.

Wählen Sie eine etwas niedrigere Temperatur, damit der Kuchen gleichmäßiger backt. Backen Sie empfindliche Kuchen auf einer einzigen Ebene im konventionellen Modus. Wenn das Pergamentpapier übersteht, kann es die Luftzirkulation beeinträchtigen. Schneiden Sie das Papier daher immer auf die Größe des Backblechs zu.

- Das Innere eines Obstkuchens ist zu leicht.

Stellen Sie den Kuchen beim nächsten Mal auf eine niedrigere Ebene.

- Der Fruchtsaft läuft über.

Beim nächsten Mal sollten Sie einen tieferen Behälter verwenden.

-Mit Hefeteig hergestellte Backwaren kleben beim Backen zusammen. Zwischen den einzelnen Produkten sollte ein Abstand von etwa 2 cm sein. Zwischen den einzelnen Produkten sollte ein Abstand von etwa 2 cm sein. So haben sie genug Platz, um sich gut auszudehnen und auf allen Seiten braun zu werden.

- Backen auf mehreren Ebenen.

Das Futter im oberen Backblech ist dunkler als das Futter im unteren Blech. Verwenden Sie immer 3D-Heißluft zum Backen auf mehr als einer Ebene. Nur weil Sie mehrere Bleche in den Ofen schieben, heißt das nicht, dass sie alle gleichzeitig fertig sind.

- Beim Backen von feuchten Kuchen bildet sich Kondenswasser.

Beim Backen kann sich Wasserdampf bilden, der über die Tür entweicht. Der Dampf kann sich absetzen und Wassertropfchen auf dem Bedienfeld oder auf angrenzenden Möbelementen bilden. Dies ist normal.

Tipps zum Braten

- Wenn Sie ein ganzes Huhn oder einen Truthahn oder ein großes Stück Fleisch zubereiten, würzen Sie es mit etwas Zitronensaft und schwarzem Pfeffer.
- Fleisch mit Knochen braucht 15-30 Minuten länger als ein gleich großer Braten ohne Knochen.

- Pro Zentimeter Fleischhöhe sollten Sie 4 bis 5 Minuten Garzeit einplanen.
- Lassen Sie das Fleisch nach der Kochzeit etwa 10 Minuten im Ofen ruhen. Dadurch wird sichergestellt, dass sich der Saft besser im Braten verteilt und beim Anschneiden des Fleisches nicht ausläuft.
- Wenn Sie Fisch zubereiten, stellen Sie ihn auf die mittlere oder niedrige Stufe.

Tipps zur Verwendung des Grillmodus

- Dieser Modus ist ideal zum Garen von Fleisch, Fisch und Geflügel, da diese Lebensmittel gebräunt, aber nicht trocken werden. Flache Stücke, Fleischspieße und Würstchen eignen sich besonders gut für das Grillen im Grillmodus, ebenso Gemüse mit hohem Wassergehalt, wie Tomaten und Zwiebeln.
- Wenn Sie den Grillmodus verwenden, heizen Sie den Ofen 4 Minuten vor, bevor Sie das Grillgut einlegen. Wenn der Backofen in Betrieb ist, schließen Sie immer die Tür.
- Die zu bratenden Lebensmittel sollten möglichst gleich dick sein. So werden sie gleichmäßig braun und bleiben saftig und zart.
- Wenden Sie das Grillgut nach 2/3 der Zeit.
- Salzen Sie die Steaks erst, wenn sie gegrillt sind.
- Geben Sie etwas Flüssigkeit hinzu, wenn das Fleisch mager ist. Bedecken Sie den Boden des Bratentopfes mit etwa 1/2 cm Flüssigkeit.
- Legen Sie das Grillgut direkt auf den Grillrost. Wenn Sie ein einzelnes Grillgut grillen, legen Sie es in die Mitte des Rosts. Stellen Sie auch die Tropfschale auf Ebene 1, um das Fett aufzufangen.
- Stecken Sie die Pfanne beim Grillen nicht in die Einschubhöhen 4 oder 5, da sich die Pfanne sonst verformen könnte.
- Das Heizelement schaltet sich ständig ein und aus. Es ist normal. Die Funktionseinstellung bestimmt, wie oft dies geschieht.
- Wenn der Braten fertig ist, schalten Sie den Ofen aus und lassen Sie ihn noch 10 Minuten ruhen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.
- Wenn Sie Schweinefleisch mit einer Kruste braten, schneiden Sie die Kruste kreuzweise ein und legen Sie den Braten mit der Kruste nach unten auf den Teller.
- Ganze Vögel mit der Brustseite nach unten auf den unteren Rost legen. Drehen Sie sie nach 2/3 der angegebenen Zeit um.
- Bei Enten- oder Gänsebraten die Haut an der Unterseite der Flügel einstechen. So kann das Fett entweichen.
- Wenn Sie Fischstücke garen, wenden Sie sie nach 2/3 der angegebenen Zeit. Beim Garen ganzer Fische ist dies nicht erforderlich. Legen Sie den ganzen Fisch mit der Rückenflosse nach oben schwimmend in den Ofen. Wenn Sie eine halbe Kartoffel oder ein kleines ofenfestes Gefäß in die Bauchhöhle des Fisches legen, wird er stabiler.
- So erkennen Sie, ob der Braten gar ist. Verwenden Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie den „Löffeltest“. Drücken Sie mit einem Löffel auf den Braten. Wenn er hart ist, ist er fertig. Wenn Sie dagegen mit dem Löffel auf den Braten

drücken können, bedeutet dies, dass er noch etwas weiter gegart werden muss.

- Der Braten hat eine zu dunkle Farbe und ist an manchen Stellen leicht verbrannt. Überprüfen Sie die Höhe, auf der er liegt, und die Temperatur.
- Der Braten sieht gut aus, aber der Saft ist verbrannt. Verwenden Sie beim nächsten Mal einen kleineren Bratentopf oder geben Sie mehr Flüssigkeit hinzu.
- Der Braten sieht gut aus, aber der Saft ist zu klar und wässrig. Verwenden Sie beim nächsten Mal einen größeren Bratentopf und weniger Flüssigkeit.
- Aus dem Braten tritt Dampf aus: Das ist normal und liegt an den Gesetzen der Physik. Der meiste Dampf entweicht durch den Dampfabzug. Der Dampf kann sich absetzen und auf Knöpfen oder angrenzenden Möbelementen kondensieren.

5. REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigung des Zubehörs

Reinigen Sie das Zubehör vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmer Seifenlauge und einem weichen Tuch.

Reinigung und Wartung des Backofens

- Der Backofen muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Beim Reinigen des Backofens muss das Licht eingeschaltet sein, damit die Oberflächen besser zu sehen sind.
- Das Innere des Backofens sollte nur mit lauwarmem Wasser und ein wenig Flüssigseife gereinigt werden.
- Wischen Sie das Innere des Backofens nach der Reinigung mit einem Tuch trocken.
- Reinigen Sie die Oberflächen des Backofens niemals mit Dampf.
- Das Innere des Backofens darf nur mit warmem Seifenwasser und einem Schwamm oder weichen Tuch gereinigt werden. Scheuernde Reinigungsmittel sollten nicht verwendet werden.
- Eventuelle Flecken auf der Unterseite des Backofens stammen von Lebensmittelspritzern oder verschütteten Lebensmitteln. Diese Spritzer entstehen während des Garvorgangs. Sie können darauf zurückzuführen sein, dass die Speisen bei einer zu hohen Temperatur gegart wurden oder in einem zu kleinen Behälter gelagert wurden.
- Sie müssen eine für das Gargut geeignete Temperatur und einen geeigneten Kochmodus wählen. Achten Sie auch darauf, dass Sie das Gargut in einen ausreichend großen Topf geben und gegebenenfalls das Backblech verwenden.
- Die Außenteile des Backofens dürfen nur mit warmer Seifenlauge und einem Schwamm oder weichen Tuch gereinigt werden. Scheuernde Reinigungsmittel sollten nicht verwendet werden.
- Wenn Sie einen Ofenreiniger verwenden, achten Sie darauf, dass er für dieses Gerät geeignet ist.
- Schäden am Gerät, die durch ein Reinigungsmittel verursacht wurden, werden nicht

kostenlos repariert, auch wenn sich das Gerät noch innerhalb der Garantiezeit befindet.

- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die Scheuermittel enthalten, für die Reinigung und Pflege der Glasfrontplatte.
- Für die Reinigung des Backofens sind weder Ofenreiniger noch andere spezielle Reinigungsmittel erforderlich. Es wird empfohlen, den Backofen mit einem feuchten Tuch zu reinigen, solange er noch heiß ist.
- Für die Reinigung der Seitenwände und der Backofentür:
 1. Entfernen Sie die Seitenschienen. Drücken Sie dazu auf die Unterseite der Schienen und ziehen Sie sie gleichzeitig zur Seite. Dann schieben und ziehen Sie sie nach oben, bis sie eben sind. Nehmen Sie sie schließlich heraus.
 2. Um sie nach der Reinigung wieder einzusetzen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vor.

Dampfunterstützte Reinigungsfunktion

Diese Funktion hilft dabei, Speisereste aus dem Inneren des Backofens zu entfernen. Diese Methode eignet sich nur zur Entfernung leichter Verschmutzungen. Hartnäckige Flecken, die durch Kochen entstanden sind, lassen sich damit nicht entfernen.

Diese Funktion kann nur verwendet werden, wenn der Ofen kalt ist.

1. Der Innenraum des Backofens muss leer sein.
2. Bereiten Sie eine Lösung aus Wasser (85 %), weißem Essig (10 %) und Geschirrspülmittel (5 %) vor und sprühen Sie die Tür, die Seitenwände und die Rückwand des Backraums großzügig ein.
3. Gießen Sie 40 ml Wasser in den Boden der Kavität, wie in Abbildung 7 dargestellt.
4. Schließen Sie die Tür. Aktivieren Sie die Funktion  und die Temperatur auf 130°C.
5. Schalten Sie den Ofen nach 18 Minuten aus.
6. Lassen Sie die Oberfläche auf ein sicheres Maß abkühlen, bevor Sie sie mit einem feuchten Tuch abwischen.

Demontage und Montage der Backofentür

- Um die Backofentür zu reinigen, nehmen Sie sie heraus. Jedes Türscharnier hat eine Verriegelungsstange. Wenn die Tür geschlossen wird, rastet sie ein. Um die Tür zu entfernen, müssen Sie die Verriegelungsstange öffnen.
-  Wenn das Scharnier nicht verriegelt ist, kann sich die Tür plötzlich mit großer Kraft schließen. Achten Sie deshalb darauf, dass die Verriegelungsstange immer geschlossen ist. Sie sollte nur geöffnet sein, wenn Sie die Tür herausnehmen.

Demontage der Backofentür

- Öffnen Sie die Tür vollständig.
- Heben Sie beide Seiten der Verriegelungsstange an. Fig. 8
- Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag. Halten Sie die Tür auf beiden Seiten fest und schließen Sie sie dann wieder. Bewegen Sie sie nach oben und unten und ziehen Sie sie heraus.

Montage der Backofentür

Gehen Sie bei der Demontage der Tür in umgekehrter Reihenfolge vor.

- Achten Sie bei der Montage der Tür darauf, dass beide Scharniere richtig sitzen.
- Senken Sie beim Öffnen der Tür die Verriegelungsstange ab. Fig. 9
-  Wenn die Tür versehentlich herunterfällt oder sich die Scharniere plötzlich schließen, greifen Sie nicht in die Scharniere. Kontaktieren Sie den Cecotec-Kundendienst.

Abnehmen und Anbringen der Türverkleidung. Abb. 10

- Nehmen Sie die Backofentür heraus und legen Sie sie auf ein Stück Stoff.
- Drücken Sie mit beiden Händen auf die Taste an der inneren Glastürhalterung. Die Halterung löst sich automatisch.
- Nehmen Sie die innere und die mittlere Glasscheibe heraus.

Hinweis:

- Wenn das Glas der Backofentür Kratzer aufweist, kann es zerspringen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keinen Glasspachtel und keine scheuernden Reinigungsmittel.

Montage

- Setzen Sie das Glas (das zuvor in den Rahmen eingesetzt wurde) in die Türöffnung ein.
- Sowohl die rechte als auch die linke Seite müssen auf den Spalt ausgerichtet sein. Wenn das der Fall ist, setzen Sie das Glas ein.
- Setzen Sie die Backofentür wieder ein.

Auswechseln der Backofenbirne

- Wenn die Glühbirne ausfällt, muss sie ersetzt werden.  Gefahr eines Stromschlags.
- Schalten Sie den Schutzschalter im Sicherungskasten aus.
- Legen Sie ein Geschirrtuch in den Ofen, wenn er kalt ist, damit er nicht verdirbt.
- Schrauben Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab.
- Ersetzen Sie die Glühbirne durch eine des gleichen Typs.
- Schrauben Sie die Glasabdeckung wieder an.
- Entfernen Sie das Geschirrtuch und schalten Sie den Schutzschalter ein.

Regelmäßige Überprüfung

Sie sollten nicht nur den Backofen sauber halten, sondern auch:

- Regelmäßige Überprüfungen durchführen. Nach Ablauf der Garantiezeit sollten Sie den Ofen mindestens alle zwei Jahre von einer Servicestelle überprüfen lassen.
- Reparieren Sie eventuelle Betriebsstörungen.

Hinweis



Reparaturen am Backofen müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

6. PROBLEMBEHEBUNG

- Der Backofen kann während des Betriebs eine Fehlfunktion aufweisen. Bitte überprüfen Sie die Liste, bevor Sie den technischen Kundendienst anrufen. Möglicherweise können Sie eine Störung selbst beheben.
- Normaler Betrieb:
- Wenn Sie den Backofen zum ersten Mal benutzen, kann er einige Stunden lang einen eigenartigen Geruch und Rauch abgeben. Wir empfehlen daher, ihn eine Stunde lang ohne Inhalt laufen zu lassen. Lassen Sie ihn danach abkühlen und reinigen Sie ihn.
- Wenn der Ofen in Betrieb ist, hören Sie möglicherweise ein Knistern, das durch den Metallboden verursacht wird.
- Wenn die zu erheizenden Speisen etwas Feuchtigkeit enthalten, kann die Wärmeabgabeöffnung während des Betriebs Dampf absondern.
- Das Gebläse beginnt 15 Minuten nach dem Einschalten des Backofens zu arbeiten. Auch wenn der Backofen ausgeschaltet ist, läuft das Gebläse noch 35 Minuten lang weiter.
- Heizen Sie den Backofen vor dem Einschieben der Speisen vor.
- Wenn Sie über einen längeren Zeitraum backen, können Sie den Backofen vor Ablauf der Zeit ausschalten. Dadurch wird die Restwärme zum Fertigbacken genutzt.

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Der Backofen läuft nicht	Es hat einen Stromausfall gegeben.	Überprüfen Sie den Strom in Ihrer Küche oder den Betrieb eines anderen Geräts.
	Ausfall des Schutzschalters.	Prüfen Sie, ob der Schutzschalter funktioniert.
	Sie haben vergessen, den gewünschten Modus auszuwählen.	Wählen Sie einen Modus.
Das Licht schaltet sich nicht ein.	Defekte Glühbirne.	Wechseln Sie die Glühbirne.
	Kein elektrischer Strom.	Prüfen Sie, ob der Backofen mit Strom versorgt wird.

Der Backofen funktioniert plötzlich nicht mehr.	Es hat einen Stromausfall gegeben.	Prüfen Sie, ob das Licht in der Küche oder andere Geräte funktionieren.
	Störung des Thermostats.	Prüfen Sie, ob das Gebläse funktioniert. Ist dies der Fall, ersetzen Sie den Thermostat durch einen neuen.
Der Backofen heizt nicht.	Sie haben die Temperatur nicht ausgewählt.	Stellen Sie die Temperatur an.
	Wenn dieses Modell über einen Timer verfügt, haben Sie die Zeit nicht eingestellt.	Stellen Sie den Timer ein.
	Es gibt keine Energieversorgung	Überprüfen Sie den Stromversorgungskasten.
	Das Heizelement ist beschädigt.	Ersetzen Sie es durch ein neues.
Bei der Benutzung des Backofens tritt Wasser aus der Tür aus.	Die Türdichtung ist beschädigt.	Tauschen Sie die Türdichtung aus.
	Das Scharnier ist nicht stark genug.	Tauschen Sie das Scharnier aus.
Der Backofen funktioniert nicht mehr, aber der Motor läuft weiter.	Der Backofen war lange Zeit in Betrieb und braucht daher Zeit zum Abkühlen.	Legen Sie Ihre Hand auf den Luftauslass. Wenn Sie feststellen, dass die Luft heiß herauskommt, liegt kein Problem vor.
	Ausfall des Thermostats.	Wenn Sie feststellen, dass die Luft bei Raumtemperatur austritt, tauschen Sie den Thermostat aus.

Wenn das Problem nicht behoben ist:

1. Trennen Sie den Backofen vom Netz (ausschalten oder die Sicherung herausziehen).
2. Rufen Sie den technischen Kundendienst von Cecotec an. Versuchen Sie nicht, die Maschine selbst zu reparieren.

7. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: 04731 / 04732

Produkt: Bolero Hexa M226001 Line A / Bolero Hexa M226001 Glass Black A

Nennspannung: 220 - 240 V

Nennfrequenz: 50 - 60 Hz

Nennleistung 2800 W

	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells		04731 / 04732	
Art des Ofens		Integrierter Elektrobackofen	
Masse des Geräts	M	32,88	Kg
Anzahl der Hohlräume		1	
Hohlraumwärmequelle (Strom oder Gas)	Elektrizität	-	-
Volumen pro Hohlraum	V	70	l
Energieverbrauch (Elektrizität), der zur Erwärmung einer standardisierten Charge in einem Hohlraum eines Elektroofens während eines Zyklus im konventionellen Betrieb erforderlich ist, pro Hohlraum (elektrische Endenergie)	EH _{elektrischer Hohlraum}	0,79	KWh/ Zyklus
Energieverbrauch für die Erwärmung einer genormten Charge in einem Hohlraum eines Elektroofens während eines Zyklus im Zwangsumlauf, pro Hohlraum (elektrische Endenergie)	EC _{elektrischer Hohlraum}	0,82	KWh/ Zyklus
Energieverbrauch zur Erwärmung einer standardisierten Charge in einem Hohlraum eines Gasofens während eines Zyklus im konventionellen Betrieb, pro Hohlraum (Gasendenergie)	EC _{Gashohlraum}	N.A N.A	MJ/Zyklus kWh/ Zyklus (!)

Energieverbrauch zur Erwärmung einer standardisierten Charge in einem Gasofenhohlraum während eines Zyklus im Zwangsumlaufbetrieb (Endenergie des Gases)	$EC_{\text{Gashohlraum}}$	N.A N.A	MJ/Zyklus KWh/ Zyklus
Energie-Effizienz-Index pro Hohlraum	EEL_{Hohlraum}	94,0	-
Energieeffizienzklasse		A	
Standby-Modus		0,72	W
(¹) 1 kWh/Zyklus = 3,6 MJ/Zyklus.			

Die technischen Daten können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.
Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

8. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



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

Die Verbraucher müssen sich mit Ihren örtlichen Behörden oder Einzelhändlern in Verbindung setzen, um Informationen über die ordnungsgemäße Entsorgung ihrer Altgeräte und / oder ihre Akkus zu erhalten.
Die Einhaltung der oben genannten Leitlinien trägt zum Schutz der Umwelt bei.

9. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Cecotec haftet gegenüber dem Endnutzer oder Verbraucher für jegliche Konformitätsmängel, die zum Zeitpunkt der Lieferung des Produkts bestehen, gemäß den in den geltenden Vorschriften festgelegten Bedingungen und Fristen.
Es wird empfohlen, dass Reparaturen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, können Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen über die Telefonnummer: +34 96 321 07 28.

10. COPYRIGHT

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

1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

1. Pannello di controllo
2. Motore (dietro la piastra)
3. Griglia
4. Teglia
5. Guide
6. Porta
7. Manico

NOTA:

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

2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Estrarre l'apparecchio dalla scatola e rimuovere tutto il materiale presente nell'imballaggio. Conservare la scatola originale e gli altri elementi in un luogo sicuro per prevenire danni all'apparecchio qualora fosse necessario trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.
- Verificare che tutte le parti e i componenti siano compresi e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Prima di cucinare, assicurarsi di rimuovere dal forno tutti gli accessori non necessari.
- Preriscaldare il forno prima dell'uso.
- Posizionare le teglie al centro del forno e, se si utilizzano più teglie, lasciare spazio tra di esse per far circolare l'aria.
- Non appoggiare le teglie sulla base del forno e non coprirle con carta stagnola. Questo porterebbe a un accumulo termico. Ciò provocherebbe un accumulo di calore che influirebbe sul tempo di cottura e danneggerebbe lo smalto del forno.
- Cercare di aprire la porta del forno il meno possibile per vedere il cibo (la luce del forno rimane accesa durante la cottura).
- Fare attenzione quando si apre la porta per evitare il contatto con le parti calde e il vapore.

Prima di utilizzare il forno per la prima volta

Per eliminare l'odore di nuovo, riscaldare il forno quando è vuoto. Assicurarsi che all'interno del forno non rimanga alcun imballaggio.

1. Utilizzare la manopola delle modalità per selezionare la modalità convenzionale .
2. Impostare la manopola della temperatura su 250°C. Dopo un'ora, spegnere il forno. Per spegnerlo, girare la manopola delle modalità in posizione di spegnimento .

Contenuto della scatola

- Forno Multifunzione
- Manuale d'uso
- Teglia
- Griglia

3. INSTALLAZIONE

Prima dell'installazione

L'apparecchio deve essere installato in un mobile da incasso. È necessario mantenere una distanza di sicurezza tra l'apparecchio e le pareti della cucina.

- Le superfici, i laminati sintetici e gli adesivi utilizzati devono essere resistenti al calore (minimo 100°C) e i mobili adiacenti devono resistere ad almeno 70°C.
- I mobili della cucina devono essere livellati e fissi. Tra il forno e gli altri apparecchi deve essere lasciato uno spazio di 5 mm.
- Se sotto il forno è presente un cassetto, è necessario installare un ripiano tra il forno e il cassetto.
- Nella figura 2 sono riportate le dimensioni necessarie per l'installazione del forno. Le dimensioni sono espresse in millimetri.

Installazione e collegamento

Fare attenzione durante l'installazione, i materiali potrebbero danneggiarsi.

La porta e/o la maniglia non devono essere utilizzate per sollevare o spostare l'apparecchio.

- L'apparecchio deve essere collegato in conformità a tutte le norme locali in materia di gas e/o elettricità.
- Il trasporto dell'apparecchio deve essere effettuato da almeno due persone.
- Per trasportarlo, utilizzare le fessure o i manici situati su ambi i lati del prodotto.

Collegamento alla rete elettrica

Collegare l'apparecchio a una presa dotata di messa a terra.

- Cecotec declina ogni responsabilità per eventuali danni causati dall'uso dell'apparecchio senza collegamento a terra. Se l'installazione non viene eseguita in modo professionale, sussiste il rischio di scosse elettriche. L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona qualificata e autorizzata. In caso contrario, la garanzia decade.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, sussiste il rischio di scosse elettriche, cortocircuiti e incendi. Il cavo di alimentazione non deve essere schiacciato, piegato o incastrato e non

deve entrare in contatto con parti calde dell'apparecchio. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un elettricista qualificato.

- Assicurarsi che l'alimentazione di rete corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta dell'apparecchio. Il cavo di alimentazione deve corrispondere alle specifiche e al consumo di energia.

ATTENZIONE:

- Pericolo di scosse elettriche.
- Prima di effettuare l'installazione elettrica, spegnere l'apparecchio.

Installazione

1. Far scorrere il forno attraverso la cavità in cui deve essere collocato e allinearlo.
2. Quindi fissarlo con 2 viti e rondelle come mostrato in figura 3.

Montaggio del cavo di alimentazione

Apertura della morsettiera. (Fig. 4):

1. Con un cacciavite, fare leva sul bullone delle linguette laterali del coperchio della morsettiera.
2. Svitare la vite e aprire il coperchio.
3. Per installare il cavo, procedere come segue:
4. Rimuovere la vite di fissaggio del cavo e le tre viti di contatto.
5. Fissare i cavi sotto le teste delle viti seguendo lo schema di colori di cui sotto:
 - Blu – Neutro (N)
 - Marrone – Fase (L)
 - Giallo/verde – (Messa a terra)
6. Fissare il cavo di alimentazione con il serracavo e chiudere il coperchio della morsettiera.
7. Aprire la morsettiera:
8. Con un cacciavite, stringere la vite sulle linguette laterali del coperchio della morsettiera.
9. Svitare le viti sulle linguette laterali del coperchio della morsettiera e rimuoverlo.

Collegamento del cavo di alimentazione alla corrente

- Collegare la spina a una presa standard (non inclusa) corrispondente al carico indicato sulla targhetta dei dati. Quando si collega il cavo direttamente alla rete, installare un interruttore automatico onnipolare con un'apertura minima dei contatti di 3 mm tra l'apparecchio e la rete. L'interruttore automatico onnipolare deve essere dimensionato in base al carico e rispettare le norme vigenti (il cavo di messa a terra non deve essere interrotto dall'interruttore).
- Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo da non raggiungere una temperatura superiore a 50°C rispetto alla temperatura ambiente e deve essere protetto da un isolamento di grado adeguato.

- Prima di effettuare il collegamento, verificare che:
- La sicurezza elettrica di questo apparecchio può essere garantita solo se il forno è collegato a terra in conformità con le norme di sicurezza elettrica. il collegamento a terra sia efficace (in caso di dubbio, chiamare un tecnico qualificato per controllare il sistema); Cecotec non si fa responsabile di danni derivanti da un sistema privo di messa a terra.
- Le specifiche indicate sulla targhetta (sull'apparecchio e/o sull'imballaggio) corrispondano a quelle della rete elettrica della propria abitazione prima del collegamento alla rete;
- La capacità elettrica dell'impianto e delle prese sia in grado di sopportare la potenza massima dell'apparecchio. In caso di dubbio, rivolgersi a un tecnico qualificato.
- Se la presa di corrente e la spina dell'apparecchio sono incompatibili, chiedere a un tecnico qualificato di sostituire la presa con un modello adatto.
- Questi ultimi, in particolare, dovranno anche assicurarsi che la sezione dei cavi delle prese sia adeguata alla potenza utilizzata dall'apparecchio. Si sconsiglia l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghie. Se non è possibile evitarne l'uso, ricordarsi di utilizzare solo adattatori e prolunghie singole o multiple conformi alle norme di sicurezza vigenti. In questi casi, non superare mai la capacità massima di corrente indicata sull'adattatore singolo o sulla prolunga e la potenza massima indicata sull'adattatore multiplo. Fare in modo che la spina e la presa di corrente siano facilmente accessibili.

Verifica

1. Collegare l'apparecchio alla corrente e accenderlo.
2. Verificare che il forno funzioni.

Accessori

- Gli accessori in dotazione sono adatti alla preparazione di qualsiasi tipo di alimento. Quando si utilizzano gli accessori, assicurarsi di inserirli correttamente nel forno.
- Sono disponibili accessori opzionali, con i quali è possibile migliorare alcuni dei vostri piatti preferiti o semplicemente cucinare in modo più pratico.

Introdurre gli accessori

Il forno dispone di 5 diversi livelli su cui è possibile posizionare gli accessori. Inserirli fino in fondo in modo che non tocchino il pannello della porta.

Gli accessori possono essere rimossi fino a circa la metà. In questo modo è possibile rimuovere facilmente il cibo.

Nota bene: Gli accessori possono deformarsi se riscaldati. Quando si saranno raffreddati, torneranno alla loro forma originale. Ciò non influisce sul loro funzionamento.

Teglia

Per dolci umidi, torte, alimenti surgelati e arrostiti di grandi dimensioni. Può essere utilizzata anche per raccogliere il grasso che cola quando si cucina direttamente sulla griglia.

Griglia

Si utilizza per arrostitire e per posizionare gli alimenti da cucinare.

Guide

Questo forno è dotato di 5 guide laterali che consentono di posizionare gli accessori all'altezza desiderata.

Se si ha bisogno di più spazio per cucinare, è possibile rimuovere le guide e posizionarle sulla base del forno.

Nota bene: Quando si posizionano gli alimenti sulla base del forno, non utilizzare le modalità in cui la resistenza inferiore è accesa, per evitare l'accumulo di calore (solo per modelli specifici).

4. FUNZIONAMENTO

Legenda della figura 5:

1. Spia di accensione
2. Manopola delle modalità
3. Display
4. Spia di preriscaldamento
5. Manopola della temperatura

Manopola di selezione della modalità

Utilizzare la manopola per scegliere la modalità desiderata.

Simbolo	Modalità	Descrizione
	Spento	
	Modalità Luce	Se si posiziona la manopola su questa posizione, si accende la luce all'interno del forno.
	Modalità a convezione o statico (resistenza superiore e inferiore)	Se si posiziona la manopola su questa posizione, si accendono entrambe le resistenze. Questa funzione è adatta per grigliare e cuocere su un unico livello.
	Forno ventilato	In questa modalità, il calore del forno viene trasferito dalla resistenza superiore a quella inferiore e la ventola lo fa circolare in tutto il forno, per una cottura uniforme.

	Modalità mezzo-grill (superficie ridotta)		Questa modalità utilizza solo l'interno della resistenza superiore, facendo sì che il calore sia diretto verso il basso. Questa funzione è adatta per grigliare piccole porzioni di pancetta, toast, carne ecc.
	Modalità Grill completo	Grill	Questa modalità utilizza entrambe le parti della resistenza superiore, facendo sì che il calore sia diretto verso il basso. Adatta per cuocere porzioni medio-grandi di salsicce, pancetta, carne, pesce, ecc.
	Modalità Grill ventilato	Grill	Questa modalità utilizza la resistenza superiore insieme alla ventola, che aiuta a far circolare il calore. È adatta quando si desidera che il cibo si rosoli rapidamente e conservi i suoi succhi.
	Modalità Grill ECO		In questa modalità, vengono utilizzate la parte esterna della resistenza superiore e la resistenza inferiore per controllare la temperatura, riducendo così il consumo di energia. È adatta per cuocere cibi di grandi dimensioni, poiché la temperatura del forno aumenta progressivamente, consentendo al calore di penetrare completamente negli alimenti.

Display

Icone touch

Simbolo	Funzione
	Icona di riduzione
	Icona di aumento / selezione del tipo di segnale acustico
	Icona di configurazione

Spie

Legenda della figura 6:

1. Funzione AUTO
2. Funzionamento
3. Separatore di ore e minuti
4. Sveglia
5. Display dell'ora / del tempo

Stati del forno

Il forno può trovarsi in tre stati diversi: modalità standby, modalità di configurazione e cottura in corso.

- Modalità Stand-By: Dopo aver collegato il forno alla rete elettrica, il display visualizza l'ora. Il separatore delle ore e dei minuti lampeggia. Se non si esegue alcuna operazione, dopo 10 secondi la luminosità del display si riduce. Per riportare la luminosità del display allo stato precedente, premere una qualsiasi icona touch.
- Modalità di configurazione: Per far uscire il forno dalla modalità standby e portarlo in modalità di configurazione, tenere premuta l'icona touch di configurazione . Il separatore delle ore e dei minuti resterà fisso.
- Cottura in corso: Dopo aver impostato l'orologio, il tempo di cottura o la funzione Arresto ritardato, il display visualizza l'ora. Inoltre, la spia di funzionamento si accende.

Configurazione del forno

Tenere premuta l'icona touch di configurazione  per 3 secondi per portare il forno in modalità di configurazione. Se non viene eseguita alcuna operazione, dopo 5 secondi l'ora, la spia  e il separatore di ore e minuti  rimarranno accesi. Ogni volta che si preme l'icona di configurazione , questa cambia funzione secondo il ciclo seguente:

Ora del sistema → Impostazione dell'ora del sistema → Impostazione della sveglia → Funzione di arresto ritardato → Funzione di inizio e arresto ritardato → Ora del sistema

Collegare il forno alla rete elettrica

Quando il forno viene collegato alla rete elettrica per la prima volta, si sente un segnale acustico e il forno entra in modalità standby. L'ora viene mostrata sul display. Dopo aver acceso il forno per la prima volta, sul display appare "0:00" e il separatore di ore e minuti lampeggia. A questo punto, è possibile premere l'icona  per scegliere il tipo di segnale acustico desiderato (sono disponibili 3 opzioni). Per impostazione predefinita, il forno emette il numero due. Quando il forno è in modalità stand-by, è possibile cambiare il tipo di segnale acustico premendo l'icona .

Configurare il forno

Tenere premuta l'icona  per 3 secondi per far uscire il forno dalla modalità standby e portarlo in modalità di configurazione. La spia  si accende e il separatore delle ore e dei minuti lampeggia. Quando  lampeggia, premere l'icona touch  o  per configurare l'ora. Una volta configurata l'ora, smettere di premere l'icona per 5 secondi finché il separatore delle ore e dei minuti non smette di lampeggiare. Ciò indica che l'ora è stata impostata correttamente. Se si desidera impostare nuovamente l'ora, quando il display del forno mostra la stessa schermata della figura 7, premere l'icona . Quando il separatore delle ore e dei minuti lampeggia, è possibile impostare nuovamente l'ora.

Se si desidera che il forno passi in modalità standby, tenere premuta l'icona  per 3 secondi.

Nota bene:

- L'intervallo di impostazione dell'ora va da 0:00 a 23:59.
- Per impostare l'ora di qualsiasi modalità o funzione, premere l'icona  o . Se si preme brevemente, l'ora aumenta/diminuisce di un minuto; se si tiene premuta, l'ora aumenta/diminuisce più rapidamente.

Configurazione della sveglia

- In modalità di configurazione, quando sul display appare l'ora e la spia  e il separatore delle ore e dei minuti  rimangono fissi, premere due volte l'icona . La spia  lampeggia e si può impostare l'ora della sveglia (l'impostazione predefinita è 0:00). Quando la spia  lampeggia, premere l'icona  o  per impostare l'ora.
- Una volta selezionata, rilasciare le icone e attendere 5 secondi. Dopo questo tempo, la spia  smette di lampeggiare e rimane fissa. L'ora del sistema viene visualizzata sul display e la spia  e il separatore delle ore e dei minuti rimangono fissi. Ciò indica che l'ora è stata impostata correttamente.
- Quando si desidera reimpostare l'ora della sveglia, in modalità di configurazione, premere due volte l'icona . Quando la spia  lampeggia, il display visualizza il tempo configurato o il conto alla rovescia. A questo punto è possibile reimpostare l'ora. Al termine, l'ora riappare sul display.
- Ad esempio, impostare la sveglia in modo che suoni dopo 10 minuti. Dopo questo tempo, il display visualizzerà l'ora. La spia  , il separatore delle ore e dei minuti resteranno fissi. La spia  lampeggia. Un segnale acustico suona per 5 minuti per indicare che il conto alla rovescia è terminato. Premere una qualsiasi icona per interrompere il segnale acustico e per spegnere la spia .

Nota bene:

L'intervallo di impostazione dell'ora della sveglia è compreso tra 0:00 e 23:59.

Configurazione del tempo di cottura

- In modalità di configurazione, premere tre volte l'icona . La spia AUTO e la spia di funzionamento  lampeggiano. Il display visualizza il tempo di cottura (l'impostazione predefinita è 0:00). Il tempo di cottura e il separatore di ore e minuti rimangono fissi. Quando la spia AUTO e quella di funzionamento  lampeggiano, è possibile impostare il tempo desiderato premendo l'icona  o .
- Dopo aver selezionato il tempo, smettere di premere le icone touch. Trascorsi 5 secondi, la spia AUTO e quella di funzionamento  smettono di lampeggiare e restano fisse. Ciò indica che il tempo è stato configurato correttamente. Se si desidera reimpostare il tempo di cottura, nella modalità di configurazione premere tre volte l'icona . Quando la spia AUTO e quella di funzionamento  lampeggiano, sul display appare il tempo configurato o il tempo rimanente. A questo punto è possibile reimpostarlo. Al termine, il display visualizza l'ora. Il separatore delle ore e dei minuti e l'ora del sistema resteranno

fissi.

- Ad esempio, selezionare 30 minuti di cottura. Trascorso questo tempo, il display visualizzerà l'ora del sistema. La spia  si spegnerà, l'ora resterà fissa, il separatore delle ore e dei minuti e la spia AUTO lampeggeranno. Un segnale acustico suonerà per 5 minuti per indicare che il conto alla rovescia è terminato. Per interromperlo, premere una qualsiasi icona touch. In tal caso, la spia AUTO si spegnerà.

