

cecotec

BOLERO HEXA AF314510 GLASS BLACK A

BOLERO HEXA AF314510 MATT A

Horno integrable Airfryer / Airfryer Glass Black built-in oven



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

دليل التعليمات

Instrucciones de seguridad	5
Safety instructions	10
Instructions de sécurité	14
Sicherheitshinweise	20
Istruzioni di sicurezza	25
Instruções de segurança	30
Veiligheidsinstructies	35
Instrukcje bezpieczeństwa	40
Bezpečnostní pokyny	45
Güvenlik talimatları	49
Οδηγίες ασφαλείας	54
Instruccions de seguretat	59
Biztonsági utasítások	64
قيد الاستخدام	70

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	74
2. Antes de usar	74
3. Instalación	75
4. Funcionamiento	77
5. Consejos prácticos de cocción	83
6. Limpieza y mantenimiento	91
7. Especificaciones técnicas	93
8. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	95
9. Garantía y SAT	95
10. Copyright	95
11. Declaración UE de conformidad simplificada	95

INDEX

1. Parts and components	96
2. Before use	96
3. Installation	97
4. Operation	99
5. Practical cooking tips	105
6. Cleaning and Maintenance	112
7. Technical specifications	114
8. Disposal of old electrical and electronic appliances	115
9. Technical support and warranty	115
10. Copyright	116
11. Simplified EU Declaration of Conformity	116

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	117
2. Avant utilisation	117
3. Installation	118
4. Fonctionnement	120
5. Conseils pratiques de cuisson	126
6. Nettoyage et entretien	135
7. Spécifications techniques	137
8. Recyclage des équipements électriques et électroniques	139
9. Garantie et SAV	139
10. Copyright	139
11. Déclaration de conformité simplifiée de l'UE	139

INHALT

1. Teile und Komponenten	140
2. Vor dem Gebrauch	140
3. Montage	141
4. Bedienung	143
5. Praktische Gartipps	150
6. Reinigung und Wartung	157
7. Technische Spezifikationen	159
8. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	161
9. Garantie und Kundendienst	161
10. Copyright	161
11. Vereinfachte EU-Konformitätserklärung	161

INDICE

1. Parti e componenti	162
2. Prima dell'uso	162
3. Installazione	163
4. Funzionamento	165
5. Consigli pratici di cucina	171
6. Pulizia e manutenzione	178
7. Specifiche tecniche	180
8. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	181
9. Garanzia e supporto tecnico	182
10. Copyright	182
11. Dichiarazione di conformità UE semplificata	182

ÍNDICE

1. Peças e componentes	183
2. Antes de usar	183
3. Instalação	184
4. Funcionamento	186
5. Conselhos práticos de cozedura	192
6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO	200
7. Especificações técnicas	202
8. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	203
9. Garantia e SAT	204
10. Copyright	204
11. Declaração de conformidade simplificada da UE	204

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	205
2. Voor gebruik	205
3. Installatie	206
4. Bediening	208
5. Praktische kooktips	214
6. Reiniging en onderhoud	221
7. Technische specificaties	223
8. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	225
9. Garantie en technische dienst	225
10. Copyright	225
11. Vereenvoudigde EU-conformiteitsverklaring	226

INDEKS

1. Części i komponenty	227
2. Przed użyciem	227
3. Instalacja	228
4. Operacja	230
5. Praktyczne wskazówki dotyczące gotowania	236
6. Czyszczenie i konserwacja	244
7. Specyfikacje techniczne	246
8. Recykling sprzętu elektrycznego i elektronicznego	247
9. Gwarancja i SAT	248
10. Prawa autorskie	248
11. Uproszczona deklaracja zgodności UE	248

INDEX

1. Součásti a komponenty	249
2. Před použitím	249
3. Instalace	250
4. Provoz	252
5. Praktické tipy na vaření	257
6. Čištění a údržba	265
7. Technické specifikace	267
8. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	268
9. Záruka a SAT	269
10. Autorská práva	269
11. Zjednodušené prohlášení EU o shodě	269

İNDEKS

1. Parçalar ve bileşenler	270
2. Kullanmadan önce	270
3. Kurulum	271
4. İşlem	273
5. Pratik yemek pişirme ipuçları	278
6. Temizlik ve bakım	286
7. Teknik özellikler	288
8. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü	289
9. Garanti ve SAT	290
10. Telif Hakkı	290
11. Basitleştirilmiş AB Uy conformity Beyanı	290

ΔΕΙΚΤΗΣ

1. Μέρη και εξαρτήματα	291
2. Πριν από τη χρήση	291
3. Εγκατάσταση	292
4. Λειτουργία	294
5. Πρακτικές συμβουλές μαγειρικής	301
6. Καθαρισμός και συντήρηση	308
7. Τεχνικές προδιαγραφές	310
8. Ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού	312
9. Εγγύηση και SAT	312
10. Πνευματικά δικαιώματα	312
11. Απλουστευμένη Δήλωση Συμμόρφωσης ΕΕ	313

INDEX

1. Alkatrészek és részegységek	314
2. Használat előtt	315
3. Telepítés	315
4. Működés	317
5. Gyakorlati főzési tippek	323
6. Tisztítás és karbantartás	331
7. Műszaki adatok	333
8. Elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítása	334
9. Garancia és SAT	335
10. Szerzői jog	335
11. Egyszerűsített EU-megfelelőségi nyilatkozat	335

ÍNDÉX

1. Peces i components	337
2. Abans de fer servir	338
3. Instal·lació	338
4. Funcionament	340
5. Consells pràctics de cocció	346
6. Neteja i manteniment	354
7. Especificacions tècniques	356
8. Reciclatge d'aparells elèctrics i electrònics	358
9. Garantia i SAT	358
10. Copyright	358
11. Declaració UE de conformitat simplificada	358

فهرس

٣٥٩	١. الأجزاء والمكونات
٣٥٩	٢. قبل الاستخدام
٣٦٠	٣. التركيب
٣٦١	٤. التشغيل
٣٦٦	٥. نصائح عملية للطبخ
٣٧٤	٦. التنظيف والصيانة
٣٧٦	٧. المواصفات الفنية
٣٧٧	٨. إعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية
٣٧٧	٩. الضمان و SAT
٣٧٨	١٠. حقوق النشر
٣٧٨	١١. إعلان المطابقة المبسط للاتحاد الأوروبي

NOTA

EU01_001329 BOLERO HEXA AF314510 GLASS BLACK A

EU01_002826 BOLERO HEXA AF314510 MATT A

ES • La codificación de este manual es genérica y se aplica a todas las variantes de códigos del aparato.

EN • The coding in this manual is generic and applies to all code variants of the appliance.

FR • Le codage figurant dans ce manuel est générique et s'applique à toutes les variantes de code de l'appareil.

DE • Die Codierung in dieser Bedienungsanleitung ist allgemein und gilt für alle Codevarianten des Geräts.

IT • La codifica riportata nel presente manuale è generica e si applica a tutte le varianti di codici dell'apparecchio.

PT • A codificação apresentada neste manual é genérica e aplica-se a todas as variantes de código do aparelho.

NL • De codering in deze handleiding is algemeen en geldt voor alle codevarianten van het apparaat.

PL • Kody podane w niniejszej instrukcji są ogólne i mają zastosowanie do wszystkich wariantów kodowych urządzenia.

CZ • Kódování obsažené v tomto návodu je generické a platí pro všechny kódové varianty spotřebiče.

TR • Bu kılavuzdaki kodlama geneldir ve cihazın tüm kod varyantları için geçerlidir.

GR • Η κωδικοποίηση σε αυτό το εγχειρίδιο είναι γενική και ισχύει για όλες τις παραλλαγές κώδικα της συσκευής.

CAT • La codificació del manual és genèrica i s'aplica a totes les variants de codis de l'aparell.

HU • Ez a kézikönyv egységes kódolást használ, amely az eszköz minden típusára érvényes

عربي • الدليل عامًا وينطبق على جميع متغيرات التعليمات البرمجية الخاصة بالجهاز

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

Icono	Tipo	Significado
	ADVERTENCIA	Riesgo de lesión grave o muerte
	RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA	Riesgo de voltaje peligroso
	INCENDIO	Advertencia; Riesgo de incendio/materiales inflamables
	PRECAUCIÓN	Riesgo de lesiones o daños materiales
	IMPORTANTE/ NOTA	Uso correcto del sistema

-  **ADVERTENCIA:** Es recomendable que la instalación y conexión del aparato sean realizadas por especialistas autorizados. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por errores de instalación o conexión.
- 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.

-  **ADVERTENCIA:** Recomendamos encarecidamente que se impida que los bebés y niños pequeños se acerquen al aparato y que no se les permita tocarlo en ningún momento.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico quedando excluido su uso en bares, restaurantes, granjas, hoteles, moteles y oficinas.
-   **ADVERTENCIA:** Superficie caliente. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.
-   **ADVERTENCIA:** 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.
-   **ADVERTENCIA:** 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.
-  **PRECAUCIÓN:** Las bisagras del dispositivo se mueven al abrir y cerrar la puerta, tenga cuidado de no engancharse. Mantenga las manos alejadas de las bisagras.
-   **ADVERTENCIA:** 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.
-  **PRECAUCIÓN:** El proceso de horneado debe ser supervisado.
-   **ADVERTENCIA:** Desconecte el horno antes de realizar la limpieza o el mantenimiento.
- Asegúrese de que el voltaje de red coincida con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del producto y de

que esté conectado a una toma de tierra.

- No permita que los componentes eléctricos o los cables entren en contacto con las zonas del aparato que se calientan.
- Si no instala correctamente el aparato, se puede invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.
- Si el cable está dañado, debe ser sustituido por Cecotec, el distribuidor o personas con cualificación similar para evitar un peligro.
-   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 sufre una avería técnica, desenchúfelo de la red eléctrica o desconecte el interruptor diferencial de su casa. Contacte con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.
-  **ADVERTENCIA:** Cecotec se exime de toda responsabilidad por cualquier daño o lesión causado como resultado de no seguir las instrucciones de instalación y/o funcionamiento contenidas en este manual de instrucciones.
- Los posibles daños causados por una conexión incorrecta, un ajuste incorrecto o un uso incorrecto no están cubiertos por la garantía.
- Cecotec no se hace responsable de cualquier daño, accidente, o incidencia que resulte del mal uso de este dispositivo. Es responsabilidad del usuario operar y mantener el dispositivo según las instrucciones y recomendaciones detalladas en este manual. El no seguir las instrucciones puede resultar en daños personales, materiales, o en la pérdida de la garantía del producto.
- Trabajamos constantemente en el desarrollo y la mejora de nuestros modelos y tipos de electrodomésticos. Por lo tanto, nos reservamos el derecho a realizar cambios en el diseño,

el equipamiento y los accesorios de todos los modelos y tipos sin previo aviso.

SAFETY INSTRUCTIONS

Read the following instructions carefully before using the product. Keep this instruction manual for future reference or new users.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Risk of serious injury or death
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Risk of dangerous voltage
	FIRE	Warning: Risk of fire/ flammable materials
	CAUTION	Risk of injury or damage to property
	IMPORTANT/ NOTE	Correct system use

-  **WARNING:** It is recommended that the installation and connection of the appliance be carried out by authorised specialists. The manufacturer is not liable for damage caused by installation or connection errors.
- 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 appropriate 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.

-  **WARNING:** It is strongly recommended that you keep babies and young children away from the appliance and ensure they do not touch it at any time.
- This appliance is intended for domestic use only and is not suitable for use in commercial establishments such as bars, restaurants, farms, hotels, motels, and offices.
-   **WARNING:** Hot surface. The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in operation.
-   **WARNING:** The appliance heats up during use. Avoid touching the heating elements inside.
-   **WARNING:** The appliance and its accessible parts may become hot 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 lightbulb to avoid any risk of electric shock.
- Do not install the appliance behind a decorative panel to avoid overheating.
-   **WARNING:** An incorrect repair 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 Cecotec's

Official 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.
-  CAUTION: The appliance hinges move when opening and close the door: be careful not to get caught. Keep hands away from hinges.
-   WARNING: If you store flammable items inside the appliance, they could 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.
-  CAUTION: The baking process must be supervised.
-   WARNING: Unplug the oven before cleaning or carrying out any maintenance.
- Make sure the mains voltage matches the voltage stated on the product rating label and that the appliance is connected to a grounded (earthed) outlet.
- Do not allow electrical components or cables to come into contact with the hot parts of the appliance.
- If the appliance is not correctly installed, any guarantee or liability claims may be voided.
- If the cable is damaged, it must be replaced by Cecotec, the supplier, or qualified personnel to avoid hazards.
-  An incorrect repair can be dangerous. Refer only to authorised technical personnel for repairs and replacement of damaged power cables. If the appliance experiences a technical fault, unplug it from the mains or switch off the RCD in your home. Contact the Cecotec

Technical Support Service.

-  **WARNING:** Cecotec disclaims all liability for any damage or injury caused as a result of failure to follow the installation and/or operating instructions contained in this instruction manual.
- Possible damage produced by incorrect installation, setting or use is not covered by the warranty.
- Cecotec is not responsible for any damage, accident, or incident resulting from the misuse of this device. It is the responsibility of the user to operate and maintain the appliance according to the instructions and recommendations detailed in this manual. Failure to follow instructions may result in personal injury, property damage, or loss of product warranty.
- We are constantly working on the development and improvement of our appliance models and ranges. Therefore, we reserve the right to make changes to the design, equipment and accessories of all models and ranges without prior notice.

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.

Icône	Type	Signification
	AVERTISSEMENT	Risque de blessure grave ou de mort
	RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE	Risque de tension dangereuse

Icône	Type	Signification
	INCENDIE	Avertissement ; Risque d'incendie / matériaux inflammables
	PRÉCAUTION	Risque de blessures ou de dommages matériels
	IMPORTANT/NOTE	Utilisation correcte du système

-  **AVERTISSEMENT** : L'installation et la connexion de l'appareil doivent être réalisées par des spécialistes autorisés. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par des erreurs d'installation ou de connexion.
- 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.
-  **AVERTISSEMENT** : Il est vivement recommandé d'empêcher les bébés et les jeunes enfants de s'approcher de l'appareil et de ne jamais les laisser le toucher.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé dans les bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.
-   **AVERTISSEMENT** : Surface chaude. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
-   **AVERTISSEMENT** : 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 nettoyeurs 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.
-   **AVERTISSEMENT** : 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.

-  **AVERTISSEMENT** : 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.
-   **AVERTISSEMENT** : 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.
-  **AVERTISSEMENT** : Le processus de cuisson doit être contrôlé.
-   **AVERTISSEMENT** : Débranchez le four avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.
- Assurez-vous que le voltage du réseau coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification de l'appareil et que la prise possède une connexion à terre.
- Veillez à ce que les composants électriques ou les câbles n'entrent pas en contact avec les parties de l'appareil qui chauffent.
- Si vous n'installez pas l'appareil correctement, vous risquez d'annuler toute garantie ou toute responsabilité.
- Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par Cecotec, le distributeur ou des personnes avec une qualification similaire afin d'éviter tout danger.
-  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 présente un dysfonctionnement technique, débranchez-le du secteur ou désactivez le disjoncteur différentiel de votre logement. Contactez le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

-  **AVERTISSEMENT** : Cecotec décline toute responsabilité en cas de dommages ou de blessures causés par le non-respect des instructions d'installation et/ou d'utilisation contenues dans ce manuel d'instructions.
- Les dommages causés par une connexion incorrecte, un mauvais réglage ou une utilisation incorrecte ne sont pas couverts par la garantie.
- Cecotec n'est pas responsable des dommages, accidents ou incidents résultant d'une mauvaise utilisation de cet appareil. L'utilisateur est responsable de l'utilisation et de l'entretien de l'appareil conformément aux instructions et recommandations détaillées dans le présent manuel. Le non-respect des instructions peut entraîner des blessures, des dommages matériels ou la perte de la garantie de l'appareil.
- Nous travaillons sans relâche au développement et à l'amélioration de nos modèles et de nos gammes d'appareils électroménagers. Nous nous réservons donc le droit d'apporter des modifications à la conception, à l'équipement et aux accessoires de tous les modèles et types sans préavis.

SICHERHEITSHINWEISE

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

Symbol	Typ	Bedeutung
	WARNUNG	Gefahr von schweren Verletzungen oder Tod
	GEFÄHRLICHER ELEKTRISCHER SPANNUNG	Gefahr durch gefährliche Spannungen/ Stromschläge
	FEUER	Warnung; Brandgefahr / brennbare Stoffe
	VORSICHT	Gefahr von Verletzungen oder Sachschäden.
	WICHTIG / HINWEIS	Richtige Anwendung des Systems

-  **WARNUNG:** Es wird empfohlen, die Installation und den Anschluss des Geräts von autorisiertem Fachpersonal durchführen zu lassen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Installations- oder Anschlussfehler entstehen.
- 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.

-  **WARNUNG:** Wir empfehlen dringend, Babys und Kleinkinder vom Gerät fernzuhalten und ihnen zu keiner Zeit zu gestatten, das Gerät zu berühren.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch konzipiert und ist nicht für die Verwendung in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels oder Büros bestimmt.
-   **WARNUNG:** Heiße Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
-   **WARNUNG:** Während des Betriebs wird das Gerät heiß. Vermeiden Sie es, die Heizelemente im Inneren des Geräts zu berühren.
-   **WARNUNG:** 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.
-   **WARNUNG:** 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.
-   **WARNUNG:** 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.
-  **VORSICHT!** 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.
-   **WARNUNG:** 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.
-  VORSICHT! Der Backvorgang muss beaufsichtigt werden.

-   **WARNUNG:** Trennen Sie den Backofen vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten vom Stromnetz.
- Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt und dass das Gerät an eine geerdete Steckdose angeschlossen ist.
- Achten Sie darauf, dass elektrische Bauteile oder Kabel nicht mit den sich erhitzenden Bereichen des Geräts in Berührung kommen.
- Eine nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts kann zum Erlöschen jeglicher Garantie- oder Haftungsansprüche führen.
- Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch Cecotec, den Händler oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
-  Eine unsachgemäße Reparatur kann gefährlich sein. Reparaturen und der Austausch von beschädigten Stromkabeln dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Bei einer technischen Störung: Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie den Fehlerstrom-Schutzschalter (FI/RCD) in Ihrer Hausinstallation aus. Kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst von Cecotec.
-  **WARNUNG:** Cecotec lehnt jede Haftung für Schäden oder Verletzungen ab, die durch Nichtbeachtung der in dieser Anleitung enthaltenen Installations- und/oder Betriebsanweisungen verursacht werden.
- Mögliche Schäden, die durch falsche Anschlüsse, falsche Einstellungen oder unsachgemäßen Gebrauch verursacht werden, sind nicht durch die Garantie abgedeckt.
- Cecotec ist nicht verantwortlich für Schäden, Unfälle oder Zwischenfälle, die durch den Missbrauch dieses Geräts

entstehen. Es liegt in der Verantwortung des Benutzers, das Gerät gemäß den Anweisungen und Empfehlungen in diesem Handbuch zu betreiben und zu warten. Die Nichtbeachtung der Anweisungen kann zu Verletzungen, Sachschäden oder zum Verlust der Produktgarantie führen.

- Wir arbeiten kontinuierlich an der Entwicklung und Verbesserung unserer Modelle und Gerätetypen. Daher behalten wir uns das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung Änderungen am Design, an der Ausstattung und am Zubehör aller Modelle und Gerätetypen vorzunehmen.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

Icona	Tipo	Significato
	ATTENZIONE	Rischio di lesioni gravi o morte
	RISCHIO DI SCOSSA ELETTRICA	Rischio di tensione pericolosa
	INCENDIO	Attenzione: rischio di incendio/materiali infiammabili
	PRECAUZIONE	Rischio di lesioni o danni materiali
	IMPORTANTE/NOTA BENE	Uso corretto del sistema

-  **AVVERTENZA:** È consigliabile che l'installazione e il collegamento dell'apparecchio siano eseguiti da specialisti autorizzati. Il produttore declina ogni responsabilità per i danni causati da errori di installazione o di collegamento.
- 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.
-  **AVVERTENZA:** Si raccomanda vivamente di impedire ai neonati e ai bambini piccoli di avvicinarsi all'apparecchio e di non permettere loro di toccarlo in nessun caso.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.
-   **AVVERTENZA:** Superficie calda. La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
-   **AVVERTENZA:** L'apparecchio si riscalda durante l'uso. Evitare di toccare le resistenze all'interno del forno.
-   **AVVERTENZA:** 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.
-  **AVVERTENZA:** 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.
-  **AVVERTENZA:** 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.
-  **PRECAUZIONE:** 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.
-  **AVVERTENZA:** 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.

-  **PRECAUZIONE:** Sorvegliare sempre la cottura.
-   **AVVERTENZA:** Spegnerne il forno prima della pulizia o della manutenzione.
- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione dell'apparecchio e che la presa elettrica sia dotata di messa a terra.
- Evitare che i componenti elettrici o i cavi entrino in contatto con le parti dell'apparecchio soggette a surriscaldamento.
- La non corretta installazione dell'apparecchio può far decadere qualsiasi diritto di garanzia o di responsabilità.
- Se il cavo è danneggiato, deve essere sostituito da Cecotec, dal rivenditore o da persone qualificate per evitare pericoli.
-   Una riparazione errata può essere pericolosa. Rivolgersi unicamente a personale qualificato per la riparazione o la sostituzione di cablaggio danneggiato. Se l'apparecchio presenta un guasto tecnico, scollegarlo dalla rete elettrica oppure disattivare l'interruttore differenziale della propria abitazione. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
-  **AVVERTENZA:** Cecotec declina ogni responsabilità per eventuali danni o lesioni derivati dalla mancata osservanza delle istruzioni di installazione e/o di funzionamento contenute nel presente manuale.
- I danni causati da un collegamento errato, una regolazione o un utilizzo errato non sono coperti dalla garanzia.
- Cecotec non è responsabile di eventuali danni, incidenti o inconvenienti derivanti dall'uso improprio di questo

dispositivo. È responsabilità dell'utente far funzionare e mantenere il dispositivo secondo le istruzioni e le raccomandazioni riportate nel presente manuale. La mancata osservanza delle istruzioni può causare lesioni personali, danni materiali o la perdita della garanzia del prodotto.

- Lavoriamo costantemente allo sviluppo e al miglioramento dei nostri modelli e tipi di elettrodomestici. Ci riserviamo pertanto il diritto di apportare modifiche al design, alla dotazione e agli accessori di tutti i modelli e tipi senza preavviso.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

Ícone	Tipo	Significado
	ADVERTÊNCIA	Risco de lesão grave ou morte
	RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO	Risco de tensão perigosa
	INCÊNDIO	Advertência; Risco de incêndio/materiais inflamáveis
	ATENÇÃO	Risco de ferimentos ou danos à bens
	IMPORTANTE/NOTA	Utilização correcta do sistema

-  **ADVERTÊNCIA:** Recomenda-se que a instalação e ligação do aparelho seja efetuada por especialistas autorizados. O fabricante não se responsabiliza dos danos causados por erros de instalação ou conexão.
- 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.
-  **ADVERTÊNCIA:** Recomendamos vivamente que se impeça que os bebés e as crianças pequenas se aproximem do aparelho e que não lhes seja permitido tocá-lo em momento algum.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e não se destina a ser utilizado em bares, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
-   **ADVERTÊNCIA:** Superfície quente. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver em funcionamento.
-   **ADVERTÊNCIA:** 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 eléctrica antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choque eléctrico.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar o sobreaquecimento.
-  ADVERTÊNCIA: Uma reparação incorrecta pode ser perigosa. A reparação e substituição dos cabos eléctricos danificados só pode ser efectuada por técnicos autorizados. Se o aparelho estiver defeituoso, desligue-o da rede eléctrica 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.
-  ATENÇÃO: 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.
-  ADVERTÊNCIA: 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 afectar os implantes electrónicos, tais como marcapassos ou bombas de insulina. Os utilizadores com implantes electrónicos 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 correctamente 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 objectos 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.
-  **ATENÇÃO:** O processo de cozedura deve ser supervisionado.
-   **ADVERTÊNCIA:** Desligue o forno antes de proceder à limpeza ou à manutenção.
- Certifique-se de que a tensão de rede coincida com a tensão especificada na etiqueta de classificação do aparelho e de que a tomada tenha ligação à terra.
- Não permita que os componentes eléctricos ou os cabos entrem em contacto com as partes do aparelho que ficam quentes.
- A não instalação correcta do aparelho pode invalidar qualquer garantia ou reclamação de responsabilidade.
- Se o cabo for danificado, deve ser substituído pela Cecotec, pelo distribuidor ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar um perigo.
-   Uma reparação incorrecta pode ser perigosa. A reparação e substituição dos cabos eléctricos danificados só pode ser efectuada por técnicos autorizados. Se o aparelho apresentar uma avaria técnica, desligue-o da rede eléctrica ou desative o disjuntor diferencial da sua casa. Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
-  **ADVERTÊNCIA:** A Cecotec não assume qualquer responsabilidade por quaisquer danos ou ferimentos

causados pelo incumprimento das instruções de instalação e/ou de funcionamento contidas neste manual de instruções.

- Eventuais danos causados por uma ligação incorrecta, um ajuste incorreto ou uma utilização incorrecta não estão cobertos pela garantia.
- A Cecotec não é responsável por qualquer dano, acidente ou incidente resultante da utilização incorrecta deste dispositivo. É da responsabilidade do utilizador operar e manter o dispositivo de acordo com as instruções e recomendações detalhadas neste manual. O não cumprimento das instruções pode resultar em ferimentos pessoais, danos materiais ou perda da garantia do produto.
- Trabalhamos constantemente no desenvolvimento e melhoria dos nossos modelos e tipos de eletrodomésticos. Portanto, reservamo-nos o direito de fazer alterações no design, equipamento e acessórios de todos os modelos e tipos sem aviso prévio.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees de volgende instructies aandachtig door voordat u het product gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik of voor nieuwe gebruikers.

Icon	Jongen	Betekenis
	WAARSCHUWING	Risico op ernstig letsel of overlijden
	RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOK	Risico op gevaarlijke spanning

	VUUR	Waarschuwing; brandgevaar/brandbare materialen
	VOORZICHTIGHEID	Risico op letsel of materiële schade
	BELANGRIJK/ OPMERKING	Correct gebruik van het systeem

-  **WAARSCHUWING:** Het wordt aanbevolen de installatie en aansluiting van het apparaat te laten uitvoeren door erkende specialisten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die is ontstaan door onjuiste installatie of aansluiting.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale beperking of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder passend toezicht staan of een training hebben gevolgd over het veilige gebruik van het apparaat en de bijbehorende gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
-  **WAARSCHUWING:** Wij raden ten zeerste aan om baby's en jonge kinderen uit de buurt van het apparaat te houden en te voorkomen dat ze het aanraken.
- Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik en is niet geschikt voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
-   **WAARSCHUWING:** Hete oppervlakken. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het apparaat in gebruik is.
-   **WAARSCHUWING:** Het apparaat wordt heet tijdens gebruik. Raak de verwarmingselementen in de oven niet aan.

-   **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Raak de verwarmingselementen niet aan. Kinderen jonger dan 8 jaar dienen uit de buurt te worden gehouden, tenzij onder continu toezicht.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen ovendeur schoon te maken, aangezien 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 stroomvoorziening voordat u de lamp vervangt om het risico op een elektrische schok te voorkomen.
- Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geplaatst om oververhitting te voorkomen.
-   **WAARSCHUWING:** Onjuist uitgevoerde reparaties kunnen gevaarlijk zijn. Reparaties en de vervanging van beschadigde voedingskabels mogen uitsluitend worden uitgevoerd door bevoegd technisch personeel. Als het apparaat defect is, haal de stekker uit het stopcontact of schakel de aardlekschakelaar van uw huis uit. Neem contact op met de Technische Assistentie van Cecotec. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- Open de klep van het apparaat voorzichtig. Houd kinderen uit de buurt.
- Als het glas van de deur beschadigd is, kan er een barst ontstaan. Gebruik geen glasschraper en geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of detergents om de deur van het apparaat schoon te maken.
-  **LET OP:** De scharnieren van het apparaat bewegen bij

het openen en sluiten van de deur; pas op dat u niet bekneld raakt. Houd uw handen uit de buurt van de scharnieren.

-  **WAARSCHUWING:** Het bewaren van brandbare voorwerpen in de oven kan brand veroorzaken. Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de oven. Open de ovendeur nooit als er rook uit de oven komt. Haal de stekker uit het stopcontact of schakel de stroom in uw huis uit.
- Het bedieningspaneel en de bedieningselementen maken gebruik van vaste magneten. Deze kunnen elektronische implantaten, zoals pacemakers of insulinepompen, beïnvloeden. Gebruikers met elektronische implantaten dienen daarom minimaal 10 cm afstand te houden van het bedieningspaneel.
- Zorg ervoor dat de aluminiumfolie niet in contact komt met de glazen deur. Dit kan permanente verkleuring van de glazen deur veroorzaken.
- Gebruik geen siliconen bakvormen, deksels of accessoires. Dit kan de ovensensor beschadigen.
- Na verloop van tijd kan vocht in de oven corrosie veroorzaken. Laat de oven na elk gebruik drogen. Bewaar geen vochtig voedsel in de oven wanneer deze gedurende langere tijd gesloten blijft. Bewaar geen voedsel in de oven.
- Bij het bakken van taarten met bijzonder sappig fruit, is het belangrijk om de bakvorm niet te vol te doen. Als er vruchtensap uit de vorm druipt, kan dit permanente vlekken achterlaten. Gebruik indien mogelijk een diepe bakvorm.
- Als de afdichtingen vuil zijn, sluit de deur van het apparaat niet goed tijdens gebruik. Dit kan de voorkant van naastgelegen apparaten en meubels beschadigen. Zorg er daarom voor dat de afdichtingen altijd schoon zijn.
- Ga niet op de deur van het apparaat zitten en plaats of hang er geen voorwerpen aan. Plaats geen serviesgoed of

accessoires op de deur van het apparaat.

- Til of houd het apparaat niet vast aan de deurklink. De deurklink kan het gewicht van het apparaat niet dragen en kan breken.
- Het gebruik van restwarmte uit een uitgeschakelde oven om voedsel warm te houden, kan leiden tot een hoge luchtvochtigheid in de oven. Dit kan condensatie en corrosieschade aan het apparaat veroorzaken, evenals schade aan uw keuken.
-  LETOP: Het bakproces moet ondertoezicht plaatsvinden.
-   WAARSCHUWING: Haal de stekker van de oven uit het stopcontact voordat u deze schoonmaakt of onderhoudt.
- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning die op het typeplaatje van het product staat vermeld en dat het apparaat is aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat elektrische componenten of kabels niet in contact komen met hete delen van het apparaat.
- Het onjuist installeren van het apparaat kan leiden tot het vervallen van garantie of aansprakelijkheid.
- Als de kabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door Cecotec, de distributeur, of door gelijkwaardig gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
-  de technische ondersteuning van Cecotec.
-  WAARSCHUWING: Cecotec wijst alle aansprakelijkheid af voor schade of letsel veroorzaakt door het niet opvolgen van de installatie- en/of bedieningsinstructies in deze handleiding.
- Schade veroorzaakt door onjuiste aansluiting, verkeerde afstelling of oneigenlijk gebruik valt niet onder de garantie.
- Cecotec is niet aansprakelijk voor schade, ongevallen of incidenten die voortvloeien uit verkeerd gebruik van dit

apparaat. Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker om het apparaat te bedienen en te onderhouden volgens de instructies en aanbevelingen in deze handleiding. Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot persoonlijk letsel, materiële schade of het vervallen van de productgarantie.

- We werken voortdurend aan de ontwikkeling en verbetering van onze apparatenmodellen en -typen. Daarom behouden we ons het recht voor om zonder voorafgaande kennisgeving wijzigingen aan te brengen in het ontwerp, de uitrusting en de accessoires van alle modellen en typen.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

Ikona	Facet	Oznaczający
	OSTRZEŻENIE	Ryzyko poważnych obrażeń lub śmierci
	RYZIKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM	Ryzyko niebezpiecznego napięcia
	OGIEŃ	Ostrzeżenie: Ryzyko pożaru/materiałów łatwopalnych
	OSTROŻNOŚĆ	Ryzyko obrażeń ciała lub uszkodzenia mienia
	WAŻNE/UWAGA	Prawidłowe korzystanie z systemu

-  **OSTRZEŻENIE:** Zaleca się, aby instalację i podłączenie urządzenia wykonywali autoryzowani specjaliści. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku nieprawidłowej instalacji lub podłączenia.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem zapewnienia im odpowiedniego nadzoru lub przeszkolenia w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumienia związanych z tym zagrożeń. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenia i konserwacji, które powinien wykonywać użytkownik, nie powinny wykonywać dzieci bez nadzoru.
-  **OSTRZEŻENIE:** Zdecydowanie zalecamy, aby niemowlętom i małym dzieciom nie pozwalać na zbliżanie się do urządzenia i nie dotykać go w żadnym momencie.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do stosowania w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
-   **OSTRZEŻENIE:** Gorąca powierzchnia. Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia.
-   **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie nagrzewa się podczas użytkowania. Unikaj dotykania elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
-   **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Należy unikać dotykania elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8. roku życia powinny przebywać w bezpiecznej odległości,

chyba że są pod stałym nadzorem.

- Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika nie należy używać środków czyszczących o właściwościach ściernych ani ostrych metalowych skrobaków, gdyż mogą one porysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szkła.
- Nie należy używać urządzeń czyszczących parą.
-  **OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, przed wymianą lampy należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Aby uniknąć przegrzania, nie należy instalować urządzenia za ozdobnymi drzwiczkami.
-  działem pomocy technicznej Cecotec .
- Urządzenia tego nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Ostrożnie otwieraj drzwi urządzenia. Trzymaj dzieci z dala.
- Jeśli szyba w drzwiach jest uszkodzona, może pojawić się pęknięcie. Do czyszczenia drzwi urządzenia nie należy używać skrobaczki do szkła ani ostrych lub ściernych środków czyszczących ani detergentów.
-  **UWAGA:** Zawiasy urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi; należy zachować ostrożność, aby nie przytrzasnąć dłoni. Trzymaj ręce z dala od zawiasów.
-  **OSTRZEŻENIE:** Przechowywanie łatwopalnych przedmiotów w piekarniku może spowodować ich zapalenie. Nigdy nie przechowuj łatwopalnych przedmiotów w piekarniku. Nigdy nie otwieraj drzwi urządzenia, jeśli w środku znajduje się dym. Odłącz urządzenie od zasilania lub wyłącz wyłącznik automatyczny w domu.
- Panel sterowania i elementy sterujące wykorzystują

magnesy stałe. Mogą one wpływać na działanie implantów elektronicznych, takich jak rozruszniki serca czy pompy insulinowe. Użytkownicy z implantami elektronicznymi powinni zachować odległość co najmniej 10 cm od panelu sterowania.

- Nie dopuść do kontaktu folii aluminiowej ze szklanymi drzwiami. Może to spowodować trwałe odbarwienie szklanych drzwi.
- Nie używaj silikonowych patelni, pokrywek ani akcesoriów wykonanych z silikonu. Może to spowodować uszkodzenie czujnika piekarnika.
- Z czasem wilgoć wewnątrz piekarnika może powodować korozję. Po każdym użyciu należy pozostawić piekarnik do wyschnięcia. Nie należy przechowywać wilgotnej żywności w piekarniku, gdy jest on zamknięty przez dłuższy czas. Nie należy przechowywać żywności w piekarniku.
- Piecząc tarty z wyjątkowo soczystymi owocami, nie przepełniaj blachy. Kapiący sok z owoców może pozostawić trwałe plamy. Jeśli to możliwe, użyj głębokiej blachy.
- Jeśli uszczelki są zabrudzone, drzwi urządzenia nie zamkną się prawidłowo podczas pracy. Może to uszkodzić fronty sąsiednich urządzeń i mebli. Upewnij się, że uszczelki są zawsze czyste.
- Nie siadaj na drzwiach urządzenia ani nie umieszczaj na nich ani nie wieszaj na nich żadnych przedmiotów. Nie stawiaj naczyń ani akcesoriów na drzwiach urządzenia.
- Nie przenoś ani nie trzymaj urządzenia za klamkę. Klamka nie utrzyma ciężaru urządzenia i może się złamać.
- Wykorzystanie ciepła resztkowego z wyłączonego piekarnika do utrzymania ciepła potraw może prowadzić do wysokiej wilgotności wewnątrz piekarnika. Może to prowadzić do kondensacji pary wodnej i korozji urządzenia,

a także do uszkodzeń kuchni.

-  **UWAGA:** Proces pieczenia należy nadzorować.
-   **OSTRZEŻENIE:** Przed czyszczeniem lub konserwacją należy odłączyć piekarnik od zasilania.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej produktu i że urządzenie jest podłączone do gniazdka uziemiającego.
- Nie dopuść do kontaktu podzespołów lub kabli elektrycznych z elementami urządzenia, które mogą się nagrzewać.
- Nieprawidłowa instalacja urządzenia może spowodować unieważnienie gwarancji lub roszczeń z tytułu rękojmi.
- Jeśli kabel jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez firmę Cecotec , dystrybutora lub inną wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
-   działem pomocy technicznej Cecotec .
-  **OSTRZEŻENIE:** Cecotec nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody lub obrażenia powstałe w wyniku nieprzestrzegania instrukcji instalacji i/ lub obsługi zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.
- Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych na skutek nieprawidłowego podłączenia, nieprawidłowej regulacji lub niewłaściwego użytkowania .
- Firma Cecotec nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia, wypadki lub incydenty wynikające z niewłaściwego użytkowania tego urządzenia. Użytkownik jest odpowiedzialny za obsługę i konserwację urządzenia zgodnie z instrukcjami i zaleceniami zawartymi w niniejszej instrukcji. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować obrażenia ciała, uszkodzenie mienia lub

unieważnienie gwarancji na produkt.

- Stale pracujemy nad rozwojem i ulepszaniem naszych modeli i typów urządzeń. Dlatego zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w konstrukcji, wyposażeniu i akcesoriach wszystkich modeli i typów bez wcześniejszego powiadomienia.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím výrobku si pečlivě přečtěte následující pokyny. Uchovejte si tento návod k obsluze pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.

Ikona	Chlap	Význam
	VAROVÁNÍ	Riziko vážného zranění nebo smrti
	NEBEZPEČÍ ÚRAZU ELEKTRICKÝM PROUDEM	Nebezpečí nebezpečného napětí
	OHEŇ	Varování; Nebezpečí požáru/hořlavých materiálů
	POZOR	Nebezpečí zranění nebo poškození majetku
	DŮLEŽITÉ/ POZNÁMKA	Správné používání systému

-  **VAROVÁNÍ:** Doporučuje se, aby instalaci a připojení spotřebiče provedli autorizovaní odborníci. Výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené nesprávnou instalací nebo připojením.

- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod odpovídajícím dohledem nebo proškoleny v bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím rizikům. Děti by si se spotřebičem neměly hrát. Čištění a údržbu, kterou má provádět uživatel, by děti neměly provádět bez dozoru.
-  **VAROVÁNÍ:** Důrazně doporučujeme, aby kojenci a malé děti nebyly v dosahu zařízení a aby se ho nikdy nedotýkaly.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro domácí použití a není vhodný pro použití v barech, restauracích, na farmách, v hotelech, motelech a kancelářích.
-   **VAROVÁNÍ:** Horký povrch. Teplota přístupných povrchů může být během provozu spotřebiče vysoká.
-   **VAROVÁNÍ:** Spotřebič se během používání zahřívá. Nedotýkejte se topných těles uvnitř trouby.
-   **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a přístupné části se během používání mohou zahřát. Dbejte na to, abyste se nedotýkali topných těles. Děti mladší 8 let by měly být chráněny před nedostatkem dětí, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
- K čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky, mohlo by dojít k poškrábání povrchu a prasknutí skla.
- Neměl by se používat parní čisticí přístroj.
-   **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič odpojen od napájení, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- Spotřebič by neměl být instalován za ozdobnými dvířky, aby

se zabránilo přehřátí.

-   technickou podporu Cecotec .
- Tento spotřebič není určen k ovládání pomocí externího časovače ani samostatného systému dálkového ovládání.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Udržujte děti v dostatečné vzdálenosti.
- Pokud je sklo na dvířkách poškozené, může se objevit prasklina. K čištění dvířek spotřebiče nepoužívejte škrabku na sklo ani agresivní či abrazivní čisticí prostředky.
-  **POZOR:** Panty zařízení se při otevírání a zavírání dvířek pohybují; dávejte pozor, abyste se do nich nezachytili. Nedotýkejte se pantů rukama.
-   **VAROVÁNÍ:** Skladování hořlavých předmětů uvnitř trouby může způsobit jejich vznícení. Nikdy neskladujte hořlavé předměty uvnitř trouby. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče, pokud je uvnitř kouř. Odpojte spotřebič ze sítě nebo vypněte jistič ve vaší domácnosti.
- Ovládací panel a ovládací prvky používají pevné magnety. Ty mohou ovlivnit elektronické implantáty, jako jsou kardiostimulátory nebo inzulinové pumpy. Uživatelé s elektronickými implantáty by měli zůstat alespoň 10 cm od ovládacího panelu.
- Nedovolte, aby se hliníková fólie dostala do kontaktu se skleněnými dvířky. Mohlo by to způsobit trvalé zabarvení skleněných dvířek.
- Nepoužívejte silikonové pánve, poklice ani příslušenství vyrobené ze silikonu. Mohlo by dojít k poškození senzoru trouby.
- Vlhkost uvnitř trouby může časem způsobit korozi. Po každém použití nechte troubu vyschnout. Neskladujte vlhké potraviny uvnitř trouby, pokud je delší dobu zavřená. Neskladujte potraviny v troubě.

- Při pečení koláčů s obzvláště šťavnatým ovocem nepřepĺňujte plech. Pokud z plechu odkapává ovocná šťáva, může zanechat trvalé skvrny. Pokud je to možné, použijte hluboký plech.
- Pokud jsou těsnění znečištěná, dvířka spotřebiče se během provozu nebudou správně zavírat. Mohlo by dojít k poškození přední strany sousedních spotřebičů a nábytku. Ujistěte se, že těsnění jsou vždy čistá.
- Nesedejte si na dvířka spotřebiče, nepokládejte na ně ani na ně nevěšete žádné předměty. Nepokládejte na dvířka spotřebiče nádobí ani příslušenství.
- Nepřenášejte ani nadržte spotřebič za kliku dvířek. Kliky dvířek neunesou hmotnost spotřebiče a mohla by se zlomit.
- Používání zbytkového tepla z vypnuté trouby k udržení teploty jídla může vést k vysoké vlhkosti uvnitř trouby. To může způsobit kondenzaci a poškození spotřebiče korozí a také poškození vaší kuchyně.
-  **POZOR:** Proces pečení musí být pod dohledem.
-   **VAROVÁNÍ:** Před čištěním nebo údržbou troubu odpojte ze zásuvky.
- Ujistěte se, že síťové napětí odpovídá napětí uvedenému na štítku s výkonem výrobku a že je výrobek připojen k uzemněné zásuvce.
- Nedovolte, aby se elektrické součásti nebo kabely dostaly do kontaktu s oblastmi spotřebiče, které se zahřívají.
- Nesprávná instalace spotřebiče může vést ke ztrátě záruky nebo nároku na ručení.
- Pokud je kabel poškozen, musí být vyměněn společností Cecotec, distributorem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo nebezpečí.
-   **VAROVÁNÍ:** Nesprávná oprava může být

nebezpečná. Opravy a výměna poškozených napájecích kabelů smí provádět pouze autorizovaný technický personál. Pokud je spotřebič vadný, odpojte jej od elektrické sítě nebo vypněte domovní proudový chránič. Kontaktujte technickou podporu Cecotec.

-  **VAROVÁNÍ:** Společnost Cecotec se zříká veškeré odpovědnosti za jakékoli škody nebo zranění způsobené nedodržením instalačních a/nebo provozních pokynů uvedených v tomto návodu k obsluze.
- Jakékoli poškození způsobené nesprávným připojením, nesprávným nastavením nebo nesprávným použitím není kryto zárukou.
- Společnost Cecotec nenese odpovědnost za žádné škody, nehody ani incidenty vzniklé v důsledku nesprávného použití tohoto zařízení. Je odpovědností uživatele obsluhovat a udržovat zařízení v souladu s pokyny a doporučeními uvedenými v této příručce. Nedodržení těchto pokynů může vést ke zranění osob, poškození majetku nebo ke ztrátě záruky na výrobek.
- Neustále pracujeme na vývoji a vylepšování modelů a typů našich spotřebičů. Vyhrazujeme si proto právo provádět změny v designu, vybavení a příslušenství všech modelů a typů bez předchozího upozornění.

GÜVENLİK TALİMATLARI

Ürünü kullanmadan önce aşağıdaki talimatları dikkatlice okuyun. Bu kılavuzu ileride başvurmak veya yeni kullanıcılar için saklayın.

Simge	Adam	Anlam
-------	------	-------

	UYARI	Ciddi yaralanma veya ölüm riski
	ELEKTRİK ÇARPMASI RİSKİ	Tehlikeli voltaj riski
	ATEŞ	Uyarı; Yangın/yanıcı madde riski
	DİKKAT	Yaralanma veya mal hasarı riski
	ÖNEMLİ/NOT	Sistemin doğru kullanımı

-  UYARI: Cihazın kurulumu ve bağlantısının yetkili uzmanlar tarafından yapılması önerilir. Üretici, yanlış kurulum veya bağlantıdan kaynaklanan hasarlardan sorumlu değildir.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli kullanımı konusunda uygun gözetim veya eğitim verilmiş olmaları ve ilgili tehlikeleri anlamaları koşuluyla kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Kullanıcı tarafından yapılacak temizlik ve bakım işlemleri, gözetim olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
-  UYARI: Bebeklerin ve küçük çocukların cihazdan uzak tutulmasını ve hiçbir zaman cihaza dokunmalarına izin verilmemesini önemle tavsiye ederiz.
- Bu cihaz yalnızca ev kullanımı için tasarlanmıştır ve barlar, restoranlar, çiftlikler, oteller, moteller ve ofislerde kullanıma uygun değildir.
-  UYARI: Sıcak yüzey. Cihaz çalışır durumdayken, erişilebilir yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.

-   UYARI: Cihaz kullanım sırasında ısınır. Fırının içindeki ısıtma elemanlarına dokunmaktan kaçının.
-   UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınabilir. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçının. 8 yaşından küçük çocuklar sürekli gözetim altında olmadıkça cihazdan uzak tutulmalıdır.
- Fırın kapağının cam yüzeyini temizlemek için aşındırıcı temizlik ürünleri veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın, çünkü bu yüzeyi çizebilir ve camın kırılmasına neden olabilir.
- Buharlı temizleme cihazı kullanılmamalıdır.
-   UYARI: Elektrik çarpması riskini önlemek için lambayı değiştirmeden önce cihazın güç kaynağından bağlantısının kesildiğinden emin olun.
- Aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif bir kapının arkasına monte edilmemelidir.
-   UYARI: Yanlış bir onarım tehlikeli olabilir. Hasarlı güç kablolarının onarımları ve değiştirilmesi yalnızca yetkili teknik personel tarafından yapılabilir. Cihaz arızalıysa, elektrik şebekesinden fişini çekin veya evinizdeki diferansiyel şalteri kapatın. Cecotec Teknik Servisi ile iletişime geçin.
- Bu cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi aracılığıyla çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Cihazın kapağını dikkatlice açın. Çocukları uzak tutun.
- Kapıdaki cam hasar görmüşse, çatlak oluşabilir. Cihaz kapağını temizlemek için cam kazıyıcı veya sert ya da aşındırıcı temizlik ürünleri veya deterjanlar kullanmayın.
-  DİKKAT: Kapı açılıp kapanırken menteşeler hareket eder; sıkışmamaya dikkat edin. Ellerinizi menteşelerden uzak tutun.
-   UYARI: Yanıcı maddeleri fırın içinde saklamak,

bunların tutuřmasına neden olabilir. Yanıcı maddeleri asla fırın içinde saklamayın. İçeride duman varsa, cihazın kapađını asla açmayın. Cihazın fiřini prizden çekin veya evinizdeki sigortayı kapatın.

- Kontrol paneli ve kontrol elemanları sabit mıknatıřlar kullanır. Bunlar, kalp pili veya insülin pompası gibi elektronik implantları etkileyebilir. Elektronik implantı olan kullanıcılar kontrol panelinden en az 10 cm uzakta durmalıdır.
- Alüminyum folyonun cam kapıyla temas etmesine izin vermeyin. Bu, cam kapıda kalıcı renk bozulmasına neden olabilir.
- Silikon tencere, kapak veya silikondan yapılmıř aksesuarlar kullanmayın. Bu, fırın sensörüne zarar verebilir.
- Zamanla fırının içindeki nem korozyona neden olabilir. Her kullanımdan sonra fırının kurummasını sađlayın. Fırın uzun süre kapalıyken içinde nemli yiyecek saklamayın. Fırının içinde yiyecek saklamayın.
- Özellikle sulu meyvelerle tart yaparken, fırın tepsisini aşırı doldurmayın. Meyve suyu tepside damlarsa kalıcı lekeler bırakabilir. Mümkünse derin bir tepsi kullanın.
- Contalar kirliyse, cihaz kapađı çalışma sırasında düzgün kapanmaz. Bu durum, bitiřikteki cihazların ve mobilyaların ön kısımlarına zarar verebilir. Contaların her zaman temiz olduđundan emin olun.
- Cihazın kapađına oturmeyin, üzerine eřya koymayın veya asmayın. Cihazın kapađına tabak veya aksesuar koymayın.
- Cihazı kapı kolundan tutarak taşımayın veya tutmayın. Kapı kolu cihazın ağırlıđını taşıyamaz ve kırılabilir.
- Fırının kapalı halinden kalan ısıyı yiyecekleri sıcak tutmak için kullanmak, fırın içinde yüksek nem oranına yol açabilir. Bu durum, cihazda yođuřmaya ve korozyon hasarına, ayrıca mutfađınızda da hasara neden olabilir.

-  **DİKKAT:** Pişirme işlemi mutlaka gözetim altında yapılmalıdır.
-   **UYARI:** Temizlik veya bakım işlemlerine başlamadan önce fırının fişini çekin.
- Şebeke voltajının, ürünün etiketinde belirtilen voltajla aynı olduğundan ve topraklı bir prize bağlı olduğundan emin olun.
- Elektrikli parçaların veya kabloların cihazın ısınan bölgeleriyle temas etmesine izin vermeyin.
- Cihazın doğru şekilde monte edilmemesi, herhangi bir garanti veya sorumluluk talebini geçersiz kılabilir.
- tehlikeyi önlemek için Cecotec , distribütör veya benzer niteliklere sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir .
-  Cecotec Teknik Destek ile iletişime geçin .
-  **UYARI:** Cecotec, bu kullanım kılavuzunda yer alan kurulum ve/veya çalıştırma talimatlarına uyulmamasından kaynaklanan herhangi bir hasar veya yaralanmadan dolayı sorumluluk kabul etmez.
- yanlış ayar veya uygunsuz kullanım nedeniyle oluşan herhangi bir hasar garanti kapsamı dışındadır.
- Cecotec, bu cihazın yanlış kullanımından kaynaklanan herhangi bir hasar, kaza veya olaydan sorumlu değildir. Cihazın bu kılavuzda belirtilen talimatlara ve önerilere uygun olarak çalıştırılması ve bakımının yapılması kullanıcının sorumluluğundadır. Bu talimatlara uyulmaması kişisel yaralanmaya, maddi hasara veya ürün garantisinin geçersiz kılınmasına neden olabilir.
- Cihaz modellerimizin ve çeşitlerimizin geliştirilmesi ve iyileştirilmesi üzerinde sürekli çalışıyoruz. Bu nedenle, tüm modellerin ve çeşitlerin tasarımında, ekipmanında ve aksesuarlarında önceden haber vermeksizin değişiklik yapma hakkımızı saklı tutuyoruz.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν. Φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά ή για νέους χρήστες.

Εικόνισμα	Ανθρωπος	Εννοια
	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ	Κίνδυνος σοβαρού τραυματισμού ή θανάτου
	ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ	Κίνδυνος επικίνδυνης τάσης
	ΦΩΤΙΑ	Προειδοποίηση: Κίνδυνος πυρκαγιάς/ εύφλεκτων υλικών
	ΠΡΟΣΟΧΗ	Κίνδυνος τραυματισμού ή υλικής ζημιάς
	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ/ ΣΗΜΕΙΩΣΗ	Σωστή χρήση του συστήματος

-  **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Συνιστάται η εγκατάσταση και η σύνδεση της συσκευής να εκτελούνται από εξουσιοδοτημένους ειδικούς. Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται από εσφαλμένη εγκατάσταση ή σύνδεση.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, υπό την προϋπόθεση ότι έχουν λάβει την κατάλληλη επίβλεψη ή εκπαίδευση σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση που πρέπει να πραγματοποιούνται από

τον χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

-  **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Συνιστούμε ανεπιφύλακτα να κρατάτε τα μωρά και τα μικρά παιδιά μακριά από τη συσκευή και να μην την αγγίζετε σε καμία περίπτωση.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για οικιακή χρήση και δεν είναι κατάλληλη για χρήση σε μπαρ, εστιατόρια, αγροκτήματα, ξενοδοχεία, μοτέλ και γραφεία.
-   **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Ζεστή επιφάνεια. Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών ενδέχεται να είναι υψηλή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
-   **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή θερμαίνεται κατά τη χρήση. Αποφύγετε να αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία στο εσωτερικό του φούρνου.
-   **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της μπορεί να ζεσταθούν κατά τη χρήση. Προσέξτε να μην αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να μένουν μακριά, εκτός εάν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.
- Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε την γυάλινη πόρτα του φούρνου, καθώς αυτό μπορεί να γρατσουνίσει την επιφάνεια και να προκαλέσει το σπάσιμο του γυαλιού.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται συσκευή καθαρισμού με ατμό.
-   **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από την παροχή ρεύματος πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα για να αποφύγετε τυχόν κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκαθίσταται πίσω από διακοσμητική πόρτα για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.
-   την Τεχνική Υποστήριξη της Cecotec .

- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής. Κρατήστε τα παιδιά μακριά.
- Εάν το γυαλί στην πόρτα έχει υποστεί ζημιά, ενδέχεται να εμφανιστεί ρωγμή. Μην χρησιμοποιείτε ξύστρα γυαλιού ή σκληρά ή λειαντικά προϊόντα καθαρισμού ή απορρυπαντικά για να καθαρίσετε την πόρτα της συσκευής.
-  **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Οι μεντεσέδες της συσκευής κινούνται κατά το άνοιγμα και το κλείσιμο της πόρτας. Προσέξτε να μην πιαστούν. Κρατήστε τα χέρια σας μακριά από τους μεντεσέδες.
-   **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η αποθήκευση εύφλεκτων αντικειμένων μέσα στον φούρνο μπορεί να προκαλέσει ανάφλεξη. Μην αποθηκεύετε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στον φούρνο. Μην ανοίγετε ποτέ την πόρτα της συσκευής εάν υπάρχει καπνός στο εσωτερικό. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα ή απενεργοποιήστε τον ασφαλειοδιακόπτη του σπιτιού σας.
- Ο πίνακας ελέγχου και τα στοιχεία ελέγχου χρησιμοποιούν σταθερούς μαγνήτες. Αυτοί μπορούν να επηρεάσουν ηλεκτρονικά εμφυτεύματα, όπως βηματοδότες ή αντλίες ινσουλίνης. Οι χρήστες με ηλεκτρονικά εμφυτεύματα θα πρέπει να παραμένουν σε απόσταση τουλάχιστον 10 cm από τον πίνακα ελέγχου.
- Μην αφήνετε το αλουμινόχαρτο να έρθει σε επαφή με την γυάλινη πόρτα. Αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει μόνιμη αλλοίωση του χρώματος της γυάλινης πόρτας.
- Μην χρησιμοποιείτε τηγάνια, καπάκια ή αξεσουάρ σιλικόνης. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στον αισθητήρα του φούρνου.
- Με την πάροδο του χρόνου, η υγρασία στο εσωτερικό του

φούρνου μπορεί να προκαλέσει διάβρωση. Αφήστε τον φούρνο να στεγνώσει μετά από κάθε χρήση. Μην αποθηκεύετε υγρά τρόφιμα μέσα στον φούρνο όσο παραμένει κλειστός για μεγάλα χρονικά διαστήματα. Μην αποθηκεύετε τρόφιμα στον φούρνο.

- Όταν ψήνετε τάρτες με ιδιαίτερα ζουμερά φρούτα, μην γεμίζετε υπερβολικά το ταψί. Εάν στάζει χυμός φρούτων από το ταψί, μπορεί να αφήσει μόνιμους λεκέδες. Εάν είναι δυνατόν, χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί.
- Εάν οι τσιμούχες είναι βρώμικες, η πόρτα της συσκευής δεν θα κλείνει σωστά κατά τη λειτουργία. Αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά στην μπροστινή πλευρά των παρακείμενων συσκευών και επίπλων. Βεβαιωθείτε ότι οι τσιμούχες είναι πάντα καθαρές.
- Μην κάθεστε στην πόρτα της συσκευής, μην τοποθετείτε ή κρεμάτε αντικείμενα πάνω σε αυτήν. Μην τοποθετείτε πιάτα ή αξεσουάρ στην πόρτα της συσκευής.
- Μην μεταφέρετε ή κρατάτε τη συσκευή από τη λαβή της πόρτας. Η λαβή της πόρτας δεν μπορεί να αντέξει το βάρος της συσκευής και μπορεί να σπάσει.
- Η χρήση της υπολειπόμενης θερμότητας από έναν σβηστό φούρνο για τη διατήρηση του φαγητού ζεστού μπορεί να οδηγήσει σε υψηλή υγρασία στο εσωτερικό του φούρνου. Αυτό μπορεί να προκαλέσει συμπύκνωση και ζημιά από διάβρωση στη συσκευή, καθώς και ζημιά στην κουζίνα σας.
-  **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η διαδικασία ψησίματος πρέπει να επιβλέπεται.
-   **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αποσυνδέστε τον φούρνο από την πρίζα πριν τον καθαρισμό ή την εκτέλεση εργασιών συντήρησης.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου ταιριάζει με την τάση που αναγράφεται στην ετικέτα ονομαστικών τιμών του προϊόντος

και ότι είναι συνδεδεμένο σε πρίζα γείωσης.

- Μην αφήνετε τα ηλεκτρικά εξαρτήματα ή τα καλώδια να έρχονται σε επαφή με περιοχές της συσκευής που θερμαίνονται.
- Η μη σωστή εγκατάσταση της συσκευής μπορεί να ακυρώσει οποιαδήποτε εγγύηση ή αξίωση ευθύνης.
- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από την Cecotec , τον διανομέα ή από άτομα με παρόμοια εξειδίκευση για την αποφυγή κινδύνου.
-   ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μια λανθασμένη επισκευή μπορεί να είναι επικίνδυνη. Οι επισκευές και η αντικατάσταση των κατεστραμμένων καλωδίων τροφοδοσίας μπορούν να πραγματοποιηθούν μόνο από εξουσιοδοτημένο τεχνικό προσωπικό. Εάν η συσκευή είναι ελαττωματική, αποσυνδέστε την από το ηλεκτρικό δίκτυο ή απενεργοποιήστε τον διακόπτη διαρροής του σπιτιού σας. Επικοινωνήστε με την Τεχνική Υποστήριξη της Cecotec.
-  ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η Cecotec αποποιείται κάθε ευθύνης για οποιαδήποτε ζημιά ή τραυματισμό που προκαλείται ως αποτέλεσμα της μη τήρησης των οδηγιών εγκατάστασης ή/και λειτουργίας που περιέχονται σε αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών.
- Οποιαδήποτε ζημιά που προκαλείται από λανθασμένη σύνδεση, λανθασμένη ρύθμιση ή ακατάλληλη χρήση δεν καλύπτεται από την εγγύηση.
- Η Cecotec δεν φέρει καμία ευθύνη για τυχόν ζημιά, ατύχημα ή συμβάν που προκύπτει από την κακή χρήση αυτής της συσκευής. Είναι ευθύνη του χρήστη να χειρίζεται και να συντηρεί τη συσκευή σύμφωνα με τις οδηγίες και τις συστάσεις που περιγράφονται λεπτομερώς σε αυτό το εγχειρίδιο. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό, υλικές ζημιές ή ακύρωση της εγγύησης του

προϊόντος.

- Εργαζόμαστε συνεχώς για την ανάπτυξη και βελτίωση των μοντέλων και τύπων συσκευών μας. Ως εκ τούτου, διατηρούμε το δικαίωμα να κάνουμε αλλαγές στο σχεδιασμό, τον εξοπλισμό και τα αξεσουάρ όλων των μοντέλων και τύπων χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

INSTRUCCIONS DE SEURETAT

Llegiu les instruccions següents atentament abans d'utilitzar el producte. Deseu aquest manual per a futures referències o nous usuaris.

Icona	Tipus	Significat
	ADVERTÈNCIA	Risc de lesió greu o mort
	RISC DE DESCÀRREGA ELÈCTRICA	Risc de voltatge perillós
	INCENDI	Advertiment; Risc d'incendi/ materials inflamables
	ATENCIÓ	Risc de lesions o danys materials
	IMPORTANT/ NOTA	Ús correcte del sistema

-  ADVERTIMENT: És recomanable que la instal·lació i connexió de l'aparell siguin realitzades per especialistes autoritzats. El fabricant no es fa responsable dels danys causats per errors d'instal·lació o connexió.
- Aquest aparell el poden utilitzar nens amb edat de 8 anys i superior i persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixement, si s'els ha donat la supervisió o formació apropiades respecte a l'ús de l'aparell d'una manera segura i comprenen els perills que implica. Els nens no han de jugar amb l'aparell. La neteja i el manteniment per a l'usuari no els han de fer els nens sense supervisió.
-  ADVERTIMENT: Recomanem encara més que s'impedeixi que els nadons i nens petits s'acostin a l'aparell i que no se'ls permeti tocar-lo en cap moment.
- Aquest aparell està dissenyat exclusivament per a ús domèstic i en queda exclòs l'ús en bars, restaurants, granges, hotels, motels i oficines.

-   **ADVERTIMENT:** Superfície calenta. La temperatura de les superfícies accessibles pot ser alta quan l'aparell estigui en funcionament.
-   **ADVERTIMENT:** Durant l'ús l'aparell es posa calent. Convé evitar tocar els elements calefactors situats a l'interior del forn.
-   **ADVERTIMENT:** L'aparell i les parts accessibles poden posar calents durant l'ús. Convé tenir en compte evitar tocar els elements calefactors. Els nens menors de 8 anys s'han de mantenir allunyats a no ser que siguin contínuament supervisats.
- No utilitzeu productes de neteja abrasius o rascadors de metall esmolats per netejar la porta de vidre del forn, ja que aquest podria ratllar la superfície i donar com a resultat el trencament del vidre.
- No s'ha de fer servir un aparell de neteja a vapor.
-   **ADVERTIMENT:** Assegureu-vos que l'aparell està desconnectat de l'alimentació abans de substituir el llum per evitar qualsevol risc de xoc elèctric.
- L'aparell no ha de ser instal·lat darrere d'una porta decorativa per evitar el sobre escalfament.
-   **ADVERTIMENT:** Una reparació incorrecta pot ser perillosa. Les reparacions i la substitució dels cables d'alimentació danyats només poden ser realitzades per personal tècnic autoritzat. Si l'aparell és defectuós, desendolieu-lo de la xarxa elèctrica o desconnecteu l'interruptor diferencial de casa vostra. Contacti amb el Servei d'Assistència Tècnica de Cecotec.
- Aquest aparell no està destinat a ser engegat per mitjà d'un temporitzador extern o un sistema separat de control remot.
- Obriu la porta del dispositiu amb compte. Mantingueu els nens allunyats.
- Si el vidre de la porta està malmès, es podria produir una

esquerda. No utilitzeu una rasqueta de vidre, ni productes de neteja o detergents esmolats o abrasius per netejar la porta del dispositiu.

-  **ATENCIÓ:** Les frontisses del dispositiu es mouen en obrir i tancar la porta, aneu amb compte de no enganxar-vos. Mantingueu les mans allunyades de les frontisses.
-   **ADVERTIMENT:** Si emmagatzema articles combustibles a l'interior del forn, aquests podrien incendiar-se. Mai emmagatzemi articles combustibles a l'interior del forn. No obriu mai la porta de l'aparell si hi ha fum a l'interior. Desendolieu l'aparell de la xarxa elèctrica o desconnecteu l'interruptor diferencial de casa.
- El tauler de control i els elements de control utilitzen imants fixos. Aquests poden afectar els implants electrònics, com ara els marcapassos o les bombes d'insulina. Els usuaris amb implants electrònics han de romandre almenys a 10 cm del tauler de control.
- No permeteu que el paper d'alumini entri en contacte amb la porta de vidre. Això podria causar una decoloració permanent de la porta de vidre.
- No utilitzeu paelles de silicona, ni tapes cobertes o accessoris fets de silicona. Això podria fer malbé el sensor del forn.
- Durant un període de temps perllongat, la presència d'humitat a l'interior del forn podria provocar corrosió. Permet que el dispositiu s'assequi després de cada ús. No conserveu aliments humits a l'interior del forn mentre aquest roman tancat durant llargs períodes de temps. No emmagatzemi aliments al forn.
- Quan enforneu pastissos amb fruites especialment sucoses, no ompliu la safata del forn. Si el suc de fruita degota de la safata de coure, pot deixar taques permanents. Si és possible, utilitzeu una safata profunda.

- Si les juntes estan brutes, la porta del dispositiu no es tancarà correctament durant el funcionament. Això podria fer malbé la part frontal dels dispositius i mobles adjacents. Procureu que les juntes estiguin sempre netes.
- No us trobeu a la porta del dispositiu, ni col·loqueu o pengeu objectes. No col·loqueu vaixel·la ni accessoris a la porta del dispositiu.
- No transporteu ni subjecteu l'aparell per la nansa de la porta. La nansa de la porta no pot suportar el pes de l'aparell i es podria trencar.
- Si utilitzeu la calor residual del forn apagat per mantenir calents els aliments, es pot produir un alt contingut d'humitat a l'interior del forn. Això pot provocar condensació i danys per corrosió a l'aparell, a més de danyar la cuina.
-  **ATENCIÓ:** El procés de coure ha de ser supervisat.
-   **ADVERTIMENT:** Desconnecteu el forn abans de fer la neteja o el manteniment.
- Assegureu-vos que el voltatge de xarxa coincideixi amb el voltatge especificat a l'etiqueta de classificació del producte i que estigui connectat a una presa de terra.
- No permeteu que els components elèctrics o els cables entrin en contacte amb les zones de l'aparell que s'escalfen.
- Si no installeu correctament l'aparell, es pot invalidar qualsevol reclamació de garantia o responsabilitat.
- Si el cable està fet malbé, ha de ser substituït per Cecotec , el distribuïdor o persones amb qualificació similar per evitar un perill.
-  Una reparació incorrecta pot ser peril·losa. Les reparacions i la substitució dels cables d'alimentació danyats només poden ser realitzades per personal tècnic autoritzat. Si l'aparell pateix una avaria tècnica, desendol·leu-lo de la xarxa elèctrica o desconnecteu l'interruptor

diferencial de casa vostra. Contacti amb el Servei d'Assistència Tècnica de Cecotec .

-  **ADVERTIMENT:** Cecotec s'eximeix de tota responsabilitat per qualsevol dany o lesió causat com a resultat de no seguir les instruccions d'instal·lació i/o funcionament contingudes en aquest manual d'instruccions.
- Els possibles danys causats per una connexió incorrecta, un ajustament incorrecte o un ús incorrecte no estan coberts per la garantia.
- Cecotec no es fa responsable de qualsevol dany, accident o incidència que resulti del mal ús d'aquest dispositiu. És responsabilitat de l'usuari operar i mantenir el dispositiu segons les instruccions i les recomanacions detallades en aquest manual. No seguir les instruccions pot resultar en danys personals, materials, o en la pèrdua de la garantia del producte.
- Treballem constantment en el desenvolupament i millora dels nostres models i tipus d'electrodomèstics. Per tant, ens reservem el dret a fer canvis en el disseny, l'equipament i els accessoris de tots els models i tipus sense avís previ.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

A termék használata előtt figyelmesen olvassa el az alábbi utasításokat. Őrizze meg ezt a kézikönyvet későbbi felhasználás vagy új felhasználók számára.

Ikon	Fickó	Jelentés
	FIGYELMEZTETÉS	Súlyos sérülés vagy halál veszélye

Ikon	Fickó	Jelentés
	ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE	Veszélyes feszültség kockázata
	TŰZ	Figyelmeztetés; Tűzveszély/ gyúlékony anyagok veszélye
	VIGYÁZAT	Sérülés vagy anyagi kár veszélye
	FONTOS/ MEGJEGYZÉS	A rendszer megfelelő használata

-  FIGYELMEZTETÉS: Javasoljuk, hogy a készülék telepítését és csatlakoztatását szakképzett szakember végezze. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen telepítés vagy csatlakoztatás okozta károkért.
- Ezt a készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, illetve tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek használhatják, feltéve, hogy megfelelő felügyeletet kapnak, vagy képzést kapnak a készülék biztonságos használatáról, és megértik a lehetséges veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A felhasználó által elvégzendő tisztítási és karbantartási munkákat gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik.
-  FIGYELMEZTETÉS: Javasoljuk, hogy a csecsemőket és a kisgyermeket tartsa távol a készüléktől, és ne engedje, hogy bármikor megérintsék.
- Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült, és nem alkalmas bárokban, éttermekben, farmokon, szállodákban, motelekben és irodákban való használatra.
-   FIGYELMEZTETÉS: Forró felület. A készülék működése közben a hozzáférhető felületek

hőmérséklete magas lehet.

-   FIGYELMEZTETÉS: A készülék használat közben felforrósodik. Kerülje a sütő belsejében lévő fűtőelemek megérintését.
-   FIGYELMEZTETÉS: A készülék és az elérhető részek használat közben felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket. A 8 év alatti gyermekeket tartsa távol a készüléktől, kivéve, ha folyamatos felügyelet alatt állnak.
- Ne használjon súrolószereket vagy éles fémkaparókat az üveg sütőajtó tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, és az üveg eltöréséhez vezethetnek.
- Gőztisztító készüléket nem szabad használni.
-   FIGYELMEZTETÉS: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva a tápellátásból, hogy elkerülje az áramütés veszélyét.
- A készüléket nem szabad díszes ajtó mögé szerelni a túlmelegedés elkerülése érdekében.
-   FIGYELEM: A helytelen javítás veszélyes lehet. A tápkábelek javítását és cseréjét csak hivatalos műszaki szakember végezheti. Ha a készülék hibás, húzza ki az elektromos hálózathoz, vagy kapcsolja ki az otthoni megszakítót. Vegye fel a kapcsolatot a Cecotec Műszaki Szervizével.
- Ez a készülék nem külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel működtethető.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Tartsa távol a gyerekeket.
- Ha az ajtó üvege sérült, repedés keletkezhet. Ne használjon üvegkaparót, illetve durvavagy súrolóhatású tisztítószereket vagy mosószereket a készülék ajtajának tisztításához.
-  FIGYELEM: A készülék zsanérjai az ajtó nyitásakor és

zárásakor mozognak; legyen óvatos, nehogy beakadjon. Tartsa távol a kezét a zsanéroktól.

-  **FIGYELMEZTETÉS:** A sütőben tárolt gyúlékony anyagok tüzet okozhatnak. Soha ne tároljon gyúlékony anyagokat a sütőben. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját, ha füst van benne. Húzza ki a készüléket a hálózathoz, vagy kapcsolja ki a lakásban a biztosítékot.
- A kezelőpanel és a vezérlőelemek rögzített mágneseket használnak. Ezek befolyásolhatják az elektronikus implantátumokat, például a pacemakereket vagy az inzulinpumpákat. Az elektronikus implantátummal rendelkező felhasználóknak legalább 10 cm távolságot kell tartaniuk a kezelőpaneltől.
- Ne engedje, hogy az alufólia hozzáérjen az üvegajtóhoz. Ez az üvegajtó maradandó elszíneződését okozhatja.
- Ne használjon szilikon edényeket, fedőket vagy szilikonból készült tartozékokat. Ezek károsíthatják a sütő érzékelőjét.
- Idővel a sütő belsejében lévő nedvesség korróziót okozhat. Minden használat után hagyja a sütőt megszáradni. Ne tároljon nedves élelmiszereket a sütőben, ha az hosszabb ideig zárva van. Ne tároljon élelmiszert a sütőben.
- Különösen lédús gyümölcsökből készült torták sütésekor ne töltse túl a sütőlapot. Ha a gyümölcslé lecsepeg a tepsiről, maradandó foltokat hagyhat. Ha lehetséges, használjon mély tepsit.
- Ha a tömítések piszkosak, a készülék ajtaja működés közben nem záródik megfelelően. Ez károsíthatja a szomszédos készülékek és bútorok elejét. Ügyeljen arra, hogy a tömítések mindig tiszták legyenek.
- Ne üljön a készülék ajtajára, és ne helyezzen vagy akasszon rá tárgyakat. Ne helyezzen edényeket vagy tartozékokat a készülék ajtajára.

- Ne hordozza vagy tartsa a készüléket az ajtófogantyúnál fogva. Az ajtófogantyú nem bírja el a készülék súlyát, és eltörhet.
- Ha a kikapcsolt sütő maradékhőjét használja fel az ételek melegen tartására, az magas páratartalomhoz vezethet a sütő belsejében. Ez páralecsapódást és korróziót okozhat a készülékben, valamint kárt okozhat a konyhában.
-  FIGYELEM: A sütési folyamatot felügyelni kell.
-   FIGYELMEZTETÉS: Tisztítás vagy karbantartás előtt húzza ki a sütő csatlakozóját a konnektorból.
- Győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség megegyezik a termék adattábláján feltüntetett feszültséggel, és hogy a készülék földelt aljzathoz van csatlakoztatva.
- Ne engedje, hogy az elektromos alkatrészecskék vagy kábelek érintkezzenek a készülék forró részeivel.
- A készülék nem megfelelő telepítése érvénytelenítheti a garanciát vagy a felelősségre vonatkozó igényt.
- Ha a kábel sérült, azt a Cecotec-nek, a forgalmazónak vagy hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie a veszélyek elkerülése érdekében.
-   FIGYELEM: A helytelen javítás veszélyes lehet. A tápkábelek javítását és cseréjét csak hivatalos műszaki szakember végezheti. Ha a készülék hibás, húzza ki az elektromos hálózatból, vagy kapcsolja ki az otthoni megszakítót. Vegye fel a kapcsolatot a Cecotec Műszaki Szervizével.
-  FIGYELMEZTETÉS: A Cecotec elhárít minden felelősséget a jelen használati útmutatóban található telepítési és/ vagy üzemeltetési utasítások be nem tartásából eredő károkért vagy sérülésekért.
- helytelen beállításból vagy nem rendeltetésszerű

használatból eredő károkra a garancia nem vonatkozik.

- A Cecotec nem vállal felelősséget a készülék nem rendeltetésszerű használatából eredő károkért, balesetekért vagy eseményekért. A felhasználó felelőssége, hogy a készüléket a jelen kézikönyvben részletesen leírt utasításoknak és ajánlásoknak megfelelően üzemeltesse és tartsa karban. Ezen utasítások be nem tartása személyi sérülést, anyagi kárt vagy a termékgarancia érvénytelenítését okozhatja.
- Folyamatosan dolgozunk készülékeink modelljeinek és típusainak fejlesztésén és tökéletesítésén. Ezért fenntartjuk a jogot, hogy előzetes értesítés nélkül megváltoztassuk minden modell és típus kialakítását, felszereltségét és tartozékait.

تعليمات السلامة

اقرأ التعليمات التالية بعناية قبل استخدام المنتج. احتفظ بهذا الدليل للرجوع إليه مستقبلاً أو للمستخدمين الجدد.

رمز	رجل	معنى
	تحذير	خطر الإصابة بجروح خطيرة أو الوفاة
	خطر التعرض لصدمة كهربائية	خطر الجهد الكهربائي الخطير
	نار	تحذير؛ خطر نشوب حريق/مواد قابلة للاشتعال
	حذر	خطر الإصابة أو تلف الممتلكات
	هام/ملاحظة	الاستخدام السليم للنظام

- تحذير: ينصح بأن يقوم فنيون متخصصون معتمدون بتركيب وتوصيل الجهاز. لا تتحمل الشركة المصنعة مسؤولية أي أضرار ناتجة عن التركيب أو التوصيل غير الصحيح.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تبلغ أعمارهم ٨ سنوات فما فوق، والأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، شريطة أن يتلقوا إشرافاً أو تدريباً مناسباً بشأن الاستخدام الآمن للجهاز، وأن يفهموا المخاطر المحتملة. لا يجوز للأطفال اللعب بالجهاز. كما لا يجوز للأطفال القيام بأعمال التنظيف والصيانة دون إشراف.
- تحذير: نوصي بشدة بإبعاد الأطفال الرضع والأطفال الصغار عن الجهاز وعدم السماح لهم بلمسه في أي وقت.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط، وهو غير مناسب للاستخدام في الحانات والمطاعم والمزارع والفنادق والنزل والمكاتب.
- تحذير: سطح ساخن. قد تكون درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها مرتفعة أثناء تشغيل الجهاز.
- تحذير: يصبح الجهاز ساخناً أثناء الاستخدام. تجنب لمس عناصر التسخين.

-   تحذير: قد يسخن الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام. لذا، يرجى توخي الحذر وتجنب لمس عناصر التسخين. يجب إبعاد الأطفال دون سن الثامنة إلا تحت إشراف دائم.
- لا تستخدم منتجات التنظيف الكاشطة أو أدوات الكشط المعدنية الحادة لتنظيف باب الفرن الزجاجي، لأن ذلك قد يخدش السطح ويؤدي إلى كسر الزجاج.
- لا ينبغي استخدام جهاز التنظيف البخار.
- تحذير: تأكد من فصل الجهاز عن مصدر الطاقة قبل استبدال المصباح   لتجنب أي خطر للصدمة الكهربائية.
- يجب عدم تركيب الجهاز خلف باب مزخرف لتجنب ارتفاع درجة حرارته.
- الدعم الفني لشركة سيكوتيك  .
- هذا الجهاز غير مصمم ليتم تشغيله بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
- افتح باب الجهاز بحذر. أبعد الأطفال عنه.
- إذا كان زجاج الباب متضرراً، فقد يظهر به شرخ. لا تستخدم مكشطة زجاج، أو منتجات تنظيف قاسية أو كاشطة، أو منظفات لتنظيف باب الجهاز.
- تنبيه: تتحرك مفصلات الجهاز عند فتح الباب وإغلاقه؛ لذا احرص على عدم انحشار يديك. أبق يديك بعيداً عن المفصلات. 
- تحذير: قد يؤدي تخزين المواد القابلة للاشتعال داخل الفرن إلى اشتعالها. لا تقم بتخزين المواد القابلة للاشتعال داخل الفرن مطلقاً. لا تفتح باب الجهاز إذا كان هناك دخان بداخله. افصل الجهاز عن مصدر الطاقة الرئيسي أو أطفئ قاطع الدائرة الكهربائية في منزلك.  
- تستخدم لوحة التحكم وعناصرها مغناطيسات ثابتة، ما قد يؤثر على الأجهزة الإلكترونية المزروعة، مثل أجهزة تنظيم ضربات القلب أو مضخات الأنسولين. لذا، ينبغي على المستخدمين الذين لديهم أجهزة إلكترونية مزروعة البقاء على بعد ١٠ سم على الأقل من لوحة التحكم.
- لا تدع ورق الألومنيوم يلامس الباب الزجاجي. فقد يتسبب ذلك في تغيير لون الباب الزجاجي بشكل دائم.
- لا تستخدم أواني أو أعطية أو ملحقات مصنوعة من السيليكون. فقد يؤدي ذلك إلى تلف مستشعر الفرن.
- بمرور الوقت، قد تتسبب الرطوبة داخل الفرن في تآكله. اترك الفرن ليجف بعد كل استخدام. لا تخزن الطعام الرطب داخل الفرن وهو مغلق لفترات طويلة. لا تخزن

- الطعام داخل الفرن.
- عند خبز الفطائر باستخدام الفواكه الغنية بالعصارة، تجنبي ملء صينية الخبز أكثر من اللازم. فإذا تسرب عصير الفاكهة من الصينية، فقد يترك بقعاً دائمة. يُفضل استخدام صينية عميقة إن أمكن.
- إذا كانت الحلقات المطاطية متسخة، فلن يُغلق باب الجهاز بشكل صحيح أثناء التشغيل. قد يؤدي ذلك إلى تلف واجهة الأجهزة والأثاث المجاورة. لذا، احرص على تنظيف الحلقات المطاطية باستمرار.
- لا تجلس على باب الجهاز، ولا تضع أو تعلق أي أشياء عليه. لا تضع أطباقاً أو ملحقات على باب الجهاز.
- لا تحمل الجهاز أو تمسكه من مقبض الباب. فمقبض الباب لا يتحمل وزن الجهاز وقد ينكسر.
- قد يؤدي استخدام الحرارة المتبقية من فرن مطفاً للحفاظ على دفء الطعام إلى ارتفاع نسبة الرطوبة داخل الفرن. وهذا بدوره قد يتسبب في تكثف الرطوبة وتآكل الفرن، فضلاً عن إلحاق الضرر بمطبخك.
- تنبيه: يجب الإشراف على عملية الخبز. 
- تحذير: افصل الفرن عن الكهرباء قبل التنظيف أو إجراء الصيانة.  
- تأكد من أن جهد التيار الكهربائي يطابق الجهد المحدد على ملصق تصنيف المنتج وأنه متصل بمقبس أرضي.
- لا تسمح للمكونات الكهربائية أو الكابلات بالتلامس مع أجزاء الجهاز التي تصبح ساخنة.
- قد يؤدي عدم تركيب الجهاز بشكل صحيح إلى إبطال أي ضمان أو مطالبة بالمسؤولية.
- في حالة تلف الكابل، يجب استبداله بواسطة شركة Cecotec ، الموزع، أو أشخاص مؤهلين بشكل مماثل لتجنب حدوث خطر.
- الدعم الفني لشركة سيكوتيك . 
- تحذير: تخلي شركة Cecotec مسؤوليتها عن أي ضرر أو إصابة ناتجة عن عدم اتباع تعليمات التركيب و/أو التشغيل الواردة في دليل التعليمات هذا. 
- لا يغطي الضمان أي ضرر ناتج عن التوصيل غير الصحيح أو الضبط غير الصحيح أو الاستخدام غير السليم .
- شركة سيكوتيك أي مسؤولية عن أي ضرر أو حادث أو واقعة ناتجة عن سوء استخدام

هذا الجهاز. تقع على عاتق المستخدم مسؤولية تشغيل الجهاز وصيانته وفقاً للتعليمات والتوصيات الواردة في هذا الدليل. قد يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى إصابة شخصية أو تلف في الممتلكات أو إلغاء ضمان المنتج.

