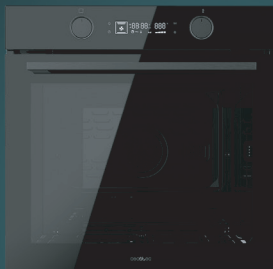


**BOLERO HEXA AF326000 GLASS BLACK A**  
**BOLERO HEXA AF326000 LINE A**  
**BOLERO HEXA AF326000 MATT BLACK A**

Hornos integrables/Built-in ovens



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'instruccions  
Használati utasítás  
تاميل عتلا ليلد



## Índice - Index

SAFETY INSTRUCTIONS.....	5
ESPAÑOL.....	48
ENGLISH.....	73
FRANÇAIS.....	97
DEUTSCH.....	123
ITALIANO.....	150
PORTUGUÊS.....	175
NEDERLANDS.....	200
POLSKI.....	225
ČEŠTINA.....	251
MAGYAR.....	275
ΕΛΛΗΝΙΚΑ.....	300
TÜRKÇE.....	326
العربية.....	350
CATALÀ.....	371
FIGURES.....	396





## NOTA

04733 Bolero Hexa AF326000 Glass Black A

EU01\_121500 Bolero Hexa AF326000 Line A

EU01\_121501 Bolero Hexa AF326000 Matt Black 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

زاهجلاب تصاخلا ءبجمربلا تاميلعتلا تاريختم عيمج بلع قبطنيو أماع ليلدلا • ببيرع.



## Instrucciones de seguridad

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

- 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.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico quedando excluido su uso en bares, restaurantes, granjas, hoteles, moteles y oficinas.



- Este símbolo significa: precaución, superficie caliente. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.
- Durante el uso el aparato se pone caliente. Conviene evitar tocar los elementos calefactores situados en el interior del horno.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles pueden poner calientes durante el uso. Conviene tener en cuenta evitar tocar los elementos calefactores. Los niños menores





de 8 años deben mantenerse alejados a menos que sean continuamente supervisados.

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





estos podrían incendiarse. Nunca almacene artículos combustibles en el interior del horno. No abra nunca la puerta del aparato si hay humo en su interior. Desenchufe el aparato de la red eléctrica o desconecte el interruptor diferencial de su casa.

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





la puerta del dispositivo.

- No transporte ni sujete el aparato por el asa de la puerta. El asa de la puerta no puede soportar el peso del aparato y podría romperse.
- Si utiliza el calor residual del horno apagado para mantener calientes los alimentos, puede producirse un alto contenido de humedad en el interior del horno. Esto puede provocar condensación y daños por corrosión en el aparato, además de dañar su cocina.

### **Safety instructions**

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

- 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 supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- This appliance is intended for domestic use only and is not suitable for use in commercial establishments such as bars, restaurants, farms, hotels, motels, and offices.



- This symbol means "caution, hot surface." The temperature of the accessible surfaces may be high when





the appliance is in operation.

- The appliance heats up during use. Avoid touching the heating elements inside.
- **WARNING:** all accessible parts of the appliance and the appliance itself may heat up during use. Do not touch the heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass, as it may scratch the surface and cause subsequent glass breakage.
- Never clean the appliance with steam cleaners.
- **WARNING:** make sure that the appliance is unplugged from the mains before replacing the lightbulb to avoid any risk of electric shock.
- Do not install the appliance behind a decorative panel to avoid overheating.
- Incorrect repairs can be dangerous. Refer only to authorised technical personnel for repairs and replacement of damaged power cables. If the appliance is defective, unplug it from the power supply or switch off your home circuit breaker. Contact 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.
- The appliance hinges move when opening and close the door: be careful not to get caught. Keep hands away from





hinges.