Nota bene:

- L'intervallo di impostazione del tempo di cottura è compreso tra 0:00 e 23:59.
- Se non si seleziona il tempo di cottura, il forno si spegne dopo 10 ore di cottura senza alcun segnale acustico.

Funzione "Fine programmata"

- In modalità di configurazione, premere quattro volte l'icona . La spia AUTO e la spia di funzionamento  lampeggiano. Il display visualizzerà l'ora di fine programmata (per impostazione predefinita, verrà visualizzata l'ora corrente). Sia l'ora di fine programmata che il separatore delle ore e dei minuti lampeggiano.
- Quando la spia AUTO e quella di funzionamento  lampeggiano, è possibile configurare l'ora di fine programmata premendo l'icona  o .
- Dopo aver selezionato l'ora, smettere di premere le icone touch. Trascorsi 5 secondi, la spia AUTO e quella di funzionamento  smettono di lampeggiare e restano fisse. L'ora del sistema viene visualizzata sul display. Sia l'ora che il separatore delle ore e dei secondi rimangono fissi. Ciò indica che la funzione Fine programmata è stata impostata correttamente.
- Se si desidera impostare di nuovo l'ora della funzione di Fine programmata, entrare nella modalità di impostazione e premere quattro volte l'icona . Quando la spia AUTO e la spia di funzionamento lampeggiano, il display visualizza l'ora impostata. A questo punto, la si può configurare di nuovo. Al termine, l'ora del sistema riappare sul display.
- Ad esempio, l'ora corrente è 0:00. L'orario di Fine programmata è 0:30. Quando sono le 0:30, il display visualizza l'ora del sistema. La spia  si spegnerà, l'ora resterà fissa, il separatore delle ore e dei minuti e la spia AUTO lampeggeranno. Per 5 minuti viene emesso un segnale acustico che indica il completamento della cottura. Per interromperlo, premere una qualsiasi icona touch. In tal caso, la spia AUTO si spegnerà.
- Nota bene: L'ora di fine programmata corrisponde all'ora corrente del sistema più il tempo di cottura. L'intervallo di impostazione del tempo massimo è 23:59.

Funzione di Avvio e Fine ritardati

- Dalla modalità di configurazione, questo forno consente di attivare la funzione Avvio ritardato e Fine ritardata.
- Per farlo, premere 3 volte l'icona . La spia AUTO e la spia di funzionamento  lampeggiano. Il display visualizza l'ora di avvio ritardato (l'impostazione predefinita è 0-00). Quando la spia AUTO e quella di funzionamento  lampeggiano, è possibile selezionare l'ora di avvio ritardato. A tal fine, premere l'icona  o .

- Quindi premere nuovamente l'icona  . Quando la spia AUTO lampeggia, è possibile selezionare l'ora in cui si desidera terminare la cottura. A tal fine, premere l'icona  o  . Una volta effettuata questa impostazione, rilasciare l'icona per 5 secondi, finché la spia AUTO non smette di lampeggiare. Ciò indica che la funzione di fine ritardata è stata impostata correttamente. Per impostare nuovamente l'ora di avvio ritardato, premere tre volte l'icona  . Se invece si desidera impostare l'ora di fine ritardata, è necessario premere quattro volte l'icona  . Al termine, l'ora del sistema riappare sul display.
- Supponiamo che l'ora del sistema sia 0:00. Scegliamo che la cottura inizi alle 00:30 e finisca alle 13:00, dopodiché il forno entra in modalità standby. Alle 0:30, il forno si avvia automaticamente. Cuocerà per 30 minuti e si spegnerà all'ora programmata (1:00). La spia  si spegne, l'ora del sistema rimane fissa, il separatore delle ore e dei minuti e la spia AUTO lampeggiano. Per 5 minuti viene emesso un segnale acustico che indica il completamento della cottura. Per interromperlo, premere una qualsiasi icona touch. In tal caso, la spia AUTO si spegnerà.

Nota bene:

- Il tempo di cottura massimo selezionabile è di 10 ore.
- Con la funzione Avvio ritardato e Fine ritardata in funzione: Se la porta del forno è chiusa, la cottura procede normalmente. Se invece si apre, il forno visualizza l'ora del sistema e l'ora del sistema lampeggia. La spia AUTO e il separatore delle ore e dei minuti rimangono fissi. La cottura viene messa in pausa finché non si richiude la porta. Quando si raggiunge l'ora di fine ritardata impostata, viene emesso un segnale acustico.

Selezionare il tipo di segnale acustico desiderato

- Questo forno dispone di 3 tipi di segnali acustici.
- Quando il forno è in modalità standby, cioè quando viene visualizzata l'ora del sistema e il separatore di ore e minuti lampeggia, è possibile selezionare il tipo di segnale acustico desiderato. A tal fine, premere l'icona di aumento. Ogni volta che la si preme, si seleziona un tipo di segnale. Per impostazione predefinita, il forno utilizzerà il secondo tipo.

Manopola della temperatura

- La manopola della temperatura permette di impostare la temperatura desiderata. La temperatura può essere regolata tra 50 e 250 °C.
- Ruotare la manopola in senso orario.

Funzione di cottura assistita a vapore (Steam Assist)

È possibile utilizzare questa funzione per aggiungere una maggiore doratura alle basi della pizza, alle torte e ai dolci, o per cuocere cibi diversi in combinazione con un calore più basso e il intenso

Se lo si desidera, è possibile seguire la procedura descritta di seguito:

1. Aggiungere 100 ml di acqua (circa) nella cavità inferiore del forno (Fig. 7).

NOTA: Le misure della capacità possono variare a seconda del modello di forno.

2. Attivare la funzione  e selezionare una temperatura di 200 °C. Tempo di cottura approssimativo di 20 minuti.

3. Al termine del processo di cottura, rimuovere l'acqua in eccesso dalla cavità del forno.

NOTA: È possibile regolare la quantità di acqua, il tempo di cottura e la temperatura in base alle esigenze del cibo da preparare.

ATTENZIONE: Assicurarsi che l'interno del forno sia completamente freddo prima di rimuovere l'acqua in eccesso. Rischio di scottature.

Consigli per il risparmio energetico

Le seguenti informazioni aiutano a risparmiare energia:

1. Utilizzare stoviglie di colore scuro o con rivestimento smaltato, in quanto la trasmissione del calore sarà migliore.
2. Preriscaldare il forno prima di cucinare gli alimenti.
3. Non aprire la porta del forno troppo frequentemente durante la cottura.
4. Cercare di cucinare più piatti contemporaneamente nel forno. È possibile cucinare posizionando due recipienti di cottura sulla griglia.
5. Cucinare più di un piatto, uno dopo l'altro. Il forno sarà già caldo.
6. Si può risparmiare energia spegnendo il forno qualche minuto prima del tempo di cottura. Non aprire la porta del forno.
7. Scongelerare gli alimenti congelati prima di cucinarli

Suggerimenti per la cottura al forno

- Utilizzare teglie metalliche o contenitori in alluminio con rivestimento antiaderente o stampi in silicone resistenti al calore.
- Utilizzare al meglio lo spazio della griglia.
- Si consiglia di posizionare gli alimenti o le teglie al centro della griglia.
- Tenere chiusa la porta.

- Come capire se un ciambellone è ben cotto.

Circa 10 minuti prima della fine del tempo di cottura indicato nella ricetta, inserire uno stuzzicadenti nel punto più alto del ciambellone. Se lo stuzzicadenti esce pulito, il ciambellone è pronto.

- Il ciambellone si sgretola.

Utilizzare meno liquido la prossima volta o regolare la temperatura del forno 10 gradi più bassa. Rispettare i tempi di impasto indicati nella ricetta.

- Il ciambellone è lievitato al centro, ma è più basso ai bordi.

Non ungere le pareti dello stampo. Dopo la cottura, togliere con cautela il ciambellone dallo stampo. Per farlo, utilizzare un coltello.

- La parte superiore del ciambellone è troppo scura.

Posizionarlo più in basso nel forno, selezionare una temperatura più bassa e cuocerlo un po' più a lungo.

- Il ciambellone è troppo secco.

Al termine, praticare dei piccoli fori con uno stecchino da cocktail. Quindi cospargerlo di succo di frutta o di una bevanda alcolica. La prossima volta, selezionare una temperatura di 10 gradi superiore e ridurre il tempo di cottura.

- Il pane o la torta (ad esempio, la cheesecake) hanno un bell'aspetto, ma sono inzuppati all'interno.

La prossima volta utilizzare un po' meno liquido e cuocere un po' più a lungo a una temperatura più bassa. Per le torte con farcitura umida, cuocere prima la base. Cospargere con mandorle o pangrattato, quindi ricoprire con la farcitura. Seguire la ricetta e i tempi di cottura.

- La torta si rosola in modo non uniforme.

Selezionare una temperatura leggermente più bassa in modo che la torta cuocia in modo più uniforme. Cuocere torte delicate su un unico livello utilizzando la modalità convenzionale. Se la carta oleata sporge, può compromettere la circolazione dell'aria. Per questo motivo, tagliare sempre la carta in base alle dimensioni della teglia.

- L'interno di una torta alla frutta è troppo leggero.

La prossima volta posizionare la torta su un livello più basso.

- Il succo della frutta trabocca o fuoriesce.

La prossima volta, utilizzare un contenitore più profondo.

I prodotti da forno realizzati con pasta di lievito si attaccano tra loro durante la cottura. Tra un prodotto e l'altro deve esserci uno spazio di circa 2 cm. In questo modo si lascia abbastanza spazio perché si espandano bene e si rosolino su tutti i lati.

- Cottura su più livelli.

Il cibo nella teglia superiore è più scuro di quello nella teglia inferiore. Utilizzare sempre aria calda 3D per cuocere su più livelli. Il fatto che si mettano diverse teglie nel forno non significa che saranno tutte pronte nello stesso momento.

- Durante la cottura di torte umide si forma la condensazione.

La cottura può portare alla formazione di vapore, che fuoriesce dalla porta. Il vapore può depositarsi e formare gocce d'acqua sul pannello di controllo o sui mobili adiacenti. È normale.

Consigli per arrostiti

- Se si cucina un pollo o un tacchino interi, o un pezzo di carne di grandi dimensioni, condirlo con un po' di succo di limone e pepe nero.
- La carne con le ossa richiede 15-30 minuti in più di cottura rispetto a un arrosto delle stesse dimensioni senza ossa.
- Il tempo di cottura deve essere di 4-5 minuti per ogni centimetro di altezza della carne.
- Lasciare riposare la carne in forno per circa 10 minuti dopo il tempo di cottura. In questo modo, i succhi saranno distribuiti meglio in tutto l'arrosto e non coleranno quando la carne verrà tagliata.
- Se si cucina del pesce, impostare una temperatura media o bassa.

Suggerimenti per l'utilizzo della modalità Grill

- Questa modalità è ideale per la cottura di carne, pesce e pollame, in quanto questi alimenti risulteranno rosolati ma non secchi. I tagli piatti, gli spiedini di carne e le salsicce sono particolarmente adatti per essere grigliati in modalità Grill, così come le verdure ad alto contenuto d'acqua, come i pomodori e le cipolle.
- Se si utilizza la modalità Grill, preriscaldare il forno per 4 minuti prima di inserire il cibo. Quando il forno è in funzione, chiudere sempre la porta.
- Per quanto possibile, i pezzi di cibo da grigliare devono avere lo stesso spessore. In questo modo si rosoleranno in modo uniforme e rimarranno succulenti.
- Girare il cibo che si sta grigliando dopo che sono trascorsi i 2/3 del tempo.
- Non aggiungere sale alle bistecche prima di averle grigliate.
- Aggiungere un po' di liquido se la carne è magra. Ricoprire la base della pirofila con circa 1/2 cm di liquido.
- Posizionare il cibo da grigliare direttamente sulla griglia. Se si griglia un unico pezzo, posizionarlo al centro della griglia. Inserire anche la vaschetta raccogli-gocce al livello 1 per raccogliere il grasso.
- Quando si arrostitisce, non inserire la teglia ai livelli 4 o 5, perché potrebbe deformarsi.
- La resistenza si accende e si spegne continuamente. Questo è normale. L'impostazione della funzione determina la frequenza con cui ciò avviene.
- Quando l'arrosto è pronto, spegnere il forno e lasciarlo riposare per altri 10 minuti. Ciò consente una migliore distribuzione dei succhi della carne.
- Se si arrostitisce la carne di maiale con la crosta, tagliarla trasversalmente e posizionare l'arrosto sul piatto con la crosta sul fondo.
- Posizionare il pollame intero sulla griglia inferiore, con il lato del petto rivolto verso il basso. Girarlo dopo 2/3 del tempo indicato.
- Se si cucina l'anatra o l'oca, bucare la pelle nella parte inferiore delle ali. Questo permette al grasso di fuoriuscire.
- Se si cucinano pezzi di pesce, girarli dopo 2/3 del tempo indicato. Non è necessario farlo se si cucina il pesce intero. Mettere il pesce intero nel forno in posizione di nuoto con la pinna dorsale rivolta verso l'alto. Se si inserisce mezza patata o un piccolo contenitore da forno nella cavità dello stomaco del pesce, questo diventerà più stabile.
- Come capire se l'arrosto è pronto. Utilizzare un termometro per carne (disponibile nei negozi specializzati) o fare la "prova del cucchiaino". Premere sull'arrosto con un cucchiaino. Se è duro, significa che è pronto. Se invece si riesce a premere con un cucchiaino, significa che ha bisogno di un po' più di cottura.
- L'arrosto è di colore troppo scuro e alcune parti sono leggermente bruciate. Controllare l'altezza a cui è posizionato e la temperatura.
- L'arrosto sembra buono, ma i succhi sono bruciati. La prossima volta, utilizzare una pirofila più piccola o aggiungere più liquido.
- L'arrosto sembra buono, ma i succhi sono troppo chiari e acquosi. La prossima volta, utilizzare una pirofila più grande o aggiungere meno liquido.

- Dall'arrosto esce vapore. Questo è normale ed è dovuto alle leggi della fisica. La maggior parte del vapore fuoriesce attraverso l'uscita del vapore. Il vapore può depositarsi e formare condensa sulle manopole o sugli elementi di arredo adiacenti.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia degli accessori

Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta, pulirli accuratamente con acqua calda e sapone e un panno morbido.

Pulizia e manutenzione del forno

- Il forno deve essere pulito dopo ogni utilizzo. Quando si pulisce il forno, la luce deve essere accesa in modo da poter vedere meglio le superfici.
 - L'interno del forno deve essere lavato solo con acqua tiepida e un po' di sapone liquido.
 - Dopo aver pulito l'interno del forno, asciugarlo con un panno.
 - Non pulire mai le superfici del forno con il vapore.
 - L'interno del forno deve essere pulito solo con acqua calda e sapone, utilizzando una spugna o un panno morbido. Non utilizzare detergenti abrasivi.
 - Le macchie che possono comparire sul fondo del forno sono state causate da schizzi o versamenti di cibo. Questi schizzi si verificano durante il processo di cottura. Possono essere dovuti a una cottura a temperatura troppo elevata o a un contenitore troppo piccolo.
 - È necessario selezionare una temperatura e una funzione di cottura adatta all'alimento da cuocere. È inoltre necessario assicurarsi di posizionare il cibo in una pirofila di dimensioni adeguate e di utilizzare la teglia del forno, se necessario.
 - Le parti esterne del forno devono essere pulite solo con acqua calda e sapone, utilizzando una spugna o un panno morbido. Non utilizzare detergenti abrasivi.
 - Se si utilizza un qualsiasi tipo di detergente per forni, accertarsi che sia adatto a questo prodotto.
 - I danni causati all'apparecchio da un detergente non saranno riparati gratuitamente, anche se l'apparecchio rientra nel periodo di garanzia.
 - Per la pulizia e la manutenzione del pannello frontale in vetro non utilizzare prodotti detergenti contenenti materiali abrasivi.
 - Per la pulizia del forno non sono necessari detergenti o altri prodotti speciali. Si consiglia di pulire il forno con un panno umido quando è caldo.
 - Per pulire le pareti laterali e la porta del forno, è possibile rimuovere le guide laterali.
1. Rimuovere le guide laterali. A tal fine, premere la parte inferiore delle guide e contemporaneamente tirarle lateralmente. Quindi spingere verso l'alto e tirare verso l'alto fino a livellarle. Infine, rimuoverle.
 2. Per rimontare le guide laterali dopo la pulizia, seguire l'ordine inverso rispetto alla procedura di rimozione.

Funzione di Pulizia assistita a vapore

Questa funzione è utile per eliminare i residui di cibo all'interno del forno. Questo metodo è efficace solo per la rimozione di sporco leggero. Non è efficace per rimuovere le macchie ostinate post-cottura.

Utilizzare questa funzione solo quando il forno è freddo.

1. Assicurarsi che il forno sia vuoto.
2. Preparare una soluzione di acqua (85%), aceto bianco (10%) e detersivo per piatti (5%) e spruzzare generosamente sulla porta, sulle pareti laterali e sulla parete posteriore interna del forno.
3. Versare 40 ml di acqua all'interno come mostrato nella figura 7.
4. Chiudere la porta. Attivare la funzione  e la temperatura a 130°C.
5. Spegnerne il forno dopo 18 minuti.
6. Lasciare raffreddare il forno a un livello sicuro prima di pulire l'interno con un panno umido.

Smontaggio e montaggio della porta del forno

- Per pulire la porta del forno, smontarla. Ogni cerniera della porta è dotata di un'asta di bloccaggio. Quando è chiusa, la porta si blocca in posizione. Per rimuovere la porta è necessario aprire l'asta di chiusura.
-  Quando la cerniera non è bloccata, la porta può chiudersi improvvisamente con grande forza. Pertanto, assicurarsi che l'asta di bloccaggio sia sempre chiusa. Deve essere aperta solo quando la porta viene rimossa.

Smontare la porta

- Aprire completamente la porta.
- Sollevare entrambi i lati dell'asta di bloccaggio. Fig. 8
- Chiudere la porta fino in fondo. Tenerla su entrambi i lati, quindi richiuderla. Muoverla su e giù ed estrarla.

Posizionare la porta

Seguire l'ordine inverso di smontaggio della porta.

- Quando si monta la porta, assicurarsi che entrambe le cerniere si adattino correttamente.
- Quando si apre la porta, abbassare l'asta di bloccaggio. Fig. 9
-  Se la porta cade accidentalmente o le cerniere si chiudono improvvisamente, non toccarle. Contattare il Servizio di Assistenza Clienti di Cecotec.

Smontare e installare il pannello della porta. Fig. 10

- Rimuovere la porta del forno e appoggiarla su un panno.

- Premere con entrambe le mani il pulsante della staffa del vetro interno della porta. La staffa si sgancia automaticamente.
- Rimuovere i vetri interni e centrali.

Attenzione:

- Se il vetro presenta dei graffi, potrebbe incrinarsi.
- Per pulirlo, non utilizzare spatole di vetro o detergenti abrasivi.

Posizionamento

- Inserire il vetro (precedentemente inserito nel telaio) nell'apertura della porta.
- Sia il lato destro che quello sinistro devono essere allineati alla fessura. Una volta allineati, posizionare il vetro.
- Posizionare la porta del forno.

Sostituzione della lampadina del forno

- Se la lampadina del forno si guasta, deve essere sostituita.  Rischio di scosse elettriche.
- Disattivare l'interruttore del circuito nella scatola dei fusibili.
- Mettere uno strofinaccio nel forno quando è freddo per evitare che si rovini.
- Svitare il coperchio di vetro ruotandolo in senso antiorario.
- Sostituire la lampadina con una dello stesso tipo.
- Riavvitare il coperchio in vetro.
- Rimuovere lo strofinaccio e accendere l'interruttore automatico.

Ispezioni periodiche

Oltre a mantenere pulito il forno, è necessario:

- Eseguire ispezioni regolari. Al termine del periodo di garanzia, il forno deve essere controllato da un centro di assistenza almeno una volta ogni due anni.
- Riparare eventuali guasti operativi.

Avvertenza



Le riparazioni del forno devono essere effettuate da un tecnico qualificato.

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- Il forno potrebbe presentare dei malfunzionamenti durante il funzionamento. Controllare l'elenco prima di chiamare l'assistenza tecnica Cecotec. È possibile che si riesca a riparare da soli alcuni guasti.
- Funzionamento normale:
- Quando si utilizza il forno per la prima volta, è possibile che emetta un odore particolare e che faccia fumo per alcune ore. Pertanto, si consiglia di farlo funzionare per un'ora senza che vi sia nulla all'interno. Dopo questo tempo, lasciarlo raffreddare e pulirlo.

- Quando il forno è in funzione, si possono sentire degli scricchiolii, dovuti al fondo metallico del forno.
- Se il cibo da riscaldare contiene umidità, il foro di emissione del calore può emettere vapore durante il funzionamento.
- La ventola inizia a funzionare 15 minuti dopo l'accensione del forno. Anche se il forno è spento, la ventola continua a funzionare per 35 minuti.
- Preriscaldare il forno prima di inserire gli alimenti.
- Se si deve cuocere a lungo, si può spegnere il forno prima della fine del tempo. In questo modo si sfrutterà il calore residuo per terminare la cottura.

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
Il forno non funziona.	C'è stata un'interruzione di corrente.	Controllare la luce della cucina o il funzionamento di un altro apparecchio.
	Guasto all'interruttore automatico.	Controllare se l'interruttore automatico funziona.
	Si è dimenticato di selezionare la modalità desiderata.	Selezionare una modalità.
La lampadina non si accende.	Lampadina difettosa.	Sostituire la lampadina.
	Assenza di corrente elettrica.	Controllare se il forno riceve corrente elettrica.
Il forno smette di funzionare all'improvviso.	C'è stata un'interruzione di corrente.	Controllare se la luce della cucina o altri apparecchi funzionano.
	Guasto del termostato.	Verificare se la ventola funziona. Se così fosse, sostituire il termostato con uno nuovo.
Il forno non si riscalda.	Non è stata selezionata la temperatura.	Regolare la temperatura.
	Se il modello è dotato di timer, non è possibile impostare l'ora.	Impostare il timer.
	Non vi è corrente elettrica.	Controllare la scatola di alimentazione.
	La resistenza è danneggiata.	Sostituire la resistenza con una nuova.

Esce acqua dalla porta quando si utilizza il forno.	La guarnizione della porta è danneggiata.	Sostituire la guarnizione della porta.
	La cerniera non è abbastanza robusta.	Sostituire la cerniera.
Il forno smette di funzionare ma il motore no.	Il forno è stato in funzione per un lungo periodo di tempo, quindi ha bisogno di tempo per raffreddarsi.	Posizionare la mano sull'uscita dell'aria. Se si nota che esce aria calda, non si tratta di un problema.
	Guasto al termostato.	Se si nota che l'aria esce a temperatura ambiente, sostituire il termostato.

Se il problema non è stato risolto:

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica (spegnere o scollegare il fusibile).
2. Chiamare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec. Non tentare di riparare l'apparecchio da soli.

7. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 04731 / 04732

Prodotto: Bolero Hexa M226001 Line A / Bolero Hexa M226001 Glass Black A

Voltaggio nominale: 220 - 240 V

Frequenza nominale: 50 - 60 Hz

Potenza nominale: 2800 W

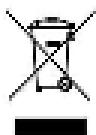
	Simbolo	Valore	Unità
Codice modello		04731 / 04732	
Tipologia di forno		Forno elettrico ad incasso	
Massa dell'apparecchio	M	32,88	Kg
Numero di cavità		1	
Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o a gas)	Elettrica	-	-
Volume di ciascuna cavità	V	70	L

Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale)	EC _{cavità elettrica}	0,79	kWh/ciclo
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale)	EC _{cavità elettrica}	0,82	kWh/ciclo
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno a gas durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (gas finale)	EC _{cavità a gas}	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo (¹)
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno a gas durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (gas finale)	EC _{cavità a gas}	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo
Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità	EEl _{cavità}	94,0	-
Classe di efficienza energetica		A	
Modalità Standby		0,72	W
(¹) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo.			

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

Fabbricato in Cina | Progettato in Spagna

8. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



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

Per informazioni dettagliate su come smaltire correttamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche e/o le pile/batterie, l'utente dovrà contattare le autorità locali.
Il rispetto di queste linee guida aiuterà a proteggere l'ambiente.

9. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

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

10. COPYRIGHT

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Painel de controle
2. Motor (atrás da placa)
3. Grelha
4. Bandeja
5. Guias
6. Porta
7. Pega de transporte

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

- Este aparelho é acondicionado em embalagens concebidas para o proteger durante o transporte. Retire o aparelho da sua caixa e remova todo o material de embalagem. Pode manter a caixa original e outras embalagens num local seguro para evitar danos no aparelho, caso necessite de o transportar no futuro. Se desejar descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os itens corretamente.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estejam incluídos e em bom estado. Se algum deles faltar ou não estiver em boas condições, contactar imediatamente o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.
- Antes de cozinhar, certifique-se de que retira todos os acessórios desnecessários do forno.
- Pré-aqueça o forno antes de o utilizar.
- Coloque as bandejas no centro do forno e deixe espaço entre elas quando utilizar mais do que uma para permitir a circulação do ar.
- Não coloque as bandejas sobre a base do forno nem as cubra com folha de alumínio. Isto conduziria a uma acumulação térmica. Isto provocaria uma acumulação de calor que afetaria o tempo de cozedura e danificaria o esmalte do forno.
- Tente abrir a porta do forno o menos possível para ver os alimentos (a luz do forno permanece acesa durante a cozedura).
- Tenha cuidado ao abrir a porta para evitar o contacto com peças quentes e vapor.

Antes de utilizar o forno pela primeira vez

Para eliminar cheiro a novo, aqueça o forno quando este estiver vazio e fechado. Certifique-se de que não fica nenhuma embalagem no interior do forno.

1. Utilize o seletor de modo para ativar o modo Convencional .
2. Coloque o seletor de temperatura em 250 °C. Após uma hora, desligue o forno. Para tal, rode o seletor de modo para a posição de desligado .

Conteúdo da caixa

- Forno Multifunções
- Manual de instruções
- Bandeja
- Grelha

3. INSTALAÇÃO

Antes da instalação

O aparelho deve ser instalado num armário de encastrar. Deve ser mantida uma distância de segurança entre o aparelho e as paredes da cozinha.

- As superfícies, os laminados sintéticos e os adesivos utilizados devem ser resistentes ao calor (mínimo de 100 °C) e o mobiliário adjacente deve suportar pelo menos 70 °C.
- Os armários de cozinha devem estar nivelados e fixos. Deve ser deixado um espaço de 5 mm entre o forno e outros aparelhos.
- Se existir uma gaveta por baixo do forno, deve ser instalada uma divisória entre o forno e a gaveta.
- Na figura 2, pode ver as dimensões necessárias para a instalação do forno. As dimensões são em milímetros.

Instalação e ligação

Tenha cuidado, pois os materiais podem ficar danificados.

A porta e/ou a pega não devem ser utilizadas para levantar ou deslocar o aparelho.

- Para a instalação, o aparelho deve ser ligado em conformidade com todos os regulamentos locais relativos ao gás e/ou à eletricidade.
- O transporte deve ser efetuado por, pelo menos, duas pessoas.
- Utilize as ranhuras ou pegas de ambos os lados para o transportar.

Ligação à rede elétrica

Este aparelho deve ser ligado a uma tomada com ligação à terra.

- A Cecotec não se responsabiliza por quaisquer danos causados pela utilização do aparelho sem ligação à terra. Se a instalação não for efetuada de forma profissional, existe o risco de choque elétrico. O aparelho só pode ser ligado à rede elétrica por uma pessoa qualificada e autorizada. Se não for esse o caso, a garantia será anulada.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, existe o risco de choque elétrico, curto-circuito e incêndio. O cabo de alimentação não deve ser comprimido, dobrado ou preso e

não deve entrar em contacto com partes quentes do aparelho. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído por um electricista qualificado.

- A alimentação elétrica deve corresponder às indicações da placa de características do aparelho. O cabo de alimentação deve corresponder às especificações e ao consumo de energia.

AVISO:

- Perigo de choque elétrico.
- Antes de proceder à instalação elétrica, desligue o aparelho.

Instalação

1. Introduzir a câmara de cozimento no orifício em que deve ser colocada e alinhá-la.
2. Em seguida, fixe-o com 2 parafusos e anilhas, como indicado na figura 3.

Montagem num cabo de alimentação

Abrir a caixa de terminais. (Fig. 4):

1. Utilizando uma chave de fendas, levante o parafuso nas patilhas laterais da tampa da caixa de terminais.
2. Desaperte o parafuso e abra a tampa.
3. Para instalar o cabo, proceda da seguinte forma:
4. Retire o parafuso de fixação do cabo e os três parafusos de contacto.
5. Fixe os fios sob as cabeças dos parafusos utilizando o seguinte esquema de cores:
 - Azul – Neutro (N)
 - Castanho - Fase (L)
 - Amarelo/verde - Terra
6. Fixe o cabo de alimentação com a braçadeira do cabo e feche a tampa da caixa de terminais.
7. Abrir a placa de bornes.
8. Com uma chave de fendas, aperte o parafuso nas patilhas laterais da tampa da placa de terminais.
9. Desaperte o parafuso e abra a tampa da caixa de terminais.

Ligar o cabo de alimentação à rede elétrica

- Instale uma ficha normalizada (não incluída) correspondente à carga indicada na placa de características. Quando ligar o cabo diretamente à rede elétrica, instale um disjuntor omnipolar com uma abertura de contacto mínima de 3 mm entre o aparelho e a rede elétrica. O disjuntor omnipolar deve ser dimensionado em função da carga e respeitar a regulamentação aplicável (o cabo de terra não deve ser interrompido pelo disjuntor).
- O cabo de alimentação elétrica deve ser encaminhado de modo a não atingir uma temperatura superior a 50 °C acima da temperatura ambiente e deve ser protegido por um isolamento com uma classificação adequada.

- Antes de efetuar a ligação, verifique se:
- A segurança elétrica deste aparelho só pode ser garantida se o forno estiver correta e eficazmente ligado à terra, de acordo com as normas de segurança elétrica. Certifique-se sempre de que a ligação à terra é eficaz; em caso de dúvida, chame um técnico qualificado para verificar o sistema. A Cecotec declina qualquer responsabilidade por danos resultantes de um sistema que não tenha sido ligado à terra.
- Antes de ligar o aparelho à rede elétrica, verifique se as especificações indicadas na placa de características (no aparelho e/ou na embalagem) correspondem às da rede elétrica da sua casa.
- Verifique se a capacidade elétrica da instalação e das tomadas pode suportar a potência máxima do aparelho. Em caso de dúvida, contacte um técnico qualificado.
- Se a tomada e a ficha do aparelho não forem compatíveis, solicite a um técnico qualificado que substitua a tomada por um modelo adequado.
- Estes últimos, em particular, deverão também assegurar-se de que a secção transversal dos cabos das tomadas é adequada à potência utilizada pelo aparelho. Não é recomendada a utilização de adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões. Se a sua utilização não puder ser evitada, lembre-se de utilizar apenas adaptadores simples ou múltiplos e extensões que cumpram os regulamentos de segurança actuais. Nestes casos, nunca exceda a capacidade máxima de corrente indicada no adaptador simples ou no cabo de extensão e a potência máxima indicada no adaptador múltiplo. A ficha e a tomada devem ser facilmente acessíveis.

Verificação

1. Ligar o aparelho à rede elétrica e ligá-lo.
2. Verifique se o forno está a funcionar.

Acessórios

- Os acessórios fornecidos são adequados para preparar qualquer tipo de alimento. Quando utilizar os acessórios, certifique-se de que os insere corretamente no forno.
- Existem acessórios opcionais, com os quais pode melhorar alguns dos seus pratos favoritos ou simplesmente cozinhar de uma forma mais prática.

Inserir acessórios

O forno tem 5 níveis diferentes nos quais pode colocar os acessórios. Insira-os até ao limite, de modo a não tocarem no painel da porta.

Os acessórios podem ser retirados aproximadamente até meio. Isto permite retirar facilmente os alimentos.

Nota: Os acessórios podem ficar deformados quando aquecidos. Quando tiverem arrefecido, voltarão à sua forma original. Isto não irá afetar o seu funcionamento.

Bandeja

Para bolos húmidos, tartes, alimentos congelados e assados grandes. Também pode ser utilizada para recolher a gordura que escorre quando se grelha diretamente na grelha.

Grelha

É utilizada para assar e para colocar os alimentos a cozer.

Guias

Este forno tem 5 calhas laterais para que possa colocar os acessórios à altura desejada. Se necessitar de mais espaço para cozinhar, pode retirar as calhas e colocá-las na base do forno.

Nota: Quando colocar alimentos na base do forno, não utilize modos em que a resistência inferior esteja acesa, para evitar a acumulação de calor (apenas modelos específicos).

4. FUNCIONAMENTO

Legenda da figura 5:

- 1. Indicador de funcionamento
- 2. Seletor de menus
- 3. Ecrã
- 4. Indicador Pré-aquecimento
- 5. Seletor de temperatura

Seletor de modos

Utilize o seletor para escolher o modo pretendido.

Ícone	Modo	Descrição
	Desligado	
	Modo de luz	Se colocar o seletor nesta posição, a luz acender-se-á.
	Modo convencional (resistência superior e inferior)	Se colocar o seletor nesta posição, ambas as resistências ficarão acesas. É adequado para grelhar e assar num só nível.

	Modo de cozedura intensiva	Neste modo, o calor do forno é transferido do elemento de resistência superior para o inferior e a ventoinha ajuda-o a circular por todo o forno, para uma cozedura uniforme.
	Modo meio grelhador	Este modo utiliza apenas o interior do elemento de resistência superior, o que faz com que o calor seja direcionado para baixo. Esta função é adequada para grelhar pequenas porções de bacon, tostas, carne, etc.
	Modo de grelhador completo	Este modo utiliza ambas as partes do elemento de aquecimento superior, o que faz com que o calor seja direcionado para baixo. Adequado para cozer porções médias a grandes de salsichas, bacon, carne, peixe, etc.
	Modo ventilador e grelhador	Este modo utiliza a resistência superior juntamente com a ventoinha, que ajuda a fazer circular o calor. É adequado quando se pretende que os alimentos dourem rapidamente e conservem os seus sucos.
	Modo ECO Grill	Neste modo, a parte exterior do elemento de resistência superior e a resistência inferior são utilizadas para controlar a temperatura, reduzindo assim o consumo de energia. É adequado para cozer alimentos grandes, uma vez que a temperatura do forno aumenta progressivamente, permitindo que o calor penetre totalmente nos alimentos.

Ecrã

Ícones táteis

Ícone	Função
	Ícone de diminuir
	Ícone de ampliação / seleção do tipo de sinal acústico
	Ícone de configuração

Indicadores

1. Legenda da figura 5:
2. Função AUTO

3. Funcionamento
4. Separador de horas e minutos
5. Alarme
6. Indicação da hora / tempo

Estados dos fornos

O forno pode estar em três estados diferentes: modo de espera, modo de configuração e cozedura em curso.

- Modo de espera: Depois de ligar a câmara de cozimento à rede elétrica, o visor indica a hora. O separador de horas e minutos fica intermitente. Se não efetuar qualquer operação, após 10 segundos, a luminosidade do visor será reduzida. Para voltar a colocar o brilho do ecrã no seu estado anterior, prima qualquer ícone tátil.
- Modo de configuração: Para tirar o forno do modo de espera e colocá-lo no modo de configuração, prima e mantenha premido o ícone tátil de configuração . O separador de horas e minutos deve permanecer fixo.
- Cozedura em curso: Depois de ter acertado o relógio, o tempo de cozedura ou a função de fim retardado, o visor indica a hora. Além disso, o indicador de funcionamento acende-se.