- نعمل باستمرار على تطوير وتحسين نماذج وأنواع أجهزتنا. لذلك، نحتفظ بحقنا في إجراء تغييرات على تصميم وتجهيزات وملحقات جميع النماذج والأنواع دون إشعار مسبق.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Panel de control
2. Nivel 1
3. Nivel 2
4. Nivel 3
5. Nivel 4
6. Nivel 5
7. Guías del nivel
8. Rejilla
9. Bandeja

Fig. 2 Panel de control

1. Funciones del horno
2. Selector de funciones del horno
3. Pantalla
4. Icono táctil de temperatura /tiempo
5. Icono táctil de disminución
6. Icono táctil de aumento
7. Icono táctil de Inicio/Pausa
8. Icono de bloqueo para niños
9. Icono de alarma
10. Icono de ajuste del tiempo de cocción
11. Icono de ajuste de final diferido
12. Icono de configuración de la hora

NOTA:

- Los gráficos de este manual son representaciones esquemáticas y puede que no coincidan exactamente con los del producto.
- Para mejorar la calidad de los hornos, nuestros productos se actualizan constantemente y su apariencia y especificaciones pueden cambiar.
- Para sacar mayor partido al aparato, todos los accesorios deben estar colocados y/o instalados correctamente.
- Los accesorios pueden variar dependiendo del modelo de horno.

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.

Contenido de la caja*

- Horno
- Bandeja para hornear
- Rejilla
- Cestillo Freidora de aire
- Base para hornear pizza
- Este manual de instrucciones

*El contenido de la caja puede variar en función del modelo de horno.

3. INSTALACIÓN

Para que el aparato funcione correctamente, el mueble que lo contiene debe ser adecuado. La figura 3 indica las dimensiones del recorte para la instalación bajo de la encimera o en un mueble alto.

- Para garantizar una ventilación adecuada, debe retirarse el panel trasero del mueble. Es preferible instalar el horno de forma que repose sobre dos listones de madera. Si el horno descansa sobre una superficie plana y continua, debe haber una abertura de al menos 45x560 mm como se muestra en la figura 4.
- Los paneles de los armarios adyacentes deben ser de material resistente al calor. En particular, los armarios con exterior chapado deben ensamblarse con colas que soporten temperaturas de hasta 100°C.
- En cumplimiento de las normas de seguridad vigentes, no debe ser posible el contacto con las partes eléctricas del horno una vez instalado.
- Todas las piezas que garantizan el funcionamiento seguro del aparato sólo deben desmontarse con ayuda de una herramienta.
- Para fijar el horno al mueble, abra la puerta del horno y fíjelo introduciendo los 4 tornillos de madera en los 4 orificios situados en el perímetro del marco.

Conexiones eléctricas

Los hornos equipados con un cable de alimentación tripolar están diseñados para funcionar con corriente alterna. El cable para la conexión a tierra del aparato es de color amarillo-verde.

Montaje en un cable de alimentación

Fig. 5

- Apertura del tablero de bornes:
- Con un destornillador, apriete el tornillo de las lengüetas laterales de la tapa del tablero de bornes.
- Desenrosque el tornillo y abra la tapa del tablero de bornes.

Para instalar el cable, proceda como se indica a continuación:

- Retire el tornillo de sujeción del cable y los tres tornillos de contacto.
- Fije los cables debajo de las cabezas de los tornillos utilizando el siguiente esquema de colores: Azul (N) Marrón (L) Amarillo-Verde.
- Fije el cable de alimentación con la abrazadera y cierre la tapa del tablero de bornes.

Conexión del cable de alimentación a la red eléctrica

- Instale un enchufe normalizado 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. El fabricante 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.

4. FUNCIONAMIENTO

Primer uso:



Importante: Debe limpiar el interior del horno como se indica en el apartado limpieza y mantenimiento.

Utilice el selector de funciones para elegir la función deseada. Gire el selector a la posición cero para apagar el horno.

Instrucciones de inicio/pausa

- Seleccione una función y pulse el icono de inicio/pausa para poner en marcha el horno.
- Durante el funcionamiento, pulse el icono de inicio/pausa para detener el calentamiento. En pausa, los dígitos de temperatura y tiempo de cocción parpadearán y podrá restablecer la temperatura de cocción. Pulse de nuevo el icono inicio/pausa para reanudar la cocción.

Ajustes de temperatura

1. Después de seleccionar una función, la temperatura preestablecida aparecerá en la pantalla. Pulse el icono una vez y verá que la temperatura en la pantalla comienza a parpadear.
2. Puede ajustar la temperatura mediante los iconos disminución y aumento, la temperatura se reducirá o aumentará 5 ° C por cada toque.

Ajuste del tiempo de cocción (Máximo 23 horas 59 minutos)

1. Después de seleccionar una función, pulse el icono repetidamente hasta que el icono parpadee.
2. Para ajustar el tiempo de cocción utilice los iconos táctiles de disminución y aumento, espere 5 segundos o pulse el icono táctil de inicio/pausa para confirmar el ajuste. Después el icono se iluminará.
3. Cuando finalice el funcionamiento, el icono parpadeará y el horno emitirá un pitido, toque cualquier icono del panel para detener la alarma.

Final diferido

1. Seleccione la función del horno que desee con el selector.
2. Pulse el icono  repetidamente hasta que el icono  parpadee. Utilice los iconos de disminución y aumento para ajustar el tiempo de cocción.
3. Pulse el icono  repetidamente hasta que el icono  parpadee. Utilice los iconos de disminución y aumento para ajustar la hora de finalización de la cocción.
4. Espere 5 segundos o toque el icono de Inicio/Pausa  para confirmar el ajuste. La pantalla mostrará el tiempo ajustado y ambos iconos  y  se iluminarán.

Ejemplo:

La comida necesita 45 minutos de cocción y usted desea terminar la cocción a las 14:00 h.

1. Pulse el icono  repetidamente hasta que el icono  parpadee para ajustar el tiempo de cocción en 45 minutos.
2. Pulse el icono  repetidamente hasta que el icono  parpadee para ajustar la hora de finalización de la cocción a las 14:00 h.
3. Después de este ajuste, el horno se encenderá automáticamente a las 13:15, y el icono  se apagará, el horno empezará a calentar y el icono  parpadeará. Después de que el horno termine de funcionar, el icono  parpadeará. Cuando la alarma se active, toque cualquier icono para detener la alarma y se mostrará "fin" en la pantalla.

Configuración de la alarma

La hora de alarma puede ajustarse con el selector en la posición 0 y el tiempo máximo que puede ajustarse en el "sistema de 24 horas" es de 23 horas y 59 minutos.

1. Pulse el icono  repetidamente hasta que  parpadee, la pantalla mostrará 00:00.
2. Toque el botón Inicio/Pausa  para ajustar la hora y mostrarla en la pantalla.
3. Una vez finalizado el ajuste, se confirmará automáticamente si no realiza ninguna operación en 5 segundos. También puede pulsar el Icono de inicio/pausa  para activar el ajuste, el icono  permanecerá encendido.
4. En el modo Standby, después de ajustar la alarma, la pantalla seguirá mostrando la hora del reloj y el icono  permanecerá encendido.
5. Durante el calentamiento, después de ajustar la alarma, la pantalla seguirá mostrando el tiempo de cocción y el icono  permanecerá encendido.
6. Cuando se alcance la hora programada, el icono  parpadeará y sonará la alarma. Pulse cualquier icono para detener la alarma, el icono  desaparecerá de la pantalla.

La alarma funcionará como una cuenta atrás. Por ejemplo, si la alarma está ajustada en 00:30, indica que la alarma está configurada para sonar en 30 minutos.

Bloqueo para niños

- La función de bloqueo para niños puede activarse cuando el horno está en funcionamiento o cuando está en standby.
- Para activar el bloqueo para niños, mantenga presionados simultáneamente el botón de aumento y disminución    durante al menos 0.5 segundos. Cuando el bloqueo para niños está activado el icono se iluminará en la pantalla.
- Si enciende el horno después de haber activado el bloqueo para niños, el icono de bloqueo para niños parpadeará tres veces para indicar que el bloqueo para niños está funcionando.
- Para desactivar el bloqueo para niños, mantenga presionados los botones de aumento y disminución    al mismo tiempo durante al menos 0,5 segundos. El icono se apagará.

Funciones del horno

	Cocción convencional		Grill con ventilador
	Grill de amplia superficie		Grill
	Steam Assist (cocinado asistido por vapor / limpieza asistida por vapor)		Cocción múltiple
	Pizza		AirFry
	Cocción rápida		Descongelación

Modo convección

Se encienden las resistencias superior e inferior. Se trata de un tipo de horno que utiliza los métodos tradicionales, pero perfeccionando la cocción de manera que se obtiene una mejor distribución del calor y un menor consumo de energía. El horno de convección sigue siendo inigualable cuando se trata de cocinar platos con gran variedad de ingredientes como, por ejemplo, repollo con costillas, bacalao a la española, bacalao a la ancona, tiras de ternera tierna con arroz, etc. También se obtienen excelentes resultados cuando se preparan platos a base de carne de ternera o buey que requieren de una cocción más lenta. Sigue siendo el mejor sistema para hornear pasteles, tartas y frutas, así como para la cocción en cazuelas cubiertas. Cuando cocine en modo convección, utilice sólo una bandeja o rejilla a la vez, de lo contrario

la distribución del calor será desigual. Mediante las diferentes alturas de las guías del horno, puede repartir la cantidad de calor entre la parte superior e inferior del horno. Seleccione una de las diferentes alturas en función de si el plato necesita más o menos calor por la parte superior.

Modo de cocción rápida

- Las resistencias superior e inferior, así como el ventilador, se encenderán, garantizando un calor constante distribuido uniformemente por todo el horno.
- Este modo se recomienda en especial para cocinar rápidamente alimentos previamente envasados (ya que no es necesario precalentarlos), como, por ejemplo: alimentos congelados o precocinados, así como para algunos platos caseros.
- Los mejores resultados al cocinar utilizando este modo se obtienen si se utiliza una sola altura del horno (la segunda empezando desde abajo). Consulte tabla del apartado "Consejos prácticos de cocción".

Modo de cocción múltiple

- Las resistencias superior, circular e inferior, así como el ventilador, se encenderán de manera alterna. Como el calor permanece constante y uniforme en todo el horno, el aire cocina y dora los alimentos de manera uniforme en toda su superficie. Con este modo, también puede cocinar varios platos al mismo tiempo, siempre que sus respectivas temperaturas de cocción sean las mismas. Se pueden utilizar un máximo de 2 rejillas, bandejas o recipientes al mismo tiempo, siguiendo las indicaciones del apartado: "Cocinar en más de una altura".
- Este modo de cocción resulta especialmente recomendable para los platos que requieren un toque gratinado o tiempos de cocción bastante largos, como, por ejemplo: lasañas, pastas, pollo y patatas asadas, etc. Además, la excelente distribución del calor permite utilizar temperaturas más bajas al asar. Esto se traduce en una menor pérdida de jugos, una carne más tierna y una disminución de la pérdida de peso del asado. El modo de cocción múltiple está diseñado especialmente para cocinar pescado, que puede prepararse añadiendo especias o condimentos para así mantener su sabor y aspecto. También se pueden obtener excelentes resultados al cocinar guarniciones a base de verduras como calabacines, berenjenas, pimientos, etc.
- Este modo también es ideal para hornear postres, como pasteles leudados.
- Además, este modo también se puede utilizar para descongelar carne blanca o roja y pan ajustando la temperatura a 80°C. Para descongelar alimentos más delicados, ajuste el termostato a 60°C o utilice únicamente la función de circulación de aire frío ajustando el termostato a 0°C

Modo pizza

- Se encenderán las resistencias inferior y circular, así como el ventilador. Esta combinación calienta rápidamente el horno debido a la gran cantidad de energía utilizada por el aparato, que produce un calor considerable procedente principalmente de la resistencia inferior.
- El modo pizza es ideal para alimentos que requieren altas temperaturas de cocción, como pizzas y grandes asados. Se recomienda utilizar sólo una bandeja o rejilla del horno a la vez. Sin embargo, si se utiliza más de una, deben intercambiarse de altura a mitad del proceso de cocción.

Modo AirFry

- Se encenderán las resistencias superior y circular, así como el ventilador.
- La función AirFry permite una cocción por convección avanzada sin necesidad de dar la vuelta a los alimentos, obteniendo resultados crujientes y sabrosos en menos tiempo y sin aceite. Es adecuada para patatas fritas, alitas de pollo, nuggets y alimentos similares.

Modo grill

- Se encienden las resistencias centrales superiores.
- El grill dirige el calor sobre los alimentos desde la resistencia superior. Puede utilizar la función grill para preparar tiernos cortes de carne, filetes, chuletas, salchichas, pescado, sándwiches de queso y otros alimentos de cocción rápida. Se recomienda gratinar con la puerta del horno cerrada. Precaliente el horno durante 3 minutos para obtener los mejores resultados. Esto ayudará a sellar los jugos naturales de los filetes, chuletas, etc. para obtener un mejor sabor. Puede colocar la comida que desee gratinar en cualquiera de las dos guías del horno superiores.

Modo grill de amplia superficie

- Las resistencias superior interior y exterior se encienden. El grill de amplia superficie dirige el calor sobre los alimentos desde la resistencia superior. Puede utilizar la función grill de amplia superficie para preparar tiernos cortes de carne, filetes, chuletas, salchichas, pescado, sándwiches de queso y otros alimentos de cocción rápida. Se recomienda gratinar con la puerta del horno cerrada. Este modo le permite aprovechar al máximo la gran superficie de cocción del horno y cocinará los alimentos más rápido que el grill normal. Precaliente el horno durante 3 minutos para obtener los mejores resultados. Esto ayudará a sellar los jugos naturales de los filetes, chuletas, etc. para obtener un mejor sabor.

Modo grill con ventilador

ESPAÑOL

- Se encienden las resistencias superiores y el ventilador. Esta combinación de características aumenta la eficacia de la radiación térmica unidireccional de las resistencias mediante la circulación forzada del aire por todo el horno. Esto evita que los alimentos se quemen y permite que el calor penetre en el interior. Se consiguen excelentes resultados con brochetas elaboradas con carnes y verduras, salchichas, costillas, chuletas de cordero, pollo en salsa picante, codornices, chuletas de cerdo, etc.
- Cocine los alimentos en el modo grill con ventilador con la puerta del horno cerrada.
- Este modo también es ideal para cocinar filetes de pescado, como pez espada, sepia rellena, etc.

Modo hornear

- La resistencia trasera y el ventilador se encienden, garantizando un calor distribuido uniformemente por todo el horno.
- Este modo es ideal para hornear y cocinar alimentos delicados, especialmente bizcochos, y para preparar ciertas tartaletas en 3 alturas del horno al mismo tiempo. He aquí algunos ejemplos: hojaldres de crema, galletas dulces y saladas, hojaldres salados, bollos suizos y pequeñas porciones de verduras gratinadas, etc.

Modo cocinado asistido 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. 6). La capacidad aproximada de la cavidad puede llegar hasta 200 ml.



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

2. Active la función "Steam Assist"  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.

Modo descongelación

El ventilador situado en la parte inferior del horno hace circular el aire a temperatura ambiente alrededor de los alimentos. Se recomienda para la descongelación de todo tipo de alimentos, pero en particular para alimentos delicados que no requieren calor, como, por ejemplo: tartas heladas, postres de nata o crema, tartas de frutas, etc. Utilizando el ventilador, el tiempo de descongelación se reduce aproximadamente a la mitad. En el caso de carnes, pescados y pan, es posible acelerar el proceso utilizando el modo hornear y ajustando la temperatura a 80°C-100°C.

Apagado de seguridad

- Si no se establece un tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente al cabo de dos horas.
- El circuito eléctrico de este horno cuenta con un sistema de protección térmico. Si el horno se calienta a temperaturas anormalmente altas, el sistema interrumpirá el suministro eléctrico a las resistencias del horno durante un período de tiempo determinado.

Ventilación por refrigeración

- Para enfriar la parte exterior del horno, algunos modelos están equipados con un ventilador de refrigeración. Cuando el horno se calienta, el ventilador se activa automáticamente.
- Mientras el ventilador esté encendido, entre la puerta del horno y el panel de control circulará un flujo de aire.
- Nota: después del cocinado, el ventilador del horno se enciende automáticamente para enfriar la parte exterior.



NOTA: El número y tipo de modo de funcionamiento puede variar en función del modelo de horno.

5. CONSEJOS PRÁCTICOS DE COCCIÓN

El horno ofrece una amplia gama de alternativas que permiten cocinar cualquier tipo de alimento de la mejor manera posible. Con el tiempo aprenderá a sacar el máximo partido de este versátil producto de cocina y las siguientes instrucciones serán sólo una guía que podrá variar en función de su propia experiencia personal.

Guías del horno

Las guías del horno están numeradas de abajo arriba. Las guías 4 y 5 se utilizan principalmente para la función grill.

Accesorios*

1. **Rejilla para horno.** Para platos, moldes de tartas, bandejas para asar y gratinar.
2. **Bandeja de horno.** Para pasteles y galletas.
 - La bandeja y la rejilla del horno deben colocarse correctamente en las guías laterales. Tenga cuidado al sacar los recipientes del horno, son superficies que están muy calientes y podría quemarse.
 - Si utiliza la bandeja de horno para recoger las grasas que caen de los alimentos, asegúrese de colocarlos correctamente en las guías laterales. Permitir que estos accesorios entren en contacto con la superficie inferior del horno puede dañar el esmalte. Si coloca bandejas o recipientes en la primera guía empezando por abajo debe dejar una distancia mínima de 2 cm con respecto a la superficie inferior del horno.
3. **Cestillo.** Para el modo Air Fry: este cestillo se puede colocar sobre la rejilla para horno o en las guías laterales de la misma manera que la bandeja.



NOTA: El número y tipo de accesorios pueden variar en función del modelo de horno.

Cocinar en más de una altura

- Si tiene que cocinar alimentos utilizando varias guías del horno, utilice el modo hornear o cocción múltiple, ya que son las únicas funciones que lo permiten.
 - Si desea cocinar alimentos delicados en más de una altura, seleccione el modo hornear, ya que le permite cocinar en 3 alturas diferentes al mismo tiempo (la 1ª, la 3ª y la 5ª desde abajo). En la tabla del apartado "Consejos prácticos de cocción" se incluyen algunos ejemplos.
 - Si desea cocinar otro tipo de alimentos en varias alturas, utilice el modo cocción múltiple teniendo en cuenta las siguientes sugerencias:
 - El horno está equipado con 5 guías o railes. Durante la cocción asistida por ventilador, utilice dos de las tres guías centrales. Las alturas más baja y más alta reciben el aire caliente directamente, por lo que los alimentos más delicados podrían quemarse.
3. Como norma general, utilice la 2ª y 4ª guía del horno empezando desde abajo, colocando los alimentos que requieran mayor calor en la 2ª altura. Por ejemplo, cuando cocine asados de carne junto con otros alimentos, coloque el asado en la 2ª altura desde abajo y los alimentos más delicados en la 4ª altura.
 4. Cuando cocine alimentos que requieran tiempos y temperaturas diferentes, fije una temperatura intermedia entre las dos temperaturas requeridas, coloque los alimentos más delicados en la 4ª altura desde abajo y saque primero del horno los alimentos que requieran menos tiempo de cocción.
 5. Coloque la bandeja recogegrasas en la guía inferior y la rejilla en la superior.

Uso del modo cocción rápida

Funcional, rápido y práctico para quienes utilizan alimentos preenvasados (como, por ejemplo: alimentos congelados o precocinados). Encontrará sugerencias útiles en la tabla del apartado "Consejos prácticos de cocción".

Uso del grill

- Este horno multifunción le ofrece 2 modos de grill diferentes.
- Utilice el modo grill/grill de amplia superficie colocando los alimentos en la 3ª o 4ª altura empezando desde abajo, ya que en estos modos sólo se enciende la parte central de la resistencia superior.
- Utilice la guía inferior (1ª desde abajo) para colocar la bandeja recoge grasas y así evitar que la grasa de los alimentos caiga sobre el fondo del horno. Cuando utilice este modo, le recomendamos que ajuste la temperatura en el valor más alto. Esto no significa que no pueda utilizar temperaturas más bajas, basta con ajustar la temperatura mediante los iconos de disminución/aumento ▽ △/▽ △.
- El modo grill con ventilador, es muy útil para asar alimentos de forma rápida, ya que la distribución del calor permite no sólo dorar la superficie, sino también cocinar la parte inferior.
- Además, también se puede utilizar para dorar los alimentos al final del proceso de cocción, por ejemplo, para gratinar la pasta.
- Cuando utilice este modo, coloque la rejilla en la 2ª o 3ª altura del horno desde abajo (consulte la tabla de cocción) y, a continuación, para evitar que la grasa caiga sobre el fondo del horno y se forme humo, coloque la bandeja recoge grasas en la guía inferior.
- Cuando utilice este modo, le aconsejamos que ajuste el termostato a 200°C, ya que es la forma más eficiente de utilizar el grill, que se basa en el uso de rayos infrarrojos. Esto no significa que no pueda utilizar temperaturas más bajas, basta con ajustar la temperatura mediante los iconos arriba/abajo.
- Por lo tanto, los mejores resultados cuando se utilizan ambos modos de grill se obtienen colocando la bandeja en los raíles inferiores (véase la tabla de cocción). Para evitar que la grasa caiga sobre el fondo del horno y se forme humo, coloque la bandeja recoge grasas en la guía inferior del horno.

Uso del modo AirFry

Utilice el modo AirFry colocando los alimentos en la 3ª altura del horno empezando desde abajo. Como la resistencia superior y circular están encendidas, la función AirFry permite una cocción por convección avanzada sin necesidad de dar la vuelta a los alimentos, obteniendo resultados crujientes y sabrosos en menos tiempo y sin aceite. Es adecuada para patatas fritas, alitas de pollo, nuggets y alimentos similares. Coloque la bandeja recoge grasas en la

altura más baja del horno recoger cualquier goteo de grasas. Cuando utilice el modo AirFry ajuste la temperatura a 230°C.

Tabla de cocción

Modo de cocción	Alimentos que se van a cocinar	Peso (en kg)	Posición de la rejilla	Tiempo de precalentamiento (minutos)	Temperatura	Tiempo de cocción (minutos)
	Pato	1	3	15	200	65-75
	Asado de ternera o buey	1	3	15	200	70-75
	Asado de cerdo	1	3	15	200	70-80
	Galletas	-	3	15	180	15-20
	Tartaletas	1	3	15	180	30-35
	Pizza (en 2 alturas)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasaña	1	3	10	200	30-35
	Cordero	1	2	10	180	50-60
	Pollo asado con patatas	1	2-4	10	180	60-75
	Caballa	1	2	10	180	30-35
	Pastel de ciruelas	1	2	10	170	40-50
	Bollos de crema (en 2 alturas)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Galletas (en 2 alturas)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Bizcocho (en 1 altura)	0.5	2	10	170	15-20
	Bizcocho (en 2 alturas)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Empanadas saladas	1.5	3	15	200	25-30

Modo de cocción	Alimentos que se van a cocinar	Peso (en kg)	Posición de la rejilla	Tiempo de precalentamiento (minutos)	Temperatura	Tiempo de cocción (minutos)
Grill 	Lenguado y sepia	1	4	5	Máx	8-10
	Brochetas de calamar y gambas	1	4	5	Máx	6-8
	Filete de bacalao	1	4	5	Máx	10
	Verduras a la parrilla	1	¾	5	Máx	10-15
	Filete de ternera	1	4	5	Máx	15-20
	Chuletas	1	4	5	Máx	15-20
	Hamburguesas	1	4	5	Máx	7-10
	Caballa	1	4	5	Máx	15-20
	Bocadillos tostados	-	4	5	Máx	2-3
Descongela- ción 	Todo tipo de alimentos congelados					

Modo de cocción	Alimentos que se van a cocinar	Peso (en kg)	Posición de la rejilla	Tiempo de precalentamiento (minutos)	Temperatura	Tiempo de cocción (minutos)
Grill de amplia superficie 	Lenguado y sepia	1	4	5	200	8-10
	Brochetas de calamar y gambas	1	4	5	200	6-8
	Filete de bacalao	1	4	5	200	10
	Verduras a la parrilla	1	¾	5	200	10-15
	Filete de ternera	1	4	5	200	15-20
	Chuletas	1	4	5	200	15-20
	Hamburguesas	1	4	5	200	7-10
	Caballa	1	4	5	200	15-20
	Bocadillos tostados	-	4	5	200	2-3
	Con asador					
	Ternera a la brasa	1.0	-	5	200	80-90
	Pollo a la brasa	1.5	-	5	200	70-80
	Cordero a la brasa	1.0	-	5	200	70-80

Modo de cocción	Alimentos que se van a cocinar	Peso (en kg)	Posición de la rejilla	Tiempo de precalentamiento (minutos)	Temperatura	Tiempo de cocción (minutos)
Grill con ventilador 	Pollo asado	1.5	3	5	200	55-60
	Sepia	1.5	3	5	200	30-35
	Con asador					
	Ternera a la brasa	1.5	-	5	200	70-80
	Pollo a la brasa	2.0	-	5	200	70-80
	Pollo (a la brasa)	1.5	-	5	200	70-75
	patatas (asadas)	-	2	5	200	70-75
	Cordero a la brasa	1.5	-	5	200	70-80
Cocinado con o sin asistencia del vapor (dependiendo si se incluye agua o no en la base) 	Tartaletas	0.5	3	15	180	20-30
	Tartas de frutas	1	2/3	15	180	40-45
	Pastel de frutas	0.7	3	15	180	40-50
	Bizcocho	0.5	3	15	160	25-30
	Tortitas rellenas	1.2	2-4	15	200	30-35
	Pastelitos	0.6	2-4	15	190	20-25
	Bocaditos de queso	0.4	2-4	15	210	15-20
	Bollos de crema	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Galletas	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Merengues	0.5	1-3-5	15	90	180

Modo de cocción	Alimentos que se van a cocinar	Peso (en kg)	Posición de la rejilla	Tiempo de precalentamiento (minutos)	Temperatura	Tiempo de cocción (minutos)
Cocción rápida 	Comida congelada	0.3	2	-	250	12
	Pizza Pastel de calabacín y gambas	0.4	2	-	200	20
	Pastel de espinacas	0.5	2	-	220	30-35
	Sobras	0.3	2	-	200	25
	Lasaña	0.5	2	-	200	35
	Rollitos	0.4	2	-	180	25-30
	Pollo a la milanesa	0.4	2	-	220	15-20
	Alimentos precocinados Alitas de pollo doradas	0.4	2	-	200	20-25
	Alimentos frescos Galletas	0.3	2	-	200	15-18
	Pastel de frutas	0.6	2	-	180	45
	Bocaditos de queso	0.2	2	-	210	10-12
Pizza 	Pizza	0.5	2	15	220	15-20
	Asado de ternera o buey	1	2	10	220	25-30
	Pollo	1	2/3	10	180	60-70

Modo de cocción	Alimentos que se van a cocinar	Peso (en kg)	Posición de la rejilla	Tiempo de precalentamiento (minutos)	Temperatura	Tiempo de cocción (minutos)
Air Fry 	Solomillo a la escocesa	1	3	5	220	8
	Patatas fritas	1	3	5	220	15
	Alitas de pollo	1	3	5	230	15
	Filete empanado	1	3	5	230	15
	Patatas cortadas en gajos	0.5	3	5	230	14
	Alimentos congelados (Nuggets de pollo/pescado empanado)	1	3	5	230	15
	Patatas machacadas	1	3	54	220	15



NOTA: los tiempos de cocción son aproximados y pueden variar en función de los gustos personales. Cuando cocine con el grill o el grill con ventilador, la bandeja recoge grasas debe colocarse siempre en la guía inferior del horno.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza de la puerta

En caso de un uso normal del horno, no hace falta desmontar la puerta, pero si fuese necesario desmontarla, por ejemplo, para limpiarla, siga estas instrucciones. La puerta del horno pesa mucho.

Cómo desmontar la puerta del horno

Fig. 7

1. Para una limpieza más a fondo, puede quitar la puerta del horno. Elija el método de desmontaje y montaje. Proceda de la siguiente manera:
2. Abra la puerta por completo.
3. Abra completamente la palanca de las bisagras izquierda y derecha.
4. Sujete la puerta como se muestra en la imagen de la figura 7C.

5. Cierre suavemente la puerta hasta que las palancas de las bisagras izquierda y derecha queden enganchadas en la parte B de la puerta.
6. Retire los ganchos de las bisagras de su emplazamiento siguiendo la flecha que se muestra en la figura 7.
7. Apoye la puerta sobre una superficie blanda.
8. Para volver a colocar la puerta, repita los pasos anteriores en orden inverso.

Retirar el cristal interior

Fig. 8

- Retire la junta desatornillando los tornillos nº 2.
- Extraiga con cuidado el cristal interior.
- Limpie el cristal con un limpiador adecuado. Séquelo bien y colóquelo sobre una superficie blanda.
- Ahora también puede limpiar el interior del cristal exterior.

Función de 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. Retire todos las bandejas, platos y rejillas laterales.
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. Fig. 9
3. Vierta 40 ml de agua en la base de la cavidad.
4. Cierre la puerta. Ajuste la función de Limpieza Asistida por Vapor y la temperatura a 130°C.
5. Apague el horno después de 18 minutos aproximadamente
6. Deje que se enfríe hasta un nivel seguro antes de limpiar la superficie con un paño húmedo.



ADVERTENCIA: Asegúrese de que el interior está completamente frío antes de limpiar la superficie con un paño húmedo. Riesgo de quemaduras.

Consejos de uso para alargar la vida útil del horno

Si se observa condensación en el horno (formación de gotas agua), tenga en cuenta que es un fenómeno físico normal a causa de la humedad de los alimentos y la diferencia de temperaturas, no es un problema del horno. Esto puede eliminarse o reducirse siguiendo unos sencillos pasos:

- 1.- Asegúrese de que el montaje del horno ha sido realizado tal y como se indica en este manual de instrucciones, respetando las medidas de instalación que aseguran una correcta ventilación.
- 2.- Precaliente el horno durante 20 minutos aproximadamente antes de introducir los alimentos. *

*En función del tipo de horno, alimento y temperatura.

- 3.- Evite abrir la puerta del horno con frecuencia durante su uso.
- 4.- Una vez finalizada la cocción, no deje alimentos calientes en el interior del horno.
- 5.- Una vez finalizada la cocción y extraído los alimentos, espere que se enfríe el interior y seque bien las posibles gotas de agua que se hayan formado en las paredes, base, puerta, etc.

Además, es aconsejable que limpie y seque el interior después de cada uso, así mantendrá su horno limpio y prolongará la vida del aparato, evitando que se forme corrosión en el interior.



NOTA: Asegúrese de utilizar productos de limpieza que no dañen la superficie.



IMPORTANTE: No seguir estas indicaciones puede provocar la aparición de óxido y corrosión.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: EU01_001329 / EU01_002826

Producto: Bolero Hexa AF314510 Glass Black A / Bolero Hexa AF314510 Matt A

Voltaje nominal: 220-240 V~

Frecuencia nominal: 50 – 60 Hz

Potencia nominal: 2400 – 2900 W

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo		EU01_001329 EU01_002826	
Tipo de horno		Horno eléctrico	
Masa del aparato	M	23,0	Kg
Número de cavidades		1	
Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)		Electricidad	
Volumen por cavidad	V	53	L

	Símbolo	Valor	Unidad
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 _{cavidad eléctrica}	0,72	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 _{cavidad eléctrica}	0,66	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 _{cavidad de gas}	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo (¹)
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 _{cavidad de gas}	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo
Índice de eficiencia energética por cavidad	EEl _{cavidad}	85,7	
(1) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo.			

El consumo de potencia en modo "standby" es de 0,97 W usando para ello las directrices de la norma EN 50564:2011 y de los reglamentos europeos 1275/2008/EC y 801/2013/EC. Para ello el aparato se conecta a la red eléctrica sin realizar ninguna función, esperando a que se active dicho modo de "standby".

Este producto contiene una fuente luminosa de eficiencia energética G.

-  **IMPORTANTE:** Para mejorar la calidad del producto, las especificaciones técnicas están sujetas a cambios sin previo aviso.
-  **IMPORTANTE:** Los valores declarados se han obtenido en un entorno de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar dependiendo de las condiciones ambientales y del uso de la lavadora.
-  **ATENCIÓN:** Estos datos están sujetos a cambios de Normativa.

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.

11. DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD SIMPLIFICADA

CE Por la presente, Cecotec Innovaciones declara que este producto cumple con los requisitos esenciales y otras disposiciones relevantes de las normativas aplicables en la Unión Europea. Este producto ha sido diseñado, fabricado y probado con el cumplimiento de los estándares de seguridad y calidad requeridos. El texto completo de la Declaración de Conformidad de la UE se puede encontrar en la siguiente dirección web: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Control panel
2. Level 1
3. Level 2
4. Level 3
5. Level 4
6. Level 5
7. Level guides
8. Rack
9. Tray

Fig. 2 Control panel

1. Oven functions
2. Functions knob
3. Display
4. Temperature/Time icon
5. Decrease touch icon
6. Increase touch icon
7. Start/Pause icon
8. Child Lock
9. Alarm icon
10. Cooking time setting icon
11. Delay end setting icon
12. Time setting icon

NOTE:

- The graphics in this manual are schematic representations and may not exactly match the product.
- To improve the quality of our ovens, our products are constantly updated and their appearance and specifications may change.
- To get the most out of the appliance, all accessories must be correctly positioned.
- Accessories may vary depending on the oven model.

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 materials in a safe place to prevent damage to the appliance 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.

- Check that all parts and components are included and in good condition. If any of them are missing or damaged, please contact Cecotec's Official Technical Support Service immediately.

Box content*

- Mini oven
- Baking tray
- Rack
- Air fry basket
- Pizza tray
- This instruction manual

*The contents of the box may vary depending on the oven model.

3. INSTALLATION

To ensure the correct operation of the appliance, make sure the piece of furniture is suitable for built-in installation. Figure 3 shows the dimensions of the cut-out for installation under the worktop or in a high cabinet.

- To ensure adequate ventilation, the rear panel of the cabinet must be removed. It is preferable to install the oven so that it rests on two wooden slats. If the oven rests on a flat surface, there must be an opening of at least 45×560 mm, like shown in figure 4.
- Adjacent cabinet panels shall be made of heat-resistant material. In particular, enclosures with a veneered exterior must be assembled with glues that can withstand temperatures up to 100 °C.
- In compliance with current safety regulations, it must not be possible to come into contact with the electrical parts of the oven once it has been installed.
- All parts that ensure the safe operation of the appliance must only be removed with the aid of a tool.
- To fix the oven to the cabinet, open the oven door and fix it by inserting the 4 wood screws into the 4 holes on the perimeter of the frame.

Electrical connections

Ovens equipped with a three-pole power cable are designed to operate on alternating current. The earth wire of the appliance is yellow-green.

Mounting the power cable

Fig. 5

- Open the terminal board:
- With a screwdriver, tighten the screw on the side tabs of the terminal board cover.
- Unscrew the screws on the side tabs of the cover and remove the latter.

To install the power cable, proceed as follows:

- Remove the cable clamp screw and the three contact screws.
- Fix the wires under the screw heads using the following colour scheme: Blue (N) Brown (L) Yellow-Green.
- Secure the power cable with the cable clamp and close the terminal board cover.

Connecting the power cable to the mains

- Install a standard plug socket 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 appliance and the mains. The omnipolar circuit breaker must be sized according to the load and comply with the applicable regulations (the earth cable 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 ambient temperature and must be protected by insulation with an appropriate rating. Before making the connection, check that:
- 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. The manufacturer declines all liability for damage resulting from an ungrounded system.
- 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 extensions is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extension cords that comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the single adapter or extension cord and the maximum

power indicated on the multiple adapter. The plug and socket shall be easily accessible.

4. OPERATION

First use:



Important: Clean the inside of the oven as described in the "Cleaning and maintenance" section.

Use the function knob to choose the desired function. Turn the knob to the zero position to switch off the oven.

Start/Pause use

- Select a function and press the start/Pause  icon to switch on the oven.
- During operation, press the start/Pause icon  to stop heating. When paused, the temperature and cooking time digits will flash and then you can reset the cooking temperature. Press the start/Pause icon  again to resume cooking.

Temperature settings

1. After choosing a function, the pre-set temperature will appear on the display. Press the  icon once and you will see that the temperature on the display starts flashing.
2. You can adjust the temperature using the decrease and the increase icon. The temperature shall be reduced or increased by 5 °C for each press.

Cooking time setting (23 hours 59 minutes maximum)

1. After choosing a function, press the  icon repeatedly until the  icon flashes.
2. To adjust the cooking time use the increase and decrease icons, wait 5 seconds or press the Start/Pause icon  to confirm the setting. Then, the  icon will light up.
3. When operation finishes, the  icon will flash and the oven will beep. Press any icon on the control panel to stop the alarm.

Delay end

1. Select the desired function with the knob.
2. Press the  icon repeatedly until the  icon flashes. Use the increase and decrease icons to adjust the cooking time.
3. Press the  icon repeatedly until the  icon flashes. Use the increase and decrease icons to set the cooking end time.
4. Wait 5 seconds or press the Start/Pause icon  to confirm the setting. The display will show the set time and both icons   will light up.

Example:

ENGLISH

Food needs 45 minutes of cooking time and you want to finish cooking at 14:00 h.

1. Press the  icon repeatedly until the  icon flashes to set the cooking time to 45 minutes.
2. Press the  icon repeatedly until the  icon flashes to set the cooking end time to 14:00 h.
3. After that, the oven will automatically switch on at 13:15, and the  icon will switch off, the oven will start heating up and the  icon will flash. After the oven has finished operating, the  icon will flash. When the alarm activates, press any icon to stop the alarm, "END" will appear on the display.

Alarm setting

The alarm time can be set with the knob in the 0 position, the maximum time that can be set in the "24-hour system" is 23 hours and 59 minutes.

1. Press the  icon repeatedly until  flashes, the display will show 00:00.
2. Press the Start/Pause  icon to set the time and see it on the display.
3. Once finished the setting, it will be automatically confirmed if no operation is performed within 5 seconds. You can also press the Start/Pause  icon to activate the setting; the  icon will remain lit.
4. In standby mode, after setting the alarm, the display will continue showing the clock time, and the  icon will remain lit.
5. During heating, after adjusting the alarm, the display will continue showing the cooking time, and the  icon will remain lit.
6. When the set time is reached, the  icon will flash and the alarm will be activated. Press any icon to stop the alarm, the  icon will disappear from the display.

The alarm will work as a countdown. For example, if the alarm is set to 00:30, it indicates that the alarm is set to sound in 30 minutes.

Child lock

- The child lock function can be activated when the oven is operating or in standby mode.
- To activate child lock, press and hold simultaneously the increase and decrease icons   for, at least, 0.5 seconds. When child lock is activated, the icon will light up on the display.
- If you switch on the oven after having activated the child lock, the child lock icon will flash three times to indicate that the child lock function is operating.
- To deactivate child lock, press and hold simultaneously the increase and decrease icons   for, at least, 0.5 seconds. The icon will switch off.

Oven functions

	Conventional cooking		Grill & Fan
	Large surface grill		Grill
	Steam Assist (steam-assisted cooking / steam-assisted cleaning)		Multiple cooking
	Pizza		AirFry
	Express cooking		Defrosting

Conventional mode

The top and bottom heating elements are switched on. This is a type of oven that uses traditional methods, but with improved cooking to achieve better heat distribution and lower energy consumption. The convection oven is still unrivalled when it comes to cooking dishes with a wide variety of ingredients, such as cabbage with ribs, Spanish-style cod, Ancona-style cod, tender veal strips with rice, etc. Excellent results are also obtained when preparing beef or veal dishes that require slower cooking. It is still the best system for baking cakes, pies and fruit, as well as for baking in covered casseroles. When cooking in this mode, use only one tray or rack at a time to ensure an even heat distribution. By means of the different heights of the oven guides, you can distribute the amount of heat between the top and bottom of the oven. Select one of the different heights depending on whether the dish needs more or less heat from the top.

Quick cooking mode

- The top and bottom heating elements, as well as the fan, will switch on, ensuring constant heat evenly distributed throughout the oven.
- This mode is particularly recommended for quick cooking of pre-packaged food (as there is no need to pre-heat it), e.g. frozen or pre-cooked food, as well as for some homemade dishes.
- The best results when cooking using this mode are obtained if only one oven height is used (the second oven height starting from the bottom). See table in the section "Practical cooking tips".

Multiple cooking mode

- The top, circular and bottom heating elements, as well as the fan, will switch on alternately. As the heat remains constant and uniform throughout the oven, the air cooks and browns the food evenly over the entire surface of the oven. With this mode, you can also cook several dishes at the same time, as long as their respective cooking temperatures are the same. A maximum of 2 racks, trays or containers can be used at the same time, following the indications in the section: "Cooking at more than one height".
- This cooking mode is particularly suitable for dishes that require a gratin touch or fairly long cooking times, e.g. lasagne, pasta, chicken and baked potatoes, etc. In addition, the excellent heat distribution allows lower temperatures to be used when grilling. This results in less loss of juices, more tender meat and reduced weight loss of the roast. The multiple cooking mode is specially designed for cooking fish, which can be prepared by adding spices or seasonings to maintain its flavour and appearance. Excellent results can also be obtained when cooking vegetable side dishes such as courgettes, aubergines, peppers, etc.
- This mode is also ideal for baking desserts, such as leavened cakes.
- Moreover, this mode can also be used to defrost white or red meat and bread by setting the temperature to 80 °C. For defrosting more delicate foods, set the thermostat to 60 °C or only use the cold air circulation function by setting the thermostat to 0 °C.

Pizza mode

- The bottom and circular heating elements, as well as the fan, will switch on. This combination heats up the oven quickly due to the large amount of energy used by the appliance, which produces considerable heat mainly from the bottom heating element.
- The pizza mode is ideal for food that require high cooking temperatures, like pizzas and large roasts. It is recommended to only use one oven tray or rack at a time. However, if more than one is used, they should be interchanged in height halfway through the cooking process.

AirFry mode

- The top and circular heating elements, as well as the fan, will switch on.
- The AirFry function allows advanced convection cooking without the need to turn the food, resulting in crispy and tasty results in less time and without oil. Suitable for chips, chicken wings, nuggets and similar foods.

Grill mode

- In this mode, the top central heating elements are switched on.

- The grill radiates heat onto the food from the top heating element. You can use the grill function to prepare tender cuts of meat, steaks, chops, sausages, fish, cheese sandwiches and other quick-cooking foods. It is recommended to grill with the oven door closed. Preheat the oven for 3 minutes for best results. This will help seal in the natural juices of the steaks, chops, etc. for better flavour. You can place the food to be grilled on either of the two top oven guides.

Large surface grill mode

- In this mode, the top and bottom heating elements are switched on. The large surface grill radiates heat onto the food from the top heating element. You can use the large surface grill function to prepare tender cuts of meat, steaks, chops, sausages, fish, cheese sandwiches and other quick-cooking foods. It is recommended to grill with the oven door closed. This mode allows you to make the most of the oven's large cooking surface and will cook food faster than the normal grill. Preheat the oven for 3 minutes for best results. This will help seal in the natural juices of the steaks, chops, etc. for better flavour.

Grill & Fan mode

- In this mode, the top heating element and the fan are switched on. This combination of features increases the efficiency of the unidirectional heat radiation of the heating elements by means of forced air circulation throughout the oven. This prevents the food from burning and allows the heat to penetrate inside. Excellent results are achieved with skewers made with meat and vegetables, sausages, ribs, lamb chops, chicken in spicy sauce, quail, pork chops, etc.
- Cook food in grill & fan mode with the oven door closed.
- This mode is also ideal for cooking fish fillets, such as swordfish, stuffed cuttlefish, etc.

Bake mode

- The back heating element and the fan switch on, ensuring constant heat evenly distributed throughout the oven.
- This mode is ideal for baking and cooking delicate foods, especially cakes, and for preparing certain tartlets in 3 oven heights at the same time. Here are some examples: cream puff pastries, sweet and savoury biscuits, savoury puff pastries, Swiss rolls and small portions of vegetable gratin, etc.

Steam assist mode

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.

ENGLISH

If you wish, you can follow the steps below:

1. Add approximately 100 ml of water in the bottom cavity (Fig. 6). The approximate capacity of the cavity can be up to 200 ml.



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

2. Activate the Steam assist mode  and select a temperature above 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.

Defrost mode

The fan at the bottom of the oven circulates room temperature air around the food. It is recommended for defrosting all types of food, but particularly for delicate foods that do not require heat, e.g. ice cream cakes, cream desserts, fruit tarts, etc. By using the fan, the defrosting time is reduced by approximately half. For meat, fish and bread, it is possible to speed up the process by using the baking mode and setting the temperature to 80 °C-100 °C.

Safety shutdown

- If no cooking time is set, the oven will automatically switch off after two hours.
- The electrical circuit of this oven is equipped with a thermal protection system. If the oven heats up to abnormally high temperatures, the system will interrupt the power supply to the oven heating elements for a certain period of time.

Cooling fan

- To cool the outside of the oven, some models are equipped with a cooling fan. When the oven heats up, the fan is automatically activated.
- While the fan is on, an airflow will circulate between the oven door and the control panel.
- Note: after cooking, the oven fan automatically switches on to cool the outside of the oven.



NOTE: The number and type of operating modes may vary depending on the oven model.

5. PRACTICAL COOKING TIPS

The oven offers a wide range of alternatives that allow any type of food to be cooked in the best possible way. Over time you will learn to get the most out of this versatile kitchen product and the following instructions are only a guide and may vary according to your own personal experience.

Oven guides

The oven guides are numbered from bottom to top. 4th and 5th guides are mainly used for grill function.

Accessories*

1. Oven rack.For dishes, cake tins, roasting and grilling trays.

2. Baking tray.For cakes and cookies.

- The rack and baking tray must be placed correctly on the side guides. Be careful when removing the trays/containers from the oven, as they are very hot surfaces and you could burn yourself.
 - If you use the baking tray to collect the fat that falls from the food, be sure to place it correctly on the side guides. Allowing these accessories to come into contact with the bottom surface of the oven may damage the enamel. If you place trays or containers on the first guide starting from the bottom, you must leave a distance of at least 2 cm from the bottom surface of the oven.
- 3. Basket.**Use this accessory with the Air Fry mode: this basket can be placed on the oven rack or on the side guides in the same way as the tray.



NOTE: The number and type of accessories may vary depending on the oven model.

Cooking at more than one height

- If you have to cook food using several oven guides, use the bake or multiple cooking mode, as these are the only functions that allow this.
 - If you wish to cook delicate foods at more than one height, select the bake mode, as it allows you to cook at 3 different heights at the same time (1st, 3rd and 5th from the bottom). Some examples are given in the table under "Practical cooking tips".
 - If you wish to cook other types of food at various heights, use the multiple cooking mode taking into account the following suggestions:
 - The oven is equipped with 5 position guides. During fan-assisted cooking, use two of the three central guides. The lowest and highest heights receive the hot air directly, so delicate foods may burn.
3. As a general rule, use the 2nd and 4th oven guides starting from the bottom, placing foods

ENGLISH

requiring higher heat on the 2nd rack. For example, when cooking roasts of meat together with other foods, place the roast on the 2nd level from the bottom and the more delicate foods on the 4th level.

4. When cooking foods that require different times and temperatures, set an intermediate temperature between the two required temperatures, place the more delicate foods on the 4th from the bottom and remove foods that require less cooking time from the oven first.
5. Use the grease-collection tray in the bottom guide and the racket in the top guide.

Using the quick cooking mode

Functional, fast and practical for those who use pre-packaged food (e.g. frozen or pre-cooked food). Useful tips can be found in the table under "Practical cooking tips".

Using the grill

- This multifunction oven offers 2 different grill modes.
- Use the grill/large surface grill mode by placing the food on the 3rd or 4th level starting from the bottom, as in these modes only the central part of the top heating element is lit.
- Use the bottom guide (1st from the bottom) to place the grease-collection tray in order to prevent the grease from the food from dripping onto the bottom of the oven. When using this mode, we recommend that you set the temperature to the highest setting. This does not mean that you cannot use lower temperatures, just adjust the temperature using the decrease/increase icons ▾ ▲/▹ ▴.
- Grill & Fan mode is very useful for grilling food quickly, as the heat distribution not only browns the surface, but also cooks the underside.
- It can also be used to brown food at the end of the cooking process, e.g., to gratinate pasta.
- When using this mode, place the rack in the 2nd or 3rd oven height from the bottom (see cooking table) and then, to prevent grease from dripping onto the bottom of the oven and forming smoke, place the grease-collection tray on the bottom guide.
- When using this mode, we advise you to set the thermostat to 200 °C, as this is the most efficient way of using the grill, which is based on the use of infrared rays. This does not mean that you cannot use lower temperatures, just adjust the temperature using the increase/decrease icons.
- Therefore, the best results in both grill modes can be obtained by inserting the tray on the lower guides (see the cooking table). To prevent fat from dripping onto the bottom of the oven and smoke from forming, insert the grease-collection tray on the bottom oven guide.

Using the AirFry mode

Use the AirFry mode by placing the food on the 3rd level of the oven starting from the bottom.

As the top and circular heating elements are switched on, the AirFry function allows advanced convection cooking without the need to turn the food, resulting in crispy and tasty results in less time and without oil. Suitable for chips, chicken wings, nuggets and similar foods. Place the grease-collection tray at the lowest level of the oven to catch any dripping fats. When using the AirFry mode, set the temperature to 230 °C.

Cooking table

Cooking mode	Food to be cooked	Weight (kg)	Rack position	Preheating time (minutes)	Temperature	Cooking time (minutes)
Conventional 	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Roast pork	1	3	15	200	70-80
	Biscuits	-	3	15	180	15-20
	Tartlet	1	3	15	180	30-35

ENGLISH

Multiple cooking 	Pizza (in 2 heights)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Lamb	1	2	10	180	50-60
	Roast chicken with potatoes	1	2-4	10	180	60-75
	Mackerel	1	2	10	180	30-35
	Plum cake	1	2	10	170	40-50
	Cream buns (in 2 heights)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Cookies (in 2 heights)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Sponge cake (in 1 height)	0.5	2	10	170	15-20
	Sponge cake (in 2 heights)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Empanadas	1.5	3	15	200	25-30
Grill 	Sole and cuttlefish	1	4	5	Max	8-10
	Squid and prawn skewers	1	4	5	Max	6-8
	Cod fillet	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	¾	5	Max	10-15
	Veal fillet	1	4	5	Max	15-20
	Chops	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerel	1	4	5	Max	15-20
	Toasted sandwiches	-	4	5	Max	2-3

Defrosting 	All types of frozen food					
Large surface grill 	Sole and cuttlefish	1	4	5	200	8-10
	Squid and prawn skewers	1	4	5	200	6-8
	Cod fillet	1	4	5	200	10
	Grilled vegetables	1	¾	5	200	10-15
	Veal fillet	1	4	5	200	15-20
	Chops	1	4	5	200	15-20
	Hamburgers	1	4	5	200	7-10
	Mackerel	1	4	5	200	15-20
	Toasted sandwiches	-	4	5	200	2-3
	With rotisserie fork					
	Grilled veal	1.0	-	5	200	80-90
	Grilled chicken	1.5	-	5	200	70-80
	Grilled lamb	1.0	-	5	200	70-80

ENGLISH

Grill & Fan 	Roast chicken	1.5	3	5	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	3	5	200	30-35
	With rotisserie fork					
	Grilled veal	1.5	-	5	200	70-80
	Grilled chicken	2.0	-	5	200	70-80
	Grilled chicken	1.5	-	5	200	70-75
	Baked potatoes	-	2	5	200	70-75
	Grilled lamb	1.5	-	5	200	70-80
Cooking with or without steam assistance (depending on whether water is added to the base or not). 	Tart shells	0.5	3	15	180	20-30
	Fruit pies	1	2/3	15	180	40-45
	Fruitcake	0.7	3	15	180	40-50
	Sponge cake	0.5	3	15	160	25-30
	Stuffed pancakes	1.2	2-4	15	200	30-35
	Cupcakes	0.6	2-4	15	190	20-25
	Cheese bites	0.4	2-4	15	210	15-20
	Cream buns	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Biscuits	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Meringue	0.5	1-3-5	15	90	180

Express cooking 	Frozen foods	0.3	2	-	250	12
	Pizza	0.4	2	-	200	20
	Courgette and prawn pie					
	Spinach pie	0.5	2	-	220	30-35
	Leftovers	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Rolls	0.4	2	-	180	25-30
	Chicken Milanese	0.4	2	-	220	15-20
	Pre-cooked food Browned chicken wings	0.4	2	-	200	20-25
	Fresh food Biscuits	0.3	2	-	200	15-18
	Fruitcake	0.6	2	-	180	45
Pizza 	Cheese bites	0.2	2	-	210	10-12
	Pizza	0.5	2	15	220	15-20
	Roast veal or beef	1	2	10	220	25-30
	Chicken	1	2/3	10	180	60-70

AirFryer 	Scotch sirloin steak	1	3	5	220	8
	French Fries	1	3	5	220	15
	Chicken wings	1	3	5	230	15
	Breaded fillet	1	3	5	230	15
	Potatoes cut into wedges	0.5	3	5	230	14
	Frozen food (chicken nuggets/ breaded fish)	1	3	5	230	15
	Mashed potatoes	1	3	54	220	15



NOTE: Cooking times are approximate and may vary according to personal preference. When cooking with the grill or grill & fan, the grease-collection tray must always be placed on the bottom oven guide.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning the door

In the case of normal use of the oven, it is not necessary to disassemble the door, but if it is necessary to disassemble it, e.g. for cleaning, follow these instructions. The oven door is too heavy.

Disassembling the oven door.

Fig. 7

1. You can remove the oven door for thorough cleaning. Choose the disassembly and assembly method. Proceed as follows:
2. Fully open the door.
3. Fully open the left and right hinge lever.
4. Hold the door as shown in figure 7C.
5. Gently close the door until the left and right hinge levers are engaged in part B of the door.
6. Remove the hinge hooks from their location following the arrow shown in Figure 7.
7. Rest the door on a soft surface.
8. To replace the door, repeat the above steps in reverse order.

Removing the inner glass

Fig. 8

- Remove the seal by unscrewing the screws no. 2.
- Carefully remove the inner glass.
- Clean the glass with a suitable cleaner. Dry it thoroughly and place it on a soft surface.
- Then you can also clean the inside of the outer glass.

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. Remove all trays, plates and side racks.
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. Fig. 9
3. Pour 40 ml of water into the base of the oven cavity.
4. Close the door. Select the steam-assisted cleaning function and set the temperature to 130 °C.
5. Switch off the oven after approximately 18 minutes.
6. Allow the oven to cool down to a safe temperature before wiping it with a damp cloth.



WARNING: Make sure the oven cavity has cooled down completely before wiping the surface with a damp cloth. Risk of burns.

Usage tips to extend the oven's service life

If you notice condensation inside the oven (water droplets forming), please note that this is a normal physical phenomenon caused by moisture released from food and temperature differences; it is not a fault with the oven. This can be eliminated or reduced by following these simple steps:

- 1.- Make sure the oven has been installed as described in this instruction manual, observing the required installation clearances to ensure proper ventilation.
- 2.- Preheat the oven for approximately 20 minutes before placing food inside.*

*Depending on the oven type, the food and the temperature setting.

- 3.- Avoid opening the oven door frequently during use.
- 4.- Once cooking is finished, do not leave hot food inside the oven.

5.- Once cooking is finished and the food has been removed, allow the oven cavity to cool down and thoroughly dry any water droplets that may have formed on the walls, base, door, etc.

In addition, it is recommended that you clean and dry the oven interior after each use. This will keep the oven clean and extend the appliance's service life by preventing corrosion from forming inside.



NOTE: Make sure you use cleaning products that will not damage the surface.



IMPORTANT: Failure to follow these instructions may cause rust and corrosion.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: EU01_001329 / EU01_002826

Product: Bolero Hexa AF314510 Glass Black A / Bolero Hexa AF314510 Matt A

Voltage: 220-240 V~

Rated frequency: 50 – 60 Hz

Rated power: 2400 – 2900 W

	Symbol	Value	Unit
Model reference		EU01_001329 EU01_002826	
Type of oven		Electric oven	
Mass of the appliance	M	23.0	Kg
Number of cavities		1	
Heat source per cavity (electricity or gas)		Electricity	
Volume per cavity	V	53	L
Energy consumption (electricity) required for heating a standardised charge in an electric furnace cavity for one cycle in conventional mode, per cavity (final electrical energy)	EC _{electric cavity}	0.72	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}	0.66	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)

	Symbol	Value	Unit
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}	85.7	
(¹) 1 kWh/cycle = 3.6 MJ/cycle.			

The power consumption in standby mode is 0.97 W using the guidelines of EN 50564:2011 and the European regulations 1275/2008/EC and 801/2013/EC. For this purpose, the device is connected to the mains without performing any function, waiting for the standby mode to be activated.

This appliance features an G rating energy efficient light source.

-  IMPORTANT: Technical specifications may change without prior notice to improve product quality.
-  IMPORTANT: The values stated have been obtained in a laboratory environment in accordance with the relevant regulations. These values may vary depending on the environmental conditions and use of the washing machine.
-  ATTENTION: These data is subject to regulatory changes.

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.
- For detailed information on how to properly dispose of electrical and electronic appliances and/or batteries, consumers should contact their local authorities. Compliance with the above guidelines will help to protect 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 product delivery under the terms, conditions and deadlines established by applicable regulations.

Repairs should be carried out by qualified personnel.

If you detect any incident with the product or have any query, please contact Cecotec's Official Technical Support Service on +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 content of this publication may not, either in part or in its entirety, be reproduced, stored in a retrieval system, transmitted or distributed by any means (electronic, mechanical, photocopying, recording or similar) without prior authorisation from CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

11. SIMPLIFIED EU DECLARATION OF CONFORMITY

CE Cecotec Innovaciones hereby declares that this appliance complies with the essential requirements and other relevant provisions of the regulations applicable in the European Union. This appliance has been designed, manufactured and tested in compliance with required safety and quality standards. The full text of the EU Declaration of Conformity can be found on the following website: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1

1. Panneau de contrôle
2. Niveau 1
3. Niveau 2
4. Niveau 3
5. Niveau 4
6. Niveau 5
7. Rails
8. Grille
9. Plateau

Img. 2. Panneau de contrôle

1. Fonctions du four
2. Sélecteur de fonctions du four
3. Écran
4. Icône de température/temps
5. Icône tactile de diminution
6. Icône tactile d'augmentation
7. Icône tactile de démarrage/pause
8. Icône sécurité enfants
9. Icône de l'alarme
10. Icône de réglage du temps de cuisson
11. Icône du réglage de fin de cuisson différée
12. Icône de configuration de l'heure

NOTE :

- Les graphiques de ce manuel sont des représentations schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à ceux du produit.
- Pour améliorer la qualité, nos produits sont constamment mis à jour et leur apparence et leurs spécifications peuvent changer.
- Pour tirer le meilleur parti de l'appareil, tous les accessoires doivent être correctement mis en place et/ou installés.
- Les accessoires peuvent varier en fonction du modèle de four.

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.

Contenu de la boîte*

- Four
- Plateau pour cuire au four
- Grille
- Panier de friture à air
- Base de cuisson pour pizza
- Manuel d'instructions

*Le contenu de la boîte peut varier en fonction du modèle de four.

3. INSTALLATION

Pour que l'appareil fonctionne correctement, le meuble dans lequel il va être installé doit être approprié. L'image 3 montre les dimensions de la découpe pour l'installation sous le plan de travail ou dans un meuble.

- Pour assurer une ventilation adéquate, le panneau arrière du meuble doit être retiré. Il est préférable de placer le four sur deux lattes de bois. Si le four repose sur une surface plane, une ouverture d'au moins 45×560 mm doit être prévue dans le meuble d'encastrement, comme indiqué dans l'image 4.
- Les panneaux adjacents des meubles doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur. En particulier, les armoires dont l'extérieur est plaqué doivent être assemblées avec des colles qui peuvent résister à des températures allant jusqu'à 100 °C.
- Conformément aux normes de sécurité en vigueur, les parties électriques du four ne doivent pas pouvoir entrer en contact avec le four une fois celui-ci installé.
- Toutes les pièces qui assurent le fonctionnement sûr de l'appareil ne doivent être retirées qu'à l'aide d'un outil.
- Pour fixer le four au meuble, ouvrez la porte du four et fixez-le en insérant les 4 vis pour bois dans les 4 trous situés sur le périmètre du cadre.

Connexions électriques

Les fours équipés d'un câble d'alimentation tripolaire sont conçus pour fonctionner sur courant alternatif. Le câble de mise à la terre de l'appareil est jaune-vert.

Installation du câble d'alimentation

Img. 5

- Ouverture de la boîte à bornes :
- A l'aide d'un tournevis, serrez la vis sur les languettes latérales du couvercle de la boîte à bornes.
- Dévissez la vis et ouvrez le couvercle de la boîte à bornes.

Pour installer le câble, procédez comme suit :

- Retirez la vis du serre-câble et les trois vis de contact.
- Fixez les fils sous les têtes de vis en respectant le schéma de couleurs suivant : Bleu (N) Marron (L) Jaune-vert.
- Fixez le câble d'alimentation à l'aide du serre-câble et fermez le couvercle de la boîte à bornes.

Raccordement du câble d'alimentation au réseau électrique

- Installez une fiche standard 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.

4. FONCTIONNEMENT

Première utilisation



Important : Vous devez nettoyer l'intérieur du four comme indiqué dans la section « Nettoyage et entretien ».

Utilisez le sélecteur de fonctions pour choisir la fonction souhaitée. Tournez le sélecteur en position zéro pour éteindre le four.

Instructions de démarrage/pause

- Sélectionnez une fonction et appuyez sur l'icône de démarrage/pause  pour démarrer le four.
- En cours de fonctionnement, appuyez sur l'icône démarrage/pause  pour arrêter le chauffage. Lorsque le four est en pause, les chiffres de la température et du temps de cuisson clignotent et vous pouvez réinitialiser la température de cuisson. Appuyez à nouveau sur l'icône de démarrage/pause  pour reprendre la cuisson.

Réglages de la température

1. Après avoir sélectionné une fonction, la température préréglée apparaîtra sur l'écran. Appuyez une fois sur l'icône  et vous verrez que la température sur l'écran commence à clignoter.
2. Vous pouvez régler la température à l'aide des icônes de diminution et d'augmentation. La température diminuera ou augmentera de 5 °C à chaque pression.

Réglage du temps de cuisson (maximum 23 heures et 59 minutes)

1. Après avoir sélectionné une fonction, appuyez sur l'icône  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'icône  clignote.
2. Pour régler le temps de cuisson, utilisez les icônes tactiles de diminution et d'augmentation, attendez 5 secondes ou appuyez sur l'icône tactile de démarrage/pause  pour confirmer le réglage. L'icône  s'allume alors.
3. Lorsque l'opération est terminée, l'icône  clignotera et le four émettra un signal sonore ; touchez n'importe quelle icône sur le panneau pour arrêter l'alarme.

Fin différée

1. Sélectionnez la fonction du four souhaitée à l'aide du sélecteur.
2. Appuyez sur l'icône  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'icône  clignote. Appuyez sur les icônes pour augmenter et/ou diminuer le temps afin de régler le temps de cuisson.
3. Appuyez sur l'icône  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'icône  clignote. Utilisez les icônes de diminution et d'augmentation pour régler l'heure de fin de cuisson.
4. Attendez 5 secondes ou touchez l'icône démarrage/pause  pour confirmer le réglage. L'écran affichera l'heure réglée et les deux icônes  et  s'allumeront.

Exemple :

Le repas nécessite 45 minutes de cuisson et vous souhaitez terminer la cuisson à 14h00.

1. Appuyez plusieurs fois sur l'icône  jusqu'à ce que l'icône  clignote pour régler le temps de cuisson sur 45 minutes.
2. Appuyez plusieurs fois sur l'icône  jusqu'à ce que l'icône  clignote pour régler l'heure de fin de cuisson sur 14:00 h.
3. Après ce réglage, le four s'allumera automatiquement à 13:15 et l'icône  s'éteindra, le four commencera à chauffer et l'icône  clignotera. Une fois que le four a fini de fonctionner, l'icône  clignotera. Lorsque l'alarme est activée, touchez n'importe quelle icône pour arrêter l'alarme et le mot « fin » s'affichera à l'écran.

Réglage de l'alarme

L'heure de l'alarme peut être réglée lorsque le sélecteur est en position 0. L'heure maximale pouvant être réglée dans le système 24 heures est de 23 heures et 59 minutes.

1. Appuyez sur l'icône  à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'icône  clignote, l'écran affichera 00:00.
2. Touchez la touche  démarrage/pause pour régler l'heure et l'afficher à l'écran.
3. Une fois le réglage terminé, il est automatiquement confirmé si aucune opération n'est effectuée dans les 5 secondes. Vous pouvez également appuyer sur l'icône démarrage/pause  pour activer le réglage, l'icône  restera allumée.
4. En mode Standby, après avoir réglé l'alarme, l'écran continuera d'afficher l'heure et l'icône  restera allumée.
5. Pendant le chauffage, après le réglage de l'alarme, l'écran continuera d'afficher le temps de cuisson et l'icône  restera allumée.
6. Lorsque la durée programmée est atteinte, l'icône  clignotera et l'alarme se déclenchera. Appuyez sur n'importe quelle icône pour arrêter l'alarme, l'icône  disparaîtra de l'écran. L'alarme fonctionnera comme un compte à rebours. Par exemple, si l'alarme est réglée sur 00:30, cela signifie qu'elle doit se déclencher dans 30 minutes.

Sécurité enfants

- La fonction de sécurité enfants peut être activée lorsque le four est en fonctionnement ou en mode standby.
- Pour activer la sécurité enfants, appuyez simultanément sur les icônes d'augmentation et de diminution   pendant au moins 0,5 seconde. Lorsque la sécurité enfants est activée, l'icône s'allumera sur l'écran.
- Si vous allumez le four après avoir activé la sécurité enfants, l'icône de la sécurité enfants clignotera trois fois pour indiquer que la sécurité enfants fonctionne.
- Pour désactiver la sécurité enfants, appuyez simultanément sur les icônes d'augmentation et de diminution   pendant au moins 0,5 seconde. L'icône s'éteindra.

Fonctions du four

	Cuisson conventionnelle		Gril avec ventilateur
	Gril à grande surface		Gril
	Steam Assist (cuisson à la vapeur / nettoyage à la vapeur)		Cuisson multiple
	Pizza		AirFry
	Cuisson rapide		Décongélation

Mode Convectionnel

Les résistances supérieure et inférieure s'allument. Il s'agit d'un type de four qui utilise des méthodes traditionnelles, mais avec une cuisson améliorée pour obtenir une meilleure répartition de la chaleur et une consommation d'énergie plus faible. Le four conventionnel reste inégalé lorsqu'il s'agit de cuisiner des plats avec une grande variété d'ingrédients, tels que le chou avec des côtes, la morue à l'espagnole, la morue à la portugaise, etc. D'excellents résultats sont également obtenus lors de la préparation de plats de bœuf ou de veau nécessitant une cuisson plus lente. Il reste le meilleur système pour la cuisson des gâteaux, des tartes et des fruits, ainsi que pour la cuisson dans des cocottes couvertes. Lorsque vous utilisez ce mode, n'utilisez qu'un seul plateau ou grille à la fois, sinon la répartition de la chaleur sera inégale. Grâce aux différentes hauteurs des rails, vous pouvez répartir la chaleur entre le haut et le bas

du four. Choisissez l'une des différentes hauteurs selon que les aliments ont besoin de plus ou moins de chaleur par le haut.

Mode de Cuisson rapide

- Les résistances supérieure et inférieure, ainsi que le ventilateur, se mettent en marche, assurant une chaleur constante et uniformément répartie dans tout le four.
- Ce mode est particulièrement recommandé pour la cuisson rapide d'aliments préemballés (car il n'est pas nécessaire de les préchauffer), par exemple des aliments congelés ou précuits, ainsi que pour certains plats faits maison.
- Les meilleurs résultats lors de la cuisson avec ce mode sont obtenus si une seule hauteur de four est utilisée (la deuxième hauteur de four en commençant par le bas). Voir le tableau dans la section « Conseils pratiques de cuisson ».

Mode de cuisson multiple

- Les résistances supérieure, circulaire et inférieure, ainsi que le ventilateur, sont mises en marche alternativement. Comme la chaleur reste constante et uniforme dans tout le four, l'air cuit et dore les aliments uniformément sur toute la surface du four. Avec ce mode, vous pouvez également cuire plusieurs plats en même temps, à condition que leurs températures de cuisson respectives soient les mêmes. Il est possible d'utiliser au maximum 2 grilles, plateaux ou récipients en même temps, en suivant les indications de la section : « Cuisiner à plusieurs hauteurs ».
- Ce mode de cuisson est particulièrement adapté aux plats qui nécessitent une touche de gratin ou des temps de cuisson assez longs, comme les lasagnes, les pâtes, le poulet, les pommes de terre, etc. En outre, l'excellente répartition de la chaleur permet d'utiliser des températures plus basses lors du rôtissage. Cela permet de réduire la perte de jus, d'obtenir une viande plus tendre et de réduire la perte de poids du rôti. Le mode de cuisson multiple est spécialement conçu pour la cuisson du poisson, qui peut être préparé en ajoutant des épices ou des assaisonnements pour conserver sa saveur et son aspect. D'excellents résultats peuvent également être obtenus en cuisinant des légumes d'accompagnement tels que des courgettes, des aubergines, des poivrons, etc.
- Ce mode est également idéal pour la cuisson des desserts, tels que les gâteaux au levain.
- En outre, ce mode peut également être utilisé pour décongeler de la viande blanche ou rouge et du pain en réglant la température sur 80°C. Pour décongeler des aliments plus délicats, réglez le thermostat sur 60°C ou utilisez uniquement la fonction de circulation d'air froid en réglant le thermostat sur 0°C.

Mode Pizza

- Les résistances supérieure, circulaire et inférieure, ainsi que le ventilateur, sont mises

FRANÇAIS

en marche. Cette combinaison permet de chauffer rapidement le four grâce à la grande quantité d'énergie utilisée par l'appareil, qui produit une chaleur considérable principalement à partir de la résistance inférieure.

- Le mode pizza est idéal pour les aliments qui nécessitent des températures de cuisson élevées, comme les pizzas et les grands rôtis. Il est recommandé de n'utiliser qu'un seul plateau ou grille de four à la fois. Toutefois, si l'on en utilise plus d'un, il convient de les intervertir à mi-chemin du processus de cuisson.

Mode AirFry

- Les résistances supérieure et circulaire, ainsi que le ventilateur, sont mises en marche.
- La fonction AirFry permet une cuisson par convection avancée sans qu'il soit nécessaire de retourner les aliments, ce qui permet d'obtenir des résultats croustillants et savoureux en moins de temps et sans huile. Elle convient pour les frites, les ailes de poulet, les nuggets et autres aliments similaires.

Mode Gril

- Les résistances centrales supérieures s'allument.
- Le gril émet de la chaleur sur les aliments depuis la résistance supérieure. Le mode Gril permet de préparer des morceaux de viande tendres, des steaks, des côtelettes, des saucisses, du poisson, des toasts au fromage et d'autres aliments à cuisson rapide. Il est recommandé de gratiner avec la porte du four fermée. Préchauffez le four pendant 3 minutes pour de meilleurs résultats. Cela permet de sceller les jus naturels des steaks, des côtelettes, etc., pour une meilleure saveur. Vous pouvez placer les aliments à griller sur l'un des deux rails supérieurs du four.

Mode Gril à grande surface

- Les résistances intérieures et extérieures supérieures s'allument. Le gril à grande surface émet de la chaleur sur les aliments depuis la résistance supérieure. Le mode Gril à grande surface permet de préparer des morceaux de viande tendres, des steaks, des côtelettes, des saucisses, du poisson, des toasts au fromage et d'autres aliments à cuisson rapide. Il est recommandé de gratiner avec la porte du four fermée. Ce mode vous permet de tirer le meilleur parti de la grande surface de cuisson du four et de cuire les aliments plus rapidement que le gril normal. Préchauffez le four pendant 3 minutes pour de meilleurs résultats. Cela permet de sceller les jus naturels des steaks, des côtelettes, etc., pour une meilleure saveur.

Mode Gril avec ventilateur

- Les éléments chauffants supérieurs et le ventilateur seront activés. Cette combinaison

de caractéristiques augmente l'efficacité du rayonnement thermique unidirectionnel des résistances grâce à la circulation forcée de l'air dans l'ensemble du four. Cela empêche les aliments de brûler et permet à la chaleur de pénétrer à l'intérieur. D'excellents résultats sont obtenus avec des brochettes de viande et de légumes, des saucisses, des côtes, des côtelettes d'agneau, du poulet en sauce épicée, des cailles, des côtelettes de porc, etc.

- Cuisinez les aliments en mode Gril avec ventilateur avec la porte du four fermée.
- Ce mode est également idéal pour la cuisson des filets de poisson, tels que l'espadon, la seiche farcie, etc.

Mode Cuire au four

- La résistance arrière et le ventilateur sont activés, ce qui permet de répartir uniformément la chaleur dans l'ensemble du four.
- Ce mode est idéal pour la cuisson des aliments délicats, notamment les gâteaux, et pour la préparation de certaines tartelettes sur 3 hauteurs de four en même temps. Voici quelques exemples : feuilletés à la crème, biscuits sucrés et salés, feuilletés salés, pains suisses, petites portions de gratin de légumes, etc.

Mode de cuisson à la 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. 6). La capacité approximative de la cavité peut atteindre 200 ml.



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

2. Activez la fonction Steam Assist  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.

Mode de décongélation

Le ventilateur situé dans la partie inférieure du four fait circuler l'air à température ambiante autour des aliments. Il est recommandé pour la décongélation de tous les types d'aliments, mais plus particulièrement pour les aliments délicats qui ne nécessitent pas de chaleur, par exemple les gâteaux glacés, les crèmes dessert, les tartes aux fruits, etc. L'utilisation du ventilateur permet de réduire de moitié environ le temps de décongélation. Pour la viande, le poisson et le pain, il est possible d'accélérer le processus en utilisant le mode Cuisson au four et en réglant la température sur 80°C-100°C.

Arrêt de sécurité

- Si aucun temps de cuisson n'est programmé, le four s'éteint automatiquement au bout de deux heures.
- Le circuit électrique de ce four est équipé d'un système de protection thermique. Si le four atteint des températures anormalement élevées, le système interrompra l'alimentation électrique des résistances du four pendant un certain temps.

Ventilation de refroidissement

- Pour refroidir l'extérieur du four, certains modèles sont équipés d'un ventilateur de refroidissement. Lorsque le four chauffe, le ventilateur s'active automatiquement.
- Lorsque le ventilateur est en marche, un flux d'air circulera entre la porte du four et le panneau de commande.
- Note : après la cuisson, le ventilateur du four se met automatiquement en marche pour refroidir le four.



NOTE : Le nombre et le type de modes de fonctionnement peuvent varier selon le modèle de four.

5. CONSEILS PRATIQUES DE CUISSON

Ce four offre une large gamme d'alternatives qui permettent de cuire tout type d'aliment de la meilleure façon possible. Au fil du temps, vous apprendrez à tirer le meilleur parti de ce four polyvalent. Les instructions suivantes ne sont qu'un guide et peuvent varier en fonction de votre expérience personnelle.

Rails du four

Les rails du four sont numérotés de bas en haut. Les rails 4 et 5 sont principalement utilisés pour la fonction de gril.

Accessoires*

1. **Grille pour le four.** Pour les assiettes, les moules à gâteaux, les plateaux à rôtir et à griller.
2. **Plateau de four.** Pour les gâteaux et les biscuits.
 - Le plateau et la grille du four doivent être correctement positionnées sur les rails latéraux. Soyez prudent lorsque vous retirez les récipients du four, ce sont des surfaces très chaudes et vous risquez de vous brûler.
 - Si vous utilisez le plateau pour recueillir la graisse qui tombe des aliments, veillez à la placer correctement sur les guides latéraux. Si ces accessoires entrent en contact avec la surface inférieure du four, l'émail risque d'être endommagé. Si vous placez des plateaux ou des récipients sur le premier rail en commençant par le bas, vous devez laisser une distance d'au moins 2 cm par rapport à la surface inférieure du four.
3. **Panier.** Pour la fonction Air Fry, le panier peut être placé sur la grille du four ou sur les rails latéraux de la même manière que le plateau.



NOTE : Le nombre et le type d'accessoires peuvent varier en fonction du modèle de four.

Cuisiner à plusieurs hauteurs

- Si vous devez cuire des aliments en utilisant plusieurs rails, utilisez le mode Cuisson au four ou le mode Cuisson multiple, car ce sont les seules fonctions qui le permettent.
 - Si vous souhaitez cuire des aliments délicats à plusieurs hauteurs, sélectionnez le mode de Cuisson au four, car il vous permet de cuire à 3 hauteurs différentes en même temps (1ère, 3ème et 5ème en partant du bas). Quelques exemples sont donnés dans le tableau « Conseils pratiques de cuisson ».
 - Si vous souhaitez cuire d'autres types d'aliments à différentes hauteurs, utilisez le mode de Cuisson multiple en tenant compte des suggestions suivantes :
 - Le four dispose de 5 positions. Pendant la cuisson avec ventilateur, utilisez deux des trois positions centrales. Les positions inférieure et supérieure reçoivent directement l'air chaud et les aliments délicats risquent donc d'être brûlés.
3. Comme règle générale, utilisez la deuxième et la quatrième position du four en partant de la base, et placez les aliments qui nécessitent plus de chaleur dans la deuxième position. Par exemple, lorsque vous faites cuire des rôtis de viande avec d'autres aliments, placez le rôti sur la deuxième position en partant de la base et les aliments plus délicats sur la quatrième position en partant de la base.
 4. Lorsque vous faites cuire des aliments qui nécessitent des temps et des températures différents, réglez une température intermédiaire entre les deux températures requises, placez les aliments les plus délicats sur la quatrième position en partant de la base et retirez d'abord du four les aliments qui nécessitent moins de temps.
 5. Utilisez le plateau ramasse-graisses sur le rail inférieur et la grille sur la supérieure.