- If you store flammable items inside the oven, they may catch fire. Never store flammable items inside the oven. Never open the door of the appliance if there is smoke inside. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker of your home.
- The control panel and control elements use fixed magnets. These can affect electronic implants, such as pacemakers or insulin pumps. Users with electronic implants must stay at least at 10 cm from the control panel.
- Do not allow aluminium foil to come into contact with the glass door. This could cause permanent discolouration of the glass door.
- Do not use silicone frying pans, nor lids with silicone covers or silicone accessories. This could damage the oven sensor.
- Moisture inside the oven for a long period of time could cause corrosion. Allow the appliance to dry after every use. Do not store wet food inside the oven while it is closed for long periods of time. Do not store food in the oven.
- When baking cakes with particularly juicy fruit, do not overfill the baking tray. If fruit juice drips from the baking tray, it could cause permanent stains. Use a deep tray if possible.
- If the gaskets are dirty, the appliance door will not close properly during operation. This could damage the front part of the adjacent appliances and furniture. Make sure that the gaskets are always clean.
- Do not sit on the appliance door or place or hang objects on it. Do not place tableware or accessories on the appliance door.
- Do not transport or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot withstand the weight of the






appliance and could break.

- If you use residual heat when the oven is off to keep food warm, you can create a high moisture content inside the oven. This could lead to condensation and corrosion damage in the appliance, as well as damage to your kitchen.

## Instructions de sécurité

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

- 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.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé dans les bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.
-  Ce symbole signifie : attention ! Surface chaude. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
- Pendant utilisation, l'appareil devient chaud. Évitez de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.





- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses pièces accessibles peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. Évitez de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés de l'appareil et être surveillés à tout moment.
- N'utilisez pas de 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.
- 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 minuteriers ou systèmes de contrôle à distance externes.
- Ouvrez la porte du four avec précaution. Maintenez l'appareil hors de portée des enfants.
- Si le verre de la porte est endommagé, une fissure pourrait se produire. N'utilisez pas de grattoir à verre, de produits de nettoyage ou de détergents abrasifs pour nettoyer la porte de l'appareil.





- Les charnières de l'appareil bougent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte, faites attention à ne pas vous coincer. Maintenez les mains éloignées des charnières.
- Si des articles combustibles sont stockés à l'intérieur du four, ils risquent de s'enflammer. Ne stockez jamais d'objets combustibles à l'intérieur du four. N'ouvrez jamais la porte de l'appareil s'il y a de la fumée à l'intérieur. Débranchez l'appareil du secteur ou éteignez le disjoncteur différentiel de votre maison.
- Le panneau de contrôle et les éléments de contrôle utilisent des aimants fixes. Ceux-ci peuvent affecter les implants électroniques, tels que les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline. Les utilisateurs porteurs d'implants électroniques doivent rester à une distance d'au moins 10 cm du panneau de contrôle.
- Ne laissez pas la feuille d'aluminium entrer en contact avec la porte vitrée. Cela pourrait entraîner une décoloration permanente de la porte vitrée.
- N'utilisez pas de poêles, de couvercles ou d'accessoires en silicone. Cela pourrait endommager le capteur du four.
- Pendant une longue période, la présence d'humidité à l'intérieur du four pourrait provoquer de la corrosion. Laissez sécher l'appareil après chaque utilisation. Ne conservez pas d'aliments humides à l'intérieur du four lorsque celui-ci est fermé pendant de longues périodes. Ne conservez pas d'aliments dans le four.
- Lorsque vous faites des gâteaux avec des fruits particulièrement juteux, ne remplissez pas trop le plateau de four. Si du jus de fruit s'écoule du plateau de four, il peut laisser des taches permanentes. Si possible, utilisez un plateau profond.
- Si les joints sont sales, la porte de l'appareil ne se fermera





pas correctement pendant son fonctionnement. Cela pourrait endommager l'avant des appareils et des meubles adjacents. Veillez à ce que les joints soient toujours propres.


- Ne vous asseyez pas sur la porte de l'appareil, ne placez pas et n'accrochez pas d'objets dessus. Ne placez pas de vaisselle ou d'accessoires sur la porte de l'appareil.
- Ne transportez pas ou ne tenez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée de la porte ne peut pas supporter le poids de l'appareil et risque de se casser.
- Si vous utilisez la chaleur résiduelle du four éteint pour maintenir les aliments au chaud, un taux d'humidité élevé peut se produire à l'intérieur du four. Cela peut provoquer de la condensation et de la corrosion sur l'appareil, ainsi que des dommages dans votre cuisine.

### **Sicherheitshinweise**

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

- 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.



- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch konzipiert und ist nicht für die Verwendung in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels oder Büros bestimmt.
-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Während des Betriebs wird das Gerät heiß. Vermeiden Sie es, die Heizelemente im Inneren des Geräts zu berühren.
- **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.
- Eine unsachgemäße Reparatur kann gefährlich sein. Reparaturen und der Austausch von beschädigten Stromkabeln dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Reparaturen und der Austausch von beschädigten Stromkabeln dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst von Cecotec.





- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Timers oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig. Halten Sie Kinder von dem Gerät fern.
- Wenn das Türglas beschädigt ist, kann ein Riss entstehen. Verwenden Sie zum Reinigen der Gerätetür keinen Glasschaber, keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Waschmittel.
- Die Scharniere des Geräts bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür, achten Sie darauf, dass Sie nicht hängen bleiben. Halten Sie die Hände von den Scharnieren fern.
- Wenn brennbare Gegenstände im Inneren des Backofens gelagert werden, können sie Feuer fangen. Bewahren Sie niemals brennbare Gegenstände im Inneren des Ofens auf. Öffnen Sie niemals die Gerätetür, wenn sich Rauch im Inneren des Geräts befindet. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz oder schalten Sie den Fehlerstromschutzschalter in Ihrer Wohnung aus.
- Das Bedienfeld und die Bedienelemente sind mit Magneten befestigt. Diese können elektronische Implantate wie Herzschrittmacher oder Insulinpumpen beeinträchtigen. Benutzer mit elektronischen Implantaten sollten einen Mindestabstand von 10 cm zum Bedienfeld einhalten.
- Achten Sie darauf, dass die Alufolie nicht mit der Glastür in Berührung kommt. Dies könnte zu dauerhaften Verfärbungen der Glastür führen.
- Verwenden Sie keine Silikonpfannen, Deckel oder Zubehör aus Silikon. Dadurch könnte der Ofenfühler beschädigt werden.
- Über einen längeren Zeitraum kann die Feuchtigkeit im Inneren des Ofens zu Korrosion führen. Lassen Sie das Gerät





nach jedem Gebrauch trocknen. Bewahren Sie keine feuchten Lebensmittel im Ofen auf, wenn dieser für längere Zeit geschlossen ist. Bewahren Sie keine Lebensmittel im Backofen auf.

- Wenn Sie besonders saftige Obstkuchen backen, sollten Sie das Backblech nicht zu voll machen. Wenn Fruchtsaft vom Backblech tropft, kann er bleibende Flecken hinterlassen. Wenn möglich, verwenden Sie eine tiefe Schale (Dampfbehälter).
- Wenn die Dichtungen verschmutzt sind, kann die Gerätetür während des Betriebs nicht richtig schließen. Dadurch könnten die Vorderseiten benachbarter Geräte und Möbel beschädigt werden. Achten Sie darauf, dass die Dichtungen immer sauber sind.
- Setzen Sie sich nicht auf die Tür des Geräts, und stellen oder hängen Sie keine Gegenstände darauf. Stellen Sie kein Geschirr oder Zubehör auf die Tür des Geräts.
- Tragen oder halten Sie das Gerät nicht am Türgriff. Der Türgriff kann das Gewicht des Geräts nicht tragen und könnte brechen.
- Wenn Sie die Restwärme des ausgeschalteten Backofens zum Warmhalten der Speisen verwenden, kann sich im Inneren des Backofens ein hoher Feuchtigkeitsgehalt bilden. Dies kann zu Kondenswasserbildung und Korrosionsschäden am Gerät sowie zu Schäden in Ihrer Küche führen.

### **Istruzioni di sicurezza**

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

- 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.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.



- Questo simbolo significa "attenzione, superficie calda". La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- L'apparecchio si riscalda durante l'uso. Evitare di toccare le resistenze all'interno del forno.
- **ATTENZIONE:** L'apparecchio e le parti accessibili dello stesso possono surriscaldarsi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare le resistenze. Mantenere l'apparecchio fuori dalla portata di bambini minori di 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Non usare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta del forno per evitare graffi e conseguente rottura del vetro.
- Non usare apparecchi di pulizia a vapore per pulire l'apparecchio.
- **ATTENZIONE:** Prima di sostituire la lampadina interna, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato



dall'alimentazione per evitare il rischio di scosse elettriche.