Configuração do forno

Prima e mantenha premido o ícone tátil de configuração  durante 3 segundos para que o forno entre no modo de configuração. Se não for efetuada nenhuma operação, após 5 segundos, a hora, o indicador  e o separador de horas e minutos  permanecerão acesos. Sempre que o ícone de configuração  for premido, mudará de função de acordo com o ciclo seguinte:

Hora do sistema → Definição da hora do sistema → Definição do alarme → Função de fim retardado → Função de início e fim retardado → Hora do sistema

Ligar a câmara de cozimento à rede elétrica

Quando o forno é ligado à rede elétrica pela primeira vez, ouve-se um sinal sonoro e o forno entra no modo de espera. O visor apresenta a hora. Depois de ligar a câmara de cozimento pela primeira vez, o visor apresenta "0-00" e o separador de horas e minutos pisca. Nesta fase, pode premir o ícone  para escolher o tipo de sinal acústico pretendido (estão disponíveis 3 opções). Por defeito, o forno emite o número dois. Sempre que o forno estiver no modo stand-by, é possível alterar o tipo de sinal acústico premindo o ícone .

Configuração do forno

Prima e mantenha premido o ícone  durante 3 segundos para tirar o forno do modo de espera e colocá-lo no modo de configuração. O indicador  acende-se e o separador de horas e minutos fica intermitente. Quando  estiver a piscar, prima o ícone de toque  ou  para acertar a hora. Depois de acertar a hora, prima e mantenha premido o

ícone durante 5 segundos até que o separador de horas e minutos deixe de piscar. Isto indica que a hora foi acertada corretamente. Se pretender acertar novamente a hora, quando o visor da câmara de cozimento mostrar o mesmo que na figura 7, prima o ícone . Quando o separador de horas e minutos piscar, pode acertar novamente a hora.

Se pretender que o forno entre no modo de espera, prima novamente o ícone  durante 3 segundos.

Notas:

- O intervalo de definição da hora é de 0:00 a 23:59.
- Para acertar a hora de qualquer modo ou função, prima o ícone  ou . Se for premido brevemente, o tempo aumentará/diminuirá um minuto; se for premido e mantido premido, o tempo aumentará/diminuirá mais rapidamente.

Definição do alarme

- No modo de acerto, quando a hora aparecer no visor e o indicador  e o separador de horas e minutos  permanecerem fixos, premir duas vezes o ícone . O indicador  pisca e pode definir a hora do alarme (a predefinição é 0-00). Quando o indicador  piscar, prima o ícone  ou  para acertar a hora.
- Uma vez selecionada a hora, solte os ícones tácteis e aguarde 5 segundos. Passado este tempo, o indicador  deixará de piscar e permanecerá fixo. A hora do sistema é indicada no ecrã e o indicador  e o separador de horas e minutos permanecem fixos. Isto indica que a hora foi acertada corretamente.
- Quando pretender repor a hora do alarme, no modo de definição, prima duas vezes o ícone . Quando o indicador  pisca, o visor apresenta a hora definida ou a contagem decrescente. Nesta altura, pode acertar a hora. Quando tiver terminado, a hora volta a aparecer no visor.
- Por exemplo, definir o alarme para tocar dentro de 10 minutos. Passado este tempo, o visor indica a hora. O indicador , o separador de horas e minutos devem permanecer fixos. O indicador  fica intermitente. Um sinal acústico soará durante 5 minutos para indicar que a contagem decrescente terminou. Prima qualquer ícone para parar o sinal sonoro e desligar o indicador .

Nota:

O intervalo de definição da hora de alarme é de 0:00 a 23:59.

Definição do tempo do modo de cozedura

- No modo de configuração, premir três vezes o ícone . O indicador AUTO e o indicador de funcionamento  piscarão. O visor indica o tempo de cozedura (por defeito, 0-00). O tempo de cozedura e o separador de horas e minutos permanecem fixos. Quando o indicador AUTO e o indicador de funcionamento  pisca, pode definir a hora pretendida

- premindo o ícone  ou .
- Depois de selecionar a hora, deixe de premir os ícones tácteis. Após 5 segundos, o indicador AUTO e o indicador de funcionamento  deixam de piscar e permanecem fixos. Isto indica que a hora foi acertada corretamente. Se pretender repor o tempo de cozedura, no modo de regulação, prima três vezes o ícone . Quando o indicador AUTO e o indicador de funcionamento  piscarem, é apresentada a hora definida ou o tempo restante. Nesta altura, pode acertar novamente a hora. Quando terminar, o ecrã apresentará a hora. O separador de horas e minutos e a hora do sistema devem permanecer fixos.
 - Por exemplo, seleccionar 30 minutos de tempo de cozedura. Após este período, o ecrã apresentará a hora do sistema. O indicador  apaga-se, a hora permanece fixa, o separador de horas e minutos e o indicador AUTO piscam. Um sinal acústico soará durante 5 minutos para indicar que a contagem decrescente terminou. Para que o sinal sonoro deixe de tocar, prima qualquer ícone tátil. Quando isso acontecer, o indicador AUTO apagar-se-á.

Notas:

- O intervalo de regulação do tempo de cozedura é de 0:00 a 10:00.
- Se não seleccionar o tempo de cozedura, o forno desliga-se após 10 horas de cozedura sem qualquer sinal acústico.

Função Final diferido

- No modo de configuração, prima o ícone  quatro vezes. O indicador AUTO e o indicador de funcionamento  piscarão. O visor apresenta a hora final diferida (por defeito, é apresentada a hora atual). Tanto a hora de fim retardado como o separador de horas e minutos ficam intermitentes.
- Quando o indicador AUTO e o indicador de funcionamento  pisca, pode definir a hora de fim diferido premindo o ícone  ou .
- Depois de selecionar a hora, deixe de premir os ícones tácteis. Após 5 segundos, o indicador AUTO e o indicador de funcionamento  deixam de piscar e permanecem fixos. A hora do sistema deve ser apresentada no ecrã. Tanto a hora como o separador de horas e segundos permanecerão fixos. Isto indica que a função Fim retardado foi definida corretamente.
- Se pretender repor a hora da função Fim retardado, no modo de definição, prima quatro vezes o ícone . Quando o indicador AUTO e o indicador de funcionamento piscarem, o ecrã apresentará a hora definida. Nesta altura, pode ajustá-lo novamente. Quando terminar, a hora do sistema voltará a aparecer no ecrã.
- Por exemplo, a hora atual é 0:00. A hora de chegada diferida é 0:30. Quando for 0:30, o ecrã apresentará a hora do sistema. O indicador  apaga-se, a hora permanece fixa, o separador de horas e minutos e o indicador AUTO piscam. Um sinal acústico soa durante 5 minutos para indicar que a cozedura está concluída. Para que o sinal sonoro deixe de tocar, prima qualquer ícone tátil. Quando isso acontecer, o indicador AUTO apagar-se-á.

- Nota: A hora final retardada é a hora atual do sistema mais o tempo de cozedura. O intervalo máximo de definição da hora é 23:59.

Função de início e fim diferidos

- A partir do modo de configuração, este forno permite-lhe ativar a função Início diferido e Fim diferido.
- Para o fazer, premir 3 vezes o ícone . O indicador AUTO e o indicador de funcionamento  piscarão. O ecrã apresentará a hora de início retardado (a predefinição é 0-00). Quando o indicador AUTO e o indicador de funcionamento  estiverem a piscar, pode selecionar a hora de início retardado pretendida. Para o fazer, prima o ícone  ou .
- Em seguida, prima novamente o ícone . Quando o indicador AUTO pisca, pode selecionar o momento em que pretende que a cozedura termine. Para o fazer, prima o ícone  ou . Uma vez efetuada esta definição, solte o ícone durante 5 segundos, até o indicador AUTO parar de piscar. Isto indica que a hora de fim diferido foi definida corretamente. Para definir novamente a hora de arranque retardado, premir três vezes o ícone . Por outro lado, se quiser definir a hora de fim retardado, tem de premir quatro vezes o ícone . Quando terminar, a hora do sistema voltará a aparecer no ecrã.
- Digamos que a hora do sistema é 0:00. Para selecionar a cozedura para começar às 00:30 e terminar às 1:00, após o que o forno entrará no modo de espera. Quando for 0:30, o forno arranca automaticamente. Cozinhará durante 30 minutos e desligar-se-á à hora programada (1:00). O indicador  apagar-se-á, a hora do sistema permanecerá fixa, o separador de horas e minutos e o indicador AUTO piscarão. Um sinal acústico soa durante 5 minutos para indicar que a cozedura está concluída. Para que o sinal sonoro deixe de tocar, prima qualquer ícone tátil. Quando isso acontecer, o indicador AUTO apagar-se-á.

Nota:

- O tempo máximo de cozedura selecionável é de 10 horas.
- Com a função Início e Fim retardados em funcionamento: Se a porta da câmara de cozimento estiver fechada, a cozedura prossegue normalmente. Por outro lado, se a porta for aberta, a câmara de cozimento indicará a hora do sistema e a hora do sistema piscará. O indicador AUTO e o separador de horas e minutos permanecerão fixos. A cozedura é interrompida até voltar a fechar a porta. Quando chegar a hora de fim de diferimento definida, é emitido um sinal acústico.

Selecionar o tipo de sinal acústico pretendido

- Este forno dispõe de 3 tipos de sinais acústicos.
- Quando o forno está no modo de espera, ou seja, quando a hora do sistema é apresentada e o separador de horas e minutos está a piscar, é possível selecionar o tipo de sinal acústico pretendido. Para o fazer, clique no ícone de ampliação. Cada pressão seleciona um tipo de

sinal. Por defeito, o forno utiliza o segundo tipo.

Seletor de temperatura

- O seletor de temperatura permite-lhe definir a temperatura desejada. A temperatura pode ser ajustada entre 50 e 250 °C.
- Rode o seletor em sentido horário.

Função Cozedura com assistência de vapor (Steam Assist)

Pode utilizar esta função para adicionar um dourado extra a bases de pizzas, tartes e bolos, ou para cozinhar diferentes alimentos em combinação de calor mais baixo e intenso

Se desejar, pode seguir os passos abaixo:

1. Adicione 100 ml de água (aprox.) na parte inferior do forno (Fig. 7).
2. Ativar a função  e selecionar uma temperatura de 200°C. Tempo de cozedura aproximado de 20 minutos.
3. Não se esqueça de retirar o excesso de água da cavidade inferior do forno no final do processo de cozedura.

NOTA: É possível ajustar a quantidade de água, o tempo de cozedura e a temperatura. de acordo com as necessidades dos alimentos a preparar.

ADVERTÊNCIA: Certifique-se de que o interior está completamente frio antes de retirar o excesso de água.

Risco de queimaduras.

Dicas para a poupança de energia

As informações seguintes ajudá-lo-ão a poupar energia:

1. Utilize utensílios de cozinha de cor escura ou revestidos a esmalte, pois a transmissão de calor será melhor.
2. Pré-aqueça o forno antes de cozinhar os alimentos.
3. Não abra frequentemente a porta do forno durante a cozedura.
4. Tente cozinhar mais do que um prato no forno ao mesmo tempo. Pode cozinhar colocando dois recipientes de cozedura na grelha.
5. Cozinhar mais do que um prato, um a seguir ao outro. O forno já estará quente.
6. Pode poupar energia se desligar o forno alguns minutos antes do tempo de cozedura. Não abra a porta do forno.
7. Descongele os pratos congelados antes de os cozinhar.

Dicas de cozedura

- Utilize bandejas metálicas adequadas ou recipientes de alumínio com revestimento antiaderente ou formas de silicone resistentes ao calor.
- Aproveite ao máximo o espaço da grelha.

- Recomenda-se que os alimentos ou os tabuleiros de cozedura sejam colocados no centro da grelha.
- Manter a porta do forno fechada.

- Como saber se um pão de ló está bem cozido.

Cerca de 10 minutos antes do final do tempo de cozedura indicado na receita, insira um palito no ponto mais alto do bolo. Se o palito sair limpo, o bolo está pronto.

- O bolo desfaz-se.

Da próxima vez, utilize menos líquido ou regule a temperatura do forno em 10 °C mais baixa. Respeite os tempos de mistura indicados na receita.

- O bolo cresceu no centro, mas está mais baixo nas bordas.

Não unte os lados da forma. Depois de cozer, retire cuidadosamente o bolo da forma. Utilize uma faca para o fazer.

- A parte superior do bolo é demasiado escura.

Coloque-o mais abaixo no forno, selecione uma temperatura mais baixa e coza-o durante um pouco mais de tempo.

- O bolo está demasiado seco.

Quando estiver pronto, faça pequenos furos com um palito de cocktail. Em seguida, polvilhe-o com sumo de fruta ou uma bebida alcoólica. Da próxima vez, selecione uma temperatura 10 °C mais elevada e reduza o tempo de cozedura.

- O pão ou o bolo (por exemplo, cheesecake) tem bom aspeto, mas está encharcado por dentro.

Da próxima vez, utilize um pouco menos de líquido e coza durante um pouco mais de tempo a uma temperatura mais baixa. Para bolos com cobertura húmida, coza primeiro a base. Polvilhe com amêndoas ou pão ralado e depois cubra com a cobertura. Siga a receita e os tempos de cozedura.

- O bolo fica dourado de forma desigual.

Selecione uma temperatura ligeiramente inferior para que o bolo coza mais uniformemente. Cozinhe bolos delicados num único nível utilizando o Modo Convencional. Se o papel vegetal ficar saliente, pode afetar a circulação do ar. Por este motivo, corte sempre o papel com o tamanho do tabuleiro a utilizar.

- O interior de um bolo de frutas é demasiado leve.

Da próxima vez, coloque o bolo num nível mais baixo.

- O sumo de fruta transborda.

Da próxima vez, utilize um recipiente mais fundo.

-Os produtos de padaria feitos com massa de levedura colam-se durante a cozedura. Deve haver um espaço de cerca de 2 cm entre cada produto. Isto deixa espaço suficiente para que se expandam bem e dourem de todos os lados.

- Cozedura em vários níveis.

Os alimentos da bandeja superior são mais escuros do que os da bandeja inferior. Utilizar sempre o ar quente 3D para cozer em mais do que um nível. O facto de colocar várias bandejas

no forno não significa que todos fiquem prontos ao mesmo tempo.

- Forma-se condensação ao cozer bolos húmidos.

A cozedura pode levar à formação de vapor, que se escapa pela porta. O vapor pode depositar-se e formar gotículas de água no painel de controlo ou em elementos de mobiliário adjacentes. Isto é normal.

Dicas para assar

- Se estiver a cozinhar um frango ou peru inteiro, ou um pedaço grande de carne, tempere-o com um pouco de sumo de limão e pimenta preta.
- A carne com ossos demora mais 15 a 30 minutos a cozer do que um assado do mesmo tamanho sem ossos.
- O tempo de cozedura deve ser de 4 a 5 minutos por cada centímetro de altura da carne.
- Deixe a carne repousar no forno durante cerca de 10 minutos após o tempo de cozedura. Desta forma, os sucos serão melhor distribuídos por todo o assado e não escorrerão quando a carne for cortada.
- Se estiver a cozinhar peixe, coloque-o no nível médio ou baixo.

Sugestões para utilizar o modo Grill

- Este modo é ideal para cozinhar carne, peixe e aves, uma vez que estes alimentos ficarão dourados mas não secos. Os alimentos planos, espetos de carne e salsichas são particularmente adequados para grelhar com o modo Grill, tal como os vegetais com um elevado teor de água, como o tomate e a cebola.
- Se for utilizar o modo Grill, pré-aqueça o forno durante 4 minutos antes de introduzir os alimentos. Quando o forno estiver a funcionar, feche sempre a porta.
- Na medida do possível, os pedaços de alimentos a grelhar devem ter a mesma espessura. Isto permitirá que dourem uniformemente e se mantenham suculentas e sumarentas.
- Vire os alimentos que está a grelhar depois de decorridos 2/3 do tempo.
- Não adicione sal aos bifos até estarem grelhados.
- Adicione um pouco de líquido se a carne for magra. Cubra o fundo do prato com cerca de 1/2 cm de líquido.
- Coloque os alimentos a grelhar diretamente sobre a grelha. Se grelhar um único alimento, coloque-o no centro da grelha. Insira também o tabuleiro de recolha de gorduras no nível 1 para recolher as gorduras.
- Quando assar, não insira a bandeja nos níveis 4 ou 5, pois isso poderia deformá-la.
- A resistência liga-se e desliga-se continuamente. É normal. A definição da função determina a frequência com que isto irá ocorrer.
- Quando o assado estiver pronto, desligue o forno e deixe repousar durante mais 10 minutos. Isto permite uma melhor distribuição dos sucos da carne.
- Se estiver a assar carne de porco com crosta, corte a crosta em cruz e coloque o assado no prato com a crosta no fundo.
- Coloque as aves inteiras na grelha inferior, com o peito virado para baixo. Vire-os ao fim de

2/3 do tempo indicado.

- Se cozinhar pato ou ganso, fure a pele na parte inferior das asas. Isto permite que a gordura se escape.
- Se estiver a cozinhar pedaços de peixe, vire-os após 2/3 do tempo especificado. Não é necessário fazer isto se o peixe for cozinhado inteiro. Colocar o peixe inteiro no forno na posição de natação com a barbatana dorsal para cima. A colocação de metade de uma batata ou de um pequeno recipiente adequado para ir ao forno na cavidade estomacal do peixe torna-o mais estável.
- Como saber se o assado está pronto Utilize um termómetro de carne (disponível em lojas especializadas) ou faça o «teste da colher». Pressione a carne assada com uma colher. Se é dura, está pronta. Se, pelo contrário, for possível pressioná-lo com uma colher, é porque precisa de um pouco mais de cozedura.
- A cor é demasiado escura e algumas partes estão ligeiramente queimadas. Verifique a altura a que está colocado e a temperatura.
- O assado tem bom aspeto, mas os sucos estão ligeiramente queimados. Da próxima vez, utilize uma bandeja mais pequena ou adicione mais líquido.
- O assado tem bom aspeto, mas os sucos são demasiado claros e aguados. Da próxima vez, utilize uma bandeja mais grande ou adicione menos líquido.
- Sai vapor do assado. Isto é normal e deve-se às leis da física. A maior parte do vapor escapa-se pela saída de vapor. O vapor pode depositar-se e formar gotículas de água nos seletores ou em elementos de mobiliário adjacentes.

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza dos acessórios

Antes de utilizar os acessórios pela primeira vez, limpe-os bem com água morna e sabão e um pano macio.

Limpeza e manutenção do forno

- O forno deve ser limpo após cada utilização. Ao limpar o forno, a luz deve estar ligada para que as superfícies possam ser melhor visualizadas.
- O interior do forno só deve ser lavado com água morna e um pouco de sabão líquido.
- Depois de limpar o interior do forno, enxugue-o com um pano.
- Nunca limpe as superfícies do forno com vapor.
- O interior do forno só deve ser limpo com água morna e sabão, utilizando uma esponja ou um pano macio. Não devem ser utilizados produtos de limpeza abrasivos.
- As manchas que podem aparecer no fundo do forno terão sido causadas por salpicos de alimentos ou alimentos derramados. Estes salpicos ocorrem durante o processo de cozedura. Podem dever-se ao facto de os alimentos terem sido cozinhados a uma temperatura demasiado elevada ou colocados num recipiente demasiado pequeno.

- É necessário selecionar uma temperatura e um modo de cozedura adequados aos alimentos a cozinhar. Deve também certificar-se de que coloca os alimentos num prato de tamanho adequado e de que utiliza a bandeja do forno sempre que necessário.
- As partes exteriores do forno só devem ser limpas com água morna e sabão, utilizando uma esponja ou um pano macio. Não devem ser utilizados produtos de limpeza abrasivos.
- Se utilizar qualquer tipo de produto de limpeza para fornos, certifique-se de que é adequado para este produto.
- Os danos causados ao aparelho por um produto de limpeza não serão reparados gratuitamente, mesmo que o aparelho esteja dentro do período de garantia.
- Não utilize produtos de limpeza que contenham materiais abrasivos para a limpeza e manutenção do painel frontal de vidro.
- Não é necessário qualquer produto de limpeza para fornos ou outros produtos de limpeza especiais para limpar o forno. Recomenda-se a limpeza do forno com um pano húmido enquanto estiver quente.
- Para limpar as paredes laterais e a porta do forno:
 1. Retirar as guias laterais. Para o fazer, prima a parte inferior das calhas e puxe-as para o lado ao mesmo tempo. Em seguida, empurre para cima e puxe para cima até ficarem nivelados. Por fim, retire-as.
 2. Para os substituir após a limpeza, siga a ordem inversa do processo de remoção.

Função de limpeza assistida por vapor

Esta função ajuda a remover os resíduos alimentares do interior do forno. Este método só é eficaz para remover sujidade ligeira. Não é eficaz na remoção de manchas difíceis causadas pela cozedura.

Este modo só pode ser utilizado quando o forno estiver frio.

1. O interior do forno deve estar vazio.
2. Prepare uma solução de água (85 %), vinagre branco (10 %) e detergente da loiça (5 %) e pulverize generosamente a porta, as paredes laterais e a parede traseira da parte inferior do forno.
3. Deitar 40 ml de água na base da cavidade, como indicado na figura 7.
4. Feche a porta. Ativar a função  e regular a temperatura para 130°C.
5. Desligar o forno após 18 minutos.
6. Deixe arrefecer até um nível seguro antes de limpar a superfície com um pano húmido.

Montagem e desmontagem da porta do forno

- Para limpar a porta, retire-a. Cada dobradiça da porta está equipada com uma barra de bloqueio. Quando a porta é fechada, a porta bloqueia no seu lugar. Para retirar a porta, é necessário abrir a barra de bloqueio.
-  Quando a dobradiça não está bloqueada, a porta pode fechar-se subitamente com grande força. Por conseguinte, certifique-se de que a barra de bloqueio está sempre

fechada. Só deve estar aberta quando a porta for retirada.

Desmontagem da porta

- Abra completamente a porta.
- Levante os dois lados da barra de bloqueio. Fig. 8
- Feche a porta até ao limite. Segure-a de ambos os lados e volte a fechá-la. Mova-a para cima e para baixo e puxe-a para fora.

Montagem da porta

Siga a ordem inversa da desmontagem da porta.

- Ao montar a porta, certifique-se de que ambas as dobradiças encaixam corretamente.
- Ao abrir a porta, baixe a barra de bloqueio. Fig. 9
-  Se a porta cair acidentalmente ou se as dobradiças se fecharem subitamente, não tocar nas dobradiças. Contacte com o Serviço de Atendimento ao Consumidor da Cecotec.

Desmontagem e montagem do painel da porta. Fig. 10

- Retire a porta do forno e coloque-a sobre um pano.
- Prima o botão no suporte do vidro da porta interior com as duas mãos. O suporte é libertado automaticamente.
- Retire o vidro interior e o vidro central.

Aviso:

- Se o vidro tiver alguns riscos, pode rachar.
- Não utilize uma espátula de vidro ou produtos de limpeza abrasivos para a limpeza.

Montagem

- Colocar o vidro (previamente colocado no caixilho) na abertura da porta.
- Tanto o lado direito como o esquerdo têm de estar alinhados com o intervalo. Quando estiverem, encaixe o vidro no sítio.
- Coloque a porta do forno.

Substituir a lâmpada

- Se a lâmpada do forno falhar, tem de ser substituída.  Risco de choque elétrico.
- Desligue o disjuntor na caixa de fusíveis.
- Coloque um pano de cozinha no forno quando estiver frio para evitar que se estrague.
- Desaperte a tampa de vidro rodando-a em sentido anti-horário.
- Substitua a lâmpada por outra do mesmo tipo.
- Volte a aparafusar a tampa do vidro.
- Retire o pano de cozinha e ligue o disjuntor.

Verificações periódicas

Para além de manter o forno limpo, deve:

- Realize inspeções regulares. Após o fim do período de garantia, o forno deve ser inspecionado por um centro de assistência técnica pelo menos uma vez de dois em dois anos.
- Reparar eventuais falhas de funcionamento.

Aviso



As reparações da câmara de cozimento devem ser efetuadas por um técnico qualificado.

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

- O forno pode funcionar mal durante o funcionamento. Consulte a tabela de resolução de problemas antes de chamar o Serviço de Assistência Técnica. Poderá reparar algumas avarias por si próprio.
- Funcionamento normal
- Ao utilizar o forno pela primeira vez, este pode libertar um cheiro estranho e fumo durante algumas horas. Por isso, recomenda-se que o deixe a funcionar durante uma hora sem nada no interior. Após este tempo, deixe arrefecer e limpe-o.
- Quando o forno está a funcionar, pode ouvir alguns estalos, o que se deve ao fundo metálico.
- Se o alimento a aquecer tiver alguma humidade, o orifício de emissão de calor pode libertar vapor durante o funcionamento.
- A ventoinha começa a funcionar 15 minutos depois de o forno ser ligado. Mesmo que o forno esteja desligado, a ventoinha continuará a funcionar durante 35 minutos.
- Pré-aqueça o forno antes de colocar os alimentos.
- Se vai cozer durante um longo período de tempo, pode desligar o forno antes do fim do tempo. O calor residual será utilizado para terminar a cozedura.

Problema	Possível causa	Possível solução
O forno não funciona.	Houve um corte de eletricidade.	Verifique a luz da sua cozinha ou o funcionamento de outro aparelho.
	Avaria do disjuntor.	Verifique se o disjuntor está a funcionar.
	Esqueceu-se de selecionar o modo pretendido.	Selecione um modo.

A luz não liga.	A lâmpada está defeituosa.	Troque a lâmpada.
	Sem corrente elétrica.	Verifique se o forno está ligado à eletricidade.
O forno deixa de funcionar de repente.	Houve um corte de eletricidade.	Verificar se a luz da cozinha ou outros aparelhos estão a funcionar.
	Avaria do termóstato.	Verifique se a ventoinha está a funcionar. Em caso afirmativo, substitua o termóstato por um novo.
O forno não aquece.	A temperatura não foi selecionada.	Ajuste a temperatura.
	Se este modelo tiver um temporizador, não poderá definir a hora.	Definição do temporizador
	Sem alimentação elétrica.	Verifique a caixa de alimentação elétrica.
	A resistência está danificada.	Substitua a resistência por uma nova.
Fuga de água pela porta quando se utiliza o forno.	O vedante da porta está danificado.	Substitua o vedante da porta.
	A dobradiça não é suficientemente resistente.	Substitua a dobradiça.
O forno deixa de funcionar, mas o motor não.	O forno esteve em funcionamento durante um longo período de tempo, pelo que precisa de arrefecer.	Coloque a mão na saída de ar. Se notar que o ar sai quente, não há problema.
	Falha do termóstato.	Se notar que o ar sai à temperatura ambiente, substitua o termóstato.

Se o problema não tiver sido resolvido:

1. Desligue o forno da rede elétrica (desligue ou desconecte o fusível).
2. Contacte o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec. Não tente reparar o aparelho por si próprio.

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referências: 04731 / 04732

Produto: Bolero Hexa M226001 Line A / Bolero Hexa M226001 Glass Black A

Tensão nominal: 220 -240 V

Frequência nominal: 50 - 60 Hz

Potência nominal: 2800 W

	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo		04731 / 04732	
Tipo de forno		Forno elétrico integrado	
Massa do aparelho	M	32,88	Kg
Número de cavidades		1	
Fonte de calor da cavidade (eletricidade ou gás)	Eletricidade	-	-
Volume por cavidade	V	70	L
Consumo de energia (eletricidade) necessário para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo convencional, por cavidade (energia elétrica final)	$EC_{\text{cavidade eléctrica}}$	0,79	kWh/ciclo
Consumo de energia necessário para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo de circulação forçada, por cavidade (energia elétrica final)	$EC_{\text{cavidade eléctrica}}$	0,82	kWh/ciclo
Consumo de energia necessário para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno a gás durante um ciclo em modo convencional, por cavidade (energia final do gás)	$EC_{\text{cavidade de gás}}$	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo (!)

Consumo de energia necessário para aquecer uma carga normalizada na cavidade de um forno a gás durante um ciclo em modo de circulação forçada (energia final do gás)	EC _{cavidade de gás}	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo
Índice de eficiência energética por cavidade	EEI _{cavidade}	94,0	-
Classe de eficiência energética		A	
Modo Standby		0,72	W
(¹) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo.			

As especificações técnicas podem ser alteradas sem notificação prévia para melhorar a qualidade do produto.
Fabricado na China | Desenhado na Espanha

8. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÓNICOS



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

Para obter informação detalhada acerca da forma mais adequada de eliminar os seus equipamentos elétricos e eletrónicos e/ou as correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar com as autoridades locais.
A conformidade com as diretrizes acima referidas ajudará a proteger o ambiente.

9. GARANTIA E SAT

A Cecotec será responsável perante o utilizador final ou consumidor por qualquer falta de conformidade que exista no momento da entrega do produto nos termos, condições e prazos estabelecidos pelos regulamentos aplicáveis.
Recomenda-se que as reparações sejam efetuadas por pessoal qualificado.
Se detetar um incidente com o produto ou tiver alguma dúvida, contacte o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec através do número +34 96 321 07 28.

10. COPYRIGHT

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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1

1. Controlepaneel
2. Motor (achter de plaat)
3. Rooster
4. Bakplaat
5. Geleiders
6. Deur
7. Handvat

OPMERKING:

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

2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

- Dit apparaat heeft een verpakking die ontworpen is om het tijdens het transport te beschermen. Haal het apparaat uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. U kunt de originele doos en andere verpakking op een veilige plaats bewaren om beschadiging van het apparaat te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. Als u de verpakking toch weggooit, zorg er dan voor een correcte recyclage.
- Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig en in goede staat zijn. Als een van deze ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
- Verwijder voor het koken alle overbodige accessoires uit de oven.
- Verwarm de oven voor gebruik.
- Plaats de bakplaten in het midden van de oven en laat er ruimte tussen als u er meer dan één gebruikt, zodat de lucht kan circuleren.
- Plaats de bakplaten niet op de ovenbodem en bedek ze niet met aluminiumfolie. Dit zou leiden tot warmteontwikkeling. Dit zou warmteontwikkeling veroorzaken, wat de baktijd zou beïnvloeden en het glazuur van de oven zou beschadigen.
- Probeer de oven deur zo weinig mogelijk te openen om het voedsel te kunnen zien (het ovenlicht blijft aan tijdens het koken).
- Wees voorzichtig bij het openen van de deur om contact met hete onderdelen en stoom te vermijden.

Voordat u de oven voor het eerst gebruikt

Verwarm de oven als hij leeg is om de geur van nieuw voedsel te elimineren.

Zorg ervoor dat er geen verpakking achterblijft in de oven.

1. Gebruik de keuzeknop om de modus conventioneel  te activeren.
2. Stel de temperatuurregelaar in op 250 °C. Zet de oven na een uur uit. Draai hiervoor de regelaar naar de uit-stand.

Inhoud van de doos

- Multifunctionele oven
- Handleiding
- Bakplaat
- Rooster

3. INSTALLATIE

Voor de installatie

Het apparaat moet worden geïnstalleerd in een inbouwkast. Er moet een veiligheidsafstand worden bewaard tussen het apparaat en de keukenmuren.

- De gebruikte oppervlakken, synthetische laminaten en lijmen moeten hittebestendig zijn (minimaal 100 °C) en het aangrenzende meubilair moet bestand zijn tegen minimaal 70 °C.
- Keukenkasten moeten waterpas en vast staan. Er moet een ruimte van 5 mm overblijven tussen de oven en andere apparaten.
- Als er een lade onder de oven zit, moet er een plank worden geïnstalleerd tussen de oven en de lade.
- In figuur 2 ziet u de afmetingen die nodig zijn voor de installatie van de oven. Afmetingen zijn in millimeters.

Installatie en aansluiting

Wees voorzichtig, materialen kunnen beschadigd raken.

De deur en/of handgreep mag niet worden gebruikt om het apparaat op te tillen of te verplaatsen.

- Voor de installatie moet het apparaat worden aangesloten volgens alle plaatselijke gas- en/of elektrische voorschriften.
- Het transport moet worden uitgevoerd door ten minste twee personen.
- Gebruik de sleuven of handvatten aan beide zijden om het te dragen.

Aansluiting op het lichtnet

Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.

- Cecotec is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door het gebruik van het apparaat zonder aarding. Als de installatie niet vakkundig wordt uitgevoerd, bestaat het risico op een elektrische schok. Het apparaat mag alleen door een bevoegd persoon op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Als dit niet het geval is, vervalt de garantie.

- Als het netsnoer beschadigd is, bestaat er gevaar voor elektrische schokken, kortsluiting en brand. De voedingskabel mag niet gekneld, gebogen of geklemd raken en mag niet in contact komen met hete onderdelen van het apparaat. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een gekwalificeerde elektricien.
- De netvoeding moet overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat. De voedingskabel moet voldoen aan de specificaties en het stroomverbruik.

OPMERKING:

- Gevaar voor elektrische schokken.
- Schakel het apparaat uit voordat u de elektrische installatie uitvoert.

Installatie

1. Schuif de oven door het gat waarin hij moet worden geplaatst en lijn hem uit.
2. Zet het vervolgens vast met 2 schroeven en sluitringen zoals getoond in figuur 3.

Montage op een stroomkabel

De aansluitdoos openen. (Fig. 4):

1. Draai met een schroevendraaier de bout op de zijlipjes van het deksel van de aansluitdoos los.
2. Draai de schroef los en open het deksel.
3. Ga als volgt te werk om de kabel te installeren:
4. Verwijder de kabelklem Schroef en de drie contactschroeven.
5. Bevestig de draden onder de schroefkoppen met behulp van het volgende kleurenschema:
 - Blauw - Neutraal (N)
 - Bruine Fase (L)
 - Geel-Groen (Aarde)
6. Zet de stroomkabel vast met de kabelklem en sluit het deksel van de aansluitdoos.
7. Open het aansluitingenbord:
8. Draai de schroef op de zijlipjes van de afdekking van het aansluitingenbord vast met een schroevendraaier.
9. Draai de schroef los en open de klep van het aansluitingenbord.

Sluit het netsnoer aan op het lichtnet.

- Installeer een standaardstekker (niet meegeleverd) die overeenkomt met de belasting die is aangegeven op het typeplaatje. Als de kabel rechtstreeks op het lichtnet wordt aangesloten, installeer dan een omnipolaire stroomonderbreker met een contactopening van minimaal 3 mm tussen het apparaat en het lichtnet. De omnipolaire stroomonderbreker moet worden gedimensioneerd overeenkomstig de belasting en moet voldoen aan de geldende voorschriften (de aardkabel mag niet worden onderbroken door de stroomonderbreker).
- De voedingskabel moet zo worden gelegd dat hij geen hogere temperatuur bereikt dan

50°C boven de omgevingstemperatuur en moet worden beschermd door isolatie met een geschikte classificatie.

- Controleer voor het aansluiten of:
- De elektrische veiligheid van dit apparaat kan alleen worden gegarandeerd als de oven correct en effectief is geaard in overeenstemming met de elektrische veiligheidsvoorschriften. Zorg er altijd voor dat de aardverbinding goed is aangesloten; bel bij twijfel een gekwalificeerde technicus om het systeem te controleren. Cecotec wijst alle aansprakelijkheid af voor schade als gevolg van een systeem dat niet is geaard.
- Controleer voordat u het apparaat aansluit op het elektriciteitsnet of de specificaties op het typeplaatje (op het apparaat en/of op de verpakking) overeenkomen met die van het elektriciteitsnet bij u thuis.
- Controleer of de elektrische capaciteit van de installatie en de stopcontacten het maximale vermogen van het apparaat aankunnen. Neem bij twijfel contact op met een gekwalificeerde technicus.
- Als het stopcontact en de stekker van het apparaat niet compatibel zijn, vraag dan een gekwalificeerde technicus om het stopcontact te vervangen door een geschikt model.
- Vooral deze laatste moeten er ook voor zorgen dat de doorsnede van de stopcontactkabels geschikt is voor het vermogen dat het apparaat gebruikt. Het gebruik van adapters, stekkerdozen en/of verlengstukken wordt afgeraden. Als het gebruik ervan niet kan worden vermeden, vergeet dan niet om alleen enkelvoudige of meervoudige adapters en verlengsnoeren te gebruiken die voldoen aan de huidige veiligheidsvoorschriften. Overschrijd in deze gevallen nooit de maximale stroomcapaciteit die staat aangegeven op de enkelvoudige adapter of het verlengsnoer en het maximale vermogen dat staat aangegeven op de meervoudige adapter. De stekker en het stopcontact moeten gemakkelijk toegankelijk zijn.

Controleer

1. Sluit het apparaat aan op het lichtnet en schakel het in.
2. Controleer of de oven werkt.

Accessoires

- De meegeleverde accessoires zijn geschikt voor het bereiden van elk type voedsel. Als u de accessoires gebruikt, zorg er dan voor dat u ze op de juiste manier in de oven plaatst.
- Er zijn optionele accessoires waarmee u sommige van uw favoriete gerechten kunt verbeteren of gewoon op een meer praktische manier kunt koken.