Utilisation du mode de Cuisson rapide

Fonctionnel, rapide et pratique pour ceux qui utilisent des aliments préemballés (par exemple, des aliments congelés ou précuits). Vous trouverez des conseils utiles dans la section « Conseils pratiques de cuisson ».

Utilisation du gril

- Ce four multifonction offre 2 modes de gril différents.
- Utilisez le mode Gril/Gril à grande surface en plaçant les aliments sur le 3e ou le 4e niveau en partant du bas, car dans ces modes, seule la partie centrale de la résistance supérieure est allumée.
- Utilisez le rail inférieur (1er à partir du bas) pour placer le plateau ramasse-graisses afin d'éviter que la graisse des aliments ne s'écoule sur le fond du four. Lorsque vous utilisez ce mode, il est recommandé de régler la température sur la valeur la plus élevée. Cela ne signifie pas que vous ne pouvez pas utiliser des températures plus basses, il suffit d'ajuster la température à l'aide des icônes de diminution/augmentation. ▽ Δ/▽ Δ.
- Le mode Gril avec ventilateur est très utile pour griller rapidement les aliments, car la répartition de la chaleur permet non seulement de dorer la surface, mais aussi de cuire le dessous.
- En plus, il peut également être utilisé pour faire dorer les aliments à la fin du processus de cuisson, par exemple pour gratiner les pâtes.
- Lorsque vous utilisez ce mode, placez la grille sur la 2ème ou 3ème position du four en partant du bas (voir le tableau de cuisson) puis, pour éviter que la graisse ne coule sur le fond du four et que de la fumée ne se produise, placez un plateau ramasse-graisse dans la position inférieure.
- Lorsque vous utilisez ce mode, il est conseillé de régler le thermostat sur 200 °C, car c'est la façon la plus efficace d'utiliser le gril, qui fonctionne grâce à l'utilisation de rayons infrarouges. Cela ne signifie pas que vous ne pouvez pas utiliser des températures plus basses, il suffit d'ajuster la température à l'aide des icônes haut/bas.
- Par conséquent, les meilleurs résultats lors de l'utilisation des deux modes de grill sont obtenus en plaçant le plateau sur les positions inférieures (voir le tableau de cuisson). Pour éviter que la graisse ne s'écoule sur le fond du four et que de la fumée ne se produise, placez un plateau ramasse-graisse dans la position inférieure du four.

Utilisation du mode Airfry

Utilisez le mode AirFry en plaçant les aliments sur le 3e niveau du four en commençant par le bas. Lorsque les éléments chauffants supérieur et circulaire sont allumés, la fonction AirFry permet une cuisson par convection avancée sans qu'il soit nécessaire de retourner les

aliments, ce qui permet d'obtenir des résultats croustillants et savoureux en moins de temps et sans huile. Elle convient pour les frites, les ailes de poulet, les nuggets et autres aliments similaires. Placez le plateau ramasse-graisses au niveau le plus bas du four pour recueillir les graisses qui s'égouttent. Lorsque vous utilisez le mode AirFry, réglez la température sur 230°C.

Tableau de cuisson

Mode de cuisson	Aliments à cuire	Poids (en kg)	Position de la grille	Temps de préchauffage (minutes)	Température	Temps de cuisson (minutes)
Conventionnel 	Canard	1	3	15	200	65-75
	Rôti de veau ou de bœuf	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits	-	3	15	180	15-20
	Tartelettes	1	3	15	180	30-35

FRANÇAIS

Cuisson multiple 	Pizza (en 2 hauteurs)	1	2 - 4	15	220	15-20
	Lasagnes	1	3	10	200	30-35
	Agneau	1	2	10	180	50-60
	Poulet rôti avec pommes de terre	1	2 - 4	10	180	60-75
	Maquereau	1	2	10	180	30-35
	Gâteau aux prunes	1	2	10	170	40-50
	Petits pains à la crème (en 2 hauteurs)	0,5	2 - 4	10	190	20-25
	Biscuits (en 2 hauteurs)	0,5	2 - 4	10	180	10-15
	Gâteau éponge (en 1 hauteur)	0,5	2	10	170	15-20
	Gâteau éponge (en 2 hauteurs)	1.0	2 - 4	10	170	20-25
	Empanadas salées	1.5	3	15	200	25-30

Gril 	Sole et seiche	1	4	5	Max	8-10
	Brochettes de calamars et de crevettes	1	4	5	Max	6-8
	Filet de morue	1	4	5	Max	10
	Légumes grillés	1	¾	5	Max	10-15
	Filet de bœuf	1	4	5	Max	15-20
	Côtelettes	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Maquereau	1	4	5	Max	15-20
	Sandwichs grillés	-	4	5	Max	2-3
Décongélation 	Tous les types d'aliments surgelés					

FRANÇAIS

Gril à grande surface 	Sole et seiche	1	4	5	200	8-10
	Brochettes de calamars et de crevettes	1	4	5	200	6-8
	Filet de morue	1	4	5	200	10
	Légumes grillés	1	¾	5	200	10-15
	Filet de bœuf	1	4	5	200	15-20
	Côtelettes	1	4	5	200	15-20
	Hamburgers	1	4	5	200	7-10
	Maquereau	1	4	5	200	15-20
	Sandwichs grillés	-	4	5	200	2-3
	Avec rôtissoire					
	Veau grillé	1.0	-	5	200	80-90
	Poulet grillé	1.5	-	5	200	70-80
	Agneau grillé	1.0	-	5	200	70-80
Gril avec ventilateur 	Poulet rôti	1.5	3	5	200	55-60
	Seiche	1.5	3	5	200	30-35
	Avec rôtissoire					
	Veau grillé	1.5	-	5	200	70-80
	Poulet grillé	2.0	-	5	200	70-80
	Poulet (grillé)	1.5	-	5	200	70-75
	Pommes de terre (au four)	-	2	5	200	70-75
	Agneau grillé	1.5	-	5	200	70-80

Cuisson avec ou sans vapeur (selon que de l'eau est ajoutée ou non à la base) 	Tartelettes	0,5	3	15	180	20-30
	Tartelettes aux fruits	1	2/3	15	180	40-45
	Gâteau aux fruits	0.7	3	15	180	40-50
	Gâteaux	0,5	3	15	160	25-30
	Gâteaux farcis	1.2	2 - 4	15	200	30-35
	Petits gâteaux	0.6	2 - 4	15	190	20-25
	Choux au fromage	0.4	2 - 4	15	210	15-20
	Petits pains à la crème	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Biscuits	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Meringues	0,5	1-3-5	15	90	180

FRANÇAIS

Cuisson rapide 	Aliments surgelés	0,3	2	-	250	12
	Pizza	0,4	2	-	200	20
	Tarte aux courgettes et aux crevettes					
	Tarte aux épinards	0,5	2	-	220	30-35
	Restes	0,3	2	-	200	25
	Lasagnes	0,5	2	-	200	35
	Rouleaux	0,4	2	-	180	25-30
	Poulet à la milanaise	0,4	2	-	220	15-20
	Aliments précuits Ailes de poulet rôties	0,4	2	-	200	20-25
	Aliments frais Biscuits	0,3	2	-	200	15-18
	Gâteau aux fruits	0,6	2	-	180	45
	Choux au fromage	0,2	2	-	210	10-12
Pizza 	Pizza	0,5	2	15	220	15-20
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	10	220	25-30
	Poulet	1	2/3	10	180	60-70

Air Fry 	Entrecôte écossaise	1	3	5	220	8
	Frites	1	3	5	220	15
	Ailes de poulet	1	3	5	230	15
	Filet pané	1	3	5	230	15
	Pommes de terre coupées en quartiers	0,5	3	5	230	14
	Aliments surgelés (Nuggets de poulet/ poisson panés)	1	3	5	230	15
	Pommes de terre en purée	1	3	54	220	15



Note : les temps de cuisson sont approximatifs et peuvent varier en fonction des goûts personnels. Lorsque vous cuisinez avec le gril ou le gril avec ventilateur, le plateau ramasse-graisses doit toujours être placé sur le rail inférieur du four.

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage de la porte

Dans le cas d'une utilisation normale du four, il n'est pas nécessaire de démonter la porte, mais s'il est nécessaire de la démonter, par exemple pour le nettoyage, suivez ces instructions. La porte du four est lourde.

Comment démonter la porte du four

Img. 7

1. Pour un nettoyage plus approfondi, vous pouvez retirer la porte du four. Choisissez la méthode de démontage et montage. Veuillez procéder de la manière suivante :
2. Ouvrez complètement la porte.
3. Ouvrez complètement le levier des charnières gauche et droite.
4. Tenez la porte comme indiqué sur la troisième image de l'image 7C.

FRANÇAIS

5. Fermez doucement la porte jusqu'à ce que les leviers des charnières gauche et droite soient accrochés dans la partie B de la porte.
6. Retirez les crochets des charnières de leur emplacement en suivant la flèche comme indiqué sur l'image 7.
7. Soutenez la porte sur une surface souple.
8. Pour replacer la porte, répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

Retirer la vitre intérieure

Img. 8

- Retirez le joint en dévissant les vis n°2.
- Retirez avec précaution la vitre intérieure.
- Nettoyez la vitre avec un produit de nettoyage approprié. Séchez-la soigneusement et posez-la sur une surface souple.
- Vous pouvez maintenant nettoyer la partie intérieure de la vitre extérieure.

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. Retirez tous les plateaux, les assiettes et les grilles latérales.
2. Préparez une solution d'eau (85 %), de vinaigre blanc (10 %) et de liquide vaisselle (5 %) et pulvérissez-la sur la porte, les parois latérales et la paroi arrière de la cavité du four. Img. 9
3. Versez 40 ml d'eau dans la base de la cavité du four.
4. Fermez la porte. Réglez la fonction Nettoyage à la vapeur et la température sur 130 °C.
5. Éteignez le four au bout d'environ 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.



AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'intérieur soit complètement froid avant de nettoyer la surface avec un chiffon humide. Risque de brûlures.

Conseils pour prolonger la durée de vie de l'appareil

Si vous constatez de la condensation dans le four (formation de gouttes d'eau), sachez qu'il s'agit d'un phénomène physique normal dû à l'humidité des aliments et à la différence de température ; ce n'est pas un problème lié au four. Il est possible d'éliminer ou de réduire ce problème en suivant quelques étapes simples :

- 1.- Assurez-vous que le montage du four a été effectué conformément aux instructions figurant dans ce manuel d'utilisation, en respectant les cotes d'installation qui garantissent une ventilation adéquate.
- 2.- Préchauffez le four pendant environ 20 minutes avant d'y enfourner les aliments. *

*En fonction du type de four, de l'aliment et de la température.

- 3.- Évitez d'ouvrir fréquemment la porte du four pendant son utilisation.
- 4.- Une fois la cuisson terminée, ne laissez pas d'aliments chauds à l'intérieur du four.
- 5.- Une fois la cuisson terminée et les aliments retirés, attendez que l'intérieur refroidisse et essuyez soigneusement les éventuelles gouttes d'eau qui se seraient formées sur les parois, le fond, la porte, etc.

De plus, il est conseillé de nettoyer et de sécher l'intérieur après chaque utilisation ; vous garderez ainsi votre four propre et prolongerez sa durée de vie, tout en évitant la formation de corrosion à l'intérieur.



NOTE : Veillez à utiliser des produits de nettoyage qui n'abîment pas la surface.



IMPORTANT : Le non-respect de ces consignes peut entraîner l'apparition de rouille et de corrosion.

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : EU01_001329 / EU01_002826

Produit : Bolero Hexa AF314510 Glass Black A / Bolero Hexa AF314510 Matt A

Voltage nominal : 220-240 V~

Fréquence nominale : 50 - 60 Hz

Puissance nominale : 2400 – 2900 W

	Symbole	Valeur	Unité
Modèle		EU01_001329 EU01_002826	
Type de four		Four électrique	
Poids du four	M	23,0	Kg
Nombre de cavités		1	
Source de chaleur dans la cavité (électricité ou gaz)		Électricité	
Volume par cavité	V	53	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)	$EC_{\text{cavité électrique}}$	0,72	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)	$EC_{\text{cavité électrique}}$	0,66	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)	$EC_{\text{cavité de gaz}}$	N.A N.A	MJ/cycle kWh/cycle (¹)
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)	$EC_{\text{cavité de gaz}}$	N.A N.A	MJ/cycle kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	$EEL_{\text{cavité}}$	85,7	
(¹) 1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle.			

La consommation d'énergie en mode veille est de 0,97 W selon les directives de la norme EN 50564:2011 et les règlements européens 1275/2008/CE et 801/2013/CE. Pour ce faire, branchez l'appareil sans effectuer aucune fonction et attendez que le mode veille soit activé.

Ce produit contient une source lumineuse avec une efficacité énergétique G.

-  **IMPORTANT :** Afin d'améliorer la qualité de l'appareil, les spécifications techniques peuvent subir des modifications sans préavis.
-  **IMPORTANT :** Les valeurs déclarées ont été obtenues en laboratoire conformément aux normes en vigueur. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions ambiantes et de l'utilisation du lave-linge.
-  **ATTENTION :** Ces données sont sujettes à des modifications réglementaires.

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 débarrasser de vos appareils électriques et électroniques et/ou des batteries

correspondantes, vous devez contacter les autorités locales.

Le respect des lignes directrices 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.

11. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ SIMPLIFIÉE DE L'UE

CE Par la présente, Cecotec Innovaciones déclare que ce produit est conforme aux exigences essentielles et aux autres dispositions pertinentes de la réglementation applicable dans l'Union européenne. Ce produit a été conçu, fabriqué et testé pour répondre aux normes de sécurité et de qualité requises. Le texte intégral de la déclaration de conformité de l'UE peut être consulté sur le site web suivant : <https://www.storececotec.fr/fr/information/declaration-of-conformity>

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

1. Bedienfeld
2. Höhe 1
3. Höhe 2
4. Höhe 3
5. Höhe 4
6. Höhe 5
7. Einschubhöhen
8. Rost
9. Backblech

Abb. 2 Bedienfeld

1. Backofenfunktionen
2. Funktionswahlschalter des Backofens
3. Display
4. Zeit/Temperatur-Symbol
5. Verringern-Symbol
6. Vergrößern-Symbol
7. Start/Pause-Symbol
8. Kindersicherung-Symbol
9. Alarm-Symbol
10. Garzeiteinstellung-Symbol
11. Verzögertes Ende-Symbol
12. Zeiteinstellung-Symbol

HINWEIS:

- Die Grafiken in dieser Bedienungsanleitung sind schematische Darstellungen und entsprechen möglicherweise nicht genau dem Produkt.
- Um die Qualität der Öfen zu verbessern, werden unsere Produkte ständig aktualisiert, und ihr Aussehen sowie ihre Spezifikationen können sich ändern.
- Um das Gerät optimal zu nutzen, müssen sämtliches Zubehör ordnungsgemäß positioniert und/oder korrekt installiert sein.
- Das Zubehör kann je nach Ofenmodell variieren

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät wird in einer Verpackung geliefert, die für den Schutz während des Transports ausgelegt ist. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie

sämtliches Verpackungsmaterial. Bewahren Sie den Originalkarton sowie weitere Verpackungsbestandteile nach Möglichkeit an einem sicheren Ort auf, um das Gerät bei einem späteren Transport vor Beschädigungen zu schützen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, achten Sie darauf, alle Bestandteile ordnungsgemäß zu recyceln.

- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile und Komponenten vollständig enthalten und unbeschädigt sind. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand ist, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.

Verpackungsinhalt*

- Backofen
- Backblech
- Gitter
- Heißluftfritteusen-Korb
- Pizzastein
- Diese Bedienungsanleitung

*Der Lieferumfang kann je nach Ofenmodell variieren.

3. MONTAGE

Damit das Gerät ordnungsgemäß funktioniert, muss das Möbelstück, in dem es aufgestellt wird, geeignet sein. Abbildung 3 zeigt die Abmessungen des Ausschnitts für den Einbau unter der Arbeitsplatte oder in einem Oberschrank.

- Abbildung 2 zeigt die Abmessungen für den Einbau unter die Arbeitsplatte oder in ein hohes Möbelstück. Es ist besser, den Ofen so aufzustellen, dass er auf zwei Holzlatten ruht. Steht der Backofen auf einer ebenen, durchgehenden Fläche, muss eine Öffnung von mindestens 45×560 mm vorhanden sein, wie in Abbildung 4 dargestellt.
- Angrenzende Schrankwände müssen aus hitzebeständigem Material bestehen. Insbesondere Gehäuse mit furnierter Außenseite müssen mit Klebstoffen zusammengefügt werden, die Temperaturen von bis zu 100°C standhalten können.
- Gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften darf es nicht möglich sein, mit den elektrischen Teilen des Ofens in Berührung zu kommen, wenn dieser installiert ist.
- Alle Teile, die den sicheren Betrieb des Geräts gewährleisten, dürfen nur mit Hilfe eines Werkzeugs entfernt werden.
- Um den Backofen am Möbelstück zu befestigen, öffnen Sie die Backofentür und befestigen Sie sie, indem Sie die 4 Holzschrauben in die 4 Löcher am Rand des Rahmens stecken.

Elektrische Anschlüsse

Backöfen, die mit einem dreipoligen Netzkabel ausgestattet sind, sind für den Betrieb mit Wechselstrom ausgelegt. Das Kabel für die Erdung des Geräts ist gelb-grün.

Montage an einem Stromkabel

Abb. 5

- Öffnung des Klemmenbretts:
- Ziehen Sie die Schraube an den seitlichen Laschen der Klemmenbrettabdeckung mit einem Schraubendreher fest.
- Lösen Sie die Schraube und öffnen Sie die Abdeckung des Klemmenbretts.

Um das Kabel zu installieren, gehen Sie wie folgt vor:

- Entfernen Sie die Kabelklemmschraube und die drei Kontaktschrauben.
- Befestigen Sie die Drähte unter den Schraubenköpfen nach dem folgenden Farbschema: Blau (N) Braun (L) Gelb-Grün.
- Sichern Sie das Netzkabel mit der Kabelklemme und schließen Sie die Abdeckung des Klemmenbretts.

Anschließen des Netzkabels an das Stromnetz

- Installieren Sie einen genormten Stecker, 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 Stromversorgungskabel muss so verlegt werden, dass es eine Temperatur von 50°C über der Umgebungstemperatur nicht erreicht, und muss durch eine entsprechende 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. Der Hersteller 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.

4. BEDIENUNG

Erste Nutzung:



Wichtig: Reinigen Sie den Innenraum des Backofens wie im Abschnitt „Reinigung und Wartung“ beschrieben.

Verwenden Sie den Funktionswähler, um die gewünschte Funktion zu wählen. Drehen Sie den Funktionswähler in die Nullstellung, um den Backofen auszuschalten.

Anweisungen für Start/Pause

- Wählen Sie eine Funktion und drücken Sie das Start/Pause-Symbol , um den Backofen zu starten.
- Drücken Sie während des Betriebs auf das Start/Pause-Symbol , um den Heizvorgang zu beenden. Wenn das Gerät pausiert, blinken die Ziffern für Temperatur und Garzeit und Sie können die Gartemperatur zurücksetzen. Drücken Sie das Start/Pause-Symbol  erneut, um den Garvorgang fortzusetzen.

Temperatur-Einstellungen

1. Nach der Auswahl einer Funktion erscheint die eingestellte Temperatur auf dem Display. Drücken Sie einmal auf das Symbol  und Sie sehen die Temperatur auf dem Display blinken.
2. Sie können die Temperatur mit den Symbolen zum Verringern und Erhöhen einstellen. Die Temperatur wird bei jeder Berührung um 5°C verringert oder erhöht.

Garzeiteinstellung (Max. 23 Stunden 59 Minuten)

1. Drücken Sie nach der Auswahl einer Funktion wiederholt auf das Symbol , bis das

DEUTSCH

Symbol  blinkt.

- Um die Garzeit einzustellen, verwenden Sie die Touch-Symbole zum Verringern und Erhöhen, warten Sie 5 Sekunden oder drücken Sie das Start/Pause-Touch-Symbol , um die Einstellung zu bestätigen. Das Symbol  leuchtet dann auf.
- Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, blinkt das Symbol  und der Ofen piept. Drücken Sie ein beliebiges Symbol auf dem Bedienfeld, um den Alarm zu beenden.

Zeitverzögerung

- Wählen Sie die gewünschte Backofenfunktion mit dem Wahlschalter.
- Drücken Sie wiederholt auf das Symbol , bis das Symbol  blinkt. Verwenden Sie die Symbole „Verringern“ und „Erhöhen“, um die Garzeit einzustellen.
- Drücken Sie wiederholt auf das Symbol , bis das Symbol  blinkt. Verwenden Sie die Symbole „Verringern“ und „Erhöhen“, um die Endzeit des Garvorgangs einzustellen.
- Warten Sie 5 Sekunden oder berühren Sie das Symbol Start/Pause , um die Einstellung zu bestätigen. Auf dem Display werden die eingestellte Zeit und beide Symbole  angezeigt und leuchten auf.

Zum Beispiel:

Das Gericht braucht 45 Minuten Garzeit und soll um 14:00 Uhr fertig sein.

- Drücken Sie das Symbol  wiederholt, bis das Symbol  blinkt, um die Garzeit auf 45 Minuten einzustellen.
- Drücken Sie das Symbol  so oft, bis das Symbol  blinkt, um die Garzeit auf 14:00 Uhr einzustellen.
- Nach dieser Einstellung schaltet sich der Backofen um 13:15 Uhr automatisch ein, das Symbol  erlischt, der Backofen beginnt zu heizen und das Symbol  blinkt. Nachdem der Ofen seinen Betrieb beendet hat, blinkt das Symbol . Wenn der Alarm aktiviert ist, berühren Sie ein beliebiges Symbol, um den Alarm zu stoppen, und „Ende“ wird auf dem Bildschirm angezeigt.

Timer Einstellungen

Die Weckzeit kann eingestellt werden, wenn sich der Wähler in der Position 0 befindet. Die maximale Zeit, die im „24-Stunden-System“ eingestellt werden kann, beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.

- Drücken Sie wiederholt auf das Symbol , bis  blinkt, auf dem Display erscheint 00:00.
- Drücken Sie das Start/Pause-Symbol , um die Uhrzeit einzustellen und auf dem Bildschirm anzuzeigen.

- 3. Nachdem die Einstellung abgeschlossen ist, wird sie automatisch bestätigt, wenn innerhalb von 5 Sekunden keine Bedienung erfolgt. Sie können auch das Start/Pause-Symbol  drücken, um die Einstellung zu aktivieren; das Symbol  leuchtet dann weiter.
- 4. Im Standby-Modus zeigt das Display nach dem Einstellen des Weckers weiterhin die Uhrzeit an, und das Symbol  leuchtet weiter.
- 5. Während des Aufheizens zeigt das Display nach dem Einstellen des Alarms weiterhin die Garzeit an und das Symbol  leuchtet weiter.
- 6. Wenn die eingestellte Zeit erreicht ist, blinkt das Symbol  und der Alarm ertönt. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Alarm zu stoppen; das Symbol  verschwindet aus dem Display..

Der Timer funktioniert als Countdown-Timer. Wenn der Alarm zum Beispiel auf 00:30 eingestellt ist, bedeutet dies, dass der Alarm in 30 Minuten ertönt.

Kindersicherung

- Die Kindersicherung kann aktiviert werden, wenn der Backofen in Betrieb ist oder wenn er sich im Standby-Modus befindet.
- Um die Kindersicherung zu aktivieren, halten Sie die Auf- und Abwärtsymbol  gleichzeitig mindestens 0,5 Sekunden lang gedrückt. Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, leuchtet das Symbol auf dem Display auf.
- Wenn Sie den Backofen einschalten, nachdem Sie die Kindersicherung aktiviert haben, blinkt das Symbol der Kindersicherung dreimal, um anzuzeigen, dass die Kindersicherung in Betrieb ist.
- Um die Kindersicherung zu deaktivieren, halten Sie die Tasten Erhöhen und Verringern  gleichzeitig für mindestens 0,5 Sekunden gedrückt. Das Symbol wird erlöschen.

Backofenfunktionen

	Konventionelles Kochen		Grill mit Gebläse
	Großflächengrill		Grill
	Steam Assist (dampfunterstütztes Garen / dampfunterstützte Reinigung)		Mehrmaliges Kochen

DEUTSCH

	Pizza		AirFry
	Schnellgaren		Auftauen

Konventioneller Modus

Die oberen und unteren Widerstände leuchten auf. Dabei handelt es sich um einen Backofen, der nach traditionellen Methoden arbeitet, aber mit einer verbesserten Befuerung, um eine bessere Wärmeverteilung und einen geringeren Energieverbrauch zu erreichen. Der herkömmliche Backofen ist nach wie vor unschlagbar, wenn es darum geht, Gerichte mit einer Vielzahl von Zutaten zuzubereiten, wie z. B. Kohl mit Rippchen, Kabeljau nach spanischer Art, Kabeljau nach Ancona-Art, zarte Kalbfleischstreifen mit Reis, usw. Auch bei der Zubereitung von Rind- oder Kalbfleischgerichten, die langsamer gegart werden müssen, werden hervorragende Ergebnisse erzielt. Es ist nach wie vor das beste System zum Backen von Kuchen, Torten und Obst sowie zum Backen in abgedeckten Kasserollen. Verwenden Sie beim Garen im Umluftmodus jeweils nur eine Pfanne oder einen Rost, da die Hitze sonst ungleichmäßig verteilt wird. Durch die unterschiedlichen Höhen der Ofenschienen können Sie die Wärmemenge zwischen Ober- und Unterseite des Ofens verteilen. Wählen Sie eine der verschiedenen Höhen, je nachdem, ob die Platte mehr oder weniger Wärme von oben benötigt.

Schnellkochmodus

- Die oberen und unteren Heizelemente sowie das Gebläse schalten sich ein und sorgen für eine konstante und gleichmäßige Wärmeverteilung im gesamten Ofen.
- Diese Betriebsart empfiehlt sich besonders für das schnelle Garen von verpackten Lebensmitteln (da sie nicht vorgewärmt werden müssen), z. B. Tiefkühlkost oder vorgekochte Speisen, sowie für einige hausgemachte Gerichte.
- Die besten Ergebnisse beim Garen in dieser Betriebsart werden erzielt, wenn nur eine Ofen Höhe verwendet wird (die zweite Ofenhöhe von unten). Siehe Tabelle im Abschnitt „Praktische Kochtipps“.

Mehrfacher Garvorgang

- Der obere, der runde und der untere Heizkörper sowie das Gebläse müssen abwechselnd eingeschaltet werden. Da die Hitze im gesamten Ofen konstant und gleichmäßig bleibt, gart und bräunt die Luft die Speisen gleichmäßig auf der gesamten Ofenfläche. Mit dieser Betriebsart können Sie auch mehrere Gerichte gleichzeitig garen, sofern die jeweiligen Gartemperaturen gleich sind. Es können maximal 2 Gestelle, Tablettts oder Behälter gleichzeitig verwendet werden, wobei die Angaben im Abschnitt zu beachten sind: „Kochen

auf mehreren Ebenen“.

- Diese Betriebsart eignet sich besonders für Gerichte, die überbacken werden müssen oder eine längere Garzeit benötigen, z. B. Lasagne, Nudeln, Hähnchen, Pellkartoffeln usw. Außerdem ermöglicht die hervorragende Wärmeverteilung die Verwendung niedrigerer Temperaturen beim Grillen. Dies führt zu weniger Saftverlust, zarterem Fleisch und geringerem Gewichtsverlust des Bratens. Der Multi-Cooking-Modus wurde speziell für das Garen von Fisch entwickelt, der durch Zugabe von Gewürzen oder Würzmitteln zubereitet werden kann, um seinen Geschmack und sein Aussehen zu erhalten. Hervorragende Ergebnisse lassen sich auch beim Kochen von Gemüsebeilagen wie Zucchini, Auberginen, Paprika usw. erzielen.
- Dieser Modus ist auch ideal zum Backen von Desserts, wie z. B. Hefekuchen.
- Außerdem kann dieser Modus auch zum Auftauen von weißem oder rotem Fleisch und Brot verwendet werden, indem die Temperatur auf 80°C eingestellt wird. Zum Auftauen empfindlicherer Lebensmittel stellen Sie den Thermostat auf 60°C oder verwenden Sie nur die Kaltluftumwälzfunktion, indem Sie den Thermostat auf 0°C stellen.

Pizza-Modus

- Die unteren und runden Heizelemente sowie der Ventilator werden eingeschaltet. Diese Kombination heizt den Backofen schnell auf, da das Gerät viel Energie verbraucht und vor allem durch das untere Heizelement viel Wärme erzeugt.
- Der Pizzamodus ist ideal für Speisen, die hohe Gartemperaturen erfordern, wie z. B. Pizzas und große Braten. Es wird empfohlen, jeweils nur ein Backblech oder einen Rost zu verwenden. Werden jedoch mehrere verwendet, sollten sie nach der Hälfte des Garvorgangs in der Höhe ausgetauscht werden.

AirFry Modus

- Die oberen und runden Heizelemente und das Gebläse schalten sich ein.
- Die AirFry-Funktion ermöglicht fortschrittliches Konvektionsgaren, ohne dass die Speisen gewendet werden müssen. Das Ergebnis sind knusprige und schmackhafte Ergebnisse in kürzerer Zeit und ohne Öl. Geeignet für Chips, Chicken Wings, Nuggets und ähnliche Lebensmittel.

Grill-Modus

- Die oberen zentralen Widerstände sind eingeschaltet.
- Der Grill leitet die Hitze vom oberen Heizelement auf das Grillgut. Mit der Grillfunktion können Sie zarte Fleischstücke, Steaks, Koteletts, Würstchen, Fisch, Käsebröte und andere schnell zubereitete Speisen zubereiten. Es wird empfohlen, bei geschlossener Ofentür zu gratinieren. Für ein optimales Ergebnis den Ofen 3 Minuten vorheizen. Dadurch wird der

DEUTSCH

natürliche Saft der Steaks, Koteletts usw. eingeschlossen und der Geschmack verbessert. Sie können das Grillgut auf eine der beiden oberen Backofenschienen legen.

Großflächen-Grillmodus

- Die oberen inneren und äußeren Heizelemente leuchten auf. Die große Grillfläche leitet die Hitze vom oberen Heizelement auf das Grillgut. Mit der großflächigen Grillfunktion können Sie zarte Fleischstücke, Steaks, Koteletts, Würstchen, Fisch, Käsebrote und andere schnell zubereitete Speisen zubereiten. Es wird empfohlen, bei geschlossener Ofentür zu gratinieren. In diesem Modus können Sie die große Garfläche des Ofens optimal nutzen und die Speisen schneller garen als im normalen Grillmodus. Für ein optimales Ergebnis den Ofen 3 Minuten vorheizen. Dadurch wird der natürliche Saft der Steaks, Koteletts usw. eingeschlossen und der Geschmack verbessert.

Grillmodus mit Gebläse

- Die oberen Heizelemente und der Ventilator sind eingeschaltet. Diese Kombination von Merkmalen erhöht die Effizienz der unidirektionalen Wärmestrahlung der Heizelemente durch die erzwungene Luftzirkulation im gesamten Ofen. Dadurch wird das Anbrennen der Speisen verhindert und die Wärme kann ins Innere gelangen. Hervorragende Ergebnisse werden mit Fleisch- und Gemüsespießen, Würstchen, Rippchen, Lammkoteletts, Hähnchen in pikanter Soße, Wachteln, Schweinekoteletts usw. erzielt.
- Garen Sie die Speisen im Umluft-Grillmodus bei geschlossener Backofentür.
- Dieser Modus ist auch ideal für das Garen von Fischfilets, wie z. B. Schwertfisch, gefüllter Tintenfisch, usw.

Backen-Modus

- Das hintere Heizelement und das Gebläse sind eingeschaltet und sorgen für eine gleichmäßige Wärmeverteilung im gesamten Backofen.
- Diese Betriebsart ist ideal zum Backen und Garen von empfindlichen Speisen, insbesondere von Kuchen, und zur Zubereitung bestimmter Törtchen auf 3 Ofenhöhen gleichzeitig. Hier einige Beispiele: Blätterteiggebäck, süße und herzhafte Kekse, herzhaftes Blätterteiggebäck, Schweizer Brötchen und kleine Portionen von Gemüseaufläufen, usw.

Steam Assist-Kochmodus (Dampfunterstützung)

Sie können diese Funktion nutzen, um Pizzaböden, Kuchen und Torten zusätzlich zu bräunen oder um verschiedene Speisen in einer Kombination aus niedriger Hitze und Dampf zu garen.

Wenn Sie möchten, können Sie die folgenden Schritte ausführen:

1. Geben Sie ca. 100 ml Wasser in den unteren Garraum (Abb. 6). Das ungefähre

Fassungsvermögen des Garraums kann bis zu 200 ml betragen.



HINWEIS: Das Fassungsvermögen kann je nach Ofenmodell variieren.

2. Aktivieren Sie die Funktion „Steam Assist“  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 entsprechend den Anforderungen der zuzubereitenden Speisen einstellen.



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

Auftauungsmodus

Das Gebläse am Boden des Backofens lässt die Luft bei Raumtemperatur um das Gargut zirkulieren. Er wird für das Auftauen aller Arten von Lebensmitteln empfohlen, besonders aber für empfindliche Lebensmittel, die keine Hitze benötigen, z. B. Eistorten, Sahnedesserts, Obsttorten usw. Durch den Einsatz des Gebläses wird die Auftauzeit etwa um die Hälfte verkürzt. Bei Fleisch, Fisch und Brot können Sie den Vorgang beschleunigen, indem Sie den Backmodus verwenden und die Temperatur auf 80°C-100°C einstellen.

Sicherheitsabschaltung

- Wenn keine Garzeit eingestellt ist, schaltet sich der Backofen nach zwei Stunden automatisch ab.
- Der Stromkreis dieses Backofens ist mit einem Wärmeschutzsystem ausgestattet. Wenn sich der Backofen auf ungewöhnlich hohe Temperaturen aufheizt, unterbricht das System die Stromzufuhr zu den Heizelementen des Backofens für eine bestimmte Zeitspanne.

Belüftung der Kühlung

- Um die Außenseite des Backofens zu kühlen, sind einige Modelle mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Beim Aufheizen des Ofens wird das Gebläse automatisch eingeschaltet.
- Wenn das Gebläse eingeschaltet ist, zirkuliert ein Luftstrom zwischen der Backofentür und dem Bedienfeld.
- Hinweis: Nach dem Garen schaltet sich das Gebläse des Backofens automatisch ein, um die Außenseite des Backofens abzukühlen.

HINWEIS: Anzahl und Art der Betriebsarten können je nach Backofenmodell variieren.

5. PRAKTISCHE GARTIPPS

Der Backofen bietet eine breite Palette von Alternativen, die es ermöglichen, jede Art von Speisen auf die bestmögliche Art und Weise zuzubereiten. Mit der Zeit werden Sie lernen, das Beste aus diesem vielseitigen Küchengerät herauszuholen. Die folgenden Anweisungen sind nur ein Leitfaden und können je nach Ihren persönlichen Erfahrungen variieren.

Einschubhöhen

Die Einschubhöhen sind von unten nach oben nummeriert. Die Einschubhöhen 4 und 5 werden hauptsächlich für die Grillfunktion verwendet.

Zubehör*

- 1. Backofengitter.**Für Teller, Kuchenformen, Brat- und Gratinbleche.
- 2. Backblech.**Für Kuchen und Kekse.
 - Das Backblech und der Backofenrost müssen korrekt auf den Seitenschienen positioniert werden. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Pfannen aus dem Ofen nehmen, sie sind sehr heiß und Sie könnten sich verbrennen.
 - Wenn Sie das Backblech zum Auffangen des Fettes verwenden, das von den Speisen abfällt, achten Sie darauf, dass Sie es richtig auf die seitlichen Führungen stellen. Wenn diese Zubehöerteile mit der Unterseite des Ofens in Berührung kommen, kann die Emaille beschädigt werden. Wenn Sie Bleche oder Behälter von unten beginnend auf die erste Schiene stellen, müssen Sie einen Abstand von mindestens 2 cm zur Unterseite des Ofens lassen.
- 3. Frittierkorb.**Für den Modus „Air Fry“: Dieser Korb kann auf dem Backofenrost oder auf den seitlichen Schienen auf die gleiche Weise wie das Blech platziert werden.

HINWEIS: Anzahl und Art des Zubehörs können je nach Backofenmodell variieren.

Garen auf mehreren Ebenen

- Wenn Sie Speisen auf mehreren Backofenschienen zubereiten müssen, verwenden Sie den Back- oder Multigrar-Modus, da dies die einzigen Funktionen sind, die dies ermöglichen.
- Wenn Sie empfindliche Speisen auf mehreren Ebenen garen möchten, wählen Sie den Backmodus, der es Ihnen ermöglicht, gleichzeitig auf 3 verschiedenen Ebenen zu garen (1., 3. und 5. von unten). Einige Beispiele sind in der Tabelle unter „Praktische Kochtipps“ aufgeführt.
- Wenn Sie andere Speisen auf verschiedenen Höhen garen möchten, verwenden Sie den Modus „Mehrfaches Garen“ und berücksichtigen Sie dabei die folgenden Vorschläge:

- Der Ofen ist mit 5 Schienen ausgestattet. Verwenden Sie beim Garen mit Gebläse zwei der drei mittleren Führungen. In der untersten und obersten Etage strömt die heiße Luft direkt ein, so dass empfindliche Lebensmittel verbrennen können.
- 3. In der Regel sollten Sie die 2. und 4. Einschubebene von unten nach oben verwenden und Speisen, die eine höhere Hitze benötigen, auf die 2. Einschubebene legen. Wenn Sie z. B. einen Braten zusammen mit anderen Speisen garen, stellen Sie den Braten auf die 2. Ebene von unten und die empfindlicheren Speisen auf die 4.
- 4. Stellen Sie beim Garen von Speisen, die unterschiedliche Zeiten und Temperaturen benötigen, eine Zwischentemperatur zwischen den beiden gewünschten Temperaturen ein, geben Sie die empfindlicheren Speisen auf die 4. von unten und nehmen Sie Speisen, die weniger Zeit zum Garen benötigen, zuerst aus dem Ofen.
- 5. Setzen Sie die Fettauffangschale auf die untere Führung und die Zahnstange auf die obere Führung.

Verwendung des Schnellkochmodus

Funktional, schnell und praktisch für alle, die vorverpackte Lebensmittel verwenden (z. B. Tiefkühlkost oder vorgekochte Speisen). Nützliche Tipps finden Sie in der Tabelle unter „Praktische Kochtipps“.

Verwendung des Grills

- Dieser Multifunktionsofen bietet 2 verschiedene Grillmodi.
- Benutzen Sie den Modus Flächengrill/Griddle, indem Sie das Grillgut auf der 3. oder 4. Ebene von unten nach oben auflegen, da in diesen Modi nur der mittlere Teil des oberen Heizelements beleuchtet wird.
- Verwenden Sie die untere Führung (1. von unten), um die Fettauffangschale zu platzieren, damit das Fett der Speisen nicht auf den Boden des Backofens tropft. Wenn Sie diesen Modus verwenden, empfehlen wir Ihnen, die Temperatur auf die höchste Stufe zu stellen. Dies bedeutet nicht, dass Sie keine niedrigeren Temperaturen verwenden können. Passen Sie die Temperatur einfach mit den Symbolen zum Verringern/Erhöhen an   .
- Der Grillmodus mit Gebläse ist sehr nützlich, um Lebensmittel schnell zu grillen, da die Hitzeverteilung nicht nur die Oberfläche bräunt, sondern auch die Unterseite gart.
- Darüber hinaus kann es auch zum Anbraten von Lebensmitteln am Ende des Kochvorgangs verwendet werden, z. B. zum Überbacken von Nudeln.
- Wenn Sie diese Betriebsart verwenden, stellen Sie den Rost in die 2. oder 3. Höhe von unten ein (siehe Gartabelle). Um zu verhindern, dass Fett auf den Boden des Backofens tropft und Rauch bildet, stellen Sie die Fettauffangschale auf die untere Führung.
- Wenn Sie diesen Modus verwenden, empfehlen wir Ihnen, den Thermostat auf 200°C einzustellen, da dies die effizienteste Art ist, den Grill zu nutzen, der auf der Verwendung

DEUTSCH

von Infrarotstrahlen basiert. Das bedeutet nicht, dass Sie keine niedrigeren Temperaturen verwenden können, sondern dass Sie die Temperatur einfach mit den Auf-/Ab-Symbolen einstellen können.

- Die besten Ergebnisse bei der Verwendung beider Grillmodi werden daher erzielt, wenn die Schale auf die unteren Schienen gestellt wird (siehe Gartabelle). Um zu verhindern, dass Fett auf den Boden des Backofens tropft und sich Rauch bildet, stellen Sie die Fettauffangschale auf die untere Ofenschiene.

AirFry-Modus

Verwenden Sie den AirFry-Modus, indem Sie die Speisen von unten nach oben auf die 3. Wenn die oberen und runden Heizelemente eingeschaltet sind, ermöglicht die AirFry-Funktion ein fortschrittliches Konvektionsgaren, ohne dass die Speisen gewendet werden müssen. Geeignet für Chips, Chicken Wings, Nuggets und ähnliche Lebensmittel. Stellen Sie die Fettauffangschale auf die unterste Ebene des Backofens, um eventuell abtropfendes Fett aufzufangen. Wenn Sie den AirFry-Modus verwenden, stellen Sie die Temperatur auf 230°C ein.

Tabelle der Garmodi

Kochmodus	Zu kochende Lebensmittel	Gewicht (in kg)	Position des Gitters	Vorwärmzeit (Minuten)	Temperatur	Kochzeit (Minuten)
Konvektion 	Ente	1	3	15	200	65-75
	Roastbeef oder Kalbfleisch	1	3	15	200	70-75
	Schweinebraten	1	3	15	200	70-80
	Kekse	-	3	15	180	15-20
	Törtchen	1	3	15	180	30-35

Mehrmaliges Kochen 	Pizza (in zwei Höhenstufen)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Lammfleisch	1	2	10	180	50-60
	Brathähnchen mit Kartoffeln	1	2-4	10	180	60-75
	Makrele	1	2	10	180	30-35
	Pflaumenkuchen	1	2	10	170	40-50
	Sahnebrötchen (in 2 Höhenstufen)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Kekse (in 2 Höhenstufen)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Biskuitkuchen (in 1 Höhe)	0.5	2	10	170	15-20
	Biskuitkuchen (in 2 Höhenstufen)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Würzige Empanadas	1.5	3	15	200	25-30
Grill 	Seezunge und Tintenfisch	1	4	5	Max	8-10
	Tintenfisch und Garnelenspieße	1	4	5	Max	6-8
	Kabeljaufilet	1	4	5	Max	10
	Gegrilltes Gemüse	1	¾	5	Max	10-15
	Rinderfilet	1	4	5	Max	15-20
	Koteletts	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Makrele	1	4	5	Max	15-20
	Getoastete Sandwiches	-	4	5	Max	2-3

DEUTSCH

Auftauen 	Alle Arten von Tiefkühlprodukten					
Großflächen- 	Seezunge und Tintenfisch	1	4	5	200	8-10
	Tintenfisch und Garnelenspieße	1	4	5	200	6-8
	Kabeljaufilet	1	4	5	200	10
	Gegrilltes Gemüse	1	¾	5	200	10-15
	Rinderfilet	1	4	5	200	15-20
	Koteletts	1	4	5	200	15-20
	Hamburger	1	4	5	200	7-10
	Makrele	1	4	5	200	15-20
	Getoastete Sandwiches	-	4	5	200	2-3
	Mit Grill					
	Gegrilltes Kalbfleisch	1.0	-	5	200	80-90
	Gegrilltes Hähnchen	1.5	-	5	200	70-80
	Gegrilltes Lammfleisch	1.0	-	5	200	70-80

Grill mit Gebläse 	Brathähnchen	1.5	3	5	200	55-60
	Sepia	1.5	3	5	200	30-35
	Mit Grill					
	Gegrilltes Kalbfleisch	1.5	-	5	200	70-80
	Gegrilltes Hähnchen	2.0	-	5	200	70-80
	Hähnchen (gegrillt)	1.5	-	5	200	70-75
	Kartoffeln (gebacken)	-	2	5	200	70-75
	Gegrilltes Lammfleisch	1.5	-	5	200	70-80
Garen mit oder ohne Dampfunter- stützung(je nachdem, ob Wasser im Garraum-/ Bodenbereich eingefüllt wird oder nicht) 	Törtchen	0.5	3	15	180	20-30
	Obstkuchen	1	2/3	15	180	40-45
	Obstkuchen	0.7	3	15	180	40-50
	Zwieback	0.5	3	15	160	25-30
	Gefüllte Pfannkuchen	1.2	2-4	15	200	30-35
	Törtchen	0.6	2-4	15	190	20-25
	Käsebällchen	0.4	2-4	15	210	15-20
	Sahnebrötchen	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Kekse	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Meringues	0.5	1-3-5	15	90	180

DEUTSCH

Schnellgaren 	Tiefkühlkost	0.3	2	-	250	12
	Pizza	0.4	2	-	200	20
	Zucchini-Garnelen-Pastete					
	Spinatkuchen	0.5	2	-	220	30-35
	Reste	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Rollen	0.4	2	-	180	25-30
	Hühnerfleisch Milanese	0.4	2	-	220	15-20
	Vorgekochte Lebensmittel Goldene Hühnerflügel	0.4	2	-	200	20-25
	Frische Lebensmittel Kekse	0.3	2	-	200	15-18
	Obstkuchen	0.6	2	-	180	45
	Käsebällchen	0.2	2	-	210	10-12
Pizza 	Pizza	0.5	2	15	220	15-20
	Roastbeef oder Kalbfleisch	1	2	10	220	25-30
	Hähnchen	1	2/3	10	180	60-70

Air Fry 	Schottisches Lendensteak	1	3	5	220	8
	Chips	1	3	5	220	15
	Hähnchenflügel	1	3	5	230	15
	Paniertes Filet	1	3	5	230	15
	In Keile geschnittene Kartoffeln	0.5	3	5	230	14
	Tiefkühlkost (Panierte Hühner-/Fischnuggets)	1	3	5	230	15
	Kartoffeln, zerdrückt	1	3	54	220	15



HINWEIS: Die Garzeiten sind Richtwerte und können je nach persönlichen Vorlieben variieren. Beim Garen mit dem Grill oder dem Umluftgrill muss die Fettauffangschale immer auf dem unteren Backofenrost platziert werden.

6. REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigung der Türen

Bei normalem Gebrauch des Backofens muss die Tür nicht abgenommen werden. Sollte es jedoch notwendig sein, die Tür zu entfernen, z. B. zum Reinigen, befolgen Sie diese Anweisungen. Die Backofentür ist schwer.

Demontage der Backofentür

Abb. 7

1. Für eine gründlichere Reinigung können Sie die Backofentür abnehmen. Wählen Sie die Methode der Demontage und Montage. Gehen Sie wie folgt voran:
2. Öffnen Sie die Tür vollständig.
3. Öffnen Sie den linken und rechten Scharnierhebel vollständig.
4. Bringen Sie die Tür wie in Abbildung 7C dargestellt an.
5. Schließen Sie die Tür vorsichtig, bis der linke und rechte Scharnierhebel auf der B-Seite der Tür einrastet.
6. Entfernen Sie die Scharnierhaken aus ihrer Position, indem Sie dem Pfeil in Abbildung 7 folgen.
7. Stützen Sie die Tür auf eine weiche Unterlage.

DEUTSCH

- Um die Tür wieder einzusetzen, wiederholen Sie die oben genannten Schritte in umgekehrter Reihenfolge.

Entfernung der Innenscheibe

Abb. 8

- Entfernen Sie die Dichtung, indem Sie die Schrauben Nr. 2 herausdrehen.
- Nehmen Sie die Innenscheibe vorsichtig heraus.
- Reinigen Sie das Glas mit einem geeigneten Reinigungsmittel. Trocknen Sie es gründlich ab und legen Sie es auf eine weiche Unterlage.
- Jetzt können Sie auch die Innenseite der Außenscheibe reinigen.

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.

- Entfernen Sie alle Schalen, Teller und Seitengitter.
- 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. Abb. 9
- Gießen Sie 40 ml Wasser in den Boden der Kavität.
- Schließen Sie die Tür. Stellen Sie die Funktion Dampfreinigung und die Temperatur auf 130°C ein.
- Schalten Sie den Backofen nach ca. 18 Minuten aus.
- Lassen Sie die Oberfläche auf ein sicheres Maß abkühlen, bevor Sie sie mit einem feuchten Tuch abwischen.



WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass der Garraum vollständig abgekühlt ist, bevor Sie die Oberfläche mit einem feuchten Tuch reinigen. Gefahr von Verbrennungen.

Anwendungstipps zur Verlängerung der Lebensdauer des Backofens

Wenn im Backofen Kondenswasser (Wassertropfenbildung) auftritt, beachten Sie bitte: Dies ist ein normales physikalisches Phänomen, verursacht durch die Feuchtigkeit der Lebensmittel und Temperaturunterschiede, es handelt sich nicht um einen Defekt des Geräts. Dies lässt sich durch folgende einfache Maßnahmen beseitigen oder reduzieren:

- Stellen Sie sicher, dass der Backofen gemäß den Angaben in dieser Bedienungsanleitung

montiert wurde und dass die Installationsabstände eingehalten werden, die eine korrekte Belüftung gewährleisten.

2.- Heizen Sie den Backofen vor, und zwar ca. 20 Minuten, bevor Sie die Speisen hineingeben.*

*Abhängig von Backofentyp, Speise und eingestellter Temperatur.

3.- Öffnen Sie die Backofentür während des Betriebs nicht unnötig häufig.

4.- Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs keine heißen Speisen im Backofen.

5.- Nehmen Sie nach Abschluss des Garvorgangs die Speisen heraus, lassen Sie den Garraum abkühlen und trocknen Sie anschließend ggf. entstandene Wassertropfen an Wänden, Boden, Tür usw. gründlich ab.

Außerdem wird empfohlen, den Garraum nach jedem Gebrauch zu reinigen und zu trocknen. So bleibt Ihr Backofen sauber und die Lebensdauer des Geräts wird verlängert, da Korrosion im Innenraum vermieden wird.

HINWEIS: Achten Sie darauf, Reinigungsmittel zu verwenden, die die Oberfläche nicht beschädigen.

 **WICHTIG:** Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Rostbildung und Korrosion führen.

7. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: EU01_001329 / EU01_002826

Produkt: Bolero Hexa AF314510 Glass Black A / Bolero Hexa AF314510 Matt A

Nennspannung: 220-240 V~

Nennfrequenz: 50 – 60 Hz

Nennleistung: 2400 – 2900 W

	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells		EU01_001329 EU01_002826	
Art des Ofens		Elektrischer Ofen	
Masse des Geräts	M	23,0	Kg
Anzahl der Hohlräume		1	
Heizart pro Garraum (Strom oder Gas)		Elektrizität	
Volumen pro Hohlraum	V	53	L

DEUTSCH

	Symbol	Wert	Einheit
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 Garraum}	0,72	kWh/ Zyklus
Energieverbrauch pro Zyklus bei Umluft/ Heißluft, pro Garraum (elektrische Endenergie), benötigt zum Erhitzen einer Normbeladung.	EC _{elektrischer Hohlraum}	0,66	kWh/ Zyklus
Energieverbrauch zur Erwärmung einer standardisierten Charge in einem Hohlraum eines Gasofens während eines Zyklus im konventionellen Betrieb, pro Hohlraum (Gasendenergie)	EC _{Gasbeheizter Garraum}	N.A N.A	MJ/Zyklus kWh/ Zyklus (!)
Energieverbrauch pro Zyklus bei Umluft/ Heißluft, pro Garraum (Gas-Endenergie), benötigt zum Erhitzen einer Normbeladung.	EC _{Gasbeheizter Garraum}	N.A N.A	MJ/Zyklus kWh/ Zyklus
Energie-Effizienz-Index pro Hohlraum	EEL _{Garraum}	85,7	
(!) 1 kWh/Zyklus = 3,6 MJ/Zyklus.			

Die Leistungsaufnahme im „standby“-Modus beträgt 0,97 W gemäß den Richtlinien der Norm EN 50564:2011 und den europäischen Verordnungen 1275/2008/EG und 801/2013/EG. Zu diesem Zweck wird das Gerät an das Stromnetz angeschlossen, ohne ein Modus auszuführen, und wartet darauf, dass der Standby-Modus aktiviert wird.

Dieses Produkt enthält eine energieeffiziente Lichtquelle G.

-  WICHTIG: Um die Qualität des Geräts zu verbessern, können die technischen Daten ohne vorherige Ankündigung geändert werden.
-  WICHTIG: Die angegebenen Werte wurden in einer Laborumgebung in Übereinstimmung mit den einschlägigen Normen ermittelt. Diese Werte können je nach Umgebungsbedingungen und Nutzung der Waschmaschine variieren.
-  ACHTUNG: Diese Angaben sind vorbehaltlich geänderter Vorschriften.

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 Nutzer bzw. Endverbraucher für jede zum Zeitpunkt der Lieferung des Produkts bestehende Vertragswidrigkeit gemäß den in den anwendbaren Vorschriften festgelegten Bestimmungen, 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 von Cecotec 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 die vorherige schriftliche Genehmigung von CECOTEC INNOVACIONES, S.L. weder ganz noch teilweise vervielfältigt, in einem Abrufsystem gespeichert, übertragen oder in irgendeiner Form (elektronisch, mechanisch, durch Fotokopieren, Aufzeichnen oder auf ähnliche Weise) verbreitet werden.

11. VEREINFACHTE EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

CE Cecotec Innovaciones erklärt hiermit, dass dieses Produkt mit den grundlegenden Anforderungen und anderen relevanten Bestimmungen der in der Europäischen Union geltenden Vorschriften übereinstimmt. Dieses Produkt wurde unter Einhaltung der erforderlichen Sicherheits- und Qualitätsstandards entwickelt, hergestellt und geprüft. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist auf folgender Website zu finden: <https://storececotec.de/de/information/declaration-of-conformity>

1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

1. Pannello di controllo
2. Livello 1
3. Livello 2
4. Livello 3
5. Livello 4
6. Livello 5
7. Guide del forno
8. Griglia
9. Teglia

Fig. 2 Pannello di controllo

1. Funzioni del forno
2. Selettore delle funzioni del forno
3. Display
4. Icona touch di temperatura/tempo
5. Icona touch di riduzione
6. Icona touch di aumento
7. Icona touch di avvio/pausa
8. Icona del blocco di sicurezza per bambini
9. Icona del timer
10. Icona di impostazione del tempo di cottura
11. Icona di impostazione della fine ritardata
12. Icona di impostazione dell'ora

NOTA BENE:

- Le immagini di questo manuale sono rappresentazioni schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente all'apparecchio.
- Per migliorare la qualità, i nostri prodotti vengono costantemente aggiornati e il loro aspetto e le loro caratteristiche tecniche possono subire variazioni.
- Per sfruttare al meglio l'apparecchio, tutti gli accessori devono essere posizionati e/o installati correttamente.
- Gli accessori possono variare a seconda del modello del forno.

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.

Contenuto della scatola*

- Forno
- Teglia da forno
- Griglia
- Cestello per frittura ad aria
- Base per pizza
- Il presente manuale di istruzioni

*Il contenuto della scatola può variare a seconda del modello di forno.

3. INSTALLAZIONE

Affinché l'apparecchio funzioni correttamente, il mobile che lo contiene deve essere adatto. La figura 3 mostra le dimensioni del foro per l'installazione sotto il piano di lavoro o in un pensile.

- Per garantire una buona ventilazione, è necessario rimuovere il pannello posteriore del mobile. È preferibile installare il forno in modo che poggi su due listelli di legno. Se il forno poggia su una superficie piana e continua, deve esserci un'apertura di almeno 45x560 mm, come illustrato nella Figura 4.
- Assicurarsi che i pannelli adiacenti del mobile siano realizzati in materiale termoresistente. In caso d'uso di un mobile con esterno impiallacciato, assicurarsi che le colle di assemblaggio siano in grado di resistere a temperature fino a 100 °C.
- In conformità alle norme di sicurezza vigenti, installare il forno in modo che le parti elettriche non siano facilmente accessibili.
- Smontare le parti che garantiscono il funzionamento sicuro dell'apparecchio solo con l'ausilio di utensili specifici.
- Per fissare il forno al mobile, aprire la porta del forno e fissarla inserendo le 4 viti per legno nei 4 fori sul perimetro del telaio.

Collegamento elettrico

I forni dotati di cavo di alimentazione tripolare sono progettati per funzionare a corrente alternata. Il cavo per la messa a terra dell'apparecchio è giallo-verde.

Montaggio del cavo di alimentazione

Fig. 5

- Apertura della morsettiera:
- Con un cacciavite, stringere la vite sulle linguette laterali del coperchio della morsettiera.
- Svitare le viti sulle linguette laterali del coperchio della morsettiera e rimuoverlo.

Per installare il cavo, procedere come segue:

- Rimuovere la vite di fissaggio del cavo e le tre viti di contatto.
- Fissare i cavi sotto le teste delle viti seguendo lo schema di colori di cui sotto: Blu (N) Marrone (L) Giallo-verde.
- Fissare il cavo di alimentazione con il morsetto e chiudere il coperchio della morsettiera.

Collegamento del cavo di alimentazione alla corrente

- Collegare la spina a una presa standard corrispondente al carico indicato sulla targhetta 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 ai 50 °C rispetto alla temperatura ambiente e deve essere protetto da un isolamento con un grado di protezione 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. Assicurarsi che il collegamento a terra sia efficace (in caso di dubbio, rivolgersi a un tecnico qualificato per controllare il sistema). Il produttore non si assume la responsabilità 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.

4. FUNZIONAMENTO

Primo uso:



Importante: È necessario pulire l'interno del forno come indicato nella sezione "Pulizia e manutenzione".

Utilizzare il selettore delle funzioni per scegliere la funzione desiderata. Portare il selettore in posizione zero per spegnere il forno.

Istruzioni di avvio/pausa

- Selezionare una funzione e premere l'icona di avvio/pausa  per avviare il forno.
- Durante il funzionamento, premere l'icona di avvio/pausa  per interrompere il riscaldamento. Quando è in pausa, le cifre della temperatura e del tempo di cottura lampeggiano e si può reimpostare la temperatura di cottura. Premere nuovamente l'icona di avvio/pausa  per riprendere la cottura.

Regolazione della temperatura

1. Dopo aver selezionato una funzione, sul display appare la temperatura preimpostata. Premendo una volta l'icona , la temperatura sul display inizia a lampeggiare.
2. È possibile regolare la temperatura utilizzando le icone di diminuzione e aumento; la temperatura diminuisce o aumenta di 5°C per ogni tocco.

Impostazione del tempo di cottura (max. 23 ore e 59 minuti)

1. Dopo aver selezionato una funzione, premere ripetutamente l'icona  finché  non lampeggia.
2. Per regolare il tempo di cottura utilizzare le icone a sfioramento Diminuzione e Aumento, attendere 5 secondi o premere l'icona a sfioramento Avvio/Pausa  per confermare l'impostazione. L'icona  si accenderà.
3. Al termine dell'operazione, l'icona  lampeggia e il forno emette un segnale acustico; toccare una qualsiasi icona sul pannello per interrompere l'allarme.

Arresto ritardato

1. Selezionare la funzione desiderata con il selettore.
2. Premere ripetutamente l'icona  finché  non lampeggia. Utilizzare le icone di diminuzione e aumento per regolare il tempo di cottura.

3. Premere ripetutamente l'icona  finché  non lampeggia. Utilizzare le icone di diminuzione e aumento per impostare il tempo di fine cottura.
4. Attendere 5 secondi o toccare l'icona Avvio/Pausa  per confermare l'impostazione. Il display visualizza l'ora impostata ed entrambe le icone  si illuminano.

Esempio:

Il pasto ha bisogno di 45 minuti di cottura e si vuole terminare la cottura alle 14:00.

1. Premere ripetutamente l'icona  finché  non lampeggia per impostare il tempo di cottura a 45 minuti.
2. Premere ripetutamente l'icona  finché  non lampeggia per impostare l'ora di fine cottura alle 14:00.
3. Dopo questa impostazione, il forno si accenderà automaticamente alle 13:15 e l'icona  si spegnerà, il forno inizierà a riscaldarsi e l'icona  lampeggerà. Al termine del funzionamento del forno, l'icona  lampeggia. Quando l'allarme è attivato, toccare un'icona qualsiasi per interromperlo e sullo schermo verrà visualizzato "fine".

Configurazione della sveglia

L'ora della sveglia può essere impostata con il selettore in posizione 0 e l'ora massima impostabile nel "sistema 24 ore" è di 23 ore e 59 minuti.

1. Premere ripetutamente l'icona  finché  non lampeggia; il display visualizzerà 00:00.
2. Premere l'icona Avvio/Pausa  per impostare l'ora e visualizzarla sullo schermo.
3. Una volta completata l'impostazione, questa viene confermata automaticamente se non viene eseguita alcuna operazione entro 5 secondi. È anche possibile premere l'icona Avvio/Pausa  per attivare l'impostazione; l'icona  rimarrà accesa.
4. In modalità Standby, dopo aver impostato la sveglia, il display continuerà a visualizzare l'ora dell'orologio e l'icona  rimarrà accesa.
5. Durante il riscaldamento, dopo aver impostato l'allarme, il display continuerà a visualizzare il tempo di cottura e l'icona  rimarrà accesa.
6. Al raggiungimento dell'ora impostata, l'icona  lampeggia e l'allarme suona. Premere una qualsiasi icona per interrompere l'allarme; l'icona  scomparirà dal display.

L'allarme funziona come un conto alla rovescia. Ad esempio, se la sveglia è impostata su 00:30, indica che la sveglia suonerà tra 30 minuti.

Blocco di sicurezza per bambini

- La funzione di blocco bambini può essere attivata quando il forno è in funzione o in standby.
- Per attivare il blocco bambini, tenere premuto il pulsante di aumento  e diminuzione contemporaneamente per almeno 0,5 secondi. Quando il blocco bambini è attivato, l'icona si accende sul display.

- Se si accende il forno dopo aver attivato il blocco bambini, l'icona del blocco bambini lampeggia tre volte per indicare che il blocco bambini è in funzione.
- Per disattivare il blocco bambini, tenere premuti contemporaneamente i pulsanti Incremento e Decremento    per almeno 0,5 secondi. L'icona si spegnerà.

Funzioni del forno

	Cottura convenzionale		Grill + ventola
	Griglia di grandi dimensioni		Grill
	Steam Assist (cottura assistita a vapore / pulizia assistita a vapore)		Cottura multipla
	Pizza		AirFry
	Cottura rapida		Sbrinamento

Modalità Convezione

Le resistenze superiore e inferiore si accendono. Si tratta di un tipo di forno che utilizza metodi tradizionali, ma con una cottura migliorata per ottenere una migliore distribuzione del calore e un minore consumo energetico. Il forno a convezione non ha rivali quando si tratta di cucinare piatti con un'ampia varietà di ingredienti, come il cavolo con le costine, il merluzzo alla spagnola, il merluzzo all'anconetana, i teneri straccetti di vitello con il riso, ecc. Ottimi risultati si ottengono anche nella preparazione di piatti a base di manzo o vitello che richiedono una cottura più lenta. È ancora il sistema migliore per la cottura di torte, crostate e frutta, nonché per la cottura in casseruole coperte. Quando si cucina in modalità Convezione, utilizzare solo una teglia o una griglia alla volta per favorire una distribuzione uniforme del calore. Grazie alle diverse altezze delle guide del forno, è possibile distribuire la quantità di calore tra la parte superiore e quella inferiore del forno. Selezionare una delle diverse altezze a seconda che la piastra necessiti di più o meno calore dall'alto.

Modalità di cottura rapida

- Le resistenze superiori e inferiori e la ventola si accendono, garantendo un calore costante

e uniformemente distribuito in tutto il forno.

- Questa modalità è particolarmente indicata per la cottura rapida di alimenti preconfezionati (poiché non è necessario preriscaldarli), ad esempio surgelati o precotti, nonché per alcuni piatti fatti in casa.
- I migliori risultati di cottura con questa modalità si ottengono se si utilizza una sola altezza del forno (la seconda altezza del forno partendo dal basso). Vedere la tabella nella sezione "Consigli pratici per la cottura".

Modalità di cottura multipla

- Le resistenze superiori, circolari e inferiori, nonché il ventilatore, devono essere accesi alternativamente. Poiché il calore rimane costante e uniforme in tutto il forno, l'aria cuoce e rosola i cibi in modo uniforme su tutta la superficie del forno. Con questa modalità è possibile cuocere più piatti contemporaneamente, a condizione che le rispettive temperature di cottura siano uguali. È possibile utilizzare al massimo 2 cestelli, vassoi o contenitori contemporaneamente, seguendo le indicazioni riportate nella sezione: "Cucinare a più di un'altezza".
- Questa modalità di cottura è particolarmente indicata per i piatti che richiedono un tocco di gratinatura o tempi di cottura piuttosto lunghi, ad esempio lasagne, pasta, pollo e patate al forno, ecc. Inoltre, l'eccellente distribuzione del calore consente di utilizzare temperature più basse per le grigliate. In questo modo si ottiene una minore perdita di succhi, una carne più tenera e una minore perdita di peso dell'arrosto. La modalità di cottura multipla è stata studiata appositamente per la cottura del pesce, che può essere preparato aggiungendo spezie o condimenti per mantenerne il sapore e l'aspetto. Ottimi risultati si ottengono anche cucinando contorni di verdure come zucchine, melanzane, peperoni, ecc.
- Questa modalità è ideale anche per la cottura di dolci, come le torte lievitate.
- Inoltre, questa modalità può essere utilizzata anche per scongelare carne bianca o rossa e pane, impostando la temperatura a 80°C. Per scongelare gli alimenti più delicati, impostare il termostato a 60°C o utilizzare solo la funzione di circolazione dell'aria fredda impostando il termostato a 0°C.

Modalità pizza

- Le resistenze inferiori e circolari e la ventola si accendono. Questa combinazione riscalda rapidamente il forno grazie alla grande quantità di energia utilizzata dall'apparecchio, che produce un notevole calore soprattutto dalla resistenza inferiore.
- La modalità Pizza è ideale per alimenti che richiedono temperature di cottura elevate, come pizze e arrosti di grandi dimensioni. Si consiglia di utilizzare una sola teglia o una griglia alla volta. Tuttavia, se se ne utilizza più di uno, è opportuno scambiarli in altezza a metà cottura.

Modalità AirFry

- Le resistenze superiore e circolare e la ventola si accendono.
- La funzione AirFry consente una cottura a convezione avanzata senza bisogno di girare gli alimenti, ottenendo risultati croccanti e gustosi in minor tempo e senza olio. Adatto per patatine, ali di pollo, nuggets e alimenti simili.

Modalità Grill

- Le resistenze centrali superiori si accendono.
- Il grill dirige il calore sul cibo dalla resistenza superiore. Con la funzione grill si possono preparare teneri tagli di carne, bistecche, braciole, salsicce, pesce, panini al formaggio e altri cibi a cottura rapida. Si consiglia di gratinare con lo sportello del forno chiuso. Per un risultato ottimale, preriscaldare il forno per 3 minuti. Questo aiuterà a sigillare i succhi naturali delle bistecche, delle braciole, ecc. per un sapore migliore. Il cibo da grigliare può essere posizionato su una delle due guide superiori del forno.

Modalità grill ad ampia superficie

- Le resistenze superiore e inferiore si accendono. El grill de amplia superficie dirige el calor sobre los alimentos desde la resistencia superior. La funzione grill ad ampio raggio consente di preparare teneri tagli di carne, bistecche, braciole, salsicce, pesce, panini al formaggio e altri cibi a cottura rapida. Si consiglia di gratinare con lo sportello del forno chiuso. Questa modalità consente di sfruttare al meglio l'ampia superficie di cottura del forno e di cuocere gli alimenti più velocemente rispetto al normale grill. Per un risultato ottimale, preriscaldare il forno per 3 minuti. Questo aiuterà a sigillare i succhi naturali delle bistecche, delle braciole, ecc. per un sapore migliore.

Modalità grill con ventola

- Le resistenze superiori e la ventola sono accese. Questa combinazione di caratteristiche aumenta l'efficienza della radiazione termica unidirezionale delle resistenze grazie alla circolazione forzata dell'aria in tutto il forno. In questo modo si evita che il cibo si bruci e si permette al calore di penetrare all'interno. Ottimi risultati si ottengono con spiedini di carne e verdure, salsicce, costine, costolette di agnello, pollo in salsa piccante, quaglie, costolette di maiale, ecc.
- Cuocere gli alimenti in modalità grill a ventaglio con lo sportello del forno chiuso.
- Questa modalità è ideale anche per cucinare filetti di pesce, come pesce spada, seppie ripiene, ecc.

Modalità infornare

- la resistenza posteriore e la ventola sono accese, garantendo un calore uniformemente

distribuito in tutto il forno.

- Questa modalità è ideale per la cottura di cibi delicati, soprattutto torte, e per la preparazione di alcune tartellette in 3 altezze del forno contemporaneamente. Ecco alcuni esempi: bignè, biscotti dolci e salati, sfogliatine salate, panini svizzeri e piccole porzioni di verdure gratinate, ecc.

Modalità di cottura assistita a vapore (Steam Assist)

È possibile utilizzare questa funzione per dorare ulteriormente impasti per pizza, torte e dolci, o per cuocere alimenti diversi con una combinazione di calore inferiore e vapore.

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. 6). La capacità approssimativa della cavità può raggiungere i 200 ml.



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

2. Attivare la funzione "Steam Assist"  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 d'acqua, il tempo di cottura e la temperatura in base ai requisiti di cottura del cibo da preparare.



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

Modalità scongelamento

La ventola nella parte inferiore del forno fa circolare l'aria a temperatura ambiente intorno al cibo. È consigliato per scongelare tutti i tipi di alimenti, ma in particolare quelli delicati che non richiedono calore, ad esempio torte glassate, dessert alla crema, crostate di frutta, ecc. Utilizzando la ventola, il tempo di scongelamento si riduce di circa la metà. Per carne, pesce e pane, è possibile accelerare il processo utilizzando la modalità di cottura e impostando la temperatura a 80°C-100°C.

Arresto di sicurezza

- Se non è stato impostato alcun tempo di cottura, il forno si spegne automaticamente dopo due ore.
- Il circuito elettrico di questo forno è dotato di un sistema di protezione termica. Se il forno

si riscalda a temperature anomale, il sistema interrompe l'alimentazione delle resistenze del forno per un certo periodo di tempo.

Ventola di raffreddamento

- Per raffreddare l'esterno del forno, alcuni modelli sono dotati di una ventola di raffreddamento. Quando il forno si riscalda, la ventola si attiva automaticamente.
- Quando la ventola è accesa, un flusso d'aria circola tra lo sportello del forno e il pannello di controllo.
- Nota: dopo la cottura, la ventola del forno si accende automaticamente per raffreddare l'esterno del forno.



NOTA: Il numero e il tipo di modalità di funzionamento possono variare a seconda del modello di forno.

5. CONSIGLI PRATICI DI CUCINA

Il forno offre un'ampia gamma di alternative per cucinare al meglio qualunque alimento. Con il tempo sarà possibile sfruttare al meglio questo versatile prodotto da cucina; le istruzioni che seguono sono solo a scopo indicativo e possono variare in base alla propria esperienza personale.

Guide del forno

Le guide del forno sono numerate dal basso verso l'alto. Le guide 4 e 5 sono utilizzate principalmente per la funzione grill.

Accessori*

- 1. Cestello del forno.** Per piatti, tortiere, teglie per arrosti e grigliate.
- 2. Teglia da forno.** Per torte e biscotti.
 - La teglia e la griglia del forno devono essere posizionate correttamente sulle guide laterali. Fate attenzione quando togliete le teglie dal forno, sono superfici molto calde e potreste scottarvi.
 - Se si utilizza la teglia per raccogliere il grasso che cade dal cibo, assicurarsi di posizionarla correttamente sulle guide laterali. Il contatto di questi accessori con la superficie inferiore del forno può danneggiare lo smalto. Se si posizionano teglie o contenitori sulla prima guida partendo dal basso, è necessario lasciare una distanza di almeno 2 cm dalla superficie inferiore del forno.
- 3. Cestello.** Per la modalità Air Fry: questo cestello può essere posizionato sulla griglia del forno o sulle guide laterali, come la teglia.



NOTA: Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello di forno.

Cucinare a più di un'altezza

- Se si devono cuocere cibi utilizzando più guide del forno, utilizzare la modalità di cottura al forno o la modalità di cottura multipla, in quanto sono le uniche funzioni che lo consentono.
 - Se si desidera cuocere alimenti delicati a più di un'altezza, selezionare la modalità di cottura al forno, che consente di cuocere contemporaneamente a 3 diverse altezze (1ª, 3ª e 5ª dal basso). Alcuni esempi sono riportati nella tabella "Consigli pratici di cottura".
 - Se si desidera cucinare altri tipi di alimenti a diverse altezze, utilizzare la modalità di cottura a più altezze, tenendo conto dei seguenti suggerimenti:
 - Il forno è dotato di 5 guide. Durante la cottura con ventola, usare due delle tre guide centrali. Le altezze più basse e più alte ricevono direttamente l'aria calda, quindi i cibi delicati possono bruciarsi.
3. Come regola generale, utilizzare il 2° e il 4° ripiano del forno partendo dal basso, posizionando gli alimenti che richiedono un calore maggiore sul 2° ripiano. Ad esempio, quando si cucinano arrostiti di carne insieme ad altri alimenti, posizionare l'arrosto al 2° livello dal basso e gli alimenti più delicati al 4° livello.
 4. Quando si cucinano cibi che richiedono tempi e temperature diverse, impostare una temperatura intermedia tra le due temperature richieste, posizionare i cibi più delicati al 4° posto dal basso e togliere dal forno per primi i cibi che richiedono meno tempo di cottura.
 5. Posizionare la vaschetta di raccolta grasso sulla guida inferiore e la griglia su quella superiore.

Utilizzo della modalità di cottura rapida

Funzionale, veloce e pratico per chi utilizza alimenti preconfezionati (ad esempio surgelati o precotti). I consigli utili sono riportati nella tabella "Consigli pratici di cottura".

Uso del forno in modalità Grill

- Questo forno multifunzione offre 2 diverse modalità di grill.
- Utilizzare la modalità grill/griglia a superficie grande posizionando il cibo sul 3° o 4° livello partendo dal basso, poiché in queste modalità si accende solo la parte centrale della resistenza superiore.
- Utilizzare la guida inferiore (la prima dal basso) per posizionare il vassoio di raccolta del grasso, per evitare che il grasso del cibo coli sul fondo del forno. In questa modalità, è consigliabile impostare la temperatura al massimo. Ciò non significa che non si possano usare temperature più basse, ma che è sufficiente regolare la temperatura utilizzando le icone di diminuzione/aumento. ▽ ▴/▽ ▴.

- La modalità grill con ventola è molto utile per grigliare rapidamente i cibi, poiché la distribuzione del calore non solo rosola la superficie, ma cuoce anche la parte inferiore.
- Può anche essere usata per rosolare gli alimenti a fine cottura, ad. es., per gratinare la pasta.
- Quando si utilizza questa modalità, posizionare la griglia alla 2ª o 3ª altezza dal fondo del forno (vedi tabella di cottura) e poi, per evitare che il grasso coli sul fondo del forno e formi fumo, posizionare la vaschetta raccogli grasso sulla guida inferiore.
- Si consiglia anche di impostare la temperatura a 200 °C per ottenere il massimo dalla modalità Grill, che si basa sull'uso dei raggi infrarossi. Ciò non significa che non si possano usare temperature più basse. Si può regolare la temperatura utilizzando le icone su/giù.
- Pertanto, i migliori risultati nell'utilizzo di entrambe le modalità di cottura si ottengono posizionando la teglia sulle guide inferiori (vedi tabella di cottura). Per evitare che il grasso coli sul fondo del forno e formi fumo, posizionare il vassoio di raccolta del grasso sulla guida inferiore del forno.

Utilizzo della modalità AirFry

Utilizzare la modalità AirFry posizionando il cibo sul 3° livello del forno partendo dal basso. Con l'accensione delle resistenze superiori e circolari, la funzione AirFry consente una cottura a convezione avanzata senza bisogno di girare gli alimenti, ottenendo risultati croccanti e gustosi in minor tempo e senza olio. Adatto per patatine, ali di pollo, nuggets e alimenti simili. Collocare la vaschetta raccogligrasso al livello più basso del forno per raccogliere i grassi che colano. Quando si utilizza la modalità AirFry, impostare la temperatura a 230°C.

Tabella delle modalità di cottura

Modalità di cottura	Alimenti da cuocere	Peso (in kg)	Posizione della griglia	Tempo di preriscaldamento (minuti)	Temperatura	Tempo di cottura (minuti)
	Anatra	1	3	15	200	65-75
	Arrosto di vitello o manzo	1	3	15	200	70-75
	Arrosto di maiale	1	3	15	200	70-80
	Biscotti	-	3	15	180	15-20
	Tartellette	1	3	15	180	30-35

ITALIANO

Cottura multipla 	Pizza (in 2 altezze)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagna	1	3	10	200	30-35
	Agnello	1	2	10	180	50-60
	Pollo arrosto con patate	1	2-4	10	180	60-75
	Sgombro	1	2	10	180	30-35
	Torta di prugne	1	2	10	170	40-50
	Panini alla crema (in 2 altezze)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Biscotti (in 2 altezze)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Pan di Spagna (in 1 altezza)	0.5	2	10	170	15-20
	Pan di Spagna (2 altezze)	1,0	2-4	10	170	20-25
	Empanadas salate	1,5	3	15	200	25-30
Grill 	Sogliola e seppie	1	4	5	Max	8-10
	Spiedini di calamari e gamberi	1	4	5	Max	6-8
	Filetto di merluzzo	1	4	5	Max	10
	Verdure alla griglia	1	¾	5	Max	10-15
	Filetto di vitello	1	4	5	Max	15-20
	Bistecche	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Sgombro	1	4	5	Max	15-20
	Toast	-	4	5	Max	2-3

Sbrinamento 	Tutti i tipi di alimenti surgelati					
Griglia di grandi dimensioni 	Sogliola e seppie	1	4	5	200	8-10
	Spiedini di calamari e gamberi	1	4	5	200	6-8
	Filetto di merluzzo	1	4	5	200	10
	Verdure alla griglia	1	¾	5	200	10-15
	Filetto di vitello	1	4	5	200	15-20
	Bistecche	1	4	5	200	15-20
	Hamburger	1	4	5	200	7-10
	Sgombro	1	4	5	200	15-20
	Toast	-	4	5	200	2-3
	Con girarrosto					
	Vitello alla griglia	1,0	-	5	200	80-90
	Pollo alla griglia	1,5	-	5	200	70-80
	Agnello alla griglia	1,0	-	5	200	70-80

ITALIANO

Grill + ventola 	Pollo arrosto	1,5	3	5	200	55-60
	Seppia	1,5	3	5	200	30-35
	Con girarrosto					
	Vitello alla griglia	1,5	-	5	200	70-80
	Pollo alla griglia	2,0	-	5	200	70-80
	Pollo (alla griglia)	1,5	-	5	200	70-75
	Patate (al forno)	-	2	5	200	70-75
	Agnello alla griglia	1,5	-	5	200	70-80
Cottura con o senza vapore (a seconda che l'acqua sia inclusa o meno nella base) 	Tartellette	0.5	3	15	180	20-30
	Crostatine di frutta	1	2/3	15	180	40-45
	Torta di frutta	0.7	3	15	180	40-50
	Torta	0.5	3	15	160	25-30
	Pancake ripieni	1.2	2-4	15	200	30-35
	Tortine	0,6	2-4	15	190	20-25
	Bocconcini di formaggio	0.4	2-4	15	210	15-20
	Panini alla crema	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Biscotti	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Meringhe	0.5	1-3-5	15	90	180

Cottura rapida 	Ciob congelato	0.3	2	-	250	12
	Pizza Torta salata di zucchine e gamberi	0.4	2	-	200	20
	Torta salata di spinaci	0.5	2	-	220	30-35
	Avanzi	0.3	2	-	200	25
	Lasagna	0.5	2	-	200	35
	Involtoni	0.4	2	-	180	25-30
	Cotolette di pollo	0.4	2	-	220	15-20
	Cibi precotti Alette di pollo rosolate	0.4	2	-	200	20-25
	Alimenti freschi Biscotti	0.3	2	-	200	15-18
	Torta di frutta	0,6	2	-	180	45
	Bocconcini di formaggio	0.2	2	-	210	10-12
Pizza 	Pizza	0.5	2	15	220	15-20
	Arrosto di vitello o manzo	1	2	10	220	25-30
	Pollo	1	2/3	10	180	60-70

Air Fry 	Bistecca di controfiletto alla scozzese	1	3	5	220	8
	Patatine fritte	1	3	5	220	15
	Alette di pollo	1	3	5	230	15
	Filetto impanato	1	3	5	230	15
	Patate tagliate a spicchi	0.5	3	5	230	14
	Alimenti congelati (Bocconcini di pollo/pesce impanati)	1	3	5	230	15
	Patate schiacciate	1	3	54	220	15

 **NOTA:** i tempi di cottura sono approssimativi e possono variare a seconda dei gusti personali. Quando si cucina con il grill o il grill ventilato, la vaschetta di raccolta grassi deve essere sempre posizionata sul ripiano inferiore del forno.