- Per evitare il surriscaldamento, non installare l'apparecchio dietro pannelli o porte decorative.
- Una riparazione errata può essere pericolosa. Rivolgersi unicamente a personale qualificato per la riparazione o la sostituzione di cablaggio danneggiato. Se l'apparecchio è difettoso, scollegarlo dalla rete o spegnere l'interruttore differenziale della propria abitazione. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato da un timer esterno o da un sistema di controllo a distanza separato.
- Aprire la porta dell'apparecchio con attenzione. Tenere lontani i bambini.
- Se il vetro della porta è danneggiato, può verificarsi una crepa. Non usare un raschietto per vetro, detergenti abrasivi o utensili affilati per pulire la porta dell'apparecchio.
- Le cerniere dell'apparecchio si muovono durante l'apertura e la chiusura della porta, fare attenzione a non rimanere incastrati. Tenere le mani lontane dalle cerniere.
- Se si conservano oggetti combustibili all'interno del forno, potrebbero prendere fuoco. Non conservare mai oggetti combustibili all'interno del forno. Non aprire mai la porta dell'apparecchio se c'è del fumo all'interno. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica o spegnere l'interruttore differenziale della propria casa.
- Il pannello di controllo e gli elementi di controllo utilizzano magneti fissi. Questi possono compromettere gli impianti elettronici, come i pacemaker o le pompe per l'insulina. Gli utenti con impianti elettronici devono stare ad almeno 10 cm di distanza dal pannello di controllo.
- Evitare che la carta stagnola entri in contatto con la porta di





vetro. Questo potrebbe causare uno scolorimento permanente del vetro della porta.


- Non utilizzare padelle in silicone, coperchi coperti o accessori in silicone. Tutto ciò potrebbe danneggiare il sensore del forno.
- La presenza di umidità all'interno del forno, per un lungo periodo di tempo, può provocarne la corrosione. Lasciare asciugare l'apparecchio dopo ogni uso. Non tenere alimenti umidi all'interno del forno chiuso per lunghi periodi di tempo. Non conservare alimenti nel forno.
- Se si prepara una torta o crostata con frutta particolarmente succosa, non riempire troppo la teglia. Se il succo della frutta gocciola dalla teglia, può lasciare macchie permanenti. Se possibile, utilizzare una teglia più profonda.
- Se le guarnizioni sono sporche, la porta dell'apparecchio non si chiuderà correttamente. Questo potrebbe danneggiare la parte frontale dei dispositivi e dei mobili adiacenti. Assicurarsi che le guarnizioni siano sempre pulite.
- Non sedersi sulla porta dell'apparecchio e non collocare o appendere oggetti su di esso. Non mettere piatti o accessori sulla porta dell'apparecchio.
- Non trasportare o tenere l'apparecchio dalla maniglia della porta. La maniglia della porta non può supportare il peso dell'apparecchio e potrebbe rompersi.
- Se si utilizza il calore residuo del forno spento per mantenere il cibo a caldo, è possibile che all'interno del forno si accumuli un alto tasso di umidità. Questo può causare danni da condensa e corrosione all'apparecchio, così come danni alla propria cucina.





## Instruções de segurança

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

- 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.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e não se destina a ser utilizado em bares, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
-  Este símbolo significa: cautela, superfície quente. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver em funcionamento.
- Durante a utilização, o aparelho aquece. Evite tocar nas resistências no interior.
- **ADVERTÊNCIA:** O aparelho e as suas partes acessíveis podem aquecer durante a utilização. Deve-se ter o cuidado de evitar tocar elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos de idade têm de ser mantidas afastadas, a menos que sejam continuamente supervisionadas.





- Não utilize produtos de limpeza abrasivos nem raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro da câmara de cozimento, pois isso pode riscar a superfície e provocar a quebra do vidro.
- Não deve ser utilizado um aparelho de limpeza a vapor.
- **ADVERTÊNCIA:** Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação 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.
- 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.
- As dobradiças do dispositivo movem-se ao abrir e fechar a porta, tenha cuidado para não ser apanhado. Mantenha as suas mãos longe das dobradiças.
- Se os artigos combustíveis forem armazenados dentro do forno, podem pegar fogo. Nunca armazene artigos combustíveis no interior do forno. Nunca abra a porta do aparelho se houver fumo no interior. Desligue o aparelho





da rede ou desligue o disjuntor de terra em sua casa.