Plaatsen van accessoires

De oven heeft 5 verschillende niveaus waarop u de accessoires kunt plaatsen. Schuif ze zo ver mogelijk in de oven zodat ze het deurpaneel niet raken.

De accessoires kunnen ongeveer tot de helft worden verwijderd. Hierdoor kan het voedsel

gemakkelijk uit de oven worden gehaald.

Opmerking: Accessoires kunnen vervormen bij verhitting. Wanneer ze zijn afgekoeld, nemen ze hun oorspronkelijke vorm weer aan. Dit heeft geen invloed op de werking.

Bakplaat

Voor vochtige taarten, diepvriesproducten en grote braadstukken. Het kan ook gebruikt worden om druipend vet op te vangen als u rechtstreeks op het rooster grilt.

Rooster

Het wordt gebruikt om te braden en om voedsel in te leggen dat moet worden gebakken.

Geleiders

Deze oven heeft 5 zijgeleiders zodat u de accessoires op de gewenste hoogte kunt plaatsen. Als u meer ruimte nodig heeft om te koken, kunt u de geleiders verwijderen en op de bodem van de oven plaatsen.

Opmerking: Gebruik bij het plaatsen van voedsel op de ovenbodem geen standen waarbij het onderste verwarmingselement brandt, om warmteophoping te voorkomen (alleen specifieke modellen).

4. WERKING

Legende figuur 5:

1. Aan/uit indicator
2. Menuselectie modus
3. Display
4. Indicator voor voorverwarmen
5. Temperatuurkeuzeschakelaar

Modus regelaar

Gebruik de regelaar om de gewenste modus te kiezen.

Icoon	Modus	Beschrijving
	Uit	
	Lichtmodus	Als u de keuzeschakelaar in deze stand zet, gaat het ovenlampje branden.

	Conventionele modus (bovenste en onderste verwarmingselement)	Als u de keuzeschakelaar in deze stand zet, worden beide verwarmingselementen (boven en onder) ingeschakeld. Hij is geschikt voor grillen en bakken op één niveau.
	Intensieve bakmodus	In deze modus wordt de warmte van de oven overgedragen van het bovenste element naar het onderste element en de ventilator helpt de warmte door de hele oven te circuleren, voor gelijkmatig bakken.
	Halve grillmodus	Deze modus gebruikt alleen de binnenkant van het bovenste verwarmingselement, waardoor de warmte naar beneden wordt gericht. Deze functie is geschikt voor het grillen van kleine porties spek, toast, vlees, enz.
	Volledige grillmodus	In deze stand worden beide delen van het bovenste verwarmingselement gebruikt, waardoor de warmte naar beneden wordt gericht. Geschikt voor het bakken van middelgrote tot grote porties worst, spek, vlees, vis, enz.
	Ventilator- en grillmodus	Deze modus gebruikt het bovenste verwarmingselement samen met de ventilator, die helpt de warmte te circuleren. Het is geschikt als u wilt dat voedsel snel bruin wordt en de sappen behouden blijven.
	ECO-grillmodus	In deze modus worden het buitenste deel van het bovenste verwarmingselement en het onderste verwarmingselement gebruikt om de temperatuur te regelen, waardoor het energieverbruik daalt. Hij is geschikt voor het bakken van groot voedsel, omdat de oventemperatuur geleidelijk stijgt, waardoor de warmte volledig in het voedsel kan doordringen.

Scherm

Touch-iconen

Icoon	Functie
-------	---------

	Icoon verlagen
	Touch icon verhogen/ selectie van het type akoestisch signaal
	Configuratie touch icon

Indicatielampjes

Legende figuur 6:

1. AUTO functie
2. Werking
3. Scheidingsteken voor uren en minuten
4. Alarm
5. Tijd display

Standen van de oven

De oven kan in drie verschillende standen staan: stand-by, instelmodus en bezig met koken.

- Stand-by: Nadat de oven op het lichtnet is aangesloten, toont het display de tijd. Het scheidingsteken voor uren en minuten knippert. Als u geen handeling uitvoert, wordt de helderheid van het display na 10 seconden verminderd. Druk op een willekeurig touch icon om de helderheid van het display terug te brengen naar de vorige status.
- Configuratiemodus: Om de oven uit de stand-by modus te halen en in de configuratiemodus te zetten, houdt u het configuratie touch icon  ingedrukt. Het scheidingsteken voor uren en minuten moet vast blijven staan.
- Koken in uitvoering: Na het instellen van de klok, de kooktijd of de functie uitgesteld einde, toont het display de tijd. Bovendien gaat het bedrijfsindicatielampje branden.

Configuratie van de oven

Houd het configuratie touch icon  3 seconden lang ingedrukt zodat de oven naar de configuratiemodus gaat. Als er geen  handeling wordt uitgevoerd, blijven na 5 seconden het uur, de indicator  en het uur- en minuutscheidingsteken  branden. Telkens wanneer het configuratie touch icon  wordt ingedrukt, verandert het van functie volgens de volgende cyclus:

Systeemtijd → Instelling systeemtijd → Alarminstelling → Functie voor uitgesteld einde
→ Functie voor uitgesteld begin en einde → Systeemtijd

De oven aansluiten op het lichtnet

Wanneer de oven voor het eerst op het lichtnet wordt aangesloten, hoort u een pieptoon en schakelt de oven over naar de stand-by modus. De tijd wordt weergegeven op het display. Nadat de oven voor de eerste keer is ingeschakeld, toont het display "0-00" en knippert het uur- en minuutscheidingsteken. Op dit punt kunt u op **+** drukken om het gewenste type akoestisch signaal te kiezen (er zijn 3 opties beschikbaar). Standaard zendt de oven het cijfer twee uit. Wanneer de oven in stand-by staat, kunt u het type geluidssignaal wijzigen door op **+** te drukken.

Oven instellen

Houd **≡** 3 seconden ingedrukt om de oven uit de stand-by modus te halen en in de instelmodus te zetten. Het indicatielampje **🔥** licht op en de uur- en het scheidingsteken voor uren en minuten knippert. Wanneer **●** knippert, druk dan op **+** of **—** om de tijd in te stellen. Nadat u de tijd heeft ingesteld, laat u het icoon 5 seconden los totdat het scheidingsteken voor uren en minuten stopt met knipperen. Dit geeft aan dat de tijd correct is ingesteld. Als u de tijd opnieuw wilt instellen, drukt u op **≡** wanneer het display hetzelfde toont als in figuur 7. Wanneer het uur- en minuutscheidingsteken knippert, kunt u de tijd opnieuw instellen.

Als u wilt dat de oven in stand-by modus gaat, houdt u **≡** nogmaals 3 seconden ingedrukt.

Opmerkingen:

- Het tijd instelbereik loopt van 0:00 tot 23:59.
- Om de tijd voor een modus of functie in te stellen, drukt u op **+** of **—**. Als de knop kort wordt ingedrukt, zal de tijd met een minuut toenemen/afnemen; als de knop lang wordt ingedrukt, zal de tijd sneller toenemen/afnemen.

Instelling van het alarm

- Wanneer in de instellingsmodus de tijd op het display verschijnt en **🔥** en **●** vast niet meer knipperen, drukt u tweemaal op **≡**. Het indicatielampje **⚠** knippert en u kunt de tijd van het alarm instellen (standaard is 0-00). Wanneer het indicatielampje **⚠** knippert, drukt u op **+** of **—** om de tijd in te stellen.
- Zodra de tijd is geselecteerd, laat u de touch iconen los en wacht u 5 seconden. Na deze tijd stopt het indicatielampje **⚠** met knipperen en blijft constant branden. De systeemtijd wordt op het display weergegeven en het indicatielampje **🔥** en het uur- en minuutscheidingsteken blijven vast staan. Dit geeft aan dat de tijd correct is ingesteld.
- Wanneer u de tijd van het alarm opnieuw wilt instellen, drukt u in de instellingsmodus tweemaal op **≡**. Wanneer het indicatielampje **⚠** knippert, toont het display de ingestelde tijd of het aftellen. Op dit punt kunt u de tijd opnieuw instellen. Wanneer u klaar bent, verschijnt de tijd weer op het display.

- Stel bijvoorbeeld in dat het alarm over 10 minuten afgaat. Na deze tijd zal het display de tijd weergeven.  Het uur en minuutscheidingsteken moet vast blijven staan. Het indicatielampje  knippert. Er klinkt gedurende 5 minuten een geluidssignaal om aan te geven dat het aftellen voorbij is. Druk op een touch icoon om de pieptoon te stoppen en het indicatielampje  uit te schakelen.

Opmerking:

Het instelbereik van het alarm loopt van 0:00 tot 23:59.

Tijdsinstelling kookstand

- Druk in de configuratiemodus driemaal op . Het AUTO-indicatielampje en het bedieningsindicatielampje  knipperen. Het display toont de kooktijd (standaard is 0-00). De kooktijd en de uur- en minuutscheiding knipperen niet ze blijven vast ingesteld. Wanneer het AUTO-indicatielampje en het bedieningsindicatielampje  knipperen, kunt u de gewenste tijd instellen door op  of  te drukken.
- Nadat u de tijd heeft geselecteerd, stopt u met op de touch iconen te drukken. Na 5 seconden knipperen het AUTO-indicatielampje en het bedieningsindicatielampje  en blijven ze constant branden. Dit geeft aan dat de tijd correct is ingesteld. Als u de kooktijd opnieuw wilt instellen, drukt u in de instellingsmodus driemaal op . Wanneer het AUTO-indicatielampje en het bedieningsindicatielampje  knipperen, wordt de ingestelde tijd of de resterende tijd weergegeven. Nu kunt u de tijd opnieuw instellen. Als u klaar bent, toont het display de tijd. Het scheidingsteken voor uren en minuten en de systeemtijd moet vast blijven staan.
- Selecteer bijvoorbeeld 30 minuten kooktijd. Na deze tijd zal het display de systeemtijd weergeven. Het indicatielampje  gaat uit, de tijd blijft vast staan, het uur- en minuutscheidingsteken en het AUTO-indicatielampje knipperen. Er klinkt gedurende 5 minuten een geluidssignaal om aan te geven dat het aftellen voorbij is. Druk op een willekeurig touch icoon om het geluidssignaal te stoppen. Wanneer dit het geval is, gaat het AUTO-indicatielampje uit.

Opmerkingen:

- De kooktijd kan ingesteld worden tussen 0:00 en 10:00.
- Als u de kooktijd niet selecteert, schakelt de oven na 10 uur koken uit zonder akoestisch signaal.

Functie vertraagd einde

- Druk in de configuratiemodus vier keer op . Het AUTO-indicatielampje en het bedieningsindicatielampje  knipperen. Het display toont de uitgestelde eindtijd (standaard wordt de huidige tijd getoond). Zowel de uitgestelde eindtijd als de uur- en minuutscheiding knipperen.
- Wanneer het AUTO-indicatielampje en het bedieningsindicatielampje  knipperen, kunt u de uitgestelde eindtijd instellen door op  of  te drukken.

- Nadat u de tijd heeft geselecteerd, stopt u met op de touch iconen te drukken. Na 5 seconden knipperen het AUTO-indicatielampje en het bedieningsindicatielampje  en blijven ze constant branden. De systeemtijd wordt weergegeven op het display. Zowel de tijd als het scheidingsteken voor de uren en minuten blijven vast branden. Dit geeft aan dat de functie uitgesteld einde correct is ingesteld.
- Als u de tijd van de functie uitgesteld einde opnieuw wilt instellen, drukt u in de instellingsmodus vier keer op . Wanneer het AUTO-indicatielampje en het bedieningsindicatielampje  knipperen, geeft het display de ingestelde tijd weer. Op dit punt kunt u het opnieuw aanpassen. Wanneer u klaar bent, verschijnt de systeemtijd opnieuw op het display.
- De huidige tijd is bijvoorbeeld 0:00. De uitgestelde eindtijd is 0:30. Als het 0:30 is, toont het display de systeemtijd. Het indicatielampje  gaat uit, de tijd blijft vast staan, het uur- en minuutscheidingsteken en het AUTO-indicatielampje knipperen. Er klinkt gedurende 5 minuten een geluidssignaal om aan te geven dat het koken klaar is. Druk op een willekeurig touch icoon om het geluidssignaal te stoppen. Wanneer dit het geval is, gaat het AUTO-indicatielampje uit.
- Opmerking: De uitgestelde eindtijd is de huidige systeemtijd plus de kooktijd. De maximale tijdinstelling is 23:59.

Uitgestelde start- en eindfunctie

- Vanuit de configuratiemodus kunt u met deze oven de functie uitgestelde start en uitgesteld einde activeren.
- Druk hiervoor 3 keer op . Het AUTO-indicatielampje en het bedieningsindicatielampje  knipperen. Het display toont de uitgestelde starttijd (standaard 0-00). Wanneer het AUTO-indicatielampje en het bedieningsindicatielampje  knipperen, kunt u de gewenste uitgestelde starttijd selecteren. Druk hiervoor op  of .
- Druk vervolgens opnieuw op . Wanneer het lampje AUTO knippert, kunt u de tijd selecteren waarop u het koken wilt beëindigen. Druk hiervoor op  of . Zodra deze instelling is gemaakt, laat u het icoon gedurende 5 seconden los, totdat het AUTO-indicatielampje stoppen met knipperen. Dit geeft aan dat de uitgestelde eindtijd correct is ingesteld. Om de uitgestelde starttijd opnieuw in te stellen, drukt u drie keer op . Als u daarentegen de uitgestelde eindtijd wilt instellen, moet u vier keer op  drukken. Wanneer u klaar bent, verschijnt de systeemtijd opnieuw op het display.
- Laten we zeggen dat de systeemtijd 0:00 is. Om te selecteren dat het koken begint om 00:30 en eindigt om 1:00, waarna de oven in stand-by modus gaat. Als het 0:30 is, start de oven automatisch. Hij kookt 30 minuten en schakelt uit op de geprogrammeerde tijd (1:00). Het indicatielampje  gaat uit, de systeemtijd blijft vast branden, de uur- en minuutscheidingsteken en het AUTO-indicatielampje knipperen. Er klinkt gedurende 5 minuten een geluidssignaal om aan te geven dat het koken klaar is. Druk op een willekeurig touch icoon om het geluidssignaal te stoppen. Wanneer dit het geval is, gaat het AUTO-

indicatielampje uit.

Opmerking:

- De maximaal selecteerbare kooktijd is 10 uur.
- Met de functie uitgestelde start en uitgesteld einde in werking: Als de oven deur gesloten is, verloopt het koken normaal. Aan de andere kant, als de deur wordt geopend, geeft de oven de systeemtijd weer en knippert de systeemtijd. Het AUTO-indicatielampje en de uur- en minuutscijfers blijven vast branden. Het koken wordt onderbroken totdat u de deur weer sluit. Wanneer het de ingestelde uitgestelde eindtijd is, klinkt er een geluidssignaal.

Selecteer het gewenste type akoestisch signaal

- Deze oven heeft 3 soorten geluidssignalen.
- Wanneer de oven in stand-by staat, d.w.z. wanneer de systeemtijd wordt weergegeven en het uur- en minuutscijfers knippert, kunt u het gewenste type geluidssignaal selecteren. Klik hiervoor op het touch icoon verhogen. Elke druk selecteert een signaaltipe. Standaard gebruikt de oven het tweede type.

Temperatuurselekteschakelaar

- Met de temperatuurregelaar kunt u de gewenste temperatuur instellen. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 50 en 250 °C.
- Draai de regelaar rechtsom.

Stoom hulp kookfunctie (Steam Assist)

U kunt deze modus gebruiken om extra bruining toe te voegen aan pizzabodems, taarten en cakes, of om verschillende soorten voedsel te bereiden in combinatie met een lagere warmte.

Stoom

Als u wilt, kunt u de onderstaande stappen volgen:

1. Voeg 100 ml water (ongeveer) toe in de onderste ovenholte (Fig. 7).
OPMERKING: Capaciteitsinstellingen kunnen variëren afhankelijk van het ovenmodel.
2. Activeer de functie  en selecteer een temperatuur van 200°C. Kooktijd ongeveer 20 minuten.
3. Zodra het kookproces is voltooid, moet u het overtollige water uit de ovenholte verwijderen.
OPMERKING: U kunt de hoeveelheid water, kooktijd en temperatuur aanpassen volgens de behoeften van het te bereiden voedsel.
WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat de binnenkant volledig is afgekoeld voordat u het overtollige water verwijderd.
Risico op brandwonden.

Tips voor energiebesparing

De volgende informatie helpt u om energie te besparen:

1. Gebruik donkergekleurd of geëmailleerd kookgerei, omdat dit de warmte beter doorlaat.

2. Verwarm de oven voor.
3. Open de ovendeur niet vaak tijdens het koken.
4. Probeer meer dan één gerecht tegelijk te bereiden in de oven. U kunt twee ovenschotels op het rooster te plaatsen.
5. Kook meerdere gerechten na elkaar. De oven is dan al heet.
6. U kunt energie besparen door de oven een paar minuten voor de bereidingstijd uit te schakelen. Open de ovendeur niet.
7. Ontdooi diepvriesgerechten voor het koken.

Tips voor bakken

- Gebruik geschikte metalen bakjes of aluminium bakjes met een antiaanbaklaag of hittebestendige siliconen vormen.
- Maak optimaal gebruik van de ruimte van het rooster.
- Het wordt aanbevolen om het voedsel of de bakjes in het midden van het rooster te plaatsen.
- Houd de ovendeur gesloten.

- Hoe kunt u zien of een cake goed gaar is.

Steek ongeveer 10 minuten voor het einde van de in het recept aangegeven baktijd een cocktailprikker in het hoogste punt van de cake. Als de cocktailprikker er schoon uitkomt, is de cake klaar.

- De cake verkruimelt.

Gebruik de volgende keer minder vloeistof of stel de oventemperatuur 10 graden lager in. Neem de mengtijden in acht die in het recept staan.

- De cake is gerezen in het midden, maar is lager aan de randen.

Vet de zijanten van de vorm niet in. Haal de cake na het bakken voorzichtig uit de vorm. Gebruik hiervoor een mes.

- De bovenkant van de cake is te donker.

Zet hem lager in de oven, kies een lagere temperatuur en bak hem iets langer.

- De cake is te droog.

Prik er dan kleine gaatjes in met een cocktailprikker. Besprenkel het dan met vruchtensap of een alcoholische drank. Kies de volgende keer een temperatuur die 10 graden hoger is en verkort de baktijd.

- Het brood of de cake (bijv. cheesecake) ziet er goed uit, maar is klef van binnen.

Gebruik de volgende keer iets minder vloeistof en bak iets langer op een lagere temperatuur. Bak voor cakes met natte topping eerst de bodem. Bestrooi met amandelen of paneermeel en bedek met de topping. Volg het recept en de baktijden.

- De cake wordt ongelijkmatig bruin.

Kies een iets lagere temperatuur zodat de cake gelijkmatiger bakt. Bak delicate taarten op één niveau met de conventionele modus. Als het bakpapier uitsteekt, kan dit de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het papier daarom altijd op maat van de bakplaat die u gaat gebruiken.

- De bodem van een fruittaart is te lichtig.
- Plaats de taart de volgende keer op een lager niveau.
- Het vruchtensap loopt over.

Gebruik de volgende keer een diepere ovenschotel.

- Bakkerijproducten gemaakt met gistdeeg plakken aan elkaar tijdens het bakken. Tussen elk product moet ongeveer 2 cm ruimte zitten. Zo blijft er genoeg ruimte over zodat ze goed kunnen uitzetten en aan alle kanten bruin worden.
- Bakken op meerdere niveaus.

Het voedsel in de bovenste lade is donkerder dan het voedsel in de onderste lade. Gebruik altijd 3D hetelucht om op meer dan één niveau te bakken. Het feit dat u meerdere ovenschotels in de oven zet, betekent niet dat ze allemaal tegelijk klaar zijn.

- Bij het bakken van vochtige cakes vormt zich condens.

Koken kan leiden tot de vorming van stoom, die via de deur ontsnapt. Stoom kan neerslaan en waterdruppels vormen op het bedieningspaneel of op aangrenzende meubelementen. Dit is normaal.

Tips voor grillen

- Als u een hele kip of kalkoen kookt, of een groot stuk vlees, kruid het dan met een beetje citroensap en zwarte peper.
- Vlees met botten doet er 15 tot 30 minuten langer over om gaar te worden dan een braadstuk van dezelfde grootte zonder botten.
- Reken op 4 tot 5 minuten kooktijd per centimeter hoogte van het vlees.
- Laat het vlees na de bereidingstijd ongeveer 10 minuten rusten in de oven. Op deze manier worden de sappen beter verdeeld en lopen ze er niet uit als het vlees wordt aangesneden.
- Als u vis bereidt, zet hem dan op medium of laag.

Tips voor gebruik van de grillmodus

- Deze stand is ideaal voor het bereiden van vlees, vis en gevogelte, omdat dit voedsel bruin maar niet droog wordt. Platte stukken, vleesspiesen en worstjes zijn bijzonder geschikt om te grillen met de grillmodus, net als groenten met een hoog watergehalte, zoals tomaten en uien.
- Als u de grillmodus gaat gebruiken, verwarm de oven dan 4 minuten voor voordat u het voedsel erin doet. Sluit altijd de deur wanneer de oven aan staat.
- Voor zover mogelijk moeten de stukken voedsel die gegrild worden even dik zijn. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze sappig.
- Draai het voedsel dat u aan het grillen bent om nadat 2/3 van de tijd is verstreken.
- Voeg geen zout toe aan de steaks totdat ze gegrild zijn.
- Voeg een beetje vocht toe als het vlees mager is. Bedek de bodem van de ovenschaal met ongeveer 1/2 cm vloeistof.
- Plaats het te grillen voedsel direct op het rooster. Als u een enkel stuk grilt, plaats het dan in het midden van het rooster. Plaats ook de lekbak op niveau 1 om het vet op te vangen.

- Plaats de bakplaat bij het grillen niet op niveau 4 of 5, want dan kan de bakvorm vervormen.
- Het verwarmingselement gaat continu aan en uit. Dit is normaal. De instelling van de functie bepaalt hoe vaak dit gebeurt.
- Als het braden klaar is, zet u de oven uit en laat u het nog 10 minuten rusten. Hierdoor worden de vleessappen beter verdeeld.
- Als u varkensvlees met een korst braadt, snijd de korst dan kruislings door en leg het vlees op het bord met de korst op de bodem.
- Leg gevogelte op het onderste rooster, borstkant naar beneden. Draai ze om na 2/3 van de aangegeven tijd.
- Als u eend of gans kookt, prik dan de huid aan de onderkant van de vleugels in. Hierdoor kan het vet ontsnappen.
- Als u stukken vis kookt, draai ze dan om na 2/3 van de aangegeven tijd. Het is niet nodig om dit te doen als u de vis in zijn geheel kookt. Leg de hele vis in de oven in de zwempositie met de rugvin naar boven. Door een halve aardappel of een klein ovenvast bakje in de buikholtte van de vis te plaatsen, wordt hij stabiel.
- Hoe u kunt zien of het gebraden klaar is. Gebruik een vleesthermometer (verkrijgbaar in gespecialiseerde winkels) of doe de "lepeltest". Druk met een lepel op het vlees. Als het hard is, is het klaar. Als u het daarentegen met een lepel kunt indrukken, moet het iets meer koken.
- De kleur van het vlees is te donker en sommige delen zijn licht verbrand. Controleer de hoogte waarop hij staat en de temperatuur.
- Het vlees ziet er goed uit, maar de sappen zijn verbrand. Gebruik de volgende keer een kleinere ovenschaal of voeg meer vloeistof toe.
- Het vlees ziet er goed uit, maar de sappen zijn te helder en waterig. Gebruik de volgende keer een grotere ovenschaal en minder vloeistof.
- Er komt stoom uit het vlees. Dit is normaal en komt door de wetten van de fysica. De meeste stoom ontsnapt via de stoomuitlaat. Damp kan neerslaan en condens vormen op de selectoren of op aangrenzende meubelelementen.

5. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Reiniging van de accessoires

Maak de accessoires grondig schoon met warm zeepwater en een zachte doek voordat u ze voor het eerst gebruikt.

Schoonmaak en onderhoud van de oven

- De oven moet na elk gebruik worden schoongemaakt. Bij het schoonmaken van de oven moet het licht aan zijn zodat de oppervlakken beter te zien zijn.
- De binnenkant van de oven mag alleen worden gewassen met lauw water en een beetje vloeibare zeep.

- Veeg de binnenkant van de oven na het schoonmaken droog met een doek.
- Maak ovenoppervlakken nooit schoon met stoom.
- De binnenkant van de oven mag alleen worden schoongemaakt met warm zeepwater met een spons of zachte doek. Schurende schoonmaakmiddelen mogen niet worden gebruikt.
- Eventuele vlekken op de bodem van de oven zijn veroorzaakt door spatten van voedsel of gemorst voedsel. Deze spatten ontstaan tijdens het kookproces. Ze kunnen het gevolg zijn van voedsel dat op een te hoge temperatuur is gekookt of in een te kleine ovenschaal is gedaan.
- U moet een temperatuur en kookstand kiezen die geschikt zijn voor het voedsel dat u wilt bereiden. U moet er ook voor zorgen dat u het voedsel in een schaal met de juiste grootte legt en waar nodig de bakplaat gebruiken.
- De buitenkant van de oven mag alleen worden schoongemaakt met warm zeepwater met een spons of zachte doek. Schurende schoonmaakmiddelen mogen niet worden gebruikt.
- Als u een ander soort ovenreiniger gebruikt, zorg er dan voor dat deze geschikt is voor dit product.
- Schade aan het apparaat veroorzaakt door een schoonmaakmiddel wordt niet gratis gerepareerd, zelfs niet als het apparaat binnen de garantieperiode valt.
- Gebruik geen schoonmaakmiddelen met schurende materialen voor het schoonmaken en onderhouden van het glazen voorpaneel.
- Er is geen ovenreiniger of ander speciaal schoonmaakmiddel nodig om de oven schoon te maken. Het wordt aanbevolen om de oven schoon te maken met een vochtige doek terwijl hij heet is.
- Voor het reinigen van de zijwanden en de ovendeur:
 1. Verwijder de zijgeleiders. Druk hiervoor op de onderkant van de geleiders en trek ze tegelijkertijd zijwaarts. Duw dan omhoog en trek omhoog tot ze waterpas staan. Verwijder ze ten slotte.
 2. Volg de omgekeerde volgorde van het verwijderingsproces om ze na het reinigen terug te plaatsen.

Stoomreinigingsfunctie

Deze functie helpt bij het verwijderen van etensresten in de oven. Deze methode is alleen effectief voor het verwijderen van lichte vervuiling. Het is niet effectief in het verwijderen van hardnekkige vlekken veroorzaakt door koken.

Deze functie kan alleen worden gebruikt als de oven koud is.

1. De binnenkant van de oven moet leeg zijn.
2. Maak een oplossing van water (85%), witte azijn (10%) en afwasmiddel (5%) en spuit deze royaal op de deur, zijwanden en achterwand van de ovenholte.
3. Giet 40 ml water in de bodem van de holte zoals aangegeven in figuur 7.
4. Sluit de deur. Activeer de functie  en stel de temperatuur in op 130°C.
5. Zet de oven na 18 minuten uit.
6. Laat afkoelen tot een veilig niveau voordat u het oppervlak afveegt met een

vochtige doek.

Demonten en monteren van de ovendeur

- Verwijder de deur om hem schoon te maken. Elk deurscharnier is voorzien van een vergrendelingsstang. Wanneer de deur wordt gesloten, wordt de deur vergrendeld. Om de deur te verwijderen, moet u de vergrendelingsstang openen.
-  Als het scharnier niet vergrendeld is, kan de deur plotseling met grote kracht sluiten. Zorg er daarom voor dat de vergrendelingsstang altijd gesloten is. Hij mag alleen open zijn als de deur is verwijderd.

De deur demonteren

- Open de deur helemaal.
- Til beide kanten van de vergrendelingsstang op. Fig. 8
- Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd het aan beide kanten vast en sluit het dan weer. Beweeg de deur op en neer en verwijder hem.

De deur monteren

Volg de omgekeerde volgorde van het demonteren van de deur.

- Zorg er bij het monteren van de deur voor dat beide scharnieren goed passen.
- Laat de vergrendelingsstang zakken bij het openen van de deur. Fig. 9
-  Als de deur per ongeluk valt of de scharnieren plotseling dichtgaan, mag u niet in de scharnieren grijpen. Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

Het deurpaneel demonteren en monteren. Fig. 10

- Verwijder de deur van de oven en leg hem op een doek.
- Druk met beide handen op de knop op de glazen houder aan de binnenkant van de deur. De beugel wordt automatisch vrijgegeven.
- Verwijder de binnenste en middelste ruiten.

Opmerking:

- Als het glas krassen heeft, kan het barsten.
- Gebruik geen glasspatel of schurende schoonmaakmiddelen voor het schoonmaken.

Het rooster plaatsen

- Plaats het glas (eerder in het frame geplaatst) in de deuropening.
- Zowel de rechter- als de linkerkant moeten worden uitgelijnd met de opening. Als dat zo is, klikt u het glas vast.
- Plaats de deur van de oven.

De lamp van de oven vervangen

- Als de lamp van de oven defect raakt, moet deze worden vervangen.  Risico op elektrische schokken
- Schakel de stroomonderbreker in de zekeringkast uit.
- Leg een theedoek in de oven als het koud is om bederf te voorkomen.
- Schroef de glazen afdekking los door deze linksom te draaien.
- Vervang de lamp door een lamp van hetzelfde type.
- Schroef de glazen afdekking weer vast.
- Verwijder de theedoek en schakel de stroomonderbreker in.

Periodieke inspecties

Naast het schoonhouden van de oven, moet u:

- Voer regelmatig inspecties uit. Na afloop van de garantieperiode moet de oven ten minste om de twee jaar worden geïnspecteerd door een servicecentrum.
- Repareer eventuele bedieningsfouten.

Waarschuwing



Reparaties aan de oven moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus.

6. PROBLEEMOPLOSSING

- De oven kan defect raken tijdens het gebruik. Controleer de lijst voordat u de Technische Dienst van Cecotec belt. Sommige fouten kunt u misschien zelf repareren.
- Normale werking:
- Wanneer u de oven voor het eerst gebruikt, kan er gedurende enkele uren een vreemde geur en rook vrijkomen. Daarom raden we u aan om hem een uur lang te laten draaien met niets erin. Laat het daarna afkoelen en maak het schoon.
- Als de oven draait, kunt u wat gekraak horen, dit komt door de metalen bodem van de oven.
- Als het te verwarmen voedsel vocht bevat, kan de warmteafgifteopening stoom afgeven tijdens het gebruik.
- De ventilator begint te draaien 15 minuten nadat de oven is ingeschakeld. Zelfs als de oven is uitgeschakeld, blijft de ventilator 35 minuten draaien.
- Verwarm de oven voor voordat u het voedsel erin doet.
- Als u lang gaat bakken, kunt u de oven uitzetten voordat de tijd om is. Hierdoor wordt de restwarmte gebruikt om het koken te voltooien.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
----------	-------------------	---------------------

De oven werkt niet	De stroom is uitgevallen.	Controleer het lampje in uw fornuis of de werking van een ander apparaat.
	Storing in stroomonderbreker.	Controleer of de stroomonderbreker werkt.
	U bent vergeten de gewenste modus te selecteren.	Kies een modus.
Het licht gaat niet aan.	De gloeilamp is defect.	Verwissel de gloeilamp.
	Geen stroom.	Controleer of de oven op elektriciteit werkt.
De oven stopt plotseling met werken.	De stroom is uitgevallen.	Controleer of de keukenverlichting of andere apparaten werken.
	Thermostaat defect.	Controleer of de ventilator werkt. Zo ja, vervang de thermostaat dan door een nieuwe.
De oven wordt niet warm.	U heeft de temperatuur niet geselecteerd.	Pas de temperatuur aan.
	Als dit model een timer heeft, kunt u de tijd niet instellen.	Stel de timer in.
	Geen stroomvoorziening.	Controleer de stroomtoevoer.
	Verwarmingselement is beschadigd.	Vervang het verwarmingselement door een nieuwe.
Er lekt water uit de deur bij gebruik van de oven.	De afdichting van de deur is beschadigd.	Vervang de afdichting van de deur.
	Het scharnier is niet sterk genoeg.	Vervang het scharnier.

De oven stopt met werken, maar de motor niet.	De oven heeft lang gedraaid en heeft dus tijd nodig om af te koelen.	Plaats uw hand op de luchttuitlaat. Als u merkt dat de lucht er heet uit komt, is dat geen probleem.
	Thermostaat storing.	Als je merkt dat de lucht bij kamertemperatuur naar buiten komt, vervang dan de thermostaat.

Als het probleem niet is opgelost:

1. Haal de oven van het lichtnet (schakel uit of haal de zekering eruit).
2. Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec. Probeer het apparaat niet zelf te repareren.

7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: 04731 / 04732

Product: Bolero Hexa M226001 Line A / Bolero Hexa M226001 Glass Black A

Nominale spanning: 220 -240 V

Nominale frequentie: 50 - 60 Hz

Nominaal vermogen: 2800 W

	Symbool	Waarde	Eenheid
Identificatie van het model		04731 / 04732	
Type oven		Geïntegreerde elektrische oven	
Massa van het apparaat	M	32,88	Kg
Aantal caviteiten		1	
Warmtebron (elektriciteit of gas)	Elektriciteit	-	-
Volume per caviteit	V	70	l
Energieverbruik (elektriciteit) vereist voor het verwarmen van een gestandaardiseerde lading in een caviteit van een elektrische oven gedurende één cyclus in conventionele modus, per caviteit (elektrische energie-eindverbruik)	EC _{cavidad eléctrica}	0,79	kWh/cyclus

Energieverbruik dat nodig is om een gestandaardiseerde lading in een holte van een elektrische oven te verwarmen gedurende één cyclus in gedwongen circulatiemodus, per holte (elektrische eindenergie)	EC elektrische caviteit	0,82	kWh/cyclus
Energieverbruik dat nodig is om een gestandaardiseerde lading in een gas caviteit te verwarmen tijdens een cyclus in conventionele modus, per caviteit (finale gasenergie)	EC gas caviteit	N.A N.A	MJ/cyclus kWh/cyclus (1)
Energieverbruik dat nodig is om een gestandaardiseerde lading in een gas caviteit te verwarmen gedurende één cyclus in geforceerde circulatiemodus (finale gasenergie)	EC gas caviteit	N.A N.A	MJ/cyclus kWh/cyclus
Energie-efficiëntie-index per caviteit	EEl caviteit	94,0	-
Energie-efficiëntieklasse		A	
Stand-by modus		0,72	W
(1) 1 kWh/cyclus = 3,6 MJ/cyclus.			

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

Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje

8. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



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

Voor gedetailleerde informatie over hoe elektrische en elektronische apparatuur en/of batterijen op de juiste manier kunnen worden weggegooid, moeten consumenten contact opnemen met hun plaatselijke autoriteiten.

Naleving van de bovenstaande richtlijnen helpt het milieu te beschermen.

9. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

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

Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

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

10. COPYRIGHT

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

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1

1. Panel sterowania
2. Silnik (za płytą)
3. Kratka
4. Blacha
5. Prowadnice
6. Drzwi
7. Uchwyt

UWAGA:

Grafika tej instrukcji obsługi jest schematyczna i możliwe, że nie będzie całkowicie zgodna z produktem.

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest zapakowane w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij produkt z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania można przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w przypadku konieczności jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich jego elementów.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone, i są w dobrym stanie. Jeśli któregośkolwiek z nich brakuje lub nie są w dobrym stanie, należy niezwłocznie skontaktować się z oficjalnym Serwisem Technicznym Cecotec.
- Przed rozpoczęciem pieczenia należy wyjąć z piekarnika wszystkie niepotrzebne akcesoria.
- Rozgrzej piekarnik przed użyciem go.
- Umieść blachy do pieczenia na środku piekarnika i pozostaw odstęp między nimi, jeśli używasz więcej niż jednej, aby umożliwić cyrkulację powietrza.
- Nie umieszczaj blach na podstawie piekarnika ani nie przykrywaj ich folią aluminiową. Prowadzi to do gromadzenia się ciepła. Spowodowałoby to nagromadzenie ciepła, które wpłynęłoby na czas pieczenia i uszkodziłoby emalię pieca.
- Staraj się jak najrzadziej otwierać drzwiczki piekarnika, aby sprawdzić potrawę (oświetlenie piekarnika pozostaje włączone podczas gotowania).
- Zachowaj ostrożność podczas otwierania drzwiczek, aby uniknąć kontaktu z gorącymi częściami i parą.