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia dello sportello

In caso di utilizzo normale del forno, non è necessario smontare lo sportello, ma se è necessario smontarlo, ad esempio per la pulizia, seguire queste istruzioni. Lo sportello del forno è pesante.

Smontaggio dello sportello

Fig. 7

1. Per una pulizia più accurata, è possibile rimuovere la porta del forno. Scegliere il metodo di montaggio/smontaggio. A tal fine, procedere come segue:
2. Aprire completamente la porta.
3. Aprire completamente la leva della cerniera destra e sinistra.
4. Tenere lo sportello come illustrato nella terza immagine della figura 7C.
5. Chiudere delicatamente lo sportello finché le leve delle cerniere destra e sinistra non si innestano sul lato B dello sportello.
6. Rimuovere i ganci delle cerniere dalla loro sede seguendo la freccia indicata nella figura 7.

7. Appoggiare la porta su una superficie morbida.
8. Per rimontare la porta, seguire la procedura inversa.

Rimozione del vetro interno

Fig. 8

- Rimuovere la guarnizione svitando le viti n. 2.
- Rimuovere con cautela il vetro interno.
- Pulire il vetro con un detergente adatto. Asciugarlo accuratamente e posizionarlo su una superficie morbida.
- Procedere alla pulizia dell'interno del vetro esterno.

Funzione 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. Rimuovere tutti le teglie, piatti e griglie laterali.
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. Fig. 9
3. Versare 40 ml di acqua nella base della cavità.
4. Chiudere la porta. Selezionare la modalità Pulizia assistita a vapore e impostare la temperatura a 130 °C.
5. Spegnerne il forno dopo circa 18 minuti.
6. Lasciare raffreddare il forno a un livello sicuro prima di pulire l'interno con un panno umido.



AVVERTENZA: Assicurarsi che l'interno sia completamente freddo prima di pulire la superficie con un panno umido. Rischio di scottature.

Suggerimenti per allungare la vita utile dell'apparecchio

Se si nota della condensa nel forno (formazione di gocce d'acqua), si tenga presente che si tratta di un fenomeno fisico normale dovuto all'umidità degli alimenti e alla differenza di temperatura; non è un problema del forno. Questo problema può essere risolto o ridotto seguendo alcuni semplici passaggi:

- 1.- Assicurarsi che il montaggio del forno sia stato effettuato come indicato nel presente manuale di istruzioni, rispettando le misure di installazione che garantiscono una corretta ventilazione.

2.- Preriscaldare il forno per circa 20 minuti prima di infornare gli alimenti. *

*A seconda del tipo di forno, dell'alimento e della temperatura.

3.- Evitare di aprire frequentemente lo sportello del forno durante il suo utilizzo.

4.- Una volta terminata la cottura, non lasciare alimenti caldi all'interno del forno.

5.- Una volta terminata la cottura e dopo aver estratto gli alimenti, attendere che l'interno si raffreddi e asciugare bene eventuali gocce d'acqua che si siano formate sulle pareti, sul fondo, sullo sportello, ecc.

Inoltre, è consigliabile pulire e asciugare l'interno dopo ogni utilizzo: in questo modo manterrà pulito il forno e ne prolungherà la durata, evitando la formazione di corrosione all'interno.



NOTA: Assicurarsi di utilizzare prodotti per la pulizia che non danneggino la superficie.



IMPORTANTE: La mancata osservanza di queste indicazioni può causare la formazione di ruggine e corrosione.

7. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: EU01_001329 / EU01_002826

Prodotto: Bolero Hexa AF314510 Glass Black A / Bolero Hexa AF314510 Matt A

Voltaggio nominale: 220-240 V~

Frequenza nominale: 50 – 60 Hz

Potenza nominale: 2400 – 2900 W

	Simbolo	Valore	Unità
Codice modello		EU01_001329 EU01_002826	
Tipologia di forno		Forno elettrico	
Massa dell'apparecchio	M	23,0	Kg
Numero di cavità		1	
Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o a gas)		Elettrica	
Volume di ciascuna cavità	V	53	L
Consumo energetico (elettricità) necessario Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico standard nella cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale)	EC _{cavità elettrica}	0,72	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}	0,66	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}	85,7	
(¹) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo.			

Il consumo energetico in modalità Standby è di 0,97 W secondo le linee guida della norma EN 50564:2011 e le normative europee 1275/2008/CE e 801/2013/CE. A tal fine, l'apparecchio si collega alla rete elettrica senza svolgere alcuna funzione, in attesa che si attivi la modalità Standby.

Questo prodotto contiene una sorgente luminosa ad alta efficienza energetica G.

 **IMPORTANTE:** Per migliorare la qualità del prodotto, le specifiche tecniche sono soggette a modifiche senza preavviso.

 **IMPORTANTE:** I valori dichiarati sono stati ottenuti in un ambiente di laboratorio in conformità con le norme pertinenti. Questi valori possono variare a seconda delle condizioni ambientali e dell'uso della lavatrice.

 **ATTENZIONE:** Questi dati sono soggetti a modifiche normative.

 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, il consumatore 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.

11. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE SEMPLIFICATA

CE Con la presente, Cecotec Innovaciones dichiara che questo prodotto è conforme ai requisiti essenziali e alle altre disposizioni pertinenti delle normative applicabili nell'Unione Europea. Questo prodotto è stato progettato, fabbricato e testato per soddisfare gli standard di sicurezza e qualità richiesti. Il testo completo della Dichiarazione di Conformità UE è disponibile al seguente link: <https://storececotec.it/it/information/declaration-of-conformity>

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Painel de controle
2. Nível 1
3. Nível 2
4. Nível 3
5. Nível 4
6. Nível 5
7. Calhas
8. Grelha
9. Bandeja

Fig. 2 Painel de controlo

1. Modos
2. Seletor
3. Ecrã
4. Ícone tátil de temperatura/tempo
5. Ícone Diminuir
6. Ícone Aumentar
7. Ícone Iniciar/Pausar
8. Ícone Bloqueio para crianças
9. Ícone Alarme
10. Ícone Definição do tempo de cozedura
11. Ícone Fim retardado
12. Ícone Definição da hora

NOTA:

- Os gráficos deste manual são representações esquemáticas e podem não corresponder exatamente ao produto.
- Para melhorar a qualidade dos fornos, os nossos produtos são constantemente atualizados, pelo que a sua aparência e especificações podem sofrer alterações.
- Para tirar o máximo partido do aparelho, todos os acessórios devem estar colocados e/ou instalados corretamente.
- Os acessórios podem variar dependendo do modelo do forno.

2. ANTES DE USAR

- Este aparelho é embalado numa embalagem concebida para o proteger durante o transporte. Retire o aparelho da sua caixa e remova todo o material de embalagem.

PORTUGUÊS

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, contacte imediatamente o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.

Conteúdo da caixa*

- Forno
- Bandeja para forno
- Grelha
- Cesto para fritar por ar quente
- Base para cozer pizzas
- Manual de instruções

*O conteúdo da embalagem pode variar consoante o modelo do forno.

3. INSTALAÇÃO

Para que o aparelho funcione corretamente, o móvel que o contém deve ser adequado. A figura 3 mostra as dimensões do recorte para instalação sob a bancada ou num móvel de parede.

- Para garantir uma ventilação adequada, o painel traseiro do móvel deve ser removido. É preferível instalar o forno de forma a que este assente sobre duas ripas de madeira. Se o forno assentar sobre uma superfície plana e contínua, deve existir uma abertura de, pelo menos, 45x560 mm. Fig. 4
- Os painéis adjacentes do móvel devem ser feitos de material resistente ao calor. Em particular, os móveis com um exterior folheado devem ser montados com colas que possam suportar temperaturas até 100 °C.
- Em conformidade com as normas de segurança em vigor, não deve ser possível entrar em contacto com as partes elétricas do forno depois de este ter sido instalado.
- Todas as peças que garantem o funcionamento seguro do aparelho só podem ser retiradas com a ajuda de uma ferramenta.
- Para fixar o forno ao móvel, abra a porta do forno e fixe-o inserindo os 4 parafusos para madeira nos 4 orifícios existentes no perímetro da estrutura.

Conexões elétricas

Os fornos equipados com um cabo de alimentação tripolar foram concebidos para funcionar com corrente alternada. O cabo para a ligação à terra do aparelho é amarelo-verde.

Montagem num cabo de alimentação

Fig. 5

- Abertura da caixa de terminais:
- Com uma chave de fendas, aperte o parafuso nas patilhas laterais da tampa da placa de terminais.
- Desaperte o parafuso e abra a tampa da caixa de terminais.

Para instalar o cabo, proceda da seguinte forma:

- Retire o parafuso de fixação do cabo e os três parafusos de contacto.
- Fixe os fios sob as cabeças dos parafusos utilizando o seguinte esquema de cores: Azul (N) Castanho (L) Amarelo-verde.
- Fixe o cabo de alimentação com a braçadeira e feche a tampa da caixa de terminais.

Ligar o cabo de alimentação à rede elétrica

- Instale uma ficha normalizada correspondente à carga indicada na placa de características. Quando ligar o cabo diretamente à rede elétrica, instale um disjuntor omipolar com uma abertura de contacto mínima de 3 mm entre o aparelho e a rede elétrica. O disjuntor omipolar 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 correcta 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. O fabricante isenta-se de qualquer responsabilidade por danos decorrentes de um sistema que não tenha sido ligado à terra.
- Antes de ligar o aparelho à rede eléctrica, verifique se as especificações indicadas na placa de características (no aparelho e/ou na embalagem) correspondem às da rede eléctrica da sua casa.
- Verifique se a capacidade eléctrica 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

PORTUGUÊS

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.

4. FUNCIONAMENTO

Primeira utilização:



Importante: Deve limpar o interior do forno conforme indicado na secção «Limpeza e manutenção».

Utilize o seletor de funções para escolher a função pretendida. Rode o seletor para a posição 0 para desligar o forno.

Iniciar/Pausar

- Selecione uma função e toque no ícone iniciar/pausar  para ligar o forno.
- Durante o funcionamento, toque no ícone iniciar/pausar  para parar o aquecimento. Quando em pausa, os valores da temperatura e do tempo de cozedura piscarão e será possível repor a temperatura de cozedura. Toque novamente no ícone iniciar/pausar  para retomar a cozedura.

Ajustes de temperatura

1. Depois de selecionar uma função, a temperatura predefinida aparecerá no ecrã. Toque no ícone  uma vez e verá a temperatura no ecrã começar a piscar.
2. Pode ajustar a temperatura utilizando os ícones ; a temperatura diminuirá ou aumentará 5 °C por cada toque.

Ajuste do tempo de cozedura (máximo 23 horas e 59 minutos)

1. Depois de selecionar uma função, toque no ícone  repetidamente até o ícone  ficar a piscar.
2. Para ajustar o tempo de cozedura, utilize os ícones Diminuir/Aumentar, aguarde 5 segundos ou toque no ícone Iniciar/Pausar  para confirmar a definição. O ícone  se acenderá.
3. Quando o tempo terminar, o ícone  piscará e o forno emitirá um sinal sonoro; toque em qualquer ícone no painel para parar o alarme.

Fim retardado

1. Selecione a função de forno desejada com o seletor.
2. Toque no ícone  repetidamente até o ícone  ficar a piscar. Em seguida, utilize os

ícones Diminuir/Aumentar para definir o tempo de cozedura desejado.

3. Toque no ícone  repetidamente até o ícone  ficar a piscar. Toque nos ícones Diminuir/Aumentar para definir o tempo de fim de cozedura.
4. Aguarde 5 segundos ou toque no ícone Iniciar/Pausar  para confirmar a definição. O ecrã apresentará a hora definida e os dois ícones  e  acender-se-ão.

Exemplo:

A refeição necessita de 45 minutos de tempo de cozedura e pretende terminar a cozedura às 14:00 h.

1. Prima o ícone  repetidamente até o ícone  piscar para definir o tempo de cozedura para 45 minutos.
2. Prima o ícone  repetidamente até o ícone  piscar para definir o tempo de fim de cozedura para às 14:00 h.
3. Após esta definição, o forno ligar-se-á automaticamente às 13:15 e o ícone  apagar-se-á, o forno começará a aquecer e o ícone  piscará. Quando o forno terminar de funcionar, o ícone  piscará. Quando o alarme estiver ativado, toque em qualquer ícone para parar o alarme e "fim" será apresentado no ecrã.

Definições do alarme

A hora de alarme pode ser definida com o seletor na posição 0 e a hora máxima que pode ser definida no sistema de 24 horas é de 23 horas e 59 minutos.

1. Prima o ícone  repetidamente até o ícone  piscar, o ecrã mostrará 00:00.
2. Toque no botão Iniciar/Pausar  para definir a hora e apresentá-la no ecrã.
3. Quando a definição estiver concluída, será automaticamente confirmada se não for efectuada qualquer operação no espaço de 5 segundos. Também pode tocar no ícone Início/Pausar  para ativar a definição; o ícone  ficará aceso.
4. No modo Standby, após definir o alarme, o ecrã continuará a mostrar a hora do relógio e o ícone  ficará aceso.
5. Durante o aquecimento, após a ativação do alarme, o ecrã continuará a mostrar o tempo de cozedura e o ícone  ficará aceso.
6. Quando o tempo definido for atingido, o ícone  piscará e o alarme soará. Prima qualquer ícone para parar o alarme, o ícone  desaparecerá do ecrã.

O alarme funcionará como uma contagem decrescente. Por exemplo, se o alarme estiver definido para 00:30, isso indica que o alarme está definido para tocar dentro de 30 minutos.

Bloqueio para crianças

- A função de bloqueio para crianças pode ser ativada quando o forno está em funcionamento ou quando está em standby.
- Para ativar o bloqueio para crianças, prima e mantenha premido o botão Aumentar e

PORTUGUÊS

Diminuir  simultaneamente durante pelo menos 0,5 segundos. Quando o bloqueio para crianças é ativado, o ícone acende-se no ecrã.

- Se ligar o forno depois de ter ativado o bloqueio para crianças, o ícone do bloqueio para crianças piscará três vezes para indicar que a função está a funcionar.
- Para desativar o bloqueio para crianças, prima e mantenha premido o botão Aumentar e Diminuir  simultaneamente durante pelo menos 0,5 segundos. O ícone se desligará.

Funções do forno

	Cozedura convencional		Grill com ventoinha
	Grill de grande superfície		Grill
	Steam Assist (cozedura assistida a vapor / limpeza assistida a vapor)		Cozedura múltipla
	Pizza		AirFry
	Cozedura rápida		Descongelação

Modo Cozedura convencional

As resistências superior e inferior acendem-se. Trata-se de um tipo de forno que utiliza métodos tradicionais, mas com uma cozedura melhorada para obter uma melhor distribuição do calor e um menor consumo de energia. O forno convencional continua a ser incomparável quando se trata de cozinhar pratos com uma grande variedade de ingredientes, tais como, por exemplo, couve com costeletas, bacalhau à espanhola, tiras de vitela tenras com arroz, etc. Também se obtêm excelentes resultados quando se preparam pratos de carne de vaca ou de vitela que requerem uma cozedura mais lenta. Continua a ser o melhor sistema para cozer bolos, tartes e fruta, bem como para cozer em caçarolas cobertas. Quando cozinhar no modo de convecção, utilize apenas um tabuleiro ou grelha de cada vez; caso contrário, a distribuição do calor será desigual. Através das diferentes alturas das calhas do forno, é possível distribuir a quantidade de calor entre a parte superior e inferior do forno. Selecione entre diferentes alturas, consoante o alimento necessitar de mais ou menos calor a partir do topo.

Modo de Cozedura rápida

- Os resistências superior e inferior, bem como a ventoinha, ligam-se, assegurando um calor constante e uniformemente distribuído por todo o forno.
- Este modo é particularmente recomendado para a cozedura rápida de alimentos pré-embalados (uma vez que não é necessário pré-aquecê-los), por exemplo, alimentos congelados ou pré-cozinhados, bem como para alguns pratos caseiros.
- Os melhores resultados quando se utiliza este modo de cozedura são obtidos se for utilizada apenas uma altura: a segunda a contar de baixo. Consulte a tabela na secção "Conselhos práticos de cozedura".

Modo de Cozedura múltipla

- As resistências superior, circular e inferior, bem como a ventoinha, devem ser ligadas alternadamente. Como o calor permanece constante e uniforme em todo o forno, o ar cozinha e doura os alimentos uniformemente em toda a superfície do forno. Com este modo, também é possível cozinhar vários pratos ao mesmo tempo, desde que as respetivas temperaturas de cozedura sejam as mesmas. Podem ser utilizados no máximo 2 grelhas, bandejas ou recipientes ao mesmo tempo, seguindo as indicações da secção: "Cozinhar a mais do que uma altura".
- Este modo de cozedura é particularmente adequado para pratos que requerem um toque de gratinado ou tempos de cozedura bastante longos, por exemplo, lasanha, massa, frango e batatas, etc. Além disso, a excelente distribuição do calor permite utilizar temperaturas mais baixas ao grelhar. Isto resulta numa menor perda de sucos, numa carne mais tenra e numa menor perda de peso do assado. O modo de Cozedura múltipla foi especialmente concebido para cozinhar peixe, que pode ser preparado adicionando especiarias ou temperos para manter o seu sabor e aspeto. Podem também obter-se excelentes resultados cozinhando acompanhamentos de legumes, como courgettes, beringelas, pimentos, etc.
- Este modo é também ideal para cozer sobremesas, como bolos com fermento.
- Além disso, este modo também pode ser usado para descongelar carne branca ou vermelha e pão, definindo a temperatura para 80 °C. Para descongelar alimentos mais delicados, defina o termóstato para 60 °C ou utilize apenas a função de circulação de ar frio, definindo o termóstato para 0 °C.

Modo Pizza

- As resistências inferior e circular e a ventoinha serão ligadas. Esta combinação aquece rapidamente o forno devido à grande quantidade de energia utilizada pelo aparelho, que produz um calor considerável principalmente a partir da resistência inferior.

PORTUGUÊS

- O modo Pizza é ideal para alimentos que requerem temperaturas de cozedura elevadas, como pizzas e assados grandes. Recomenda-se a utilização de apenas uma bandeja ou grelha de forno de cada vez. No entanto, se forem utilizados mais do que uma, devem ser trocadas em altura a meio do processo de cozedura.

Modo Air Fry

- As resistências superior e circular e a ventoinha serão ligadas.
- A função Air Fry permite uma cozedura por convecção avançada sem necessidade de virar os alimentos, o que resulta em alimentos estaladiços e saborosos em menos tempo e sem óleo. É adequada para batatas fritas, asas de frango, nuggets e alimentos semelhantes.

Modo Grill

- As resistências centrais superiores acendem-se.
- O grill direciona o calor para os alimentos a partir da resistência superior. Pode utilizar o modo Grill para preparar cortes de carne tenros, bifés, costeletas, salsichas, peixe, tostas de queijo e outros alimentos de cozedura rápida. Recomenda-se que a gratinagem seja efetuada com a porta do forno fechada. Pré-aqueça o forno durante 3 minutos para obter melhores resultados. Isto ajudará a selar os sucos naturais dos bifés, costeletas, etc. para um melhor sabor. Pode colocar os alimentos a grelhar em qualquer uma das duas calhas superiores do forno.

Modo Grill de grande superfície

- Os elementos de aquecimento superior, interior e exterior, acendem-se. O modo Grill de grande superfície irradia calor sobre os alimentos a partir da resistência superior. Pode utilizar o modo Grill de grande superfície para preparar cortes de carne tenros, bifés, costeletas, salsichas, peixe, tostas de queijo e outros alimentos de cozedura rápida. Recomenda-se que a gratinagem seja efetuada com a porta do forno fechada. Este modo permite-lhe tirar o máximo partido da grande superfície de cozedura do forno e cozinhará os alimentos mais rapidamente do que o grill normal. Pré-aqueça o forno durante 3 minutos para obter melhores resultados. Isto ajudará a selar os sucos naturais dos bifés, costeletas, etc. para um melhor sabor.

Modo de Grelhador com ventoinha

- As resistências superiores e a ventoinha estão ligadas. Esta combinação de características aumenta a eficiência da radiação de calor unidirecional das resistências através da circulação forçada de ar em todo o forno. Isto evita que os alimentos se queimem e permite que o calor penetre no interior. Obtêm-se excelentes resultados com espetos de carne e legumes, salsichas, costeletas, costeletas de borrego, frango com molho picante,

codornizes, costeletas de porco, etc.

- Cozinhe os alimentos no modo Grill com a porta do forno fechada.
- Este modo é também ideal para cozinhar filetes de peixe, como o espadarte, o choco recheado, etc.

Modo Cozer ao forno

- A resistência traseira e a ventoinha estão ligadas, assegurando uma distribuição uniforme do calor em todo o forno.
- Este modo é ideal para cozer e cozinhar alimentos delicados, especialmente bolos, e para preparar certas tartes em 3 alturas de forno ao mesmo tempo. Alguns exemplos: pastéis de nata, biscoitos doces e salgados, folhados salgados, pãezinhos suíços e pequenas porções de legumes gratinados, etc.

Modo Steam Assist (Cozedura assistida com vapor)

Pode utilizar este modo para adicionar um dourado extra às bases de pizza, tartes e bolos, ou para cozinhar diferentes alimentos numa combinação de calor mais baixo e vapor.

Se desejar, pode seguir os passos abaixo:

1. Adicione 100 ml de água (aprox.) na parte inferior do forno (Fig. 6). A capacidade aproximada da cavidade pode ir até 200 mL.



NOTA: as medidas de capacidade podem variar consoante o modelo do forno.

2. Ative o modo Steam Assist  e selecione 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: Pode ajustar a quantidade de água o tempo 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.

Modo de descongelamento

A ventoinha na parte inferior do forno faz circular o ar à temperatura ambiente à volta dos alimentos. É recomendado para descongelar todos os tipos de alimentos, mas sobretudo para os alimentos delicados que não necessitam de calor, por exemplo, bolos de gelado, sobremesas de creme, tartes de fruta, etc. A utilização da ventoinha permite reduzir o tempo

PORTUGUÊS

de descongelação para cerca de metade. Para carne, peixe e pão, é possível acelerar o processo utilizando o modo de cozedura e definindo a temperatura para 80°C-100°C.

Desligamento de segurança

- Se não for definido um tempo de cozedura, o forno desliga-se automaticamente após duas horas.
- O circuito elétrico deste forno está equipado com um sistema de proteção térmica. Se o forno aquecer a temperaturas anormalmente elevadas, o sistema interrompe a alimentação elétrica dos elementos de aquecimento do forno durante um determinado período de tempo.

Ventilação de arrefecimento

- Para arrefecer o exterior do forno, alguns modelos estão equipados com uma ventoinha de arrefecimento. Quando o forno aquece, a ventoinha é ativada automaticamente.
- Enquanto a ventoinha estiver ligada, circula um fluxo de ar entre a porta do forno e o painel de controlo.
- Nota: Após a cozedura, a ventoinha do forno liga-se automaticamente para arrefecer o exterior do forno.



NOTA: O número e o tipo de modos de funcionamento podem variar consoante o modelo do forno.

5. CONSELHOS PRÁTICOS DE COZEDURA

O forno oferece uma vasta gama de alternativas que permitem cozinhar qualquer tipo de alimento da melhor forma possível. Com o tempo, aprenderá a tirar o máximo partido deste versátil produto de cozinha e as instruções que se seguem são apenas um guia e podem variar de acordo com a sua experiência pessoal.

Calhas do forno

As calhas do forno estão numeradas de baixo para cima. As calhas 4 e 5 são utilizadas principalmente para a função de grelhar.

Acessórios*

- 1. Grelha para forno.** Para pratos, formas para bolos, bandejas para assar e grelhar.
 - 2. Bandeja de forno.** Para bolos e biscoitos.
- A bandeja e a grelha de forno devem estar corretamente posicionadas nas calhas laterais. Tenha cuidado ao retirar os recipientes do forno, pois são superfícies muito quentes e pode queimar-se.

- Se utilizar a bandeja do forno para recolher a gordura que cai dos alimentos, certifique-se de que a coloca corretamente nas calhas laterais. Se estes acessórios entrarem em contacto com a superfície inferior do forno, podem danificar o esmalte. Se colocar bandejas ou recipientes na primeira calha, começando pelo fundo, deve deixar uma distância de, pelo menos, 2 cm da superfície inferior do forno.
- 3. Cesto.** Utilize este acessório em combinação com o modo AirFry. Este cesto pode ser colocado na grelha de forno ou nas calhas laterais da mesma forma que a bandeja.



NOTA: O número e o tipo de acessórios podem variar consoante o modelo do forno.

Cozinhar a mais do que uma altura

- Se tiver de cozinhar alimentos utilizando várias calhas do forno, utilize o modo de Cozedura ou de Cozedura múltipla, uma vez que estas são as únicas funções que o permitem.
 - Se desejar cozinhar alimentos delicados em mais do que uma altura, selecione o modo de Cozedura, pois permite-lhe cozinhar em 3 alturas diferentes ao mesmo tempo (1ª, 3ª e 5ª a partir de baixo). No quadro da secção "Conselhos práticos de cozedura" são apresentados alguns exemplos.
 - Se desejar cozinhar outros tipos de alimentos a várias alturas, utilize o modo de Cozedura múltipla, tendo em conta as seguintes sugestões:
 - O forno está equipado com 5 calhas. Durante a cozedura assistida por ventoinha, utilize duas das três calhas centrais. As calhas inferior e superior recebem diretamente o ar quente, pelo que os alimentos delicados podem queimar-se.
3. Como regra geral, utilize a 2ª e a 4ª calhas do forno a partir de baixo, colocando os alimentos que requerem um calor mais elevado na 2ª calha. Por exemplo, quando cozinhar assados de carne juntamente com outros alimentos, coloque o assado na 2ª calha a contar de baixo e os alimentos mais delicados na 4ª calha a contar de baixo.
 4. Quando cozinhar alimentos que requerem tempos e temperaturas diferentes, defina uma temperatura intermédia entre as duas temperaturas necessárias, coloque os alimentos mais delicados na 4ª calha a contar de baixo e retire primeiro do forno os alimentos que requerem menos tempo.
 5. Utilize a bandeja na calha inferior e a grelha na calha superior.

Utilização do modo de Cozedura rápida

Funcional, rápido e prático para quem utiliza alimentos pré-embalados (por exemplo, alimentos congelados ou pré-cozinhados). Na tabela "Conselhos práticos de cozedura" encontram-se conselhos úteis.

Utilização do grill

- Este forno multifunções oferece 2 modos de grill diferentes.
- Utilize o modo Grill/Grill de grande superfície colocando os alimentos no 3º ou 4º nível a partir de baixo, uma vez que nestes modos apenas a parte central da resistência superior está acesa.
- Utilize a calha inferior (1ª a contar de baixo) para colocar a bandeja recolhe-gorduras, de modo a evitar que a gordura dos alimentos pingue para o fundo do forno. Quando utilizar este modo, recomenda-se que regule a temperatura para a definição mais elevada. Isto não significa que não possa utilizar temperaturas mais baixas, basta ajustar a temperatura utilizando os ícones de Diminuir/Aumentar. ▽ ▲/▽ ▲.
- O modo Grill com ventoinha é muito útil para grelhar alimentos rapidamente, uma vez que a distribuição do calor permite não só dourar a superfície, mas também cozinhar a parte inferior.
- Além disso, também pode ser utilizado para dourar alimentos no final do processo de cozedura, por exemplo, para gratinar massas.
- Quando utilizar este modo, coloque a grelha na 2ª ou 3ª calha a contar de baixo (ver tabela de cozedura) e, em seguida, para evitar que a gordura pingue no fundo do forno e se forme fumo, coloque a bandeja recolhe-gorduras na 1ª calha a contar de baixo.
- Ao utilizar este modo, aconselhamos que regule o termostato para 200°C, pois esta é a forma mais eficiente de utilizar o grelhador, que se baseia na utilização de raios infravermelhos. Isto não significa que não possa utilizar temperaturas mais baixas, basta ajustar a temperatura utilizando os ícones para cima/para baixo.
- Por conseguinte, os melhores resultados quando se utilizam os modos de grill são obtidos colocando a bandeja nas calhas inferiores (ver quadro de cozedura). Para evitar que a gordura escorra para o fundo do forno e que se forme fumo, coloque a bandeja recolhe-gorduras na 1ª grelha do forno a partir de baixo.

Utilização do modo Air Fry

Utilize o modo Air Fry colocando os alimentos no terceiro nível do forno, começando por baixo. A função Air Fry permite uma cozedura por convecção avançada sem necessidade de virar os alimentos, o que resulta em alimentos estaladiços e saborosos em menos tempo e sem óleo. É adequada para batatas fritas, asas de frango, nuggets e alimentos semelhantes. Coloque a bandeja recolhe-gorduras no nível mais baixo do forno para apanhar as gorduras que pingam. Quando utilizar o modo Air Fry, defina a temperatura para 230°C.

Tabela de cozedura

Modo de Cozedura	Alimentos	Peso (em kg)	Posição da grelha	Tempo de pré-aquecimento (minutos)	Temperatura	Tempo de cozedura (minutos)
Convencional 	Pato	1	3	15	200	65-75
	Vitela ou carne de vaca assada	1	3	15	200	70-75
	Carne de porco assada	1	3	15	200	70-80
	Bolachas	-	3	15	180	15-20
	Tarteletes	1	3	15	180	30-35
Cozedura múltipla 	Pizza (em 2 alturas)	1	2 - 4	15	220	15-20
	Lasanha	1	3	10	200	30-35
	Cordeiro	1	2	10	180	50-60
	Frango assado com batatas	1	2 - 4	10	180	60-75
	Cavala	1	2	10	180	30-35
	Bolo de ameixas	1	2	10	170	40-50
	Pãezinhos de creme (em 2 alturas)	0,5	2 - 4	10	190	20-25
	Bolachas (em 2 alturas)	0,5	2 - 4	10	180	10-15
	Pão de ló (em 1 altura)	0,5	2	10	170	15-20
	Pão de ló (em 2 alturas)	1,0	2 - 4	10	170	20-25
	Empanadas salgadas	1,5	3	15	200	25-30

PORTUGUÊS

Grill 	Linguado e choco	1	4	5	Máx	8-10
	Espetadas de lulas e camarões	1	4	5	Máx	6-8
	Filete de bacalhau	1	4	5	Máx	10
	Legumes grelhados	1	¾	5	Máx	10-15
	Bife de vitela	1	4	5	Máx	15-20
	Costeletas	1	4	5	Máx	15-20
	Hambúrguer	1	4	5	Máx	7-10
	Cavala	1	4	5	Máx	15-20
	Sandes tostadas	-	4	5	Máx	2-3
Descongela- ção 	Todos os tipos de alimentos congelados					

Grill de grande superfície 	Linguado e choco	1	4	5	200	8-10
	Espetadas de lulas e camarões	1	4	5	200	6-8
	Filete de bacalhau	1	4	5	200	10
	Legumes grelhados	1	¾	5	200	10-15
	Bife de vitela	1	4	5	200	15-20
	Costeletas	1	4	5	200	15-20
	Hambúrguer	1	4	5	200	7-10
	Cavala	1	4	5	200	15-20
	Sandes tostadas	-	4	5	200	2-3
	Com churrasco					
	Vitela grelhada	1,0	-	5	200	80-90
	Frango grelhado	1,5	-	5	200	70-80
	Borrego grelhado	1,0	-	5	200	70-80

PORTUGUÊS

Grill com ventoinha 	Frango assado	1,5	3	5	200	55-60
	Choco	1,5	3	5	200	30-35
	Com churrasco					
	Vitela grelhada	1,5	-	5	200	70-80
	Frango grelhado	2.0	-	5	200	70-80
	Frango (grelhado)	1,5	-	5	200	70-75
	Batatas (assadas)	-	2	5	200	70-75
	Borrego grelhado	1,5	-	5	200	70-80
Cozinhe com ou sem vapor (consoante a inclusão ou não de água na base) 	Tarteletes	0,5	3	15	180	20-30
	Tartes de fruta	1	2/3	15	180	40-45
	Bolo de frutas	0.7	3	15	180	40-50
	Bolo	0,5	3	15	160	25-30
	Panquecas recheadas	1.2	2 - 4	15	200	30-35
	Bolinhos	0,6	2 - 4	15	190	20-25
	Folhados de queijo	0,4	2 - 4	15	210	15-20
	Pãezinhos de creme	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Bolachas	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Merengues	0,5	1-3-5	15	90	180

Cozedura rápida 	Alimentos congelados	0,3	2	-	250	12
	Pizza	0,4	2	-	200	20
	Tarte de curgete e camarão					
	Tarte de espinafres	0,5	2	-	220	30-35
	Restos de comida	0,3	2	-	200	25
	Lasanha	0,5	2	-	200	35
	Rolos	0,4	2	-	180	25-30
	Frango à milanesa	0,4	2	-	220	15-20
	Alimentos pré-cozinhados	0,4	2	-	200	20-25
	Asas de frango douradas					
	Alimentos frescos	0,3	2	-	200	15-18
Pizza 	Bolachas					
	Bolo de frutas	0,6	2	-	180	45
	Folhados de queijo	0,2	2	-	210	10-12
Pizza 	Pizza	0,5	2	15	220	15-20
	Vitela ou carne de vaca assada	1	2	10	220	25-30
	Frango	1	2/3	10	180	60-70

PORTUGUÊS

AirFry 	Bife do lombo	1	3	5	220	8
	Batatas fritas	1	3	5	220	15
	Asas de frango	1	3	5	230	15
	Filete panado	1	3	5	230	15
	Batatas cortadas	0,5	3	5	230	14
	Alimentos congelados (Nuggets de frango/peixe empanados)	1	3	5	230	15
	Batatas em puré	1	3	54	220	15



Nota: os tempos de cozedura são aproximados e podem variar consoante o gosto pessoal. Quando cozinhar com o grill e ou grill com ventoinha, a bandeja recolhe-gorduras deve ser sempre colocado na calha inferior do forno.

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza da porta

Em caso de utilização normal do forno, não é necessário desmontar a porta, mas se for necessário desmontá-la, por exemplo, para limpeza, siga estas instruções. A porta do forno é pesada.

Desmontar a porta do forno.

Fig. 7

1. Para uma limpeza mais profunda, pode retirar a porta do forno. Escolher o método de desmontagem e montagem. Proceda como se segue:
2. Abra completamente a porta.
3. Abra completamente a alavanca da dobradiça esquerda e direita.
4. Segure a porta como indicado na figura 7C.
5. Feche suavemente a porta até que as alavancas das dobradiças esquerda e direita estejam encaixadas na parte B da porta.
6. Retire os ganchos das dobradiças da sua localização, seguindo a seta. Fig. 7.
7. Apoie a porta numa superfície macia.

8. Para substituir a porta, repita os passos acima na ordem inversa.

Retirar o vidro interior

Fig. 8

- Retire a junta, desapertando os parafusos nº2.
- Retire cuidadosamente o vidro interior.
- Limpe o vidro com um produto de limpeza adequado. Seque-o bem e coloque-o sobre uma superfície macia.
- Agora também pode limpar o interior do painel exterior.

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. Retire todos os recipientes, pratos e grelhas laterais.
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. Fig. 9
3. Deite 40 ml de água na base do fundo do forno.
4. Feche a porta. Defina a função Limpeza assistida por vapor e a temperatura para 130 °C.
5. Desligue o forno após cerca de 18 minutos
6. Deixe arrefecer até um nível seguro antes de limpar a superfície com um pano húmido.



ADVERTÊNCIA: Certifique-se de que o interior está completamente frio antes de limpar a superfície com um pano húmido. Risco de queimaduras.

Conselhos para aumentar a vida útil do produto

Se observar condensação no forno (formação de gotas de água), tenha em conta que se trata de um fenómeno físico normal, causado pela humidade dos alimentos e pela diferença de temperaturas; não é um problema do forno. Isto pode ser eliminado ou reduzido seguindo alguns passos simples:

- 1.- Certifique-se de que a montagem do forno foi realizada tal como indicado neste manual de instruções, respeitando as medidas de instalação que garantem uma ventilação adequada.
- 2.- Pré-aqueça o forno durante cerca de 20 minutos antes de colocar os alimentos. *

*Dependendo do tipo de forno, do alimento e da temperatura.

- 3.- Evite abrir a porta do forno com frequência enquanto este estiver a funcionar.
 - 4.- Assim que terminar a cozedura, não deixe alimentos quentes no interior do forno.
 - 5.- Assim que terminar a cozedura e retirar os alimentos, aguarde que o interior arrefeça e seque bem as eventuais gotas de água que se tenham formado nas paredes, na base, na porta, etc.
- Além disso, é aconselhável limpar e secar o interior após cada utilização, para manter o forno limpo e prolongar a vida útil do aparelho, evitando a formação de corrosão no interior.



NOTA: Certifique-se de que utiliza produtos de limpeza que não danifiquem a superfície.



IMPORTANTE: O não cumprimento destas instruções pode provocar o aparecimento de oxidação e corrosão.

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência do produto: EU01_001329 / EU01_002826
Produto: Bolero Hexa AF314510 Glass Black A / Bolero Hexa AF314510 Matt A
Tensão nominal: 220-240 V~
Frequência nominal: 50 – 60 Hz
Potência nominal: 2400 – 2900 W

	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo		EU01_001329 EU01_002826	
Tipo de forno		Forno elétrico	
Massa do aparelho	M	23,0	Kg
Número de cavidades		1	
Fonte de calor da cavidade (eletricidade ou gás)		Electricidade	
Volume por cavidade	V	53	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 eléctrica final)	EC _{cavidade eléctrica}	0,72	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 eléctrica final)	EC _{cavidade eléctrica}	0,66	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 _{cavidade de gás}	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo (¹)
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	EEl _{cavidade}	85,7	
(¹) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo.			

O consumo de energia no modo Standby é 0,97 W utilizando as diretrizes da norma EN 50564:2011 e os regulamentos europeus 1275/2008/CE e 801/2013/CE. Para este efeito, o aparelho é ligado à rede sem executar qualquer função, à espera que o modo Standby seja ativado.

Este produto contém uma fonte de luz de eficiência energética G.

- 

IMPORTANTE: Para melhorar a qualidade do produto, as especificações técnicas estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.
- 

IMPORTANTE: Os valores declarados foram obtidos num ambiente de laboratório, de acordo com as normas relevantes. Estes valores podem variar consoante as condições ambientais e a utilização da máquina de lavar roupa.
- 

ATENÇÃO: Estes dados estão sujeitos a alterações regulamentares.

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 a bateria devem ser eliminados 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 detectar 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.

11. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE SIMPLIFICADA DA UE



A Cecotec Innovaciones declara que este produto cumpre os requisitos essenciais e outras disposições relevantes das normas aplicáveis na União Europeia. Este produto foi concebido, fabricado e testado de acordo com as normas de segurança e qualidade exigidas. O texto completo da Declaração de Conformidade da UE pode ser encontrado no seguinte website: <https://cecotec.pt/pt/information/declaration-of-conformity>

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Afbeelding 1

1. Bedieningspaneel
2. Niveau 1
3. Niveau 2
4. Niveau 3
5. Niveau 4
6. Niveau 5
7. Niveaugidsen
8. Rek
9. Dienblad

Afbeelding 2 Bedieningspaneel

1. Ovenfuncties
2. Ovenfunctiekiezer
3. Scherm
4. Temperatuur/Tijd Aanraakpictogram
5. Tik op het pictogram voor verkleinen.
6. Zoom-pictogram
7. Home/Pauze-aanraakpictogram
8. Kinderslot-icoon
9. Alarmpictogram
10. Pictogram voor het aanpassen van de kooktijd
11. Pictogram voor uitgestelde afwerking
12. Tijdinstellingen pictogram

OPMERKING:

- De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematische weergaven en komen mogelijk niet exact overeen met die van het product.
- Om de kwaliteit van onze ovens te verbeteren, worden onze producten continu bijgewerkt en kunnen hun uiterlijk en specificaties veranderen.
- Om het apparaat optimaal te kunnen gebruiken, moeten alle accessoires correct geplaatst en/of geïnstalleerd zijn.
- De accessoires kunnen per ovenmodel verschillen.

2. VOOR GEBRUIK

- Dit apparaat wordt geleverd in een verpakking die het tijdens transport beschermt. Haal het apparaat uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. U kunt de originele

NEDERLANDS

doos en het overige verpakkingsmateriaal op een veilige plaats bewaren om schade aan het apparaat te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. Als u de originele verpakking wilt weggoien, zorg er dan voor dat u alle onderdelen op de juiste manier recycleert.

- Zorg ervoor dat alle onderdelen en componenten aanwezig en in goede staat zijn. Als er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn, neem dan onmiddellijk contact op met de officiële technische ondersteuningsdienst van Cecotec .

Inhoud van de doos*

- Oven
- Bakplaat
- Rek
- Airfryermandje
- Pizza bakbodem
- Deze gebruiksaanwijzing

*De inhoud van de doos kan variëren afhankelijk van het ovenmodel.

3. INSTALLATIE

Om het apparaat correct te laten functioneren, moet de behuizing geschikt zijn. Figuur 3 toont de uitsparingafmetingen voor installatie onder het aanrechtblad of in een wandkast.

- Om voldoende ventilatie te garanderen, moet de achterwand van de kast worden verwijderd. Het is aan te raden de oven zo te plaatsen dat deze op twee houten latten rust. Als de oven op een vlak, doorlopend oppervlak staat, moet er een opening van minimaal 45 x 560 mm zijn, zoals weergegeven in afbeelding 4.
- De panelen van aangrenzende kasten moeten van hittebestendig materiaal zijn gemaakt. In het bijzonder moeten kasten met een geplateerde buitenkant worden gemonteerd met lijm die bestand is tegen temperaturen tot 100 °C .
- Volgens de geldende veiligheidsvoorschriften mag contact met de elektrische onderdelen van de oven niet mogelijk zijn nadat deze is geïnstalleerd.
- Alle onderdelen die de veilige werking van het apparaat garanderen, mogen alleen met behulp van gereedschap worden verwijderd.
- Om de oven aan de kast te bevestigen, opent u de ovendeur en zet u deze vast door de 4 houtschroeven in de 4 gaten rondom het frame te draaien.

Elektrische aansluitingen

Ovens met een driepolig netsnoer zijn ontworpen om op wisselstroom te werken. De

aardingsdraad van het apparaat is geelgroen.

Montage op een stroomkabel

Afbeelding 5

- Het klemmenpaneel openen:
- Draai met een schroevendraaier de schroef vast op de zijlipjes van de afdekking van de aansluitkast.
- Draai de schroef los en open het deksel van het klemmenblok.

Om de kabel te installeren, ga als volgt te werk:

- Verwijder de kabelborgschroef en de drie contactschroeven.
- Bevestig de draden onder de schroefkoppen volgens het volgende kleurschema: Blauw (N) Bruin (L) Geelgroen.
- Bevestig de voedingskabel met de klem en sluit het deksel van het aansluitpaneel.

De stroomkabel aansluiten op het elektriciteitsnet.

- Installeer een standaardstekker die geschikt is voor de belasting die op het typeplaatje staat aangegeven. Bij rechtstreekse aansluiting van de kabel op het lichtnet dient u een meerpolige stroomonderbreker te installeren met een minimale contactafstand van 3 mm tussen het apparaat en het lichtnet. De meerpolige stroomonderbreker moet qua grootte overeenkomen met de belasting en voldoen aan de geldende voorschriften (de aardingsdraad mag niet door de stroomonderbreker worden onderbroken).
- Het netsnoer moet zo worden geplaatst dat de temperatuur ervan niet meer dan 50 °C boven de omgevingstemperatuur uitkomt en moet worden beschermd met een geschikte isolatie. Controleer vóór het aansluiten of:
- De elektrische veiligheid van dit apparaat kan alleen worden gegarandeerd als de oven correct en effectief is geaard volgens de voorschriften voor elektrische veiligheid. Zorg er altijd voor dat de aarding effectief is; neem bij twijfel contact op met een gekwalificeerde technicus om het systeem te laten controleren. De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af voor schade die voortvloeit uit een niet-geaard systeem.
- Controleer voordat u het apparaat op het lichtnet aansluit of de specificaties op het typeplaatje (op het apparaat en/of op de verpakking) overeenkomen met die van uw elektriciteitsnet.
- Controleer of de elektrische capaciteit van de installatie en de stopcontacten het maximale vermogen van het apparaat aankunnen. Raadpleeg bij twijfel een gekwalificeerde technicus.
- Als het stopcontact en de stekker van het apparaat niet compatibel zijn, laat dan een gekwalificeerde technicus het stopcontact vervangen door een geschikt model. De

technicus moet er ook voor zorgen dat de draaddikte van het stopcontact geschikt is voor het stroomverbruik van het apparaat. Het gebruik van adapters, stekkerdozen en verlengsnoeren wordt afgeraden. Als het gebruik ervan onvermijdelijk is, gebruik dan alleen adapters en verlengsnoeren die voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften. Overschrijd in deze gevallen nooit de maximale stroomsterkte die op de adapter of het verlengsnoer staat aangegeven en het maximale wattage dat op het verlengsnoer staat aangegeven. De stekker en het stopcontact moeten gemakkelijk bereikbaar zijn.

4. BEDIENING



gebruik:

Belangrijk: U dient de binnenkant van de oven schoon te maken zoals aangegeven in het gedeelte over reiniging en onderhoud.

Gebruik de functiekiezer om de gewenste functie te selecteren. Draai de kiezer naar de nulstand om de oven uit te schakelen.

Instructies voor starten/pauzeren

- Selecteer een functie en druk op het start-/pauze-icoon  om de oven te starten.
- Druk tijdens het gebruik op het start-/pauze-pictogram  om het verwarmen te stoppen. Wanneer het apparaat gepauzeerd is, knipperen de cijfers voor de temperatuur en de kooktijd, en kunt u de kooktemperatuur opnieuw instellen. Druk nogmaals op het start-/pauze-pictogram  om het koken te hervatten.

Temperatuurstellingen

1. Nadat je een functie hebt geselecteerd, verschijnt de ingestelde temperatuur op het scherm. Tik  één keer op het pictogram en de temperatuur op het scherm begint te knipperen.
2. Je kunt de temperatuur aanpassen met de pictogrammen voor verlagen en verhogen; de temperatuur daalt of stijgt met 5°C bij elke aanraking.

Aanpassing van de kooktijd (maximaal 23 uur en 59 minuten)

1. Nadat u een functie hebt geselecteerd, drukt u  herhaaldelijk op het pictogram totdat het pictogram  knippert.
2. Om de kooktijd aan te passen, gebruikt u de aanraakpictogrammen voor verkorten en verlengen, wacht u 5 seconden of drukt u op het aanraakpictogram voor starten/pauzeren  om de instelling te bevestigen. Het pictogram  zal dan oplichten.
3. Als de bewerking is voltooid,  knippert het pictogram en geeft de oven een pieptoon; raak een pictogram op het bedieningspaneel aan om het alarm uit te schakelen.

Uitgesteld einde

1. Selecteer de gewenste ovenfunctie met behulp van de keuzeschakelaar.
2. Druk herhaaldelijk op het pictogram  tot dat het  knippert. Gebruik de pictogrammen voor verkorten en verlengen om de kooktijd aan te passen.
3. Druk herhaaldelijk op het pictogram  tot dat het  knippert. Gebruik de pictogrammen voor verkorten en verlengen om de eindtijd van het koken aan te passen.
4. Wacht 5 seconden of tik op het Start/Pauze-pictogram  om de instelling te bevestigen. Op het scherm wordt de ingestelde tijd weergegeven en beide pictogrammen  lichten  op.

Voorbeeld:

Het gerecht moet 45 minuten koken en je wilt om 14:00 uur klaar zijn.

1. Druk herhaaldelijk op het pictogram  tot dat het pictogram  knippert om de kooktijd in te stellen op 45 minuten.
2. Druk herhaaldelijk op het pictogram  tot dat het pictogram  knippert om de eindtijd van het koken in te stellen op 14:00 uur.
3. Na deze instelling zal de oven automatisch om 13:15 uur inschakelen, het pictogram  zal uitgaan, de oven zal beginnen met opwarmen en het pictogram  zal knipperen. Zodra de oven klaar is met opwarmen,  zal het pictogram knipperen. Wanneer het alarm afgaat, tikt u op een willekeurig pictogram om het alarm te stoppen; "einde" zal dan op het scherm verschijnen.

Alarminstellingen

De alarmtijd kan worden ingesteld met de keuzeschakelaar in stand 0 en de maximale tijd die in het "24-uurs systeem" kan worden ingesteld, is 23 uur en 59 minuten.

1. Druk herhaaldelijk op het pictogram  tot dat  het knippert; op het scherm verschijnt dan 00:00.
2. Tik op de Home/Pauze-knop  om de tijd in te stellen en op het scherm weer te geven.
3. Zodra de aanpassing is voltooid, wordt deze automatisch bevestigd als er binnen 5 seconden geen actie wordt ondernomen. U kunt  de aanpassing ook activeren door op het Home/Pauze-pictogram te drukken; het pictogram  blijft dan branden.
4. de standbymodus blijft, na het instellen van het alarm, de tijd op het scherm weergegeven en  blijft het pictogram verlicht.
5. Tijdens het verwarmen, nadat het alarm is ingesteld, blijft het scherm de kooktijd weergeven en  blijft het pictogram branden.
6. Wanneer de ingestelde tijd is bereikt,  knippert het pictogram en gaat het alarm af. Tik op een pictogram om het alarm te stoppen; het pictogram  verdwijnt dan van het scherm.

NEDERLANDS

Het alarm functioneert als een afteltimer. Als het alarm bijvoorbeeld is ingesteld op 00:30, betekent dit dat het alarm over 30 minuten afgaat.

Kinderslot

- De kinderbeveiliging kan worden geactiveerd wanneer de oven in gebruik is of wanneer deze in de stand-by-modus staat .
- Om het kinderslot te activeren, houdt u de omhoog- en omlaagknop tegelijk ingedrukt.  minimaal 0,5 seconde. Wanneer de kinderbeveiliging is geactiveerd, licht het pictogram op het scherm op.
- Als u de oven inschakelt nadat u het kinderslot hebt geactiveerd, knippert het kinderslotpictogram drie keer om aan te geven dat het kinderslot werkt.
- Om het kinderslot uit te schakelen, houdt u de pijltjes omhoog en omlaag  tegelijkertijd minstens 0,5 seconde ingedrukt. Het pictogram gaat dan uit.

Ovenfuncties

	Traditioneel koken		Grill met ventilator
	Grote grill		Grill
	Stoom Assistentie (koken met stoom / schoonmaken met stoom)		Meerdere kookmethoden
	Pizza		AirFry
	Snel koken		Ontdooien

Convectiemodus

De bovenste en onderste verwarmingselementen worden ingeschakeld. Dit type oven maakt gebruik van traditionele methoden, maar verfijnt de kookprocessen voor een betere warmteverdeling en een lager energieverbruik. De heteluchtoven blijft ongeëvenaard voor het bereiden van gerechten met een grote verscheidenheid aan ingrediënten, zoals kool met ribben, kabeljauw op Spaanse wijze, kabeljauw op Ancona-wijze , malse kalfsvleesreepjes met rijst, enzovoort. Ook bij de bereiding van rundvleesgerechten die een langzame garing

vereisen, worden uitstekende resultaten behaald. Het blijft het beste systeem voor het bakken van cakes, taarten en fruit, en voor het koken in afgedekte ovenschalen. Gebruik bij heteluchtcooking slechts één bakplaat of rooster tegelijk; anders is de warmteverdeling ongelijk. Door de verschillende hoogtes van de ovenroosters te gebruiken, kunt u de warmte tussen de boven- en onderkant van de oven verdelen. Kies de juiste hoogte, afhankelijk van of het gerecht meer of minder warmte van boven nodig heeft.

Snelkookmodus

- De bovenste en onderste verwarmingselementen, evenals de ventilator, zullen inschakelen, waardoor een constante en gelijkmatige warmteverdeling in de oven gegarandeerd is.
- Deze stand is met name aan te raden voor het snel bereiden van voorverpakte producten (aangezien voorverwarmen niet nodig is), zoals diepvriesproducten of voorgekookte maaltijden, maar ook voor sommige zelfgemaakte gerechten.
- De beste resultaten bij het koken met deze methode worden behaald door slechts één ovenrooster te gebruiken (het tweede van onderen). Zie de tabel in het gedeelte "Praktische kooktips".

Meerdere kookstanden

- De bovenste, ronde en onderste verwarmingselementen, evenals de ventilator, worden afwisselend ingeschakeld. Doordat de warmte constant en gelijkmatig verdeeld blijft in de oven, zorgt de lucht ervoor dat het voedsel gelijkmatig gaart en bruint over het gehele oppervlak. Met deze stand kunt u ook meerdere gerechten tegelijk bereiden, mits de respectievelijke kooktemperaturen gelijk zijn. Er kunnen maximaal twee roosters, bakplaten of schalen tegelijk worden gebruikt, volgens de instructies in het gedeelte 'Koken op meerdere niveaus'.
- Deze kookstand is met name aan te raden voor gerechten die een gegratineerde afwerking vereisen of relatief lange kooktijden nodig hebben, zoals lasagne, pasta, gebraden kip en aardappelen, enz. Bovendien zorgt de uitstekende warmteverdeling voor lagere braadtemperaturen. Dit resulteert in minder vochtverlies, malser vlees en minder gewichtsverlies tijdens het braden. De multi-kookstand is speciaal ontworpen voor het bereiden van vis, die kan worden bereid met extra kruiden of specerijen om de smaak en het uiterlijk te behouden. Ook bij het bereiden van groentegarnituren zoals courgette, aubergine, paprika, enz. kunnen uitstekende resultaten worden behaald.
- Deze modus is ook ideaal voor het bakken van desserts, zoals gebak met gist.
- Deze stand kan ook worden gebruikt om wit of rood vlees en brood te ontdooien door de temperatuur in te stellen op 80 °C. Om delicate voedingsmiddelen te ontdooien, stelt u de thermostaat in op 60 °C of gebruikt u alleen de koudeluchtcirculatiefunctie door de thermostaat in te stellen op 0 °C.

Pizzamodus

- De onderste, ronde verwarmingselementen en de ventilator zullen inschakelen. Deze combinatie verwarmt de oven snel dankzij het hoge energieverbruik van het apparaat, dat voornamelijk door het onderste element aanzienlijke warmte produceert.
- De pizzastand is ideaal voor gerechten die hoge temperaturen vereisen, zoals pizza's en grote braadstukken. Het wordt aanbevolen om slechts één ovenplaat of -rooster tegelijk te gebruiken. Als u er meer dan één gebruikt, moeten deze halverwege het bakproces worden verwisseld.

AirFry- modus

- De bovenste en ronde verwarmingselementen gaan aan, evenals de ventilator.
- AirFry- functie maakt geavanceerd convectiekoken mogelijk zonder dat u het voedsel hoeft om te draaien. Het resultaat is knapperig en smaakvol, in minder tijd en zonder olie. Geschikt voor friet, kippenvleugels, kipnuggets en soortgelijke gerechten.

Grillmodus

- De bovenste centrale weerstanden lichten op.
- De grillfunctie richt de warmte rechtstreeks op het voedsel via het bovenste verwarmingselement. U kunt de grillfunctie gebruiken om malse stukken vlees, steaks, karbonades, worstjes, vis, kaassandwiches en andere snel te bereiden gerechten klaar te maken. Het is aan te raden om te grillen met de ovendeur gesloten. Verwarm de oven 3 minuten voor voor het beste resultaat. Dit helpt om de natuurlijke sappen van steaks, karbonades, enz. te behouden, voor een betere smaak. U kunt het te grillen voedsel op een van de twee bovenste ovenroosters plaatsen.

Groot grilloppervlak

- De bovenste verwarmingselementen aan de binnen- en buitenkant lichten op. De grote grillfunctie richt de warmte van het bovenste element direct op het voedsel. U kunt de grote grillfunctie gebruiken om malse stukken vlees, steaks, karbonades, worstjes, vis, kaassandwiches en andere snel te bereiden gerechten klaar te maken. Het is aan te raden om te grillen met de ovendeur gesloten. Deze stand zorgt ervoor dat u optimaal gebruikmaakt van het grote kookoppervlak van de oven en dat voedsel sneller gaar is dan met de normale grillstand. Verwarm de oven 3 minuten voor voor het beste resultaat. Dit helpt om de natuurlijke sappen van steaks, karbonades, enz. te behouden, voor een betere smaak.

Grillstand met ventilator

- De bovenste verwarmingselementen en de ventilator gaan aan. Deze combinatie verhoogt de efficiëntie van de unidirectionele warmtestraling van de verwarmingselementen doordat de lucht door de hele oven circuleert. Dit voorkomt dat voedsel aanbrandt en zorgt ervoor dat de warmte diep doordringt. Uitstekende resultaten worden behaald met kebabs van vlees en groenten, worstjes, ribben, lamskoteletten, kip in pittige saus, kwartels, varkenskoteletten en meer.
- Bereid het eten in de heteluchtgrillstand met de ovendeur gesloten.
- Deze methode is ook ideaal voor het bereiden van visfilets, zoals zwaardvis, gevulde inktvis, enz.

Bakmodus

- Het verwarmingselement aan de achterzijde en de ventilator schakelen in, waardoor de warmte gelijkmatig over de oven wordt verdeeld.
- Deze stand is ideaal voor het bakken en bereiden van delicate gerechten, met name taarten, en voor het gelijktijdig bereiden van bepaalde taarten op drie ovenniveaus. Voorbeelden hiervan zijn: soesjes, zoete en hartige koekjes, hartige gebakjes, Zwitserse rollen en kleine porties gegratineerde groenten, enz.

Kookmodus met stoomondersteuning (Steam) Assistentie)

Met deze functie kunt u pizzabodems, taarten en gebak extra bruin laten worden, of diverse gerechten bereiden met een combinatie van onderwarmte en stoom.

Indien gewenst kunt u de volgende stappen volgen:

1. Voeg ongeveer 100 ml water toe aan de onderste holte van de oven (afbeelding 6). De inhoud van de holte kan ongeveer 200 ml bedragen.



LET OP: De inhoudsmaten kunnen variëren afhankelijk van het ovenmodel.

2. Steam" -functie. Druk op " Assistent "  en selecteer een temperatuur van 200 °C .
Geschatte kooktijd: 20 minuten.
3. Zodra het kookproces is voltooid, dient u overtollig water uit de ovenruimte te verwijderen.



LET OP: U kunt de hoeveelheid water, de kooktijd en de temperatuur aanpassen aan de behoeften van het te bereiden gerecht.



WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat de binnenkant volledig is afgekoeld voordat u eventueel resterend water verwijdt. Brandgevaar.

Ontdooimodus

De ventilator onderin de oven circuleert lucht op kamertemperatuur rond het voedsel. Deze functie is aan te raden voor het ontdooien van allerlei soorten voedsel, maar vooral voor delicate producten die geen extra warmte nodig hebben, zoals ijsstaarten, desserts met room, fruittaarten, enz. Door de ventilator te gebruiken, wordt de ontdooitijd met ongeveer de helft verkort. Voor vlees, vis en brood kan het proces worden versneld door de bakstand te gebruiken en de temperatuur in te stellen op 80-100 ° C.

Veiligheidsuitschakeling

- Als er geen kooktijd is ingesteld, schakelt de oven na twee uur automatisch uit.
- Het elektrische circuit van deze oven is voorzien van een thermische beveiliging. Als de oven abnormaal hoge temperaturen bereikt, onderbreekt het systeem de stroomtoevoer naar de verwarmingselementen van de oven gedurende een bepaalde tijd.

Koelventilatie

- Om de buitenkant van de oven te koelen, zijn sommige modellen uitgerust met een koelventilator. Wanneer de oven opwarmt, wordt de ventilator automatisch geactiveerd.
- Zolang de ventilator aan staat, circuleert er lucht tussen de ovendeur en het bedieningspaneel.
- Let op: Na het koken schakelt de ovenventilator automatisch in om de buitenkant af te koelen.



LET OP: Het aantal en het type bedrijfsmodi kunnen variëren afhankelijk van het ovenmodel.

5. PRAKTISCHE KOOKTIPS

De oven biedt een breed scala aan mogelijkheden waarmee u elk type gerecht op de best mogelijke manier kunt bereiden. Na verloop van tijd zult u leren hoe u dit veelzijdige keukenapparaat optimaal kunt gebruiken. De volgende instructies dienen slechts als richtlijn en kunnen naar eigen inzicht worden aangepast.

Ovengidsen

De ovenroosters zijn van onder naar boven genummerd. Roosters 4 en 5 worden voornamelijk gebruikt voor de grillfunctie.

Accessoires*

1. **Ovenrek.** Voor schalen, taartvormen, braad- en gratinschalen.

2. Bakplaat. Voor taarten en koekjes.

- De bakplaat en het ovenrooster moeten correct op de geleiders aan de zijkant geplaatst worden. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de bakvormen uit de oven; deze oppervlakken zijn erg heet en u kunt zich branden.
- Als u een bakplaat gebruikt om vet op te vangen dat van voedsel afdruipt, zorg er dan voor dat u deze correct op de zijreken plaatst. Als deze accessoires de bodem van de oven raken, kan dit het emaille beschadigen. Wanneer u bakplaten of schalen op het onderste rooster plaatst, laat dan minimaal 2 cm ruimte vrij tot de bodem van de oven.

3. Mandje. Voor de airfryer-stand: dit mandje kan op het ovenrooster of aan de zijgeleiders worden geplaatst, net als de bakplaat.



LET OP: Het aantal en het type accessoires kunnen variëren afhankelijk van het ovenmodel.

Koken op meer dan één niveau

- Als u gerechten wilt bereiden met meerdere ovenroosters, gebruik dan de bak- of multi-kookstand, want dit zijn de enige functies die dit mogelijk maken.
 - Als u delicate gerechten op meerdere niveaus tegelijk wilt bereiden, selecteer dan de bakstand. Hiermee kunt u namelijk op drie verschillende niveaus tegelijk koken (het 1e, 3e en 5e niveau van onderen). Enkele voorbeelden vindt u in de tabel onder 'Praktische kooktips'.
 - Als u andere soorten voedsel op verschillende niveaus wilt bereiden, gebruik dan de multi-kookmodus en houd daarbij rekening met de volgende suggesties:
 - De oven is voorzien van 5 roosters of rails. Gebruik tijdens heteluchtkoken twee van de drie middelste roosters. De onderste en bovenste roosters ontvangen direct de hete lucht, waardoor delicate gerechten kunnen aanbranden.
3. Gebruik in het algemeen de 2e en 4e ovenroosters van onderen en plaats gerechten die meer hitte nodig hebben op het 2e rooster. Als u bijvoorbeeld braadstukken samen met andere gerechten bereidt, plaatst u het braadstuk op het 2e rooster van onderen en de meer delicate gerechten op het 4e rooster.
 4. Bij het bereiden van gerechten die verschillende tijden en temperaturen vereisen, stel je de temperatuur in op een tussenliggende waarde tussen de twee vereiste temperaturen. Plaats de meest delicate gerechten op het vierde rooster van onderen en haal de gerechten die minder tijd nodig hebben als eerste uit de oven.
 5. Plaats de vetopvangbak in de onderste geleider en het rooster in de bovenste.

De snelle kookmodus gebruiken

Functioneel, snel en praktisch voor iedereen die gebruikmaakt van voorverpakte producten (zoals diepvries- of voorgekookte maaltijden). Handige suggesties vind je in de tabel onder 'Praktische kooktips'.

De grill gebruiken

- Deze multifunctionele oven biedt u 2 verschillende grillstanden.
- Gebruik de grillstand/brede grillstand door het voedsel op het 3e of 4e niveau van onderen te plaatsen, aangezien in deze standen alleen het middelste deel van het bovenste verwarmingselement wordt ingeschakeld.
- Gebruik het onderste rooster (van onderen) om de lekbak te plaatsen en te voorkomen dat vet van het eten op de ovenbodem druipt . Bij gebruik van deze stand raden we aan de temperatuur op de hoogste stand in te stellen. Dit betekent niet dat u geen lagere temperaturen kunt gebruiken; pas de temperatuur eenvoudig aan met de pictogrammen voor verlagen/verhogen ▾ ▴ ▴ ▴
- De heteluchtgrillmodus is erg handig om snel voedsel te grillen, omdat de warmteverdeling ervoor zorgt dat niet alleen de buitenkant bruin wordt, maar ook de onderkant gaar.
- Daarnaast kan het ook gebruikt worden om voedsel aan het einde van het kookproces te bruinen, bijvoorbeeld om pasta te gratineren.
- Bij gebruik van deze stand plaatst u het rooster op de 2e of 3e plank van onderen in de oven (zie kookschema) en plaatst u vervolgens de vetopvangbak op de onderste geleider om te voorkomen dat vet op de bodem van de oven druipt en rook veroorzaakt .
- Bij gebruik van deze modus raden we aan de thermostaat in te stellen op 200 °C , aangezien dit de meest efficiënte manier is om de grill te gebruiken, die werkt met infraroodstraling. Dit betekent niet dat u geen lagere temperaturen kunt gebruiken; pas de temperatuur eenvoudig aan met de omhoog/omlaag-pictogrammen.
- De beste resultaten bij gebruik van beide grillstanden worden daarom behaald door de lekbak op de onderste rails te plaatsen (zie kookschema). Om te voorkomen dat vet op de bodem van de oven druipt en rook veroorzaakt, plaatst u de lekbak op het onderste ovenrek.

de AirFry- modus

Gebruik de AirFry -stand door het voedsel op het derde rooster van onderen in de oven te plaatsen. Met de bovenste en ronde verwarmingselementen ingeschakeld, maakt de AirFry-functie geavanceerd convectiekoken mogelijk zonder dat u het voedsel hoeft om te draaien. Dit resulteert in knapperige en smaakvolle gerechten in minder tijd en zonder olie. Het is geschikt voor friet, kippenvleugels, nuggets en soortgelijke gerechten. Plaats de lekbak op het onderste rooster van de oven om eventueel vet op te vangen. Stel de temperatuur in op 230 °C (446 °F) wanneer u de AirFry -stand gebruikt.

Kookschema

Kookmodus	Voedsel dat gekookt zal worden	Gewicht (in kg)	Rasterpositie	Voorverwarmingstijd (notulen)	Temperatuur	Kooktijd (notulen)
Convectie 	Eend	1	3	15	200	65-75
	Gebraden rundvlees of kalfsvlees	1	3	15	200	70-75
	Gebraden varkensvlees	1	3	15	200	70-80
	Cookies	-	3	15	180	15-20
	Taartjes	1	3	15	180	30-35
Meerdere kookmethoden 	Pizza (in 2 lagen)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagna	1	3	10	200	30-35
	Lam	1	2	10	180	50-60
	Gebraden kip met aardappelen	1	2-4	10	180	60-75
	Makreel	1	2	10	180	30-35
	Pruimentartaart	1	2	10	170	40-50
	Slagroombroodjes (in 2 lagen)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Koekjes (in 2 lagen)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Biscuitgebak (in 1 laag)	0,5	2	10	170	15-20
	Biscuitgebak (in 2 lagen)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Hartige empanada's	1.5	3	15	200	25-30

NEDERLANDS

Grill 	Tong en inktvis	1	4	5	Max	8-10
	Spiesjes met inktvis en garnalen	1	4	5	Max	6-8
	Kabeljauwfilet	1	4	5	Max	10
	Gegrilde groenten	1	¾	5	Max	10-15
	Biefstuk	1	4	5	Max	15-20
	Koteletten	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Makreel	1	4	5	Max	15-20
	Geroosterde sandwiches	-	4	5	Max	23
Ontdooien 	Alle soorten diepvriesproducten					

Grote grill 	Tong en inktvis	1	4	5	200	8-10
	Spiesjes met inktvis en garnalen	1	4	5	200	6-8
	Kabeljauwfilet	1	4	5	200	10
	Gegrilde groenten	1	¾	5	200	10-15
	Biefstuk	1	4	5	200	15-20
	Koteletten	1	4	5	200	15-20
	Hamburgers	1	4	5	200	7-10
	Makreel	1	4	5	200	15-20
	Geroosterde sandwiches	-	4	5	200	23
	Met grill					
	Gegrild kalfsvlees	1.0	-	5	200	80-90
	Gebraden kip	1.5	-	5	200	70-80
	Gegrild lamsvlees	1.0	-	5	200	70-80
Grill met ventilator 	Gebraden kip	1.5	3	5	200	55-60
	Sepia	1.5	3	5	200	30-35
	Met grill					
	Gegrild kalfsvlees	1.5	-	5	200	70-80
	Gebraden kip	2.0	-	5	200	70-80
	Gegrilde kip	1.5	-	5	200	70-75
	aardappelen (geroosterd)	-	2	5	200	70-75
	Gegrild lamsvlees	1.5	-	5	200	70-80

NEDERLANDS

Bereid met of zonder stoom (afhankelijk van of er water in de basis zit). 	Taartjes	0,5	3	15	180	20-30
	Fruittaarten	1	23	15	180	40-45
	Vruchtencake	0,7	3	15	180	40-50
	Taart	0,5	3	15	160	25-30
	Gevulde pannenkoeken	1,2	2-4	15	200	30-35
	Gebak	0,6	2-4	15	190	20-25
	Kaashapjes	0,4	2-4	15	210	15-20
	Slagroom-broodjes	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Cookies	0,7	1-3-5	15	180	20-25
Snel koken 	Merengues	0,5	1-3-5	15	90	180
	Diepvriesproducten	0,3	2	-	250	12
	Pizza	0,4	2	-	200	20
	Courgette- en garnalentaart					
	Spinazietaart	0,5	2	-	220	30-35
	Restjes	0,3	2	-	200	25
	Lasagna	0,5	2	-	200	35
	Rollen	0,4	2	-	180	25-30
	Kip Milanese	0,4	2	-	220	15-20
	Voorgekookte maaltijden	0,4	2	-	200	20-25
	Gouden kippenvleugels					
	Verse producten	0,3	2	-	200	15-18
	Cookies					
	Vruchtencake	0,6	2	-	180	45
	Kaashapjes	0,2	2	-	210	10-12

Pizza 	Pizza	0,5	2	15	220	15-20
	Gebraden rundvlees of kalfsvlees	1	2	10	220	25-30
	Kip	1	23	10	180	60-70
Airfryen 	Sirloin steak op Schotse wijze	1	3	5	220	8
	Chips	1	3	5	220	15
	Kippenvleugels	1	3	5	230	15
	Gepaneerde filet	1	3	5	230	15
	Aardappelen in partjes gesneden	0,5	3	5	230	14
	Diepvriesproducten (Gepaneerde kip-/visnuggets)	1	3	5	230	15
	Aardappel-puree	1	3	54	220	15



Let op: De kooktijden zijn bij benadering en kunnen variëren afhankelijk van persoonlijke voorkeur. Bij gebruik van de grill- of heteluchtgrillfunctie dient de lekbak altijd op het onderste rooster van de oven te worden geplaatst.

6. REINIGING EN ONDERHOUD

Deurreiniging

Voor normaal gebruik van de oven hoeft u de deur niet te verwijderen, maar als u deze wel moet verwijderen, bijvoorbeeld om de oven schoon te maken, volg dan deze instructies. De ovendeur is zwaar.

Hoe verwijder ik de ovendeur?

Afbeelding 7

1. Voor een grondigere reiniging kunt u de ovendeur verwijderen. Kies de demontage- en montagemethode. Ga als volgt te werk:
2. Open de deur volledig.
3. Open de linker en rechter scharnierhendels volledig.
4. Houd de deur vast zoals weergegeven in afbeelding 7C.
5. Sluit de deur voorzichtig totdat de linker en rechter scharnierhendels in onderdeel B van de deur vastklikken.
6. Verwijder de scharnierhaken door de pijl in afbeelding 7 te volgen.
7. Plaats de deur op een zachte ondergrond.
8. Om de deur te vervangen, herhaal je de bovenstaande stappen in omgekeerde volgorde.

Verwijder het binnenste glas.

Afbeelding 8

- Verwijder de pakking door schroef nr. 2 los te draaien.
- Verwijder voorzichtig het binnenste glas.
- Reinig het glas met een geschikt reinigingsmiddel. Droog het grondig af en leg het op een zachte ondergrond.
- Nu kunt u ook de binnenkant van het buitenste glas schoonmaken.

Stoomondersteunde reinigingsfunctie

Deze functie helpt bij het verwijderen van voedselresten in de oven. Deze methode is alleen effectief voor het verwijderen van lichte vervuiling. Hardnekkige kookvlekken zijn er niet mee te verwijderen. Deze functie kan alleen worden gebruikt wanneer de oven koud is.

1. Verwijder alle dienbladen, borden en zijrekken.
2. Maak een oplossing van water (85%), witte azijn (10%) en afwasmiddel (5%) en spuit deze royaal op de deur, de zijwanden en de achterwand van de ovenruimte. Afbeelding 9
3. Giet 40 ml water in de bodem van de holte.
4. Sluit de deur. Schakel de stoomreinigingsfunctie in en stel de temperatuur in op 130 °C.
5. Schakel de oven na ongeveer 18 minuten uit.
6. Laat het afkoelen tot een veilige temperatuur voordat u het oppervlak met een vochtige doek afveegt.



WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat de binnenkant volledig is afgekoeld voordat u het oppervlak met een vochtige doek schoonmaakt. Brandgevaar.

Gebruikstips om de levensduur van de oven te verlengen

Als u condensatie in de oven opmerkt (waterdruppels), houd er dan rekening mee dat dit een normaal fysisch verschijnsel is dat wordt veroorzaakt door het vocht in het voedsel en het temperatuurverschil; het is geen probleem met de oven. Dit kan worden verholpen of verminderd door een paar eenvoudige stappen te volgen:

1. Zorg ervoor dat de oven is gemonteerd volgens de instructies in deze handleiding, waarbij u de installatieafmetingen in acht neemt om een goede ventilatie te garanderen.
2. Verwarm de oven ongeveer 20 minuten voor voordat u er voedsel in plaatst.

*Afhankelijk van het type oven, het voedsel en de temperatuur.

3. Vermijd het frequent openen van de ovendeur tijdens gebruik.
4. Laat na het koken geen heet voedsel in de oven staan.
5. Zodra het koken is voltooid en het voedsel is verwijderd, wacht u tot de binnenkant is afgekoeld en droogt u alle waterdruppels die zich op de wanden, bodem, deur, enz. hebben gevormd, grondig af.

Daarnaast is het raadzaam om de binnenkant na elk gebruik schoon te maken en te drogen; zo blijft uw oven schoon en verlengt u de levensduur van het apparaat, doordat u corrosie aan de binnenkant voorkomt.



LET OP: Gebruik reinigingsproducten die het oppervlak niet beschadigen.



BELANGRIJK: Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot roest en corrosie.

7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: EU01_001329 / EU01_002826

Product: Bolero Hexa AF314510 Glass Black A / Bolero Hexa AF314510 Mat A

Nominale spanning: 220-240 V~

Nominale frequentie: 50 – 60 Hz

Nominaal vermogen: 2400 – 2900 W

	Symbool	Waard	Eenheid
Modelidentificatie		EU01_001329 EU01_002826	
Oventype		Elektrische oven	

NEDERLANDS

Massa van het apparaat	M	23.0	Kg
Aantal gaatjes		1	
Holle warmtebron (elektriciteit of gas)		Elektriciteit	
Volume per holte	V	53	L
Energieverbruik (elektriciteit) vereist Het verwarmen van een gestandaardiseerde lading in een ovenruimte van een elektrische oven gedurende een cyclus in de conventionele modus, per ovenruimte (uiteindelijke elektrische energie)	EC _{elektrische holte}	0,72	kWh/cyclus
Energieverbruik dat nodig is om een gestandaardiseerde lading in een ovenruimte van een elektrische oven te verwarmen gedurende een cyclus in de geforceerde circulatiemodus, per ovenruimte (uiteindelijke elektrische energie)	EC _{elektrische holte}	0,66	kWh/cyclus
Energieverbruik dat nodig is om een gestandaardiseerde lading in een gasovenkamer te verwarmen gedurende een cyclus in de conventionele modus, per kamer (uiteindelijke gasenergie).	EC _{-gasholte}	NA NA	MJ/cyclus kWh/cyclus (¹)
Energieverbruik dat nodig is om een gestandaardiseerde lading in een gasovenholte te verwarmen gedurende een cyclus in de geforceerde circulatiemodus (eindgasenergie)	EC _{-gasholte}	NA NA	MJ/cyclus kWh/cyclus
Energie-efficiëntie-index per silo	LES _{-holte}	85,7	
(¹) 1 kWh/cyclus = 3,6 MJ/cyclus.			

Het stroomverbruik in de stand-bymodus bedraagt 0,97 W, berekend volgens de richtlijnen van norm EN 50564:2011 en de Europese verordeningen 1275/2008/EC en 801/2013/EC. Om dit te bepalen, wordt het apparaat aangesloten op het lichtnet zonder enige functie uit te voeren, in afwachting van de activering van de stand-bymodus.

Dit product bevat een lichtbron met energie-efficiëntieklasse G.



BELANGRIJK: Om de productkwaliteit te verbeteren, kunnen de technische specificaties

zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.



BELANGRIJK: De vermelde waarden zijn verkregen in een laboratoriumomgeving conform de relevante normen. Deze waarden kunnen variëren afhankelijk van omgevingsomstandigheden en het gebruik van de wasmachine.



LET OP: Deze gegevens kunnen onderhevig zijn aan wijzigingen in de regelgeving.

Gemaakt in China | Ontworpen in Spanje

8. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



Dit symbool geeft aan dat het product en/of de batterij, conform de geldende regelgeving, gescheiden van het huishoudelijk afval moeten worden afgevoerd. Wanneer dit product het einde van zijn levensduur bereikt, dient u de batterijen te verwijderen en het product naar een door de lokale autoriteiten aangewezen inzamelpunt te brengen.

Voor gedetailleerde informatie over de meest geschikte manier om uw elektrische en elektronische apparatuur en/of de bijbehorende batterijen af te voeren, dient de consument contact op te nemen met de plaatselijke autoriteiten.

Het naleven van bovenstaande richtlijnen draagt bij aan de bescherming van het milieu.

9. GARANTIE EN TECHNISCHE DIENST

Cecotec is aansprakelijk jegens de eindgebruiker of consument voor eventuele gebreken die bestaan op het moment van levering van het product, conform de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgesteld in de toepasselijke regelgeving.

Het wordt aanbevolen om reparaties te laten uitvoeren door gespecialiseerd personeel.

Mocht u een probleem met het product constateren of vragen hebben, neem dan contact op met de officiële technische ondersteuning van Cecotec via telefoonnummer +34 96 321 07 28.

10. COPYRIGHT

De intellectuele eigendomsrechten van de teksten in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, SL. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden gereproduceerd, opgeslagen in een gegevensbanksysteem, verzonden of verspreid op welke wijze dan ook (elektronisch, mechanisch, door middel van fotokopiëren, opnemen of soortgelijke methoden) zonder de voorafgaande schriftelijke toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, SL.

11. VEREENVOUDIGDE EU-CONFORMITEITSVERKLARING

CE Cecotec Innovaciones verklaart hierbij dat dit product voldoet aan de essentiële eisen en andere relevante bepalingen van de toepasselijke regelgeving van de Europese Unie. Dit product is ontworpen, gefabriceerd en getest in overeenstemming met de vereiste veiligheids- en kwaliteitsnormen. De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring is te vinden op het volgende webadres: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1

1. Panel sterowania
2. Poziom 1
3. Poziom 2
4. Poziom 3
5. Poziom 4
6. Poziom 5
7. Przewodniki po poziomach
8. Stojak
9. Taca

Rys. 2 Panel sterowania

1. Funkcje piekarnika
2. Przełącznik funkcji piekarnika
3. Ekran
4. Ikona dotykowa temperatury/czasu
5. Dotknij ikony zmniejszania
6. Ikona powiększenia
7. Ikona dotykowa Home/Pause
8. Ikona blokady dziecięcej
9. Ikona alarmu
10. Ikona regulacji czasu gotowania
11. Ikona opóźnionej regulacji wykończenia
12. Ikona ustawień czasu

NOTATKA:

- Ilustracje zawarte w niniejszej instrukcji mają charakter schematyczny i mogą nie odzwierciedlać dokładnie wyglądu produktu.
- Aby poprawić jakość naszych piekarników, nasze produkty są stale unowocześniane, a ich wygląd i specyfikacje mogą ulec zmianie.
- Aby w pełni wykorzystać możliwości urządzenia, wszystkie akcesoria muszą być prawidłowo umieszczone i/lub zainstalowane.
- Akcesoria mogą się różnić w zależności od modelu piekarnika.