Przed pierwszym użyciem piekarnika

Aby wyeliminować zapach nowego urządzenia, rozgrzej piekarnik, gdy jest pusty.

Upewnij się, że wewnątrz piekarnika nie pozostał żaden element opakowania.

1. Użyj pokrętki wyboru trybu, aby wybrać tryb tradycyjny .
2. Ustaw pokrętko wyboru temperatury na 250°C. Po godzinie wyłącz piekarnik. W tym celu należy ustawić pokrętko wyboru trybów w pozycji wyłączzonej .

Zawartość opakowania

- Piekarnik wielofunkcyjny
- Instrukcja obsługi
- Blacha
- Kratka

3. INSTALACJA

Przed instalacją

Urządzenie musi być zainstalowane w szafce do zabudowy. Należy zachować bezpieczną odległość między urządzeniem a ścianami kuchni.

- Powierzchnie, laminaty syntetyczne i stosowane kleje muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100°C), a sąsiadujące meble muszą być odporne na temperaturę co najmniej 70°C.
- Szafki kuchenne muszą być wypoziomowane i przymocowane. Pomiędzy piekarnikiem a innymi urządzeniami należy pozostawić odstęp 5 mm.
- Jeśli pod piekarnikiem znajduje się szuflada, między piekarnikiem a szufladą należy zainstalować półkę.
- Na rysunku 2 można zobaczyć wymiary potrzebne do instalacji. Wymiary podano w milimetrach.

Instalacja i połączenia

Zachowaj ostrożność, materiały mogą ulec uszkodzeniu.

Drzwiczek i/lub uchwytu nie wolno używać do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia.

- Podczas instalacji urządzenie musi być podłączone zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi gazu i/lub elektryczności.
- Urządzenie musi być transportowane przez co najmniej dwie osoby.
- Do przenoszenia można użyć szczelin lub uchwytów po obu stronach.

Podłączenie do sieci elektrycznej

To urządzenie musi być uziemione.

- Cecotec nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane użytkowaniem urządzenia bez uziemienia. Jeśli instalacja nie zostanie przeprowadzona profesjonalnie,

istnieje ryzyko porażenia prądem. Urządzenie może być podłączone do sieci elektrycznej wyłącznie przez autoryzowaną, wykwalifikowaną osobę. W przeciwnym razie gwarancja zostanie unieważniona.

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, istnieje ryzyko porażenia prądem, zwarcia i pożaru. Przewód zasilający nie może być ściśnięty, zagięty lub przytrzaśnięty i nie może stykać się z gorącymi częściami urządzenia. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez wykwalifikowanego elektryka.
- Zasilanie sieciowe musi być zgodne z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia. Przewód zasilający musi być zgodny ze specyfikacją i poborem mocy.

UWAGA:

- Niebezpieczeństwo porażenia prądem.
- Przed przystąpieniem do instalacji elektrycznej należy odłączyć urządzenie.

Instalacja

1. Włóż piekarnik na miejsce, w którym ma zostać umieszczony i wyrównaj.
2. Następnie, przykręć go 2 śrubami i podkładkami, jak pokazano na rysunku 3.

Instalacja przewodu zasilającego

Otwarcie skrzynki przyłączeniowej. (Rys. 4):

1. Za pomocą śrubokręta podważ śrubę na bocznych zaczepach pokrywy skrzynki przyłączeniowej.
2. Odkręć śrubę i otwórz pokrywę.
3. Aby zainstalować przewód, należy postąpić tak jak zostało to opisane poniżej:
4. Usuń śrubę zacisku przewodu i trzy śruby kontaktowe.
5. Zamocuj przewody pod łbami śrub, używając następującego schematu kolorów:
 - Niebieski – Neutralny (N)
 - Brązowy – Faza (L)
 - Zielony-Żółty (Uziemienie)
6. Przymocuj przewód zasilający za pomocą zacisku kablowego i zamknij pokrywę skrzynki przyłączeniowej.
7. Otwarcie listwy zaciskowej:
8. Za pomocą śrubokręta dokręć śrubę na bocznych zaczepach pokrywy listwy zaciskowej.
9. Odkręć śrubę i otwórz pokrywę listwy zaciskowej.

Podłączanie przewodu zasilającego do sieci elektrycznej

- Zainstaluj standardową wtyczkę (niedostarczona) odpowiadającą ładunkowi elektrycznemu wskazanemu na tabliczce znamionowej. Podłączając przewód bezpośrednio do sieci, należy zainstalować wyłącznik nadprądowy z minimalną przerwą między stykami wynoszącą 3 mm między urządzeniem a siecią. Wyłącznik nadprądowy

musi być dobrany do ładunku elektrycznego i zgodny z obowiązującymi przepisami (przewód uziemiający nie może być przerywany przez wyłącznik).

- Przewód zasilający powinien być poprowadzony tak, aby nie osiągał temperatury wyższej niż 50°C powyżej temperatury otoczenia i powinien być zabezpieczony izolacją odpowiedniej klasy.
- Przed wykonaniem połączenia sprawdź następujące elementy:
- Bezpieczeństwo elektryczne tego urządzenia można zagwarantować tylko wtedy, gdy piekarnik jest prawidłowo i skutecznie uziemiony, zgodnie z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa elektrycznego. Zawsze upewnij się, że uziemienie jest odpowiednie; w razie wątpliwości skontaktuj się ze specjalistą w celu sprawdzenia instalacji. Cecotec nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez system, który nie został podłączony do uziemienia.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci należy sprawdzić, czy specyfikacje podane na tabliczce znamionowej (na urządzeniu i/lub na opakowaniu) odpowiadają parametrom domowej sieci elektrycznej.
- Sprawdź, czy moc elektryczna instalacji i gniazd obsługuje maksymalną moc urządzenia. W razie wątpliwości skontaktuj się ze specjalistą.
- Jeśli gniazdko i wtyczka urządzenia nie są kompatybilne, poproś specjalistę o wymianę gniazdka na odpowiedni model.
- Należy upewnić się, że przekrój przewodów wtykowych był odpowiedni do mocy pobieranej przez urządzenie. Nie zaleca się stosowania adapterów, listw zasilających i/lub przedłużaczy. Jeśli nie można uniknąć ich użycia, należy pamiętać, że należy używać jedynie adapterów i przedłużaczy, które są zgodne z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa. W takich przypadkach nigdy nie należy przekraczać maksymalnej obciążalności prądowej wskazanej na adapterze lub przedłużaczu jednogniazdowym oraz maksymalnej mocy wskazanej na adapterze wielogniazdowym. Wtyczka i gniazdko muszą być łatwo dostępne.

Sprawdzanie

1. Podłącz urządzenie do sieci i włącz je.
2. Sprawdź, czy piekarnik działa.

Akcesoria

- Dostarczone akcesoria nadają się do przygotowywania każdego rodzaju żywności. Podczas korzystania z akcesoriów należy pamiętać o ich prawidłowym włożeniu ich do piekarnika.
- Dostępne są opcjonalne akcesoria, dzięki którym można ulepszyć niektóre z ulubionych potraw lub po prostu gotować w bardziej praktyczny sposób.

Wkładanie akcesoriów

Piekarnik ma 5 różnych poziomów, na których można umieścić akcesoria. Włóż je do końca, tak

aby nie dotykały panelu drzwi.

Akcesoria można wyciągnąć mniej więcej do połowy. Pozwala to na łatwe zdejmowanie żywności.

Uwaga: Akcesoria mogą się odkształcać po podgrzaniu. Gdy ostygną, powrócą do swojego pierwotnego kształtu. Nie wpływa to na ich działanie.

Blacha

Do wilgotnych ciast, tortów, mrożonek i dużych pieczeni. Może być również używana do zbierania kapiącego tłuszczu podczas pieczenia bezpośrednio na kratce.

Kratka

Służy do pieczenia i umieszczania żywności przeznaczonej do pieczenia.

Prowadnice

Ten piekarnik ma 5 prowadnic bocznych, dzięki czemu można umieścić akcesoria na żądanej wysokości.

Jeśli potrzebujesz więcej miejsca do pieczenia, możesz zdjąć prowadnice i umieścić je na podstawie piekarnika.

Uwaga: Podczas umieszczania żywności na podstawie piekarnika nie należy używać trybów, w których dolny element grzejny jest aktywowany, aby zapobiec gromadzeniu się ciepła (tylko określone modele).

4. FUNKCJONOWANIE

Legenda rysunku 5:

1. Wskaźnik zasilania
2. Pokrętko trybów
3. Wyświetlacz
4. Wskaźnik wstępnego nagrzewania
5. Pokrętko temperatury

Pokrętko trybu

Użyj pokrętła, aby wybrać żądany tryb.

Ikona	Tryb	Opis
-------	------	------

	Wyłączone	
	Tryb oświetlenia	Po ustawieniu pokrętki w tej pozycji włączy się światło piekarnika.
	Tryb tradycyjny (górna i dolna grzałka)	Po ustawieniu pokrętki w tej pozycji włączą się obie grzałki (górna i dolna). Ten tryb jest odpowiedni do grillowania i pieczenia na jednym poziomie.
	Tryb intensywnego pieczenia	W tym trybie ciepło z piekarnika jest przenoszone z góry do dołu, a wentylator pomaga w jego cyrkulacji w całym piekarniku, zapewniając równomierne pieczenie.
	Tryb połowy grilla	Ten tryb wykorzystuje tylko wewnętrzną część górnej grzałki, co powoduje skierowanie ciepła w dół. Funkcja ta jest odpowiednia do grillowania małych porcji bekonu, tostów, mięsa itp.
	Tryb pełnego grilla	Ten tryb wykorzystuje obie części górnej grzałki, co powoduje skierowanie ciepła w dół. Funkcja ta jest odpowiednia do pieczenia średnich i dużych porcji kiełbasek, boczku, mięsa, ryb itp.
	Tryb wentylatora i grilla	Ten tryb wykorzystuje górną grzałkę wraz z wentylatorem, który pomaga w cyrkulacji ciepła. Nadaje się do szybkiego przyrumieniania potraw i zachowywania ich soków.
	Tryb grill ECO	W tym trybie zewnętrzna część górnej grzałki i dolna grzałka są używane do kontrolowania temperatury, zmniejszając w ten sposób zużycie energii. Funkcja ta jest odpowiednia do pieczenia dużych potraw, ponieważ temperatura w piekarniku wzrasta stopniowo, umożliwiając pełne przeniknięcie ciepła do potrawy.

Wyświetlacz

Ikony dotykowe

Ikona	Funkcja
-------	---------

	Ikona dotykowa zmniejszania
	Ikona dotykowa zwiększenia / wybór typu sygnału dźwiękowego
	Ikona dotykowa ustawień

Wskaźniki

1. Legenda rysunku 5:
2. Funkcja AUTO
3. Wskaźnik funkcjonowania
4. Separator godzin i minut
5. Sygnał dźwiękowy
6. Wyświetlanie godziny/czasu

Stan piekarnika

Piekarnik może znajdować się w trzech różnych stanach: tryb gotowości, tryb ustawień i pieczenie.

- Tryb gotowości: Po podłączeniu piekarnika do sieci elektrycznej na wyświetlaczu pojawi się godzina. Separator godzin i minut będzie migać. Jeśli nie wykonasz żadnej operacji, po 10 sekundach jasność wyświetlacza zostanie zmniejszona. Aby przywrócić jasność wyświetlacza do poprzedniego stanu, naciśnij dowolną ikonę dotykową.
- Tryb ustawień: Aby wyjść z trybu gotowości i przejść do trybu ustawień, naciśnij i przytrzymaj ikonę dotykową ustawień . Separator godzin i minut będzie świecić światłem stałym.
- Pieczenie: Po ustawieniu zegara, czasu pieczenia lub funkcji opóźnionego zakończenia na wyświetlaczu pojawi się godzina. Wskaźnik funkcjonowania zaświeci się.

Konfiguracja piekarnika

Naciśnij i przytrzymaj ikonę dotykową ustawień  przez 3 sekundy, aby przełączyć piekarnik w tryb ustawień. Jeśli nie zostanie wykonana żadna operacja, po 5 sekundach godzina, wskaźnik  oraz separator godzin i minut  pozostaną zaświecone. Każde naciśnięcie ikony ustawień  powoduje zmianę funkcji zgodnie z poniższym schematem:

Godzina systemowa → Ustawienie godziny systemowej → Ustawienie sygnału dźwiękowego
→ Funkcja opóźnionego zakończenia → Funkcja opóźnionego rozpoczęcia i zakończenia →
Godzina systemowa

Podłączanie urządzenia do zasilania

Gdy piekarnik zostanie podłączony do sieci po raz pierwszy, usłyszysz sygnał dźwiękowy, a piekarnik przejdzie w tryb gotowości. Na wyświetlaczu pojawi się godzina. Po włączeniu piekarnika po raz pierwszy na wyświetlaczu pojawi się „0:00”, a separator godzin i minut będzie migać. W tym momencie można nacisnąć ikonę dotykową , aby wybrać żądany typ sygnału dźwiękowego (dostępne są 3 opcje). Domyślnie piekarnik emituje sygnał dźwiękowy numer 2. Gdy piekarnik znajduje się w trybie gotowości, można zmienić typ sygnału dźwiękowego naciskając ikonę .

Konfiguracja piekarnika

Naciśnij i przytrzymaj ikonę dotykową  przez 3 sekundy, aby przetączyć piekarnik z trybu gotowości do trybu ustawień. Wskaźnik  zaświeci się, a separator godzin i minut zacznie migać. Gdy miga , naciśnij ikonę dotykową  lub , aby ustawić godzinę. Po ustawieniu godziny nie naciskaj ikony dotykowej przez 5 sekund, aż separator godzin i minut przestanie migać. Oznacza to, że godzina została ustawiona prawidłowo. Jeśli chcesz ponownie ustawić godzinę, gdy wyświetlacz piekarnika pokazuje to samo, co na rysunku 7, naciśnij ikonę . Gdy miga separator godzin i minut, można ponownie ustawić godzinę.

Jeśli chcesz, aby piekarnik przeszedł w tryb gotowości, ponownie naciśnij i przytrzymaj ikonę  przez 3 sekundy.

Uwagi:

- Zakres ustawień godziny wynosi od 0:00 do 23:59.
- Aby ustawić czas dla dowolnego trybu lub funkcji, naciśnij ikonę dotykową  lub . Krótkie naciśnięcie spowoduje zwiększenie/zmniejszenie czasu o jedną minutę; naciśnięcie i przytrzymanie spowoduje szybsze zwiększenie/zmniejszenie czasu.

Ustawienie sygnału dźwiękowego

- W trybie ustawień, gdy na wyświetlaczu pojawi się godzina, a wskaźnik  oraz separator godzin i minut  będą świecić światłem stałym naciśnij dwukrotnie ikonę dotykową . Wskaźnik  zacznie migać i będzie można ustawić czas sygnału dźwiękowego (domyślnie wyświetli się 0:00). Gdy miga wskaźnik , naciśnij ikonę dotykową  lub , aby ustawić czas.
- Po wybraniu czasu zwolnij przyciski dotykowe i odczekaj 5 sekund. Po tym czasie wskaźnik  przestanie migać i będzie świecić światłem stałym. Na wyświetlaczu wyświetli się godzina systemowa, a wskaźnik  oraz separator godzin i minut będą świecić światłem stałym. Oznacza to, że czas został ustawiony prawidłowo.
- Aby zresetować czas sygnału dźwiękowego, w trybie ustawień naciśnij ikonę  dwa razy. Gdy miga wskaźnik , na wyświetlaczu pojawi się ustawiony czas lub odliczanie. W tym momencie można ponownie ustawić czas. Po zakończeniu na wyświetlaczu ponownie pojawi się godzina.
- Na przykład, ustawienie sygnału dźwiękowego tak, aby zadzwonił za 10 minut. Po upływie

tego czasu na wyświetlaczu pojawi się godzina. Wskaźnik , separator godzin i minut będą świecić światłem statym. Wskaźnik  będzie migać. Po zakończeniu odliczania przez 5 minut będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Naciśnij dowolną ikonę, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy i wskaźnik .

Uwaga:

Zakres ustawień czasu sygnału dźwiękowego wynosi od 0:00 do 23:59.

Ustawienie czasu trybu pieczenia

- W trybie ustawień naciśnij trzykrotnie ikonę dotykową . Wskaźnik AUTO i wskaźnik funkcjonowania  będą migać. Na wyświetlaczu pojawi się czas pieczenia (domyślnie wyświetli się 0:00). Czas pieczenia oraz separator godzin i minut będą świecić światłem statym. Gdy wskaźnik AUTO i wskaźnik funkcjonowania  migają, można ustawić żądany czas, naciskając ikony dotykowe  lub .
- Po wybraniu czasu przestań naciskać ikony dotykowe. Po 5 sekundach wskaźnik AUTO i wskaźnik funkcjonowania  przestaną migać i będą świecić światłem statym. Oznacza to, że czas został ustawiony prawidłowo. Aby ponownie ustawić czas pieczenia w trybie ustawień naciśnij trzykrotnie ikonę dotykową . Gdy wskaźnik AUTO i wskaźnik funkcjonowania  migają, zostanie wyświetlony ustawiony czas lub pozostały czas. W tym momencie można ponownie ustawić czas. Po zakończeniu ustawienia na wyświetlaczu pojawi się godzina. Separator godzin i minut oraz godzina systemowa będą świecić światłem statym.
- Na przykład wybierz czas pieczenia 30 minut. Po upływie tego czasu na wyświetlaczu pojawi się godzina systemowa. Wskaźnik  zgaśnie, godzina będzie świecić światłem statym, separator godzin i minut oraz wskaźnik AUTO będą migać. Po zakończeniu odliczania przez 5 minut będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć naciśnij dowolną ikonę dotykową. Gdy tak się stanie, wskaźnik AUTO zgaśnie.

Uwagi:

- Zakres ustawień czasu pieczenia wynosi od 0:00 do 10:00.
- Jeśli czas pieczenia nie zostanie wybrany, piekarnik wyłączy się po 10 godzinach pieczenia bez wydania sygnału dźwiękowego.

Funkcja opóźnionego zakończenia

- W trybie ustawień naciśnij cztery razy ikonę dotykową . Wskaźnik AUTO i wskaźnik funkcjonowania  będą migać. Na wyświetlaczu pojawi się godzina zakończenia (domyślnie wyświetlana jest bieżąca godzina). Zarówno godzina zakończenia, jak i separator godzin i minut będą migać.
- Gdy wskaźnik AUTO i wskaźnik działania  migają, można ustawić godzinę zakończenia naciskając ikony dotykowe  lub .
- Po wybraniu godziny przestań naciskać ikony dotykowe. Po 5 sekundach wskaźnik AUTO i wskaźnik funkcjonowania  przestaną migać i będą świecić światłem statym. Na

wyświetlaczu pojawi się godzina systemowa. Zarówno czas, jak i separator godzin i minut będą świecić światłem statym. Oznacza to, że funkcja opóźnionego zakończenia została ustawiona prawidłowo.

- Jeśli chcesz zresetować godzinę zakończenia, w trybie ustawień naciśnij czterokrotnie ikonę . Gdy wskaźnik AUTO i wskaźnik funkcjonowania migają, na wyświetlaczu pojawi się ustawiona godzina. W tym momencie można ją ponownie ustawić. Po zakończeniu na wyświetlaczu ponownie pojawi się godzina systemowa.
- Na przykład aktualna godzina to 0:00. Godzina zakończenia to 0:30. Gdy będzie 0:30, na wyświetlaczu pojawi się godzina systemowa. Wskaźnik  zgaśnie, godzina będzie świecić światłem statym, separator godzin i minut oraz wskaźnik AUTO będą migać. Po zakończeniu pieczenia przez 5 minut będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć naciśnij dowolną ikonę dotykową. Gdy tak się stanie, wskaźnik AUTO zgaśnie.
- Uwaga: Godzina zakończenia to bieżąca godzina systemowa plus czas pieczenia. Maksymalny zakres ustawień czasu to 23:59.

Funkcja opóźnionego rozpoczęcia i zakończenia

- W trybie ustawień ten piekarnik umożliwia aktywację funkcji opóźnionego startu i zakończenia.
- Aby to zrobić, naciśnij ikonę  3 razy. Wskaźnik AUTO i wskaźnik funkcjonowania  będą migać. Na wyświetlaczu pojawi się godzina startu (domyślnie wyświetli się 0:00). Gdy wskaźnik AUTO i wskaźnik funkcjonowania  migają, można wybrać żadaną godzinę startu. Aby to zrobić, naciśnij ikonę dotykową  lub .
- Następnie ponownie naciśnij ikonę . Gdy miga wskaźnik AUTO, można wybrać godzinę zakończenia pieczenia. Aby to zrobić, naciśnij ikonę dotykową  lub . Po wprowadzeniu tego ustawienia przestań naciskać ikonę przez 5 sekund, aż wskaźnik AUTO przestanie migać. Oznacza to, że godzina zakończenia została ustawiona prawidłowo. Aby ponownie ustawić godzinę startu naciśnij ikonę  trzy razy. Z drugiej strony, aby ustawić godzinę zakończenia, należy nacisnąć ikonę  cztery razy. Po zakończeniu na wyświetlaczu ponownie pojawi się godzina systemowa.
- Załóżmy, że godzina systemowa to 0:00. Aby wybrać rozpoczęcie pieczenia o godzinie 00:30 i zakończenie o godzinie 1:00, po czym piekarnik przejdzie w tryb gotowości. Gdy będzie 0:30 piekarnik uruchomi się automatycznie. Będzie piec przez 30 minut i wyłączy się w o ustawionej godzinie (1:00). Wskaźnik  zgaśnie, godzina systemowa będzie świecić światłem statym, separator godzin i minut oraz wskaźnik AUTO będą migać. Po zakończeniu pieczenia przez 5 minut będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Aby go wyłączyć naciśnij dowolną ikonę dotykową. Gdy tak się stanie, wskaźnik AUTO zgaśnie.

Uwaga:

- Maksymalny czas pieczenia wynosi 10 godzin.
- Po uruchomieniu funkcji opóźnionego startu i opóźnionego zakończenia: Jeśli drzwiczki

piekarnika są zamknięte, pieczenia będzie przebiegać normalnie. Jeśli drzwiczki zostaną otwarte, piekarnik wyświetli godzinę systemową, która będzie migać. Wskaźnik AUTO oraz separator godzin i minut będą świecić światłem stałym. Pieczenie zostanie wstrzymane do momentu ponownego zamknięcia drzwiczek. Gdy nadejdzie ustawiona godzina zakończenia, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Wybierz typ sygnału dźwiękowego

- Ten piekarnik ma 3 rodzaje sygnałów dźwiękowych.
- Gdy piekarnik znajduje się w trybie gotowości, tj. gdy wyświetlana jest godzina systemowa, a separator godzin i minut miga, można wybrać typ sygnału dźwiękowego. Aby to zrobić, kliknij ikonę dotykową zwiększania. Każde naciśnięcie wybiera inny typ sygnału. Domyślnie piekarnik będzie używał drugiego sygnału.

Pokrętko temperatury

- Pokrętko temperatury umożliwia ustawienie żądanej temperatury. Temperaturę można regulować w zakresie od 50 do 250°C.
- Obróć pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Funkcja pieczenia z użyciem pary (Steam Assist)

Funkcji tej można używać do dodatkowego przyrumienienia spodów do pizzy, placek i ciast lub do gotowania różnych potraw w połączeniu dolnej grzałki z funkcją pary.

Możesz wykonać poniższe kroki:

1. Wlej około 100 ml wody do wnęki w dolnej części piekarnika (Rys. 7).
- UWAGA: pojemność może się różnić w zależności od modelu piekarnika.
2. Aktywuj funkcję  i wybierz temperaturę 200°C. Przybliżony czas pieczenia to 20 minut.
 3. Po zakończeniu pieczenia należy usunąć nadmiar wody z wnęki piekarnika.
- UWAGA: Można dostosować ilość wody, czas pieczenia i temperaturę w zależności od potrzeb przygotowywanej żywności.
- OSTRZEŻENIE: Przed usunięciem nadmiaru wody należy upewnić się, że wewnątrz piekarnika całkowicie ostygło. Ryzyko poparzenia.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Poniższe informacje pomogą oszczędzać energię:

1. Należy używać naczyń w ciemnych kolorach lub pokrytych emalią, ponieważ zapewniają one lepszą transmisję ciepła.
2. Rozgrzej piekarnik przed pieczeniem potraw.
3. Nie należy często otwierać drzwiczek piekarnika podczas pieczenia.
4. Staraj się piec więcej niż jedno danie w piekarniku w tym samym czasie. Można piec umieszczając na kratce dwa naczynia do gotowania.
5. Piecz więcej niż jedno danie, jedno po drugim. Piekarnik już będzie nagrany.

6. Możesz oszczędzać energię wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu gotowania. Nie otwieraj drzwiczek piekarnika.
7. Rozmrażaj zamrożone potrawy przed pieczeniem.

Porady dotyczące pieczenia

- Używaj odpowiednich metalowych blach lub aluminiowych pojemników z nieprzywierającą powłoką lub odpornych na ciepło form silikonowych.
- Maksymalnie wykorzystaj powierzchnię kratki.
- Zaleca się umieszczanie żywności lub naczyń do pieczenia na środku kratki.
- Drzwiczki piekarnika powinny być zamknięte.

- Jak sprawdzić, czy biszkopt jest dobrze upieczony?

Okolo 10 minut przed końcem czasu pieczenia podanego w przepisie włóż wykałaczkę w najwyższy punkt ciasta. Jeśli wykałaczka wyjdzie czysta, ciasto jest gotowe.

- Biszkopt się zapada.

Następnym razem użyj mniej wody lub obniż temperaturę piekarnika o 10 stopni. Przestrzegaj czasów mieszania określonych w przepisie.

- Ciasto wyrosło w środku, ale jest niższe na brzegach.

Nie smaruj boków formy. Po upieczeniu ostrożnie wyjmij ciasto z formy. Użyj do tego noża.

- Wierzch ciasta jest zbyt ciemny.

Umieść ciasto na niższym poziomie w piekarniku, wybierz niższą temperaturę i piecz je nieco dłużej.

- Ciasto jest za suche.

Gdy będzie gotowe, zrób w nim małe dziurki wykałaczką. Następnie skrop je sokiem owocowym lub napojem alkoholowym. Następnym razem wybierz temperaturę o 10 stopni wyższą i skróć czas pieczenia.

- Chleb lub ciasto (np. sernik) wygląda dobrze, ale jest rozmiękłe w środku.

Następnym razem użyj trochę mniej płynu i piecz trochę dłużej w niższej temperaturze. W przypadku ciast z mokrą polewą najpierw upiecz spód. Posyp je migdałami lub bułką tartą, a następnie polej polewą. Postępuj zgodnie z przepisem i czasem pieczenia.

- Ciasto przyrumienia się nierównomiernie.

Wybierz nieco niższą temperaturę, aby ciasto upiekło się bardziej równomiernie. Piecz delikatne ciasta na jednym poziomie korzystając z trybu tradycyjnego. Jeśli papier do pieczenia wystaje, może to wpływać na cyrkulację powietrza. Z tego powodu papier należy zawsze przycinać do rozmiaru użytej blachy.

- Wnętrze ciasta owocowego jest zbyt lekkie.

Następnym razem umieść ciasto na niższym poziomie.

- Sok owocowy przelewa się.

Następnym razem użyj głębszej formy.

Wyroby piekarnicze wykonane z ciasta drożdżowego sklejać się ze sobą podczas pieczenia.

Pomiędzy wyrobami należy zachować odstęp około 2 cm. W ten sposób pozostaje

wystarczająco dużo miejsca, aby wyrosły i przyrumieniły się ze wszystkich stron.

- Pieczenie na wielu poziomach.

Potrawy na górnej blasze są ciemniejsze niż potrawy na dolnej. Zawsze używaj gorącego powietrza 3D do pieczenia na więcej niż jednym poziomie. Włożenie kilku blach do piekarnika nie oznacza, że wszystkie potrawy będą gotowe w tym samym czasie.

- Podczas pieczenia wilgotnych ciast tworzy się kondensacja.

Pieczenie może prowadzić do powstawania pary, która wydostaje się przez drzwiczki. Para wodna może osiadać i tworzyć kropelki wody na panelu sterowania lub na sąsiednich meblach. To normalne.

Porady dotyczące przygotowywania pieczenia i ryb

- Jeśli pieczesz całego kurczaka, indyka lub duży kawałek mięsa, dopraw je odrobiną soku z cytryny i czarnym pieprzem.
- Mięso z kośćmi piecze się od 15 do 30 minut dłużej niż pieczeń tej samej wielkości bez kości.
- Czas pieczenia powinien wynosić od 4 do 5 minut na każdy centymetr wysokości mięsa.
- Pozostaw mięso w piekarniku na około 10 minut po zakończeniu pieczenia. W ten sposób soki będą lepiej rozprowadzone po całej pieczeni i nie wypłyną podczas krojenia mięsa.
- Jeśli przyrządzasz rybę, ustaw średnią lub niską temperaturę.

Wskazówki dotyczące używania trybu Grill

- Tryb ten jest idealny do przyrządzania mięsa, ryb i drobiu, ponieważ potrawy te będą przyrumienione, ale nie suche. Płaskie kawałki, szaszłyki mięsne i kielbaski są szczególnie odpowiednie do grillowania za pomocą trybu Grill, podobnie jak warzywa o dużej zawartości wody, takie jak pomidory i cebula.
- Jeśli zamierzasz korzystać z trybu Grill, rozgrzej piekarnik przez 4 minuty przed włożeniem potrawy. Gdy piekarnik pracuje, należy zawsze zamykać drzwiczki.
- O ile to możliwe, kawałki żywności przeznaczone do grillowania powinny być tej samej grubości. Pozwoli to na ich równomierne przyrumienienie i zachowanie soczystości.
- Odwróć grillowaną potrawę po upływie 2/3 czasu.
- Nie dodawaj soli do steków, dopóki nie zostaną zgrillowane.
- Dodaj trochę płynu, jeśli mięso jest chude. Wlej do naczynia żaroodpornego około 1/2 cm płynu.
- Umieść pieczoną żywność bezpośrednio na kratce. Jeśli pieczesz pojedynczy kawałek, umieść go na środku kratki. Umieść również blachę ociekową na poziomie 1, aby zebrać tłuszcz.
- Podczas pieczenia nie należy wkładać blachy na poziom 4 lub 5, ponieważ może to spowodować jej deformację.
- Grzałka włącza się i wyłącza bez przerwy. To normalne. Ustawienie funkcji określa, z jaką częstotliwością będzie się to odbywać.
- Gdy potrawa będzie gotowa, wyłącz piekarnik i pozostaw ją w środku jeszcze na 10 minut.

Pozwala to na lepsze rozprrowadzenie soków mięsa.

- Jeśli pieczesz wieprzowinę ze skórą, przetnij skórę w poprzek i umieść pieczeń w naczyniu skórą do dołu.
- Umieść całą droź na dolnej kratce, piersią do dołu. Odwróć je po upływie 2/3 czasu pieczenia.
- Jeśli pieczesz kaczkę lub gęś, przekłuj skórę na spodniej stronie skrzydeł. Umożliwia to wydostanie się tłuszczu.
- Jeśli pieczesz kawałki ryby, obróć je po 2/3 określonego czasu. Nie jest to konieczne, jeśli ryba jest pieczona w całości. Umieść całą rybę w piekarniku w pozycji pływania, płetwą grzbietową do góry. Umieszczenie połowy ziemniaka lub małego pojemnika żaroodpornego w jamie brzusznej ryby sprawi, że będzie ona bardziej stabilna.
- Jak sprawdzić, czy pieczeń jest gotowa? Użyj termometru do mięsa (dostępnego w specjalistycznych sklepach) lub wykonaj „test tyżki”. Naciśnij pieczeń tyżką. Jeśli jest twarda, jest gotowa. Z kolei, jeśli można ją nacisnąć tyżką, wymaga nieco dłuższego czasu pieczenia.
- Pieczeń ma zbyt ciemny kolor, a niektóre jej części są lekko przypalone. Sprawdź wysokość, na której jest umieszczona i temperaturę.
- Pieczeń wygląda dobrze, ale soki są przypalone. Następnym razem użyj mniejszego naczynia żaroodpornego lub dodaj więcej płynu.
- Pieczeń wygląda dobrze, ale soki są zbyt klarowne i wodniste. Następnym razem użyj większego naczynia żaroodpornego i mniej płynu.
- Z pieczeni wydobywa się para. Jest to normalne i wynika z praw fizyki. Większość pary wydostaje się przez wylot pary. Para wodna może osiadać i tworzyć krople na pokrętkach lub sąsiadujących meblach.

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie akcesoriów

Przed pierwszym użyciem akcesoriów należy je dokładnie wyczyścić ciepłą wodą z detergentem i miękką ściereczką.

Czyszczenie i konserwacja piekarnika

- Piekarnik należy czyścić po każdym użyciu. Podczas czyszczenia piekarnika należy włączyć światło, aby powierzchnie były lepiej widoczne.
- Wnętrze piekarnika należy myć wyłącznie letnią wodą z niewielką ilością detergentu w płynie.
- Po wyczyszczeniu wnętrza piekarnika wytrzyj go do sucha ściereczką.
- Nigdy nie czyść powierzchni piekarnika za pomocą pary.
- Wnętrze piekarnika należy czyścić wyłącznie ciepłą wodą z detergentem używając gąbki lub miękkiej ściereczki. Nie wolno używać ściernych środków czyszczących.

- Wszelkie plamy, które mogą pojawić się na dnie piekarnika, powstają przez przyskające lub rozlane potrawy. Te zachlapania występują podczas procesu gotowania. Mogą one być spowodowane gotowaniem żywności w zbyt wysokiej temperaturze lub umieszczeniem jej w zbyt małym naczyniu.
- Należy wybrać temperaturę i tryb pieczenia odpowiednią dla danej potrawy. Należy również upewnić się, że potrawy są umieszczane w naczyniach o odpowiedniej wielkości i w razie potrzeby korzystać z blachy piekarnika.
- Wewnętrzne części piekarnika należy czyścić wyłącznie ciepłą wodą z detergentem używając gąbki lub miękkiej ściereczki. Nie wolno używać ściernych środków czyszczących.
- Jeśli używasz jakiegokolwiek środka do czyszczenia piekarnika, upewnij się, że jest on odpowiedni dla tego urządzenia.
- Uszkodzenia urządzenia spowodowane przez środek czyszczący nie będą naprawiane bezpłatnie, nawet jeśli urządzenie znajduje się w okresie gwarancyjnym.
- Do czyszczenia i konserwacji szklanego panelu przedniego nie należy używać środków czyszczących zawierających materiały ścierne.
- Do czyszczenia piekarnika nie jest wymagany środek do czyszczenia piekarników ani inne specjalne środki czyszczące. Zaleca się czyszczenie piekarnika wilgotną ściereczką, gdy jest jeszcze ciepły.
- Aby wyczyścić ścianki boczne i drzwiczki piekarnika:
 1. Zdejmij prowadnice boczne. W tym celu należy nacisnąć dolną część prowadnic i jednocześnie pociągnąć je w bok. Następnie popchnij w górę i pociągnij w górę, aż zostaną wypoziomowane. Na koniec wyjmij je.
 2. Aby ponownie je zamontować po czyszczeniu należy postępować w odwrotnej kolejności do procesu demontażu.

Funkcja czyszczenia parą

Ta funkcja pomaga usunąć resztki jedzenia z wnętrza piekarnika. Ta metoda jest skuteczna tylko przy usuwaniu lekkich zabrudzeń. Nie jest skuteczna w usuwaniu uporczywych plam powstałych podczas pieczenia.

Tej funkcji można używać tylko wtedy, gdy piekarnik jest zimny.

1. Wnętrze urządzenia powinno być puste.
2. Przygotować roztwór wody (85%), białego octu (10%) i płynu do naczyń (5%), i spryskać obficie drzwi, ściany boczne i tylną komory piekarnika.
3. Wlej 40 ml wody na spód komory tak jak zostało to pokazane na rysunku 7.
4. Zamknij drzwi. Aktywuj funkcję  i ustaw temperaturę na 130°C.
5. Wyłącz piekarnik po 18 minutach.
6. Poczekaj, aż ostygnie do bezpiecznej temperatury, a następnie wyczyść powierzchnię wilgotną ściereczką.

Demontaż i montaż drzwiczek piekarnika

- Aby wyczyścić drzwiczki, należy je zdjąć. Każdy zawias drzwi jest wyposażony w pręt

blokujący. Po zamknięciu drzwi blokują się one na swoim miejscu. Aby zdemontować drzwi, należy otworzyć pręt blokujący.

-  Jeśli zawias nie jest zablokowany, drzwi mogą nagle zamknąć się z dużą siłą. Dlatego należy upewnić się, że pręt blokujący jest zawsze zamknięty. Powinien on być otwarty tylko wtedy, gdy drzwi są zdjęte.

Demontaż drzwi

- Otwórz całkowicie drzwi.
- Podnieś obie strony pręta blokującego. Rys. 8
- Zamknij drzwi do oporu. Przytrzymaj po obu stronach, a następnie zamknij ponownie. Przesuń w górę i w dół, a następnie wyciągnij.

Montaż drzwi

Postępuj w odwrotnej kolejności do demontażu drzwi.

- Podczas montażu drzwi należy upewnić się, że oba zawiasy są prawidłowo dopasowane.
- Podczas otwierania drzwi należy opuścić pręt blokujący. Rys. 9
-  Jeśli drzwi przypadkowo upadną lub zawiasy nagle się zamkną, nie wkładaj ręki do zawiasów. Skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta Cecotec.

Demontaż i montaż panelu drzwi. Rys. 10

- Zdejmij drzwi piekarnika i umieść je na ściereczce.
- Naciśnij przycisk na wewnętrznym uchwycie szyby drzwi obiema rękami. Uchwyt zostanie zwolniony automatycznie.
- Zdejmij wewnętrzną i środkową szybę.

Ostrzeżenie:

- Jeśli szkło ma zadrapania, może pęknąć.
- Do czyszczenia nie należy używać skrobaka do szkła ani ściernych środków czyszczących.

Umieszczenie

- Zamontuj szybę (uprzednio umieszczoną w ramie) w otworze drzwi.
- Zarówno prawa, jak i lewa strona muszą być wyrównane ze szczeliną. Zatrzasknij szkło na miejscu.
- Zamontuj drzwi piekarnika.

Wymiana żarówki piekarnika

- Jeśli żarówka piekarnika nie działa poprawnie, należy ją wymienić.  Ryzyko porażenia prądem.

- Wyłącz wyłącznik instalacyjny w skrzynce bezpieczników.
- Umieść ściereczkę w piekarniku, gdy jest zimny, aby zapobiec jego uszkodzeniu.
- Odkręć szklaną pokrywę, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Wymień żarówkę na nową tego samego typu.
- Ponownie przykręć szklaną pokrywę.
- Wyjmij ściereczkę i włącz wyłącznik instalacyjny.

Przeglądy okresowe

Oprócz utrzymywania piekarnika w czystości, należy:

- Przeprowadzać regularne przeglądy. Po upływie okresu gwarancyjnego piekarnik musi być sprawdzany przez centrum serwisowe co najmniej raz na dwa lata.
- Naprawić wszelkie usterki związane ze sterowaniem.

Ostrzeżenie



Naprawy piekarnika muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- Urządzenie może ulec awarii podczas pracy. Skonsultuj listę problemów przed skontaktowaniem się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec. Niektóre usterki można naprawić samodzielnie.
- Normalne funkcjonowanie:
- Podczas pierwszego użycia urządzenie może wydzielać specyficzny zapach i dym przez kilka godzin. Dlatego zalecamy uruchomienie go na godzinę bez niczego w środku. Po tym czasie należy pozostawić go do ostygnięcia i wyczyścić.
- Podczas pracy piekarnika mogą być słyszalne trzaski, są one spowodowane metalowym dnem.
- Jeśli pieczona żywność zawiera pewną ilość wilgoci, otwór emisji ciepła może wydzielać parę podczas pracy.
- Wentylator zacznie działać 15 minut po włączeniu piekarnika. Nawet jeśli piekarnik jest wyłączony, wentylator będzie działał przez 35 minut.
- Rozgrzej piekarnik przed włożeniem potrawy.
- Jeśli zamierzasz piec przez dłuższy czas, możesz wyłączyć piekarnik przed zakończeniem czasu pieczenia. Pozwoli to wykorzystać ciepło resztkowe do zakończenia pieczenia.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Możliwe rozwiązanie
---------	-------------------------	---------------------

Piekarnik nie działa	Nastąpiła przerwa w dostawie prądu.	Sprawdź, czy w kuchni jest światło lub sprawdź działanie innego urządzenia.
	Awaria wyłącznika instalacyjnego.	Sprawdź, czy wyłącznik działa.
	Nie wybrano żadnego trybu.	Wybierz tryb.
Światło się nie włącza.	Wadliwa żarówka.	Wymień żarówkę.
	Brak prądu elektrycznego.	Sprawdź, czy piekarnik jest zasilany energią elektryczną.
Piekarnik nagle przestaje działać.	Nastąpiła przerwa w dostawie prądu.	Sprawdź, czy działa oświetlenie w kuchni lub czy działają inne sprzęty kuchenne.
	Awaria termostatu.	Sprawdź, czy wentylator działa. Jeśli nie działa, należy wymienić go na nowy.
Piekarnik się nie nagrzewa.	Nie wybrano temperatury.	Ustaw temperaturę.
	Jeśli ten model jest wyposażony w timer, nie będzie można ustawić czasu.	Ustaw timer.
	Brak zasilania.	Sprawdź skrzynkę zasilającą.
	Grzałka jest uszkodzona.	Wymień grzałkę na nową.
Woda wycieka przez drzwi podczas korzystania z piekarnika.	Uszczelka drzwi jest uszkodzona.	Wymień uszczelkę drzwi.
	Zawias nie jest wystarczająco mocny.	Wymień zawias.

Piekarnik przestaje działać, ale silnik nie.	Piekarnik pracował przez długi czas, więc potrzebuje czasu na ostygnięcie.	Umieść dłoń przy wylocie powietrza. Jeśli wylatuje gorące powietrze, nie jest to usterka.
	Usterka termostatu.	Jeśli wydostające się powietrze ma temperaturę pokojową, wymień termostat.

Jeśli nie można było rozwiązać problemu:

1. Odtłącz piekarnik od zasilania (wyłącz lub odtłącz bezpiecznik).
2. Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec. Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.

7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja produktu: 04731 / 04732

Produkt: Bolero Hexa M226001 Line A / Bolero Hexa M226001 Glass Black A

Napięcie znamionowe: 220 - 240 V

Częstotliwość znamionowa: 50 - 60 Hz

Moc znamionowa: 2800 W

	Symbol	Wartość	Ilość
Identyfikacja modelu		04731 / 04732	
Rodzaj piekarnika		Piekarnik elektryczny do zabudowy	
Masa urządzenia	M	32,88	kg
Ilość komór		1	
Źródło ciepła na komorę (elektryczność lub gaz)	Elektryczność	-	-
Objętość komory	V	70	l

Zużycie energii (elektryczności) potrzebnej do ogrzania wsadu standardowego w komorze piekarnika elektrycznego podczas cyklu w trybie tradycyjnym, na komorę (końcowa energia elektryczna)	EC _{komora elektryczna}	0,79	kWh/cykl
Zużycie energii potrzebnej do ogrzania wsadu standardowego w komorze piekarnika elektrycznego podczas cyklu w trybie wymuszonego obiegu, na komorę (końcowa energia elektryczna)	EC _{komora elektryczna}	0,82	kWh/cykl
Zużycie energii potrzebnej do ogrzania wsadu standardowego w komorze piekarnika gazowego podczas cyklu w trybie tradycyjnym, na komorę (końcowa energia gazu)	EC _{komora gazu}	N.A N.A	MJ/cykl kWh/cykl (¹)
Zużycie energii potrzebnej do ogrzania wsadu standardowego w komorze piekarnika gazowego podczas cyklu w trybie wymuszonego obiegu (końcowa energia gazu)	EC _{komora gazu}	N.A N.A	MJ/cykl kWh/cykl
Wskaźnik efektywności energetycznej na komorę	EEl _{komora}	94,0	-
Klasa wydajności energetycznej		A	
Tryb Standby		0,72	W
(¹) 1 kWh/cykl = 3,6 MJ/cykl.			

Specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia w celu poprawy jakości produktu.

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

8. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/ lub baterię należy utylizować oddzielnie od odpadów domowych. Kiedy ten produkt osiągnie koniec okresu użytkowania, należy wyjąć baterie/

akumulatory i przekazać je do punktu zbiórki wyznaczonego przez lokalne władze. Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najbardziej odpowiedniego sposobu utylizacji sprzętów elektrycznych i elektronicznych i/lub odpowiednich baterii, konsument powinien skontaktować się z lokalnymi władzami. Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

9. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ

Cecotec odpowiada przed użytkownikiem lub konsumentem końcowym za wszelkie niezgodności występujące w momencie dostawy produktu na warunkach określonych w obowiązujących przepisach.

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

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

10. PRAWA AUTORSKIE

Prawa własności intelektualnej do tekstów tej instrukcji obsługi należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być, w całości lub w części, powielana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przesyłana lub rozpowszechniana za pomocą jakichkolwiek środków (elektrycznych, mechanicznych, fotokopii, nagrywania lub podobnych) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. DÍLY A SOUČÁSTI

Obr. 1

1. Ovládací panel
2. Motor (za panelem)
3. Rošt
4. Plech
5. Boční vodící lišty
6. Dvířka
7. Rukojeť

POZNÁMKA:

Grafické znázornění v tomto návodu je schematickým znázorněním a nemusí přesně odpovídat výrobku.

2. PŘED POUŽÍVÁNÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu určeném k ochraně při přepravě. Vyměňte spotřebič z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Můžete uschovat originální krabici a další obaly na bezpečném místě pro zabránění poškození spotřebiče, pokud byste jej v budoucnu potřebovali přepravovat. Pokud chcete zlikvidovat originální obal, ujistěte se, že všechny části recyklujete správně.
- Zkontrolujte, zda jsou všechny díly a komponenty součástí balení a v dobrém stavu. Pokud některý z nich chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
- Před pečením nezapomeňte z trouby vyjmout veškeré nepotřebné příslušenství.
- Před použitím troubu předeďte.
- Plechy umístěte doprostřed trouby a při použití více plechů nechte mezi nimi volný prostor, aby mohl cirkulovat vzduch.
- Nepokládejte plechy na dno trouby ani je nezakrývejte alobalem. To by vedlo k nahromadění tepla. To by způsobilo nahromadění tepla, které by ovlivnilo dobu pečení a poškodilo smaltovaný povrch trouby.
- Snažte se otevírat dvířka trouby co nejméně kvůli kontrole pokrmu (světlo trouby zůstává během pečení rozsvícené).
- Při otevírání dvířek buďte opatrní, abyste zabránili kontaktu s horkými částmi a párou.

Před prvním použitím trouby

Pro odstranění zápachu po novém výrobku zahřejte troubu, když je prázdná.

Ujistěte se, že uvnitř trouby nezůstal žádný obal.

1. Použijte volič režimů pro aktivaci Konvenčního režimu .
2. Nastavte volič teploty na 250°C. Po uplynutí jedné hodiny, vypněte troubu. Za tímto účelem otočte voličem režimů do polohy vypnuto .

Obsah krabice

- Multifunkční trouba
- Návod k použití
- Plech na pečení
- Rošt

3. INSTALACE

Před instalací

Spotřebič musí být instalován ve vestavné skříni. Mezi spotřebičem a stěnami kuchyně musí být dodržena bezpečná vzdálenost.

- Použité povrchy, syntetické lamináty a lepidla musí být tepelně odolné (minimálně 100 °C) a přilehlý nábytek musí být odolný vůči teplotě nejméně do 70 °C.
- Kuchyňské skříňky musí být vyrovnané a pevně usazené. Mezi troubou a ostatními spotřebiči musí být ponechána mezera 5 mm.
- Pokud je pod troubou zásuvka, musí být mezi troubu a zásuvku vestavěna police.
- Na obrázku 2 jsou znázorněny rozměry potřebné pro instalaci trouby. Rozměry jsou uvedeny v milimetrech.

Instalace a připojení

Buďte opatrní, může dojít k poškození materiálů.

Dvířka a/nebo rukojeť se nesmí používat ke zvedání nebo přemísťování spotřebiče.

- Pro instalaci musí být spotřebič zapojen v souladu se všemi místními předpisy pro plyn a/nebo elektřinu.
- Přenos musí provádět nejméně dvě osoby.
- K přenášení použijte otvory nebo držadla na obou stranách.

Zapojení do elektrické sítě

Tento spotřebič musí být připojen k uzemněné zásuvce.

- Společnost Cecotec nenese odpovědnost za škody způsobené v důsledku používání spotřebiče bez uzemnění. Pokud není instalace provedena profesionálně, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Spotřebič smí k elektrické síti připojit pouze oprávněná kvalifikovaná osoba. V opačném případě záruka zaniká.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem, zkratu a požáru. Napájecí kabel nesmí být přiskřípnutý, ohnutý nebo zachycený a nesmí přijít do kontaktu s horkými částmi spotřebiče. Pokud je napájecí kabel poškozený, musí jej vyměnit

kvalifikovaný elektrikář.

- Síťové napájení musí odpovídat údajům na typovém štítku spotřebiče. Napájecí kabel musí odpovídat specifikacím a spotřebě energie.

UPOZORNĚNÍ:

- Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Před prováděním elektrické instalace spotřebič vypněte.

Instalace

1. Vložte troubu do otvoru, do kterého má být umístěna a zarovnejte ji.
2. Poté ji zajistěte 2 šrouby a podložkami, jak je uvedeno na obrázku 3.

Montáž na napájecí kabel

Otevření krabice svorkovnice. (Obr. 4):

1. Pomocí šroubováku vyšroubujte šroub na bočních výstupcích krytu svorkovnice.
2. Odšroubujte šroub a otevřete kryt.
3. Při instalaci kabelu postupujte následovně:
4. Odstraňte šroub kabelové svorky a tři šrouby kontaktů.
5. Připevněte kabely pod hlavičky šroubů podle následujícího barevného schématu:
 - Modrý - Neutrální (N)
 - Hnědý - Fázový (L)
 - Žlutozelený (Uzemnění)
6. Zajistěte napájecí kabel kabelovou svorkou a zavřete kryt krabice svorkovnice.
7. Otevření svorkovnice:
8. Pomocí šroubováku utáhněte šroub na bočních jazýčcích krytu svorkovnice.
9. Odšroubujte šroub a otevřete kryt svorkovnice.

Zapojení napájecího kabelu do elektrické sítě

- Nainstalujte standardní zástrčku (není součástí dodávky) odpovídající zátěži uvedené na typovém štítku. Při přímém připojení kabelu k elektrické síti nainstalujte mezi zařízení a elektrickou síť omnipolární jistič s minimálním rozpětím kontaktů 3 mm. Omnipolární jistič musí být dimenzován podle zatížení a musí odpovídat platným předpisům (uzemňovací kabel nesmí být jističem přerušen).
- Napájecí kabel musí být veden tak, aby nedosahoval teploty vyšší než 50 °C oproti okolní teplotě, a musí být chráněn izolací s vhodnou jmenovitou hodnotou.
- Kontrola před připojením:
- Elektrická bezpečnost tohoto spotřebiče může být zaručena pouze tehdy, pokud je trouba správně a účinně uzemněna v souladu s předpisy o elektrické bezpečnosti. Vždy se ujistěte, že je uzemnění účinné; v případě pochybností zavolejte kvalifikovaného technika, aby systém zkontroloval. Společnost Cecotec odmítá jakoukoli odpovědnost za škody

způsobené systémem, který nebyl uzemněn.

- Před připojením spotřebiče k elektrické síti zkontrolujte, zda údaje uvedené na typovém štítku (na spotřebiči a/nebo na obalu) odpovídají údajům elektrické sítě ve vaší domácnosti.
- Zkontrolujte, zda elektrická kapacita instalace a zásuvek vyhovuje maximálnímu výkonu spotřebiče. V případě pochybností se obraťte na kvalifikovaného technika.
- Pokud zásuvka a zástrčka spotřebiče nejsou kompatibilní, požádejte kvalifikovaného technika o výměnu zásuvky za vhodný model.
- U těchto je třeba dbát zejména na to, aby průřez kabelů zásuvek odpovídal výkonu spotřebiče. Nedoporučuje se použití adaptérů, vícenásobných zásuvek a/nebo prodlužovaček. Pokud se jejich použití nelze vyhnout, nezapomeňte používat pouze jednoduché nebo vícenásobné adaptéry a prodlužovací kabely, které odpovídají platným bezpečnostním předpisům. V těchto případech nikdy nepřekračujte maximální proudovou kapacitu uvedenou na jednom adaptéru nebo prodlužovacím kabelu a maximální výkon uvedený na vícenásobném adaptéru. Zástrčka a zásuvka musí být snadno přístupné.

Kontrola

1. Zapojte spotřebič do elektrické sítě a zapněte ho.
2. Zkontrolujte, zda trouba funguje.

Příslušenství

- Dodané příslušenství je vhodné pro přípravu jakéhokoli pokrmu. Při používání příslušenství dbejte na jeho správné vložení do trouby.
- K dispozici je volitelné příslušenství, kterým můžete vylepšit některé ze svých oblíbených pokrmů nebo jednoduše péct praktičtějším způsobem.

Vložení příslušenství

Trouba má 5 různých úrovní, na které můžete umístit příslušenství. Zasuňte je až na doraz tak, aby se nedotýkala panelu dvírek.

Příslušenství lze vytáhnout přibližně do poloviny. To umožňuje snadné vyjmutí pokrmů.

Poznámka: Příslušenství se může při zahřátí deformovat. Po vychladnutí se vrátí do původního tvaru. To nemá vliv na jeho funkci.

Plech na pečení

používejte toto příslušenství pro vlhké dorty, koláče, mražená jídla a velké zapékané pokrmy. Také ho můžete používat pro zachytávání odkapávané šťávy při pečení na roštu.

Rošt

Používá se k grilování a k umístění potravin určených k pečení.

Boční vodící lišty

Tato trouba disponuje 5 bočními vodící lištami, abyste mohli příslušenství vložit do potřebné výšky.

Pokud potřebujete více místa pro přípravu pokrmů, boční vodící lišty můžete vyjmout a umístit je na dno trouby.

Poznámka: Pokud připravovaný pokrm umístíte na dno trouby, nepoužívejte režimy, ve kterých se zapíná spodní ohřev pro zabránění hromadění tepla (pouze specifické modely).

4. PROVOZ

Legenda k obrázku 5:

1. Světelný indikátor zapnutí
2. Volič režimů
3. Displej
4. Světelný indikátor přehřevu
5. Volič teploty

Volič režimů

Použijte volič pro výběr požadovaného režimu.

Ikona	Ikona Režim	Popis
	Vypnuto	
	Režim osvětlení	Pokud otočíte voličem do této polohy, zapne se osvětlení trouby.
	Konvenční režim (horní a spodní ohřev)	Pokud otočíte voličem do této polohy, zapnou se obě topná tělesa (horní a spodní). Tento režim je vhodný pro zapékání nebo pečení na pouze jedné úrovni.
	Režim Intenzivní pečení	V tomto režimu se teplo z trouby přenáší z horního topného tělesa na spodní topné těleso a ventilátor napomáhá jeho cirkulaci v celém prostoru trouby, čímž je zajištěno rovnoměrné pečení.

	Režim Poloviční gril	Tento režim používá pouze spodní část horního topného tělesa, což způsobuje proudění tepla směrem dolů. Je vhodný pro přípravu malých porcí slaniny, toastů, masa apod.
	Režim Úplné grilování	Tento režim využívá obě části horního topného tělesa, což způsobuje, že teplo směřuje dolů. Tato funkce je vhodná pro pečení středních až velkých porcí klobás, slaniny, masa, ryb atd.
	Režim Ventilátor a gril:	Tento režim využívá horní topné těleso spolu s ventilátorem, který pomáhá rozvádět teplo. Je vhodný, když potřebujete, aby se pokrm rychle opekl dozlatova a zachoval si šťávu.
	Režim ECO Grill	V tomto režimu se používá vnější část horního topného tělesa a spodní topné těleso pro kontrolu teploty, čímž se snižuje spotřeba energie. Tato funkce je vhodná pro pečení velkých pokrmů, protože teplota v troubě se postupně zvyšuje a teplo tak plně proniká do pokrmu.

Displej

Dotykové ikony

Ikona	Funkce
	Ikona snížení/zkrácení
	Ikona zvýšení/prodloužení/výběr typu zvukového signálu
	Ikona pro nastavení

Indikátory

1. Legenda k obrázku 5:
2. Funkce AUTO
3. Provoz
4. Oddělovač hodin a minut
5. Alarm
6. Zobrazení času/doby

Provozní stavy trouby

Trouba může být uvedena do tří různých stavů: pohotovostní režim, režim nastavení a probíhající pečení.

- Pohotovostní režim: Po připojení trouby k elektrické síti se na displeji zobrazí čas. Oddělovač hodin a minut bude blikat. Pokud neprovedete žádnou operaci, po 10 sekundách se jas displeje sníží. Pro obnovení jasu displeje do jeho původního stavu, stiskněte kteroukoli dotykovou ikonu.
- Režim nastavení: Pro přepnutí trouby z pohotovostního režimu do režimu nastavení, podržte stisknutou dotykovou ikonu nastavení . Oddělovač hodin a minut zůstane trvale svítit.
- Probíhá vaření: Po nastavení času, doby vaření nebo funkce Odloženého ukončení se na displeji zobrazí čas. Kromě toho se rozsvítí indikátor provozu.

Nastavení trouby

Podržte stisknutou dotykovou ikonu nastavení  po dobu 3 sekund, aby trouba přešla do režimu nastavení. Pokud není provedena žádná operace, po uplynutí 5 sekund zůstanou svítit hodina, indikátor  a oddělovač hodin a minut . Při každém stisknutí ikony nastavení  se změní funkce podle následujícího cyklu:

Čas systému → Nastavení času systému → Nastavení alarmu → Funkce odloženého ukončení → Funkce odloženého startu a ukončení → Čas systému

Zapojení spotřebiče do elektrické sítě

Při prvním zapojení trouby do elektrické sítě se ozve zvukový signál a trouba přejde do pohotovostního režimu. Na displeji se zobrazí čas. Po prvním zapnutí trouby se na displeji zobrazí «0:00» a oddělovač hodin a minut začne blikat. V tomto okamžiku můžete stisknout ikonu  pro výběr požadovaného zvukového signálu (k dispozici jsou 3 možnosti). Ve výchozím nastavení trouba vydává zvukový signál číslo dva. Vždy, když je trouba v pohotovostním režimu, můžete změnit zvukový signál stisknutím ikony .

Nastavení trouby

Podržte stisknutou ikonu  po dobu 3 sekund, aby trouba přešla z pohotovostního režimu do režimu nastavení. Rozsvítí se indikátor  a začne blikat oddělovač hodin a minut. Když bliká , stiskněte dotykovou ikonu  nebo  pro nastavení času. Po nastavení času stiskněte a podržte ikonu po dobu 5 sekund, dokud nepřestane blikat oddělovač hodin a minut. To znamená, že čas byl správně nastaven. Pokud chcete znovu nastavit čas, když se na displeji trouby zobrazí stejný údaj jako na obrázku 7, stiskněte ikonu . Když bliká oddělovač hodin a minut, můžete znovu nastavit čas.

Pokud chcete, aby trouba přešla do pohotovostního režimu, znovu stiskněte a podržte ikonu  po dobu 3 sekund.

Poznámky:

- Rozsah nastavení času je od 0:00 do 23:59.
- Pro nastavení doby jakéhokoliv režimu nebo funkce, stiskněte ikonu  nebo . Pokud ji krátce stisknete, doba se prodlouží/zkrátí o jednu minutu; naopak když ho stisknete a podržíte po delší dobu, doba se prodlužuje/zkracuje mnohem rychleji.

Nastavení alarmu

- V režimu nastavení, když se na displeji zobrazí čas a indikátor  a oddělovač hodin a minut  zůstanou trvale svítit, stiskněte dvakrát ikonu . Indikátor  začne blikat a vy můžete nastavit čas alarmu (výchozí hodnota je 0:00). Když bliká indikátor , stiskněte ikonu  nebo  a nastavte čas.
- Po výběru času uvolněte dotykové ikony a počkejte 5 sekund. Po uplynutí této doby přestane indikátor  blikat a zůstane trvale svítit. Na displeji se zobrazuje čas systému a indikátor  a oddělovač hodin a minut zůstávají trvale svítit. To znamená, že čas byl správně nastaven.
- Když chcete znovu nastavit čas alarmu, dvakrát stiskněte ikonu  v režimu nastavení. Když indikátor  bliká, zobrazí se na displeji nastavený čas nebo odpočítávání. V této chvíli můžete znovu nastavit čas. Po dokončení nastavování se na displeji znovu zobrazí čas.
- Například nastavení, aby alarm zazněl o 10 minut. Po uplynutí této doby se na displeji zobrazí čas. Indikátor  oddělovač hodin a minut zůstane trvale svítit. Indikátor  bude blikat. Po dobu 5 minut bude znít zvukový signál, který signalizuje ukončení odpočítávání. Stiskněte libovolnou ikonu pro zastavení zvukového signálu a indikátor se vypne .

Poznámka:

Rozsah nastavení času alarmu je od 0:00 do 23:59.

Nastavení doby režimu pečení

- V režimu nastavení stiskněte třikrát ikonu . Indikátor AUTO a indikátor provozu  budou blikat. Na displeji se zobrazí doba pečení (ve výchozím nastavení se zobrazí 0:00). Doba pečení a oddělovač hodin a minut zůstane trvale svítit. Když bliká indikátor AUTO a indikátor provozu , můžete nastavit požadovanou dobu stisknutím ikony  nebo .
- Po výběru doby přestaňte stískat dotykové ikony. Po uplynutí 5 sekund indikátor AUTO a indikátor provozu  přestanou blikat a zůstanou trvale svítit. To znamená, že doba byla správně nastavena. Pokud chcete dobu pečení upravit, v režimu nastavení třikrát stiskněte ikonu . Když bliká indikátor AUTO a indikátor provozu , na displeji se zobrazí nastavená doba a zbývající doba. V této chvíli můžete upravit dobu. Po dokončení se na displeji zobrazí doba. Oddělovač hodin a minut a čas systému zůstanou trvale svítit.
- Zvolte například dobu 30 minut pečení. Po uplynutí této doby se na displeji zobrazí čas

systému. Indikátor  zhasne, čas zůstane trvale svítit, oddělovač hodin a minut a indikátor AUTO budou blikat. Po dobu 5 minut bude znít zvukový signál, který signalizuje ukončení odpočítávání. Pro zrušení zvukového signálu, stiskněte jakoukoli dotykovou ikonu. Když tak uděláte, indikátor AUTO zhasne.

Poznámky:

- Rozsah nastavení doby pečení je od 0:00 do 10:00.
- Pokud nezvolíte dobu pečení, trouba se po 10 hodinách pečení vypne bez jakéhokoli zvukového signálu.

Funkce Odložené ukončení

- V režimu nastavení stiskněte čtyřikrát ikonu . Indikátor AUTO a indikátor provozu  budou blikat. Na displeji se zobrazí odložená doba ukončení (ve výchozím nastavení se zobrazí aktuální čas). Odložená doba ukončení i oddělovač hodin a minut budou blikat.
- Když bliká indikátor AUTO a indikátor provozu , můžete nastavit dobu odloženého ukončení stisknutím ikony  nebo .
- Po zvolení doby přestaňte stískat dotykové ikony. Po uplynutí 5 sekund indikátor AUTO a indikátor provozu  přestanou blikat a zůstanou trvale svítit. Na displeji se zobrazuje čas systému. Doba a oddělovač hodin a minut zůstanou trvale svítit. To znamená, že funkce Odloženého ukončení byla úspěšně nastavena.
- Pokud chcete upravit dobu funkce Odloženého ukončení, v režimu nastavení čtyřikrát stiskněte ikonu . Když bliká indikátor AUTO a indikátor provozu, zobrazí se na displeji nastavená doba. V této chvíli můžete upravit dobu. Po dokončení úpravy doby se na displeji znovu zobrazí čas systému.
- Například aktuální čas je 0:00. Odložená doba ukončení je 0:30. Když je 0:30, na displeji se zobrazí čas systému. Indikátor  zhasne, čas zůstane trvale svítit, oddělovač hodin a minut a indikátor AUTO budou blikat. Po dobu 5 minut bude znít zvukový signál, který signalizuje ukončení pečení. Pro zrušení zvukového signálu, stiskněte jakoukoli dotykovou ikonu. Když tak uděláte, indikátor AUTO zhasne.
- Poznámka: Doba odloženého ukončení je aktuální čas systému plus doba pečení. Maximální rozsah nastavení doby je 23:59.

Funkce odloženého startu a odloženého ukončení

- Tato trouba umožňuje v režimu konfigurace aktivovat funkci odloženého startu a odloženého ukončení v režimu nastavení.
- Za tímto účelem stiskněte třikrát ikonu . Indikátor AUTO a indikátor provozu  budou blikat. Na displeji se zobrazí doba odloženého startu (výchozí hodnota je 0:00). Když bliká indikátor AUTO a indikátor provozu , můžete nastavit požadovanou dobu odloženého startu. Za tímto účelem stiskněte ikonu  nebo .
- Poté stiskněte znovu ikonu . Když bliká indikátor AUTO, můžete zvolit čas, kdy má pečení ukončeno. Za tímto účelem stiskněte ikonu  nebo . Po provedení tohoto nastavení uvolněte ikonu na 5 sekund, dokud indikátor AUTO nepřestane blikat. To

znamená, že doba Odloženého ukončení byla úspěšně nastavena. Pro úpravu doby odloženého ukončení třikrát stiskněte ikonu . Pokud naopak chcete nastavit dobu odloženého ukončení, musíte čtyřikrát stisknout ikonu . Po dokončení úpravy doby se na displeji znovu zobrazí čas systému.

- Řekněme, že čas systému je 0:00. Zvolte pečení, které začne o 00:30 a skončí o 1:00, a poté trouba přejde do pohotovostního režimu. Když jsou 0:30, trouba se automaticky spustí. Trouba bude péct po dobu 30 minut a vypne se v naprogramovaném čase (1:00). Indikátor  zhasne, čas systému zůstane trvale svítit, oddělovač hodin a minut a indikátor AUTO budou blikat. Po dobu 5 minut bude znít zvukový signál, který signalizuje ukončení pečení. Pro zrušení zvukového signálu, stiskněte jakoukoli dotykovou ikonu. Když tak uděláte, indikátor AUTO zhasne.

Poznámka:

- Maximální volitelná doba pečení je 10 hodin.
- S funkcí Odložený start a Odložený ukončení v provozu: Pokud jsou dvířka trouby zavřená, pečení probíhá normálně. Naopak při otevření dvířek se na displeji trouby zobrazí čas systému a začne blikat. Indikátor AUTO a oddělovač hodin a minut zůstanou trvale svítit. Pečení bude pozastaveno, dokud dvířka opět nezavřete. Po uplynutí nastaveného času odloženého ukončení zazní zvukový signál.

Výběr požadovaného zvukového signálu

- Tato trouba disponuje 3 typy zvukových signálů.
- Když je trouba v pohotovostním režimu, tj. když se zobrazuje čas systému a bliká oddělovač hodin a minut, můžete zvolit požadovaný typ zvukového signálu. Za tímto účelem stiskněte ikonu zvýšení/prodloužení/výběr typu zvukového signálu. Každým jejím stisknutím se vybere jeden typ signálu. Ve výchozím nastavení trouba použije druhý typ zvukového signálu.

Volič teploty

- Volič teploty umožňuje nastavit požadovanou teplotu. Teplotu lze nastavit v rozmezí 50 až 250 °C.
- Otočte voličem ve směru hodinových ručiček.

Funkce pečení v páře (Steam Assist)

Tuto funkci můžete použít k dodatečnému propečení základů pizzy, koláčů a dortů nebo k přípravě různých pokrmů v kombinaci spodního ohřevu a páry.

Pokud si přejete, můžete postupovat podle následujících kroků:

1. Přidejte 100 ml vody (přibližně) do spodního prostoru dutiny trouby (Obr. 7).

POZNÁMKA: Rozměry jejího objemu se mohou lišit v závislosti na modelu trouby.



2. Aktivujte funkci a vyberte teplotu 200 °C. Přibližná doba pečení je 20 minut.
3. Po dokončení pečení se ujistěte, že jste z dutiny trouby odstranili přebytečnou vodu.

POZNÁMKA: Můžete nastavit množství vody, dobu pečení a teplotu podle potřeb připravovaného pokrmu.

VAROVÁNÍ: Před odstraněním přebytečné vody se ujistěte, že je vnitřek zcela vychladlý. Riziko popálení.

Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou šetřit energii:

1. Používejte tmavé nádoby nebo nádoby se smaltovaným povrchem, protože lépe přenášejí teplo.
2. Před přípravou pokrmů předehejte troubu.
3. Během pečení neotvírejte často dvířka trouby.
4. Snažte se v troubě připravovat více pokrmů najednou. Péct můžete tak, že na rošt umístíte dvě pečicí nádoby.
5. Připravte více pokrmů jeden po druhém. Trouba bude již horká.
6. Pro úsporu energie můžete troubu vypnout několik minut před koncem pečení. Neotevírejte dvířka trouby.
7. Před tepelnou úpravou rozmrazte mražené pokrmy.

Rady pro pečení

- Používejte vhodné kovové plechy nebo hliníkové nádoby s nepřilnavým povrchem nebo žáruvzdorné silikonové formy.
- Využijte prostor roštu co nejlépe.
- Doporučuje se umístit pokrm nebo plech na pečení do středu roštu
- Dvířka trouby nechte zavřená.

- Jak poznat, zda je koláč dobře upečený.

Asi 10 minut před koncem doby pečení uvedeného v receptu zapíchněte do nejvyššího bodu koláče špejli. Pokud je špejle čistá, koláč je hotový.

- Dort se rozpadá.

Příště použijte méně tekutého těsta nebo nastavte teplotu trouby o 10 stupňů nižší. Dodržujte dobu mixování uvedenou v receptu.

- Koláč uprostřed vykynul, ale na okrajích je nižší.

Nevymazávejte stěny formy. Po upečení koláč opatrně vyjměte z formy. Použijte k tomu nůž.

- Vrchní část koláče je příliš tmavá.

Umístěte ho na nižší úroveň trouby, zvolte nižší teplotu a pečte ho o něco déle.

- Koláč je příliš suchý.

Po upečení do něj udělejte malé dírky párátkem. Poté ho pokapejte ovocnou šťávou nebo alkoholem. Příště zvolte teplotu o 10 stupňů vyšší a zkrátte dobu pečení.

- Chléb nebo koláč (např. sýrový koláč) vypadá dobře, ale uvnitř je nedopečený.

Příště použijte o něco méně tekutého těsta a pečte o něco déle při nižší teplotě. U dortů s polevou, nejprve upečte základ těsta. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a navrch nalijte polevu. Postupujte podle receptu a doby pečení.

- Koláč se nerovnoměrně opéká.

Vyberte o něco nižší teplotu, aby se koláč opekł rovnoměrněji. Křehké koláče pečte na jedné úrovni pomocí funkce Konvenčního režimu. Pokud pečicí papír vyčnívá, může narušit cirkulaci vzduchu. Proto vždy stříhejte papír podle velikosti pečicího plechu, který se chystáte použít.

- Vnitřek ovocného koláče je příliš křehký.

Příště umístěte koláč na nižší úroveň.

- Šťáva z ovoce přetéká.

Příště použijte hlubší nádobu.

Pekařské výrobky z kynutého těsta se při pečení slepují. Je třeba ponechat alespoň 2 cm prostoru mezi nimi. Tak budou mít dostatek míst, aby mohli dobře vykynout a opéct se dozlatova ze všech stran.

- Víceúrovňové pečení.

Potraviny v horním plechu jsou tmavší než potraviny ve spodním plechu. Používejte vždy 3D horký vzduch pro pečení na více než jedné úrovni. To, že do trouby vložíte několik plechů, neznamená, že budou všechny hotové ve stejnou dobu.

- Při pečení vlhkých koláčů se tvoří kondenzace.