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest dostarczane w opakowaniu zaprojektowanym w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe.

POLSKI

Oryginalne pudełko i inne materiały opakowaniowe możesz zachować w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w razie konieczności jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, upewnij się, że wszystkie elementy zostaną poddane recyklingowi zgodnie z przepisami.

- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone i w dobrym stanie. Jeśli któregoś brakuje lub jest uszkodzony, skontaktuj się natychmiast z oficjalnym Działem Wsparcia Technicznego Cecotec .

Zawartość pudełka*

- Piekarnik
- Blacha do pieczenia
- Stojak
- Koszyk do frytkownicy powietrznej
- Spód do pieczenia pizzy
- Niniejsza instrukcja obsługi

*Zawartość opakowania może się różnić w zależności od modelu piekarnika.

3. INSTALACJA

Aby urządzenie działało prawidłowo, szafka, w której się znajduje, musi być odpowiednia. Rysunek 3 przedstawia wymiary wycięcia do montażu pod blatem lub w szafce ściennej.

- Aby zapewnić odpowiednią wentylację, należy zdjąć tylną ściankę szafki. Zaleca się montaż piekarnika na dwóch drewnianych listwach. Jeśli piekarnik stoi na płaskiej, ciągłej powierzchni, należy pozostawić otwór o wymiarach co najmniej 45 x 560 mm, jak pokazano na rysunku 4.
- Panele sąsiadujących szafek muszą być wykonane z materiału odpornego na wysoką temperaturę. W szczególności szafy z powłoką galwaniczną muszą być montowane za pomocą klejów odpornych na temperatury do 100 °C .
- Zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa, po zainstalowaniu piekarnika kontakt z jego częściami elektrycznymi musi być uniemożliwiony.
- Wszystkie części zapewniające bezpieczną pracę urządzenia należy demontować wyłącznie za pomocą narzędzia.
- Aby przymocować piekarnik do szafki, otwórz drzwiczki piekarnika i zabezpiecz je, wkładając 4 wkręty do drewna w 4 otwory znajdujące się na obwodzie ramy.

Połączenia elektryczne

Piekarniki wyposażone w przewód zasilający trójbiegunowy są przeznaczone do zasilania prądem przemiennym. Przewód uziemiający urządzenia jest żółto-zielony.

Montaż na kablu zasilającym

Rys. 5

- Otwieranie panelu terminala:
- Za pomocą śrubokręta dokręć śrubę na bocznych zaczepach pokrywy płytki zaciskowej.
- Odkręć śrubę i otwórz pokrywę bloku zacisków.

Aby zainstalować kabel, wykonaj następujące czynności:

- Odkręć śrubę mocującą kabel i trzy śruby stykowe.
- Zamocuj przewody pod łbami śrub, stosując następujący schemat kolorów: Niebieski (N), Brązowy (L), Żółto-zielony.
- Zabezpiecz przewód zasilający zaciskiem i zamknij pokrywę płytki zaciskowej.

Podłączenie kabla zasilającego do sieci elektrycznej

- Zamontuj standardową wtyczkę odpowiednią do obciążenia wskazanego na tabliczce znamionowej. Podłączając kabel bezpośrednio do sieci, zamontuj wyłącznik nadprądowy wielobiegunowy z minimalnym odstępem styków 3 mm między urządzeniem a siecią. Wyłącznik nadprądowy wielobiegunowy musi być dobrany odpowiednio do obciążenia i zgodny z obowiązującymi przepisami (przewód uziemiający nie może być przerwany przez wyłącznik nadprądowy).
- Przewód zasilający należy ułożyć tak, aby jego temperatura nie przekraczała temperatury otoczenia o więcej niż 50 °C i zabezpieczyć odpowiednią izolacją. Przed podłączeniem należy sprawdzić, czy:
- Bezpieczeństwo elektryczne tego urządzenia może być zagwarantowane wyłącznie wtedy, gdy piekarnik jest prawidłowo i skutecznie uziemiony, zgodnie z przepisami bezpieczeństwa elektrycznego. Zawsze należy upewnić się, że uziemienie jest skuteczne; w razie wątpliwości należy wezwać wykwalifikowanego technika w celu sprawdzenia systemu. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku braku uziemienia.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej należy sprawdzić, czy parametry podane na tabliczce znamionowej (na urządzeniu i/lub na opakowaniu) odpowiadają parametrom domowej sieci elektrycznej.
- Sprawdź, czy moc instalacji elektrycznej i gniazdek elektrycznych są wystarczające do obsługi maksymalnej mocy urządzenia. W razie wątpliwości skonsultuj się z wykwalifikowanym technikiem.
- Jeśli gniazdko elektryczne i wtyczka urządzenia są niekompatybilne, należy zlecić wykwalifikowanemu technikowi wymianę gniazdka na odpowiedni model. Musi on również upewnić się, że średnica przewodu gniazdka jest odpowiednia do poboru mocy przez urządzenie. Nie zaleca się stosowania adapterów, listew zasilających i przedłużaczy.

Jeśli ich użycie jest nieuniknione, należy pamiętać o stosowaniu wyłącznie adapterów i przedłużaczy zgodnych z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa. W takich przypadkach nigdy nie należy przekraczać maksymalnego natężenia prądu podanego na adapterze lub przedłużaczu ani maksymalnej mocy podanej na przedłużaczu. Wtyczka i gniazdko elektryczne muszą być łatwo dostępne.

4. OPERACJA

Pierwsze użycie:



Ważne: Wnętrze piekarnika należy czyścić zgodnie ze wskazówkami podanymi w części poświęconej czyszczeniu i konserwacji.

Użyj pokrętki wyboru funkcji, aby wybrać żądaną funkcję. Obróć pokrętkę do pozycji zero, aby wyłączyć piekarnik.

Instrukcje Start/Pauza

- Wybierz funkcję i naciśnij ikonę start/pauza, aby uruchomić piekarnik.
- Podczas pracy naciśnij ikonę start/pauza, aby zatrzymać podgrzewanie. Po wstrzymaniu, cyfry temperatury i czasu gotowania będą migać, a Ty będziesz mógł zresetować temperaturę gotowania. Naciśnij ponownie ikonę start/pauza, aby wznowić gotowanie.

Ustawienia temperatury

1. Po wybraniu funkcji na ekranie pojawi się ustawiona temperatura. Dotknij ikony raz, a temperatura na ekranie zacznie migać.
2. Możesz dostosować temperaturę za pomocą ikon zmniejszania i zwiększania. Każde dotknięcie spowoduje zmniejszenie lub zwiększenie temperatury o 5°C.

Regulacja czasu gotowania (maksymalnie 23 godziny i 59 minut)

1. Po wybraniu funkcji naciśnij ikonę kilka razy, aż zacznie migać.
2. Aby dostosować czas gotowania, użyj ikon zmniejszania i zwiększania, odczekaj 5 sekund lub naciśnij ikonę start/pauza, aby potwierdzić ustawienie. Ikona się zaświeci.
3. Po zakończeniu operacji ikona zacznie migać, a piekarnik wyemituje sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć alarm, dotknij dowolnej ikony na panelu.

Opóźnione zakończenie

1. Wybierz żądaną funkcję piekarnika za pomocą selektora.
2. Naciskaj ikonę , aż zacznie migać. Użyj ikon zmniejszania i zwiększania, aby dostosować czas gotowania.

3. Naciskaj ikonę , aż zacznie migać. Użyj ikon zmniejszania i zwiększania, aby dostosować czas zakończenia pieczenia.
4. Odczekaj 5 sekund lub dotknij ikony Start/Pauza , aby potwierdzić ustawienie. Na ekranie wyświetli się ustawiony czas, a obie ikony i zaświecą.

Przykład:

Przygotowanie potrawy zajmie 45 minut. Gotowanie należy zakończyć o godzinie 14:00.

1. Naciskaj ikonę , aż zacznie migać, aby ustawić czas gotowania na 45 minut.
2. Naciskaj ikonę , aż zacznie migać, aby ustawić godzinę zakończenia gotowania na 14:00.
3. Po tym ustawieniu piekarnik włączy się automatycznie o 13:15, ikona zgaśnie, piekarnik rozpocznie grzanie, a ikona zacznie migać. Po zakończeniu grzania ikona zacznie migać. Po uruchomieniu alarmu dotknij dowolnej ikony, aby go wyłączyć. Na ekranie pojawi się komunikat „koniec”.

Ustawienia alarmu

Czas alarmu można ustawić, ustawiając przetątnik w pozycji 0. Maksymalny czas, jaki można ustawić w „systemie 24-godzinny”, wynosi 23 godziny i 59 minut.

1. Naciskaj ikonę , aż zacznie migać, na ekranie pojawi się 00:00.
2. Kliknij przycisk Home/Pauza , aby ustawić czas i wyświetlić go na ekranie.
3. Po zakończeniu regulacji, jeśli w ciągu 5 sekund nie zostanie podjęta żadna czynność, zostanie ona automatycznie potwierdzona. Możesz również nacisnąć ikonę Home/Pause , aby aktywować regulację; ikona pozostanie podświetlona.
4. trybie gotowości, po ustawieniu alarmu, ekran będzie nadal wyświetlał godzinę, a ikona będzie świecić.
5. Podczas podgrzewania, po ustawieniu alarmu, na ekranie będzie cały czas wyświetlany czas gotowania, a ikona będzie się świecić.
6. Po osiągnięciu ustawionej godziny ikona zacznie migać i włączy się alarm. Dotknij dowolnej ikony, aby wyłączyć alarm; ikona zniknie z ekranu.

Alarm będzie działał jako licznik czasu. Na przykład, jeśli alarm jest ustawiony na 00:30, oznacza to, że alarm ma się włączyć za 30 minut.

Blokada dziecięca

- Funkcję blokady dziecięcej można włączyć zarówno podczas pracy piekarnika, jak i gdy znajduje się on w trybie czuwania.
- Aby włączyć blokadę rodzicielską, naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski góra i dół  przez co najmniej 0,5 sekundy. Po włączeniu blokady dziecięcej na ekranie zaświeci się ikona .

POLSKI

- Jeśli włączysz piekarnik po włączeniu blokady dziecięcej, ikona blokady dziecięcej zamiga trzy razy, informując, że blokada jest włączona.
- Aby dezaktywować blokadę rodzicielską, naciśnij i przytrzymaj    jednocześnie przyciski góra i dół przez co najmniej 0,5 sekundy. Ikona zgaśnie.

Funkcje piekarnika

	Gotowanie konwencjonalne		Grill z wentylatorem
	Grill o dużej powierzchni		Grill
	Para Pomoc (gotowanie z użyciem pary / czyszczenie z użyciem pary)		Wielokrotne gotowanie
	Pizza		AirFry
	Szybkie gotowanie		Rozmrażanie

Tryb konwekcyjny

Włączane są górne i dolne elementy grzewcze. Ten typ piekarnika wykorzystuje tradycyjne metody, ale udoskonala proces pieczenia, aby osiągnąć lepszą dystrybucję ciepła i niższe zużycie energii. Piekarnik konwekcyjny pozostaje niezrównany, jeśli chodzi o gotowanie potraw z szeroką gamą składników, takich jak kapusta z żeberkami, dorsz po hiszpańsku, dorsz po ankońsku, delikatne paski cięte z ryżem i tak dalej. Doskonałe rezultaty uzyskuje się również podczas przygotowywania dań wołowych wymagających wolniejszego gotowania. Pozostaje najlepszym systemem do pieczenia ciast, tart i owoców, a także do gotowania w przykrytych naczyniach żaroodpornych. Podczas pieczenia w trybie konwekcyjnym należy używać tylko jednej blachy lub rusztu na raz; w przeciwnym razie rozprowadzanie ciepła będzie nierównomierne. Używając różnych wysokości rusztów piekarnika, można rozprowadzać ciepło między górą a dołem piekarnika. Wybierz odpowiednią wysokość w zależności od tego, czy danie wymaga więcej, czy mniej ciepła z góry.

Tryb szybkiego gotowania

- Włączą się górne i dolne elementy grzewcze oraz wentylator, co zapewni równomierne rozprowadzenie ciepła w całym piekarniku.
- Tryb ten jest szczególnie zalecany do szybkiego gotowania żywności pakowanej (ponieważ nie ma potrzeby jej podgrzewania), np. mrożonek lub potraw wstępnie ugotowanych, a także do niektórych potraw przygotowywanych w domu.
- Najlepsze rezultaty pieczenia tą metodą uzyskuje się, używając tylko jednej półki piekarnika (drugiej od dołu). Patrz tabela w sekcji „Praktyczne wskazówki kulinarne”.

Wiele trybów gotowania

- Górna, okrągła i dolna grzałka oraz wentylator będą włączać się naprzemiennie. Ponieważ temperatura pozostaje stała i równomierna w całym piekarniku, powietrze piecze i rumieni potrawy równomiernie na całej jego powierzchni. W tym trybie można również piec kilka potraw jednocześnie, pod warunkiem, że ich temperatury pieczenia są takie same. Jednocześnie można używać maksymalnie dwóch rusztów, blach lub pojemników, postępując zgodnie z instrukcjami w sekcji „Pieczenie na więcej niż jednym poziomie”.
- Ten tryb gotowania jest szczególnie polecany do dań wymagających zapiekanki lub stosunkowo długiego czasu pieczenia, takich jak lasagne, makaron, pieczony kurczak i ziemniaki itp. Ponadto, doskonała dystrybucja ciepła pozwala na niższe temperatury pieczenia. Efektem jest mniejsza utrata soków, bardziej delikatne mięso i mniejsza utrata wagi podczas pieczenia. Tryb multicooker został zaprojektowany specjalnie do gotowania ryb, które można przygotować z dodatkiem przypraw, aby zachować ich smak i wygląd. Doskonałe rezultaty można również uzyskać podczas gotowania dodatków warzywnych, takich jak cukinia, bakłażan, papryka itp.
- Ten tryb idealnie nadaje się również do pieczenia deserów, np. ciast drożdżowych.
- Ten tryb można również wykorzystać do rozmrażania białego lub czerwonego mięsa oraz chleba, ustawiając temperaturę na 80 °C. Aby rozmrozić delikatniejsze produkty, ustaw termostat na 60 °C lub użyj wyłącznie funkcji cyrkulacji zimnego powietrza, ustawiając termostat na 0 °C.

Tryb pizzy

- Włączą się dolne i okrągłe elementy grzewcze oraz wentylator. Ta kombinacja szybko nagrzewa piekarnik ze względu na duże zużycie energii przez urządzenie, które generuje znaczną ilość ciepła głównie z dolnego elementu grzewczego.
- Program do pizzy jest idealny do potraw wymagających wysokich temperatur pieczenia, takich jak pizza i duże pieczenie. Zaleca się używanie tylko jednej blachy lub rusztu piekarnika na raz. Jeśli jednak używasz więcej niż jednej, należy je zamienić w połowie pieczenia.

Tryb AirFry

- Włączą się górne i okrągłe elementy grzewcze oraz wentylator.
- Funkcja AirFry umożliwia zaawansowane gotowanie konwekcyjne bez konieczności obracania potraw, uzyskując chrupiące i pełne smaku rezultaty w krótszym czasie i bez użycia oleju. Nadaje się do frytek, skrzydełek kurczaka, nuggetsów i podobnych potraw.

Tryb grilla

- Zapalają się górne środkowe rezystory.
- Grill kieruje ciepło na potrawę z górnego elementu grzejnego. Funkcja grilla umożliwia przygotowanie delikatnych kawałków mięsa, steków, kotletów, kiełbasek, ryb, kanapek z serem i innych szybko gotujących się potraw. Zaleca się grillowanie z zamkniętymi drzwiczkami piekarnika. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, rozgrzej piekarnik przez 3 minuty. Pozwoli to zachować naturalne soki ze steków, kotletów itp., zapewniając lepszy smak. Potrawę do grillowania można umieścić na jednej z dwóch górnych półek piekarnika.

Tryb grilla o dużej powierzchni

- Górne wewnętrzne i zewnętrzne elementy grzewcze są zapalone. Grill o dużej powierzchni kieruje ciepło z górnej grzałki na potrawę. Funkcja grilla o dużej powierzchni umożliwia przygotowanie delikatnych kawałków mięsa, steków, kotletów, kiełbasek, ryb, kanapek z serem i innych szybko gotujących się potraw. Zaleca się grillowanie z zamkniętymi drzwiczkami piekarnika. Ten tryb pozwala w pełni wykorzystać dużą powierzchnię piekarnika i smaży potrawy szybciej niż standardowe ustawienie grilla. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, rozgrzej piekarnik przez 3 minuty. Pozwoli to zachować naturalne soki steków, kotletów itp., co przełoży się na lepszy smak.

Tryb grilla z wentylatorem

- Włączają się górne elementy grzejne i wentylator. Ta kombinacja zwiększa wydajność jednokierunkowego promieniowania ciepłego elementów grzejnych poprzez wymuszenie cyrkulacji powietrza w całym piekarniku. Zapobiega to przypalaniu potraw i pozwala na głębsze przenikanie ciepła. Doskonałe rezultaty uzyskuje się przy kebabach z mięsem i warzywami, kiełbasach, żeberkach, kotletach jagnięcych, kurczaku w pikantnym sosie, przepiórcze, kotletach wieprzowych i wielu innych.
- Przyrządzaj jedzenie w trybie grilla z termoobiegiem przy zamkniętych drzwiczkach piekarnika.
- Metoda ta doskonale sprawdza się także przy przyrządzaniu fileatów rybnych, np. z męcznika, faszerowanej mątwy itp.

Tryb pieczenia

- Włącza się tylna grzałka i wentylator, zapewniając równomierne rozprzowanie ciepła w całym piekarniku.
- Ten tryb idealnie nadaje się do pieczenia i duszenia delikatnych potraw, zwłaszcza ciast, a także do przygotowywania niektórych tart na trzech poziomach piekarnika jednocześnie. Przykładami są: ptysie, słodkie i wytrawne ciasteczka, wytrawne ciasta, rolady szwajcarskie oraz małe porcje zapiekanych warzyw itp.

Tryb gotowania wspomaganego parą (Para) Pomoc)

Funkcji tej można używać w celu dodatkowego zarumienienia spodów pizzy, tart i ciast, a także do pieczenia różnych potraw przy użyciu połączenia dolnego ciepła i pary.

Jeśli chcesz, możesz wykonać następujące kroki:

1. Wlej około 100 ml wody do dolnej komory piekarnika (rys. 6). Przybliżona pojemność komory może wynosić do 200 ml.



UWAGA: Podane pojemności mogą się różnić w zależności od modelu piekarnika.

2. funkcję „ Para” Naciśnij przycisk „ Assist ”  i wybierz temperaturę 200 °C . Przybliżony czas pieczenia: 20 minut.
3. Po zakończeniu pieczenia należy usunąć nadmiar wody z komory piekarnika.



UWAGA: Ilość wody, czas gotowania i temperaturę można dostosować do potrzeb przygotowywanego jedzenia.



OSTRZEŻENIE: Przed usunięciem resztek wody upewnij się, że wewnątrz jest całkowicie chłodne. Ryzyko poparzenia.

Tryb rozmrażania

Wentylator umieszczony na dole piekarnika rozprzadza powietrze o temperaturze pokojowej wokół potrawy. Jest on zalecany do rozmrażania wszystkich rodzajów żywności, a szczególnie delikatnych produktów niewymagających ciepła, takich jak ciasta lodowe, desery na bazie kremu, tarty owocowe itp. Użycie wentylatora skraca czas rozmrażania o około połowę. W przypadku mięsa, ryb i pieczywa proces można przyspieszyć, ustawiając tryb pieczenia i temperaturę na 80-100 ° C .

Wyłączenie bezpieczeństwa

- Jeżeli nie ustawisz czasu pieczenia, piekarnik wyłączy się automatycznie po dwóch

godzinach.

- Obwód elektryczny tego piekarnika jest wyposażony w system zabezpieczenia termicznego. Jeśli piekarnik nagrzeje się do nienormalnie wysokiej temperatury, system przerwie dopływ prądu do elementów grzejnych piekarnika na określony czas.

Wentylacja chłodząca

- Aby schłodzić zewnętrzną część piekarnika, niektóre modele są wyposażone w wentylator chłodzący. Po nagrzeniu piekarnika wentylator włącza się automatycznie.
- Gdy wentylator jest włączony, powietrze będzie krążyć między drzwiczkami piekarnika i panelem sterowania.
- Uwaga: Po zakończeniu pieczenia piekarnik włącza się automatycznie, aby schłodzić jego zewnętrzną część.



UWAGA: Liczba i rodzaj trybów pracy mogą się różnić w zależności od modelu piekarnika.

5. PRAKTYCZNE WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

Piekarnik oferuje szeroki wachlarz opcji, które pozwolą Ci przyrządzić każdy rodzaj potrawy w najlepszy możliwy sposób. Z czasem nauczysz się w pełni wykorzystywać możliwości tego wszechstronnego urządzenia kuchennego, a poniższe instrukcje stanowią jedynie wskazówki, które możesz dostosować do własnych potrzeb.

Przewodniki po piekarnikach

Półki piekarnika są ponumerowane od dołu do góry. Półki 4 i 5 służą głównie do grillowania.

Akcesoria*

- Ruszt do piekarnika.** Do naczyń, foremek do ciasta, blach do pieczenia i zapiekania.
- Blacha do pieczenia.** Do ciast i ciasteczek.
 - Blacha do pieczenia i ruszt piekarnika muszą być prawidłowo ustawione na bocznych prowadnicach. Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania pojemników z piekarnika; powierzchnie te są bardzo gorące i możesz się poparzyć.
 - Jeśli używasz blachy do pieczenia do zbierania tłuszczu kapiącego z jedzenia, upewnij się, że jest ona prawidłowo umieszczona na bocznych rusztach. Dopuszczenie do kontaktu tych akcesoriów z dolną powierzchnią piekarnika może uszkodzić emalię. Umieszczając blachy lub pojemniki na pierwszym ruszcie od dołu, zachowaj minimalny odstęp 2 cm od dolnej powierzchni piekarnika.
- Koszyczek.** W trybie Air Fry: koszyk można umieścić na ruszcie piekarnika lub na prowadnicach bocznych, tak samo jak blachę.



UWAGA: Liczba i rodzaj akcesoriów mogą się różnić w zależności od modelu piekarnika.

Gotowanie na więcej niż jednym poziomie

- Jeśli musisz przyrządzać jedzenie na kilku poziomach piekarnika, użyj trybu pieczenia lub gotowania wielokrotnego, ponieważ tylko te funkcje na to pozwalają.
- Jeśli chcesz piec delikatne potrawy na więcej niż jednym poziomie, wybierz tryb pieczenia, który umożliwia pieczenie na trzech różnych poziomach jednocześnie (1., 3. i 5. od dołu). Przykłady znajdują się w tabeli w sekcji „Praktyczne wskazówki kulinarne”.
- Jeśli chcesz przyrządzać inne rodzaje potraw na różnych poziomach, skorzystaj z trybu gotowania wieloetapowego, biorąc pod uwagę następujące sugestie:
- Piekarnik jest wyposażony w 5 półek lub prowadnic. Podczas pieczenia z termoobiegiem należy używać dwóch z trzech środkowych półek. Do najniższej i najwyższej półki gorące powietrze jest doprowadzane bezpośrednio, więc delikatne potrawy mogą się przypalić.
- 3. Zasadniczo należy używać 2. i 4. półki piekarnika od dołu, umieszczając potrawy wymagające większej temperatury na 2. półce. Na przykład, piecząc pieczeń mięsną i inne potrawy, umieść pieczeń na 2. półce od dołu, a delikatniejsze potrawy na 4. półce.
- 4. Podczas pieczenia potraw wymagających różnego czasu i temperatury ustaw temperaturę pośrednią między dwoma wymaganymi temperaturami, umieść najdelikatniejsze potrawy na czwartej półce od dołu i wyjmij z piekarnika w pierwszej kolejności te potrawy, które wymagają krótszego czasu pieczenia.
- 5. Umieść tackę na tłuszcz w dolnej prowadnicy, a ruszt w górnej.

Korzystanie z trybu szybkiego gotowania

Funkcjonalne, szybkie i praktyczne dla osób korzystających z żywności paczkowanej (takiej jak mrożonki lub dania podgotowane). Przydatne sugestie znajdziesz w tabeli w sekcji „Praktyczne wskazówki kulinarne”.

Korzystanie z grilla

- Ten wielofunkcyjny piekarnik oferuje 2 różne tryby grillowania.
- Tryb grilla/grillowania o dużej powierzchni należy stosować umieszczając jedzenie na 3. lub 4. poziomie od dołu, ponieważ w tych trybach aktywna jest tylko środkowa część górnego elementu grzewczego.
- Użyj dolnej półki (pierwszej od dołu), aby umieścić tackę ociekową i zapobiec kapaniu tłuszczu na dno piekarnika. W tym trybie zalecamy ustawienie najwyższej temperatury. Nie oznacza to, że nie można używać niższych temperatur; wystarczy dostosować temperaturę za pomocą ikon zmniejszania/zwiększania ▾ ▴ ▴ ▴ ▴
- Tryb grilla z termoobiegiem jest bardzo przydatny do szybkiego grillowania potraw,

POLSKI

ponieważ rozprowadzanie ciepła pozwala nie tylko zrumienić powierzchnię, ale także upiec spód.

- Ponadto można go używać także do zrumienienia potraw pod koniec gotowania, na przykład do zapiekania makaronu.
- Używając tego trybu, umieść ruszt na drugiej lub trzeciej półce od dołu piekarnika (patrz tabela pieczenia). Aby zapobiec kapaniu tłuszczu na dno piekarnika i powstawaniu dymu, umieść tackę na tłuszcz na dolnej prowadnicy.
- W tym trybie zalecamy ustawienie termostatu na 200 °C, ponieważ jest to najefektywniejszy sposób korzystania z grilla, który wykorzystuje promieniowanie podczerwone. Nie oznacza to, że nie można korzystać z niższych temperatur; wystarczy dostosować temperaturę za pomocą ikon góra/dół.
- Dlatego najlepsze rezultaty przy korzystaniu z obu trybów grillowania uzyskuje się, umieszczając tackę na dolnych szynach (patrz tabela pieczenia). Aby zapobiec kapaniu tłuszczu na dno piekarnika i powstawaniu dymu, umieść tackę ociekową na dolnej półce piekarnika.

trybu AirFry

Użyj trybu AirFry, umieszczając potrawę na trzeciej półce od dołu piekarnika. Dzięki włączonym górnym i okrągłym elementom grzejnym, funkcja AirFry umożliwia zaawansowane pieczenie konwekcyjne bez konieczności obracania potrawy, co zapewnia chrupkość i aromat w krótszym czasie i bez użycia oleju. Funkcja ta nadaje się do frytek, skrzydełek kurczaka, nuggetsów i podobnych potraw. Umieść tackę ociekową na najniższej półce piekarnika, aby zbierała się w niej kapiąca tłuszcz. W trybie AirFry ustaw temperaturę na 230°C (446°F).

Tabela gotowania

Tryb gotowania	Żywność, która będzie gotowana	Waga (w kilogramach)	Pozycja siatki	Czas podgrzewania wstępnego (protokół)	Temperatura	Czas gotowania (protokół)
Konwekcja 	Kaczka	1	3	15	200	65-75
	Pieczona wołowina lub cielęcina	1	3	15	200	70-75
	Pieczona wieprzowina	1	3	15	200	70-80
	Ciastka	-	3	15	180	15-20
	Tartaletki	1	3	15	180	30-35
Wielokrotne gotowanie 	Pizza (w 2 warstwach)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Jagnięcina	1	2	10	180	50-60
	Pieczony kurczak z ziemniakami	1	2-4	10	180	60-75
	Makrela	1	2	10	180	30-35
	Ciasto śliwkowe	1	2	10	170	40-50
	Butki kremowe (w 2 warstwach)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Ciasteczka (w 2 warstwach)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Biszkopt (w 1 warstwie)	0,5	2	10	170	15-20
	Biszkopt (w 2 warstwach)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Wytrawne empanady	1,5	3	15	200	25-30

POLSKI

Grill 	Sola i mątwą	1	4	5	Maksym	8-10
	Szaszłyki z kalmarów i krewetek	1	4	5	Maksym	6-8
	Filet z dorsza	1	4	5	Maksym	10
	Grillowane warzywa	1	¾	5	Maksym	10-15
	Stek wołowy	1	4	5	Maksym	15-20
	Kotlety	1	4	5	Maksym	15-20
	Burgery	1	4	5	Maksym	7-10
	Makreła	1	4	5	Maksym	15-20
	Tosty z kanapkami	-	4	5	Maksym	23
Rozmrażanie 	Wszystkie rodzaje mrożonek					

Grill o dużej powierzchni 	Sola i mątwą	1	4	5	200	8-10
	Szaszłyki z kalmarów i krewetek	1	4	5	200	6-8
	Filet z dorsza	1	4	5	200	10
	Grillowane warzywa	1	¾	5	200	10-15
	Stek wołowy	1	4	5	200	15-20
	Kotlety	1	4	5	200	15-20
	Burgery	1	4	5	200	7-10
	Makrela	1	4	5	200	15-20
	Tosty z kanapkami	-	4	5	200	23
	Z grillem					
	Grillowana cielęcina	1.0	-	5	200	80-90
	Pieczony kurczak	1,5	-	5	200	70-80
	Grillowana jagnięcina	1.0	-	5	200	70-80
Grill z wentylatorem 	Pieczony kurczak	1,5	3	5	200	55-60
	Sepia	1,5	3	5	200	30-35
	Z grillem					
	Grillowana cielęcina	1,5	-	5	200	70-80
	Pieczony kurczak	2.0	-	5	200	70-80
	Grillowany kurczak	1,5	-	5	200	70-75
	ziemniaki (pieczone)	-	2	5	200	70-75
	Grillowana jagnięcina	1,5	-	5	200	70-80

POLSKI

Gotowane z użyciem pary lub bez (w zależności od tego, czy w bazie znajduje się woda) 	Tartaletki	0,5	3	15	180	20-30
	Tarty owocowe	1	23	15	180	40-45
	Ciasto owocowe	0,7	3	15	180	40-50
	Ciasto	0,5	3	15	160	25-30
	Naleśniki faszerowane	1.2	2-4	15	200	30-35
	Ciastka	0,6	2-4	15	190	20-25
	Kawałki sera	0,4	2-4	15	210	15-20
	Buteczki z kremem	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Ciastka	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Bezy	0,5	1-3-5	15	90	180

Szybkie gotowanie 	Mrożonki	0,3	2	-	250	12
	Pizza Pasztecik z cukinii i krewetek	0,4	2	-	200	20
	Ciasto szpinakowe	0,5	2	-	220	30-35
	Resztki	0,3	2	-	200	25
	Lasagne	0,5	2	-	200	35
	Butki	0,4	2	-	180	25-30
	Kurczak po mediolańsku	0,4	2	-	220	15-20
	Żywność wstępnie ugotowana Złote skrzydełka kurczaka	0,4	2	-	200	20-25
	Świeże jedzenie Ciastka	0,3	2	-	200	15-18
	Ciasto owocowe	0,6	2	-	180	45
	Kawałki sera	0,2	2	-	210	10-12
Pizza 	Pizza	0,5	2	15	220	15-20
	Pieczona wołowina lub cielęcina	1	2	10	220	25-30
	Kurczak	1	23	10	180	60-70

Smażenie na powietrzu 	Stek z polędwicy wołowej w stylu szkockim	1	3	5	220	8
	Frytki	1	3	5	220	15
	Skrzydętka kurczaka	1	3	5	230	15
	Panierowany filet	1	3	5	230	15
	Ziemniaki pokrojone w ćwiartki	0,5	3	5	230	14
	Mrożonki (Panierowane kawałki kurczaka/ryby)	1	3	5	230	15
	Tłuczone ziemniaki	1	3	54	220	15



UWAGA: Czasy pieczenia są przybliżone i mogą się różnić w zależności od osobistych preferencji. Podczas pieczenia z grillem lub grillem z termoobiegiem, tackę ociekową należy zawsze umieszczać na dolnej półce piekarnika.

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie drzwi

Do normalnego użytkowania piekarnika nie ma potrzeby zdejmowania drzwiczek, ale jeśli zajdzie taka potrzeba, na przykład do czyszczenia, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami. Drzwiczki piekarnika są ciężkie.

Jak zdjąć drzwiczki piekarnika

Rys. 7

1. Aby dokładniej wyczyścić, możesz zdjąć drzwiczki piekarnika. Wybierz metodę demontażu i montażu. Postępuj w następujący sposób:
2. Otwórz drzwi całkowicie.
3. Otwórz całkowicie lewą i prawą dźwignię zawiasu.
4. Przytrzymaj drzwi tak, jak pokazano na rysunku 7C.
5. Zamknij drzwi ostrożnie, aż dźwignie zawiasów lewego i prawego zatrzasną się w części B drzwi.

6. Wyjmij haki zawiasów ze swojego miejsca, postępując zgodnie ze strzałką pokazaną na rysunku 7.
7. Oprzyj drzwi na miękkiej powierzchni.
8. Aby wymienić drzwi, powtórz powyższe kroki w odwrotnej kolejności.

Zdejmij wewnętrzną szybę

Rys. 8

- Zdjąć uszczelkę odkręcając śruby nr 2.
- Ostrożnie wyjmij wewnętrzną szybę.
- Wyczyść szybę odpowiednim środkiem czyszczącym. Dokładnie osusz i połóż na miękkiej powierzchni.
- Teraz możesz wyczyścić także wewnętrzną stronę zewnętrznej szyby.

Funkcja czyszczenia wspomaganego parą



Ta funkcja pomaga usunąć resztki jedzenia z wnętrza piekarnika. Metoda ta jest skuteczna tylko w przypadku lekkich zabrudzeń. Nie jest skuteczna w przypadku usuwania uporczywych plam po gotowaniu. Funkcji tej można używać tylko wtedy, gdy piekarnik jest zimny.

1. Wyjmij wszystkie tace, talerze i półki boczne.
2. Przygotuj roztwór wody (85%), białego octu (10%) i płynu do mycia naczyń (5%) i spryskaj nim obficie drzwiczki, ścianki boczne i tylną ścianę komory piekarnika. Rys. 9
3. Wlać 40 ml wody do dna wnęki.
4. Zamknij drzwi. Ustaw funkcję czyszczenia parą i temperaturę na 130°C.
5. Wyłącz piekarnik po około 18 minutach
6. Pozostaw do ostygnięcia do bezpiecznego poziomu, a następnie przetrzyj powierzchnię wilgotną szmatką.



OSTRZEŻENIE: Przed czyszczeniem powierzchni wilgotną ściereczką upewnij się, że wewnątrz urządzenia jest całkowicie chłodne. Ryzyko poparzenia.

Wskazówki dotyczące użytkowania, które wydłużą żywotność piekarnika

Jeśli zauważysz kondensację pary wodnej w piekarniku (tworzenie się kropelek wody), pamiętaj, że jest to normalne zjawisko fizyczne spowodowane wilgocią w jedzeniu i różnicą temperatur; nie oznacza to problemu z piekarnikiem. Można to wyeliminować lub ograniczyć, wykonując kilka prostych kroków:

1. Upewnij się, że piekarnik został zmontowany zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji, z zachowaniem wymiarów instalacyjnych, które gwarantują odpowiednią wentylację.

2. Rozgrzej piekarnik przez około 20 minut przed włożeniem do niego jedzenia.

*W zależności od rodzaju piekarnika, potrawy i temperatury.

3. Unikaj częstego otwierania drzwiczek piekarnika podczas użytkowania.
4. Po zakończeniu pieczenia nie pozostawiaj gorącego jedzenia w piekarniku.
- 5.- Po zakończeniu gotowania i wyjęciu jedzenia należy odczekać, aż wnętrze urządzenia ostygnie i dokładnie wysuszyć wszelkie krople wody, które mogły utworzyć się na ściankach, podstawie, drzwiczkach itp.
- Dodatkowo zaleca się czyszczenie i suszenie wnętrza po każdym użyciu. Dzięki temu piekarnik pozostanie czysty, a żywotność urządzenia zostanie przedłużona, a wewnątrz nie będzie się pojawiała korozja.



UWAGA: Należy używać środków czyszczących, które nie uszkodzą powierzchni.



WAŻNE: Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować rdzewienie i korozję.

7. SPECYFIKACJE TECHNICZNE

Numer referencyjny produktu: EU01_001329 / EU01_002826

Produkt: Bolero Hexa AF314510 Glass Black A / Bolero Hexa AF314510 Matowe A

Napięcie nominalne: 220-240 V~

Częstotliwość nominalna: 50 – 60 Hz

Moc znamionowa: 2400 – 2900 W

	Symbol	Wartość	Jednostka
Identyfikacja modelu		EU01_001329 EU01_002826	
Typ piekarnika		Piekarnik elektryczny	
Masa urządzenia	M	23,0	kg
Liczba wnęk		1	
Źródło ciepła wnękowego (prąd lub gaz)		Elektryczność	
Objętość na komorę	V	53	L
Wymagane zużycie energii (prądu) do ogrzania znormalizowanego wsadu w komorze pieca elektrycznego podczas cyklu w trybie konwencjonalnym, na komorę (końcowa energia elektryczna)	Komorą elektryczną EC	0,72	kWh/cykl

Zużycie energii niezbędne do ogrzania znormalizowanego wsadu w komorze pieca elektrycznego podczas cyklu w trybie wymuszonego obiegu, na komorę (końcowa energia elektryczna)	Komora elektryczna EC	0,66	kWh/cykl
Zużycie energii niezbędne do ogrzania standardowego wsadu w komorze pieca gazowego podczas cyklu w trybie konwencjonalnym, na komorę (końcowa energia gazu)	Komora gazowa EC	NA NA	MJ/cykl kWh/cykl (¹)
Zużycie energii niezbędne do ogrzania standardowego wsadu w komorze pieca gazowego podczas cyklu w trybie wymuszonego obiegu (końcowa energia gazu)	Komora gazowa EC	NA NA	MJ/cykl kWh/cykl
Wskaźnik efektywności energetycznej dla każdej komory	Jama LES	85,7	
(¹) 1 kWh/cykl = 3,6 MJ/cykl.			

Pobór mocy w trybie czuwania wynosi 0,97 W i jest obliczany zgodnie z wytycznymi normy EN 50564:2011 oraz przepisami europejskimi 1275/2008/WE i 801/2013/WE. Aby to ustalić, urządzenie jest podłączone do sieci elektrycznej bez wykonywania żadnej funkcji i oczekuje na aktywację trybu czuwania .

Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.

-  WAŻNE: Aby poprawić jakość produktu, dane techniczne mogą ulec zmianie bez powiadomienia.
-  WAŻNE: Podane wartości uzyskano w warunkach laboratoryjnych, zgodnie z odpowiednimi normami. Wartości te mogą się różnić w zależności od warunków środowiskowych i sposobu użytkowania pralki.
-  UWAGA: Dane te mogą ulec zmianie ze względu na przepisy prawa.

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

8. RECYKLING SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami, produkt i/lub bateria muszą być utylizowane oddzielnie od odpadów domowych. Po upływie okresu użytkowania produktu należy wyjąć baterie i dostarczyć je do punktu zbiórki wyznaczonego przez lokalne władze.

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najbardziej odpowiedniego sposobu utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego i/lub baterii, użytkownik powinien skontaktować się z lokalnymi władzami.

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

9. GWARANCJA I SAT

Cecotec będzie odpowiadać użytkownikowi końcowemu lub konsumentowi za wszelkie niezgodności istniejące w momencie dostawy produktu na warunkach, zasadach i terminach określonych w obowiązujących przepisach.

Zaleca się, aby naprawy wykonywał wyspecjalizowany personel.

Jeśli zauważysz problem z produktem lub masz jakiegokolwiek pytania, skontaktuj się z oficjalnym Działem Wsparcia Technicznego Cecotec dzwoniąc pod numer +34 96 321 07 28.

10. PRAWA AUTORSKIE

Prawa własności intelektualnej do tekstów zawartych w niniejszym podręczniku należą do firmy CECOTEC INNOVACIONES, SL. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treści niniejszej publikacji, w całości lub w części, nie mogą być powielane, przechowywane w systemie wyszukiwania, przesyłane ani rozpowszechniane w jakikolwiek sposób (elektroniczny, mechaniczny, kserograficzny, nagrywający lub podobny) bez uprzedniej pisemnej zgody firmy CECOTEC INNOVACIONES, SL.

11. UPROSZCZONA DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE

 Firma Cecotec Innovaciones niniejszym oświadcza, że niniejszy produkt jest zgodny z zasadniczymi wymaganiami oraz innymi stosownymi przepisami obowiązującymi w Unii Europejskiej. Produkt został zaprojektowany, wyprodukowany i przetestowany zgodnie z wymaganymi normami bezpieczeństwa i jakości. Pełny tekst Deklaracji Zgodności UE można znaleźć pod następującym adresem internetowym: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. SOUČÁSTI A KOMPONENTY

Obr. 1

1. ovládací panel
2. Úroveň 1
3. Úroveň 2
4. Úroveň 3
5. Úroveň 4
6. Úroveň 5
7. Průvodci úrovněmi
8. Nosič
9. Zásobník

Obr. 2 Ovládací panel

1. Funkce trouby
2. Volič funkcí trouby
3. Obrazovka
4. Dotyková ikona teploty/času
5. Dotkněte se ikony snížení
6. Ikona přiblížení
7. Dotyková ikona Domů/Pozastavit
8. Ikona dětského zámku
9. Ikona budíku
10. Ikona nastavení doby vaření
11. Ikona úpravy odloženého dokončení
12. Ikona nastavení času

POZNÁMKA:

- Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat produktu.
- Abychom zlepšili kvalitu našich trub, neustále aktualizujeme naše produkty a jejich vzhled a specifikace se mohou změnit.
- Abyste ze zařízení vytěžili maximum, musí být veškeré příslušenství správně umístěno a/ nebo nainstalováno.
- Příslušenství se může lišit v závislosti na modelu trouby.

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je dodáván v obalu, který jej chrání během přepravy. Vyjměte spotřebič z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Originální krabici a další obalový materiál můžete uschovat na bezpečném místě, abyste zabránili poškození spotřebiče v případě,

ČEŠTINA

že jej budete v budoucnu potřebovat přepravovat. Pokud chcete originální obal zlikvidovat, ujistěte se, že jste všechny položky řádně recyklovali.

- Ujistěte se prosím, že všechny díly a komponenty jsou součástí dodávky a v dobrém stavu. Pokud některé chybí nebo jsou poškozeny, okamžitě kontaktujte oficiální technickou podporu společnosti Cecotec .

Obsah krabice*

- Trouba
- Plech na pečení
- Nosič
- Košík fritézy
- Základ na pečení pizzy
- Tento návod k obsluze

*Obsah krabice se může lišit v závislosti na modelu trouby.

3. INSTALACE

Aby spotřebič správně fungoval, musí být skříňka, do které je upevněn, vhodná. Obrázek 3 znázorňuje rozměry výřezu pro instalaci pod pracovní desku nebo do závěsné skříňky.

- Pro zajištění dostatečného větrání je nutné odstranit zadní panel skříně. Je vhodné instalovat troubu tak, aby spočívala na dvou dřevěných latkách. Pokud trouba stojí na rovném, souvislém povrchu, musí být otvor o rozměrech alespoň 45 x 560 mm, jak je znázorněno na obrázku 4.
- Panely sousedních skříněk musí být vyrobeny z tepelně odolného materiálu. Zejména skříně s pokoveným vnějším povrchem musí být slepeny lepidly, která odolávají teplotám až 100 °C .
- V souladu s platnými bezpečnostními předpisy nesmí být po instalaci trouby možný kontakt s elektrickými částmi.
- Všechny součásti, které zajišťují bezpečný provoz zařízení, by měly být demontovány pouze pomocí nástroje.
- Chcete-li troubu připevnit ke skřínce, otevřete dvířka trouby a zajistěte ji zasunutím 4 dřevěných vrutů do 4 otvorů umístěných po obvodu rámu.

Elektrické připojení

Trouby vybavené třípólovým napájecím kabelem jsou určeny pro provoz na střídavý proud. Uzemňovací vodič spotřebiče je žlutozelený.

Montáž na napájecí kabel

Obr. 5

- Otevření panelu terminálu:
- Pomocí šroubováku utáhněte šroub na bočních jazýčcích krytu svorkovnice.
- Odšroubujte šroub a otevřete kryt svorkovnice.

Pro instalaci kabelu postupujte následovně:

- Odstraňte upevňovací šroub kabelu a tři kontaktní šrouby.
- Zajistěte dráty pod hlavami šroubů pomocí následujícího barevného schématu: Modrá (N) Hnědá (L) Žlutozelená.
- Zajistěte napájecí kabel svorkou a zavřete kryt svorkovnice.

Připojení napájecího kabelu k elektrické síti

- Nainstalujte standardní zástrčku vhodnou pro zatížení uvedené na typovém štítku. Při přímém připojení kabelu k elektrické síti nainstalujte mezi spotřebič a síť vícepólový jistič s minimální mezerou kontaktů 3 mm. Vícepólový jistič musí být dimenzován podle zatížení a musí splňovat platné předpisy (uzemňovací vodič nesmí být jističem přerušen).
- Napájecí kabel musí být umístěn tak, aby jeho teplota nepřesáhla 50 °C nad okolní teplotu, a musí být chráněn vhodně dimenzovanou izolací. Před připojením zkontrolujte, zda:
- Elektrická bezpečnost tohoto spotřebiče může být zaručena pouze tehdy, je-li trouba řádně 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. Výrobce se zříká veškeré odpovědnosti za škody způsobené neuzemněným systémem.
- Před zapojením spotřebiče do elektrické sítě zkontrolujte, zda specifikace uvedené na typovém štítku (na spotřebiči a/nebo na obalu) odpovídají specifikacím elektrické sítě ve vaší domácnosti.
- Ověřte, zda elektrická kapacita instalace a elektrických zásuvek zvládne maximální výkon spotřebiče. V případě pochybností se poraďte s kvalifikovaným technikem.
- Pokud jsou zásuvka a zástrčka spotřebiče nekompatibilní, nechte si zásuvku vyměnit za vhodný model kvalifikovaným technikem. Technik se také musí ujistit, že průřez vodiče zásuvky je vhodný pro spotřebu energie spotřebiče. Nedoporučuje se používat adaptéry, prodlužovací kabely a prodlužovací kabely. Pokud je jejich použití nevyhnutelné, použijte pouze adaptéry a prodlužovací kabely, které splňují platné bezpečnostní předpisy. V těchto případech nikdy nepřekračujte maximální jmenovitý proud uvedený na adaptéru nebo prodlužovacím kabelu a maximální výkon uvedený na prodlužovacím kabelu. Zástrčka a zásuvka musí být snadno přístupné.

4. PROVOZ

První použití:



Důležité: Vnitřek trouby je nutné vyčistit dle pokynů v části o čištění a údržbě.

Pomocí voliče funkcí vyberte požadovanou funkci. Otočením voliče do nulové polohy troubu vypnete.

Pokyny pro spuštění/pozastavení

- Vyberte funkci a stisknutím ikony start/pauza ▷◇ spusťte troubu.
- Během provozu stiskněte ikonu start/pauza ▷◇ pro zastavení ohřevu. Po pozastavení budou číslice teploty a doby vaření blikat a můžete vynulovat teplotu vaření. ▷◇ Pro obnovení vaření stiskněte znovu ikonu start/pauza.

Nastavení teploty

1. Po výběru funkce se na obrazovce zobrazí přednastavená teplota. Klepněte jednou na ikonu a teplota na obrazovce začne blikat.
2. Teplotu můžete upravit pomocí ikon pro snížení a zvýšení; každým dotykem se teplota sníží nebo zvýší o 5 °C.

Nastavení doby vaření (maximálně 23 hodin 59 minut)

1. Po výběru funkce opakovaně stiskněte ikonu, dokud ikona nezačne blikat.
2. Chcete-li upravit dobu vaření, použijte dotykové ikony pro snížení a zvýšení, počkejte 5 sekund nebo stiskněte dotykovou ikonu start/pauza ▷◇ pro potvrzení nastavení. Ikona se poté rozsvítí.
3. Po dokončení operace ikona bliká a trouba pípne; stisknutím libovolné ikony na panelu alarm vypnete.

Zpožděný konec

1. Zvolte požadovanou funkci trouby pomocí voliče.
2. Opakovaně stiskněte ikonu , dokud nezačne blikat. Pomocí ikon pro snížení a zvýšení doby vaření upravte dobu vaření.
3. Opakovaně stiskněte ikonu , dokud nezačne blikat. Pomocí ikon pro snížení a zvýšení upravte čas ukončení vaření.
4. Počkejte 5 sekund nebo klepněte na ikonu Start/Pauza ▷◇ pro potvrzení nastavení. Na obrazovce se zobrazí nastavený čas a obě ikony se rozsvítí.

Příklad:

Jídlo potřebuje 45 minut vaření a chcete dokončit vaření ve 14:00.

1. stiskněte ikonu , dokud ikona  nezačne blikat, abyste nastavili dobu vaření na 45 minut.
2. stiskněte ikonu , dokud ikona  nezačne blikat, abyste nastavili čas ukončení vaření na 14:00.
3. Po tomto nastavení se trouba automaticky zapne v 13:15, ikona  zhasne, trouba začne ohřívat a ikona  bude blikat. Po dokončení ohřevu trouby ikona  bude blikat. Po spuštění alarmu klepněte na libovolnou ikonu pro zastavení alarmu a na obrazovce se zobrazí „konec“.

Nastavení budíku

Čas budíku lze nastavit s voličem v poloze 0 a maximální čas, který lze nastavit v „24hodinovém systému“, je 23 hodin a 59 minut.

1. Opakovaně  stiskněte ikonu , dokud ikona  nezačne blikat, na obrazovce se zobrazí 00:00.
2. Klepnutím na tlačítko Domů/Pozastavit  nastavíte čas a zobrazíte jej na obrazovce.
3. Jakmile je nastavení dokončeno, bude automaticky potvrzeno, pokud do 5 sekund neprovedete žádnou akci.  Nastavení můžete také aktivovat stisknutím ikony Domů/Pozastavit; ikona  zůstane svítit.
4. pohotovostním režimu , po nastavení budíku, se na obrazovce bude i nadále zobrazovat čas a ikona  zůstane svítit.
5. Během ohřevu, po nastavení budíku, se na obrazovce bude i nadále zobrazovat doba vaření a ikona  zůstane svítit.
6. Po dosažení nastaveného času ikona  zabliká a spustí se budík. Klepnutím na libovolnou ikonu budík zastavíte; ikona  zmizí z obrazovky.

Budík bude fungovat jako odpočítávací časovač. Pokud je například budík nastaven na 00:30, znamená to, že se spustí za 30 minut.

Dětský zámek

- Funkci dětské pojistky lze aktivovat, když je trouba v provozu nebo když je v pohotovostním režimu.
- Chcete-li aktivovat dětský zámek, stiskněte a podržte současně tlačítka nahoru a dolů.   po dobu alespoň 0,5 sekundy. Pokud je dětský zámek aktivován, na obrazovce se rozsvítí ikona .
- Pokud troubu zapnete po aktivaci dětské pojistky, ikona dětské pojistky třikrát blikne, což znamená, že dětská pojistka je aktivní.
- Chcete-li dětský zámek deaktivovat, stiskněte a podržte   současně tlačítka nahoru a dolů po dobu alespoň 0,5 sekundy. Ikona zhasne.

Funkce trouby

	Konvenční vaření		Gril s ventilátorem
	Velkoplošný gril		Gril
	Pára Asistent (vaření s pomocí páry / čištění s pomocí páry)		Vícenásobné vaření
	Pizza		AirFry
	Rychlé vaření		Rozmrazování

Konvekční režim

Horní a spodní topné těleso se zapne. Tento typ trouby využívá tradiční metody, ale zdokonaluje procesy vaření pro dosažení lepšího rozložení tepla a nižší spotřeby energie. Horkovzdušná trouba zůstává bezkonkurenční, pokud jde o vaření pokrmů s širokou škálou ingrediencí, jako je zelí s žebry, treska po španělsku, treska po anconsku, křehké telecí stripсы s rýží atd. Vynikajících výsledků se dosahuje také při přípravě hovězího masa, které vyžadují pomalejší vaření. Zůstává nejlepším systémem pro pečení koláčů, koláčů a ovoce, stejně jako pro vaření v zakrytých zapékacích nádobách. Při vaření v konvekčním režimu použijte najednou pouze jeden plech nebo rošt, jinak bude rozložení tepla nerovnoměrné. Pomocí různých výšek roštů v troubě můžete rozložit teplo mezi horní a spodní část trouby. Vyberte vhodnou výšku v závislosti na tom, zda pokrm vyžaduje více či méně tepla shora.

Režim rychlého vaření

- Zapnou se horní a spodní topné těleso a také ventilátor, čímž se zajistí konstantní a rovnoměrné rozložení tepla v celé troubě.
- Tento režim se doporučuje zejména pro rychlé vaření balených potravin (protože není nutné je předehtřít), jako jsou mražené nebo předvařené potraviny, a také pro některé domácí pokrmy.
- Nejlepších výsledků při vaření touto metodou dosáhnete, pokud použijete pouze jednu rošt v troubě (druhý odspodu). Viz tabulka v části „Praktické tipy pro vaření“.

Více režimů vaření

- Horní, kruhové a spodní topné těleso a ventilátor se budou střídavě zapínat. Protože teplo zůstává konstantní a rovnoměrné v celé troubě, vzduch rovnoměrně propeče a zhnědne jídlo po celém jejím povrchu. V tomto režimu můžete také připravovat několik pokrmů současně, pokud mají stejnou teplotu pečení. Současně lze použít maximálně dva rošty, plechy nebo nádoby podle pokynů v části: „Pečení na více úrovních“.
- Tento režim vaření se doporučuje zejména pro pokrmy, které vyžadují gratinovaný povrch nebo relativně dlouhou dobu vaření, jako jsou lasagne, těstoviny, pečené kuře a brambory atd. Vynikající rozložení tepla navíc umožňuje nižší teploty pečení. To má za následek menší ztrátu šťávy, křehčí maso a menší úbytek hmotnosti během pečení. Režim vícenásobného vaření je speciálně navržen pro vaření ryb, které lze připravit s přidáním koření nebo dochucovadel pro zachování jejich chuti a vzhledu. Vynikajících výsledků lze dosáhnout i při vaření zeleninových příloh, jako jsou cukety, lilky, papriky atd.
- Tento režim je také ideální pro pečení dezertů, jako jsou kynuté koláče.
- Tento režim lze také použít k rozmrazování bílého nebo červeného masa a chleba nastavením teploty na 80 °C. Pro rozmrazování choulostivějších potravin nastavte termostat na 60 °C nebo použijte pouze funkci cirkulace studeného vzduchu nastavením termostatu na 0 °C.

Režim pizzy

- Zapnou se spodní a kruhové topné těleso a také ventilátor. Tato kombinace ohřeje troubu rychle díky velké spotřebě energie, která produkuje značné teplo především ze spodního tělesa.
- Nastavení pro pizzu je ideální pro jídla, která vyžadují vysoké teploty pečení, jako jsou pizzy a velké pečeně. Doporučuje se používat vždy pouze jeden plech nebo rošt. Pokud jich však používáte více, měli byste je v polovině pečení vyměnit.

Režim AirFry

- Zapnou se horní a kruhové topné těleso a také ventilátor.
- Funkce AirFry umožňuje pokročilé konvekční vaření bez nutnosti otáčení jídla, čímž dosahuje křupavých a chutných výsledků za kratší dobu a bez oleje. Je vhodná pro hranolky, kuřecí křídélka, nugetky a podobné pokrmy.

Režim grilu

- Horní střední rezistory se rozsvítí.
- Gril směřuje teplo na jídlo z horního topného tělesa. Funkci grilu můžete použít k přípravě křehkých kusů masa, steaků, kotlet, klobás, ryb, sýrových sendvičů a dalších rychle se vařících pokrmů. Doporučuje se grilovat se zavřenými dvířky trouby. Pro dosažení

nejlepších výsledků předejte troubu po dobu 3 minut. Tím se zachová přirozená šťáva ze steaků, kotlet atd. a chuť se zlepší. Jídlo, které chcete grilovat, můžete umístit na jednu ze dvou horních roštů trouby.

Režim grilování s velkou plochou

- Horní vnitřní a vnější topné tělesa se rozsvítí. Velkoplošný gril směřuje teplo z horního tělesa na jídlo. Funkci velkoplošného grilu můžete použít k přípravě křehkých kusů masa, steaků, kotlet, klobás, ryb, sýrových sendvičů a dalších rychle se vařících pokrmů. Doporučuje se grilovat se zavřenými dvířky trouby. Tento režim vám umožní maximálně využít velkou grilovací plochu trouby a jídlo se upeče rychleji než při běžném nastavení grilu. Pro dosažení nejlepších výsledků předejte troubu na 3 minuty. To pomůže uchovat přirozenou šťavu ze steaků, kotlet atd. pro lepší chuť.

Režim grilu s ventilátorem

- Zapnou se horní topná tělesa a ventilátor. Tato kombinace zvyšuje účinnost jednosměrného tepelného záření topných těles tím, že nutí vzduch cirkulovat v troubě. Tím se zabrání spálení jídla a umožní se teple proniknout hluboko. Vynikajících výsledků se dosahuje u kebabů z masa a zeleniny, klobás, žeber, jehněčích kotlet, kuřete v pikantní omáčce, křepelek, vepřových kotlet a dalších pokrmů.
- Jídlo grilujte v režimu horkovzdušné trouby se zavřenými dvířky trouby.
- Tato metoda je také ideální pro vaření rybích filetů, jako je mečoun, plněná šépie atd.

Režim pečení

- Zapne se zadní topné těleso a ventilátor, což zajistí rovnoměrné rozložení tepla v celé troubě.
- Tento režim je ideální pro pečení a vaření choulostivých pokrmů, zejména koláčů, a pro přípravu některých druhů koláčů na třech úrovních trouby současně. Mezi příklady patří: šlehačkové těsto, sladké a slané sušenky, slané pečivo, rolády a malé porce gratinované zeleniny atd.

Režim vaření s párou (Pára) Asistence)

Tuto funkci můžete použít k dodatečnému zhnědnutí pizzových korpusů, koláčů a dortů nebo k přípravě různých pokrmů kombinací spodního ohřevu a páry.

Pokud chcete, můžete postupovat takto:

1. Do spodního prostoru trouby (obr. 6) nalijte přibližně 100 ml vody. Přibližná kapacita prostoru může dosáhnout až 200 ml.



POZNÁMKA: Rozměry kapacity se mohou lišit v závislosti na modelu trouby.

2. funkci „Pára“ Stiskněte tlačítko „Asistent“  a vyberte teplotu 200 °C . Přibližná doba vaření: 20 minut.
3. Jakmile je proces vaření dokončen, nezapomeňte z trouby odstranit přebytečnou vodu.



POZNÁMKA: Množství vody, dobu vaření a teplotu můžete upravit podle potřeb připravovaného jídla.



VAROVÁNÍ: Před odstraněním zbývajících vody se ujistěte, že je vnitřek zcela vychladlý. Nebezpečí popálení.

Režim odmrazování

Ventilátor umístěný ve spodní části trouby cirkuluje kolem jídla vzduch o pokojové teplotě. Doporučuje se pro rozmrazování všech druhů potravin, ale zejména choulostivých pokrmů, které nevyžadují teplo, jako jsou zmrzlinové dorty, dezerty na bázi krému, ovocné koláče atd. Použití ventilátoru zkracuje dobu rozmrazování přibližně o polovinu. U masa, ryb a chleba lze proces urychlit použitím nastavení pečení a nastavením teploty na 80–100 °C .

Bezpečnostní vypnutí

- Pokud není nastavena doba pečení, trouba se po dvou hodinách automaticky vypne.
- Elektrický obvod této trouby je vybaven systémem tepelné ochrany. Pokud se trouba zahřeje na abnormálně vysoké teploty, systém na stanovenou dobu přeruší napájení topných těles trouby.

Chlazení a větrání

- Pro ochlazení vnější strany trouby jsou některé modely vybaveny chladicím ventilátorem. Když se trouba zahřeje, ventilátor se automaticky aktivuje.
- Když je ventilátor zapnutý, proudí vzduch mezi dvířky trouby a ovládacím panelem.
- Poznámka: Po uvaření se ventilátor trouby automaticky zapne, aby ochladil vnější povrch.



POZNÁMKA: Počet a typ provozních režimů se může lišit v závislosti na modelu trouby.

5. PRAKTICKÉ TIPY NA VAŘENÍ

Trouba nabízí širokou škálu možností, které vám umožní vařit jakýkoli druh jídla tím nejlepším možným způsobem. Postupem času se naučíte, jak z tohoto všestranného kuchyňského spotřebiče vytěžit maximum, a následující pokyny jsou pouze vodítkem, které si možná budete muset upravit na základě vlastních zkušeností.

Průvodci troubou

Rošty v troubě jsou číslovány zdola nahoru. Rošty 4 a 5 se používají především pro funkci grilování.

Příslušenství*

- 1. Rošt v troubě.** Pro nádobí, formy na koláče, plechy na pečení a gratinování.
- 2. Plech na pečení.** Na dorty a sušenky.
 - Plech na pečení a rošt v troubě musí být správně umístěny na bočních drážkách. Při vyjímání nádob z trouby buďte opatrní; tyto povrchy jsou velmi horké a mohli byste se popálit.
 - Pokud používáte plech na pečení k zachycení tuku stékajícího z jídla, ujistěte se, že je správně umístěn na bočních roštích. Pokud se toto příslušenství dostane do kontaktu se spodním povrchem trouby, může to poškodit smalt. Při umísťování plechů nebo nádob na první rošt odspodu ponechte od spodního povrchu trouby minimální mezeru 2 cm.
- 3. Košík.** Pro režim smažení vzduchem: tento košík lze umístit na rošt trouby nebo na boční vodicí lišty stejným způsobem jako plech.



POZNÁMKA: Počet a typ příslušenství se může lišit v závislosti na modelu trouby.

Vaření na více než jedné úrovni

- Pokud potřebujete vařit jídlo na více roštích trouby, použijte režim pečení nebo vícenásobného vaření, protože to jsou jediné funkce, které to umožňují.
 - Pokud chcete péct choulostivé pokrmy na více úrovních, zvolte režim pečení, protože umožňuje péct na třech různých úrovních současně (1., 3. a 5. odspodu). Některé příklady jsou uvedeny v tabulce v části „Praktické tipy pro vaření“.
 - Pokud chcete vařit jiné druhy jídel na různých úrovních, použijte režim vícenásobného vaření a vezměte v úvahu následující doporučení:
 - Trouba je vybavena 5 rošty nebo příčkami. Během pečení s ventilátorem použijte dva ze tří prostředních roštů. Nejnížší a nejvyšší rošt jsou přímo ohřívány horkým vzduchem, takže se křehké potraviny mohou připálit.
3. Obecně platí, že používejte 2. a 4. rošt trouby odspodu a potraviny, které vyžadují vyšší teplotu, vkládejte na 2. rošt. Například při pečení pečeného masa spolu s jinými potravinami vložte pečené na 2. rošt odspodu a křehčí potraviny na 4. rošt.
 4. Při vaření jídel, která vyžadují různou dobu a teplotu, nastavte střední teplotu mezi těmito dvěma požadovanými teplotami, nejchoulostivější potraviny vložte na 4. příčku odspodu a nejprve z trouby vyjměte potraviny, které vyžadují kratší dobu vaření.
 5. Vložte misku na sběr tuku do spodní vodicí lišty a rošt do horní.

Použití režimu rychlého vaření

Funkční, rychlé a praktické pro ty, kteří používají balené potraviny (například mražené nebo předvařené). Užitečné tipy naleznete v tabulce v části „Praktické tipy pro vaření“.

Používání grilu

- Tato multifunkční trouba vám nabízí 2 různé režimy grilování.
- Režim grilu/širokoplošného grilu použijte tak, že jídlo umístíte na 3. nebo 4. úroveň odspodu, protože v těchto režimech se zapne pouze střední část horního topného tělesa.
- Použijte spodní rošt (první odspodu) k umístění odkapávací misky a zabránění stékání tuku z jídla na dno trouby. Při použití tohoto režimu doporučujeme nastavit teplotu na nejvyšší stupeň. To neznamená, že nemůžete použít nižší teploty; teplotu jednoduše upravte pomocí ikon pro snížení/zvýšení ▾ ▴ ▴ ▴
- Režim grilování s ventilátorem je velmi užitečný pro rychlé grilování jídla, protože rozložení tepla umožňuje nejen zhnědnout povrch, ale i propečít spodní část.
- Kromě toho jej lze také použít k opékání jídel na konci vaření, například k gratinování těstovin.
- Při použití tohoto režimu umístěte rošt na 2. nebo 3. příčku od dna trouby (viz tabulka pečení) a poté, abyste zabránili stékání tuku na dno trouby a vzniku kouře, umístěte misku na sběr tuku na spodní drážku.
- Při použití tohoto režimu doporučujeme nastavit termostat na 200 °C, protože se jedná o nejúčinnější způsob použití grilu, který využívá infračervené záření. To neznamená, že nemůžete používat nižší teploty; teplotu jednoduše upravte pomocí ikon nahoru/dolů.
- Nejlepších výsledků při použití obou režimů grilování proto dosáhnete umístěním plechu na spodní lišty (viz tabulka pečení). Abyste zabránili stékání tuku na dno trouby a vzniku kouře, umístěte odkapávací plech na spodní rošt trouby.

režimu AirFry

AirFry použijte tak, že vložíte jídlo na třetí rošt od dna trouby. Se zapnutým horním a kruhovým topným tělesem umožňuje funkce AirFry pokročilé konvekční vaření bez nutnosti otáčení jídla, což vede k křupavým a chutným výsledkům za kratší dobu a bez oleje. Je vhodný pro hranolky, kuřecí křídélka, nugetky a podobná jídla. Umístěte odkapávací misku na nejnižší rošt trouby, aby zachytila veškerý odkapávající tuk. Při použití režimu AirFry nastavte teplotu na 230 °C (446 °F).

Tabulka vaření

Režim vaření	Potraviny, které se budou vařit	Hmotnost (v kg)	Pozice mřížky	Doba předehřívání (zápis)	Teplota	Doba vaření (zápis)
Proudění 	Kachna	1	3	15	200	65–75
	Pečené hovězí nebo telecí maso	1	3	15	200	70–75
	Pečené vepřové	1	3	15	200	70–80
	Soubory cookie	-	3	15	180	15–20
	Tartletky	1	3	15	180	30–35
Vícenásobné vaření 	Pizza (ve 2 vrstvách)	1	2–4	15	220	15–20
	Lasagne	1	3	10	200	30–35
	Jehněčí	1	2	10	180	50–60
	Pečené kuře s bramborami	1	2–4	10	180	60–75
	Makrela	1	2	10	180	30–35
	Švestkový koláč	1	2	10	170	40–50
	Krémové bochánky (ve 2 vrstvách)	0,5	2–4	10	190	20–25
	Sušenky (ve 2 vrstvách)	0,5	2–4	10	180	10–15
	Piškotový dort (v 1 vrstvě)	0,5	2	10	170	15–20
	Piškotový dort (ve 2 vrstvách)	1.0	2–4	10	170	20–25
	Slané empanády	1,5	3	15	200	25–30

Gril 	Jazyk a sépie	1	4	5	Max	8–10
	Špízy z chobotnic a krevet	1	4	5	Max	6–8
	Filet z tresky	1	4	5	Max	10
	Grilovaná zelenina	1	¾	5	Max	10–15
	Hovězí steak	1	4	5	Max	15–20
	Kotlety	1	4	5	Max	15–20
	Burgery	1	4	5	Max	7–10
	Makrela	1	4	5	Max	15–20
	Opečené sendviče	-	4	5	Max	23
Rozmrazování 	Všechny druhy mražených potravin					

ČEŠTINA

Velkoplošný 	Jazyk a sépie	1	4	5	200	8–10
	Špízy z chobotnic a krevet	1	4	5	200	6–8
	Filet z tresky	1	4	5	200	10
	Grilovaná zelenina	1	¾	5	200	10–15
	Hovězí steak	1	4	5	200	15–20
	Kotlety	1	4	5	200	15–20
	Burgery	1	4	5	200	7–10
	Makrela	1	4	5	200	15–20
	Opečené sendviče	-	4	5	200	23
	S grilem					
	Grilované telecí maso	1.0	-	5	200	80–90
	Pečené kuře	1,5	-	5	200	70–80
	Grilované jehněčí	1.0	-	5	200	70–80
Gril s ventilátorem 	Pečené kuře	1,5	3	5	200	55–60
	Sépie	1,5	3	5	200	30–35
	S grilem					
	Grilované telecí maso	1,5	-	5	200	70–80
	Pečené kuře	2.0	-	5	200	70–80
	Grilované kuře	1,5	-	5	200	70–75
	brambory (pečené)	-	2	5	200	70–75
	Grilované jehněčí	1,5	-	5	200	70–80

Vařeno s párou nebo bez ní (v závislosti na tom, zda je ve základu voda, či nikoli) 	Tartletky	0,5	3	15	180	20–30
	Ovocné koláčky	1	23	15	180	40–45
	Ovocný dort	0,7	3	15	180	40–50
	Dort	0,5	3	15	160	25–30
	Plněné palačinky	1,2	2–4	15	200	30–35
	Pečivo	0,6	2–4	15	190	20–25
	Sýrové kousky	0,4	2–4	15	210	15–20
	Krémové buchty	0,7	1–3–5	15	180	20–25
	Soubory cookie	0,7	1–3–5	15	180	20–25
	Merengy	0,5	1–3–5	15	90	180

ČEŠTINA

Rychlé vaření 	Mražené potraviny	0,3	2	-	250	12
	Pizza Cuketový a krevetový koláč	0,4	2	-	200	20
	Špenátový koláč	0,5	2	-	220	30–35
	Zbytky	0,3	2	-	200	25
	Lasagne	0,5	2	-	200	35 let
	Rohlíky	0,4	2	-	180	25–30
	Kuře po milánsku	0,4	2	-	220	15–20
	Předvažené potraviny Zlatá kuřecí křidélka	0,4	2	-	200	20–25
	Čerstvé potraviny Soubory cookie	0,3	2	-	200	15–18 let
	Ovocný dort	0,6	2	-	180	45 let
Pizza 	Sýrové kousky	0,2	2	-	210	10–12
	Pizza	0,5	2	15	220	15–20
	Pečené hovězí nebo telecí maso	1	2	10	220	25–30
	Kuře	1	23	10	180	60–70

Smažení na vzduchu 	Hověží steak ve skotském stylu	1	3	5	220	8
	Chipsy	1	3	5	220	15
	Kuřecí křídýlka	1	3	5	230	15
	Obalovaný filet	1	3	5	230	15
	Brambory nakrájené na klínky	0,5	3	5	230	14
	Mražené potraviny (Obalované kuřecí/rybí nugetky)	1	3	5	230	15
	Bramborová kaše	1	3	54	220	15

 **POZNÁMKA:** Doby vaření jsou přibližné a mohou se lišit v závislosti na osobních preferencích. Při vaření na grilu nebo grilu s ventilátorem by měl být odkapávací plech vždy umístěn na spodní rošt trouby.

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Čištění dveří

Pro běžné použití trouby není nutné dvířka sundávat, ale pokud je potřebujete sundat, například k vyčištění, postupujte podle těchto pokynů. Dvířka trouby jsou těžká.

Jak sundat dvířka trouby

Obr. 7

1. Pro důkladnější čištění můžete dvířka trouby demontovat. Zvolte způsob demontáže a montáže. Postupujte následovně:
2. Úplně otevřete dveře.
3. Úplně otevřete levou a pravou páku pantu.
4. Držte dveře, jak je znázorněno na obrázku 7C.
5. Jemně zavřete dvířka, dokud se levá a pravá páčka pantu nezajistí v části B dvířek.
6. Odstraňte háky pantů z jejich umístění podle šipky znázorněné na obrázku 7.
7. Položte dveře na měkký povrch.
8. Chcete-li dveře nasadit zpět, opakujte výše uvedené kroky v opačném pořadí.

Odstraňte vnitřní sklo

Obr. 8

- Odstraňte těsnění odšroubováním šroubů č. 2.
- Opatrně vyjměte vnitřní sklo.
- Sklo očistěte vhodným čisticím prostředkem. Důkladně jej osušte a položte na měkký povrch.
- Nyní můžete také vyčistit vnitřní stranu vnějšího skla.

Funkce čištění s pomocí páry



Tato funkce pomáhá odstranit zbytky jídla z vnitřku trouby. Tato metoda je účinná pouze pro odstranění lehkého znečištění. Není účinná pro odstranění odolných skvrn z vaření. Tuto funkci lze použít pouze tehdy, když je trouba studená.

1. Odstraňte všechny tácy, talíře a boční rošty.
2. Připravte si roztok vody (85 %), bílého octa (10 %) a saponátu na nádobí (5 %) a hojně jej nastříkejte na dvířka, boční stěny a zadní stěnu trouby. Obr. 9
3. Nalijte 40 ml vody do dna dutiny.
4. Zavřete dvířka. Nastavte funkci čištění s párou a teplotu na 130 °C.
5. Vypněte troubu přibližně po 18 minutách
6. Před otřením povrchu vlhkým hadříkem nechte jej vychladnout na bezpečnou úroveň.



VAROVÁNÍ: Před čištěním povrchu vlhkým hadříkem se ujistěte, že je vnitřek zcela vychladlý. Nebezpečí popálení.

Tipy pro prodloužení životnosti trouby

Pokud si všimnete kondenzace v troubě (tvorby vodních kapiček), vezměte prosím na vědomí, že se jedná o normální fyzikální jev způsobený vlhkostí v jídle a teplotním rozdílem; nejedná se o problém s troubou. Tomuto je možné předejít nebo omezit pomocí několika jednoduchých kroků:

1. Ujistěte se, že trouba byla sestavena podle pokynů v tomto návodu a s ohledem na instalační rozměry, které zajistí správné větrání.
2. Před vložením jídla troubu předehejte přibližně 20 minut.

*V závislosti na typu trouby, jídle a teplotě.

3. Během používání se vyhněte častému otevírání dvířek trouby.

4. Po dokončení pečení nenechávejte horké jídlo uvnitř trouby.
5. Po dokončení vaření a vyjmutí jídla počkejte, až vnitřek vychladne, a důkladně osušte všechny kapky vody, které se mohly vytvořit na stěnách, dně, dvířkách atd.
- Kromě toho je vhodné po každém použití vyčistit a osušit vnitřek trouby; tím udržíte troubu čistou a prodloužíte její životnost, čímž zabráníte korozi uvnitř.



POZNÁMKA: Používejte čisticí prostředky, které nepoškodí povrch.



DŮLEŽITÉ: Nedodržení těchto pokynů může vést ke korozi a rzi.

7. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Referenční číslo produktu: EU01_001329 / EU01_002826

Produkt: Bolero Hexa AF314510 Glass Black A / Bolero Hexa AF314510 Matt A

Jmenovité napětí: 220–240 V~

Jmenovitá frekvence: 50 – 60 Hz

Jmenovitý výkon: 2400 – 2900 W

	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikace modelu		EU01_001329 EU01_002826	
Typ trouby		Elektrická trouba	
Hmotnost zařízení	M	23,0	Kg
Počet dutin		1	
Zdroj tepla pro dutinu (elektřina nebo plyn)		Elektřina	
Objem na dutinu	PROTI	53	L
Požadovaná spotřeba energie (elektřiny) ohřát standardizovanou vsádku v dutině elektrické pece během cyklu v konvenčním režimu, na dutinu (konečná elektrická energie)	EC elektrická dutina	0,72	kWh/cykus
Spotřeba energie potřebná k ohřevu standardizované náplně v dutině elektrické pece během cyklu v režimu nucené cirkulace, na dutinu (konečná elektrická energie)	EC elektrická dutina	0,66	kWh/cykus

ČEŠTINA

Spotřeba energie potřebná k ohřevu standardizované náplně v dutině plynové pece během cyklu v konvenčním režimu, na dutinu (konečná energie plynu)	EC _{plynová dutina}	Není k dispozici Není k dispozici	MJ/cyklus kWh/cyklus (¹)
Spotřeba energie potřebná k ohřevu standardizované náplně v dutině plynové pece během cyklu v režimu nucené cirkulace (konečná energie plynu)	EC _{plynová dutina}	Není k dispozici Není k dispozici	MJ/cyklus kWh/cyklus
Index energetické účinnosti na dutinu	Dutina LES	85,7	
(¹) 1 kWh/cyklus = 3,6 MJ/cyklus.			

Spotřeba energie v „ pohotovostním “ režimu je 0,97 W, vypočteno dle pokynů normy EN 50564:2011 a evropských předpisů 1275/2008/ES a 801/2013/ES. Pro zjištění této spotřeby je zařízení připojeno k elektrické síti, aniž by provádělo jakoukoli funkci, a čeká na aktivaci „ pohotovostního “ režimu .

Tento výrobek obsahuje světelný zdroj energetické třídy G.



DŮLEŽITÉ: Z důvodu zlepšení kvality produktu se technické specifikace mohou změnit bez předchozího upozornění.



DŮLEŽITÉ: Uvedené hodnoty byly získány v laboratorním prostředí v souladu s příslušnými normami. Tyto hodnoty se mohou lišit v závislosti na podmínkách prostředí a používání pračky.



POZOR: Tato data podléhají regulačním změnám.

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

8. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že v souladu s platnými předpisy musí být výrobek a/nebo baterie likvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti výrobku je nutné baterie vyjmout a odvézt na sběrné místo určené místními úřady. Pro podrobné informace o nejvhodnějším způsobu likvidace elektrických a elektronických zařízení a/nebo příslušných baterií by se měl spotřebitel obrátit na místní úřady.

Dodržování výše uvedených pokynů pomůže chránit životní prostředí.

9. ZÁRUKA A SAT

Společnost Cecotec bude koncovému uživateli nebo spotřebiteli odpovídat za jakýkoli nesoulad se smlouvou, který existuje v době dodání produktu, a to v souladu s podmínkami a lhůtami stanovenými platnými předpisy.

Doporučuje se, aby opravy prováděli specializovaní pracovníci.

Pokud zjistíte problém s produktem nebo máte jakékoli dotazy, kontaktujte prosím oficiální technickou podporu Cecotec na telefonním čísle +34 96 321 07 28.

10. AUTORSKÁ PRÁVA

Práva duševního vlastnictví k textům v této příručce patří společnosti CECOTEC INNOVACIONES, SL. Všechna práva vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být, ať už zcela nebo zčásti, reprodukován, ukládán do vyhledávacího systému, přenášen ani distribuován žádnými prostředky (elektronickými, mechanickými, kopírováním, nahráváním nebo podobnými) bez předchozího písemného souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, SL.

11. ZJEDNODUŠENÉ PROHLÁŠENÍ EU O SHODĚ

CE Společnost Cecotec Innovaciones tímto prohlašuje, že tento výrobek splňuje základní požadavky a další příslušná ustanovení platných předpisů Evropské unie. Tento výrobek byl navržen, vyroben a testován v souladu s požadovanými bezpečnostními a kvalitativními normami. Úplné znění prohlášení EU o shodě naleznete na následující webové adrese: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Şekil 1

1. kontrol Paneli
2. Seviye 1
3. Seviye 2
4. Seviye 3
5. Seviye 4
6. Seviye 5
7. Seviye Kılavuzları
8. Raf
9. Tepsi

Şekil 2 Kontrol Paneli

1. Fırın fonksiyonları
2. Fırın fonksiyon seçici
3. Ekran
4. Sıcaklık/Zaman Dokunmatik Simgesi
5. Azalt simgesine dokunun
6. Yakınlaştırma simgesi
7. Ana Sayfa/Duraklat dokunmatik simgesi
8. Çocuk kilidi simgesi
9. Alarm simgesi
10. Pişirme süresi ayarlama simgesi
11. Gecikmeli bitiş ayarlama simgesi
12. Zaman ayarları simgesi

NOT:

- Bu kılavuzdaki grafikler şematik gösterimlerdir ve ürünün grafikleriyle birebir örtüşmeyebilir.
- Fırınlarımızın kalitesini artırmak için ürünlerimiz sürekli olarak güncellenmekte olup, görünüm ve özelliklerinde değişiklikler olabilir.
- Cihazdan en iyi şekilde yararlanmak için tüm aksesuarların doğru şekilde yerleştirilmesi ve/veya takılması gerekir.
- Aksesuarlar fırın modeline göre değişiklik gösterebilir.