Při pečení může docházet k tvorbě páry, která uniká přes dvířka. Pára se může usazovat a vytvářet kapky vody na ovládacím panelu nebo na přilehlých prvcích nábytku. To je zcela normální.

Rady pro zapékání

- Pokud připravujete celé kuře, krůtu nebo velký kus masa, ochuťte ho trochou citronové šťávy a černého pepře.
- Maso s kostí se zapéká o 15 až 30 minut déle než stejně velká masa bez kostí.
- Na každý centimetr výšky masa byste měli počítat 4 až 5 minut pečení.
- Po uplynutí doby zapékání, nechte maso odpočinout přibližně po dobu 10 minut v troubě. Šťáva se tak lépe rozdělí po celém mase a při krájení masa nebude vytékat.
- Pokud se chystáte připravovat rybu, umístěte ji na střední nebo nízkou úroveň.

Rady pro používání režimu Grilu

- Tento režim je ideální pro přípravu masa, ryb a drůbeže, protože tyto potraviny budou propečené dozlatova, ale ne suché. Ploché kousky, masové špižy a klobásy, stejně jako zelenina s vysokým obsahem vody, jako jsou rajčata a cibule, jsou obzvláště vhodné pro pečení s režimem Grilu.
- Pokud se chystáte použít režim Gril, před vložením pokrmu troubu předehejte na 4 minuty. Pokud je trouba v provozu, zavřete dvířka.
- Kousky zapékaných potravin by měly mít, pokud možno stejnou tloušťku. To umožní jejich rovnoměrné opečení dozlatova a zachování šťavnatosti a chutnosti.

- Obrátte zapékány pokrm po uplynutí 2/3 doby zapékání.
- Steaky osolte až po jejich zapečení.
- Pokud je maso libové, přidejte trochu tekutiny. Na dno mísy nalijte asi 1/2 cm tekutiny.
- Zapékány pokrm položte přímo na rošt. Pokud zapékáte pouze jeden kus, umístěte ho doprostřed roštu. Vložte také plech na zachytávání šťávy na úroveň 1 pro zachytávání odkapávající šťávy.
- Při zapékání nekládejte plech na pečení na úroveň 4 nebo 5, protože by ho to mohlo zdeformovat.
- Topné těleso se nepřetržitě zapíná a vypíná. To je zcela normální. Nastavení funkce určuje, jak často k tomu bude docházet.
- Jakmile je zapékání dokončeno, vypněte troubu a nechte zapečený pokrm odpočinout dalších 10 minut. To umožní lepší distribuci šťávy v mase.
- Pokud zapékáte vepřové maso s kůží, nařízněte kůži do kříže a položte maso na talíř kůží dolů.
- Celé drůbež umístěte na spodní rošt prsíčky dolů. Po 2/3 stanovené doby je obraťte.
- Při pečení kachny nebo husy propíchněte kůži na spodní straně křídel. To umožňuje uvolnění tuku.
- Pokud připravujete kousky ryby, obraťte je po 2/3 uvedené doby. Pokud připravujete rybu vcelku, není to nutné. Celou rybu vložte do trouby v plovací poloze hřbetní ploutví nahoru. Vložení poloviny brambory nebo malé nádoby odolné vůči pečení do břišní dutiny ryby zajistí její větší stabilitu.
- Jak poznat, že zapékání je ukončeno. Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializovaných obchodech) nebo proveďte «test s lžící». Zapékány pokrm přitlačte lžící. Pokud je tvrdý, je připraven. Pokud ho naopak můžete zmáčknout lžící, je třeba ho ještě trochu propéct.
- Připravovaný pokrm má příliš tmavou barvu a některé části jsou mírně připálené. Zkontrolujte úroveň, ve které je umístěn, a teplotu.
- Zapékány pokrm vypadá dobře, ale šťáva je spálená. Příště použijte menší zapékačskou misku nebo přidejte více tekutiny.
- Zapékány pokrm vypadá dobře, ale šťáva je příliš čirá a vodnatá. Příště použijte větší zapékačskou misku nebo přidejte méně tekutiny.
- Ze zapékaného pokrmu vychází pára. To je zcela normální a vyplývá to z fyzikálních zákonů. Většina páry uniká výstupem páry. Pára se může usazovat a vytvářet kapky vody na knoflících nebo na přilehlých prvcích nábytku.

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Čištění příslušenství

Před prvním použitím příslušenství důkladně očištěte teplou mýdlovou vodou a jemným hadříkem.

Čištění a údržba trouby

- Troubu je třeba vyčistit po každém použití. Při čištění trouby musí být zapnuté světlo, aby byly povrchy lépe vidět.
- Vnitřní část trouby se může čistit pouze s vlažnou vodou s trochu tekutého mýdla.
- Po vyčištění vnitřku trouby ho osušte hadříkem.
- Nikdy nečistěte povrch trouby párou.
- Vnitřek trouby lze čistit pouze mýdlovou vlažnou vodou s použitím houby nebo jemného hadříku. Nesmí se používat abrazivní čisticí prostředky.
- Skvrny, které se mohou objevovat na dně trouby vznikly v důsledku potřísnění nebo rozlitím potravin. Tyto skvrny vznikají během pečení. Mohou být způsobeny tím, že se potraviny tepelně upravují při příliš vysoké teplotě nebo jsou umístěny v příliš malé nádobě.
- Musíte vybrat vhodnou teplotu a režim přípravy daného pokrmu. Také se ujistěte, že jste vložili potraviny do vhodně velikého pečicího nádobí a použili plech na pečení, když je zapotřebí.
- Vnější části trouby lze čistit pouze mýdlovou vlažnou vodou s použitím houby nebo jemného hadříku. Nesmí se používat abrazivní čisticí prostředky.
- Pokud používáte prostředek pro čištění trouby, ujistěte, že je vhodný pro tento typ trouby.
- Škody způsobené na spotřebiči kvůli čisticímu prostředku se neopraví zdarma, i když je spotřebič v záruční době.
- Nepoužívejte čisticí prostředky, které obsahují abrazivní materiály, k čištění a údržbě skleněného předního panelu
- K čištění trouby není potřebný žádný čistič na trouby ani žádný jiný speciální čisticí produkt. Doporučuje se čistit troubu navlhčeným hadříkem, zatímco je horká.
- Pro čištění bočních stěn a dvířek trouby:
 1. Vyjměte boční vodící lišty trouby. Pro jejich vyjmutí, zatlačte na spodní část bočních vodících lišt trouby a současně je vytáhněte do strany. Následně je zatlačte nahoru a vytáhněte je nahoru až dokud nebudou zarovnány. Nakonec je vytáhněte.
 2. Pro jejich opětovné nasazení po jejich vyčištění, postupujte v opačném pořadí než při procesu vyjímání.

Funkce Čištění párou

Tato funkce pomáhá také odstranit zbytky jídla z vnitřku trouby. Tato metoda je účinná pouze při odstraňování lehkého znečištění. Není účinná při odstraňování odolných skvrn způsobených pečením.

Tuto funkci lze použít pouze tehdy, když je trouba vychladlá.

1. Vnitřní prostor trouby musí být prázdný.
2. Připravte si roztok v poměru vody (85 %), bílého octa (10 %) a prostředku na nádobí (5 %) a hojně jím postříkejte dvířka, boční stěny a zadní stěnu dutiny trouby.
3. Do dna dutiny nalijte 40 ml vody, jak je znázorněno na obrázku 7.
4. Zavřete dvířka. Aktivujte funkci  a nastavte teplotu na 130 °C.

5. Vypněte troubu po 18 minutách.

6. Nechte troubu vychladnout na bezpečnou úroveň před provedením čištěním povrchu vlhkým hadříkem.

Demontáž a montáž dvířek trouby

- Za účelem vyčištění trouby odmontujte její dvířka. Každý závěs dvířek je vybaven zajišťovací páčkou. Když je zaklopená, dvířka jsou zajištěna na svém místě. Pro vyjmutí dvířek musíte otevřít zajišťovací páčku.
-  Pokud není závěs zajištěn, mohou se dvířka náhle zavřít velkou silou. Dbejte proto na to, aby byla zajišťovací páčka vždy sklopena. Měla by být otevřená pouze při vyjmutí dvířek.

Demontáž dvířek

- Dvířka úplně otevřete.
- Zvedněte obě strany zajišťovací páčky. Obr. 8
- Zcela zavřete dvířka. Uchopte dvířka po obou stranách a poté je znovu zavřete. Pohybujte jimi nahoru a dolů a vytáhněte je.

Montáž dvířek

Při montáži dvířek postupujte v opačném pořadí jako při demontáži.

- Když nasadíte dvířka, dbejte nato, aby obě závěsy správně zapadaly na svém místě.
- Při otvírání dvířek, sklopte zajišťovací páčku. Obr. 9
-  Pokud dvířka náhodně spadnou nebo se závěsy náhle zavrou, nedotýkejte se závěsů. Kontaktujte Zákaznický servis společnosti Cecotec.

Demontáž a montáž panelu dvířek. Obr. 10

- Vyjměte dvířka trouby a položte je na kousek látky.
- Zatlačte oběma rukama na tlačítko na vnitřním držáku skla dvířek. Držák se automaticky uvolní.
- Vyjměte vnitřní a střední sklo.

Upozornění:

- Pokud má sklo škrábance, může prasknout.
- K jeho vyčištění nepoužívejte skleněné stěrky ani abrazivní čisticí prostředky.

Umístění

- Nasadte sklo (předtím vloženo do rámu) do otvoru ve dvířkách.
- Jeho pravá a levá strana musí být zarovnána s otvorem. Jakmile jsou zarovnány, zafixujte sklo na své místo.

- Nasadíte dvířka trouby.

Výměna žárovky trouby

- Pokud žárovka trouby nefunguje, je třeba ji vyměnit.  Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Vypněte jistič v pojistkové skříňce.
- Když je spotřebič vychladlý, vložte do trouby utěrku, aby se nepoškodil.
- Odšroubujte skleněný kryt světla jeho otočením proti směru hodinových ručiček.
- Vyměňte žárovku za rovnací typ.
- Našroubujte zpět skleněný kryt.
- Vyjměte utěrku a zapojte jistič.

Pravidelné kontroly

Kromě udržování trouby v čistotě, je třeba:

- Provádět pravidelné kontroly. Po uplynutí záruční doby je třeba provést technickou kontrolu trouby v servisním středisku alespoň jednou za dva roky.
- Opravit případné provozní závady.

Varování



Veškeré opravy trouby by měl provádět pouze kvalifikovaný personál.

6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

- Během provozu může dojít k poruše trouby. Před kontaktováním Technické asistenční služby společnosti Cecotec se podívejte na seznam problémů. Je možné, že některé poruchy dokážete opravit sami.
- Normální provoz:
- Při prvním použití trouby je možné, že trouba uvolňuje zvláštní zápach nebo kouř během několika hodin. Proto doporučujeme uvést prázdnou troubu do provozu na přibližně jednu hodinu. Po uplynutí této doby, ji nechte vychladnout a vyčistěte ji.
- Když je trouba v provozu, můžete slyšet praskání, které je způsobeno kovovým dnem trouby.
- Pokud je v ohříváném pokrmu určitá vlhkost, může se během provozu z otvoru pro vyzařování tepla uvolňovat pára.
- Ventilátor se spustí 15 minut po zapnutí trouby. I když je trouba vypnuta, ventilátor poběží ještě 35 minut.
- Před přípravou pokrmů předehejte troubu.
- Pokud budete péct po delší dobu, můžete troubu vypnout před uplynutím této doby. Tak využijete zbytkové teplo pro dokončení přípravy pokrmu.

Problém	Možná příčina	Možné řešení
Trouba nefunguje	Došlo k výpadku proudu.	Zkontrolujte světlo ve vaší kuchyni nebo provoz jiného spotřebiče.
	Porucha jističe.	Zkontrolujte, zda je jistič funkční.
	Zapomněli jste vybrat požadovaný režim.	Vyberte režim.
Světlo nesvítí	Žárovka je poškozena.	Vyměňte žárovku.
	Žádný elektrický proud.	Zkontrolujte, zda je trouba napájena elektrinou.
Trouba náhle přestala fungovat.	Došlo k výpadku proudu.	Zkontrolujte, zda funguje kuchyňské osvětlení nebo jiné spotřebiče.
	Porucha termostatu.	Zkontrolujte, zda ventilátor funguje. Pokud ano, vyměňte termostat za nový.
Trouba neohřívá.	Nenastavili jste teplotu.	Nastavte teplotu.
	Pokud tento model má časovač, nelze nastavit čas.	Nastavte časovač.
	Bez napájení.	Zkontrolujte napájecí zdroj.
	Topné těleso je poškozeno.	Vyměňte topné těleso za nové.
Uniká voda přes dvířka během používání trouby.	Těsnění dvířek je poškozeno.	Vyměňte těsnění dvířek.
	Závěs není dostatečně pevný.	Vyměňte závěs.
Trouba přestala fungovat, ale motor stále pracuje.	Trouba byla v provozu po dlouhou dobu, proto potřebuje vychladnout.	Přiložte ruku k výstupu vzduchu. Pokud cítíte, že vychází horký vzduch, nejedná se o žádný problém.
	Porucha termostatu.	Pokud cítíte, že vzduch vychází o pokojové teplotě, změňte termostat.

Pokud problém nebyl vyřešen:

1. Odpojte troubu od elektrické sítě (vypněte ji nebo odpojte pojistku).
2. Obrat se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec. Nepokoušejte

se opravit zařízení sami.

7. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Referenční číslo výrobku: 04731 / 04732

Výrobek: Bolero Hexa M226001 Line A / Bolero Hexa M226001 Glass Black A

Jmenovité napětí: 220-240 V

Jmenovitá frekvence: 50-60 Hz

Jmenovitý výkon: 2800 W

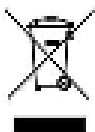
	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikace modelu		04731 / 04732	
Typ trouby		Vestavná elektrická trouba	
Hmotnost spotřebiče	M	32,88	kg
Počet dutin		1	
Zdroj tepla na dutinu (elektřina nebo plyn)	Elektřina	-	-
Objem na dutinu	V	70	l
Spotřeba energie (elektřiny) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohříváné trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie)	EC _{elektrická dutina}	0,79	kWh/ cyklus
Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohříváné trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie)	EC _{elektrická dutina}	0,82	kWh/ cyklus

Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech trouby ohřívané plynem během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná energie plynu)	EC _{plynová dutina}	N.A N.A	MJ/cyklus kWh/ cyklus (*)
Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech trouby ohřívané plynem během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná energie plynu)	EC _{plynová dutina}	N.A N.A	MJ/cyklus kWh/ cyklus
Index energetické účinnosti na dutinu	EEI _{dutina}	94,0	-
Třída energetické účinnosti		A	
Režim Standby		0,72	W
(*) 1 kWh/cyklus = 3,6 MJ/cyklus.			

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

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

8. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



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

Pro podrobnější informace o nejvhodnějším způsobu likvidace elektrických a elektronických zařízení a/nebo příslušných baterií by se spotřebitelé měli obrátit na místní úřady.

Dodržování výše uvedených pokynů přispívá k ochraně životního prostředí.

9. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

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

Pokud zjistíte problém s výrobkem nebo máte jakékoli dotazy, obraťte se na Oficiální technickou

asistenční službu společnosti Cecotec na telefonním čísle +34 96 321 07 28.

10. COPYRIGHT

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

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Şema. 1

1. Kontrol paneli
2. Motor (plakanın arkasında)
3. Panjur
4. Tepsi
5. Kılavuzlar
6. kapı
7. Kulp

NOT:

Bu kılavuzdaki grafikler şematik gösterimlerdir ve cihazla tam olarak eşleşmeyebilir.

2. KULLANMADAN ÖNCE

- Bu cihaz, taşıma sırasında korunması için tasarlanmış bir ambalaj içerisinde paketlenmiştir. Cihazı ve tüm malzemeleri ambalajından çıkarın ilerde taşımanız gerektiğinde cihazın zarar görmesini önlemek için orijinal kutuyu ve diğer ambalajları güvenli bir yerde saklayabilirsiniz. Orijinal ambalajı atmak isterseniz, tüm öğeleri doğru şekilde geri dönüşüm kutusuna attığınızdan emin olun.
- Tüm parçaların ve bileşenlerin içinde ve sağlam olduğundan emin olun. Herhangi bir parçanın eksik veya kırık olması durumunda, lütfen resmi Cecotec Teknik Servisi ile derhal iletişime geçin.
- Pişirmeden önce, gereksiz tüm aksesuarları fırından çıkardığınızdan emin olun.
- Kullanmadan önce fırını önceden ısıtın.
- Fırın tepsilerini fırının ortasına yerleştirin ve birden fazla tepsi kullanıyorsanız hava sirkülasyonu sağlamak için aralarında boşluk bırakın.
- Tepsileri fırın tabanına yerleştirmeyin veya alüminyum folyo ile kaplamayın. Bu da termal birikime yol açacaktır. Bu durum ısı birikimine neden olarak fırınlama süresini etkileyecek ve fırının emayesine zarar verecektir.
- Yiyecekleri görmek için fırın kapağını mümkün olduğunca az açmaya çalışın (pişirme sırasında fırın ışığı açık kalır).
- Sıcak parçalar ve buharla temastan kaçınmak için kapıyı açarken dikkatli olun.

Fırını ilk defa kullanmadan önce

Yeni yemek kokusunu ortadan kaldırmak için fırını boşken ısıtın.

Fırının içinde ambalaj kalmadığından emin olun.

1. Geleneksel modu  etkinleştirmek için mod seçiciyi kullanın.

2. Sıcaklık seçiciyi 250°C olarak ayarlayın. Bir saat sonra fırını kapatın. Bunu yapmak için mod seçiciyi  kapalı konumuna getirin.

Paket içeriği

- Multi fonksiyonlu fırın
- Kullanma kılavuzu
- Tepsi
- Panjur

3. KURULUM

Kurulumdan önce

Cihaz ankastre bir dolap içine monte edilmelidir. Cihaz ile mutfak duvarları arasında bir güvenlik mesafesi bırakılmalıdır.

- Kullanılan yüzeyler, sentetik laminantlar ve yapıştırıcılar ısıya dayanıklı olmalıdır (minimum 100 °C) ve bitişik mobilyalar en az 70 °C dayanmalıdır.
- Mutfak dolapları düz ve sabit olmalıdır. Fırın ile diğer cihazlar arasında 5 mm boşluk bırakılmalıdır.
- Fırının altında bir çekmece varsa, fırın ile çekmece arasına bir raf yerleştirilmelidir.
- Şekil 2'de fırının montajı için gerekli boyutları görebilirsiniz. Boyutlar milimetre cinsindendir.

Kurulum ve bağlantı

Dikkatli olun, malzemeler zarar görebilir.

Kapı ve/veya tutamak, cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için kullanılmamalıdır.

- Kurulum için, cihaz tüm yerel gaz ve/veya elektrik yönetmeliklerine uygun olarak bağlanmalıdır.
- Taşıma işlemi en az iki kişi tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Taşımak için her iki taraftaki yuvaları veya tutamakları kullanın.

Elektrik şebekesine bağlama

Bu cihaz topraklama hattı olan bir prize bağlanmalıdır.

- Cecotec, cihazın toprak bağlantısı olmadan kullanılmasından kaynaklanan herhangi bir hasardan sorumlu değildir. Kurulum profesyonelce yapılmazsa, elektrik çarpması riski vardır. Cihaz sadece yetkili ve nitelikli bir kişi tarafından şebekeye bağlanmalıdır. Eğer durum böyle değilse, garanti geçersiz olacaktır.
- Güç kablosu hasar görürse, elektrik çarpması, kısa devre ve yangın riski vardır. Güç kablosu sıkışmamalı, bükülmemeli veya sıkışmamalıdır ve cihazın sıcak parçalarıyla temas etmemelidir. Güç kablosu hasar görmüşse, nitelikli bir elektrikçi tarafından değiştirilmelidir.
- Şebeke beslemesi, cihazın etiketinde yer alan bilgilere uygun olmalıdır. Güç kablosu teknik özelliklere ve güç tüketimine uygun olmalıdır.

UYARI:

- Elektrik çarpma tehlikesi.
- Elektrik kurulumunu gerçekleştirmeden önce cihazı kapatın.

Kurulum

1. Fırını yerleştireceği delikten kaydırın ve hizalayın.
2. Ardından şekil 3'te gösterildiği gibi 2 vida ve pullarla sabitleyin.

Bir güç kablosu üzerine montaj

Terminal kutusunun açılması. (Şekil.4)

1. Bir tornavida kullanarak terminal kutusu kapağının yan tırnaklarındaki civatayı kaldırın.
2. Vidayı sökün ve kapağı açın.
3. Kabloyu takmak için aşağıdaki adımları izleyin:
4. Kablo kelepçesi vidasını ve üç kontak vidasını sökün.
5. Kabloları aşağıdaki renk şemasını kullanarak vida başlarının altına sabitleyin:
 - Mavi - Nötr (N)
 - Kahverengi Faz (L)
 - Sarı/yeşil (Topraklama)
6. Güç kablosunu kablo kelepçesi ile sabitleyin ve terminal kutusu kapağını kapatın.
7. Terminal kartını açın:
8. Bir tornavida kullanarak devre panosu kapağının yan tırnaklarındaki vidayı sıkın.
9. Vidayı sökün ve terminal kartı kapağını açın.

Güç kablosunu elektriğe takın.

- Nominal değer plakasında belirtilen yüke karşılık gelen standart bir fiş (ürünle birlikte verilmez) takın. Kabloyu doğrudan şebekeye bağlarken, cihaz ile şebeke arasına minimum 3 mm kontak açıklığına sahip bir omnipolar devre kesici takın. Omnipolar devre kesici yüke göre boyutlandırılmalı ve geçerli yönetmeliklere uygun olmalıdır (topraklama kablosu devre kesici tarafından kesilmemelidir).
- Güç kablosu, ortam sıcaklığının 50°C üzerinde bir sıcaklığa ulaşmayacak şekilde yönlendirilmeli ve uygun değerde bir yalıtımla korunmalıdır.
- Bağlantıyı yapmadan önce şunu kontrol edin:
- Bu cihazın elektrik güvenliği sadece fırının elektrik güvenlik yönetmeliklerine uygun olarak doğru ve etkili bir şekilde topraklanması durumunda garanti edilebilir. Her zaman toprak bağlantısının etkin olduğundan emin olun; şüphenez varsa sistemi kontrol etmesi için kalifiye bir teknisyen çağırın. Cecotec, topraklanmamış bir sistemden kaynaklanan hasarlar için tüm sorumluluğu reddeder.
- Cihazı şebekeye bağlamadan önce, güç plakasında (cihazın ve/veya ambalajın üzerinde) belirtilen özelliklerin evinizdeki şebeke beslemesine uygun olup olmadığını kontrol edin.

- Tesisatın ve prizlerin elektrik kapasitesinin cihazın maksimum gücüne dayanabileceğini kontrol edin. Şüpheleniyorsanız, yetkili bir teknisyene başvurun.
- Cihazın prizi ve fişi uyumlu değilse, yetkili bir teknisyenden prizi uygun bir modelle değiştirmesini isteyin.
- Özellikle sonuncusu, priz kablolarının kesitinin cihaz tarafından kullanılan güç için yeterli olduğundan emin olmalıdır. Adaptörlerin, çoklu soketlerin ve/veya uzatmaların kullanılması önerilmez. Bunların kullanımından kaçınılamıyorsa, yalnızca mevcut güvenlik düzenlemelerine uygun tekli veya çoklu adaptörler ve uzatma kabloları kullanmayı unutmayın. Bu durumlarda, tekli adaptör veya uzatma kablosu üzerinde belirtilen maksimum akım kapasitesini ve çoklu adaptör üzerinde belirtilen maksimum güçü asla aşmayın. Fiş ve priz kolayca erişilebilir olmalıdır.

Deneme

1. Cihazı şebekeye bağlayın ve çalıştırın.
2. Fırının çalışıp çalışmadığını kontrol edin.

Aksesuarlar

- Birlikte verilen aksesuarlar her türlü yiyeceği hazırlamak için uygundur. Aksesuarları kullanırken, fırına doğru şekilde yerleştirdiğinizden emin olun.
- En sevdiğiniz yemeklerden bazılarını geliştirebileceğiniz veya sadece daha pratik bir şekilde pişirebileceğiniz isteğe bağlı aksesuarlar vardır.

Aksesuarları takma

Fırın, aksesuarları yerleştirebileceğiniz 5 farklı seviyeye sahiptir. Kapı paneline temas etmeyecek şekilde gidebildikleri kadar uzağa yerleştirin.

Aksesuarlar yaklaşık olarak yarısına kadar çıkarılabilir. Bu, yiyeceklerin kolayca çıkarılmasını sağlar.

NOT: Aksesuarlar ısındığında deforme olabilir. Soğuduklarında orijinal şekillerine geri döneceklerdir. Bu durum işleyişini etkilemez.

Tepsi

Nemli kekler, turtalar, dondurulmuş gıdalar ve büyük kızartmalar için. Doğrudan ızgarada ızgara yaparken damlayan yağ toplamak için de kullanılabilir.

Izgara

Kızartma ve pişirilecek yiyecekleri yerleştirmek için kullanılır.

Kılavuzlar

Bu fırın, aksesuarları istediğiniz yüksekliğe koyabilmeniz için 5 yan raya sahiptir.

Pişirme için daha fazla alana ihtiyacınız varsa, rayları çıkarabilir ve fırının tabanına

yerleştirebilirsiniz.

NOT: Fırın tabanına yiyecek yerleştirirken, ısı birikmesini önlemek için alt rezistansı yanan modları kullanmayın (yalnızca belirli modellerde).

4. KULLANIM

Şekil 5 için açıklama:

1. Güç göstergesi
2. Foknsiyon seçici
3. Ekran
4. Ön ısıtma göstergesi
5. Sıcaklık seçici düğme

Foknsiyon seçici

İstedığınız modu seçmek için seçiciyi kullanın.

Simge	İşlev	Açıklama
	Kapatma	
	Işık Modu	Seçici düğmeyi bu konuma getirirseniz, fırın ışığı yanacaktır.
	Geleneksel Mod (üst ve alt direnç)	Seçici düğmeyi bu konuma ayarlarsanız, her iki rezistans da (üst ve alt) yanacaktır. Tek seviyede ızgara ve fırınlama için uygundur.
	Yoğun Pişirme Modu	Bu modda, fırından gelen üst rezistandan alt rezistansa ısı aktarılır ve fan, eşit pişirme için ısıнын fırın içinde dolaşmasına yardımcı olur.
	Yarım ızgara modu	Bu modda yalnızca üst rezistansın iç kısmı kullanılır ve bu da ısıнын aşağıya doğru yönlendirilmesine neden olur. Bu fonksiyon küçük porsiyonlarda pastırma, tost, et vb. ızgara yapmak için uygundur.

	Tam Izgara Modu	Bu mod, üst ısıtma elemanının her iki parçasını da kullanır ve bu da ısının aşağıya doğru yönlendirilmesine neden olur. Orta ila büyük porsiyonlarda sosis, pastırma, et, balık vb. pişirmek için uygundur.
	Fan ve ızgara modu	Bu mod, ısının sirkülasyonuna yardımcı olan fan ile birlikte üst rezistansı kullanır. Yiyeceklerin çabuk kızarmasını ve suyunu muhafaza etmesini istediğinizde kullanımı uygundur.
	ECO Izgara Modu	Bu modda, üst rezistansın dış kısmı ve alt rezistans sıcaklığı kontrol etmek için kullanılır ve böylece enerji tüketimi azaltılır. Fırın sıcaklığı kademeli olarak yükseldiğinden ve ısının yiyeceğe tamamen nüfuz etmesine izin verdiğinden büyük yiyecekleri pişirmek için uygundur.

Ekran

Dokunmatik simgeler

Simge	Fonksiyon
	Azaltma simgesi
	Büyütme simgesi / akustik sinyal türünün seçimi
	Yapılandırma simgesi

Göstergeler. Şekil 6 için açıklama:

1. OTOMATİK işlev
2. Kullanım
3. Saat ve dakika ayırıcı
4. Alarm
5. Saat / hava durumu göstergesi

Fırın durumları

Fırın üç farklı durumda olabilir: bekleme modu, kurulum modu ve pişirme devam ediyor.

- Bekleme modu: Fırını şebekeye bağladıktan sonra ekranda saat gösterilecektir. Saat ve dakika ayırıcı yanıp sönecektir. Herhangi bir işlem yapmazsanız, 10 saniye sonra ekranın parlaklığı azalacaktır. Ekran parlaklığını önceki durumuna döndürmek için herhangi bir

TÜRKÇE

dokunmatik simgeye basın.

- Yapılandırma modu: Fırını bekleme modundan çıkarıp yapılandırma moduna almak için yapılandırma dokunmatik simgesine  basın ve basılı tutun. Saat ve dakika ayırıcısı sabit kalacaktır.
- Pişirme devam ediyor: Saati, pişirme süresini veya Gecikmeli Bitiş işlevini ayarladıktan sonra ekranda saat gösterilir. Ayrıca, çalışma göstergesi de yanacaktır.

Fırın yapılandırması

Fırını yapılandırma moduna geçirmek için yapılandırma dokunmatik simgesini  3 saniye basılı tutun. Herhangi bir işlem yapılmazsa, 5 saniye sonra saat,  göstergesi ve saat ve dakika ayırıcısı  yanık kalacaktır.  yapılandırma simgesine her basıldığında, aşağıdaki döngüye göre işlev değiştirecektir:

Sistem zamanı → Sistem zamanının ayarlanması → Alarm ayarı → Gecikmeli bitiş fonksiyonu → Gecikmeli başlangıç ve bitiş fonksiyonu → Sistem zamanı

Cihazı elektrik şebekesine takma.

Fırın şebekeye ilk kez bağlandığında, bir bip sesi duyacaksınız ve fırın bekleme moduna girecektir. Ekranda saat gösterilecektir. Fırını ilk kez açtıktan sonra, ekranda "0-00" gösterilecek ve saat ve dakika ayırıcısı yanıp sönecektir. Bu noktada, istediğiniz akustik sinyal türünü seçmek için  simgesine basabilirsiniz (3 seçenek mevcuttur). Varsayılan olarak, fırın iki sayısını yayacaktır. Fırın bekleme modundayken,  simgesine basarak akustik sinyal türünü değiştirebilirsiniz.

Fırını yapılandır

Fırını bekleme modundan çıkarıp kurulum moduna getirmek için  simgesini 3 saniye basılı tutun.  göstergesi yanacak ve saat ve dakika ayırıcısı yanıp sönecektir.  yanıp sönerken, saati ayarlamak için  veya  dokunmatik simgesine basın. Saati ayarladıktan sonra, saat ve dakika ayırıcısı yanıp sönmeyi durdurana kadar simgeyi 5 saniye basılı tutun. Bu, saatin doğru ayarlandığını gösterir. Saati tekrar ayarlamak isterseniz, fırın ekranı şekil 7'deki gibi görüldüğünde  simgesine basın. Saat ve dakika ayırıcısı yanıp söndüğünde, saati tekrar ayarlayabilirsiniz.

Fırının bekleme moduna geçmesini istiyorsanız,  simgesini 3 saniye boyunca tekrar basılı tutun.

Notlar:

- Saat ayar aralığı 0:00 ile 23:59 arasındadır.
- Herhangi bir mod veya fonksiyonun saatini ayarlamak için  veya  simgesine basın. Kısa bir süre basılırsa, süre bir dakika artar/azalır; basılı tutulursa, süre daha hızlı artar/azalır.

Alarm ayarı

- Ayar modunda, ekranda saat görüldüğünde ve  göstergesi ile saat ve dakika ayırıcısı  sabit kaldığında,  simgesine iki kez basın.  göstergesi yanıp sönecektir ve alarm zamanını ayarlayabilirsiniz (varsayılan 0-00'dır).  göstergesi yanıp söndüğünde, saati ayarlamak için  veya  simgesine basın.
- Saat seçildikten sonra dokunmatik simgeleri bırakın ve 5 saniye bekleyin. Bu sürenin sonunda  göstergesi yanıp sönmeyi bırakacak ve sabit kalacaktır. Sistem saati ekranda gösterilecek ve  göstergesi ile saat ve dakika ayırıcısı sabit kalacaktır. Bu, saatin doğru ayarlandığını gösterir.
- Alarm zamanını sıfırlamak istediğinizde, ayar modunda  simgesine iki kez basın.  göstergesi yanıp söndüğünde, ekranda ayarlanan süre veya geri sayım gösterilir. Bu noktada saati sıfırlayabilirsiniz. İşiniz bittiğinde, saat ekranda yeniden görünecektir.
- Örneğin, alarmı 10 dakika içinde çalacak şekilde ayarlayın. Bu süreden sonra ekranda saat gösterilecektir.  göstergesi, saat ve dakika ayırıcısı sabit kalacaktır.  göstergesi yanıp sönecektir. Geri sayımın bittiğini belirtmek için 5 dakika boyunca akustik bir sinyal duyulacaktır. Bip sesini durdurmak ve  göstergesini kapatmak için herhangi bir simgeye basın.

NOT:

Alarm zamanı ayar aralığı 0:00 ile 23:59 arasındadır.

Pişirme modu zaman ayarı

- Yapılandırma modunda,  simgesine üç kez basın. AUTO göstergesi ve çalışma göstergesi  yanıp sönecektir. Ekranda pişirme süresi gösterilecektir (varsayılan 0-00'dır). Pişirme süresi ve saat ve dakika ayırıcısı sabit kalacaktır. AUTO göstergesi ve çalışma göstergesi  yanıp söndüğünde,  veya  simgesine basarak istediğiniz zamanı ayarlayabilirsiniz.
- Saati seçtikten sonra dokunmatik simgelere basmayı bırakın. 5 saniye sonra, AUTO göstergesi ve çalışma göstergesi  yanıp sönmeyi durduracak ve sabit kalacaktır. Bu, saatin doğru ayarlandığını gösterir. Pişirme süresini sıfırlamak istiyorsanız, ayar modunda  simgesine üç kez basın. AUTO göstergesi ve çalışma göstergesi  yanıp söndüğünde, ayarlanan süre veya kalan süre görüntülenecektir. Bu noktada saati tekrar ayarlayabilirsiniz. Bittiğinde, ekranda saat gösterilecektir. Saat ve dakika ayırıcısı ve sistem saati sabit kalacaktır.
- Örneğin, 30 dakika pişirme süresi seçin. Bu süreden sonra ekranda sistem saati gösterilir.  göstergesi sönecek, saat sabit kalacak, saat ve dakika ayırıcısı ve AUTO göstergesi yanıp sönecektir. Geri sayımın bittiğini belirtmek için 5 dakika boyunca akustik bir sinyal duyulacaktır. Bip sesinin çalmasını durdurmak için herhangi bir dokunmatik simgeye basın. Bunu yaptığında, AUTO göstergesi sönecektir.

Notlar:

- Pişirme süresi ayar aralığı 0:00 ile 10:00 arasındadır.
- Pişirme süresini seçmezseniz, fırın 10 saat pişirdikten sonra herhangi bir sesli sinyal

olmadan kapanacaktır.

Gecikmeli son fonksiyon

- Yapılandırma modunda,  simgesine dört kez basın. AUTO göstergesi ve çalışma göstergesi  yanıp sönecektir. Ekranda ertelenen bitiş saati gösterilir (varsayılan olarak geçerli saat gösterilir). Hem gecikmeli bitiş zamanı hem de saat ve dakika ayırıcı yanıp sönecektir.
- OTOMATİK göstergesi ve çalışma göstergesi  yanıp sönerken,  veya  simgesine basarak ertelenmiş bitiş zamanını ayarlayabilirsiniz.
- Saati seçtikten sonra dokunmatik simgelere basmayı bırakın. 5 saniye sonra, AUTO göstergesi ve çalışma göstergesi  yanıp sönmeyi durduracak ve sabit kalacaktır. Sistem saati ekranda görüntülenecektir. Hem saat hem de saat ve saniye ayırıcı sabit kalacaktır. Bu, Gecikmeli Bitiş işlevinin doğru ayarlandığını gösterir.
- Gecikmeli Bitiş işlevinin zamanını sıfırlamak istiyorsanız, ayar modunda  simgesine dört kez basın. AUTO (OTOMATİK) göstergesi ve çalışma göstergesi yanıp söndüğünde, ekranda ayarlanan zaman gösterilir. Bu noktada tekrar ayarlayabilirsiniz. İşlem tamamlandığında, sistem saati ekranda yeniden görünecektir.
- Örneğin, geçerli saat 0:00'dır. Ertelenen bitiş saati 0:30'dur. Saat 0:30 olduğunda, ekranda sistem saati gösterilir.  göstergesi sönecek, saat sabit kalacak, saat ve dakika ayırıcısı ve AUTO göstergesi yanıp sönecektir. Pişirmenin tamamlandığını belirtmek için 5 dakika boyunca akustik bir sinyal duyulacaktır. Bip sesinin çalmasını durdurmak için herhangi bir dokunmatik simgeye basın. Bunu yaptığında, AUTO göstergesi sönecektir.
- NOT: Gecikmeli bitiş zamanı, geçerli sistem zamanı artı pişirme süresidir. Maksimum zaman ayarı aralığı 23:59'dur.