2. KULLANMADAN ÖNCE

- Bu cihaz, taşıma sırasında korunması için tasarlanmış bir ambalaj içinde gelir. Cihazı kutusundan çıkarın ve tüm ambalaj malzemelerini atın. Cihazı ileride taşımanız gerekirse,

hasar görmesini önlemek için orijinal kutuyu ve diğer ambalaj malzemelerini güvenli bir yerde saklayabilirsiniz. Orijinal ambalajı atmak isterseniz, tüm malzemeleri doğru şekilde geri döndürdüğünüzden emin olun.

- Lütfen tüm parçaların ve bileşenlerin eksiksiz ve iyi durumda olduğundan emin olun. Herhangi bir parça eksik veya hasarlıysa, lütfen derhal Cecotec'in resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin .

Kutu içeriği*

- Fırın
- Fırın tepsisi
- Raf
- Hava Fritözü Sepeti
- Pizza pişirme tabanı
- Bu kullanım kılavuzu

*Kutunun içeriği fırın modeline göre değişiklik gösterebilir.

3. KURULUM

Cihazın doğru şekilde çalışabilmesi için, yerleştirileceği dolabın uygun olması gerekir. Şekil 3, tezgah altına veya duvara monte edilen bir dolaba kurulum için kesim boyutlarını göstermektedir.

- Yeterli havalandırmayı sağlamak için, dolabın arka paneli çıkarılmalıdır. Fırının iki ahşap çita üzerine oturacak şekilde monte edilmesi tercih edilir. Fırın düz, sürekli bir yüzeye oturacaksa, Şekil 4'te gösterildiği gibi en az 45 x 560 mm'lik bir açıklık olmalıdır.
- Bitişik dolapların panelleri ısıya dayanıklı malzemeden yapılmalıdır. Özellikle dış yüzeyi kaplamalı dolaplar, 100 °C'ye kadar sıcaklıklara dayanabilen yapıstırıcılarla monte edilmelidir .
- Yürürlükteki güvenlik yönetmeliklerine uygun olarak, fırın kurulduktan sonra elektrikli parçalarına temas edilmesi kesinlikle mümkün olmamalıdır.
- Cihazın güvenli çalışmasını sağlayan tüm parçalar yalnızca bir alet yardımıyla çıkarılmalıdır.
- Fırını dolaba monte etmek için fırın kapağını açın ve çerçevenin çevresinde bulunan 4 deliğe 4 adet ağaç vidasını takarak sabitleyin.

Elektrik bağlantıları

Üç kutuplu güç kablosuna sahip fırınlar alternatif akımla çalışacak şekilde tasarlanmıştır. Cihazın topraklama kablosu sarı-yeşil renktedir.

Güç kablosuna monte etme

Şekil 5

- Terminal panelini açma:
- Tornavida kullanarak terminal panosu kapağının yan kısımlarındaki vidaları sıkın.
- Vidayı sökün ve terminal bloğu kapağını açın.

Kabloyu takmak için aşağıdaki adımları izleyin:

- Kablo sabitleme vidasını ve üç temas vidasını çıkarın.
- Kabloları aşağıdaki renk şemasını kullanarak vida başlarının altına sabitleyin: Mavi (K) Kahverengi (S) Sarı-Yeşil.
- Güç kablosunu kelepçeyle sabitleyin ve terminal panosu kapağını kapatın.

Güç kablosunu elektrik şebekesine bağlamak.

- Cihazın nominal değerine uygun standart bir fiş takın. Kabloyu doğrudan şebekeye bağlarken, cihaz ile şebeke arasına en az 3 mm temas aralığı olan çok kutuplu bir devre kesici takın. Çok kutuplu devre kesici, yüke göre boyutlandırılmalı ve mevcut yönetmeliklere uygun olmalıdır (topraklama teli devre kesici tarafından kesilmemelidir).
- °C üzerinde olmayacak şekilde konumlandırılmalı ve uygun yalıtım malzemesiyle korunmalıdır. Bağlantıyı yapmadan önce şunları kontrol edin:
- Bu cihazın elektriksel güvenliği, fırının elektriksel güvenlik yönetmeliklerine uygun olarak düzgün ve etkili bir şekilde topraklanması durumunda garanti edilebilir. Topraklamanın etkili olduğundan her zaman emin olun; şüphelenir varsanız, sistemi kontrol ettirmek için yetkili bir teknisyeni çağırın. Üretici, topraklanmamış bir sistemden kaynaklanan hasarlardan dolayı hiçbir sorumluluk kabul etmez.
- Cihazı elektrik prizine takmadan önce, cihazın üzerindeki ve/veya ambalajındaki bilgi etiketinde belirtilen özelliklerin evinizin elektrik şebekesinin özellikleriyle uyumlu olup olmadığını kontrol edin.
- Tesisatın ve elektrik prizlerinin, cihazın maksimum gücünü kaldırabilecek elektrik kapasitesine sahip olduğundan emin olun. Emin değilseniz, yetkili bir teknisyene danışın.
- Eğer elektrik prizi ve cihaz fişi uyumsuzsa, yetkili bir teknisyene prizi uygun bir modelle değiştirmesini sağlayın. Ayrıca, prizin kablo kalınlığının cihazın güç tüketimine uygun olduğundan emin olmaları gerekecektir. Adaptör, çoklu priz ve uzatma kablosu kullanımı önerilmez. Kullanımları kaçınılmazsa, yalnızca güncel güvenlik yönetmeliklerine uygun adaptör ve uzatma kabloları kullanmayı unutmayın. Bu durumlarda, adaptör veya uzatma kablosunda belirtilen maksimum akım değerini ve uzatma kablosunda belirtilen maksimum watt değerini asla aşmayın. Fiş ve elektrik prizi kolayca erişilebilir olmalıdır.

4. İŞLEM

İlk kullanım:



Önemli: Fırının içini temizlik ve bakım bölümünde belirtildiği gibi temizlemelisiniz.

İstedığınız fonksiyonu seçmek için fonksiyon seçiciyi kullanın. Fırını kapatmak için seçiciyi sıfır konumuna çevirin.

Başlat/Durdur Talimatları

- fırını çalıştırmak için başlat/durdur simgesine basın. ▷◀
- Çalışma sırasında, ısıtmayı durdurmak için başlat/duraklat simgesine basın ▷◀. Duraklatıldığında, sıcaklık ve pişirme süresi rakamları yanıp sönecek ve pişirme sıcaklığını yeniden ayarlayabilirsiniz. ▷◀Pişirmeye devam etmek için başlat/duraklat simgesine tekrar basın.

Sıcaklık ayarları

1. Bir fonksiyon seçtikten sonra, önceden ayarlanmış sıcaklık ekranda görünecektir. İkona bir kez dokununuz ve ekrandaki sıcaklığın yanıp sönmeye başladığını göreceksiniz.
2. kullanarak sıcaklığı ayarlayabilirsiniz ; her dokunuşta sıcaklık 5°C azalacak veya artacaktır.

Pişirme süresi ayarı (Maksimum 23 saat 59 dakika)

1. simge yanıp sönene kadar simgeye art arda basın .
2. Pişirme süresini ayarlamak için azaltma ve artırma dokunmatik simgelerini kullanın, 5 saniye bekleyin veya ▷◀ ayarı onaylamak için başlat/durdur dokunmatik simgesine basın. Ardından simge olacaktır.
3. İşlem tamamlandığında simge yanıp sönecek ve fırın bip sesi çıkaracaktır; alarmı durdurmak için paneldeki herhangi bir simgeye dokununuz.

Gecikmeli son

1. Seçiciyi kullanarak istediğiniz fırın fonksiyonunu seçin.
2. Simge yanıp sönene kadar art arda basın . Pişirme süresini ayarlamak için azaltma ve artırma simgelerini kullanın.
3. Simge yanıp sönene kadar art arda basın . Pişirme bitiş süresini ayarlamak için azaltma ve artırma simgelerini kullanın.
4. 5 saniye bekleyin veya Başlat/Duraklat simgesine dokununuz ▷◀. Ekranda ayarlanan süre görüntülenecek ve her iki simge de olacaktır .

Örnek:

Yemeğin pişmesi 45 dakika sürüyor ve siz yemeği saat 14:00'te bitirmek istiyorsunuz.

TÜRKÇE

1. Pişirme süresini 45 dakika olarak ayarlamak için simge  simgeye art artarda basın .
2. Pişirme bitiş zamanını 14:00 olarak ayarlamak için simge  simgeye art artarda basın .
3. Bu ayardan sonra, fırın saat 13:15'te otomatik olarak açılacak, simge  sönecek, fırın ısınmaya başlayacak ve simge  yanıp sönmeye başlayacaktır. Fırın ısınmayı tamamladıktan sonra simge  yanıp sönmeye devam edecektir. Alarm tetiklendiğinde, alarmı durdurmak için herhangi bir simgeye dokununuz ve ekranda "sonlandır" yazısı görüntülenecektir.

Alarm ayarları

Alarm saati, seçici 0 konumundayken ayarlanabilir ve "24 saatlik sistemde" ayarlanabilecek maksimum süre 23 saat 59 dakikadır.

1. Simge yanıp sönene  kadar art artarda basın , ekranda 00:00 görünecektir.
2. Saati ayarlamak ve ekranda görüntülemek için Ana Sayfa/Duraklat düğmesine dokununuz .
3. Ayarlama tamamlandıktan sonra, 5 saniye içinde herhangi bir işlem yapılmazsa otomatik olarak onaylanacaktır.  Ayarlamayı etkinleştirmek için Ana Ekran/Duraklat simgesine de basabilirsiniz; simge  yanık kalacaktır.
4. Bekleme modunda , alarm ayarlandıktan sonra ekran saat bilgisini göstermeye devam edecek ve simge  yanık kalacaktır.
5. Isıtma işlemi sırasında, alarm ayarlandıktan sonra, ekranda pişirme süresi gösterilmeye devam edecek ve simge  yanık kalacaktır.
6. Belirlenen süre dolduğunda simge  yanıp sönecek ve alarm çalacaktır. Alarmı durdurmak için herhangi bir simgeye dokununuz; simge  ekrandan kaybolacaktır.

Alarm, geri sayım sayacı olarak işlev görecektir. Örneğin, alarm 00:30'a ayarlanmışsa, alarmın 30 dakika sonra çalacağı anlamına gelir.

Çocuk kilidi

- bekleme modundayken etkinleştirilebilir .
- Çocuk kilidini etkinleştirmek için yukarı ve aşağı düğmelerine aynı anda basılı tutunuz . En az 0,5 saniye boyunca. Çocuk kilidi etkinleştirildiğinde, simge ekranda yanacaktır.
- Çocuk kilidini etkinleştirdikten sonra fırını açarsanız, çocuk kilidi simgesi üç kez yanıp sönererek çocuk kilidinin çalıştığını gösterir.
- Çocuk kilidini devre dışı bırakmak için, yukarı ve aşağı düğmelerine aynı anda en az 0,5 saniye basılı tutunuz  . Simge sönecektir.

Fırın fonksiyonları

	Geleneksel yemek pişirme		Fanlı ızgara
	Geniş yüzeyli ızgara		Izgara
	Buhar Buharla pişirme/ temizleme desteği		Çoklu pişirme
	Pizza		Hava Fritözü
	Hızlı pişirme		Buz çözme

Konveksiyon modu

Üst ve alt ısıtma elemanları açılır. Bu fırın türü geleneksel yöntemler kullanır ancak daha iyi ısı dağılımı ve daha düşük enerji tüketimi elde etmek için pişirme süreçlerini iyileştirir. Konveksiyonlu fırın, lahana ve kaburga, İspanyol usulü morina, Ancona usulü morina , pirinçli yumuşak dana eti şeritleri gibi çok çeşitli malzemelerle yemek pişirmede rakipsizdir. Daha yavaş pişirme gerektiren dana eti yemeklerinin hazırlanmasında da mükemmel sonuçlar elde edilir. Kek, turta ve meyve pişirmek ve kapaklı güveçlerde yemek pişirmek için en iyi sistem olmaya devam etmektedir. Konveksiyon modunda pişirirken, aynı anda yalnızca bir tepsi veya raf kullanın; aksi takdirde ısı dağılımı eşit olmayacaktır. Fırın raflarının farklı yüksekliklerini kullanarak, fırının üst ve alt kısımları arasında ısıyı dağıtabilirsiniz. Yemeğin üstten daha fazla veya daha az ısıya ihtiyacı olup olmadığına bağlı olarak uygun yüksekliği seçin.

Hızlı pişirme modu

- Üst ve alt ısıtma elemanları ile fan devreye girerek fırın içinde sürekli ve eşit ısı dağılımını sağlayacaktır.
- Bu mod, özellikle dondurulmuş veya önceden pişirilmiş gıdalar gibi önceden ısıtılması gerekmeyen paketlenmiş gıdaların yanı sıra bazı ev yapımı yemeklerin hızlı bir şekilde pişirilmesi için önerilir.
- Bu yöntemle yemek pişirirken en iyi sonuçlar, yalnızca bir fırın rafı (alttan ikinci) kullanılarak elde edilir. "Pratik Pişirme İpuçları" bölümündeki tabloya bakınız.

Çoklu pişirme modları

- Üst, dairesel ve alt ısıtma elemanları ile fan sırayla devreye girer. Fırın boyunca ısı sabit ve

TÜRKÇE

eşit kaldığı için, hava yiyecekleri tüm yüzeyinde eşit şekilde pişirir ve kızartır. Bu modda, pişirme sıcaklıkları aynı olmak koşuluyla, aynı anda birkaç yemek pişirebilirsiniz. «Birden fazla seviyede pişirme» bölümündeki talimatları izleyerek aynı anda en fazla iki raf, tepsi veya kap kullanılabilir.

- Bu pişirme modu, özellikle lazanya, makarna, fırında tavuk ve patates gibi graten kıvamında veya nispeten uzun pişirme süreleri gerektiren yemekler için önerilir. Ayrıca, mükemmel ısı dağılımı daha düşük fırınlama sıcaklıklarına olanak tanır . Bu da daha az su kaybı, daha yumuşak et ve fırınlama sırasında daha az ağırlık kaybı anlamına gelir. Çoklu pişirme modu, lezzetini ve görünümünü korumak için baharat veya çeşni eklenerek hazırlanabilen balık pişirmek için özel olarak tasarlanmıştır. Kabak, patlıcan, biber gibi sebze garnitürleri pişirirken de mükemmel sonuçlar elde edilebilir.
- Bu mod, mayalı kekler gibi tatlıların pişirilmesi için de idealdir.
- ° C'ye ayarlayarak beyaz veya kırmızı et ve ekmeğin çözülmesinde de kullanılabilir . Daha hassas yiyeceklerin çözülmesi için termostadı 60 ° C'ye ayarlayın veya termostadı 0 °C'ye ayarlayarak yalnızca soğuk hava sirkülasyonu fonksiyonunu kullanın.

Pizza modu

- Alt ve dairesel ısıtma elemanları ile fan devreye girer. Bu kombinasyon, cihazın kullandığı yüksek enerji miktarı sayesinde fırını hızla ısıtır; ısı esas olarak alt elemandan gelir.
- Pizza ayarı, pizza ve büyük et yemekleri gibi yüksek pişirme sıcaklıkları gerektiren yiyecekler için idealdir. Aynı anda yalnızca bir fırın tepsisi veya rafı kullanılması önerilir. Ancak birden fazla tepsi kullanılıyorsa, pişirme işleminin ortasında yerlerinin değiştirilmesi gerekir.

AirFry Modu

- Üst ve dairesel ısıtma elemanları ile birlikte fan da çalışmaya başlayacaktır.
- AirFry fonksiyonu , yiyecekleri çevirmeye gerek kalmadan gelişmiş konveksiyonlu pişirme imkanı sunarak, daha kısa sürede ve yağsız, çıtır ve lezzetli sonuçlar elde etmenizi sağlar. Patates kızartması, tavuk kanadı, nugget ve benzeri yiyecekler için uygundur .

Izgara modu

- Üst orta dirençler yanıyor.
- Izgara, ısıyı üst ısıtma elemanından yiyeceğe yönlendirir. Izgara fonksiyonunu, yumuşak et parçaları, biftekler, pizolalar, sosisler, balıklar, peynirli sandviçler ve diğer hızlı pişen yiyecekleri hazırlamak için kullanabilirsiniz. Fırın kapağı kapalıyken ızgara yapmanız önerilir. En iyi sonuçlar için fırını 3 dakika önceden ısıtın. Bu, biftek, pizola vb. yiyeceklerin doğal suyunu içinde tutarak daha iyi bir lezzet sağlayacaktır. Izgara yapmak istediğiniz yiyeceği fırının üst iki rafından birine yerleştirebilirsiniz.

Geniş yüzeyli ızgara modu

- Üst iç ve dış ısıtma elemanları yanar. Geniş yüzeyli ızgara, üst elemandan gelen ısıyı yiyeceğin üzerine yönlendirir. Geniş yüzeyli ızgara fonksiyonunu, yumuşak et parçaları, biftek, pirzola, sosis, balık, peynirli sandviç ve diğer hızlı pişen yiyecekleri hazırlamak için kullanabilirsiniz. Fırın kapağı kapalıyken ızgara yapmanız önerilir. Bu mod, fırının geniş pişirme yüzeyinden en iyi şekilde yararlanmanızı sağlar ve yiyecekleri normal ızgara ayarından daha hızlı pişirir. En iyi sonuçlar için fırını 3 dakika önceden ısıtın. Bu, biftek, pirzola vb. yiyeceklerin doğal suyunu içinde tutarak lezzetini artırmaya yardımcı olur.

Fanlı ızgara modu

- Üst ısıtma elemanları ve fan devreye girer. Bu kombinasyon, fırın içinde hava sirkülasyonu sağlayarak ısıtma elemanlarının tek yönlü ısı yayılımının verimliliğini artırır. Bu, yiyeceklerin yanmasını önler ve ısının derinlere nüfuz etmesini sağlar. Et ve sebzeli kebablar, sosisler, kaburgalar, kuzu pirzoları, acı soslu tavuk, bıldırcın, domuz pirzoları ve daha birçok yemekte mükemmel sonuçlar elde edilir.
- Fırın kapağı kapalıyken, fanlı ızgara modunda yemek pişirin.
- Bu yöntem, kılıç balığı, içi doldurulmuş kalamar gibi balık filetolarını pişirmek için de idealdir.

Pişirme modu

- Arka ısıtma elemanı ve fan devreye girerek fırın içinde eşit ısı dağılımı sağlar.
- Bu mod, özellikle kekler olmak üzere hassas yiyeceklerin pişirilmesi ve bazı tartların üç fırın katmanında aynı anda hazırlanması için idealdir. Örnekler arasında şunlar yer alır: kremalı puf börekleri, tatlı ve tuzlu bisküviler, tuzlu hamur işleri, rulo kekler ve küçük porsiyonlarda graten sebzeler vb.

Buhar destekli pişirme modu (Buhar) Yardım)

Bu fonksiyonu pizza tabanlarına, tartlara ve keklere ekstra kızarma eklemek veya alttan ısıtma ve buhar kombinasyonunu kullanarak çeşitli yiyecekleri pişirmek için kullanabilirsiniz.

Dilerseniz şu adımları izleyebilirsiniz:

1. Fırının alt boşluğuna yaklaşık 100 ml su ekleyin (Şekil 6). Boşluğun yaklaşık kapasitesi 200 ml'ye kadar ulaşabilir.



NOT: Kapasite ölçüleri fırın modeline göre değişiklik gösterebilir.

2. Steam" işlevini etkinleştirin. " Yardım " düğmesine basın ve 200 °C sıcaklık seçin . Yaklaşık pişirme süresi: 20 dakika.



TÜRKÇE

3. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra, fırın boşluğundaki fazla suyu mutlaka boşaltın.



NOT: Hazırlanacak yemeğin ihtiyaçlarına göre su miktarını, pişirme süresini ve sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.



UYARI: Kalan suyu boşaltmadan önce iç kısmın tamamen soğuduğundan emin olun. Yanık riski vardır.

Buz çözme modu

Fırının alt kısmında bulunan fan, oda sıcaklığındaki havayı yiyeceğin etrafında dolaştırır. Her türlü yiyeceğin, özellikle de dondurma, kremalı tatlılar, meyveli tartlar gibi ısı gerektirmeyen hassas ürünlerin çözülmesinde önerilir. Fan kullanımı, çözülme süresini yaklaşık yarıya indirir. Et, balık ve ekmek için ise fırın ayarını kullanarak ve sıcaklığı 80-100 ° C'ye ayarlayarak işlem hızlandırılabilir .

Güvenlik kapatması

- Pişirme süresi ayarlanmadığı takdirde, fırın iki saat sonra otomatik olarak kapanacaktır.
- Bu fırının elektrik devresinde termal koruma sistemi bulunmaktadır. Fırın anormal derecede yüksek sıcaklıklara ulaşırsa, sistem belirli bir süre boyunca fırının ısıtma elemanlarına giden gücü keser.

Soğutma havalandırması

- Fırının dış yüzeyini soğutmak için bazı modellerde soğutma fanı bulunur. Fırın ısındığında fan otomatik olarak devreye girer.
- Fan çalışırken, fırın kapağı ile kontrol paneli arasında bir hava akımı dolaşacaktır.
- Not: Pişirme işlemi bittikten sonra, fırının dış yüzeyini soğutmak için fan otomatik olarak devreye girer.



NOT: Çalışma modlarının sayısı ve türü fırın modeline göre değişiklik gösterebilir.

5. PRATİK YEMEK PİŞİRME İPUÇLARI

Fırın, her türlü yemeği en iyi şekilde pişirmenizi sağlayan geniş bir seçenek yelpazesi sunar. Zamanla, bu çok yönlü mutfak aletinden en iyi şekilde nasıl yararlanacağınızı öğreneceksiniz ve aşağıdaki talimatlar yalnızca bir kılavuz niteliğindedir; kendi deneyiminize göre ayarlamanız gerekebilir.

Fırın kılavuzları

Fırın rafları alttan üste doğru numaralandırılmıştır. 4 ve 5 numaralı raflar ağırlıklı olarak ızgara fonksiyonu için kullanılır.

Aksesuarlar*

1. **Fırın rafı.** Yemekler, kek kalıpları, fırın tepsileri ve graten tepsileri için.
2. **Fırın tepsisi.** Kek ve kurabiyeler için.
 - Fırın tepsisi ve fırın rafı, yan kılavuzlara doğru şekilde yerleştirilmelidir. Kapları fırından çıkarırken dikkatli olun; bu yüzeyler çok sıcaktır ve yanabilirsiniz.
 - Yiyeceklerden damlayan yağı toplamak için fırın tepsisi kullanıyorsanız, tepsiyi yan raflara doğru şekilde yerleştirdiğinizden emin olun. Bu aksesuarların fırının alt yüzeyiyle temas etmesi emaye kaplamaya zarar verebilir. Tepsileri veya kapları alttan birinci rafa yerleştirirken, fırının alt yüzeyinden en az 2 cm boşluk bırakın.
3. **Sepet.** Hava fritözü modu için: Bu sepet, tepsiyle aynı şekilde fırın rafına veya yan kılavuzlara yerleştirilebilir.



NOT: Aksesuarların sayısı ve türü fırın modeline göre değişiklik gösterebilir.

birden fazla seviyede yemek pişirmek

- Birden fazla fırın rafı kullanarak yemek pişirmeniz gerekiyorsa, yalnızca bu işlemlere izin verildiği için fırınlama veya çoklu pişirme modunu kullanın.
 - Hassas yiyecekleri birden fazla seviyede pişirmek istiyorsanız, fırınlama modunu seçin; bu mod, üç farklı seviyede (alttan 1., 3. ve 5. seviyeler) aynı anda pişirmenize olanak tanır. Bazı örnekler "Pratik Pişirme İpuçları" başlığı altındaki tabloda yer almaktadır.
 - Farklı seviyelerde başka türde yemekler pişirmek isterseniz, aşağıdaki önerileri dikkate alarak çoklu pişirme modunu kullanın:
 - Fırın 5 raf veya ray ile donatılmıştır. Fanlı pişirme sırasında, ortadaki üç raftan ikisini kullanın. En alt ve en üst raflar doğrudan sıcak havayı alır, bu nedenle hassas yiyecekler yanabilir.
3. Genel kural olarak, alttan 2. ve 4. fırın raflarını kullanın ve daha fazla ısı gerektiren yiyecekleri 2. rafa yerleştirin. Örneğin, diğer yiyeceklerle birlikte kızarmış et pişirirken, kızarmış eti alttan 2. rafa, daha hassas yiyecekleri ise 4. rafa yerleştirin.
 4. Farklı süre ve sıcaklık gerektiren yiyecekleri pişirirken, gerekli iki sıcaklık arasında ara bir sıcaklık ayarlayın, en hassas yiyecekleri alttan 4. rafa yerleştirin ve fırından önce daha az pişirme süresi gerektiren yiyecekleri çıkarın.
 5. Yağ toplama tepsisini alt kılavuza, rafı ise üst kılavuza yerleştirin .

Hızlı pişirme modunu kullanma

Hazır paketlenmiş gıdalar (örneğin dondurulmuş veya önceden pişirilmiş gıdalar) kullananlar için işlevsel, hızlı ve pratik. "Pratik Pişirme İpuçları" başlığı altındaki tabloda faydalı öneriler bulacaksınız.

TÜRKÇE

ızgarayı kullanmak

- Bu çok fonksiyonlu fırın size 2 farklı ızgara modu sunuyor.
- Izgara/geniş yüzeyli ızgara modunu kullanırken, yiyeceği alttan 3. veya 4. seviyeye yerleştirin, çünkü bu modlarda yalnızca üst ısıtma elemanının orta kısmı çalışır.
- damlama tepsisini en alt rafa (alttan ilk) yerleştirin . Bu modu kullanırken, sıcaklığı en yüksek ayarda getirmenizi öneririz. Bu, daha düşük sıcaklıklar kullanamayacağınız anlamına gelmez; sadece azaltma/artırma simgelerini kullanarak sıcaklığı ayarlayın   
- Fanlı ızgara modu, ısı dağılımı sayesinde sadece yüzeyi kızartmakla kalmayıp aynı zamanda altını da pişirebildiğiniz için yiyecekleri hızlı bir şekilde ızgara yapmak için çok kullanışlıdır.
- Ayrıca, pişirme işleminin sonunda yiyecekleri kızartmak için de kullanılabilir, örneğin makarnayı graten yapmak gibi.
- Bu modu kullanırken, fırının altından 2. veya 3. rafa rafı yerleştirin (pişirme tablosuna bakın) ve ardından, yağın fırının altına damlayıp duman oluşturmasını önlemek için, yağ toplama tepsisini alt kılavuza yerleştirin.
- Bu modu kullanırken, kızılötesi radyasyona dayanan ızgarayı en verimli şekilde kullanmanın yolu bu olduğundan, termostatı 200 °C'ye ayarlamanızı öneririz . Bu, daha düşük sıcaklıklar kullanamayacağınız anlamına gelmez; sıcaklığı yukarı/aşağı simgelerini kullanarak ayarlamanız yeterlidir.
- Bu nedenle, her iki ızgara modunu da kullanırken en iyi sonuçlar, tepsiyi alt raylara yerleştirerek elde edilir (pişirme tablosuna bakın). Yağın fırın tabanına damlamasını ve duman oluşmasını önlemek için, damlama tepsisini fırının alt rafına yerleştirin.

AirFry modunu kullanarak

AirFry modunu kullanmak için yiyeceği fırının altından üçüncü rafa yerleştirin. Üst ve dairesel ısıtma elemanları açıkken, AirFry fonksiyonu, yiyeceği çevirmeye gerek kalmadan gelişmiş konveksiyonlu pişirme sağlar; bu da daha kısa sürede ve yağsız, çıtır ve lezzetli sonuçlar elde etmenizi sağlar. Patates kızartması, tavuk kanadı, nugget ve benzeri yiyecekler için uygundur . Yağ damlamalarını toplamak için damlama tepsisini fırının en alt rafına yerleştirin. AirFry modunu kullanırken sıcaklığı 230°C (446°F) olarak ayarlayın.

Yemek pişirme tablosu

Pişirme modu	Piştirilecek yemekler	Ağırlık (kg cinsinden)	Izgara konumu	Ön ısıtma süresi (dakika)	Sıcaklık	Pişirme süresi (dakika)

Konveksiyon 	Ördek	1	3	15	200	65-75
	Kızarmış dana eti veya dana eti	1	3	15	200	70-75
	Kızarmış domuz eti	1	3	15	200	70-80
	Çerezler	-	3	15	180	15-20
	Tartletler	1	3	15	180	30-35
	Pizza (2 katlı)	1	2-4	15	220	15-20
Çoklu pişirme 	Lazanya	1	3	10	200	30-35
	Kuzu	1	2	10	180	50-60
	Patatesli fırında tavuk	1	2-4	10	180	60-75
	Orkinos	1	2	10	180	30-35
	Erikli kek	1	2	10	170	40-50
	Kremalı çörekler (2 katlı)	0,5	2-4	10	190	20-25
	İki katlı kurabiyeler	0,5	2-4	10	180	10-15
	Pandispanya (tek katlı)	0,5	2	10	170	15-20
	Pandispanya (2 katlı)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Tuzlu empanadalar	1.5	3	15	200	25-30

TÜRKÇE

Izgara 	Dil balığı ve mürekkep balığı	1	4	5	Maksimum	8-10
	Kalamar ve karides şişleri	1	4	5	Maksimum	6-8
	Morina filetosu	1	4	5	Maksimum	10
	Izgara sebzeler	1	¾	5	Maksimum	10-15
	Dana bifteği	1	4	5	Maksimum	15-20
	Pirzola	1	4	5	Maksimum	15-20
	Burgerler	1	4	5	Maksimum	7-10
	Orkinos	1	4	5	Maksimum	15-20
	Tost sandviçler	-	4	5	Maksimum	23
Buz çözme 	Her türlü dondurulmuş gıda					

Geniş yüzeyli ızgara 	Dil balığı ve mürekkep balığı	1	4	5	200	8-10
	Kalamar ve karides şişleri	1	4	5	200	6-8
	Morina filetosu	1	4	5	200	10
	Izgara sebzeler	1	¾	5	200	10-15
	Dana bifteği	1	4	5	200	15-20
	Pirzola	1	4	5	200	15-20
	Burgerler	1	4	5	200	7-10
	Orkinos	1	4	5	200	15-20
	Tost sandviçler	-	4	5	200	23
	ızgara ile					
	Izgara dana eti	1.0	-	5	200	80-90
	Kızarmış tavuk	1.5	-	5	200	70-80
	Izgara kuzu	1.0	-	5	200	70-80
Fanlı ızgara 	Kızarmış tavuk	1.5	3	5	200	55-60
	Sepya	1.5	3	5	200	30-35
	ızgara ile					
	Izgara dana eti	1.5	-	5	200	70-80
	Kızarmış tavuk	2.0	-	5	200	70-80
	Izgara tavuk	1.5	-	5	200	70-75
	patates (kavrulmuş)	-	2	5	200	70-75
	Izgara kuzu	1.5	-	5	200	70-80

TÜRKÇE

(Su ilave edilip edilmemesine bağlı olarak) Buhar yardımıyla veya buhar yardımı olmadan pişirilir . 	Tartletler	0,5	3	15	180	20-30
	Meyveli tartlar	1	23	15	180	40-45
	Meyveli kek	0.7	3	15	180	40-50
	Kek	0,5	3	15	160	25-30
	İçi doldurulmuş krepler	1.2	2-4	15	200	30-35
	Pastalar	0.6	2-4	15	190	20-25
	Peynir lokmaları	0.4	2-4	15	210	15-20
	Kremalı çörekler	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Çerezler	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Merengler	0,5	1-3-5	15	90	180

Hızlı pişirme 	Dondurulmuş gıda	0.3	2	-	250	12
	Pizza Kabaklı ve karidesli turta	0.4	2	-	200	20
	İspanaklı turta	0.5	2	-	220	30-35
	Kalanlar	0.3	2	-	200	25
	Lazanya	0.5	2	-	200	35
	Rulolar	0.4	2	-	180	25-30
	Tavuk Milanese	0.4	2	-	220	15-20
	önceden pişirilmiş yiyecekler Altın tavuk kanatları	0.4	2	-	200	20-25
	Taze gıda Çerezler	0.3	2	-	200	15-18
	Meyveli kek	0.6	2	-	180	45
	Peynir lokmaları	0.2	2	-	210	10-12
Pizza 	Pizza	0,5	2	15	220	15-20
	Kızarmış dana eti veya dana eti	1	2	10	220	25-30
	Tavuk	1	23	10	180	60-70

TÜRKÇE

 Hava Fritözü	İskoç usulü bonfile biftek	1	3	5	220	8
	Cips	1	3	5	220	15
	Tavuk kanatları	1	3	5	230	15
	Ekmek kırıntılı fileto	1	3	5	230	15
	Dilimlenmiş patatesler	0,5	3	5	230	14
	Dondurulmuş gıdalar (Pane edilmiş tavuk/balık nuggetları)	1	3	5	230	15
	Patates püresi	1	3	54	220	15



NOT: Pişirme süreleri yaklaşık değerlerdir ve kişisel tercihe bağlı olarak değişebilir. Izgara veya fanlı ızgara kullanırken, damlama tepsisi her zaman fırının alt rafına yerleştirilmelidir.

6. TEMİZLİK VE BAKIM

Kapı temizliği

Fırını normal kullanımda çıkarmanıza gerek yoktur, ancak örneğin temizlemek için çıkarmanız gerekirse, şu talimatları izleyin. Fırın kapağı ağırdır.

Fırın kapağı nasıl çıkarılır?

Şekil 7

1. Daha detaylı temizlik için fırın kapağını çıkarabilirsiniz. Sökme ve takma yöntemini seçin. Aşağıdaki adımları izleyin:
2. Kapağı tamamen açın.
3. Sol ve sağ menteşe kollarını tamamen açın.
4. Kapağı Şekil 7C'de gösterildiği gibi tutun.
5. Kapının sol ve sağ menteşe kolları kapının B kısmına geçene kadar kapağı yavaşça kapatın.
6. Şekil 7'de gösterilen oku takip ederek menteşe kancalarını yerlerinden çıkarın.
7. Kapağı yumuşak bir yüzeye yaslayın.
8. Kapağı değiştirmek için yukarıdaki adımları ters sırayla tekrarlayın.

İç camı çıkarın.

Şekil 8

- numaralı vidaları sökerek contayı çıkarın .
- İçteki camı dikkatlice çıkarın.
- Bardağı uygun bir temizleyiciyle temizleyin. İyice kurulayın ve yumuşak bir yüzeye yerleştirin.
- Artık dış camın iç kısmını da temizleyebilirsiniz.

Buhar destekli temizleme fonksiyonu



Bu fonksiyon, fırın içindeki yemek artıklarını temizlemeye yardımcı olur. Bu yöntem yalnızca hafif kirlenmeleri gidermede etkilidir. İnatçı yemek lekelerini çıkarmada etkili değildir. Bu fonksiyon yalnızca fırın soğukken kullanılabilir.

1. Tüm tepsileri, tabakları ve yan rafları kaldırın.
2. Su (%85), beyaz sirke (%10) ve bulaşık deterjanı (%5) karışımından bir çözelti hazırlayın ve fırın boşluğunun kapısına, yan duvarlarına ve arka duvarına bolca püskürtün. Şekil 9
3. Oyuğun tabanına 40 ml su dökün.
4. Kapağı kapatın. Buharlı Temizleme fonksiyonunu ve sıcaklığı 130°C'ye ayarlayın.
5. Yaklaşık 18 dakika sonra fırını kapatın.
6. Yüzeyi nemli bir bezle silmeden önce güvenli bir sıcaklığa kadar soğumasını bekleyin.



UYARI: Yüzeyi nemli bir bezle temizlemeden önce iç kısmın tamamen soğuduğundan emin olun. Yanık riski vardır.

Fırının ömrünü uzatmak için kullanım ipuçları

Fırında yoğunlaşma (su damlacıklarının oluşması) fark ederseniz, bunun yiyeceklerdeki nem ve sıcaklık farkından kaynaklanan normal bir fiziksel olay olduğunu ve fırınla ilgili bir sorun olmadığını lütfen unutmayın. Bu durum, birkaç basit adım izlenerek ortadan kaldırılabilir veya azaltılabilir:

1. Fırının, bu kılavuzdaki talimatlara uygun olarak ve doğru havalandırmayı sağlayacak montaj ölçülerine riayet edilerek monte edildiğinden emin olun.
2. Yiyecekleri içine koymadan önce fırını yaklaşık 20 dakika önceden ısıtın.

*Fırın türüne, yemeğe ve sıcaklığa bağlı olarak değişir.

3. Kullanım sırasında fırın kapağını sık sık açmaktan kaçının.

TÜRKÇE

- Piştirme işlemi tamamlandıktan sonra, sıcak yiyecekleri fırının içinde bırakmayın.
- Piştirme işlemi tamamlandıktan ve yemekler çıkarıldıktan sonra, iç kısmın soğumasını bekleyin ve duvarlarda, tabanda, kapıda vb. oluşmuş olabilecek su damlacıklarını iyice kurulayın.

Ayrıca, her kullanımdan sonra içini temizleyip kurutmanız tavsiye edilir; bu, fırınızı temiz tutacak ve iç kısımda korozyon oluşmasını önleyerek cihazın ömrünü uzatacaktır.



NOT: Yüzeye zarar vermeyecek temizlik ürünleri kullandığınızdan emin olun.



ÖNEMLİ: Bu talimatlara uyulmaması pas ve korozyona neden olabilir.

7. TEKNİK ÖZELLİKLER

Ürün referansı: EU01_001329 / EU01_002826

Ürün: Bolero Hexa AF314510 Cam Siyah A / Bolero Hexa AF314510 Mat A

Nominal gerilim: 220-240 V~

Nominal frekans: 50 – 60 Hz

Nominal güç: 2400 – 2900 W

	Sembol	Değer	Birim
Model tanımlaması		AB01_001329 AB01_002826	
Fırın tipi		Elektrikli fırın	
Cihazın kütlesi	M	23.0	Kilogram
Çürük sayısı		1	
İç boşluk ısı kaynağı (elektrik veya gaz)		Elektrik	
Boşluk başına hacim	V	53	L
Gerekli enerji (elektrik) tüketimi Konvansiyonel modda bir elektrikli fırının bir boşluğunda standartlaştırılmış bir yükü bir çevrim boyunca ısıtmak için, boşluk başına (nihai elektrik enerjisi)	EC _{elektrik boşluğu}	0,72	kWh/ çevrim
Elektrikli fırının bir haznesinde standart bir yükün cebri sirkülasyon modunda bir çevrim boyunca ısıtılması için gereken enerji tüketimi, hazne başına (nihai elektrik enerjisi).	EC _{elektrik boşluğu}	0,66	kWh/çevrim

Konvansiyonel modda bir gaz fırını boşluğunda standart bir yükü ısıtmak için gereken enerji tüketimi, boşluk başına (nihai gaz enerjisi).	EC _{gaz boşluğu}	NA NA	MJ/döngü kWh/çevrim (¹)
Gazlı fırın boşluğunda standart bir yükün cebri sirkülasyon modunda bir çevrim boyunca ısıtılması için gereken enerji tüketimi (nihai gaz enerjisi)	EC _{gaz boşluğu}	NA NA	MJ/döngü kWh/çevrim
Boşluk başına enerji verimliliği endeksi	LES _{boşluğu}	85.7	
(¹) 1 kWh/çevrim = 3,6 MJ/çevrim.			

Bekleme " modundaki güç tüketimi, EN 50564:2011 standardı ve 1275/2008/EC ve 801/2013/EC Avrupa yönetmeliklerinin yönergelerine göre hesaplanarak 0,97 W'tır. Bunu belirlemek için, cihaz herhangi bir işlev gerçekleştirmeden şebeke güç kaynağına bağlanır ve " bekleme " modunun etkinleşmesi beklenir .

Bu ürün, G enerji verimlilik sınıfına sahip bir ısıtıcı kaynağı içermektedir.



ÖNEMLİ: Ürün kalitesini artırmak amacıyla, teknik özellikler önceden haber verilmeksizin riilebilir.



ÖNEMLİ: Belirtilen değerler ilgili standartlara uygun olarak laboratuvar ortamında elde edilmiştir. Bu değerler, çevresel koşullara ve çamaşır makinesi kullanımına bağlı olarak



lik gösterebilir.

DİKKAT: Bu veriler yasal düzenlemelerdeki değişikliklere tabidir.

Çin'de Üretildi | İspanya'da Tasarlandı

8. ELEKTRİK VE ELEKTRONİK EKİPMANLARIN GERİ DÖNÜŞÜMÜ



Bu sembol, ilgili düzenlemelere uygun olarak ürünün ve/veya pilin evsel atıklardan ayrı olarak atılması gerektiğini gösterir. Bu ürünün kullanım ömrü sona erdiğinde, pilleri çıkarıp yerel yetkililer tarafından belirlenen bir toplama noktasına götürmeniz gerekmektedir.



Elektrikli ve elektronik ekipmanlarınızın ve/veya bunlara ait pillerin en uygun şekilde nasıl imha edileceğine dair ayrıntılı bilgi için, tüketicinin yerel yetkililerle iletişime geçmesi gerekmektedir.

Yukarıdaki yönergeler uylması çevrenin korunmasına yardımcı olacaktır.

9. GARANTİ VE SAT

Cecotec, ürünün teslimi sırasında ilgili düzenlemelerce belirlenen şartlara, koşullara ve süre sınırlarına uymaması durumunda son kullanıcıya veya tüketiciye karşı sorumluluk üstlenecektir. Onarım işlemlerinin uzman personel tarafından yapılması tavsiye edilir.

Üründe 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 HAKKI

Bu kılavuzdaki metinlerin fikri mülkiyet hakları CECOTEC INNOVACIONES, SL'ye aittir. Tüm hakları saklıdır. Bu yayının içeriği, CECOTEC INNOVACIONES, SL'nin önceden yazılı izni olmadan, tamamen veya kısmen, herhangi bir yolla (elektronik, mekanik, fotokopi, kayıt veya benzeri) çoğaltılamaz, bir veri tabanında saklanamaz, iletilemez veya dağıtılamaz.

11. BASİTLEŞTİRİLMİŞ AB UY CONFORMITY BEYANI



Cecotec Innovaciones, bu ürünün ilgili Avrupa Birliği düzenlemelerinin temel gerekliliklerine ve diğer ilgili hükümlerine uygun olduğunu beyan eder. Bu ürün, gerekli güvenlik ve kalite standartlarına uygun olarak tasarlanmış, üretilmiş ve test edilmiştir.

AB Uy conformity Beyanı'nın tam metnine şu web adresinden ulaşılabilir: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Σχήμα 1

1. Πίνακας ελέγχου
2. Επίπεδο 1
3. Επίπεδο 2
4. Επίπεδο 3
5. Επίπεδο 4
6. Επίπεδο 5
7. Οδηγοί Επιπέδων
8. Ράφι
9. Δίσκος

Σχήμα 2 Πίνακας ελέγχου

1. Λειτουργίες φούρνου
2. Επιλογές λειτουργίας φούρνου
3. Οθόνη
4. Εικονίδιο αφής θερμοκρασίας/χρόνου
5. Αγγίξτε το εικονίδιο μείωσης
6. Εικονίδιο ζουμ
7. Εικονίδιο αφής Αρχική/Παύση
8. Εικονίδιο κλειδώματος για παιδιά
9. Εικονίδιο συναγερμού
10. Εικονίδιο ρύθμισης χρόνου μαγειρέματος
11. Εικονίδιο ρύθμισης καθυστερημένης ολοκλήρωσης
12. Εικονίδιο ρυθμίσεων ώρας

ΣΗΜΕΙΩΜΑ:

- Τα γραφικά σε αυτό το εγχειρίδιο είναι σχηματικές αναπαραστάσεις και ενδέχεται να μην αντιστοιχούν ακριβώς σε αυτά του προϊόντος.
- Για να βελτιώσουμε την ποιότητα των φούρνων μας, τα προϊόντα μας ενημερώνονται συνεχώς και η εμφάνιση και οι προδιαγραφές τους ενδέχεται να αλλάξουν.
- Για να αξιοποιήσετε στο έπακρο τη συσκευή, όλα τα αξεσουάρ πρέπει να τοποθετηθούν ή/και να εγκατασταθούν σωστά.
- Τα αξεσουάρ ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου.

2. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αυτή η συσκευή διατίθεται σε συσκευασία σχεδιασμένη να την προστατεύει κατά τη μεταφορά. Αφαιρέστε τη συσκευή από το κουτί της και αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.

Μπορείτε να φυλάξετε το αρχικό κουτί και τα άλλα υλικά συσκευασίας σε ασφαλές μέρος για να αποφύγετε ζημιές στη συσκευή σε περίπτωση που χρειαστεί να τη μεταφέρετε στο μέλλον. Εάν επιθυμείτε να απορρίψετε την αρχική συσκευασία, φροντίστε να ανακυκλώσετε όλα τα αντικείμενα σωστά.

- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα και τα εξαρτήματα περιλαμβάνονται και βρίσκονται σε καλή κατάσταση. Εάν λείπουν ή έχουν υποστεί ζημιά, επικοινωνήστε αμέσως με την επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec .

Περιεχόμενα κουτιού*

- Φούρνος
- Ταψί ψησίματος
- Ράφι
- Καλάθι για τη φριτέζα αέρα
- Βάση ψησίματος πίτσας
- Αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών

*Το περιεχόμενο του κουτιού ενδέχεται να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου.

3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Για να λειτουργεί σωστά η συσκευή, το περίβλημα του ντουλαπιού πρέπει να είναι κατάλληλο. Το Σχήμα 3 δείχνει τις διαστάσεις της κοπής για εγκατάσταση κάτω από τον πάγκο ή σε επίτοιχο ντουλάπι.

- Για να διασφαλιστεί επαρκής αερισμός, πρέπει να αφαιρεθεί το πίσω πάνελ του ντουλαπιού. Είναι προτιμότερο να εγκαταστήσετε τον φούρνο έτσι ώστε να στηρίζεται σε δύο ξύλινες σανίδες. Εάν ο φούρνος στηρίζεται σε μια επίπεδη, συνεχή επιφάνεια, πρέπει να υπάρχει ένα άνοιγμα τουλάχιστον 45 x 560 mm, όπως φαίνεται στο Σχήμα 4.
- Τα πάνελ των παρακείμενων ντουλαπιών πρέπει να είναι κατασκευασμένα από υλικό ανθεκτικό στη θερμότητα. Συγκεκριμένα, τα ντουλάπια με επιμεταλλωμένη εξωτερική επιφάνεια πρέπει να συναρμολογούνται με κόλλες που αντέχουν σε θερμοκρασίες έως και 100 °C .
- Σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας, η επαφή με τα ηλεκτρικά μέρη του φούρνου δεν πρέπει να είναι δυνατή μετά την εγκατάστασή του.
- Όλα τα εξαρτήματα που διασφαλίζουν την ασφαλή λειτουργία της συσκευής θα πρέπει να αφαιρούνται μόνο με τη βοήθεια εργαλείου.
- Για να στερεώσετε τον φούρνο στο ντουλάπι, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και ασφαλίστε την εισάγοντας τις 4 ξυλόβιδες στις 4 οπές που βρίσκονται περιμετρικά του πλαισίου.

Ηλεκτρικές συνδέσεις

Οι φούρνοι που είναι εξοπλισμένοι με τριπολικό καλώδιο τροφοδοσίας έχουν σχεδιαστεί για να λειτουργούν με εναλλασσόμενο ρεύμα. Το καλώδιο γείωσης της συσκευής είναι κίτρινο-πράσινο.

Τοποθέτηση σε καλώδιο τροφοδοσίας

Σχήμα 5

- Άνοιγμα του πίνακα τερματικών:
- Χρησιμοποιώντας ένα κατσαβίδι, σφίξτε τη βίδα στις πλευρικές γλωττίδες του καλύμματος της πλακέτας ακροδεκτών.
- Ξεβιδώστε τη βίδα και ανοίξτε το κάλυμμα του μπλοκ ακροδεκτών.

Για να εγκαταστήσετε το καλώδιο, προχωρήστε ως εξής:

- Αφαιρέστε τη βίδα συγκράτησης του καλωδίου και τις τρεις βίδες επαφής.
- Στερεώστε τα καλώδια κάτω από τις κεφαλές των βιδών χρησιμοποιώντας το ακόλουθο χρωματικό συνδυασμό: Μπλε (N) Καφέ (L) Κίτρινο-Πράσινο.
- Ασφαλίστε το καλώδιο τροφοδοσίας με τον σφιγκτήρα και κλείστε το κάλυμμα της πλακέτας ακροδεκτών.

Σύνδεση του καλωδίου τροφοδοσίας στο ηλεκτρικό δίκτυο

- Εγκαταστήστε ένα τυπικό φινιρίσμα κατάλληλο για το φορτίο που αναγράφεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Όταν συνδέετε το καλώδιο απευθείας στο δίκτυο, εγκαταστήστε έναν πολυπολικό διακόπτη με ελάχιστο διάκενο επαφής 3 mm μεταξύ της συσκευής και του δικτύου. Ο πολυπολικός διακόπτης πρέπει να έχει μέγεθος ανάλογα με το φορτίο και να συμμορφώνεται με τους ισχύοντες κανονισμούς (το καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από τον διακόπτη).
- Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να τοποθετηθεί έτσι ώστε να μην υπερβαίνει τους 50 °C πάνω από τη θερμοκρασία περιβάλλοντος και πρέπει να προστατεύεται με κατάλληλη μόνωση. Πριν από τη σύνδεση, ελέγξτε ότι:
- Η ηλεκτρική ασφάλεια αυτής της συσκευής μπορεί να εγγυηθεί μόνο εάν ο φούρνος είναι σωστά και αποτελεσματικά γειωμένος σύμφωνα με τους κανονισμούς ηλεκτρικής ασφάλειας. Να βεβαιώνετε πάντα ότι η γείωση είναι αποτελεσματική. Σε περίπτωση αμφιβολίας, καλέστε έναν εξειδικευμένο τεχνικό για να ελέγξει το σύστημα. Ο κατασκευαστής αποποιείται κάθε ευθύνης για ζημιές που προκύπτουν από μη γείωση του συστήματος.
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος, ελέγξτε ότι οι προδιαγραφές που αναγράφονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών (πάνω στη συσκευή ή/και στη συσκευασία) αντιστοιχούν σε εκείνες του δικτύου ηλεκτρικής ενέργειας του σπιτιού σας.
- Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική ισχύς της εγκατάστασης και οι πρίζες μπορούν να αντέξουν τη μέγιστη ισχύ της συσκευής. Σε περίπτωση αμφιβολίας, συμβουλευτείτε έναν εξειδικευμένο

τεχνικό.

- Εάν η πρίζα και το φως της συσκευής δεν είναι συμβατά, αναθέστε σε έναν εξειδικευμένο τεχνικό να αντικαταστήσει την πρίζα με ένα κατάλληλο μοντέλο. Θα πρέπει επίσης να βεβαιωθεί ότι το μέγεθος του καλωδίου της πρίζας είναι κατάλληλο για την κατανάλωση ενέργειας της συσκευής. Δεν συνιστάται η χρήση προσαρμογέων, πολύπριζων και καλωδίων επέκτασης. Εάν η χρήση τους είναι αναπόφευκτη, θυμηθείτε να χρησιμοποιείτε μόνο προσαρμογείς και καλώδια επέκτασης που συμμορφώνονται με τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας. Σε αυτές τις περιπτώσεις, μην υπερβαίνετε ποτέ τη μέγιστη ονομαστική τιμή ρεύματος που αναγράφεται στον προσαρμογέα ή στο καλώδιο επέκτασης και τη μέγιστη ισχύ που αναγράφεται στο καλώδιο επέκτασης. Το φως και η πρίζα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμα.

4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Πρώτη χρήση:



Σημαντικό: Πρέπει να καθαρίσετε το εσωτερικό του φούρνου όπως υποδεικνύεται στην ενότητα καθαρισμού και συντήρησης.

Χρησιμοποιήστε τον επιλογέα λειτουργίας για να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία. Γυρίστε τον επιλογέα στη θέση μηδέν για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο.

Οδηγίες Έναρξης/Παύσης

- Επιλέξτε μια λειτουργία και πατήστε το εικονίδιο έναρξης/παύσης ▷◁ για να ξεκινήσετε τον φούρνο.
- Κατά τη λειτουργία, πατήστε το εικονίδιο έναρξης/παύσης ▷◁ για να σταματήσετε τη θέρμανση. Κατά την παύση, τα ψηφία της θερμοκρασίας και του χρόνου μαγειρέματος θα αναβοσβήνουν και μπορείτε να επαναφέρετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος. Πατήστε ξανά το εικονίδιο έναρξης/παύσης ▷◁ για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.

Ρυθμίσεις θερμοκρασίας

1. Αφού επιλέξετε μια λειτουργία, η προκαθορισμένη θερμοκρασία θα εμφανιστεί στην οθόνη. Πατήστε το εικονίδιο ⚙️ μία φορά και θα δείτε τη θερμοκρασία στην οθόνη να αρχίζει να αναβοσβήνει.
2. Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τα εικονίδια μείωσης και αύξησης. Η θερμοκρασία θα μειώνεται ή θα αυξάνεται κατά 5°C με κάθε άγγιγμα.

Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος (Μέγιστο 23 ώρες και 59 λεπτά)

1. Αφού επιλέξετε μια λειτουργία, πατήστε ⚙️ επανειλημμένα το εικονίδιο μέχρι να |▷|

αναβοσβήσει.

2. Για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος, χρησιμοποιήστε τα εικονίδια αφής μείωσης και αύξησης, περιμένετε 5 δευτερόλεπτα ή πατήστε το εικονίδιο αφής έναρξης/παύσης ▷◀ για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση. |▷| Στη συνέχεια, το εικονίδιο θα ανάψει.
3. Όταν ολοκληρωθεί η λειτουργία, το εικονίδιο |▷| θα αναβοσβήνει και ο φούρνος θα ηχήσει. Αγγίξτε οποιοδήποτε εικονίδιο στον πίνακα για να σταματήσετε τον συναγερμό.

Καθυστερημένο τέλος

1. Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία φούρνου χρησιμοποιώντας τον επιλογέα.
2. επανειλημμένα |▷| το εικονίδιο μέχρι να |◀| αναβοσβήσει. Χρησιμοποιήστε τα εικονίδια μείωσης και αύξησης για να προσαρμόσετε τον χρόνο μαγειρέματος.
3. επανειλημμένα ▷| το εικονίδιο μέχρι να |◀| αναβοσβήσει. Χρησιμοποιήστε τα εικονίδια μείωσης και αύξησης για να ρυθμίσετε την ώρα λήξης μαγειρέματος.
4. Περιμένετε 5 δευτερόλεπτα ή πατήστε το εικονίδιο Έναρξη/Παύση ▷◀ για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση. Η οθόνη θα εμφανίσει την καθορισμένη ώρα και |▷| θα ▷| ανάψουν και τα δύο εικονίδια.

Παράδειγμα:

Το φαγητό χρειάζεται 45 λεπτά χρόνο μαγειρέματος και θέλετε να τελειώσετε το μαγείρεμα στις 2:00 μ.μ.

1. επανειλημμένα |▷| το εικονίδιο μέχρι |◀| να αναβοσβήσει για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος στα 45 λεπτά.
2. επανειλημμένα ▷| το εικονίδιο μέχρι |◀| να αναβοσβήσει για να ορίσετε την ώρα λήξης μαγειρέματος στις 2:00 μ.μ.
3. Μετά από αυτήν τη ρύθμιση, ο φούρνος θα ενεργοποιηθεί αυτόματα στις 1:15 μ.μ., το εικονίδιο ▷| θα σβήσει, ο φούρνος θα ξεκινήσει να θερμαίνεται και το εικονίδιο |▷| θα αναβοσβήνει. Αφού ολοκληρωθεί η θέρμανση του φούρνου, το εικονίδιο |▷| θα αναβοσβήνει. Όταν ενεργοποιηθεί ο συναγερμός, πατήστε οποιοδήποτε εικονίδιο για να τον σταματήσετε και στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη «end».

Ρυθμίσεις συναγερμού

Η ώρα αφύπνισης μπορεί να ρυθμιστεί με τον επιλογέα στη θέση 0 και ο μέγιστος χρόνος που μπορεί να ρυθμιστεί στο «24ωρο σύστημα» είναι 23 ώρες και 59 λεπτά.

1. επανειλημμένα ◻ το εικονίδιο μέχρι |◀| να αναβοσβήσει και η οθόνη θα εμφανίσει 00:00.
2. Πατήστε το κουμπί Αρχική/Παύση ▷◀ για να ρυθμίσετε την ώρα και να την εμφανίσετε στην οθόνη.
3. Μόλις ολοκληρωθεί η ρύθμιση, θα επιβεβαιωθεί αυτόματα εάν δεν γίνει καμία ενέργεια εντός 5 δευτερολέπτων. Μπορείτε επίσης να πατήσετε το εικονίδιο Αρχική/Παύση ▷◀ για να

ενεργοποιήσετε τη ρύθμιση. Το εικονίδιο  θα παραμείνει αναμμένο.

4. λειτουργία αναμονής , μετά τη ρύθμιση του ξυπνητηριού, η οθόνη θα συνεχίσει να εμφανίζει την ώρα του ρολογιού και το εικονίδιο  θα παραμείνει αναμμένο.
5. Κατά τη διάρκεια της θέρμανσης, μετά τη ρύθμιση του συναγερμού, η οθόνη θα συνεχίσει να εμφανίζει τον χρόνο μαγειρέματος και το εικονίδιο  θα παραμείνει αναμμένο.
6. Όταν φτάσει η καθορισμένη ώρα, το εικονίδιο  θα αναβοσβήσει και θα ηχήσει το ξυπνητήρι. Πατήστε οποιοδήποτε εικονίδιο για να σταματήσετε το ξυπνητήρι. Το εικονίδιο  θα εξαφανιστεί από την οθόνη.

Το ξυπνητήρι θα λειτουργεί ως χρονόμετρο αντίστροφης μέτρησης. Για παράδειγμα, αν το ξυπνητήρι έχει ρυθμιστεί στις 00:30, αυτό υποδεικνύει ότι το ξυπνητήρι έχει ρυθμιστεί να ηχήσει σε 30 λεπτά.

Κλείδωμα για παιδιά

- Η λειτουργία κλειδώματος ασφαλείας για παιδιά μπορεί να ενεργοποιηθεί όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία ή όταν βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής .
- Για να ενεργοποιήσετε το κλείδωμα για παιδιά, πατήστε παρατεταμένα τα κουμπιά πάνω και κάτω ταυτόχρονα.    για τουλάχιστον 0,5 δευτερόλεπτα. Όταν ενεργοποιηθεί το κλείδωμα ασφαλείας για παιδιά, το εικονίδιο θα ανάψει στην οθόνη.
- Εάν ενεργοποιήσετε τον φούρνο αφού ενεργοποιήσετε το κλείδωμα ασφαλείας για παιδιά, το εικονίδιο του κλειδώματος ασφαλείας θα αναβοσβήσει τρεις φορές για να υποδείξει ότι το κλείδωμα ασφαλείας λειτουργεί.
- Για να απενεργοποιήσετε το κλείδωμα ασφαλείας για παιδιά, πατήστε παρατεταμένα τα κουμπιά πάνω και κάτω    ταυτόχρονα για τουλάχιστον 0,5 δευτερόλεπτα. Το εικονίδιο θα σβήσει.

Λειτουργίες φούρνου

	Συμβατική μαγειρική		Γκριλ με ανεμιστήρα
	Μεγάλη επιφάνεια σχάρας		Εσχάρα
	Ατμός Υποβόθηση (μαγείρεμα με ατμό / καθαρισμός με ατμό)		Πολλαπλό μαγείρεμα
	Πίτσα		AirFry

	Γρήγορο μαγείρεμα		Απόψυξη
---	-------------------	---	---------

Λειτουργία μεταφοράς

Τα πάνω και κάτω θερμαντικά στοιχεία είναι ενεργοποιημένα. Αυτός ο τύπος φούρνου χρησιμοποιεί παραδοσιακές μεθόδους, αλλά βελτιώνει τις διαδικασίες μαγειρέματος για να επιτύχει καλύτερη κατανομή θερμότητας και χαμηλότερη κατανάλωση ενέργειας. Ο φούρνος μεταφοράς παραμένει απaráμιλλος όταν πρόκειται για μαγείρεμα πιάτων με μεγάλη ποικιλία συστατικών, όπως λάχανο με παιδάκια, μπακαλιάρο ισπανικού τύπου, μπακαλιάρο τύπου Ανκόνα, τρυφερές λωρίδες μοσχαριού με ρύζι, και ούτω καθεξής. Εξαιρετικά αποτελέσματα επιτυγχάνονται επίσης κατά την προετοιμασία πιάτων με βοδινό κρέας που απαιτούν πιο αργό μαγείρεμα. Παραμένει το καλύτερο σύστημα για το ψήσιμο κέικ, πίτες και φρούτα, καθώς και για το μαγείρεμα σε καλυμμένες κατσαρόλες. Όταν μαγειρεύετε σε λειτουργία μεταφοράς, χρησιμοποιείτε μόνο ένα ταψί ή σχάρα κάθε φορά. Διαφορετικά, η κατανομή θερμότητας θα είναι ανομοιόμορφη. Χρησιμοποιώντας τα διαφορετικά ύψη των σχάρων του φούρνου, μπορείτε να καταναείμετε τη θερμότητα μεταξύ του πάνω και του κάτω μέρους του φούρνου. Επιλέξτε το κατάλληλο ύψος ανάλογα με το αν το πιάτο απαιτεί περισσότερη ή λιγότερη θερμότητα από πάνω.

Λειτουργία γρήγορου μαγειρέματος

- Τα πάνω και κάτω θερμαντικά στοιχεία, καθώς και ο ανεμιστήρας, θα ενεργοποιηθούν, διασφαλίζοντας σταθερή και ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας σε όλο τον φούρνο.
- Αυτή η λειτουργία συνιστάται ιδιαίτερα για γρήγορο μαγείρεμα προ-συσκευασμένων τροφίμων (καθώς δεν είναι απαραίτητο να τα προθερμάνετε), όπως κατεψυγμένα ή προμαγειρεμένα τρόφιμα, καθώς και για ορισμένα σπιτικά πιάτα.
- Τα καλύτερα αποτελέσματα κατά το μαγείρεμα με αυτήν τη μέθοδο επιτυγχάνονται χρησιμοποιώντας μόνο μία σχάρα φούρνου (τη δεύτερη από κάτω). Δείτε τον πίνακα στην ενότητα «Πρακτικές συμβουλές μαγειρέματος».

Πολλαπλές λειτουργίες μαγειρέματος

- Τα επάνω, κυκλικά και κάτω θερμαντικά στοιχεία, καθώς και ο ανεμιστήρας, θα ενεργοποιούνται εναλλάξ. Επειδή η θερμότητα παραμένει σταθερή και ομοιόμορφη σε όλο τον φούρνο, ο αέρας μαγειρεύει και ροδίζει το φαγητό ομοιόμορφα σε ολόκληρη την επιφάνειά του. Με αυτήν τη λειτουργία, μπορείτε επίσης να μαγειρέψετε πολλά πιάτα ταυτόχρονα, αρκεί οι αντίστοιχες θερμοκρασίες μαγειρέματος να είναι οι ίδιες. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν ταυτόχρονα έως και δύο σχάρες, ταψιά ή δοχεία, ακολουθώντας τις οδηγίες στην ενότητα: «Μαγείρεμα σε περισσότερα από ένα επίπεδα».

- Αυτή η λειτουργία μαγειρέματος συνιστάται ιδιαίτερα για πιάτα που απαιτούν γκρατέν φινίρισμα ή σχετικά μεγάλους χρόνους μαγειρέματος, όπως λαζάνια, ζυμαρικά, ψητό κοτόπουλο και πατάτες κ.λπ. Επιπλέον, η εξαιρετική κατανομή θερμότητας επιτρέπει χαμηλότερες θερμοκρασίες ψησίματος. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα λιγότερη απώλεια χυμών, πιο τρυφερό κρέας και λιγότερη απώλεια βάρους κατά το ψήσιμο. Η λειτουργία πολλαπλού μαγειρέματος έχει σχεδιαστεί ειδικά για το μαγείρεμα ψαριού, το οποίο μπορεί να παρασκευαστεί με προσθήκη μπαχαρικών ή καρυκευμάτων για να διατηρήσει τη γεύση και την εμφάνισή του. Εξαιρετικά αποτελέσματα μπορούν επίσης να επιτευχθούν όταν μαγειρεύετε συνοδευτικά λαχανικών όπως κολοκυθάκια, μελιτζάνες, πιπεριές κ.λπ.
- Αυτή η λειτουργία είναι επίσης ιδανική για το ψήσιμο επιδορπίων, όπως κέικ με προζύμι.
- Αυτή η λειτουργία μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για την απόψυξη λευκού ή κόκκινου κρέατος και ψωμιού, ρυθμίζοντας τη θερμοκρασία στους 80 °C. Για να αποψύξετε πιο ευαίσθητα τρόφιμα, ρυθμίστε τον θερμοστάτη στους 60 °C ή χρησιμοποιήστε μόνο τη λειτουργία κυκλοφορίας κρύου αέρα ρυθμίζοντας τον θερμοστάτη στους 0 °C.

Λειτουργία πίτσας

- Τα κάτω και κυκλικά θερμαντικά στοιχεία, καθώς και ο ανεμιστήρας, θα ενεργοποιηθούν. Αυτός ο συνδυασμός θερμαίνει τον φούρνο γρήγορα λόγω της μεγάλης ποσότητας ενέργειας που καταναλώνει η συσκευή, η οποία παράγει σημαντική θερμότητα κυρίως από το κάτω θερμαντικό στοιχείο.
- Η ρύθμιση πίτσας είναι ιδανική για φαγητά που απαιτούν υψηλές θερμοκρασίες μαγειρέματος, όπως πίτσες και μεγάλα ψητά. Συνιστάται να χρησιμοποιείτε μόνο ένα ταψί ή σχάρα φούρνου κάθε φορά. Ωστόσο, εάν χρησιμοποιείτε περισσότερα από ένα, θα πρέπει να τα αλλάζετε στη μέση της διαδικασίας μαγειρέματος.

Λειτουργία AirFry

- Τα επάνω και τα κυκλικά θερμαντικά στοιχεία θα ενεργοποιηθούν, καθώς και ο ανεμιστήρας.
- λειτουργία AirFry επιτρέπει προηγμένο μαγείρεμα με συναγωγή χωρίς να χρειάζεται να γυρίσετε το φαγητό, επιτυγχάνοντας τραγανά και γευστικά αποτελέσματα σε λιγότερο χρόνο και χωρίς λάδι. Είναι κατάλληλη για τηγανητές πατάτες, φτερούγες κοτόπουλου, νάγκες και παρόμοια φαγητά.

Λειτουργία ψησίματος

- Οι άνω κεντρικές αντιστάσεις ανάβουν.
- Η σχάρα κατευθύνει τη θερμότητα στο φαγητό από την επάνω αντίσταση. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία σχάρας για να ετοιμάσετε τρυφερά κομμάτια κρέατος, μπριζόλες, παιδάκια, λουκάνικα, ψάρι, σάντουιτς με τυρί και άλλα φαγητά γρήγορου μαγειρέματος. Συνιστάται να ψήνετε στο γκριλ με την πόρτα του φούρνου κλειστή.

Προθερμάνετε τον φούρνο για 3 λεπτά για καλύτερα αποτελέσματα. Αυτό θα βοηθήσει στη συγκράτηση των φυσικών χυμών από τις μπριζόλες, τα παϊδάκια κ.λπ., για καλύτερη γεύση. Μπορείτε να τοποθετήσετε το φαγητό που θέλετε να ψήσετε σε οποιαδήποτε από τις δύο επάνω σχάρες του φούρνου.

Λειτουργία ψησταριάς μεγάλης επιφάνειας

- Τα επάνω εσωτερικά και εξωτερικά θερμαντικά στοιχεία ανάβουν. Η μεγάλης επιφάνειας σχάρα κατευθύνει τη θερμότητα από την επάνω αντίσταση στο φαγητό. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία μεγάλης επιφάνειας σχάρας για να ετοιμάσετε τρυφερά κομμάτια κρέατος, μπριζόλες, παϊδάκια, λουκάνικα, ψάρι, σάντουιτς με τυρί και άλλα φαγητά γρήγορου μαγειρέματος. Συνιστάται να ψήνετε στο γκριλ με την πόρτα του φούρνου κλειστή. Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να αξιοποιήσετε στο έπακρο τη μεγάλη επιφάνεια μαγειρέματος του φούρνου και θα μαγειρέψετε το φαγητό πιο γρήγορα από την κανονική ρύθμιση σχάρας. Προθερμάνετε τον φούρνο για 3 λεπτά για καλύτερα αποτελέσματα. Αυτό θα βοηθήσει στη συγκράτηση των φυσικών χυμών από μπριζόλες, παϊδάκια κ.λπ., για βελτιωμένη γεύση.

Λειτουργία γκριλ με ανεμιστήρα

- Τα επάνω θερμαντικά στοιχεία και ο ανεμιστήρας ενεργοποιούνται. Αυτός ο συνδυασμός αυξάνει την απόδοση της μονοκατευθυντικής θερμικής ακτινοβολίας των θερμαντικών στοιχείων, αναγκάζοντας τον αέρα να κυκλοφορεί σε όλο τον φούρνο. Αυτό εμποδίζει το κάψιμο του φαγητού και επιτρέπει στη θερμότητα να διεισδύσει βαθιά. Εξαιρετικά αποτελέσματα επιτυγχάνονται με κεμπάπ φτιαγμένα με κρέας και λαχανικά, λουκάνικα, παϊδάκια, παϊδάκια αρνιού, κοτόπουλο σε πικάντικη σάλτσα, ορτύκια, χοιρινές παϊδάκια και άλλα.
- Μαγειρέψτε φαγητό στη λειτουργία γκριλ με αέρα με την πόρτα του φούρνου κλειστή.
- Αυτή η μέθοδος είναι επίσης ιδανική για το μαγείρεμα φιλέτων ψαριού, όπως ξιφίας, γεμιστών σουπιών κ.λπ.

Λειτουργία ψησίματος

- Το πίσω θερμαντικό στοιχείο και ο ανεμιστήρας ενεργοποιούνται, εξασφαλίζοντας ομοιόμορφη κατανομή θερμότητας σε όλο τον φούρνο.
- Αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για ψήσιμο και μαγείρεμα ευαίσθητων φαγητών, ειδικά κέικ, και για την προετοιμασία ορισμένων τάρτων σε τρία επίπεδα φούρνου ταυτόχρονα. Παραδείγματα περιλαμβάνουν: σοκολάτες με κρέμα, γλυκά και αλμυρά μπισκότα, αλμυρά αρτοσκευάσματα, ελβετικά ψωμάκια και μικρές μερίδες λαχανικών γκρατέν, κ.λπ.

Λειτουργία μαγειρέματος με υποβοήθηση ατμού (Ατμός) Βοήθεια)

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία για να προσθέσετε επιπλέον ροδίσμα σε βάσεις πίτσας, τάρτες και κέικ ή για να μαγειρέψετε διάφορα φαγητά χρησιμοποιώντας έναν συνδυασμό κάτω θερμότητας και ατμού.

Αν θέλετε, μπορείτε να ακολουθήσετε τα εξής βήματα:

1. Προσθέστε 100 ml νερό (περίπου) στην κάτω κοιλότητα του φούρνου (Εικ. 6). Η κατά προσέγγιση χωρητικότητα της κοιλότητας μπορεί να φτάσει τα 200 ml.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Οι μετρήσεις χωρητικότητας ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου.

2. Λειτουργία « Ατμός » Πατήστε « Assis »  και επιλέξτε θερμοκρασία 200 °C . Χρόνος μαγειρέματος κατά προσέγγιση: 20 λεπτά.
3. Μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος, φροντίστε να αφαιρέσετε τυχόν περίσσεια νερού από την κοιλότητα του φούρνου.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μπορείτε να προσαρμόσετε την ποσότητα νερού, τον χρόνο μαγειρέματος και τη θερμοκρασία ανάλογα με τις ανάγκες του φαγητού που πρόκειται να παρασκευαστεί.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι το εσωτερικό έχει κρυώσει εντελώς πριν αφαιρέσετε τυχόν υπολειπόμενο νερό. Κίνδυνος εγκαυμάτων.

Λειτουργία απόψυξης

Ο ανεμιστήρας που βρίσκεται στο κάτω μέρος του φούρνου κυκλοφορεί αέρα σε θερμοκρασία δωματίου γύρω από το φαγητό. Συνιστάται για την απόψυξη όλων των ειδών τροφίμων, αλλά ιδιαίτερα ευαίσθητων ειδών που δεν απαιτούν θερμότητα, όπως κέικ παγωτού, επιδόρπια με βάση την κρέμα, τάρτες φρούτων κ.λπ. Η χρήση του ανεμιστήρα μειώνει τον χρόνο απόψυξης περίπου στο μισό. Για κρέας, ψάρι και ψωμί, η διαδικασία μπορεί να επιταχυνθεί χρησιμοποιώντας τη ρύθμιση ψησίματος και ρυθμίζοντας τη θερμοκρασία στους 80-100 °C .

Κλείσιμο ασφαλείας

- Εάν δεν έχει ρυθμιστεί χρόνος μαγειρέματος, ο φούρνος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από δύο ώρες.
- Το ηλεκτρικό κύκλωμα αυτού του φούρνου διαθέτει σύστημα θερμικής προστασίας. Εάν ο φούρνος θερμανθεί σε ασυνήθιστα υψηλές θερμοκρασίες, το σύστημα θα διακόψει την παροχή ρεύματος στα θερμαντικά στοιχεία του φούρνου για ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα.

Ψύξη αερισμού

- Για την ψύξη του εξωτερικού του φούρνου, ορισμένα μοντέλα είναι εξοπλισμένα με ανεμιστήρα ψύξης. Όταν ο φούρνος θερμαίνεται, ο ανεμιστήρας ενεργοποιείται αυτόματα.
- Ενώ ο ανεμιστήρας είναι ενεργοποιημένος, θα κυκλοφορεί ροή αέρα μεταξύ της πόρτας του φούρνου και του πίνακα ελέγχου.
- Σημείωση: Μετά το μαγείρεμα, ο ανεμιστήρας του φούρνου ενεργοποιείται αυτόματα για να ψύξει το εξωτερικό.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο αριθμός και ο τύπος των τρόπων λειτουργίας ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου.

5. ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Ο φούρνος προσφέρει μια μεγάλη γκάμα επιλογών που σας επιτρέπουν να μαγειρεύετε οποιοδήποτε είδος φαγητού με τον καλύτερο δυνατό τρόπο. Με την πάροδο του χρόνου, θα μάθετε να αξιοποιείτε στο έπακρο αυτήν την ευέλικτη συσκευή κουζίνας και οι ακόλουθες οδηγίες είναι μόνο ένας οδηγός που μπορεί να χρειαστεί να προσαρμόσετε με βάση τη δική σας εμπειρία.

Οδηγοί φούρνου

Οι σχάρες του φούρνου είναι αριθμημένες από κάτω προς τα πάνω. Οι σχάρες 4 και 5 χρησιμοποιούνται κυρίως για τη λειτουργία ψησίματος στη σχάρα.

Αξεσουάρ*

1. Σχάρα φούρνου. Για πιάτα, φόρμες κέικ, ταψιά ψησίματος και γκρατέν.
 2. Ταψί ψησίματος. Για κέικ και μπισκότα.
- Το ταψί και η σχάρα του φούρνου πρέπει να είναι σωστά τοποθετημένα στους πλευρικούς οδηγούς. Να είστε προσεκτικοί όταν βγάζετε τα δοχεία από τον φούρνο. Αυτές οι επιφάνειες είναι πολύ ζεστές και μπορεί να καείτε.
 - Εάν χρησιμοποιείτε ταψί για να μαζέψετε το λίπος που στάζει από το φαγητό, φροντίστε να το τοποθετήσετε σωστά στις πλαϊνές σχάρες. Η επαφή αυτών των αξεσουάρ με την κάτω επιφάνεια του φούρνου μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο σμάλτο. Όταν τοποθετείτε ταψιά ή δοχεία στην πρώτη σχάρα από κάτω, αφήστε ελάχιστη απόσταση 2 cm από την κάτω επιφάνεια του φούρνου.
3. Καλάθι. Για τη λειτουργία Air Fry: αυτό το καλάθι μπορεί να τοποθετηθεί στη σχάρα του φούρνου ή στους πλευρικούς οδηγούς με τον ίδιο τρόπο όπως το ταψί.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο αριθμός και ο τύπος των αξεσουάρ ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου.

Μαγείρεμα σε περισσότερα από ένα επίπεδα

- Αν χρειάζεται να μαγειρέψετε φαγητό χρησιμοποιώντας πολλαπλές σχάρες φούρνου, χρησιμοποιήστε τη λειτουργία ψησίματος ή πολλαπλού μαγειρέματος, καθώς αυτές είναι οι μόνες λειτουργίες που το επιτρέπουν.
 - Αν θέλετε να μαγειρέψετε ευαίσθητα φαγητά σε περισσότερα από ένα επίπεδα, επιλέξτε τη λειτουργία ψησίματος, καθώς σας επιτρέπει να μαγειρέψετε σε τρία διαφορετικά επίπεδα ταυτόχρονα (το 1ο, το 3ο και το 5ο από κάτω). Μερικά παραδείγματα περιλαμβάνονται στον πίνακα στην ενότητα «Πρακτικές συμβουλές μαγειρέματος».
 - Αν θέλετε να μαγειρέψετε άλλα είδη φαγητού σε διαφορετικά επίπεδα, χρησιμοποιήστε τη λειτουργία πολλαπλού μαγειρέματος, λαμβάνοντας υπόψη τις ακόλουθες προτάσεις:
 - Ο φούρνος είναι εξοπλισμένος με 5 σχάρες ή ράγες. Κατά το μαγείρεμα με ανεμιστήρα, χρησιμοποιήστε δύο από τις τρεις κεντρικές σχάρες. Η χαμηλότερη και η υψηλότερη σχάρα λαμβάνουν απευθείας τον ζεστό αέρα, επομένως τα ευαίσθητα τρόφιμα ενδέχεται να καούν.
3. Κατά γενικό κανόνα, χρησιμοποιήστε τη 2η και 4η σχάρα φούρνου από κάτω, τοποθετώντας τα τρόφιμα που απαιτούν περισσότερη θερμότητα στη 2η σχάρα. Για παράδειγμα, όταν μαγειρεύετε ψητά κρέατα μαζί με άλλα τρόφιμα, τοποθετήστε το ψητό στη 2η σχάρα από κάτω και τα πιο ευαίσθητα φαγητά στην 4η σχάρα.
 4. Όταν μαγειρεύετε φαγητά που απαιτούν διαφορετικούς χρόνους και θερμοκρασίες, ορίστε μια ενδιάμεση θερμοκρασία μεταξύ των δύο απαιτούμενων θερμοκρασιών, τοποθετήστε τα πιο ευαίσθητα φαγητά στην 4η σχάρα από κάτω και αφαιρέστε από τον φούρνο πρώτα τα φαγητά που απαιτούν λιγότερο χρόνο μαγειρέματος.
 5. Τοποθετήστε το δίσκο συλλογής λίπους στον κάτω οδηγό και τη σχάρα στον επάνω.

Χρήση της λειτουργίας γρήγορου μαγειρέματος

Λειτουργικό, γρήγορο και πρακτικό για όσους χρησιμοποιούν προσσκευασμένα τρόφιμα (όπως κατεψυγμένα ή προμαγειρεμένα τρόφιμα). Θα βρείτε χρήσιμες προτάσεις στον πίνακα στην ενότητα «Πρακτικές συμβουλές μαγειρέματος».

Χρήση της σχάρας

- Αυτός ο πολυλειτουργικός φούρνος σας προσφέρει 2 διαφορετικές λειτουργίες ψησίματος στο γκριλ.
- Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία γκριλ/ψησταριάς ευρείας επιφάνειας τοποθετώντας το φαγητό στο 3ο ή 4ο επίπεδο από κάτω, καθώς σε αυτές τις λειτουργίες είναι ενεργοποιημένο μόνο το κεντρικό τμήμα του άνω θερμαντικού στοιχείου.
- Χρησιμοποιήστε την κάτω σχάρα (πρώτα από κάτω) για να τοποθετήσετε το ταψί συλλογής υγρών και να αποτρέψετε το στάξιμο λίπους φαγητού στο δάπεδο του φούρνου. Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, συνιστούμε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία στην

υψηλότερη ρύθμιση. Αυτό δεν σημαίνει ότι δεν μπορείτε να χρησιμοποιήσετε χαμηλότερες θερμοκρασίες. Απλώς ρυθμίστε τη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τα εικονίδια μείωσης/αύξησης ▾ ▴ ▴ ▾

- Η λειτουργία γκριλ με αέρα είναι πολύ χρήσιμη για γρήγορο ψήσιμο φαγητού, καθώς η κατανομή θερμότητας σας επιτρέπει όχι μόνο να ροδίσετε την επιφάνεια, αλλά και να ψήσετε τον πάτο.
- Επιπλέον, μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για να ροδίσετε φαγητό στο τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος, για παράδειγμα, για να ογκρατένετε ζυμαρικά.
- Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, τοποθετήστε τη σχάρα στο 2ο ή 3ο ράφι από το κάτω μέρος του φούρνου (βλ. πίνακα μαγειρέματος) και στη συνέχεια, για να μην στάζει λίπος στο κάτω μέρος του φούρνου και να μην δημιουργείται καπνός, τοποθετήστε το δίσκο συλλογής λίπους στον κάτω οδηγό.
- Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, συνιστούμε να ρυθμίσετε τον θερμοστάτη στους 200 °C , καθώς αυτός είναι ο πιο αποτελεσματικός τρόπος χρήσης της ψησταριάς, η οποία βασίζεται στην υπέρυθρη ακτινοβολία. Αυτό δεν σημαίνει ότι δεν μπορείτε να χρησιμοποιήσετε χαμηλότερες θερμοκρασίες. Απλώς ρυθμίστε τη θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τα εικονίδια πάνω/κάτω.
- Επομένως, τα καλύτερα αποτελέσματα κατά τη χρήση και των δύο λειτουργιών ψησίματος επιτυγχάνονται τοποθετώντας το ταψί στις κάτω ράγες (βλ. πίνακα μαγειρέματος). Για να αποτρέψετε το λίπος να στάξει στο δάπεδο του φούρνου και να προκαλέσει καπνό, τοποθετήστε το ταψί συλλογής υγρών στην κάτω σχάρα του φούρνου.

της λειτουργίας **AirFry**

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία AirFry τοποθετώντας το φαγητό στο τρίτο ράφι από το κάτω μέρος του φούρνου. Με τα πάνω και κυκλικά θερμαντικά στοιχεία ενεργοποιημένα, η λειτουργία AirFry επιτρέπει το προηγμένο μαγείρεμα με συναγωγή χωρίς να χρειάζεται να γυρίσετε το φαγητό, με αποτέλεσμα τραγανά και γευστικά αποτελέσματα σε λιγότερο χρόνο και χωρίς λάδι. Είναι κατάλληλη για τηγανητές πατάτες, φτερούγες κοτόπουλου, νουγκέτ και παρόμοια φαγητά. Τοποθετήστε το δίσκο συλλογής υγρών στο χαμηλότερο ράφι του φούρνου για να συλλέξετε τυχόν σταγόνες λίπους. Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία AirFry , ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 230°C (446°F).

Πίνακας μαγειρέματος

Λειτουργία μαγειρέματος	Τρόφιμα που θα μαγειρευτούν	Βάρος (σε κιλά)	Θέση πλέγματος	Χρόνος προθέρμανσης (πρακτικά)	Θερμοκρασία	Χρόνος μαγειρέματος (πρακτικά)

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Μεταγωγή 	Πάπια	1	3	15	200	65-75
	Ψητό μοσχάρι ή μοσχάρι	1	3	15	200	70-75
	Χοιρινό ψητό	1	3	15	200	70-80
	Μπισκότα	-	3	15	180	15-20
	Ταρτλέτ	1	3	15	180	30-35
Πολλαπλό μαγείρεμα 	Πίτσα (σε 2 στρώσεις)	1	2-4	15	220	15-20
	Λαζάνια	1	3	10	200	30-35
	Αρνάκι	1	2	10	180	50-60
	Ψητό κοτόπουλο με πατάτες	1	2-4	10	180	60-75
	Σκουμπρί	1	2	10	180	30-35
	Κέικ δαμάσκηνου	1	2	10	170	40-50
	Κρεμώδη ψωμάκια (σε 2 στρώσεις)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Μπισκότα (σε 2 στρώσεις)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Παντεσπάνι (σε 1 στρώση)	0,5	2	10	170	15-20
	Παντεσπάνι (σε 2 στρώσεις)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Αλμυρές εμπανάδας	1.5	3	15	200	25-30

Εσχάρα 	Γλώσσα και σουπιές	1	4	5	Μαξ	8-10
	Σουβλάκια με καλαμάρι και γαρίδες	1	4	5	Μαξ	6-8
	Φιλέτο μπακαλιάρου	1	4	5	Μαξ	10
	Ψητά λαχανικά	1	$\frac{3}{4}$	5	Μαξ	10-15
	Μοσχαρίσια μπριζόλα	1	4	5	Μαξ	15-20
	Μπριζόλες	1	4	5	Μαξ	15-20
	Μπιφτέκια	1	4	5	Μαξ	7-10
	Σκουμπρί	1	4	5	Μαξ	15-20
	Φρυγανισμένα σάντουιτς	-	4	5	Μαξ	23
Απόψυξη 	Όλα τα είδη κατεψυγμένων τροφίμων					

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Μεγάλη επιφάνεια σχάρας 	Γλώσσα και σουπιές	1	4	5	200	8-10
	Σουβλάκια με καλαμάρι και γαρίδες	1	4	5	200	6-8
	Φιλέτο μπακαλιάρου	1	4	5	200	10
	Ψητά λαχανικά	1	¾	5	200	10-15
	Μοσχαρίσια μπριζόλα	1	4	5	200	15-20
	Μπριζόλες	1	4	5	200	15-20
	Μπιφτέκια	1	4	5	200	7-10
	Σκουμπρί	1	4	5	200	15-20
	Φρυγανισμένα σάντουιτς	-	4	5	200	23
	Με σχάρα					
	Ψητό μοσχάρι	1.0	-	5	200	80-90
	Κοτόπουλο ψητό	1.5	-	5	200	70-80
	Ψητό αρνί	1.0	-	5	200	70-80
Γκριλ με ανεμιστήρα 	Ψητό κοτόπουλο	1.5	3	5	200	55-60
	Καστανόχρους	1.5	3	5	200	30-35
	Με σχάρα					
	Ψητό μοσχάρι	1.5	-	5	200	70-80
	Κοτόπουλο ψητό	2.0	-	5	200	70-80
	Ψητό κοτόπουλο	1.5	-	5	200	70-75
	πατάτες (ψητές)	-	2	5	200	70-75
	Ψητό αρνί	1.5	-	5	200	70-80

Μαγειρεμένο με ή χωρίς ατμό (ανάλο- γα με το αν περιλαμβάνε- ται νερό στη βάση) 	Ταρτλέτ	0,5	3	15	180	20-30
	Τάρτες φρούτων	1	23	15	180	40-45
	Κέικ φρούτων	0,7	3	15	180	40-50
	Κέικ	0,5	3	15	160	25-30
	Γεμιστές τηγανίτες	1.2	2-4	15	200	30-35
	Αρτοσκευάσματα	0,6	2-4	15	190	20-25
	Μπουκιές τυριού	0,4	2-4	15	210	15-20
	Κρεμώδη ψωμάκια	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Μπισκότα	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Μερένγκες	0,5	1-3-5	15	90	180
Γρήγορο μαγείρεμα 	Κατεψυγμένα τρόφιμα	0,3	2	-	250	12
	Πίτσα	0,4	2	-	200	20
	Πίτα με κολοκυθάκια και γαρίδες					
	Σπανακόπιτα	0,5	2	-	220	30-35
	Αποφάγια	0,3	2	-	200	25
	Λαζάνια	0,5	2	-	200	35
	Ρολά	0,4	2	-	180	25-30
	Κοτόπουλο Μιλανέζ	0,4	2	-	220	15-20
	Προμαγειρεμένα τρόφιμα	0,4	2	-	200	20-25
	Χρυσές φτερούγες κοτόπουλου					
	Φρέσκο φαγητό Μπισκότα	0,3	2	-	200	15-18
	Κέικ φρούτων	0,6	2	-	180	45
	Μπουκιές τυριού	0,2	2	-	210	10-12

	Πίτσα	0,5	2	15	220	15-20	
	Ψητό μοσχάρι ή μοσχάρι	1	2	10	220	25-30	
	Κοτόπουλο	1	23	10	180	60-70	
	Τηγανητό στον αέρα	μπριζόλα σιρλόιν σκωτσέζικου τύπου	1	3	5	220	8
	Τσιπς		1	3	5	220	15
	Φτερούγες κοτόπουλου		1	3	5	230	15
	Πανέ φιλέτο		1	3	5	230	15
	Πατάτες κομμένες σε φέτες		0,5	3	5	230	14
	Κατεψυγμένα τρόφιμα (Πανέ κοτόπουλο/ ψαροκροκέτες)		1	3	5	230	15
	Πατάτες πουρέ		1	3	54	220	15

 ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Οι χρόνοι μαγειρέματος είναι κατά προσέγγιση και ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με τις προσωπικές προτιμήσεις. Όταν μαγειρεύετε χρησιμοποιώντας τη σχάρα ή τη σχάρα με αέρα, το ταψί συλλογής υγρών πρέπει πάντα να τοποθετείται στο κάτω ράφι του φούρνου.

6. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Καθαρισμός πόρτας

Για κανονική χρήση του φούρνου, δεν χρειάζεται να αφαιρέσετε την πόρτα, αλλά αν χρειαστεί να την αφαιρέσετε, για παράδειγμα, για να την καθαρίσετε, ακολουθήστε αυτές τις οδηγίες. Η πόρτα του φούρνου είναι βαριά.

Πώς να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου

Σχήμα 7

1. Για πιο σχολαστικό καθαρισμό, μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα του φούρνου. Επιλέξτε τη μέθοδο αποσυναρμολόγησης και συναρμολόγησης. Προχωρήστε ως εξής:

2. Ανοίξτε την πόρτα εντελώς.
3. Ανοίξτε πλήρως τους μοχλούς του αριστερού και του δεξιού μεντεσέ.
4. Κρατήστε την πόρτα όπως φαίνεται στο Σχήμα 7C.
5. Κλείστε απαλά την πόρτα μέχρι οι μοχλοί του αριστερού και του δεξιού μεντεσέ να ασφαλίσουν στο μέρος Β της πόρτας.
6. Αφαιρέστε τα άγκιστρα μεντεσέδων από τη θέση τους ακολουθώντας το βέλος που φαίνεται στο Σχήμα 7.
7. Ακουμπήστε την πόρτα σε μια μαλακή επιφάνεια.
8. Για να επανατοποθετήσετε την πόρτα, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα με αντίστροφη σειρά.

Αφαιρέστε το εσωτερικό γυαλί

Σχήμα 8

- Αφαιρέστε τη φλάντζα ξεβιδώνοντας τις βίδες # 2.
- Αφαιρέστε προσεκτικά το εσωτερικό τζάμι.
- Καθαρίστε το γυαλί με ένα κατάλληλο καθαριστικό. Στεγνώστε το καλά και τοποθετήστε το σε μια μαλακή επιφάνεια.
- Τώρα μπορείτε επίσης να καθαρίσετε το εσωτερικό του εξωτερικού γυαλιού.

Λειτουργία καθαρισμού με ατμό 

Αυτή η λειτουργία βοηθά στην απομάκρυνση υπολειμμάτων τροφών από το εσωτερικό του φούρνου. Αυτή η μέθοδος είναι αποτελεσματική μόνο για την αφαίρεση ελαφρών λεκέδων. Δεν είναι αποτελεσματική για την αφαίρεση επίμονων λεκέδων μαγειρέματος. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο όταν ο φούρνος είναι κρύος.

1. Αφαιρέστε όλους τους δίσκους, τα πιάτα και τις πλαϊνές σχάρες.
2. Ετοιμάστε ένα διάλυμα νερού (85%), λευκού ξιδιού (10%) και σαπουνιού πιάτων (5%) και ψεκάστε άφθονα στην πόρτα, στα πλαϊνά τοιχώματα και στο πίσω τοίχωμα του φούρνου.

Εικ. 9

3. Ρίξτε 40 ml νερό στη βάση της κοιλότητας.
4. Κλείστε την πόρτα. Ρυθμίστε τη λειτουργία καθαρισμού με υποβοήθηση ατμού και τη θερμοκρασία στους 130°C.
5. Σβήστε τον φούρνο μετά από περίπου 18 λεπτά
6. Αφήστε το να κρυώσει σε ασφαλές επίπεδο πριν σκουπίσετε την επιφάνεια με ένα υγρό πανί.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι το εσωτερικό έχει κρυώσει εντελώς πριν καθαρίσετε την επιφάνεια με ένα υγρό πανί. Κίνδυνος εγκαυμάτων.

Συμβουλές χρήσης για παράταση της διάρκειας ζωής του φούρνου

Εάν παρατηρήσετε συμπίκνωση στον φούρνο (σχηματισμός σταγονιδίων νερού), λάβετε υπόψη ότι πρόκειται για ένα φυσιολογικό φυσικό φαινόμενο που προκαλείται από την υγρασία στο φαγητό και τη διαφορά θερμοκρασίας. Δεν πρόκειται για πρόβλημα του φούρνου. Αυτό μπορεί να εξαλειφθεί ή να μειωθεί ακολουθώντας μερικά απλά βήματα:

- 1. Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος έχει συναρμολογηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες αυτού του εγχειριδίου, τηρώντας τις μετρήσεις εγκατάστασης που διασφαλίζουν τον κατάλληλο αερισμό.
- 2. Προθερμάνετε τον φούρνο για περίπου 20 λεπτά πριν τοποθετήσετε φαγητό μέσα.

*Ανάλογα με τον τύπο του φούρνου, το φαγητό και τη θερμοκρασία.

- 3. Αποφύγετε να ανοίγετε συχνά την πόρτα του φούρνου κατά τη χρήση.
 - 4. Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, μην αφήνετε ζεστό φαγητό μέσα στον φούρνο.
 - 5.- Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα και αφαιρεθεί το φαγητό, περιμένετε να κρυώσει το εσωτερικό και στεγνώστε καλά τυχόν σταγόνες νερού που μπορεί να έχουν σχηματιστεί στους τοίχους, τη βάση, την πόρτα κ.λπ.
- Επιπλέον, συνιστάται να καθαρίζετε και να στεγνώνετε το εσωτερικό μετά από κάθε χρήση. Αυτό θα διατηρήσει τον φούρνο σας καθαρό και θα παρατείνει τη διάρκεια ζωής της συσκευής, αποτρέποντας τον σχηματισμό διάβρωσης στο εσωτερικό.

 ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε προϊόντα καθαρισμού που δεν θα προκαλέσουν ζημιά στην επιφάνεια.

 ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να προκαλέσει σκουριά και διάβρωση.

7. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Κωδικός προϊόντος: EU01_001329 / EU01_002826
Προϊόν: Bolero Hexa AF314510 Glass Black A / Bolero Hexa AF314510 Matt A
Ονομαστική τάση: 220-240 V~
Ονομαστική συχνότητα: 50 – 60 Hz
Ονομαστική ισχύς: 2400 – 2900 W

	Σύμβολο	Αξία	Μονάδα
Αναγνώριση μοντέλου		EU01_001329 EU01_002826	

	Σύμβολο	Αξία	Μονάδα
Τύπος φούρνου		Ηλεκτρικός φούρνος	
Μάζα της συσκευής	M	23,0	Κιλά
Αριθμός κοιλοτήτων		1	
Πηγή θερμότητας κοιλότητας (ηλεκτρική ενέργεια ή αέριο)		Ηλεκτρισμός	
Όγκος ανά κοιλότητα	V	53	μεγάλο
Απαιτούμενη κατανάλωση ενέργειας (ηλεκτρικού ρεύματος) για τη θέρμανση ενός τυποποιημένου φορτίου σε μια κοιλότητα ενός ηλεκτρικού κλιβάνου κατά τη διάρκεια ενός κύκλου σε συμβατική λειτουργία, ανά κοιλότητα (τελική ηλεκτρική ενέργεια)	Ηλεκτρική κοιλότητα EC	0,72	kWh/κύκλος
Κατανάλωση ενέργειας που απαιτείται για τη θέρμανση ενός τυποποιημένου φορτίου σε μια κοιλότητα ενός ηλεκτρικού κλιβάνου κατά τη διάρκεια ενός κύκλου σε λειτουργία αναγκαστικής κυκλοφορίας, ανά κοιλότητα (τελική ηλεκτρική ενέργεια)	Ηλεκτρική κοιλότητα EC	0,66	kWh/κύκλος
Κατανάλωση ενέργειας που απαιτείται για τη θέρμανση ενός τυποποιημένου φορτίου σε μια κοιλότητα κλιβάνου αερίου κατά τη διάρκεια ενός κύκλου σε συμβατική λειτουργία, ανά κοιλότητα (τελική ενέργεια αερίου)	Κοιλότητα αερίου EC	BA BA	MJ/κύκλος kWh/κύκλος (¹)
Κατανάλωση ενέργειας που απαιτείται για τη θέρμανση ενός τυποποιημένου φορτίου σε μια κοιλότητα κλιβάνου αερίου κατά τη διάρκεια ενός κύκλου σε λειτουργία αναγκαστικής κυκλοφορίας (τελική ενέργεια αερίου)	Κοιλότητα αερίου EC	BA BA	MJ/κύκλος kWh/κύκλος
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης ανά θάλαμο	κοιλότητα του ΚΟΣ	85,7	
(¹) 1 kWh/κύκλος = 3,6 MJ/κύκλος.			

Η κατανάλωση ενέργειας σε λειτουργία « αναμονής » είναι 0,97 W, υπολογιζόμενη σύμφωνα με τις οδηγίες του προτύπου EN 50564:2011 και τους ευρωπαϊκούς κανονισμούς 1275/2008/EK και 801/2013/EK. Για να προσδιοριστεί αυτό, η συσκευή συνδέεται στην παροχή ρεύματος χωρίς να εκτελεί καμία λειτουργία, περιμένοντας να ενεργοποιηθεί η λειτουργία « αναμονής » .

Αυτό το προϊόν περιέχει μια πηγή φωτός ενεργειακής απόδοσης κατηγορίας G.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Για τη βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος, οι τεχνικές προδιαγραφές



νται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Οι αναφερόμενες τιμές ελήφθησαν σε εργαστηριακό περιβάλλον σύμφωνα με τα σχετικά πρότυπα. Αυτές οι τιμές ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με τις περιβαλλοντικές



ες και τη χρήση του πλυντηρίου ρούχων.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Αυτά τα δεδομένα υπόκεινται σε κανονιστικές αλλαγές.

Κατασκευασμένο στην Κίνα | Σχεδιασμένο στην Ισπανία

8. ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ



Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, το προϊόν ή/και η μπαταρία πρέπει να απορρίπτονται ξεχωριστά από τα οικιακά απορρίμματα. Όταν το προϊόν φτάσει στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, πρέπει να αφαιρέσετε τις μπαταρίες και να το παραδώσετε σε σημείο συλλογής που έχει οριστεί από τις τοπικές αρχές.

Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τον καταλληλότερο τρόπο απόρριψης του ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού σας εξοπλισμού ή/και των αντίστοιχων μπαταριών, ο καταναλωτής θα πρέπει να επικοινωνήσει με τις τοπικές αρχές.

Η τήρηση των παραπάνω οδηγιών θα βοηθήσει στην προστασία του περιβάλλοντος.

9. ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ SAT

Η Cecotec θα απαντήσει στον τελικό χρήστη ή καταναλωτή για οποιαδήποτε έλλειψη συμμόρφωσης που υπάρχει κατά τον χρόνο παράδοσης του προϊόντος σύμφωνα με τους όρους, τις προϋποθέσεις και τις προθεσμίες που ορίζονται από τους ισχύοντες κανονισμούς.

Συνιστάται οι επισκευές να εκτελούνται από εξειδικευμένο προσωπικό.

Εάν εντοπίσετε κάποιο πρόβλημα με το προϊόν ή έχετε οποιοσδήποτε ερωτήσεις, επικοινωνήστε με την επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec καλώντας στο +34 96 321 07 28.

10. ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ

Τα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας των κειμένων αυτού του εγχειριδίου ανήκουν στην CECOTEC INNOVACIONES, SL. Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή, η αποθήκευση σε σύστημα ανάκτησης, η μετάδοση ή η διανομή του περιεχομένου αυτής της έκδοσης, εν όλω ή εν μέρει, με οποιονδήποτε τρόπο (ηλεκτρονικό, μηχανικό, φωτοτυπικό, ηχογραφητικό ή παρόμοιο) χωρίς την προηγούμενη γραπτή άδεια της CECOTEC INNOVACIONES, SL.

11. ΑΠΛΟΥΣΤΕΥΜΕΝΗ ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΕ

CE Η Cecotec Innovaciones δηλώνει με την παρούσα ότι το παρόν προϊόν συμμορφώνεται με τις βασικές απαιτήσεις και άλλες σχετικές διατάξεις των ισχυόντων κανονισμών της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Το παρόν προϊόν έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και δοκιμαστεί σύμφωνα με τα απαιτούμενα πρότυπα ασφάλειας και ποιότητας. Το πλήρες κείμενο της Δήλωσης Συμμόρφωσης ΕΕ βρίσκεται στην ακόλουθη διεύθυνση ιστού: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. ALKATRÉSZEK ÉS RÉSZEGYSÉGEK

1. ábra

1. vezérlőpult
2. 1. szint
3. 2. szint
4. 3. szint
5. 4. szint
6. 5. szint
7. Szintkalauzok
8. Rack
9. Tálca

2. ábra Vezérlőpanel

1. Sütőfunkciók
2. Sütőfunkció-választó
3. Képernyő
4. Hőmérséklet/Idő érintőikon
5. Érintse meg a csökkentés ikonját
6. Nagytű ikon
7. Kezdőlap/Szünet érintőikon
8. Gyerekzár ikon
9. Riasztás ikon
10. Főzési idő beállításának ikonja
11. Késleltetett befejezés beállítása ikon
12. Időbeállítások ikon

JEGYZET:

- A kézikönyvben található grafikák vázlatos ábrázolások, és eltérhetnek a termék képétől.
- Sütőink minőségének javítása érdekében termékeinket folyamatosan frissítjük, így megjelenésük és specifikációik változhatnak.
- A készülék maximális kihasználása érdekében minden tartozékot megfelelően kell elhelyezni és/vagy telepíteni.
- A tartozékok a sütő modelljétől függően eltérőek lehetnek.

2. HASZNÁLAT ELŐTT

- Ez a készülék csomagolásban érkezik, amely a szállítás közbeni védelmet szolgálja. Vegye ki a készüléket a dobozából, és távolítsa el minden csomagolóanyagot. Az eredeti dobozt és a többi csomagolóanyagot biztonságos helyen őrizheti meg, hogy elkerülje a készülék károsodását, ha a jövőben szállítania kellene. Ha az eredeti csomagolást meg szeretné semmisíteni, ügyeljen arra, hogy minden elemet megfelelően hasznosítsa újra.
- Kérjük, győződjön meg arról, hogy minden alkatrész és részegység megvan és jó állapotban van. Ha bármelyik hiányzik vagy sérült, kérjük, azonnal vegye fel a kapcsolatot a Cecotec hivatalos műszaki támogatási szolgálatával.

Doboz tartalma*

- Sütő
- Sütőtálca
- Rack
- Légeveréses fritőz kosár
- Pizza sütőalap
- Ez a használati útmutató

*A doboz tartalma a sütő modelljétől függően változhat.

3. TELEPÍTÉS

A készülék megfelelő működéséhez a ház szekrényének alkalmasnak kell lennie. A 3. ábra a munkalap alá vagy fali szekrénybe történő beszerelés kívágási méreteit mutatja.

- A megfelelő szellőzés biztosítása érdekében a szekrény hátlapját el kell távolítani. A sütőt célszerű úgy beszerelni, hogy két falécen álljon. Ha a sütő sík, összefüggő felületen áll, akkor legalább 45 x 560 mm-es nyílásnak kell lennie, a 4. ábrán látható módon.
- A szomszédos szekrények paneljeinek hőálló anyagból kell készülniük. Különösen a külső bevonattal ellátott szekrényeket kell olyan ragasztókkal összeszerelni, amelyek akár 100 °C-ig is ellenállnak a hőmérsékletnek.
- A hatályos biztonsági előírásoknak megfelelően a sütő elektromos alkatrészeivel való érintkezés tilos a beszerelés után.
- A készülék biztonságos működését biztosító összes alkatrészt csak szerszám segítségével szabad eltávolítani.
- A sütő szekrényhez rögzítéséhez nyissa ki a sütő ajtaját, és rögzítse a 4 facsavart a keret kerületén található 4 furatba helyezve.

Elektromos csatlakozások

A hárompólusú tápkábelrel felszerelt sütők váltakozó árammal való működésre vannak tervezve. A készülék földelésére szolgáló vezeték sárga-zöld.

Tápkábelre szerelés

5. ábra

- A terminálpanel kinyitása:
- Csavarhúzóval húzza meg a csatlakozópanel fedelének oldalsó fülein található csavart.
- Csavarja ki a csavart, és nyissa ki a sorkapocs fedelét.

A kábel beszereléséhez a következőképpen járjon el:

- Távolítsa el a kábelrögzítő csavart és a három érintkezőcsavart.
- Rögzítse a vezetékeket a csavarfejek alatt a következő színséma szerint: Kék (N) Barna (L) Sárga-zöld.
- Rögzítse a tápkábelt a bilincsel, és zárja le a csatlakozópanel fedelét.

A tápkábel csatlakoztatása az elektromos hálózathoz

- Szereljen fel egy szabványos, a típustáblán feltüntetett terhelésnek megfelelő csatlakozódugót. Ha a kábelt közvetlenül a hálózathoz csatlakoztatja, szereljen fel egy többpólusú megszakítót, amelynek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsága van a készülék és a hálózat között. A többpólusú megszakítót a terhelésnek megfelelően kell méretezni, és meg kell felelnie az érvényes előírásoknak (a földelővezeték a megszakító nem szakíthatja meg).
- A tápkábelt úgy kell elhelyezni, hogy a hőmérséklete ne haladja meg az 50 °C -ot a környezeti hőmérséklet felett, és megfelelően szigetelt kábellel kell védeni. Csatlakoztatás előtt ellenőrizze a következőket:
- A készülék elektromos biztonsága csak akkor garantálható, ha a sütő megfelelően és hatékonyan van földelve az elektromos biztonsági előírásoknak megfelelően. Mindig győződjön meg arról, hogy a földelés hatékony; kétség esetén hívjon szakképzett szerelőt a rendszer ellenőrzésére. A gyártó elhárít minden felelősséget a földeletlen rendszerből eredő károkért.
- Mielőtt a készüléket a hálózati áramforráshoz csatlakoztatná, ellenőrizze, hogy a típustáblán (a készüléken és/vagy a csomagoláson) feltüntetett adatok megegyeznek-e az otthoni elektromos hálózat adataival.
- Ellenőrizze, hogy a berendezés és a csatlakozóaljzatok elektromos kapacitása elbírja-e a készülék maximális teljesítményét. Kétség esetén forduljon szakképzett szerelőhöz.
- Ha a konnektor és a készülék csatlakozódugója nem kompatibilis, kérjen szakképzett szerelőt, hogy cserélje ki a konnektort egy megfelelő modellre. Azt is ellenőrizniük kell, hogy

a konnektor keresztmetszete megfelel-e a készülék energiafogyasztásának. Adapterek, elosztók és hosszabbítók használata nem ajánlott. Ha használatuk elkerülhetetlen, ne feledje, hogy csak olyan adaptereket és hosszabbítókat használjon, amelyek megfelelnek a hatályos biztonsági előírásoknak. Ilyen esetekben soha ne lépje túl az adapteren vagy a hosszabbítón feltüntetett maximális áramerősséget és a hosszabbítón feltüntetett maximális teljesítményt. A csatlakozódugónak és a konnektornak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.

4. MŰKÖDÉS

Első használat:



Fontos: A sütő belsejét a tisztítási és karbantartási részben leírtak szerint kell kitisztítani.

A funkcióválasztóval válassza ki a kívánt funkciót. A sütő kikapcsolásához fordítsa a választógombot nulla állásba.

Indítás/Szünet utasítások

- Válasszon ki egy funkciót, és nyomja meg a start/szünet ikont  a sütő elindításához.
- Működés közben nyomja meg a start/szünet ikont  a melegítés leállításához. Szüneteltetés közben a hőmérséklet és a sütési idő számjegyei villognak, és visszaállíthatja a sütési hőmérsékletet.  A főzés folytatásához nyomja meg ismét a start/szünet ikont.

Hőmérséklet-beállítások

1. Egy funkció kiválasztása után az előre beállított hőmérséklet megjelenik a képernyőn. Koppintson  egyszer az ikonra, és a képernyőn megjelenő hőmérséklet villogni kezd.
2. A hőmérsékletet a csökkentés és növelés ikonokkal állíthatja be ; a hőmérséklet minden érintésre 5°C-kal csökken vagy nő.

Főzési idő beállítása (Maximum 23 óra 59 perc)

1. Egy funkció kiválasztása után nyomja meg  ismételten az ikont, amíg az ikon  villogni nem kezd.
2. A sütési idő beállításához használja a csökkentés és növelés érintőikonokat, várjon 5 másodpercet, vagy nyomja meg a start/szünet érintőikont  a beállítás megerősítéséhez. Az ikon  lezútán kigyullad.
3. Amikor a művelet befejeződött, az ikon  villogni kezd, és a sütő sípol; a riasztás leállításához érintse meg a panel bármelyik ikonját.

Késleltetett befejezés

1. Válassza ki a kívánt sütőfunkciót a sütőfunkció-választó gombbal.
2. ismételten  az ikont , amíg  villogni nem kezd. A csökkentés és növelés ikonokkal állítsa be a sütési időt.
3. ismételten  az ikont , amíg  villogni nem kezd. A csökkentés és növelés ikonokkal állítsa be a sütési idő végét.
4. Várjon 5 másodpercet, vagy koppintson a Start/Pause ikonra  a beállítás megerősítéséhez. A képernyőn megjelenik a beállított idő, és mindkét ikon  világítani kezd. 

Példa:

Az ételnek 45 perc főzési időre van szüksége, és délután 2:00-kor szeretné befejezni a sütést.

1. Nyomja meg ismételten az ikont , amíg az ikon  villogni nem kezd, hogy a sütési időt 45 percre állítsa.
2. Nyomja meg ismételten az ikont , amíg az ikon  villogni nem kezd, hogy a sütés befejezési idejét délután 2:00-ra állítsa.
3. A beállítás után a sütő automatikusan bekapcsol 13:15-kor, a ikon  kialszik, a sütő melegedni kezd, és a ikon  villogni kezd. Miután a sütő befejezte a melegítést, a ikon  villogni kezd. Amikor a riasztás megszólal, koppintson bármelyik ikonra a riasztás leállításához, és a képernyőn a „vége” felirat jelenik meg.

Ébresztési beállítások

Az ébresztési idő a választógomb 0 állásában állítható be, a "24 órás rendszerben" pedig a maximálisan beállítható idő 23 óra 59 perc.

1. Nyomja meg ismételten az ikont , amíg  villogni nem kezd, a képernyőn a 00:00 felirat jelenik meg.
2. Koppintson a Kezdőlap/Szünet gombra  az idő beállításához és a képernyőn való megjelenítéséhez.
3. A beállítás befejezése után a rendszer automatikusan megerősíti, ha 5 másodpercen belül nem történik művelet.  A beállítás aktiválásához megnyomhatja a Kezdőlap/Szünet ikont is; az ikon  világítani fog.
4. Készenléti módban az ébresztő beállítása után a képernyőn továbbra is látható az idő, és az ikon  világít.
5. Melegítés közben, az ébresztő beállítása után, a képernyőn továbbra is megjelenik a főzési idő, és az ikon  világít.
6. Amikor elérkezik a beállított idő, az ikon  villogni kezd, és megszólal az ébresztő. Koppintson bármelyik ikonra az ébresztő leállításához; az ikon  eltűnik a képernyőről.

Az ébresztő visszaszámlálóként fog működni. Például, ha az ébresztő 00:30-ra van beállítva, az azt jelzi, hogy az ébresztő 30 perc múlva fog megszólalni.

Gyerekszár

- A gyerekszár funkció bekapcsolható, amikor a sütő működik, vagy amikor készenléti állapotban van.
- A gyerekszár aktiválásához nyomja meg és tartsa lenyomva egyszerre a fel és le gombokat.
 legalább 0,5 másodpercig. Amikor a gyerekszár aktív, a ikon világít a képernyőn.
- Ha a gyerekszár aktiválása után bekapcsolja a sütőt, a gyerekszár ikonja háromszor felvillan, jelezve, hogy a gyerekszár működik.
- A gyerekszár kikapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva a fel és le gombokat
 egyszerre legalább 0,5 másodpercig. Az ikon kialszik.

Sütőfunkciók

	Hagyományos főzés		Grill ventilátorral
	Nagy felületű grillsütő		Grill
	Gőz Asszisztens (gőzzel segített főzés / gőzzel segített tisztítás)		Többszörös főzés
	Pizza		Légkeveréses sütés
	Gyors főzés		Kiolvasztás

Konvekciós mód

A felső és alsó fűtőszálak be vannak kapcsolva. Ez a sütőtípus hagyományos módszereket alkalmaz, de finomítja a sütési folyamatokat a jobb hőeloszlás és az alacsonyabb energiafogyasztás elérése érdekében. A légkeveréses sütő páratlan marad a különféle hozzávalókból készült ételek elkészítésében, mint például a bordás káposzta, a spanyol stílusú tökehal, az anconai tökehal, a rizzzel töltött puha borjúcsíkok stb. Kiváló eredményeket ér el a lassabb sütést igénylő marhahúsos ételek elkészítésekor is. Továbbra is ez a legjobb rendszer sütemények, piték és gyümölcsök sütéséhez, valamint fedett edényekben való sütéshez. Légkeveréses üzemmódban történő sütés esetén egyszerre csak egy tálcát vagy rácsot használjon; különben a hőeloszlás egyenetlen lesz. A sütőrácsok különböző magasságainak

használatával eloszthatja a hőt a sütő teteje és alja között. Válassza ki a megfelelő magasságot attól függően, hogy az étel több vagy kevesebb hőt igényel felülről.

Gyors főzési mód

- A felső és alsó fűtőszálak, valamint a ventilátor bekapcsol, biztosítva a sütőben egyenletesen elosztott állandó hőt.
- Ez az üzemmód különösen ajánlott előre csomagolt élelmiszerek gyors elkészítéséhez (mivel nem szükséges előmelegíteni őket), például fagyasztott vagy előfőzött ételekhez, valamint néhány házi készítésű ételhez.
- Ennél a módszernél a legjobb eredményt úgy érheti el, ha csak egy sütőrácsot (alulról a másodikat) használ. Lásd a táblázatot a „Gyakorlati főzési tippek” című részben.

Több főzési mód

- A felső, a kör alakú és az alsó fűtőszálak, valamint a ventilátor felváltva kapcsol be. Mivel a hő állandó és egyenletes marad a sütőben, a levegő egyenletesen süssi és pirítja az ételt a teljes felületén. Ezzel az üzemmóddal több ételt is süthet egyszerre, feltéve, hogy azok sütési hőmérséklete azonos. Legfeljebb két rács, tálca vagy edény használható egyszerre, a „Sütés egynél több szinten” című részben található utasítások szerint.
- Ez a sütési mód különösen ajánlott olyan ételekhez, amelyek gratinírozott felületet vagy viszonylag hosszú sütési időt igényelnek, mint például a lasagne, a tészta, a sült csirke és a burgonya stb. Továbbá a kiváló hőeloszlás alacsonyabb sütési hőmérsékletet tesz lehetővé. Ez kevesebb lévesztést, puhább húst és kisebb súlyvesztést eredményez sütés közben. A többfunkciós sütési mód kifejezetten halak sütésére szolgál, amelyek ízének és megjelenésének megőrzése érdekében hozzáadott fűszerekkel vagy ízesítőkkal elkészíthetők. Kiváló eredményeket érhet el zöldségköretek, például cukkini, padlizsán, paprika stb. elkészítésekor is.
- Ez a mód ideális desszertek, például kelt sütemények sütéséhez is.
- Ez az üzemmód fehér vagy vörös hús, valamint kenyér kiolvasztására is használható, ha a hőmérsékletet 80 °C -ra állítja. Kényesebb élelmiszerek kiolvasztásához állítsa a termosztátot 60 °C -ra, vagy használja csak a hideg levegő keringtetés funkciót a termosztát 0 °C-ra állításával.

Pizza mód

- Bekapcsol az alsó és a kör alakú fűtőszál, valamint a ventilátor. Ez a kombináció gyorsan felmelegíti a sütőt a készülék által felhasznált nagy energiamennyiség miatt, amely jelentős hőt termel elsősorban az alsó fűtőszálból.
- A pizza beállítás ideális a magas sütési hőmérsékletet igénylő ételekhez, például pizzákhoz és nagy sültetekhez. Egyszerre csak egy sütőlap vagy rács használata ajánlott.

Ha azonban egynél többet használ, a sütési folyamat felénél cserélje ki őket.

AirFry mód

- A felső és a kör alakú fűtőszálak, valamint a ventilátor bekapcsol.
- AirFry funkció lehetővé teszi a fejlett légkeveréses sütést anélkül, hogy az ételt meg kellene forgatni, így ropogós és ízletes eredményeket érhet el kevesebb idő alatt és olaj nélkül. Alkalmas sült krumplihoz, csirkeszárnyakhoz, csirkefalatkákhoz és hasonló ételekhez.

Grill mód

- A felső középső ellenállások világítanak.
- A grill a felső fűtőszálról irányítja a hőt az ételre. A grill funkcióval puha húsokat, steakeket, karajokat, kolbászokat, halakat, sajtos szendvicseket és más gyorsan elkészíthető ételeket készíthet. A sütő ajtajának zárva tartásával ajánlott grillezni. A legjobb eredmény elérése érdekében melegítse elő a süttőt 3 percre. Ez segít megőrizni a steak, karaj stb. természetes leveit, így jobban ízlik. A grillezni kívánt ételt a két felső sütőrács bármelyikére helyezheti.

Nagy felületű grill üzemmód

- A felső belső és külső fűtőszálak világítanak. A nagy felületű grill a felső fűtőszálról a hőt az ételre irányítja. A nagy felületű grill funkcióval puha húsokat, steakeket, karajokat, kolbászokat, halakat, sajtos szendvicseket és más gyorsan elkészíthető ételeket készíthet. Javasoljuk, hogy csukott sütőajtóval sütés közben grillezze. Ez az üzemmód lehetővé teszi, hogy a sütő nagy főzőfelületét a lehető legjobban kihasználja, és az étel gyorsabban elkészül, mint a hagyományos grillbeállítással. A legjobb eredmény elérése érdekében melegítse elő a süttőt 3 percre. Ez segít megőrizni a steak, karaj stb. természetes leveit, így fokozva az ízt.

Grill mód ventilátorral

- A felső fűtőelemek és a ventilátor bekapcsol. Ez a kombináció növeli a fűtőelemek egyirányú hősugárzásának hatékonyságát azáltal, hogy a levegőt a sütőben keringeti. Ez megakadályozza az étel megégését, és lehetővé teszi a hő mélyebb behatolását. Kiváló eredményeket érhet el hússal és zöldségekkel készült kebabok, kolbászok, bordák, báránybordák, csípős mártásban sült csirke, fűj, sertésborda és egyéb elkészítésekor.
- Légkeveréses grill üzemmódban, csukott sütőajtó mellett süsse az ételt.
- Ez a módszer ideális halfilé, például kardhal, töltött tintahal stb. elkészítéséhez is.

Sütési mód

- A hátsó fűtőszál és a ventilátor bekapcsol, biztosítva az egyenletes hőeloszlást a sütőben.
- Ez az üzemmód ideális kényes ételek, különösen sütemények sütéséhez és elkészítéséhez,

MAGYAR

valamint bizonyos torták egyidejű elkészítéséhez három sütőszinten. Ilyenek például: krémes puffancsok, édes és sós kekszek, sós sütemények, piskótatekercsek és kis adag gratinírozott zöldségek stb.

Gőzrágéztetéses főzési mód (Gőz) Segítség)

Ezzel a funkcióval extra barnulást adhatsz a pizzalapnak, tortáknak és süteményeknek, vagy különféle ételeket készíthetsz alsó sütés és gőzölés kombinációjával.

Ha szeretné, a következő lépéseket követheti:

1. Öntsön kb. 100 ml vizet a sütő alsó rekeszébe (6. ábra). A rekesz hozzátétőleges úrtartalma elérheti a 200 ml-t.



MEGJEGYZÉS: A kapacitásadatok a sütő modelljétől függően változhatnak.

2. Gőzölés" funkciót Nyomja meg az „ Assist " gombot, és válasszon 200 °C -ot . Hozzávetőleges sütési idő: 20 perc.
3. Miután a sütési folyamat befejeződött, ügyeljen arra, hogy a felesleges vizet eltávolítsa a sütő belsejéből.



MEGJEGYZÉS: A víz mennyiségét, a főzési időt és a hőmérsékletet az elkészítendő étel igényei szerint állíthatja be.



FIGYELMEZTETÉS: Győződjön meg róla, hogy a belső tér teljesen lehűlt, mielőtt eltávolítja a maradék vizet. Égési sérülés veszélye áll fenn.

Leolvasztás mód

A sütő alján található ventilátor szobahőmérsékletű levegőt keringtet az étel körül. Mindenféle étel kiolvasztására ajánlott, de különösen a hőt nem igénylő kényes darabok, például fagylalttorták, krémes desszertek, gyümölcstorták stb. kiolvasztására. A ventilátor használata körülbelül a felére csökkenti a kiolvasztási időt. Hús, hal és kenyér esetében a folyamat felgyorsítható a sütőbeállítás használatával és a hőmérséklet 80-100 °C -ra állításával .

Biztonsági leállítás

- Ha nincs beállítva sütési idő, a sütő két óra elteltével automatikusan kikapcsol.
- A sütő elektromos áramköre hővédő rendszerrel van ellátva. Ha a sütő rendellenesen magas hőmérsékletre melegszik fel, a rendszer egy meghatározott időre megszakítja a sütő fűtőelemeinek áramellátását.

Hűtőszellőztetés

- A sütő külső részének hűtésére egyes modellek hűtőventilátorral vannak felszerelve. Amikor a sütő felmelegszik, a ventilátor automatikusan bekapcsol.
- Amíg a ventilátor be van kapcsolva, légáramlás kering a sütő ajtaja és a kezelőpanel között.
- Megjegyzés: Sütés után a sütő ventilátora automatikusan bekapcsol, hogy lehűtse a külső részt.



MEGJEGYZÉS: Az üzemmódok száma és típusa a sütő modelljétől függően változhat.

5. GYAKORLATI FŐZÉSI TIPPEK

A sütő számos lehetőséget kínál, amelyek lehetővé teszik, hogy bármilyen ételt a lehető legjobban elkészítsen. Idővel megtanulja majd a legtöbbet kihozni ebből a sokoldalú konyhai készülékből, és a következő utasítások csak útmutatóként szolgálnak, amelyeket saját tapasztalatai alapján esetleg módosítania kell.

Sütő útmutatók

A sütőrácsok alulról felfelé vannak számozva. A 4. és 5. rácsot elsősorban a grill funkcióhoz használják.

Kiegészítők*

- 1. Sütőrács.** Edényekhez, tortaformákhoz, sütő- és gratináló tepsikhez.
- 2. Sütőlap.** Tortákhoz és kekszekhez.
 - A sütőlapot és a sütőrácsot megfelelően kell elhelyezni az oldalsó síneken. Legyen óvatos az edények sütőből való kivételekor; ezek a felületek nagyon forrók, és megégetheti magát.
 - Ha sütőlapot használ a lecsepegő zsiradék összegyűjtésére, ügyeljen arra, hogy azt megfelelően helyezze az oldalsó rácsokra. Ha ezek a tartozékok érintkeznek a sütő aljával, az károsíthatja a zománcot. Amikor tálcákat vagy edényeket helyez az alulról számított első rácsra, hagyjon legalább 2 cm távolságot a sütő aljától.
- 3. Kosár.** Légkeveréses sütés módban: ez a kosár a sütőrácsra vagy az oldalsó sínekre helyezhető, ugyanúgy, mint a tálcát.



MEGJEGYZÉS: A tartozékok száma és típusa a sütő modelljétől függően változhat.

Több szinten sütés

- Ha több sütőrácsot kell használnod az étel elkészítéséhez, használd a sütés vagy a többfunkciós sütési módot, mivel ezek az egyetlen funkciók, amelyek ezt lehetővé teszik.
- Ha egynél több szinten szeretne kényes ételeket sütni, válassza a sütési módot, mivel ez lehetővé teszi, hogy egyszerre három különböző szinten (alulról az 1., 3. és 5. szinten)

MAGYAR

süssön. Néhány példa a „Gyakorlati főzési tippek” című táblázatban található.

- Ha más típusú ételeket szeretne különböző szinteken sütni, használja a többfunkciós főzési módot, figyelembe véve a következő javaslatokat:
- A sütő 5 ráccsal vagy sínrel van felszerelve. Légkeveréses sütés közben használjon kettőt a középső három rács közül. Az alsó és a felső rács közvetlenül kapja a forró levegőt, így a kényes ételek megéghetnek.
- 3. Általános szabályként alulról a 2. és 4. sütőrácsot használja, a nagyobb hőt igénylő ételeket a 2. rácsra helyezve. Például, ha sült húsokat más ételekkel együtt süt, helyezze a sültet a 2. rácsra alulról, a kényesebb ételeket pedig a 4. rácsra.
- 4. Különböző sütési időt és hőmérsékletet igénylő ételek sütésekor állítson be egy közbelső hőmérsékletet a két kívánt hőmérséklet között, helyezze a legérzékenyebb ételeket a 4. rácsra alulról, és először azokat vegye ki a sütőből, amelyek rövidebb sütési időt igényelnek.
- 5. Helyezze a zsírgyűjtő tálcát az alsó, a rácsot pedig a felső sínbe.

A gyors főzési mód használata

Funkcionális, gyors és praktikus azok számára, akik előre csomagolt élelmiszereket (például fagyasztott vagy előre elkészített ételeket) használnak. Hasznos javaslatokat talál a „Gyakorlati főzési tippek” című táblázatban.

A grill használata

- Ez a multifunkciós sütő két különböző grillezési módot kínál.
- A grill/széles felületű grill üzemmódot úgy használja, hogy az ételt alulról a 3. vagy 4. szintre helyezi, mivel ezekben az üzemmódokban csak a felső fűtőszál középső része kapcsol be.
- cseptálca elhelyezésére az alsó rácsot használja (alulról először) , így megakadályozva, hogy az ételzsír a sütő aljára csöpögjön . Ennél az üzemmódnál azt javasoljuk, hogy a hőmérsékletet a legmagasabb fokozatra állítsa. Ez nem jelenti azt, hogy nem használhat alacsonyabb hőmérsékletet; egyszerűen állítsa be a hőmérsékletet a csökkentés/növelés ikonokkal ▽ ▴ ▴ ▴
- A légkeveréses grill üzemmód nagyon hasznos az ételek gyors grillezéséhez, mivel a hőeloszlás lehetővé teszi, hogy ne csak a felületet pirítsuk meg, hanem az alját is megsüssük.
- Ezenkívül a főzési folyamat végén az ételek pirítására is használható, például térszta gratinálásához.
- Ennél az üzemmódnál helyezze a rácsot a sütő aljától számított 2. vagy 3. rácsra (lásd a sütési táblázatot), majd a zsírgyűjtő tálcát az alsó sínre helyezve, hogy megakadályozza a zsír lecsepegését a sütő aljára és a füstölést.
- Ennél az üzemmódnál azt javasoljuk, hogy a termosztátot 200 °C -ra állítsa , mivel ez a

leghatékonyabb módja a grill használatának, amely infravörös sugárzásra támaszkodik. Ez nem jelenti azt, hogy nem használhat alacsonyabb hőmérsékletet; egyszerűen állítsa be a hőmérsékletet a fel/le ikonokkal.

- Ezért a legjobb eredményt mindkét grillezési mód használata esetén úgy érheti el, hogy a tálcát az alsó sínekre helyezi (lásd az sütési táblázatot). Annak érdekében, hogy a zsír ne csöpögjön a sütő aljára és füstöljön, helyezze a cseppfelfogó tálcát az alsó sütőrácsra.

Az AirFry mód használata

AirFry módot úgy használhatja , hogy az ételt a sütő aljától számított harmadik rácusra helyezi. Bekapcsolt felső és kör alakú fűtőelemekkel az AirFry funkció lehetővé teszi a fejlett konvekciós sütést anélkül, hogy az ételt meg kellene forgatni, így ropogós és ízletes eredményt kap kevesebb idő alatt és olaj nélkül. Alkalmas sült krumplihoz, csirkeszárnakhoz, csirkefalatkákhoz és hasonló ételekhez. Helyezze a csepptálcát a sütő legalsó rácsára, hogy összegyűjtse a lecsepegő zsírt. AirFry mód használatakor állítsa a hőmérsékletet 230°C-ra (446°F).

Főzési táblázat

Főzési mód	Főzni fogandó ételek	Súly (kg-ban)	Rács pozíciója	Előmelegítési idő (jegyzőkönyv)	Hőmérséklet	Főzési idő (jegyzőkönyv)
Konvekció 	Kacsa	1	3	15	200	65-75
	Sült marha- vagy borjúhús	1	3	15	200	70-75
	Sült sertéshús	1	3	15	200	70-80
	Sütik	-	3	15	180	15-20
	Tartlets	1	3	15	180	30-35

MAGYAR

Többszörös 	Pizza (2 rétegben)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasagne	1	3	10	200	30-35
	Bárány	1	2	10	180	50-60
	Sült csirke burgonyával	1	2-4	10	180	60-75
	Makrél	1	2	10	180	30-35
	Mazsolás sütemény	1	2	10	170	40-50
	Krémes zsemle (2 rétegben)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Süti (2 rétegben)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Piskóta (1 rétegben)	0,5	2	10	170	15-20
	Piskóta (2 rétegben)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Sós empanád	1.5	3	15	200	25-30

Grill 	Leveles nyelvhal és tintahal	1	4	5	Max	8-10
	Tintahal- és garnélanyársak	1	4	5	Max	6-8
	Tőkehalfilé	1	4	5	Max	10
	Grillezett zöldségek	1	¾	5	Max	10-15
	Marha steak	1	4	5	Max	15-20
	Aprított szeletek	1	4	5	Max	15-20
	Burgerek	1	4	5	Max	7-10
	Makréla	1	4	5	Max	15-20
	Pirított szendvicsek	-	4	5	Max	23
Kiolvasztás 	Mindenféle fagyasztott élelmiszer					

MAGYAR

Nagy felületű grillsütő 	Lemezhal és tintahal	1	4	5	200	8-10
	Tintahal- és garnélanyár- sak	1	4	5	200	6-8
	Tőkehalfilé	1	4	5	200	10
	Grillezett zöldségek	1	¾	5	200	10-15
	Marha steak	1	4	5	200	15-20
	Aprított szeletek	1	4	5	200	15-20
	Burgerek	1	4	5	200	7-10
	Makréla	1	4	5	200	15-20
	Pirított szendvicsek	-	4	5	200	23
	Grillel					
	Grillezett borjúhús	1.0	-	5	200	80-90
	Sült csirke	1.5	-	5	200	70-80
	Grillezett bárány	1.0	-	5	200	70-80

Grill ventilátorral 	Sült csirke	1,5	3	5	200	55-60
	Szépia	1,5	3	5	200	30-35
	Grillel					
	Grillezett borjúhús	1,5	-	5	200	70-80
	Sült csirke	2,0	-	5	200	70-80
	Grillezett csirke	1,5	-	5	200	70-75
	burgonya (sült)	-	2	5	200	70-75
	Grillezett bárány	1,5	-	5	200	70-80
Gőzöléssel vagy anélkül elkészítve (attól függően, hogy van-e víz az aljában) 	Tartlets	0,5	3	15	180	20-30
	Gyümölcsor-ták	1	23	15	180	40-45
	Gyümölcsstorta	0,7	3	15	180	40-50
	Torta	0,5	3	15	160	25-30
	Töltött palacsinták	1,2	2-4	15	200	30-35
	Péksütemények	0,6	2-4	15	190	20-25
	Sajtfalatkák	0,4	2-4	15	210	15-20
	Krémes zsemle	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Süti	0,7	1-3-5	15	180	20-25
	Merengue-k	0,5	1-3-5	15	90	180

MAGYAR

Gyors főzés 	Fagyasztott élelmiszer	0,3	2	-	250	12
	Pizza Cukkini és garnélarák pite	0,4	2	-	200	20
	Spenótos pite	0,5	2	-	220	30-35
	Maradék	0,3	2	-	200	25
	Lasagne	0,5	2	-	200	35
	Tekercsek	0,4	2	-	180	25-30
	Milánói csirke	0,4	2	-	220	15-20
	Előre elkészített ételek Arany csirkeszárnnyak	0,4	2	-	200	20-25
	Friss étel Sütik	0,3	2	-	200	15-18
	Gyümölcstorta	0,6	2	-	180	45
	Sajtfalatkák	0,2	2	-	210	10-12
Pizza 	Pizza	0,5	2	15	220	15-20
	Sült marha- vagy borjúhús	1	2	10	220	25-30
	Csirke	1	23	10	180	60-70

Légkeveré- ses sütés 	Skót stílusú bélszín steak	1	3	5	220	8
	Chips	1	3	5	220	15
	Csirkeszárnyak	1	3	5	230	15
	Rántott filé	1	3	5	230	15
	Hasábokra vágott burgonya	0,5	3	5	230	14
	Fagyasztott élelmiszerek (Rántott csirke-/ halfalatkák)	1	3	5	230	15
	Burgonyapüré	1	3	54	220	15



MEGJEGYZÉS: A sütési idők hozzávetőlegesek és a személyes preferenciáktól függően változhatnak. Grill vagy légkeveréses grill használata esetén a csepttálcát mindig a sütő alsó rácsára kell helyezni.

6. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Ajtótisztítás

Normál sütőhasználatához nem kell levenni az ajtót, de ha mégis el kell távolítani, például a tisztításhoz, kövesse az alábbi utasításokat. A sütő ajtaja nehéz.

Hogyan kell levenni a sütő ajtaját

7. ábra

1. Alaposabb tisztításhoz leveheti a sütő ajtaját. Válassza ki a szétszerelési és összeszerelési módszert. Az alábbiak szerint járjon el:
2. Nyissa ki teljesen az ajtót.
3. Nyissa ki teljesen a bal és jobb oldali zsanérkart.
4. Tartsa az ajtót a 7C. ábrán látható módon.
5. Óvatosan csukja be az ajtót, amíg a bal és jobb oldali zsanérkarok be nem akadnak az ajtó B részébe.
6. A 7. ábrán látható nyíl irányát követve távolítsa el a zsanérkampókat a helyükről.
7. Helyezze az ajtót puha felületre.
8. Az ajtó visszahelyezéséhez ismételje meg a fenti lépéseket fordított sorrendben.

Távolítsa el a belső üveget

8. ábra

- számú csavarok kicsavarásával.
- Óvatosan távolítsa el a belső üveget.
- Tisztítsa meg az üveget megfelelő tisztítószerrel. Alaposan szárítsa meg, majd helyezze puha felületre.
- Most a külső üveg belsejét is megtisztíthatja.

Gőzrásegítéses tisztítási funkció

Ez a funkció segít eltávolítani az ételmaradékokat a sütő belsejéből. Ez a módszer csak enyhe szennyeződések eltávolítására hatékony. Makacs főzési foltok eltávolítására nem hatékony. Ez a funkció csak hideg sütő esetén használható.

1. Vegyen ki minden tálcát, tányért és oldalsó rácsot.
2. Készítsen víz (85%), fehér ecet (10%) és mosogatószer (5%) oldatot, és permetezze bőségesen a sütőtér ajtajára, oldalfalaira és hátuljára. 9. ábra
3. Öntsön 40 ml vizet a sütőtér aljába.
4. Csukja be az ajtót. Állítsa a gőztámogatású tisztítás funkciót és a hőmérsékletet 130°C-ra.
5. Kapcsolja ki a sütőt körülbelül 18 perc elteltével
6. Hagyja biztonságos hőmérsékletre lehűlni, mielőtt nedves ruhával letörölné a felületet.



FIGYELMEZTETÉS: Győződjön meg róla, hogy a belső tér teljesen lehűlt, mielőtt nedves ruhával megtisztítja a felületet. Égési sérülések veszélye áll fenn.

Használati tippek a sütő élettartamának meghosszabbításához

Ha páralecsapódást (vízcseppek képződését) észlel a sütőben, kérjük, vegye figyelembe, hogy ez egy normális fizikai jelenség, amelyet az ételben lévő nedvesség és a hőmérsékletkülönbség okoz; nem a sütő problémája. Ez néhány egyszerű lépés betartásával kiküszöbölhető vagy csökkenthető:

1. Győződjön meg arról, hogy a sütőt a kézikönyvben található utasításoknak megfelelően szerelték össze, figyelembe véve a megfelelő szellőzést biztosító telepítési méreteket.
2. Melegítse elő a sütőt körülbelül 20 percig, mielőtt behelyezi az ételt.

*A sütő típusától, az ételtől és a hőmérséklettől függően.

3. Használat közben kerülje a sütő ajtajának gyakori nyitogatását.

4. A sütés befejezése után ne hagyjon forró ételt a sütőben.
5.- Miután befejezte a főzést és kivette az ételt, várja meg, amíg a belső tér lehűl, és alaposan szárítsa meg a falakon, az alján, az ajtón stb. esetlegesen lerakódott vízcseppeket.
Ezenkívül minden használat után tanácsos kitisztítani és megszáritani a sütő belsejét; ez tisztán tartja a sütőt és meghosszabbítja a készülék élettartamát, megakadályozva a belső korrózió kialakulását.

-  MEGJEGYZÉS: Használjon olyan tisztítószereket, amelyek nem károsítják a felületet.
-  FONTOS: Ezen utasítások be nem tartása rozsdásodáshoz és korrózióhoz vezethet.

7. MŰSZAKI ADATOK

Termékazonosító: EU01_001329 / EU01_002826
Termék: Bolero Hexa AF314510 Glass Black A / Bolero Hexa AF314510 Matt A
Névleges feszültség: 220-240 V~
Névleges frekvencia: 50 – 60 Hz
Névleges teljesítmény: 2400 – 2900 W

	Szimbólum	Érdemes	Egység
Modell azonosítása		EU01_001329 EU01_002826	
Sütő típusa		Elektromos sütő	
A készülék tömege	M	23.0	Kg
Üregek száma		1	
Sütőtér hőforrása (villany vagy gáz)		Elektromos- ság	
Térfogat üregenként	V.	53	L
Szükséges energiafogyasztás (villamosenergia- fogyasztás) egy szabványosított töltet melegítéséhez egy elektromos kemence üregében egy ciklus alatt hagyományos üzemmódban, üregenként (végső elektromos energia)	EC elektromos üreg	0,72	kWh/ciklus

Egy szabványosított töltet melegítéséhez szükséges energiafogyasztás egy elektromos kemence üregében egy kényszerkeringtetéses ciklus alatt, üregenként (végső elektromos energia)	EC elektromos üreg	0,66	kWh/ciklus
Egy gázkazánban egy szabványosított töltet melegítéséhez szükséges energiafogyasztás hagyományos üzemmódban egy ciklus alatt, kazánonként (végső gázenergia)	EC gázüreg	NA NA	MJ/ciklus kWh/ciklus (¹)
Gázkazán üregében lévő szabványosított töltet melegítéséhez szükséges energiafogyasztás kényszerkeringtetéses üzemmódban egy ciklus alatt (végső gázenergia)	EC gázüreg	NA NA	MJ/ciklus kWh/ciklus
Energiahatékonysági index sütőtérenként	LES üreg	85,7	
(¹) 1 kWh/ciklus = 3,6 MJ/ciklus.			

készenléti " üzemmódban a fogyasztás 0,97 W, amelyet az EN 50564:2011 szabvány, valamint az 1275/2008/EK és 801/2013/EK európai rendeletek irányelvei szerint számítottak ki. Ennek meghatározásához a készüléket a hálózati áramforráshoz kell csatlakoztatni anélkül, hogy bármilyen funkciót végrehajtana, és a „készenléti” üzemmód aktiválására kell várni .

Ez a termék G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.

-  FONTOS: A termék minőségének javítása érdekében a műszaki adatok előzetes értesítés
-  változhatnak.
-  FONTOS: A megadott értékeket laboratóriumi környezetben, a vonatkozó szabványoknak megfelelően mérték. Ezek az értékek a környezeti feltételektől és a mosógép használatától
-  n változhatnak.
-  FIGYELEM: Ezek az adatok a szabályozási változások függvényében változhatnak.

Kínában készült | Spanyolországban tervezték

8. ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK ÚJRAHASZNOSÍTÁSA



Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a vonatkozó előírásoknak megfelelően a terméket és/vagy az akkumulátort a háztartási hulladéktól elkülönítve kell ártalmatlanítani. Amikor a termék eléri hasznos élettartama végét, el kell távolítani az akkumulátorokat, és el kell vinni azokat a helyi hatóságok által

kijelölt gyűjtőhelyre.

Az elektromos és elektronikus berendezések és/vagy a hozzájuk tartozó elemek ártalmatlanításának legmegfelelőbb módjával kapcsolatos részletes információkért a fogyasztónak a helyi hatóságokhoz kell fordulnia.

A fenti irányelvek betartása segít megvédeni a környezetet.

9. GARANCIA ÉS SAT

A Cecotec a vonatkozó szabályozásokban meghatározott feltételeknek és határidőknek megfelelően válaszol a végfelhasználónak vagy a fogyasztónak a termék kiszállításának időpontjában fennálló bármilyen nem megfelelőség esetén.

Javasoljuk, hogy a javításokat szakképzett személyzet végezze.

Ha problémát észlel a termékkel kapcsolatban, vagy bármilyen kérdése van, kérjük, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos Cecotec Műszaki Támogatási Szolgálat a +34 96 321 07 28 telefonszámon.

10. SZERZŐI JOG

A jelen kézikönyvben található szövegekhez fűződő szellemi tulajdonjogok a CECOTEC INNOVACIONES, SL tulajdonát képezik. Minden jog fenntartva. A kiadvány tartalma a CECOTEC INNOVACIONES, SL előzetes írásbeli engedélye nélkül tilos egészben vagy részben reprodukálni, adatrögzítő rendszerben tárolni, továbbítani vagy terjeszteni semmilyen módon (elektronikus, mechanikus, fénymásolás, rögzítés vagy hasonló).

11. EGYSZERŰSÍTETT EU-MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT



A Cecotec Innovaciones ezennel kijelenti, hogy ez a termék megfelel az alkalmazandó Európai Unió előírások alapvető követelményeinek és egyéb vonatkozó rendelkezéseinek. Ezt a terméket a szükséges biztonsági és minőségi szabványoknak megfelelően tervezték, gyártották és tesztelték. Az EU megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a következő webcímen található: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

1. PECES I COMPONENTS

Fig. 1

1. Panell de control
2. Nivell 1
3. Nivell 2
4. Nivell 3
5. Nivell 4
6. Nivell 5
7. Guies del nivell
8. Reixeta
9. Safata

Fig. 2 Panell de control

1. Funcions del forn
2. Selector de funcions del forn
3. Pantalla
4. Icona tàctil de temperatura /temps
5. Icona tàctil de disminució
6. Icona tàctil d'augment
7. Icona tàctil d'Inici/Pausa
8. Icona de bloqueig per a nens
9. Icona d'alarma
10. Icona d'ajust del temps de cocció
11. Icona d'ajustament de final diferit
12. Icona de configuració de l'hora

NOTA:

- Els gràfics d'aquest manual són representacions esquemàtiques i potser no coincideixen exactament amb els del producte.
- Per millorar la qualitat dels forns, els nostres productes s'actualitzen constantment i la seva aparença i especificacions poden canviar.
- Per treure més partit a l'aparell, tots els accessoris han d'estar col·locats i/o instal·lats correctament.
- Els accessoris poden variar depenent del model de forn.

2. ABANS DE FER SERVIR

- Aquest aparell presenta un embalatge dissenyat per protegir-lo durant el transport. Traieu l'aparell de la caixa i traieu tot el material d'embalatge. Podeu desfer la caixa original i altres elements de l'embalatge en un lloc segur per prevenir danys a l'aparell si necessiteu transportar-lo en el futur. Si voleu desfer-vos de l'embalatge original, assegureu-vos de reciclar tots els elements correctament.
- Assegureu-vos que totes les peces i els components estan inclosos i en bon estat. Si en faltés algun o no estigués en bon estat, contacteu de forma immediata amb el Servei d'Atenció Tècnica oficial de Cecotec .

Contingut de la caixa*

- Forn
- Safata per coure
- Reixeta
- Cistell Freidora d'aire
- Base per coure pizza
- Aquest manual d'instruccions

*El contingut de la caixa pot variar en funció del model de forn.

3. INSTAL·LACIÓ

Perquè l'aparell funcioni correctament, el moble que el conté ha de ser adequat. La figura 3 indica les dimensions de la retallada per a la instal·lació sota el taulell o en un moble alt.

- Per garantir una ventilació adequada, cal retirar el panell del darrere del moble. És preferible instal·lar el forn de manera que reposi sobre dos llistons de fusta. Si el forn descansa sobre una superfície plana i contínua, hi ha d'haver una obertura d'almenys 45x560 mm com es mostra a la figura 4.
- Els panells dels armaris adjacents han de ser de material resistent a la calor. En particular, els armaris amb exterior xapat s'han d'acoblar amb cues que suportin temperatures de fins a 100 °C .
- En compliment de les normes de seguretat vigents, no ha de ser possible el contacte amb les parts elèctriques del forn un cop instal·lat.
- Totes les peces que garanteixen el funcionament segur de l'aparell només s'han de desmuntar amb una eina.
- Per fixar el forn al moble, obriu la porta del forn i fixeu-lo introduint els 4 cargols de fusta en els 4 orificis situats al perímetre del marc.

Connexions elèctriques

Els forns equipats amb un cable d'alimentació tripolar estan dissenyats per funcionar amb corrent altern. El cable per a la connexió a terra de l'aparell és de color groc-verd.

Muntatge a un cable d'alimentació

Fig. 5

- Obertura del tauler de borns:
- Amb un tornavís, premi el cargol de les llengüetes laterals de la tapa del tauler de borns.
- Destoreu el cargol i obriu la tapa del tauler de borns.

Per instal·lar el cable, procediu com s'indica a continuació:

- Traieu el cargol de subjecció del cable i els tres cargols de contacte.
- Fixeu els cables sota els caps dels cargols utilitzant el següent esquema de colors: Blau (N) Marró (L) Groc-Verd.
- Fixeu el cable d'alimentació amb l'abraçadora i tanqueu la tapa del tauler de borns.

Connexió del cable d'alimentació a la xarxa elèctrica

- Instal·leu un endoll normalitzat corresponent a la càrrega indicada a la placa de dades. Quan connecteu el cable directament a la xarxa, instal·leu un disjuntor omnipolar amb una obertura de contacte mínima de 3 mm entre l'aparell i la xarxa. El disjuntor omnipolar ha d'estar dimensionat en funció de la càrrega i complir la normativa vigent (el cable de terra no ha de quedar interromput pel disjuntor).
- El cable d'alimentació s'ha de col·locar de manera que no arribi a una temperatura superior a 50 °C respecte a la temperatura ambient i s'ha de protegir mitjançant un aïllament amb una classificació adequada. Abans de fer la connexió, comproveu que:
- La seguretat elèctrica d'aquest aparell només es pot garantir si el forn està correctament i eficaçment connectat a terra, de conformitat amb la normativa sobre seguretat elèctrica. Assegureu-vos sempre que la connexió a terra és eficaç; en cas de dubte, truqueu a un tècnic qualificat perquè comprovi el sistema. El fabricant declina tota responsabilitat pels danys derivats d'un sistema que no hagi estat connectat a terra.
- Abans d'endollar l'aparell a la xarxa elèctrica, comproveu que les especificacions indicades a la placa de característiques (a l'aparell i/o a l'embalatge) es corresponen amb les de la xarxa elèctrica de casa vostra.
- Verifiqueu que la capacitat elèctrica de la instal·lació i de les preses de corrent suportin la potència màxima de l'aparell. En cas de dubte, recorri a un tècnic qualificat.
- Si la presa de corrent i l'endoll de l'aparell no són compatibles, sol·liciteu a un tècnic qualificat que substitueixi la presa de corrent per un model adequat. Aquests darrers, en particular, també s'han d'assegurar que la secció transversal dels cables de les

preses sigui adequada per a la potència utilitzada per l'aparell. No es recomana utilitzar adaptadors, preses múltiples i/o extensions. Si no se'n pot evitar l'ús, recordeu que només heu d'utilitzar adaptadors i allargadors simples o múltiples que compleixin la normativa de seguretat vigent. En aquests casos, no superi mai la capacitat màxima de corrent indicada a l'adaptador o allargador simple i la potència màxima indicada a l'adaptador múltiple. L'endoll i la presa de corrent han de ser accessibles fàcilment.

4. FUNCIONAMENT

Primer ús:



Important: Heu de netejar l'interior del forn com s'indica a l'apartat neteja i manteniment.

Utilitzeu el selector de funcions per triar la funció desitjada. Gireu el selector a la posició zero per apagar el forn.

Instruccions d'inici/pausa

- Seleccioneu una funció i premeu la icona d'inici/pausa per posar en marxa el forn.
- Durant el funcionament, premeu la icona d'inici/pausa per aturar l'escalfament. En pausa, els dígit de temperatura i temps de cocció parpellejaran i podrà restablir la temperatura de cocció. Torneu a prémer la icona inici/pausa per reprendre la cocció.

Ajustaments de temperatura

1. Després de seleccionar una funció, la temperatura preestablerta apareixerà a la pantalla. Premeu la icona una vegada i veureu que la temperatura a la pantalla comença a parpellejar.
2. Podeu ajustar la temperatura mitjançant les icones disminució i augment, la temperatura es reduirà o augmentarà 5 ° C per cada toc.

Ajust del temps de cocció (Màxim 23 hores 59 minuts)

1. Després de seleccionar una funció, premeu la icona repetidament fins que la icona parpellegi.
2. Per ajustar el temps de cocció utilitzeu les icones tàctils de disminució i augment, espereu 5 segons o premeu la icona tàctil d'inici/pausa per confirmar l'ajust. Després, la icona s'il·luminarà.
3. Quan finalitzi el funcionament, la icona parpellejarà i el forn emetrà un xiulet, toqueu qualsevol icona del panell per aturar l'alarma.

Final diferit

1. Seleccioneu la funció del forn que vulgueu amb el selector.

CATALÀ

2. Premeu la icona  repetidament fins que la icona  parpellegi. Utilitzeu les icones de disminució i augment per ajustar el temps de cocció.
3. Premeu la icona  repetidament fins que la icona  parpellegi. Utilitzeu les icones de disminució i augment per ajustar l'hora de finalització de la cocció.
4. Espereu 5 segons o toqueu la icona Inici/Pausa  per confirmar la configuració. La pantalla mostrarà el temps ajustat i les dues icones  i  s'illuminaran.

Exemple:

El menjar necessita 45 minuts de cocció i voleu acabar la cocció a les 14:00 h.

1. Premeu la icona  repetidament fins que la icona  parpellegi per ajustar el temps de cocció en 45 minuts.
2. Premeu la icona  repetidament fins que la icona  parpellegi per ajustar l'hora de finalització de la cocció a les 14:00 h.
3. Després d'aquest ajustament, el forn s'encendrà automàticament a les 13:15 i la icona  s'apagarà, el forn començarà a escalfar i la icona  parpellejarà. Després que el forn acabi de funcionar, la icona  parpellejarà. Quan l'alarma s'activi, toqueu qualsevol icona per aturar l'alarma i es mostrarà "fi" a la pantalla.

Configuració de l'alarma

L'hora d'alarma es pot ajustar amb el selector a la posició 0 i el temps màxim que es pot ajustar al "sistema de 24 hores" és de 23 hores i 59 minuts.

1. Premeu la icona  repetidament fins que  parpellegi, la pantalla mostrarà 00:00.
2. Toqueu el botó Inici/Pausa  per ajustar l'hora i mostrar-la a la pantalla.
3. Un cop finalitzat l'ajust, es confirmarà automàticament si no fa cap operació en 5 segons. També podeu prémer l'icona d'inici/pausa  per activar la configuració, la icona  romandrà engegada.
4. Al mode Standby, després d'ajustar l'alarma, la pantalla continuarà mostrant l'hora del rellotge i la icona  romandrà engegada.
5. Durant l'escalfament, després d'ajustar l'alarma, la pantalla continuarà mostrant el temps de cocció i la icona  romandrà engegada.
6. Quan arribi l'hora programada, la icona  parpellejarà i sonarà l'alarma. Feu clic a qualsevol icona per aturar l'alarma, la icona  desapareixerà de la pantalla.

L'alarma funcionarà com un compte enrere. Per exemple, si l'alarma està ajustada a les 00:30, indica que l'alarma està configurada per sonar en 30 minuts.

Bloqueig per a nens

- La funció de bloqueig per a nens pot activar-se quan el forn està en funcionament o quan està a standby.

- Per activar el bloqueig per a nens, mantingueu pressionats simultàniament el botó d'augment i disminució  durant almenys 0,5 segons. Quan el bloqueig per a nens està activat, la icona s'illuminarà a la pantalla.
- Si enceneu el forn després d'haver activat el bloqueig per a nens, la icona de bloqueig per a nens parpellejarà tres vegades per indicar que el bloqueig per a nens està funcionant.
- Per desactivar el bloqueig per a nens, mantingueu pressionats els botons d'augment i disminució  alhora durant almenys 0,5 segons. La icona s'apagarà.

Funcions del forn

	Cocció convencional		Grill amb ventilador
	Grill d'àmplia superfície		Grill
	Steam Assist (cuinat assistit per vapor / neteja assistida per vapor)		Cocció múltiple
	Pizza		AirFry
	Cocció ràpida		Descongelació

Mode convecció

S'encenen les resistències superior i inferior. Es tracta d'un tipus de forn que utilitza els mètodes tradicionals, però perfeccionant la cocció de manera que s'obté una distribució millor de la calor i un consum d'energia menor. El forn de convecció continua sent inigualable quan es tracta de cuinar plats amb gran varietat d'ingredients com, per exemple, col de cabdell amb costelles, bacallà a l'espanyola, bacallà a l'ancora, tires de vedella tendra amb arròs, etc. També s'obtenen excel·lents resultats quan es preparen plats a base de carn de vedella o bou que requereixen una cocció més lenta. Continua sent el millor sistema per enforar pastissos, pastissos i fruites, així com per a la cocció en cassoles cobertes. Quan cuini en mode convecció, utilitzeu només una safata o reixeta alhora, en cas contrari la distribució de la calor serà desigual. Mitjançant les diferents alçades de les guies del forn, podeu repartir la quantitat de calor entre la part superior i inferior del forn. Seleccioneu una de les diferents alçades en

funció de si el plat necessita més o menys calor per la part superior.

Mode de cocció ràpida

- Les resistències superior i inferior, així com el ventilador, s'encendran, garantint una calor constant distribuïda uniformement per tot el forn.
- Aquesta manera es recomana especialment per cuinar ràpidament aliments prèviament envasats (ja que no cal preescalfar-los), com, per exemple: aliments congelats o precuinats, així com per a alguns plats casolans.
- Els millors resultats en cuinar fent servir aquest mode s'obtenen si s'utilitza una sola alçada del forn (la segona començant des de baix). Consulteu la taula de l'apartat "Consells pràctics de cocció".

Mode de cocció múltiple

- Les resistències superiors, circulars i inferiors, així com el ventilador, s'encendran de manera alterna. Com que la calor roman constant i uniforme a tot el forn, l'aire cuina i daura els aliments de manera uniforme en tota la seva superfície. Amb aquesta manera, també podeu cuinar diversos plats alhora, sempre que les seves respectives temperatures de cocció siguin les mateixes. Podeu utilitzar un màxim de 2 reixetes, safates o recipients alhora, seguint les indicacions de l'apartat: "Cuinar en més d'una altura".
- Aquest mode de cocció resulta especialment recomanable per als plats que requereixen un toc gratinat o temps de cocció força llargs, com, per exemple: lasanyes, pastes, pollastre i patates rostides, etc. A més, l'excel·lent distribució de la calor permet utilitzar temperatures més baixes en rostir. Això es tradueix en una menor pèrdua de suc, una carn més tendra i una disminució de la pèrdua de pes del rostit. El mode de cocció múltiple està dissenyat especialment per cuinar peix, que es pot preparar afegint espècies o condiments per mantenir el seu sabor i aspecte. També es poden obtenir excel·lents resultats en cuinar guarnicions a base de verdures com carbassons, albergínies, pebrots, etc.
- Aquesta manera també és ideal per coure postres, com pastissos leudados.
- A més, aquesta manera també es pot utilitzar per descongelar carn blanca o vermella i pa ajustant la temperatura a 80 °C. Per descongelar aliments més delicats, ajusteu el termostata a 60 °C o utilitzeu únicament la funció de circulació d'aire fred ajustant el termostata a 0 °C.

Mode pizza

- S'encendran les resistències inferior i circular, així com el ventilador. Aquesta combinació escalfa ràpidament el forn a causa de la gran quantitat d'energia utilitzada per la parella, que produeix una calor considerable procedent principalment de la resistència inferior.
- El mode pizza és ideal per a aliments que requereixen altes temperatures de cocció,

com ara pizzes i grans rostits. Es recomana utilitzar només una safata o reixeta del forn alhora. No obstant això, si se n'utilitza més d'una, s'han d'intercanviar d'alçada a meitat del procés de cocció.

Mode AirFry

- S'encendran les resistències superior i circular, així com el ventilador.
- La funció AirFry permet una cocció per convecció avançada sense necessitat de capgirar els aliments, obtenint resultats cruixents i saborosos en menys temps i sense oli. És adequada per a patates fregides, aletes de pollastre, nuggets i aliments similars.

Mode grill

- S'encenen les resistències centrals superiors.
- El grill dirigeix la calor sobre els aliments des de la resistència superior. Podeu utilitzar la funció grill per preparar tendres talls de carn, filets, costelles, salsitxes, peix, sandvitxos de formatge i altres aliments de cocció ràpida. Es recomana gratinar amb la porta del forn tancada. Preescalfeu el forn durant 3 minuts per obtenir els millors resultats. Això ajudarà a segellar els sucres naturals dels filets, costelles, etc. per obtenir un millor sabor. Podeu col·locar el menjar que voleu gratinar en qualsevol de les dues guies del forn superiors.

Mode grill d'àmplia superfície

- Les resistències superior interior i exterior s'encenen. El grill de gran superfície dirigeix la calor sobre els aliments des de la resistència superior. Podeu utilitzar la funció grill d'àmplia superfície per preparar tendres talls de carn, filets, costelles, salsitxes, peix, sandvitxos de formatge i altres aliments de cocció ràpida. Es recomana gratinar amb la porta del forn tancada. Aquesta manera permet aprofitar al màxim la gran superfície de cocció del forn i cuinarà els aliments més ràpid que el grill normal. Preescalfeu el forn durant 3 minuts per obtenir els millors resultats. Això ajudarà a segellar els sucres naturals dels filets, costelles, etc. per obtenir un millor sabor.

Mode grill amb ventilador

- S'encenen les resistències superiors i el ventilador. Aquesta combinació de característiques augmenta l'eficàcia de la radiació tèrmica unidireccional de les resistències mitjançant la circulació forçada de l'aire per tot el forn. Això evita que els aliments es cremin i permet que la calor penetri a l'interior. S'aconsegueixen excel·lents resultats amb broquetes elaborades amb carns i verdures, salsitxes, costelles, costelles de xai, pollastre amb salsa picant, guatlls, costelles de porc, etc.
- Cuini els aliments en el mode grill amb ventilador amb la porta del forn tancada.
- Aquesta manera també és ideal per cuinar filets de peix, com peix espasa, sípia farcida, etc.

Mode enfornar

- La resistència del darrere i el ventilador s'encenen, garantint una calor distribuïda uniformement per tot el forn.
- Aquesta manera és ideal per coure i cuinar aliments delicats, especialment pa de pessic, i per preparar certes cassoles en 3 altures del forn al mateix temps. Vet aquí alguns exemples: pasta de full de crema, galetes dolces i salades, pasta de full salats, pastes suïssos i petites porcions de verdures gratinades, etc.