Gecikmeli başlangıç ve bitiş fonksiyonu

- Yapılandırma modundan, bu fırın Gecikmeli Başlatma ve Gecikmeli Bitirme işlevini etkinleştirmenizi sağlar.
- Bunu yapmak için  simgesine 3 kez basın. AUTO göstergesi ve çalışma göstergesi  yanıp sönecektir. Ekranda gecikmeli başlatma zamanı gösterilecektir (varsayılan 0-00 olacaktır). AUTO göstergesi ve çalışma göstergesi  yanıp söndüğünde, istediğiniz gecikmeli başlatma süresini seçebilirsiniz. Bunu yapmak için  veya  simgesine tıklayın.
- Ardından  simgesine tekrar basın. AUTO (OTOMATİK) göstergesi yanıp söndüğünde, pişirmenin bitmesini istediğiniz zamanı seçebilirsiniz. Bunu yapmak için  veya  simgesine tıklayın. Bu ayar yapıldıktan sonra, OTOMATİK göstergesi yanıp sönmeyi durdurana kadar simgeyi 5 saniye boyunca bırakın. Bu, ertelenmiş bitiş zamanının doğru ayarlandığını gösterir. Gecikmeli başlatma zamanını tekrar ayarlamak için  simgesine üç kez basın. Öte yandan, gecikmeli bitiş zamanını ayarlamak istiyorsanız,  simgesine dört kez basmanız gerekir. İşlem tamamlandığında, sistem saati ekranda yeniden görünecektir.

- Diyelim ki sistem saati 0:00. Pişirmenin 00:30'da başlayıp 1:00'de bitmesini seçmek için, ardından fırın bekleme moduna girecektir. Saat 0:30 olduğunda fırın otomatik olarak başlayacaktır. 30 dakika boyunca pişirecek ve programlanan saatte (1:00) kapanacaktır.  göstergesi sönecek, sistem saati sabit kalacak, saat ve dakika ayırıcısı ve OTOMATİK göstergesi yanıp sönecektir. Pişirmenin tamamlandığını belirtmek için 5 dakika boyunca akustik bir sinyal duyulacaktır. Bip sesinin çalmasını durdurmak için herhangi bir dokunmatik simgeye basın. Bunu yaptığında, AUTO göstergesi sönecektir.

NOT:

- Seçilebilir maksimum pişirme süresi 10 saattir.
- Gecikmeli Başlangıç ve Gecikmeli Bitiş işlevi çalışırken: Fırın kapağı kapalıysa, pişirme normal şekilde devam edecektir. Öte yandan, kapı açılırsa, fırın sistem saatini gösterecek ve sistem saati yanıp sönecektir. AUTO göstergesi ve saat ve dakika ayırıcı sabit kalacaktır. Siz kapıyı tekrar kapatana kadar pişirme işlemi duraklatılacaktır. Ayarlanan ertelenmiş bitiş zamanına ulaşıldığında, akustik bir sinyal duyulacaktır.

İstedığınız akustik sinyal türünü seçin

- Bu fırın 3 tip akustik sinyale sahiptir.
- Fırın bekleme modundayken, yani sistem saati görüntülenirken ve saat ve dakika ayırıcı yanıp sönerken, istediğiniz akustik sinyal türünü seçebilirsiniz. Bunu yapmak için büyütmə simgesine tıklayın. Her basış bir sinyal tipi seçer. Varsayılan olarak, fırın ikinci tipi kullanacaktır.

Sıcaklık seçici düğme

- Sıcaklık seçici, istediğiniz sıcaklığı ayarlamaya olanak tanır. Sıcaklık 50 ile 250°C arasında ayarlanabilir.
- Seçiciyi saat yönünde döndürün.

Buhar Destekli pişirme fonksiyonu (Steam Assist)

Bu fonksiyonu pizza tabanlarına, turtalara ve keklere ekstra kızarma eklemek için kullanabilirsiniz.

kek veya farklı yiyecekleri düşük ısı artı buhar

kombinasyonuyla pişirme

Dilerseniz aşağıdaki adımları takip edebilirsiniz:

1. Alt fırın boşluğuna 100 ml su (yaklaşık) ekleyin (Şek. 7).

NOT: Kapasite değerleri fırın modeline göre değişiklik gösterebilir.

2.  işlevini etkinleştirin ve 200°C'lık bir sıcaklık seçin. Yaklaşık pişirme süresi 20 dakika.
3. Pişirme işlemi bittikten sonra, fazla suyu fırın boşluğundan çıkardığınızdan emin olun.

NOT: Su miktarını, pişirme süresini ve sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.

Hazırlanacak gıdanın ihtiyacına göre.

DİKKAT: Fazla suyu çıkarmadan önce iç kısmın tamamen

soğuduğundan emin olun. Yanık tehlikesi.

Enerji tasarrufu önerileri

Aşağıdaki bilgiler enerji tasarrufu yapmanıza yardımcı olacaktır:

1. Isı iletimi daha iyi olacağından koyu renkli veya emaye kaplı pişirme kapları kullanın.
2. Yemek pişirmeden önce fırını önceden ısıtın.
3. Pişirme sırasında fırın kapağını sık sık açmayın.
4. Fırında aynı anda birden fazla yemek pişirmeye çalışın. Izgara üzerine iki pişirme kabı yerleştirerek pişirebilirsiniz.
5. Birden fazla yemeği birbiri ardına pişirin. Fırın zaten sıcak olacaktır.
6. Fırını pişirme süresinden birkaç dakika önce kapatarak enerji tasarrufu yapabilirsiniz. Fırın kapağını açmayın.
7. Dondurulmuş yemekleri pişirmeden önce çözdürün.

Fırınlama ipuçları

- Uygun metal tepsiler veya yapışmaz kaplamalı alüminyum kaplar veya ısıya dayanıklı silikon kalıplar kullanın.
- Izgara alanını en iyi şekilde kullanın.
- Yiyeceklerin veya pişirme tepsilerinin rafın ortasına yerleştirilmesi tavsiye edilir.
- Fırının kapısını kapalı tutun.

- Bir pandispanyanın iyi pişip pişmediği nasıl anlaşılır?

Tarifte belirtilen pişirme süresinin bitiminden yaklaşık 10 dakika önce, kekin en yüksek noktasına bir kürdan batırın. Kürdan temiz çıkarsa kek hazır demektir.

- Kek parçalanıyor.

Bir dahaki sefere daha az sıvı kullanın veya fırın sıcaklığını 10 derece daha düşük ayarlayın.

Tarifte belirtilen karıştırma sürelerine uyun.

- Kekin ortası kabarmıştır ancak kenarları daha alçaktır.

Kalıbın kenarlarını yağlamayın. Piştikten sonra keki dikkatlice kalıptan çıkarın. Bunu yapmak için bir bıçak kullanın.

- Pastanın üstü çok koyu.

Fırına daha alçak yerleştirin, daha düşük bir sıcaklık seçin ve biraz daha uzun süre pişirin.

- Kek çok kuru.

Bittiğinde, bir kokteyl çubuğu ile küçük delikler açın. Ardından üzerine meyve suyu veya alkollü bir içecek serpin. Bir dahaki sefere 10 derece daha yüksek bir sıcaklık seçin ve pişirme süresini azaltın.

- Ekmek veya kek (örneğin cheesecake) güzel görünür, ancak içi ıslaktır.

Bir dahaki sefere biraz daha az sıvı kullanın ve daha düşük sıcaklıkta biraz daha uzun süre pişirin. Islak kekler için önce tabanı pişirin. Üzerine badem veya galeta unu serpiştirin, ardından üst malzemeyi ekleyin. Tarifi ve pişirme sürelerini takip edin.

- Kek eşit olmayan bir şekilde kızarır.

Kekin daha eşit şekilde pişmesi için biraz daha düşük bir sıcaklık seçin. Geleneksel Modu kullanarak hassas kekleri tek bir seviyede pişirin. Yağlı kâğıt çıkıntı yaparsa hava sirkülasyonunu etkileyebilir. Bu nedenle, kâğıdı her zaman kullanılacak tepsinin boyutuna göre kesin.

- Meyveli kekin içi çok hafiftir.

Bir dahaki sefere pastayı daha alçak bir seviyeye yerleştirin.

- Meyve suyu taşar.

Bir dahaki sefere daha derin bir kap kullanın.

-Mayalı hamurla yapılan unlu mamuller pişirme sırasında birbirine yapışır. Her ürün arasında yaklaşık 2 cm boşluk olmalıdır. Bu, iyice genişlemeleri ve her taraflarının kızarması için yeterli alan bırakır.

- Çok katlı pişirme.

Üst tepsideki yiyecekler alt tepsidekilerden daha koyu renktedir. Birden fazla seviyede pişirme için her zaman 3D sıcak hava kullanın. Fırına birkaç tepsi koymanız, hepsinin aynı anda hazır olacağı anlamına gelmez.

- Nemli kekleri pişirirken yoğunlaşma oluşur.

Pişirme, kapının üzerinden kaçan buhar oluşumuna yol açabilir. Buhar, kontrol paneline veya bitişik mobilya elemanlarına çökebilir ve su damlacıkları oluşturabilir. Bu normaldir.

Közleme ipuçları

- Bütün bir tavuk veya hindi ya da büyük bir et parçası pişiriyorsanız, biraz limon suyu ve karabiber ile baharatlayın.
- Kemikli etin pişmesi, aynı büyüklükte kemiksiz bir rostoya göre 15 ila 30 dakika daha uzun sürer.
- Etin her santimetre yüksekliği için 4 ila 5 dakika pişirme süresi bırakmalısınız.
- Pişirme süresinden sonra eti yaklaşık 10 dakika fırında dinlendirin. Bu şekilde, et suyu rosto boyunca daha iyi dağılacak ve et kesildiğinde akıp gitmeyecektir.
- Balık pişiriyorsanız, orta veya düşük dereceye ayarlayın.

Izgara modunu kullanmak için ipuçları

- Bu mod et, balık ve kümes hayvanlarını pişirmek için idealdir, çünkü bu yiyecekler kızarmak ancak kurumayacaktır. Yassı parçalar, et türleri ve sosisler, domates ve soğan gibi su içeriği yüksek sebzeler gibi Izgara modunda ızgara yapmak için özellikle uygundur.
- Izgara modunu kullanacaksanız, yiyeceği yerleştirmeden önce fırını 4 dakika önceden ısıtın. Fırın çalışırken her zaman kapağı kapatın.
- Izgara yapılacak yiyecek parçaları mümkün olduğunca aynı kalınlıkta olmalıdır. Bu, eşit şekilde kızarmalarını ve etli ve sulu kalmalarını sağlayacaktır.
- Zamanın 2/3'ü geçtikten sonra ızgara yaptığınız yiyeceği çevirin.
- Izgara olana kadar bifteklere tuz eklemeyin.
- Et yağsız ise biraz sıvı ekleyin. Tabağın tabanını yaklaşık 1/2 cm sıvı ile kaplayın.
- Izgara yapılacak yiyeceği doğrudan ızgaranın üzerine koyun. Tek bir parçayı ızgara yaparsanız rafın ortasına yerleştirin. Ayrıca yağı toplamak için damlama tepsisini seviye

TÜRKÇE

1'e takın.

- Izgara yaparken tepsiyi 4. veya 5. seviyeye yerleştirmeyin, aksi takdirde tepsi deforme olabilir.
- Direnç sürekli olarak açılır ve kapanır. Normal durum. Fonksiyonun ayarı bunun ne sıklıkta gerçekleşeceğini belirler.
- Rosto hazır olduğunda fırını kapatın ve 10 dakika daha dinlenmeye bırakın. Bu, et sularının daha iyi dağılmasını sağlar.
- Koyun eti kızartıyorsanız, eti çaprazlamasına kesin ve tabağa yerleştirin.
- Bütün piliçleri göğüs tarafı aşağı gelecek şekilde alt rafa yerleştirin. Belirtilen sürenin 2/3'ünden sonra ters çevirin.
- Ördek veya kaz pişiriyorsanız, kanatların alt tarafındaki deriyi delin. Bu, yağın dışarı çıkmasını sağlar.
- Balık parçaları pişiriyorsanız, belirtilen sürenin 2/3'ünden sonra çevirin. Balığı bütün olarak pişiriyorsanız bunu yapmanız gerekli değildir. Bütün balığı sırt yüzgeci yukarı bakacak şekilde yüzme pozisyonunda fırına yerleştirin. Balığın mide boşluğuna yarım patates veya fırına dayanıklı küçük bir kap yerleştirmek balığı daha dengeli hale getirecektir.
- Rostonun hazır olup olmadığı nasıl anlaşılır Bir et termometresi kullanın (özel mağazalarda bulunur) veya "kaşık testi" yapın. Kızartmanın üzerine bir kaşıkla bastırın. Eğer sertse, hazırdır. Öte yandan, bir kaşıkla bastırabiliyorsanız, biraz daha pişirilmesi gerekir.
- Kızartmanın rengi çok koyu ve bazı kısımları hafif yanık. Yerleştirildiği yüksekliği ve sıcaklığı kontrol edin.
- Rosto iyi görünüyor ama suyu yanmış. Bir dahaki sefere daha küçük bir fırın kabı kullanın veya daha fazla sıvı ekleyin.
- Rosto iyi görünüyor ama suyu çok berrak ve sulu. Bir dahaki sefere daha büyük bir fırın kabı ve daha az sıvı kullanın.
- Kızartmadan buhar çıkıyor. Bu normaldir ve fizik kurallarından kaynaklanmaktadır. Buharın çoğu buhar çıkışından kaçır. Buhar, seçicilerin veya bitişik mobilya parçalarının üzerine çökebilir ve yoğunlaşma oluşturabilir.

5. TEMİZLİK VE BAKIM

Aksesuarların temizliği

Aksesuarları ilk kez kullanmadan önce ılık, sabunlu su ve yumuşak bir bezle iyice temizleyin.

Temizlik ve bakım

- Fırın her kullanımdan sonra temizlenmelidir. Fırını temizlerken, yüzeylerin daha iyi görülebilmesi için ışık açık olmalıdır.
- Fırının içi sadece ılık su ve biraz sıvı sabun ile yıkanmalıdır.
- Fırının içini temizledikten sonra bir bezle silerek kurulayın.
- Fırın yüzeylerini asla buharla temizlemeyin.

- Fırının içi sadece ılık sabunlu suyla, sünger veya yumuşak bir bez kullanılarak temizlenmelidir. Aşındırıcı temizleyiciler kullanılmamalıdır.
- Fırının alt kısmında görülebilecek lekeler, yiyecek sıçramaları veya dökülen yiyecekler nedeniyle oluşmuş olacaktır. Bu sıçramalar pişirme işlemi sırasında meydana gelir. Gıdanın çok yüksek sıcaklıkta pişirilmesinden veya çok küçük bir kaba konulmasından kaynaklanıyor olabilir.
- Pişirilecek yiyeceğe uygun bir sıcaklık ve pişirme modu seçmelisiniz. Ayrıca yiyecekleri uygun büyüklükte bir kaba koyduğunuzdan ve uygun yerlerde fırın tepsisi kullandığınızdan emin olmalısınız.
- Fırının dış kısımları sadece ılık sabunlu suyla, sünger veya yumuşak bir bez kullanılarak temizlenmelidir. Aşındırıcı temizleyiciler kullanılmamalıdır.
- Herhangi bir fırın temizleyicisi kullanıyorsanız, bu ürün için uygun olduğundan emin olun.
- Temizlik maddesi nedeniyle cihazda meydana gelen hasarlar, cihaz garanti süresi içinde olsa bile ücretsiz olarak onarılmayacaktır.
- Cam ön panelin temizliği ve bakımı için aşındırıcı maddeler içeren temizlik ürünleri kullanmayın.
- Fırını temizlemek için fırın temizleyicisi veya diğer özel temizlik maddelerine gerek yoktur. Fırının sıcakken nemli bir bezle temizlenmesi tavsiye edilir.
- Yan duvarları ve fırın kapağını temizlemek için:
 1. Yan kılavuzları çıkarın. Bunu yapmak için kılavuzların alt kısmına bastırın ve aynı anda yanlara doğru çekin. Ardından yukarı doğru itin ve aynı seviyeye gelene kadar yukarı doğru çekin. Son olarak, çıkarın.
 2. Temizledikten sonra bunları değiştirmek için, çıkarma işleminin ters sırasını izleyin.

Buhar destekli temizleme fonksiyonu

Bu fonksiyon, fırının içindeki yemek artıklarının temizlenmesine yardımcı olur. Bu yöntem sadece hafif kirleri çıkarmak için etkilidir. Pişirmeden kaynaklanan inatçı lekelerin çıkarılmasında etkili değildir.

Bu fonksiyon sadece fırın soğukken kullanılabilir.

1. Fırının içi boş olmalıdır.
2. Su (%85), beyaz sirke (%10) ve bulaşık deterjanından (%5) oluşan bir çözelti hazırlayın ve kapağa, yan duvarlara ve fırın boşluğunun arka duvarına bolca püskürtün.
3. Şekil 7'de gösterildiği gibi boşluğun tabanına 40 ml su dökün.
4. Kapıyı kapatın  işlevini etkinleştirin ve sıcaklığı 130°C'ye ayarlayın.
5. Fırını 18 dakika sonra kapatın.
6. Yüzeyi nemli bir bezle silmeden önce güvenli bir seviyeye kadar soğumasını bekleyin.

Fırın kapısının sökülmesi ve takılması

- Kapıyı temizlemek için çıkarın. Her kapı menteşesi bir kilitleme çubuğu ile donatılmıştır. Kapı kapatıldığında, kapı yerine kilitlenir. Kapıyı çıkarmak için kilitleme çubuğunu açmanız

TÜRKÇE

gerekecektir.

-  Menteşe kilitli olmadığında, kapı aniden büyük bir güçle kapanabilir. Bu nedenle, kilitleme çubuğunun her zaman kapalı olduğundan emin olun. Sadece kapı çıkarıldığında açık olmalıdır.

Kapının sökülmesi

- Kapıyı tamamen açın.
- Kilitleme çubuğunun her iki tarafını kaldırın. Şema. 8
- Kapıyı gidebildiği kadar kapatın. Her iki taraftan tutun, sonra tekrar kapatın. Yukarı ve aşağı hareket ettirin ve dışarı çekin.

Kapının takılması

Kapının sökülme sırasının tersini takip edin.

- Kapıyı takarken, her iki menteşenin de doğru şekilde oturduğundan emin olun.
- Kapıyı açarken, kilitleme çubuğunu indirin. Şema. 9
-  Kapı kazara düşerse veya menteşeler aniden kapanırsa, menteşelere uzanmayın. Cecotec Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçin.

Kapı panelinin sökülmesi ve takılması. Şema. 10

- Fırın kapağını çıkarın ve bir bez parçasının üzerine yerleştirin.
- İki elinizle iç kapı camı tutucusundaki düğmeye basın. Tutucu otomatik olarak açılacaktır.
- İç ve orta bölmeleri çıkarın.

Uyarı:

- Camda bazı çizikler varsa çatlayabilir.
- Temizlik için cam spatula veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayın.

Yerleştirme

- Camı (önceden çerçeveye yerleştirilmiş) kapı açıklığına takın.
- Hem sağ hem de sol taraf boşluk ile hizalanmalıdır. Hazır olduklarında, camı yerine oturtun.
- Fırın kapağını yerleştirin.

Ampul değişimi

- Fırın ampulü arızalanırsa değiştirilmelidir.  Elektrik çarpması riski
- Sigorta kutusundaki devre kesiciyi kapatın.
- Bozulmasını önlemek için soğukken fırının içine kurulama bezi yerleştirin.
- Cam kapağı saat yönünün tersine çevirerek sökün.
- Ampulü aynı tipte bir ampulle değiştirin.
- Cam kapağı tekrar vidalayın.
- Havluyu çıkarın ve devre kesiciyi açın.

Periyodik kontroller

Fırını temiz tutmanın yanı sıra şunları da yapmalısınız:

- Düzenli denetimler gerçekleştirin. Garanti süresi sona erdikten sonra fırın en az iki yılda bir servis merkezi tarafından kontrol edilmelidir.
- Herhangi bir operasyonel arızayı onarın.

Dikkat



Fırında yapılacak onarımlar yetkili bir teknisyen tarafından gerçekleştirilmelidir.

6. SORUN GİDERME

- Fırın çalışma sırasında arızalanabilir. Cecotec Teknik Desteği aramadan önce lütfen listeyi kontrol edin. Bazı arızaları kendiniz onarmanız mümkün olabilir.
- Anormal çalışma durumu
- Fırını ilk kez kullanırken, birkaç saat boyunca tuhaf bir koku ve duman yayabilir. Bu nedenle, içinde hiçbir şey olmadan bir saat boyunca çalıştırmanızı öneririz. Bu sürenin sonunda soğumasını bekleyin ve temizleyin.
- Fırın çalışırken bazı çatırtılar duyabilirsiniz, bunun nedeni metal tabandır.
- Isıtılacak yiyeceğin içinde bir miktar nem varsa, ısı emisyon deliği çalışma sırasında buhar çıkarabilir.
- Fan, fırın açıldıktan 15 dakika sonra çalışmaya başlayacaktır. Fırın kapatılsa bile fan 35 dakika boyunca çalışmaya devam edecektir.
- Yemek pişirmeden önce fırını önceden ısıtın.
- Eğer uzun süre pişirecekseniz, süre dolmadan fırını kapatabilirsiniz. Bu, pişirmeyi bitirmek için kalan ısıyı kullanacaktır.

Problem	Muhtemel sorunlar	Muhtemel çözümler
Fırın çalışmıyor	Elektrik kesintisi oldu.	Mutfağınızdaki ışığı veya başka bir cihazın çalışırlığını kontrol edin.
	Devre kesici arızası.	Devre kesicinin çalışıp çalışmadığını kontrol edin.
	İstediğiniz modu seçmeyi unuttunuz.	Bir mod seçin.
Işık yanmıyor	Arızalı ampul.	Ampulü değiştirin.
	Elektrik akımı yok.	Fırının elektrikle çalışıp çalışmadığını kontrol edin.

TÜRKÇE

Fırın aniden çalışmayı durdurur	Elektrik kesintisi oldu.	Mutfak lambasının veya diğer cihazların çalışıp çalışmadığını kontrol edin.
	Termostat arızası.	Fırın çalışıp çalışmadığını kontrol edin. Eğer öyleyse, termostatu yenisiyle değiştirin.
Fırın ısınmıyor.	Sıcaklığı seçmediniz.	Sıcaklığı ayarlayın.
	Bu modelde bir zamanlayıcı varsa, saati ayarlayamazsınız.	Zamanlayıcıyı ayarlayın.
	Elektrik yok	Güç kaynağı kutusunu kontrol edin.
	Rezistans hasar görmüş.	Rezistansı yenisiyle değiştirin.
Fırını kullanırken kapıdan su çıkıyor.	Kapı contası hasarlı.	Kapı contasını değiştirin.
	Menteşe yeterince güçlü değil.	Menteşeyi değiştirin.
Fırın çalışmayı durdurur, ancak motor çalışmaz.	Fırın uzun süredir çalışmaktadır, bu nedenle soğuması için zamana ihtiyacı vardır.	Elinizi hava çıkışının üzerine koyun. Havanın sıcak çıktığını fark ederseniz, bu bir sorun değildir.
	Termostat hatası	Havanın oda sıcaklığında çıktığını fark ederseniz, termostatu değiştirin.

Sorun çözülmemişse:

1. Fırını elektrik şebekesinden ayırın (kapatın veya sigortayı ayırın).
2. Cecotec Teknik Destek Servisini arayın. Cihazı kendiniz onarmaya çalışmayın.

7. TEKNİK BİLGİLER

Ürün referansı: 04731 / 04732

Ürün: Bolero Hexa M226001 Line A / Bolero Hexa M226001 Glass Black A

Nominal voltaj: 220 - 240 V

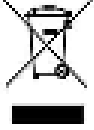
Nominal frekans: 50 - 60 Hz

Nominal güç 2800 W

	Sembol	Değer	Birim
Model tanımlama		04731 / 04732	
Fırın tipi		Ankastre elektrikli fırın	
Cihazın kütlesi	M	32,88	Kg
Kavite sayısı		1	
Kavite ısı kaynağı (elektrik veya gaz)	Elektrik	-	-
Boşluk başına hacim	V	70	l
Geleneksel modda bir döngü sırasında elektrikli bir fırının bir kavitesindeki standartlaştırılmış bir yükü ısıtmak için gereken enerji tüketimi (elektrik), boşluk başına (nihai elektrik enerjisi)	EC _{elektriksel kavite}	0,79	kWh/devir
Basınçlı sirkülasyon modunda bir döngü sırasında elektrikli fırının bir kavitesindeki standartlaştırılmış bir yükü ısıtmak için gereken enerji tüketimi, kavite başına (nihai elektrik enerjisi)	EC _{elektriksel kavite}	0,82	kWh/devir
Geleneksel mod döngüsü sırasında bir gaz fırınının bir kavitesindeki standartlaştırılmış bir yükü ısıtmak için gereken enerji tüketimi, kavite başına (nihai gaz enerjisi)	EC _{gaz kavitesi}	N.A N.A	MJ/döngü kWh/ döngü (!)
Güçlendirilmiş sirkülasyon modunda bir döngü sırasında bir gaz fırını kavitesinde standartlaştırılmış bir yükü ısıtmak için gereken enerji tüketimi (nihai gaz enerjisi)	EC _{gaz kavitesi}	N.A N.A	MJ/döngü kWh/devir
Kavite başına enerji verimliliği endeksi	EEL _{kavite}	94,0	-
Enerji verimlilik sınıfı		A	
Standby modu		0,72	W
(!) 1 kWh/döngü = 3,6 MJ/döngü.			

Ürün kalitesini artırmak için teknik özellikler önceden haber verilmeksizin değiştirilebilir.

8. ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANLARIN GERİ DÖNÜŞÜMÜ



Bu sembol, yürürlükteki yönetmeliklere göre ürünün ve/veya pilin evsel atıklardan ayrı olarak atılması gerektiğini belirtir. Bu ürün kullanım ömrünün sonuna ulaştığında, pilleri/akümülatörleri çıkarmalı ve yerel yetkililer tarafından belirlenen bir toplama noktasına götürmelisiniz.

Elektrikli ve elektronik ekipmanların ve/veya pillerin uygun şekilde nasıl imha edileceğine ilişkin ayrıntılı bilgi için tüketiciler yerel yetkililerle iletişime geçmelidir. Yukarıdaki yönergelere uyulması çevrenin korunmasına yardımcı olacaktır.

9. GARANTİ VE TEKNİK SERVİS

Cecotec, ürünün teslimatı sırasında mevcut olan herhangi bir uygunsuzluktan dolayı son kullanıcıya veya tüketiciye karşı yürürlükteki yönetmelikler tarafından belirlenen şartlar, koşullar ve süreler kapsamında sorumlu olacaktır.

Onarımların nitelikli personel tarafından yapılması tavsiye edilir.

Ürünle ilgili bir sorun tespit ederseniz veya herhangi bir sorunuz varsa, lütfen +34 96 321 07 28 numaralı telefondan resmi Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.

10. TELİF HAKLARI

Bu kılavuzdaki metinlerin fikri mülkiyet hakları CECOTEC INNOVACIONES, S.L.'ye aittir. Bu yayının içeriği, CECOTEC INNOVACIONES, S.L.'nin önceden izni olmadan kısmen veya tamamen çoğaltılamaz, bir erişim sisteminde saklanamaz, herhangi bir yolla (elektronik, mekanik, fotokopi, kayıt veya benzeri) iletilemez veya dağıtılamaz.

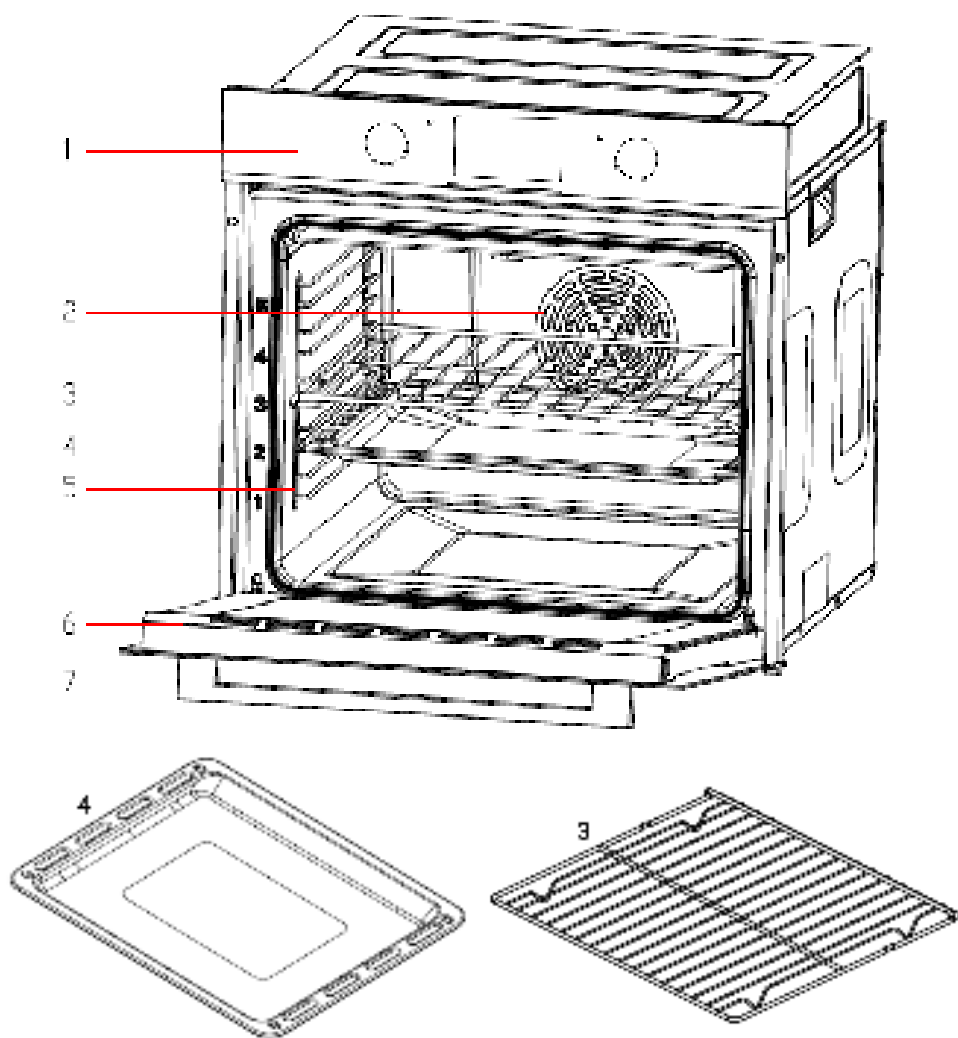


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

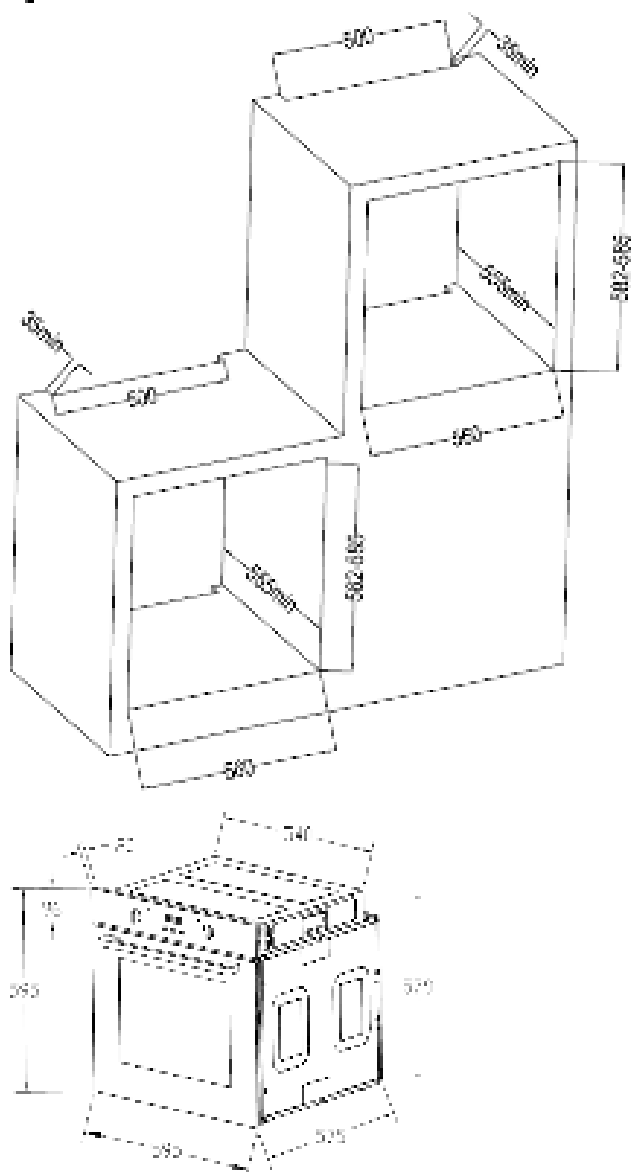


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

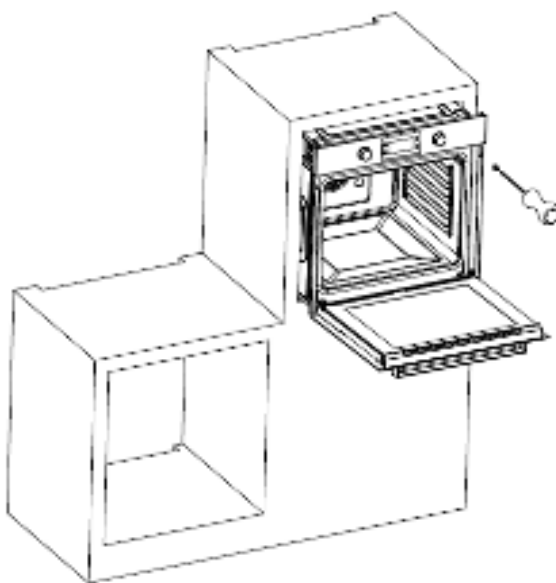


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3

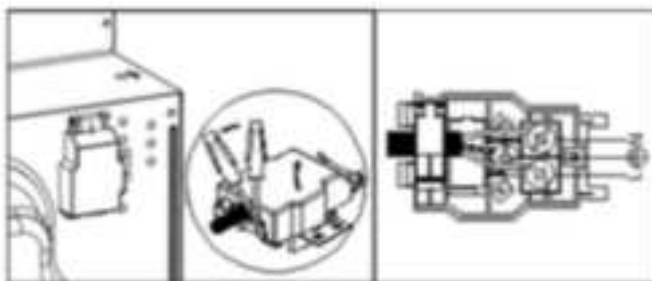


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4

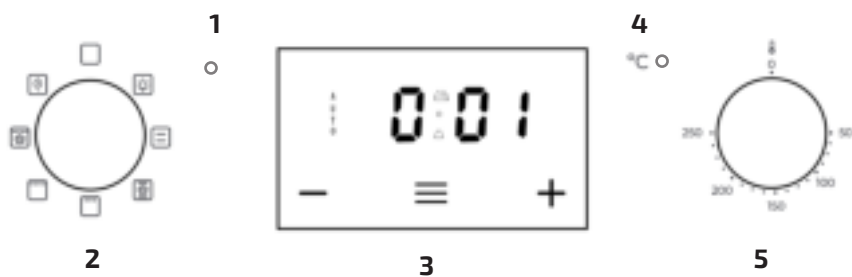


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 5



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



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



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 8



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 9



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 10

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia)
RP01240528