Mode cuinat assistit per vapor (Steam Assist)

Podeu utilitzar aquesta funció per afegir un daurat extra a les bases de la pizzes, pastissos i pastissos, o bé per cuinar diferents aliments en combinació de calor inferior més vapor

Si ho desitgeu, podeu seguir els passos següents:

1. Afegiu 100 ml d'aigua (aprox.) a la cavitat inferior del forn (Fig. 6). La capacitat aproximada de la cavitat pot arribar a 200 ml.



NOTA: les mides de capacitat poden variar en funció del model de forn.

2. Activeu la funció " Steam Assist "  i seleccioneu una temperatura de 200 ° C. Temps aproximat de cuinat 20 minuts.
3. Un cop hagueu finalitzat el procés de cocció, assegureu-vos de retirar l'aigua sobrant de la cavitat del forn.



NOTA: Podeu ajustar la quantitat d'aigua, el temps de cuinat i la temperatura segons les necessitats dels aliments a preparar.



ADVERTIMENT: Assegureu-vos que l'interior està completament fred abans de retirar l'aigua sobrant. Risc de cremades.

Mode descongelació

El ventilador situat a la part inferior del forn fa circular l'aire a temperatura ambient al voltant dels aliments. Es recomana per a la descongelació de tot tipus d'aliments, però en particular per a aliments delicats que no requereixen calor, com ara pastissos gelats, postres de nata o crema, pastissos de fruites, etc. Utilitzant el ventilador, el temps de descongelació es redueix aproximadament a la meitat. En el cas de carns, peixos i pa, és possible accelerar el procés utilitzant la manera enfornar i ajustant la temperatura a 80 °C -100 °C .

Apagat de seguretat

- Si no s'estableix un temps de cocció, el forn s'apaga automàticament al cap de dues hores.
- El circuit elèctric d'aquest forn compta amb un sistema de protecció tèrmic. Si el forn s'escalfa a temperatures anormalment altes, el sistema interromp el subministrament elèctric a les resistències del forn durant un període de temps determinat.

Ventilació per refrigeració

- Per refredar la part exterior del forn, alguns models estan equipats amb ventilador de refrigeració. Quan el forn s'escalfa, el ventilador s'activa automàticament.
- Mentre el ventilador estigui encès, entre la porta del forn i el tauler de control circularà un flux d'aire.
- Nota: després del cuinat, el ventilador del forn s'encén automàticament per refredar la part exterior.



NOTA: El nombre i tipus de mode de funcionament pot variar en funció del model de forn.

5. CONSELLS PRÀCTICS DE COCCIÓ

El forn ofereix una àmplia gamma d'alternatives que permeten cuinar qualsevol tipus d'aliments de la millor manera possible. Amb el temps aprendrà a treure el màxim profit d'aquest producte de cuina versàtil i les següents instruccions seran només una guia que podrà variar en funció de la seva pròpia experiència personal.

Guies del forn

Les guies del forn estan numerades de baix a dalt. Les guies 4 i 5 es fan servir principalment per a la funció grill.

Accessoris*

- 1. Reixeta per a forn.** Per plats, motlles de pastissos, safates per rostir i gratinar.
- 2. Safata de forn.** Per pastissos i galetes.
 - La safata i la reixeta del forn s'han de col·locar correctament a les guies laterals. Aneu amb compte en treure els recipients del forn, són superfícies que estan molt calents i podria cremar-se.
 - Si utilitzeu la safata de forn per recollir els greixos que cauen dels aliments, assegureu-vos de col·locar-los correctament a les guies laterals. Permetre que aquests accessoris entrin en contacte amb la superfície inferior del forn pot fer malbé l'esmalt. Si col·loqueu safates o recipients a la primera guia començant per baix ha de deixar una distància mínima de 2 cm respecte a la superfície inferior del forn.

3. **Cistell.** Per al mode Air Fry: aquesta cistella es pot col·locar sobre la reixeta per a forn o a les guies laterals de la mateixa manera que la safata.



NOTA: El nombre i el tipus d'accessoris poden variar en funció del model de forn.

Cuinar en més d'una alçada

- Si heu de cuinar aliments utilitzant diverses guies del forn, utilitzeu la manera cocció múltiple, ja que són les úniques funcions que ho permeten.
 - Si voleu cuinar aliments delicats en més d'una altura, seleccioneu la manera enfornar, ja que us permet cuinar en 3 altures diferents alhora (la 1a, la 3a i la 5a des de baix). A la taula de l'apartat "Consells pràctics de cocció" se n'inclouen alguns exemples.
 - Si voleu cuinar un altre tipus d'aliments en diverses alçades, utilitzeu el mode cocció múltiple tenint en compte els suggeriments següents:
 - El forn està equipat amb 5 guies o rails. Durant la cocció assistida per ventilador, utilitzeu dues de les tres guies centrals. Les alçades més baixa i més alta reben l'aire calent directament, per la qual cosa els aliments més delicats es podrien cremar.
3. Com a norma general, utilitzeu la 2a i 4a guia del forn començant des de baix, col·locant els aliments que requereixin més calor a la 2a altura. Per exemple, quan cuini rostits de carn juntament amb altres aliments, poseu el rostit a la 2a altura des de baix i els aliments més delicats a la 4a altura.
 4. Quan cuini aliments que requereixin temps i temperatures diferents, fixi una temperatura intermèdia entre les dues temperatures requerides, col·loqueu els aliments més delicats a la 4a altura des de baix i traieu primer del forn els aliments que requereixin menys temps de cocció.
 5. Col·loqueu la safata recollidorgreixos a la guia inferior i la reixeta a la superior.

Ús del mode cocció ràpida

Funcional, ràpid i pràctic per als que utilitzen aliments preenvasats (com, per exemple: aliments congelats o precuinats). Trobareu suggeriments útils a la taula de l'apartat "Consells pràctics de cocció".

Ús del grill

- Aquest forn multifunció ofereix 2 modes de grill diferents.
- Utilitzeu el mode grill/grill d'àmplia superfície col·locant els aliments a la 3a o 4a altura començant des de baix, ja que en aquests modes només s'encén la part central de la resistència superior.
- Utilitzeu la guia inferior (1a des de baix) per col·locar la safata recollidora de greixos i així evitar que el greix dels aliments caigui sobre el fons del forn. Quan utilitzeu aquest mode,

us recomanem que ajusteu la temperatura en el valor més alt. Això no vol dir que no pugui utilitzar temperatures més baixes, només cal ajustar la temperatura mitjançant les icones de disminució/augment ▾ ▲ / ▾ ▲.

- El mode grill amb ventilador és molt útil per rostir aliments de forma ràpida, ja que la distribució de la calor permet no només daurar la superfície, sinó també cuinar la part inferior.
- A més, també es pot fer servir per daurar els aliments al final del procés de cocció, per exemple, per gratinar la pasta.
- Quan utilitzeu aquest mode, col·loqueu la reixeta a la 2a o 3a alçada del forn des de baix (consulteu la taula de cocció) i, a continuació, per evitar que el greix caigui sobre el fons del forn i es formi fum, col·loqueu la safata recollidora de greixos a la guia inferior.
- Quan utilitzeu aquest mode, us aconsellem que ajusteu el termòstat a 200 °C, ja que és la forma més eficient d'utilitzar el grill, que es basa en l'ús de raigs infrarojos. Això no vol dir que no pugui utilitzar temperatures més baixes, només cal ajustar la temperatura mitjançant les icones amunt/avall.
- Per tant, els millors resultats quan s'utilitzen els dos modes de grill s'obtenen col·locant la safata als rails inferiors (vegeu la taula de cocció). Per evitar que el greix caigui sobre el fons del forn i es formi fum, col·loqueu la safata recollidora de greixos a la guia inferior del forn.

Ús del mode **AirFry**

Utilitzeu el mode AirFry col·locant els aliments a la 3a altura del forn començant des de baix. Com que la resistència superior i circular estan enceses, la funció AirFry permet una cocció per convecció avançada sense necessitat de capgirar els aliments, obtenint resultats cruixents i saborosos en menys temps i sense oli. És adequada per a patates fregides, aletes de pollastre, nuggets i aliments similars. Col·loqueu la safata recull greixos a l'alçada més baixa del forn recollir qualsevol degoteig de greixos. Quan utilitzeu el mode AirFry, ajusteu la temperatura a 230°C.

Taula de cocció

Mode de cocció	Aliments que es cuinaran	Pes (en kg)	Posició de la reixeta	Temps de preescalfament (minuts)	Temperatura	Temps de cocció (minuts)
Convecció 	Ànec	1	3	15	200	65-75
	Rostit de vedella o bou	1	3	15	200	70-75
	Rostit de porc	1	3	15	200	70-80
	Galetes	-	3	15	180	15-20
	Tartaletes	1	3	15	180	30-35
Cocció múltiple 	Pizza (en 2 altures)	1	2-4	15	220	15-20
	Lasanya	1	3	10	200	30-35
	Xai	1	2	10	180	50-60
	Pollastre rostit amb patates	1	2-4	10	180	60-75
	Verat	1	2	10	180	30-35
	Pastís de prunes	1	2	10	170	40-50
	Boixets de crema (en 2 altures)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Galetes (en 2 altures)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Pa de pessic (en 1 altura)	0.5	2	10	170	15-20
	Pa de pessic (en 2 altures)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Empanades salades	1.5	3	15	200	25-30

	Llenguado i sípia	1	4	5	Màx	8-10
	Broquetes de calamar i gambes	1	4	5	Màx	6-8
	Filet de bacallà	1	4	5	Màx	10
	Verdures a la graella	1	¾	5	Màx	10-15
	Filet de vedella	1	4	5	Màx	15-20
	Xulettes	1	4	5	Màx	15-20
	Hamburgueses	1	4	5	Màx	7-10
	Verat	1	4	5	Màx	15-20
	Entrepans torrats	-	4	5	Màx	2-3
Descongelació 	Tot tipus d'aliments congelats					

CATALÀ

Grill d'àmplia superfície 	Llenguado i sípia	1	4	5	200	8-10
	Broquetes de calamar i gambes	1	4	5	200	6-8
	Filet de bacallà	1	4	5	200	10
	Verdures a la graella	1	¾	5	200	10-15
	Filet de vedella	1	4	5	200	15-20
	Xuletes	1	4	5	200	15-20
	Hamburgueses	1	4	5	200	7-10
	Verat	1	4	5	200	15-20
	Entrepans torrats	-	4	5	200	2-3
	Amb rostidor					
	Vedella a la brasa	1.0	-	5	200	80-90
	Pollastre a la brasa	1.5	-	5	200	70-80
	Xai a la brasa	1.0	-	5	200	70-80

Grill amb ventilador 	Pollastre rostit	1.5	3	5	200	55-60
	Sípia	1.5	3	5	200	30-35
	Amb rostidor					
	Vedella a la brasa	1.5	-	5	200	70-80
	Pollastre a la brasa	2.0	-	5	200	70-80
	Pollastre (a la brasa)	1.5	-	5	200	70-75
	patates (rostides)	-	2	5	200	70-75
	Xai a la brasa	1.5	-	5	200	70-80
Cuinat amb o sense assistència del vapor (depenent si s'inclou aigua o no a la base) 	Tartaletes	0.5	3	15	180	20-30
	Pastís de fruites	1	2/3	15	180	40-45
	Pastís de fruites	0.7	3	15	180	40-50
	Pa de pessic	0.5	3	15	160	25-30
	Coquetes farcides	1.2	2-4	15	200	30-35
	Pastissets	0.6	2-4	15	190	20-25
	Entrepans de formatge	0.4	2-4	15	210	15-20
	Briots de crema	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Galetes	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Merengues	0.5	1-3-5	15	90	180

CATALÀ

Cocció ràpida 	Menjar congelat	0.3	2	-	250	12
	Pizza Pastís de carbassó i gambes	0.4	2	-	200	20
	Pastís d'espinacs	0.5	2	-	220	30-35
	Sobres	0.3	2	-	200	25
	Lasanya	0.5	2	-	200	35
	Rotllets	0.4	2	-	180	25-30
	Pollastre a la milanesa	0.4	2	-	220	15-20
	Aliments precuinats Aletes de pollastre daurades	0.4	2	-	200	20-25
	Aliments frescos Galletes	0.3	2	-	200	15-18
	Pastís de fruites	0.6	2	-	180	45
	Entrepans de formatge	0.2	2	-	210	10-12
Pizza 	Pizza	0.5	2	15	220	15-20
	Rostit de vedella o bou	1	2	10	220	25-30
	Pollastre	1	2/3	10	180	60-70

Air Fry 	Filet a l'escocesa	1	3	5	220	8
	Patates fregides	1	3	5	220	15
	Aletes de pollastre	1	3	5	230	15
	Filet empanat	1	3	5	230	15
	Patates tallades a grills	0.5	3	5	230	14
	Aliments congelats (Nuggets de pollastre/ peix arrebossat)	1	3	5	230	15
	Patates picades	1	3	54	220	15



NOTA: els temps de cocció són aproximats i poden variar segons els gustos personals. Quan cuini amb el grill o el grill amb ventilador, la safata recull greixos s'ha de col·locar sempre a la guia inferior del forn.

6. NETEJA I MANTENIMENT

Neteja de la porta

En cas d'un ús normal del forn, no cal desmuntar la porta, però si cal desmuntar-la, per exemple, per netejar-la, seguiu aquestes instruccions. La porta del forn pesa molt.

Com desmuntar la porta del forn

Fig. 7

1. Per a una neteja més a fons, podeu treure la porta del forn. Trieu el mètode de desmuntatge i muntatge. Procediu de la següent manera:
2. Obriu la porta del tot.
3. Obriu completament la palanca de les frontisses esquerra i dreta.

CATALÀ

4. Agafeu la porta com es mostra a la imatge de la figura 7C.
5. Tanqueu suaument la porta fins que les palanques de les frontisses esquerra i dreta quedin enganxades a la part B de la porta.
6. Traieu els ganxos de les frontisses del seu emplaçament seguint la fletxa que es mostra a la figura 7.
7. Recolzeu la porta sobre una superfície tova.
8. Per tornar a col·locar la porta, repetiu els passos anteriors en ordre invers.

Retirar el vidre interior

Fig. 8

- Traieu la junta descargolant els cargols núm . 2.
- Traieu amb cura el vidre interior.
- Netegeu el vidre amb un netejador adequat. Assequeu-ho bé i poseu-ho sobre una superfície tova.
- Ara també podeu netejar l'interior del vidre exterior.

Funció de neteja assistida per vapor



Aquesta funció ajuda a eliminar les restes de menjar de l'interior del forn. Aquest mètode només és eficaç per eliminar la brutícia lleugera. No és eficaç per eliminar les taques persistents produïdes per la cocció. Aquesta funció només es pot utilitzar quan el forn és fred.

1. Traieu totes les safates, plats i reixetes laterals.
2. Prepareu una solució d'aigua (85%), vinagre blanc (10%) i detergent per a vaixelles (5%) i ruixeu abundantment sobre la porta, les parets laterals i la paret posterior de la cavitat del forn. Fig. 9
3. Aboqui 40 ml d'aigua a la base de la cavitat.
4. Tanqueu la porta. Ajusteu la funció de Neteja Assistida per Vapor i la temperatura a 130°C.
5. Apagueu el forn després de 18 minuts aproximadament
6. Deixeu que es refredi fins a un nivell segur abans de netejar la superfície amb un drap humit.



ADVERTIMENT: Assegureu-vos que l'interior està completament fred abans de netejar la superfície amb un drap humit. Risc de cremades.

Consells d'ús per allargar la vida útil del forn

Si s'observa condensació al forn (formació de gotes d'aigua), tingueu en compte que és un fenomen físic normal a causa de la humitat dels aliments i la diferència de temperatures, no és un problema del forn. Això es pot eliminar o reduir seguint uns senzills passos:

- 1.- Assegureu-vos que el muntatge del forn ha estat realitzat tal com s'indica en aquest manual d'instruccions, respectant les mesures d'instal·lació que assegurin una ventilació correcta.
- 2.- Preescalfeu el forn durant 20 minuts aproximadament abans d'introduir els aliments. *

*En funció del tipus de forn, aliment i temperatura.

- 3.- Eviteu obrir la porta del forn amb freqüència durant el seu ús.
 - 4.- Un cop finalitzada la cocció, no deixeu aliments calents a l'interior del forn.
 - 5.- Un cop finalitzada la cocció i extret els aliments, espereu que es refredi l'interior i assequi bé les possibles gotes d'aigua que s'hagin format a les parets, base, porta, etc.
- A més, és aconsellable que netegi i assequi l'interior després de cada ús, així mantindrà el forn net i prolongarà la vida de l'aparell, evitant que es formi corrosió a l'interior.



NOTA: Assegureu-vos que utilitzeu productes de neteja que no facin malbé la superfície.



IMPORTANT: No seguir aquestes indicacions pot provocar l'aparició d'òxid i corrosió.

7. ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES

Referència del producte: EU01_001329 / EU01_002826

Producte: Bolero Hexa AF314510 Glass Black A / Bolero Hexa AF314510 Matt A

Voltatge nominal: 220-240 V~

Freqüència nominal: 50 – 60 Hz

Potència nominal: 2400 – 2900 W

	Símbol	Valor	Unitat
Identificació del model		EU01_001329 EU01_002826	
Tipus de forn		Forn elèctric	
Massa de l'aparell	M	23,0	Kg
Nombre de cavitats		1	
Font de calor per cavitat (electricitat o gas)		Electricitat	
Volum per cavitat	V	53	L

Consum d'energia (electricitat) necessari per escalfar una càrrega normalitzada en una cavitat d'un forn elèctric durant un cicle en mode convencional, per cavitat (energia elèctrica final)	EC _{cavitat elèctrica}	0,72	kWh/cicle
Consum d'energia necessari per escalfar una càrrega normalitzada en una cavitat d'un forn elèctric durant un cicle en mode de circulació forçada, per cavitat (energia elèctrica final)	EC _{cavitat elèctrica}	0,66	kWh/cicle
Consum d'energia necessari per escalfar una càrrega normalitzada en una cavitat d'un forn de gas durant un cicle de manera convencional, per cavitat (energia de gas final)	EC _{cavitat de gas}	NA NA	MJ/cicle kWh/cicle (¹)
Consum d'energia necessari per escalfar una càrrega normalitzada en una cavitat d'un forn de gas durant un cicle en mode de circulació forçada (energia de gas final)	EC _{cavitat de gas}	NA NA	MJ/cicle kWh/cicle
Índex d'eficiència energètica per cavitat	EEI _{cavitat}	85,7	
(¹) 1 kWh/cicle = 3,6 MJ/cicle.			

El consum de potència en mode " standby " és de 0,97 W usant per això les directrius de la norma EN 50564:2011 i dels reglaments europeus 1275/2008/EC i 801/2013/EC. Per això l'aparell es connecta a la xarxa elèctrica sense realitzar cap funció, esperant que s'activi aquest mode de " standby ".

Aquest producte conté una font lluminosa deficiència energètica G.

-  IMPORTANT: Per millorar la qualitat del producte, les especificacions tècniques estan
-  tes a canvis sense avís previ.
-  IMPORTANT: Els valors declarats han estat obtinguts en un entorn de laboratori d'acord amb les normes pertinents. Aquests valors poden variar segons les condicions ambientals i
-  la rentadora.
-  ATENCIÓ: Aquestes dades estan subjectes a canvis de Normativa.

Fabricat a Xina | Dissenyat a Espanya

8. RECICLATGE D'APARELLS ELÈCTRICS I ELECTRÒNICS



Aquest símbol indica que, d'acord amb les normatives aplicables, el producte i/o la bateria s'han de rebutjar de manera independent dels residus domèstics.

Quan aquest producte arribi al final de la seva vida útil, hauràs d'extreure les piles/bateries/acumuladors i portar-lo a un punt de recollida designat per les autoritats locals.

Per obtenir informació detallada sobre la forma més adequada de rebutjar els aparells elèctrics i electrònics i/o les bateries corresponents, el consumidor haurà de contactar amb les autoritats locals.

El compliment de les pautes anteriors ajudarà a protegir el medi ambient.

9. GARANTIA I SAT

Cecotec respondrà davant l'usuari o consumidor final de qualsevol manca de conformitat que hi hagi en el moment del lliurament del producte en els termes, condicions i terminis que estableix la normativa aplicable.

Es recomana que les reparacions es facin per personal especialitzat.

Si detecteu una incidència amb el producte o teniu alguna consulta, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica oficial de Cecotec a través del número de telèfon +34 96 321 07 28.

10. COPYRIGHT

Els drets de propietat intel·lectual sobre els textos del manual pertanyen a CECOTEC INNOVACIONES, SL. Queden reservats tots els drets. El contingut d'aquesta publicació no podrà, ni en part ni íntegrament, reproduir-se, emmagatzemar-se en un sistema de recuperació, transmetre's o distribuir-se per cap mitjà (electrònic, mecànic, fotocòpia, enregistrament o similar) sense la prèvia autorització de CECOTEC INNOVACIONES, SL.

11. DECLARACIÓ UE DE CONFORMITAT SIMPLIFICADA

Per la present, Cecotec Innovaciones declara que aquest producte compleix els requisits essencials i altres disposicions rellevants de les normatives aplicables a la Unió Europea. Aquest producte ha estat dissenyat, fabricat i provat amb el compliment dels estàndards de seguretat i qualitat requerits. El text complet de la Declaració de Conformitat de la UE es pot trobar a la següent adreça web: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>



١. الأجزاء والمكونات

الشكل ١

١. لوحة التحكم
٢. المستوى ١
٣. المستوى ٢
٤. المستوى ٣
٥. المستوى ٤
٦. المستوى ٥
٧. دليل المستويات
٨. رف
٩. صينية

الشكل ٢: لوحة التحكم

١. وظائف الفرن
٢. محدد وظائف الفرن
٣. شاشة
٤. أيقونة اللمس لدرجة الحرارة/الوقت
٥. انقر على أيقونة التصغير
٦. أيقونة التكبير/التصغير
٧. أيقونة اللمس الرئيسية/إيقاف مؤقت
٨. رمز قفل الأطفال
٩. أيقونة المنبه
١٠. أيقونة ضبط وقت الطهي
١١. أيقونة تعديل التأخير في الإنهاء
١٢. أيقونة ضبط الوقت

ملحوظة:

- الرسومات الموجودة في هذا الدليل هي تمثيلات تخطيطية وقد لا تتطابق تمامًا مع رسومات المنتج.
- لتحسين جودة أفراننا، يتم تحديث منتجاتنا باستمرار وقد يتغير مظهرها ومواصفاتها.
- لتحقيق أقصى استفادة من الجهاز، يجب وضع جميع الملحقات في مكانها الصحيح و/أو تثبيتها بشكل صحيح.
- قد تختلف الملحقات حسب طراز الفرن.

٢. قبل الاستخدام

- يأتي هذا الجهاز في عبوة مصممة لحمايته أثناء النقل. أخرج الجهاز من الصندوق وأزل جميع مواد التغليف. يمكنك الاحتفاظ بالصندوق الأصلي ومواد التغليف الأخرى في مكان آمن لتجنب تلف الجهاز في حال احتجت إلى نقله مستقبلاً. إذا كنت ترغب في

- التخلّص من العبوة الأصلية، فتأكد من إعادة تدوير جميع محتوياتها بشكل صحيح.
- يرجى التأكد من وجود جميع الأجزاء والمكونات وأنها بحالة جيدة. في حال وجود أي نقص أو تلف، يرجى الاتصال بخدمة الدعم الفني الرسمية لشركة سيكوستيك على الفور .

محتويات العلبة*

- فرن
- صينية خبز
- رف
- سلة القلي الهوائي
- قاعدة خبز البيتزا
- دليل التعليمات هذا

*قد تختلف محتويات العلبة حسب طراز الفرن.

٣. التركيب

لكي يعمل الجهاز بشكل صحيح، يجب أن يكون غلاف الخزانة مناسبًا. يوضح الشكل ٣ أبعاد الفتحة اللازمة للتركيب أسفل سطح العمل أو في خزانة حائط.

- لضمان التهوية الكافية، يجب إزالة اللوحة الخلفية للخزانة. يُفضّل تركيب الفرن بحيث يتركز على لوحين خشبيين. إذا كان الفرن يتركز على سطح مستو ومتصل، فيجب أن تكون هناك فتحة لا تقل أبعادها عن ٤٥ x ٥٦٠ مم، كما هو موضح في الشكل ٤.
- يجب أن تكون ألواح الخزائن المتجاورة مصنوعة من مادة مقاومة للحرارة. وعلى وجه الخصوص، يجب تجميع الخزائن ذات الأسطح الخارجية المطلوبة باستخدام مواد لاصقة تتحمل درجات حرارة تصل إلى ١٠٠ درجة مئوية .
- امتثالاً للوائح السلامة الحالية، يجب ألا يكون من الممكن ملامسة الأجزاء الكهربائية للفرن بمجرد تركيبه.
- يجب إزالة جميع الأجزاء التي تضمن التشغيل الآمن للجهاز فقط باستخدام أداة.
- لتركيب الفرن على الخزانة، افتح باب الفرن وقم بتثبيتته عن طريق إدخال البراغي الخشبية الأربعة في الثقوب الأربعة الموجودة حول محيط الإطار.

التوصيلات الكهربائية

صُممت الأفران المزودة بسلك طاقة ثلاثي الأقطاب للعمل على التيار المتردد. سلك تأريض الجهاز أصفر مخضر.

تركيب على كابل الطاقة

الشكل ٥

- فتح لوحة الطرفية:
- باستخدام مفك البراغي، قم بربط المسمار الموجود على الألسنة الجانبية لغطاء لوحة التوصيل.
- قم بفك البرغي وافتح غطاء كتلة التوصيل.

لتنبيت الكابل، اتبع الخطوات التالية:

- قم بإزالة برغي تثبيت الكابل وبرغي التوصيل الثلاثة.
- قم بتنبيت الأسلاك تحت رؤوس البراغي باستخدام نظام الألوان التالي: الأزرق (N) البني (L) الأصفر المخضر.
- قم بتنبيت كابل الطاقة بالشبكة بالمشبك وأغلق غطاء لوحة التوصيل.

توصيل كابل الطاقة بالشبكة الكهربائية

- قم بتركيب قابس قياسي مناسب للحمل الموضح على لوحة البيانات. عند توصيل الكابل مباشرةً بالتيار الكهربائي، قم بتركيب قاطع دائرة متعدد الأقطاب بمسافة تلامس لا تقل عن ٣ مم بين الجهاز والتيار الكهربائي. يجب أن يكون حجم قاطع الدائرة متعدد الأقطاب مناسباً للحمل ومتوافقاً مع اللوائح الحالية (يجب ألا يقطع قاطع الدائرة سلك التأريض).
- يجب وضع سلك الطاقة بحيث لا تتجاوز درجة حرارته ٥٠ درجة مئوية فوق درجة حرارة المحيط، ويجب حمايته بعازل مناسب. قبل إجراء التوصيل، تأكد مما يلي:
- لا يمكن ضمان السلامة الكهربائية لهذا الجهاز إلا إذا تم تأريض الفرن بشكل صحيح وفعال وفقاً لأنظمة السلامة الكهربائية. تأكد دائماً من فعالية التأريض؛ وفي حال الشك، اتصل بفني مؤهل لفحص النظام. يُخلى المصنّع مسؤوليته عن أي أضرار ناتجة عن نظام غير مؤرض.
- قبل توصيل الجهاز بمصدر الكهرباء الرئيسي، تأكد من أن المواصفات الموضحة على لوحة البيانات (على الجهاز و/أو على العبوة) تتوافق مع مواصفات مصدر الكهرباء الرئيسي لمنزلك.
- تأكد من أن القدرة الكهربائية للتركيب ومنافذ الطاقة تتحمل أقصى قدرة للجهاز. في حال الشك، استشر فنيًا مؤهلاً.
- إذا كان مقبس الطاقة وقابس الجهاز غير متوافقين، فاستعن بفني مؤهل لاستبدال المقبس بنموذج مناسب. سيحتاج الفني أيضاً إلى التأكد من أن مقاس سلك المقبس مناسب لاستهلاك الطاقة للجهاز. لا يُنصح باستخدام المحولات أو وصلات الطاقة أو أسلاك التمديد. إذا كان استخدامها ضرورياً، فتذكر استخدام المحولات وأسلاك التمديد المتوافقة مع لوائح السلامة الحالية فقط. في هذه الحالات، لا تتجاوز أبداً الحد الأقصى للتيار الكهربائي الموضح على المحول أو سلك التمديد، والحد الأقصى للقدرة الكهربائية الموضح على سلك التمديد. يجب أن يكون الوصول إلى القابس ومقبس الطاقة سهلاً.

٤. التشغيل

الاستخدام الأول:

هام: يجب تنظيف الجزء الداخلي من الفرن كما هو موضح في قسم التنظيف والصيانة.



استخدم مفتاح اختيار الوظيفة لاختيار الوظيفة المطلوبة. أدر المفتاح إلى وضع الصفر لإيقاف تشغيل الفرن.

تعليمات البدء/الإيقاف المؤقت

- حدد وظيفة واضغط على أيقونة البدء/الإيقاف المؤقت >◇ لتشغيل الفرن.
- أثناء التشغيل، اضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت >◇ لإيقاف التسخين. عند الإيقاف المؤقت، ستومض أرقام درجة الحرارة ووقت الطهي، ويمكنك إعادة ضبط درجة حرارة الطهي. اضغط على زر التشغيل/الإيقاف المؤقت مرة أخرى >◇ لاستئناف الطهي.

إعدادات درجة الحرارة

١. بعد اختيار الوظيفة، ستظهر درجة الحرارة المضبوطة مسبقاً على الشاشة. انقر على الأيقونة ١ مرة واحدة وسترى درجة

الحرارة على الشاشة تبدأ بالوميض.

٢. يمكنك ضبط درجة الحرارة باستخدام أيقونات التخفيض والزيادة؛ ستخفض درجة الحرارة أو ترتفع بمقدار ٥ درجات مئوية مع كل لمسة.

تعديل وقت الطهي (بحد أقصى ٢٣ ساعة و ٥٩ دقيقة)

١. بعد اختيار الوظيفة، اضغط على الأيقونة  بشكل متكرر حتى  تومض.
٢. لضبط وقت الطهي، استخدم أيقونات الممس للتلقيح، والزيادة، وانتظر ٥ ثوانٍ، أو اضغط على أيقونة الممس للبدء/الإيقاف المؤقت  لتأكيد الإعداد.  لتأكيد الإعداد.  لتأكيد الإعداد.  لتأكيد الإعداد.  لتأكيد الإعداد.  لتأكيد الإعداد.  لتأكيد الإعداد.  لتأكيد الإعداد.
٣. عند اكتمال العملية،  سيومض الرمز وسيصدر الفرن صوت تنبيه؛ الممس أي رمز على اللوحة لإيقاف الإنذار.

نهاية متأخرة

١. حدد وظيفة الفرن المطلوبة باستخدام زر الاختيار.
٢. اضغط على الأيقونة  بشكل متكرر حتى  تومض. استخدم أيقونتي التصغير والتكبير لضبط وقت الطهي.
٣. اضغط على الأيقونة  بشكل متكرر حتى  تومض. استخدم أيقونتي التصغير والتكبير لضبط وقت انتهاء الطهي.
٤. انتظر ٥ ثوانٍ أو انقر على أيقونة البدء/الإيقاف المؤقت  لتأكيد الإعداد. ستعرض الشاشة الوقت المحدد،  وستضيء كلتا الأيقونتين .

مثال:

يحتاج الطعام إلى ٤٥ دقيقة من وقت الطهي، وتريد الانتهاء من الطهي في الساعة ٢:٠٠ مساءً.

١. اضغط على الأيقونة  بشكل متكرر حتى تومض الأيقونة  لضبط وقت الطهي على ٤٥ دقيقة.
٢. اضغط على الأيقونة  بشكل متكرر حتى تومض الأيقونة  لضبط وقت انتهاء الطهي على الساعة ٢:٠٠ مساءً.
٣. وسيضيء  المؤشر، ثم سيبدأ الفرن بالتسخين،  وسيومض المؤشر. بعد انتهاء الفرن من التسخين،  سيومض المؤشر مرة أخرى. عند انطلاق المنبه، انقر على أي مؤشر لإيقافه، وستظهر كلمة «انتهى» على الشاشة.

إعدادات المنبه

يمكن ضبط وقت التنبيه باستخدام المحدد في الوضع ٠٠، والحد الأقصى للوقت الذي يمكن ضبطه في «نظام ٢٤ ساعة» هو ٢٣ ساعة و ٥٩ دقيقة.

١. اضغط على الأيقونة  بشكل متكرر حتى  تومض، ستظهر على الشاشة ٠٠:٠٠.
٢. انقر على زر الصفحة الرئيسية/الإيقاف المؤقت  لضبط الوقت وعرضه على الشاشة.
٣. بمجرد اكتمال التعديل، سيتم تأكيده تلقائيًا إذا لم يتم اتخاذ أي إجراء خلال ٥ ثوانٍ. يمكنك أيضًا الضغط على أيقونة الصفحة الرئيسية/الإيقاف المؤقت  لتفعيل التعديل؛  وستظل الأيقونة مضاءة.
٤. وضع الاستعداد، بعد ضبط المنبه، ستستمر الشاشة في عرض وقت الساعة  وسيظل الرمز مضاءً.
٥. أثناء التسخين، وبعد ضبط المنبه، ستستمر الشاشة في عرض وقت الطهي وسيظل الرمز  مضاءً.
٦. عند انقضاء الوقت المحدد، سيومض الرمز  وسيصدر المنبه صوتًا. انقر على أي رمز لإيقاف المنبه؛  سيخفتي الرمز من الشاشة.

سيعمل المنبه كمؤقت تنازلي. على سبيل المثال، إذا تم ضبط المنبه على ٠٠:٣٠، فهذا يعني أنه سيصدر صوتًا بعد ٣٠ دقيقة.

قفل أمان للأطفال

- يمكن تفعيل وظيفة قفل الأطفال عندما يكون الفرن قيد التشغيل أو عندما يكون في وضع الاستعداد .
- لتفعيل قفل الأطفال، اضغط مع الاستمرار على زرّي الأعلى والأسفل في نفس الوقت. ▽ ▴
عند تفعيل قفل الأطفال، سيضيء الرمز على الشاشة.
- إذا قمت بتشغيل الفرن بعد تفعيل قفل الأطفال، فسوف يومض رمز قفل الأطفال ثلاث مرات للإشارة إلى أن قفل الأطفال يعمل.
- لإلغاء تفعيل قفل الأطفال، اضغط مع الاستمرار على زرّي الأعلى والأسفل ▽ ▴ في آنٍ واحد لمدة ٥,٥ ثانية على الأقل. سيختفي الرمز.

وظائف الفرن

شواية مزودة بمروحة		طباخ تقليدي	
شواء		شواية كبيرة السطح	
الطهي المتعدد		بخار المساعدة (في الطبخ بمساعدة البخار) / التنظيف بمساعدة البخار	
القلي الهوائي		بيتزا	
إزالة الجليد		طبخ سريع	

وضع الحمل الحراري

يتم تشغيل عنصرّي التسخين العلوي والسفلي. يستخدم هذا النوع من الأفران أساليب تقليدية، ولكنه يُحسن عمليات الطهي لتحقيق توزيع أفضل للحرارة واستهلاك أقل للطاقة. يبقى فرن الحمل الحراري الأفضل بلا منازع في طهي أطباق متنوعة المكونات، مثل الملفوف مع الأضلاع، وسمك القد على الطريقة الإسبانية، وسمك القد على طريقة أنكونا، وشرائح لحم العجل الطرية مع الأرز، وغيرها. كما يُحقق نتائج ممتازة عند تحضير أطباق اللحم البقري التي تتطلب طهيًا بطيئًا. وهو النظام الأمثل لخبز الكعك والفطائر والفواكه، بالإضافة إلى الطهي في أواني الطهي المغطاة. عند الطهي في وضع الحمل الحراري، استخدم صينية أو رفًا واحدًا فقط في كل مرة؛ وإلا فلن يكون توزيع الحرارة متساويًا. باستخدام الارتفاعات المختلفة لرفوف الفرن، يمكنك توزيع الحرارة بين الجزء العلوي والسفلي من الفرن. اختر الارتفاع المناسب حسب ما إذا كان الطبق يحتاج إلى مزيد من الحرارة من الأعلى أو أقل.

وضع الطهي السريع

- سيتم تشغيل عناصر التسخين العلوية والسفلية، بالإضافة إلى المروحة، مما يضمن توزيع الحرارة بشكل متساوٍ في جميع أنحاء الفرن.
- يوصى بهذا الوضع بشكل خاص لطهي الأطعمة المعبأة مسبقًا بسرعة (لأنه ليس من الضروري تسخينها مسبقًا)، مثل الأطعمة المجمدة أو المطبوخة مسبقًا، وكذلك لبعض الأطباق المنزلية.

- للحصول على أفضل النتائج عند الطهي بهذه الطريقة، استخدم رقاً واحداً فقط من رفوف الفرن (الرف الثاني من الأسفل). راجع الجدول في قسم «نصائح عملية للطهي».

أوضاع طهي متعددة

- تستعمل عناصر التسخين العلوية والدائرية والسفلية، بالإضافة إلى المروحة، بالتناوب. ولأن الحرارة تبقى ثابتة ومتساوية في جميع أنحاء الفرن، فإن الهواء يطهى ويحمر الطعام بشكل متجانس على كامل سطحه. مع هذا الوضع، يمكنك أيضاً طهي عدة أطباق في الوقت نفسه، بشرط أن تكون درجات حرارة الطهي متساوية. يمكن استخدام رفّين أو صينيّتين أو وعاءين كحد أقصى في وقت واحد، باتباع التعليمات الواردة في قسم: «الطهي على أكثر من مستوى».
- يُنصح باستخدام وضع الطهي هذا خصيصاً للأطباق التي تتطلب طبقة نهائية لامعة أو أوقات طهي طويلة نسبياً، مثل اللازانيا والمعكرونة والدجاج المشوي والبطاطس، وغيرها. علاوة على ذلك، يسمح التوزيع الممتاز للحرارة بخفض درجات حرارة الشواء، مما يقلل من فقدان السوائل، ويجعل اللحم أكثر طراوة، ويقلل من فقدان الوزن أثناء الشواء. صُمم وضع الطهي المتعدد خصيصاً لطهي الأسماك، والتي يمكن تحضيرها مع إضافة التوابل أو المنكهات للحفاظ على نكهتها ومظهرها. كما يمكن الحصول على نتائج ممتازة عند طهي أطباق الخضار الجانبية مثل الكوسا والبانجان والفلفل، وغيرها.
- هذا الوضع مثالي أيضاً لخبز الحلويات، مثل الكعك المخمر.
- يمكن استخدام هذا الوضع أيضاً لإذابة تجميد اللحم البياض أو الحمراء والخبز عن طريق ضبط درجة الحرارة على ٨٠ درجة مئوية. لإذابة تجميد الأطعمة الأكثر حساسية، اضبط منظم الحرارة على ٦٠ درجة مئوية أو استخدم وظيفة تدوير الهواء البارد فقط عن طريق ضبط منظم الحرارة على ٠ درجة مئوية.

وضع البيّزا

- تستعمل عناصر التسخين السفلية والدائرية، بالإضافة إلى المروحة. هذا المزيج يسخن الفرن بسرعة نظراً لكمية الطاقة الكبيرة التي يستهلكها الجهاز، والتي تنتج حرارة كبيرة بشكل أساسي من عنصر التسخين السفلي.
- يُعد إعداد البيّزا مثالياً للأطعمة التي تتطلب درجات حرارة عالية للطهي، مثل البيّزا واللحوم المشوية الكبيرة. يُنصح باستخدام صينية فرن واحدة أو رف واحد فقط في كل مرة. أما في حال استخدام أكثر من واحدة، فيجب تبديلها في منتصف عملية الطهي.

وضع القلي الهوائي

- تستعمل عناصر التسخين العلوية والدائرية، بالإضافة إلى المروحة.
- وظيفة القلي الهوائي طهي الطعام بتقنية الحمل الحراري المتقدمة دون الحاجة إلى تقليب، مما يُحقق نتائج مقرمشة ولذيذة في وقت أقل وبدون زيت. وهي مناسبة للبطاطس المقلية، وأجنحة الدجاج، وقطع الدجاج الصغيرة، والأطعمة المشابهة.

وضع الشواء

- تضئ العناصر المركزية العلوية.
- يوجه الشواية الحرارة إلى الطعام من العنصر العلوي. يمكنك استخدام وظيفة الشواء لتحضير قطع اللحم الطرية، وشرائح اللحم، وقطع اللحم، والنقانق، والأسماك، وسندويشات الجبن، وغيرها من الأطعمة سريعة الطهي. يُنصح بالشواء مع إغلاق باب الفرن. سخّن الفرن مسبقاً لمدة ٣ دقائق للحصول على أفضل النتائج. سيساعد ذلك على الاحتفاظ بعصارة اللحم الطبيعية، مما يُحسن النكهة. يمكنك وضع الطعام الذي ترغب في شوائه على أي من الرفين العلويين للفرن.

وضع الشواء على سطح كبير

- تضئ عناصر التسخين الداخلية والخارجية العلوية. تعمل الشواية واسعة المساحة على توجيه الحرارة من العنصر العلوي إلى

الطعام. يمكنك استخدام وظيفة الشواية واسعة المساحة لتحضير قطع اللحم الطرية، وشرائح اللحم، وقطع اللحم المفروم، والنقانق، والأسماك، وسندويشات الجبن، وغيرها من الأطعمة سريعة الطهي. يُنصح بالشواء مع إغلاق باب الفرن. يتيح لك هذا الوضع الاستفادة القصوى من سطح الطهي الكبير للفرن، كما أنه يُسرّع عملية طهي الطعام مقارنةً بإعداد الشواية العادي. سخّن الفرن مسبقاً لمدة ٣ دقائق للحصول على أفضل النتائج. سيساعد ذلك على الاحتفاظ بالعصارة الطبيعية لشرائح اللحم وقطع اللحم المفروم، وغيرها، لتعزيز النكهة.

وضع الشواء مع المروحة

- يتم تشغيل عناصر التسخين العلوية والمروحة. هذا المزيج يزيد من كفاءة إشعاع الحرارة أحادي الاتجاه لعناصر التسخين عن طريق دفع الهواء للدوران في جميع أنحاء الفرن. هذا يمنع احتراق الطعام ويسمح للحرارة بالتغلغل بعمق. تُحقق نتائج ممتازة مع الكباب المصنوع من اللحوم والخضراوات، والنقانق، والأضلاع، وشرائح لحم الضأن، والدجاج بالصلصة الحارة، والسمان، وشرائح لحم الخنزير، وغيرها.
- اطبخ الطعام في وضعية الشواء بالمروحة مع إغلاق باب الفرن.
- تُعد هذه الطريقة مثالية أيضاً لطهي شرائح السمك، مثل سمك أبو سيف، والحبار المحشو، وما إلى ذلك.

وضع الخبز

- يتم تشغيل عنصر التسخين الخلفي والمروحة، مما يضمن توزيعاً متساوياً للحرارة في جميع أنحاء الفرن.
- يُعد هذا الوضع مثالياً لخبز وطهي الأطعمة الرقيقة، وخاصة الكعك، ولتحضير أنواع معينة من الفطائر على ثلاثة مستويات من الفرن في آن واحد. ومن الأمثلة على ذلك: كعكات الكريمة، والبسكويت الحلو والمالح، والمعجنات المالحة، والسويسرول، وكميات صغيرة من الخضار المخبوزة بالجبن، وغيرها.

وضع الطهي بمساعدة البخار (بخار) يساعد

يمكنك استخدام هذه الوظيفة لإضافة لون بني إضافي لقواعد البيتزا والفطائر والكعك، أو لطهي أطعمة مختلفة باستخدام مزيج من الحرارة السفلية والبخار.

إذا رغبت، يمكنك اتباع هذه الخطوات:

١. أضف ١٠٠ مل من الماء (تقريباً) إلى التجويف السفلي للفرن (الشكل ٦). يمكن أن تصل السعة التقريبية للتجويف إلى ٢٠٠ مل.



ملاحظة: قد تختلف قياسات السعة حسب طراز الفرن.

٢. وظيفة «Steam». اضغط على زر «المساعدة» واختر درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية. مدة الطهي التقريبية: ٢٠ دقيقة.

٣. بمجرد اكتمال عملية الطهي، تأكد من إزالة أي ماء زائد من تجويف الفرن.



ملاحظة: يمكنك تعديل كمية الماء ووقت الطهي ودرجة الحرارة وفقاً لاحتياجات الطعام المراد تحضيره.



تحذير: تأكد من أن الجزء الداخلي بارد تماماً قبل إزالة أي ماء متبقي. خطر الإصابة بحروق.

وضع إزالة الجليد

تقوم المروحة الموجودة أسفل الفرن بتدوير الهواء بدرجة حرارة الغرفة حول الطعام. يُنصح باستخدامها لإذابة جميع أنواع الطعام، وخاصةً الأطعمة الرقيقة التي لا تتطلب حرارة، مثل كعكات الآيس كريم، والحلويات الكريمة، وفطائر الفاكهة، وغيرها. يقلل استخدام المروحة وقت إذابة الطعام إلى النصف تقريبًا. بالنسبة للحوم والأسماك والخبز، يمكن تسريع العملية باستخدام خاصية الخبز وضبط درجة الحرارة على 80 - 100 درجة مئوية .

إيقاف التشغيل الآمن

- إذا لم يتم تحديد وقت للطهي، فسوف ينطفئ الفرن تلقائيًا بعد ساعتين.
- يحتوي هذا الفرن على نظام حماية حرارية في الدائرة الكهربائية. في حال ارتفعت درجة حرارة الفرن إلى مستويات غير طبيعية، يقوم النظام بفصل التيار الكهربائي عن عناصر التسخين لفترة زمنية محددة.

تهوية التبريد

- لتبريد الجزء الخارجي من الفرن، تم تجهيز بعض الطرازات بمروحة تبريد. وعندما يسخن الفرن، تعمل المروحة تلقائيًا.
- أثناء تشغيل المروحة، سيتهفك الهواء بين باب الفرن ولوحة التحكم.
- ملاحظة: بعد الطهي، يتم تشغيل مروحة الفرن تلقائيًا لتبريد السطح الخارجي.



ملاحظة: قد يختلف عدد وأنواع أوضاع التشغيل حسب طراز الفرن.

٥. نصائح عملية للطبخ

يوفر الفرن خيارات واسعة تُتيح لك طهي أي نوع من الطعام بأفضل طريقة ممكنة. مع مرور الوقت، ستتعلم كيفية الاستفادة القصوى من هذا الجهاز المطبخ متعدد الاستخدامات، والتعليمات التالية هي مجرد دليل قد تحتاج إلى تعديله بناءً على تجربتك الشخصية.

دليل الفرن

رفوف الفرن مرقمة من الأسفل إلى الأعلى. الرفان ٤ و ٥ يستخدمان بشكل أساسي لوظيفة الشواء.

مُكَمِّلات*

١. رف الفرن. للأطباق، وقالب الكيك، وصواني التحميص والجران.
٢. صينية خبز. للkek والبسكويت.
- يجب وضع صينية الخبز ورف الفرن بشكل صحيح على الموجهات الجانبية. توجَّ الحذر عند إخراج الأوعية من الفرن؛ فهذه الأسطح ساخنة جدًا وقد تُصاب بحروق.
- إذا كنت تستخدم صينية خبز لجميع الدهون المتساوية من الطعام، فتأكد من وضعها بشكل صحيح على الرفوف الجانبية. قد يؤدي ملاصقة هذه الأدوات لسطح الفرن السفلي إلى تلف طبقة المينا. عند وضع الصواني أو الحاويات على الرف الأول من الأسفل، اترك مسافة لا تقل عن ٢ سم بينها وبين سطح الفرن السفلي.
٣. سلة. لوضعية القلي الهوائي: يمكن وضع هذه السلة على رف الفرن أو على الموجهات الجانبية بنفس طريقة وضع الصينية.



ملاحظة: قد يختلف عدد ونوع الملحقات حسب طراز الفرن.

الطبخ على أكثر من مستوى

- إذا كنت بحاجة إلى طهي الطعام باستخدام رفوف فرن متعددة، فاستخدم وضع الخبز أو وضع الطهي المتعدد، فهذه هي الوظائف الوحيدة التي تسمح بذلك.
- إذا كنت ترغب في طهي الأطعمة الحساسة على أكثر من مستوى، فاختر وضع الخبز، حيث يتيح لك هذا الوضع الطهي على ثلاثة مستويات مختلفة في وقت واحد (المستوى الأول والثالث والخامس من الأسفل). ستجد بعض الأمثلة في الجدول تحت عنوان «نصائح عملية للطهي».
- إذا كنت ترغب في طهي أنواع أخرى من الطعام على مستويات مختلفة، فاستخدم وضع الطهي المتعدد، مع مراعاة الاقتراحات التالية:
- يحتوي الفرن على ٥ رفوف أو قضبان. عند استخدام خاصية الطهي بالمروحة، استخدم رفين من الرفوف الثلاثة الوسطى. الرفان السفلي والعلوي يتلقيان الهواء الساخن مباشرة، مما قد يؤدي إلى احتراق الأطعمة الرقيقة.
- ٣. كقاعدة عامة، استخدم الرفين الثاني والرابع من أسفل الفرن، وضع الأطعمة التي تتطلب حرارة أعلى على الرف الثاني. على سبيل المثال، عند طهي اللحوم المشوية مع أطعمة أخرى، ضع اللحم المشوي على الرف الثاني من الأسفل والأطعمة الأكثر حساسية على الرف الرابع.
- ٤. عند طهي الأطعمة التي تتطلب أوقاتًا ودرجات حرارة مختلفة، اضبط درجة حرارة متوسطة بين درجتي الحرارة المطلوبتين، وضع الأطعمة الأكثر حساسية على الرف الرابع من الأسفل، وأخرج من الفرن أولاً الأطعمة التي تتطلب وقت طهي أقل.
- ٥. ضع صينية تجميع الشحوم في الدليل السفلي والرف في الدليل العلوي.

استخدام وضع الطهي السريع

وصفات عملية وسريعة ومناسبة لمن يستخدمون الأطعمة المعلبة (مثل الأطعمة المجمدة أو المطبوخة مسبقاً). ستجدون اقتراحات مفيدة في الجدول تحت عنوان «نصائح عملية للطبخ».

استخدام الشواية

- يوفر لك هذا الفرن متعدد الوظائف وضعين مختلفين للشواء.
- استخدم وضع الشواية/الشواية ذات السطح العريض عن طريق وضع الطعام على المستوى الثالث أو الرابع من الأسفل، حيث يتم تشغيل الجزء المركزي فقط من عنصر التسخين العلوي في هذه الأوضاع.
- استخدم الرف السفلي (أول رف من الأسفل) لوضع صينية التنقيط ومنع تساقط دهون الطعام على أرضية الفرن. عند استخدام هذا الوضع، نوصي بضبط درجة الحرارة على أعلى مستوى. هذا لا يعني أنه لا يمكنك استخدام درجات حرارة أقل؛ ببساطة اضبط درجة الحرارة باستخدام أيقونات خفض/رفع الحرارة ٥ ٥ ٧.
- يُعد وضع الشواية بالمروحة مقيداً جداً لشواء الطعام بسرعة، حيث يسمح لك توزيع الحرارة ليس فقط بتحمير السطح، ولكن أيضاً بطهي الجزء السفلي.
- بالإضافة إلى ذلك، يمكن استخدامه أيضاً لتحمير الطعام في نهاية عملية الطهي، على سبيل المثال، لتحضير المعكرونة بالفرن.
- عند استخدام هذا الوضع، ضع الرف على الرف الثاني أو الثالث من أسفل الفرن (انظر مخطط الطهي)، ثم لمنع الدهون من التساقط على الجزء السفلي من الفرن والتسبب في الدخان، ضع صينية تجميع الدهون على الدليل السفلي.
- عند استخدام هذا الوضع، نوصي بضبط منظم الحرارة على ٢٠٠ درجة مئوية، فهذه هي الطريقة الأمثل لاستخدام الشواية التي تعتمد على الأشعة تحت الحمراء. هذا لا يعني أنه لا يمكنك استخدام درجات حرارة أقل؛ ببساطة اضبط درجة الحرارة باستخدام أيقونات رفع/خفض الحرارة.
- لذا، للحصول على أفضل النتائج عند استخدام وضعي الشواء، يُنصح بوضع صينية التنقيط على الرف السفلي (انظر جدول الطهي). ولمنع تساقط الدهون على أرضية الفرن وتسببها في الدخان، ضع صينية التنقيط على الرف السفلي للفرن.

وضع القلي الهوائي

استخدم وضع القلي الهوائي بوضع الطعام على الرف الثالث من أسفل الفرن. مع تشغيل عنصرَي التسخين العلوي والدائري، تتيح لك وظيفة القلي الهوائي طهي الطعام بتقنية الحمل الحراري المتقدمة دون الحاجة إلى تقليبه، مما ينتج عنه نتائج مقرمشة ولذيذة في وقت أقل وبدون زيت. وهي مناسبة للبطاطس المقلية، وأجنحة الدجاج، وقطع الدجاج الصغيرة، والأطعمة المشابهة. ضع صينية التنقيط على الرف السفلي للفرن لتجميع أي دهون متساقطة. عند استخدام وضع القلي الهوائي، اضبط درجة الحرارة على ٢٣٠ درجة مئوية (٤٤٦ درجة فهرنهايت).

مخطط الطبخ

وضع الطهي	الأطعمة التي سيتم طهيها	وزن (بالكيلوجرام)	موقع الشبكة	وقت التسخين المسبق (دقائق)	درجة حرارة	وقت الطهي (دقائق)
الحمل الحراري 	بطّة	١	٣	١٥	٢٠٠	٧٥-٦٥
	لحم بقري مشوي أو لحم عجل	١	٣	١٥	٢٠٠	٧٥-٧٠
	لحم الخنزير المشوي	١	٣	١٥	٢٠٠	٨٠-٧٠
	ملفات تعريف الارتباط	-	٣	١٥	١٨٠	٢٠-١٥
	تارت صغير	١	٣	١٥	١٨٠	٣٥-٣٠

وضع الطهي	الأطعمة التي سيتم طهيها	وزن (بالكيلوجرام)	موقع الشبكة	وقت التسخين المسبق (دقائق)	درجة حرارة	وقت الطهي (دقائق)
الطهي المتعدد 	بيتزا (طبقتين)	١	٤-٢	١٥	٢٢٠	٢٠-١٥
	اللازانيا	١	٣	١٠	٢٠٠	٣٥-٣٠
	حمل	١	٢	١٠	١٨٠	٦٠-٥٠
	دجاج مشوي مع البطاطس	١	٤-٢	١٠	١٨٠	٧٥-٦٠
	سمك الأسقمري البحري	١	٢	١٠	١٨٠	٣٥-٣٠
	كعكة البرقوق	١	٢	١٠	١٧٠	٥٠-٤٠
	كعكات الكريمة (في طبقتين)	٠,٥	٤-٢	١٠	١٩٠	٢٥-٢٠
	كعكات (في طبقتين)	٠,٥	٤-٢	١٠	١٨٠	١٥-١٠
	كعكة إسفنجية (في طبقة واحدة)	٠,٥	٢	١٠	١٧٠	٢٠-١٥
	كعكة إسفنجية (مكونة من طبقتين)	١,٠	٤-٢	١٠	١٧٠	٢٥-٢٠
	إمباتاداس لذينة	١,٥	٣	١٥	٢٠٠	٣٠-٢٥

وضع الطهي	الأطعمة التي سيتم طهيها	وزن (بالكيلوجرام)	موقع الشبكة	وقت التسخين المسبق (دقائق)	درجة حرارة	وقت الطهي (دقائق)
شواء 	سمك موسى والحبار	١	٤	٥	الأعلى	١٠-٨
	أسياخ الحبار والروبيان	١	٤	٥	الأعلى	٨-٦
	فيليه سمك القد	١	٤	٥	الأعلى	١٠
	خضروات مشوية	١	3/4	٥	الأعلى	١٥-١٠
	شريحة لحم بقري	١	٤	٥	الأعلى	٢٠-١٥
	شرائح اللحم	١	٤	٥	الأعلى	٢٠-١٥
	البرغر	١	٤	٥	الأعلى	١٠-٧
	سمك الأسقمري البحري	١	٤	٥	الأعلى	٢٠-١٥
	شطائر محمصة	-	٤	٥	الأعلى	٢٣
إزالة الجليد 	جميع أنواع الأطعمة المجمدة					

وضع الطهي	الأطعمة التي سيتم طهيها	وزن (بالكيلوجرام)	موقع الشبكة	وقت التسخين المسبق (دقائق)	درجة حرارة	وقت الطهي (دقائق)
شواية كبيرة السطح	سمك موسى والحبار	١	٤	٥	٢٠٠	١٠-٨
	أسياف الحبار والروبيان	١	٤	٥	٢٠٠	٨-٦
	فيليه سمك القد	١	٤	٥	٢٠٠	١٠
	خضروات مشوية	١	3/4	٥	٢٠٠	١٥-١٥
	شريحة لحم بقري	١	٤	٥	٢٠٠	٢٠-١٥
	شرائح اللحم	١	٤	٥	٢٠٠	٢٠-١٥
	البرغر	١	٤	٥	٢٠٠	١٠-٧
	سمك الأسقمري البحري	١	٤	٥	٢٠٠	٢٠-١٥
	شطائر محمصة	-	٤	٥	٢٠٠	٢٣
	مع شواية					
	لحم العجل المشوي	١,٠	-	٥	٢٠٠	٩٠-٨٠
	دجاج مشوي	١,٥	-	٥	٢٠٠	٨٠-٧٠
	لحم ضأن مشوي	١,٠	-	٥	٢٠٠	٨٠-٧٠

وضع الطهي	الأطعمة التي سيتم طهيها	وزن (بالكيلوجرام)	موقع الشبكة	وقت التسخين المسبق (دقائق)	درجة حرارة	وقت الطهي (دقائق)
شواية مزودة بمروحة	دجاج مشوي	١,٥	٣	٥	٢٠٠	٦٠-٥٥
	بني داكن	١,٥	٣	٥	٢٠٠	٣٥-٣٠
	مع شواية					
	لحم العجل المشوي	١,٥	-	٥	٢٠٠	٨٠-٧٠
	دجاج مشوي	٢,٠	-	٥	٢٠٠	٨٠-٧٠
	دجاج مشوي	١,٥	-	٥	٢٠٠	٧٥-٧٠
	بطاطا (مشوية)	-	٢	٥	٢٠٠	٧٥-٧٠
	لحم ضأن مشوي	١,٥	-	٥	٢٠٠	٨٠-٧٠
يُطهى مع أو بدون مساعدة البخار (حسب ما إذا كان الماء موجودًا في القاعدة)	تارت صغير	٠,٥	٣	١٥	١٨٠	٣٠-٢٠
	فطائر الفاكهة	١	٢٣	١٥	١٨٠	٤٥-٤٠
	كعكة الفواكه	٠,٧	٣	١٥	١٨٠	٥٠-٤٠
	كعكة	٠,٥	٣	١٥	١٦٠	٣٠-٢٥
	الفطائر المحشوة	١,٢	٤-٢	١٥	٢٠٠	٣٥-٣٠
	معجنات	٠,٦	٤-٢	١٥	١٩٠	٢٥-٢٠
	قطع الجبن	٠,٤	٤-٢	١٥	٢١٠	٢٠-١٥
	كعكات الكريمة	٠,٧	٥-٣-١	١٥	١٨٠	٢٥-٢٠
	ملفات تعريف الارتباط	٠,٧	٥-٣-١	١٥	١٨٠	٢٥-٢٠
	ميرينغ	٠,٥	٥-٣-١	١٥	٩٠	١٨٠

وضع الطهي	الأطعمة التي سيتم طهيها	وزن (بالكيلوجرام)	موقع الشبكة	وقت التسخين المسبق (دقائق)	درجة حرارة	وقت الطهي (دقائق)
طبخ سريع 	أغذية مجمدة	٠,٣	٢	-	٢٥٠	١٢
	بيتزا فطيرة الكوسا والروبيان	٠,٤	٢	-	٢٠٠	٢٠
	فطيرة السبانخ	٠,٥	٢	-	٢٢٠	٣٥-٣٠
	بقايا الطعام	٠,٣	٢	-	٢٠٠	٢٥
	اللازانيا	٠,٥	٢	-	٢٠٠	٣٥
	لفائف	٠,٤	٢	-	١٨٠	٣٠-٢٥
	دجاج ميلانو	٠,٤	٢	-	٢٢٠	٢٠-١٥
	الأطعمة المطبوخة مسبقاً أجنحة دجاج ذهبية	٠,٤	٢	-	٢٠٠	٢٥-٢٠
	طعام طازج ملفات تعريف الارتباط	٠,٣	٢	-	٢٠٠	١٨-١٥
	كعكة الفواكه	٠,٦	٢	-	١٨٠	٤٥
	قطع الجبن	٠,٢	٢	-	٢١٠	١٢-١٠
	بيتزا	٠,٥	٢	١٥	٢٢٠	٢٠-١٥
بيتزا 	لحم بقري مشوي أو لحم عجل	١	٢	١٠	٢٢٠	٣٠-٢٥
	فرخة	١	٢٣	١٠	١٨٠	٧٠-٦٠

وضع الطهي	الأطعمة التي سيتم طهيها	وزن (بالكيلوجرام)	موقع الشبكة	وقت التسخين المسبق (دقائق)	درجة حرارة	وقت الطهي (دقائق)
القلي الهوائي 	شريحة لحم سيرلوين على الطريقة الاسكتلندية	١	٣	٥	٢٢٠	٨
	رقائق البطاطس	١	٣	٥	٢٢٠	١٥
	أجنحة الدجاج	١	٣	٥	٢٣٠	١٥
	فيليه مقلي بالقسماط	١	٣	٥	٢٣٠	١٥
	بطاطس مقطعة إلى أسافين	٠,٥	٣	٥	٢٣٠	١٤
	الأطعمة المجمدة (قطع دجاج/ سمك مقليه)	١	٣	٥	٢٣٠	١٥
	بطاطس مهروسة	١	٣	٥٤	٢٢٠	١٥

ملاحظة: أوقات الطهي تقريبية وقد تختلف حسب الرغبة الشخصية. عند الطهي باستخدام الشواية أو الشواية المزودة بمروحة، يجب وضع صينية التنقيط دائماً على الرف السفلي للفرن.



٦. التنظيف والصيانة

تنظيف الأبواب

للاستخدام العادي للفرن، لا داعي لإزالة الباب، ولكن إذا احتجت إلى إزالته، مثلاً لتنظيفه، فاتباع هذه التعليمات. باب الفرن ثقيل.

كيفية إزالة باب الفرن

الشكل ٧

١. لتنظيف أكثر شمولاً، يمكنك إزالة باب الفرن. اختر طريقة الفك والتركيب. اتبع الخطوات التالية:
٢. افتح الباب بالكامل.
٣. افتح ذراعي المفصلة اليسرى واليمنى بالكامل.
٤. أمسك الباب كما هو موضح في الشكل ٧C.
٥. أغلق الباب برفق حتى يتم تثبيت ذراعي المفصلة اليسرى واليمنى في الجزء «ب» من الباب.
٦. قم بإزالة خطافات المفصلات من مكانها باتباع السهم الموضح في الشكل ٧.

٧. ضع الباب على سطح ناعم.
٨. لاستبدال الباب، كرر الخطوات المذكورة أعلاه بترتيب عكسي.

قم بإزالة الزجاج الداخلي

الشكل ٨

- قم بإزالة الحشية عن طريق فك البراغي رقم ٢.
- قم بإزالة الزجاج الداخلي بعناية.
- نظف الزجاج بمنظف مناسب. جففه جيداً وضعه على سطح ناعم.
- يمكنك الآن أيضاً تنظيف الجزء الداخلي من الزجاج الخارجي.



وظيفة التنظيف بمساعدة البخار

تساعد هذه الخاصية على إزالة بقايا الطعام من داخل الفرن. هذه الطريقة فعالة فقط لإزالة الأوساخ الخفيفة، وليست فعالة لإزالة بقع الطهي العنيدة. لا يمكن استخدام هذه الخاصية إلا عندما يكون الفرن بارداً.

١. قم بإزالة جميع الصواني والأطباق والرفوف الجانبية.
٢. حضّر محلولاً من الماء (٨٥٪) والخل الأبيض (١٠٪) وسائل غسل الأطباق (٥٪)، ثم رشه بسخاء على باب الفرن وجدرانه الجانبية والجدار الخلفي لتجفيف الفرن. (الشكل ٩)
٣. صب ٤٠ مل من الماء في قاعدة التجويف.
٤. أغلق الباب. اضبط وظيفة التنظيف بمساعدة البخار ودرجة الحرارة على ١٣٠ درجة مئوية.
٥. أطفئ الفرن بعد حوالي ١٨ دقيقة.
٦. اتركه يبرد إلى مستوى آمن قبل مسح السطح بقطعة قماش مبللة.



تحذير: تأكد من أن الجزء الداخلي بارد تماماً قبل تنظيف السطح بقطعة قماش مبللة. خطر الإصابة بحروق.

نصائح الاستخدام لإطالة عمر الفرن

إذا لاحظت تكثفاً للرطوبة داخل الفرن (تكوّن قطرات الماء)، فاعلم أن هذه ظاهرة طبيعية ناتجة عن رطوبة الطعام واختلاف درجات الحرارة، وليست مشكلة في الفرن. يمكنك التخلص من هذه الظاهرة أو تقليلها باتباع بعض الخطوات البسيطة:

١. تأكد من تجميع الفرن وفقاً للتعليمات الواردة في هذا الدليل، مع مراعاة قياسات التركيب التي تضمن التهوية المناسبة.
٢. سخّن الفرن مسبقاً لمدة ٢٠ دقيقة تقريباً قبل وضع الطعام بداخله.

*يعتمد ذلك على نوع الفرن والطعام ودرجة الحرارة.

٣. تجنب فتح باب الفرن بشكل متكرر أثناء الاستخدام.
 ٤. بمجرد الانتهاء من الطهي، لا تترك الطعام الساخن داخل الفرن.
 ٥. بمجرد اكتمال الطهي وإخراج الطعام، انتظر حتى يبرد الجزء الداخلي وجفف تماماً أي قطرات ماء قد تكون تشكلت على الجدران أو القاعدة أو الباب، إلخ.
- بالإضافة إلى ذلك، يُنصح بتنظيف وتجفيف الجزء الداخلي بعد كل استخدام؛ فهذا سيحافظ على نظافة الفرن ويطيل عمر الجهاز، ويمنع



ملاحظة: تأكد من استخدام منتجات تنظيف لا تُلحق الضرر بالسطح.
هام: قد يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى الصدا والتآكل.



٧. المواصفات الفنية

رقم المنتج: EU01_001329 / EU01_002826

المنتج: Bolero Hexa AF314510 Glass Black A / Bolero Hexa AF314510 Matt A

الجهد الاسمي: 220-240 فولت تيار متردد

التردد الاسمي: 50 – 60 هرتز

القدرة المقدرة: 2400 - 2900 واط

وحدة	يستحق	رمز	
	EU01_001329 EU01_002826		تحديد النموذج
	فرن كهربائي		نوع الفرن
كجم	٢٣,٠	م	كتلة الجهاز
	١		عدد التجاويف
	كهرباء		مصدر حرارة تجويفي (كهرباء أو غاز)
ل	٥٣	V	الحجم لكل تجويف
كيلوواط ساعة/دورة	٠,٧٢	تجويف كهربائي EC	استهلاك الطاقة (الكهرباء) المطلوب لتسخين حمولة قياسية في تجويف فرن كهربائي خلال دورة في الوضع التقليدي، لكل تجويف (الطاقة الكهربائية النهائية)
كيلوواط ساعة/دورة	٠,٦٦	تجويف كهربائي EC	استهلاك الطاقة اللازم لتسخين حمولة قياسية في تجويف فرن كهربائي خلال دورة في وضع الدوران القسري، لكل تجويف (الطاقة الكهربائية النهائية)
ميغا جول/دورة كيلوواط ساعة/دورة (١)	غير متوفر غير متوفر	تجويف غاز EC	استهلاك الطاقة اللازم لتسخين حمولة قياسية في تجويف فرن الغاز خلال دورة في الوضع التقليدي، لكل تجويف (طاقة الغاز النهائية)
ميغا جول/دورة كيلوواط ساعة/دورة	غير متوفر غير متوفر	تجويف غاز EC	استهلاك الطاقة اللازم لتسخين حمولة قياسية في تجويف فرن الغاز خلال دورة في وضع الدوران القسري (طاقة الغاز النهائية)
	٨٥,٧	تجويف المعضلة العاصرة المريئية السفلية	مؤشر كفاءة الطاقة لكل تجويف
			(١) ١ كيلوواط ساعة/دورة = ٣,٦ ميغا جول/دورة.

استهلاك الطاقة في وضع « الاستعداد » 0.97 واط، محسوباً وفقاً لإرشادات المعيار EN 50564:2011 واللوائح الأوروبية EC/1275/2008 و EC/801/2013. ولتحديد ذلك، يتم توصيل الجهاز بمصدر الطاقة الرئيسي دون تشغيله، في انتظار تفعيل وضع « الاستعداد ».

يحتوي هذا المنتج على مصدر ضوء من فئة كفاءة الطاقة G.



هام: لتحسين جودة المنتج، تخضع المواصفات الفنية للتغيير دون إشعار مسبق.



هام: تم الحصول على القيم المذكورة في بيئة مختبرية وفقًا للمعايير ذات الصلة. قد تختلف هذه القيم تبعًا للظروف البيئية واستخدام الغسالة.



تنبيه: هذه البيانات عرضة للتغييرات التنظيمية.

صنع في الصين | تصميم إسباني

٨. إعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية

يشير هذا الرمز إلى أنه، وفقًا للوائح المعمول بها، يجب التخلص من المنتج و/أو البطارية بشكل منفصل عن النفايات المنزلية. عند انتهاء عمر هذا المنتج الافتراضي، يجب إزالة البطاريات ونقله إلى نقطة تجميع تحدد السلطات المحلية.



للحصول على معلومات مفصلة حول الطريقة الأنسب للتخلص من المعدات الكهربائية والإلكترونية و/أو البطاريات المقابلة لها، يجب على المستهلك الاتصال بالسلطات المحلية. إن الالتزام بالإرشادات المذكورة أعلاه سيساعد في حماية البيئة.

٩. الضمان SAT

شركة Cecotec مسؤولة الرد على المستخدم النهائي أو المستهلك في حالة عدم المطابقة الموجودة وقت تسليم المنتج وفقًا للشروط والأحكام والمواعيد النهائية التي تحددها اللوائح المعمول بها. يوصى بأن تتم عمليات الإصلاح بواسطة فنيين متخصصين. إذا اكتشفت مشكلة في المنتج أو كانت لديك أي أسئلة، فيرجى الاتصال بخدمة الدعم الفني الرسمية لشركة Cecotec عن طريق الاتصال على الرقم +34 96 321 07 28.

١٠. حقوق النشر

جميع حقوق الملكية الفكرية للنصوص الواردة في هذا الدليل محفوظة لشركة CECOTEC INNOVACIONES, SL. لا يجوز إعادة إنتاج محتوى هذا المنشور، كلياً أو جزئياً، أو تخزينه في نظام استرجاع المعلومات، أو نقله، أو توزيعه بأي وسيلة (الكثرونية، أو ميكانيكية، أو تصويرية، أو تسجيلية، أو ما شابه) دون الحصول على إذن كتابي مسبق من شركة CECOTEC INNOVACIONES, SL.

١١. إعلان المطابقة المبسط للاتحاد الأوروبي

شركة سيكوتيك للابتكارات بموجب هذا أن هذا المنتج يمثل للمتطلبات الأساسية والأحكام الأخرى ذات الصلة في لوائح الاتحاد الأوروبي المعمول بها. وقد صُمم هذا المنتج وصُنِع واختُبر وفقاً لمعايير السلامة والجودة المطلوبة. يمكن الاطلاع على النص الكامل لإعلان المطابقة للاتحاد الأوروبي على الرابط الإلكتروني التالي: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>



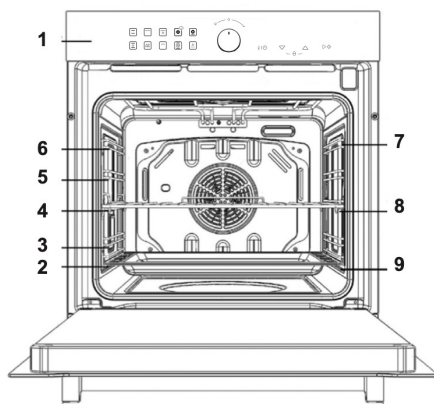


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

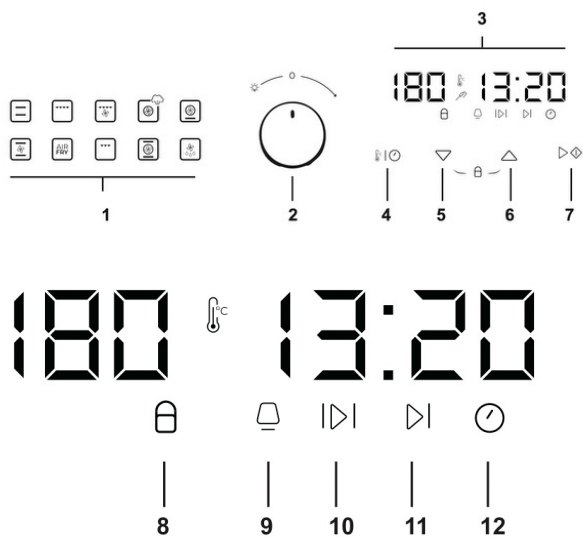


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

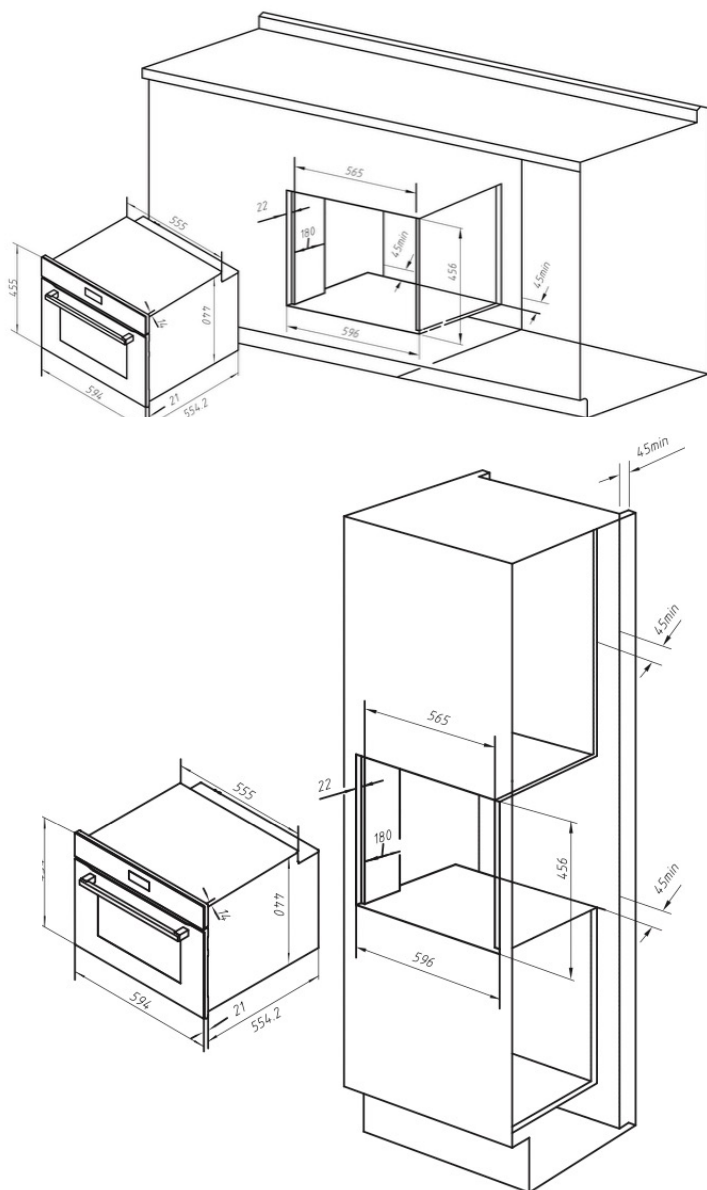


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3

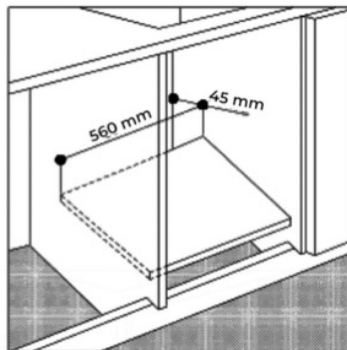
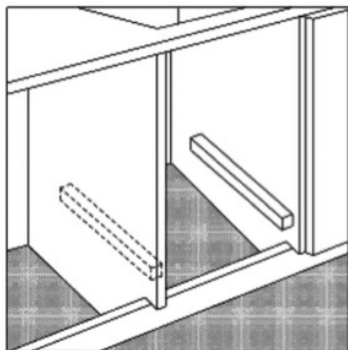


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4

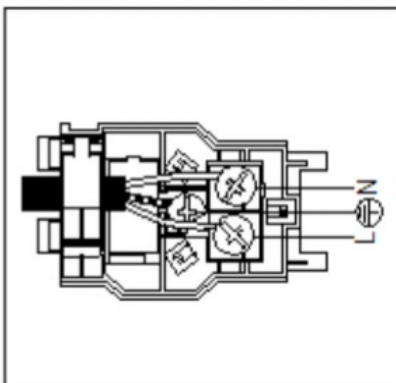
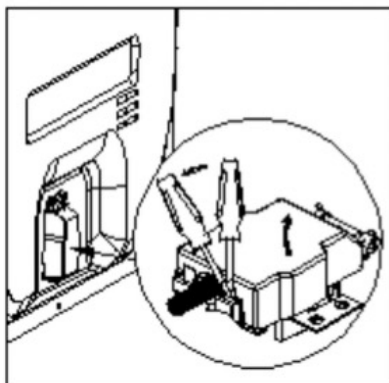


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 5



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

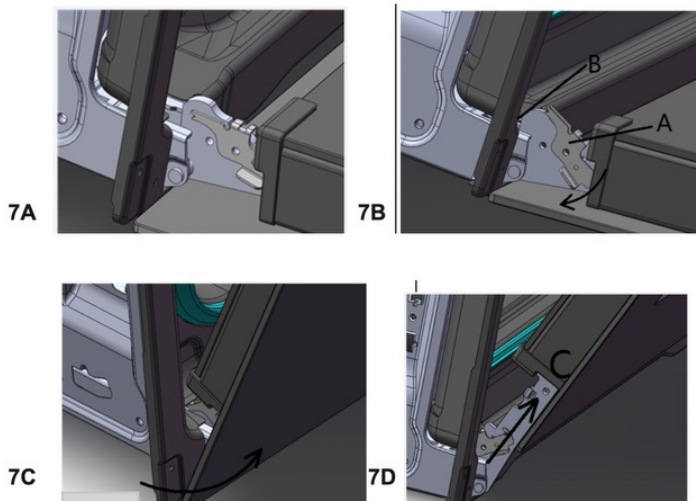


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 7

FIG.1



FIG.2

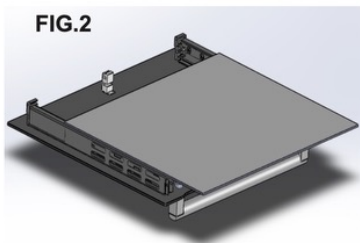


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 8

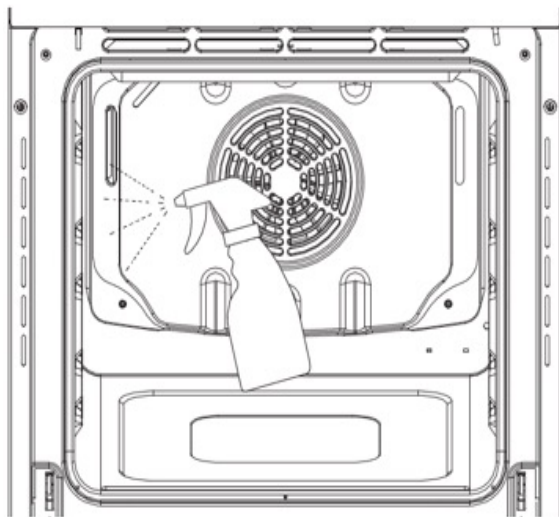


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 9

www.cecotec.es

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

SF01260702