- O painel de controlo e os elementos de controlo utilizam ímanes fixos. Estes podem 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.

### **Veiligheidsvoorschriften**

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

- Het wordt aanbevolen de installatie en aansluiting van het apparaat door erkende specialisten te laten uitvoeren. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door installatie- of aansluitingsfouten.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bestemd voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
-  Dit symbool betekent: voorzichtig, heet oppervlak. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog





oplopen wanneer het toestel in werking is.

- Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Raak de verwarmingselementen in de oven niet aan.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur van de oven schoon te maken, omdat dit krassen op het oppervlak kan veroorzaken en het glas kan breken.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van de voeding voordat u de lamp vervangt om elk risico op elektrische schokken te voorkomen.
- Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
- Onjuiste reparatie kan gevaarlijk zijn. Reparaties en vervanging van beschadigde stroomkabels mogen alleen worden uitgevoerd door geautoriseerd technisch personeel. Als het apparaat defect is, moet u het loskoppelen van het lichtnet of de aardlekschakelaar in uw huis uitschakelen. Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
- Dit toestel is niet bedoeld om te worden bediend door middel van externe timers of aparte afstandsbedieningen.
- Open de deur voorzichtig. Houd kinderen uit de buurt.
- Als het glas van de deur beschadigd is, kan er een barst ontstaan. Gebruik geen glasschraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen of detergenten om de deur van het toestel te reinigen.
- De scharnieren van het toestel bewegen bij het openen en





sluiten van de deur, pas op dat u niet vast komt te zitten.  
Houd uw handen uit de buurt van de scharnieren.

- Als brandbare voorwerpen in de oven worden bewaard, kunnen zij vlam vatten. Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de oven. Open nooit de deur als er rook in het toestel is. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact of schakel de aardlekschakelaar in uw huis uit.
- Het bedieningspaneel en de bedieningselementen maken gebruik van vaste magneten. Deze kunnen invloed hebben op elektronische implantaten, zoals pacemakers of insulinepompen. Gebruikers met elektronische implantaten moeten ten minste 10 cm van het bedieningspaneel verwijderd blijven.
- Laat de aluminiumfolie niet in contact komen met de glazen deur. Dit kan permanente verkleuring van de glazen deur veroorzaken.
- Gebruik geen siliconenpannen, afgedekte deksels of accessoires van siliconen. Dit kan de ovensensor beschadigen.
- Over een lange periode kan de aanwezigheid van vocht in de oven leiden tot corrosie. Laat het apparaat na elk gebruik drogen. Bewaar geen vochtig voedsel in de oven terwijl deze gesloten is voor langere tijd. Bewaar geen voedsel in de oven.
- Als u fruittaartjes van sappig fruit bakt, vul de bakplaat dan niet te veel. Als er vruchtensap uit de bakplaat druppelt, kan dit permanente vlekken achterlaten. Gebruik indien mogelijk een diepe bakplaat.
- Als de afdichtingen vuil zijn, zal de deur van het apparaat tijdens de werking niet goed sluiten. Dit kan de voorkant van aangrenzende apparaten en meubels beschadigen. Zorg ervoor dat de afdichtingen altijd schoon zijn.





- Ga niet op de deur van het toestel zitten en plaats of hang er geen voorwerpen op. Plaats geen vaatwerk of accessoires op de deur van het toestel.
- Draag of houd het toestel niet vast aan de handgreep van de deur. De deurgreep kan het gewicht van het toestel niet dragen en zou kunnen breken.
- Als u de restwarmte van de uitgeschakelde oven gebruikt om het voedsel warm te houden, kan er een hoog vochtgehalte in de oven ontstaan. Dit kan condensatie en corrosieschade aan het toestel veroorzaken, evenals schade aan uw keuken.


### **Instrukcje bezpieczeństwa**

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

- Zaleca się, aby instalację i podłączenie urządzenia przeprowadzili autoryzowani specjaliści. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub podłączeniem.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia, które ma przeprowadzać użytkownik nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach,



restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.

-  Ten symbol oznacza: ostrożnie, gorąca powierzchnia. Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia.
- Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy unikać dotykania elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części mogą się nagrzać podczas użytkowania. Należy pamiętać, aby unikać dotykania elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z daleka, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.
- Nie używaj żrących środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szyby drzwiczek piekarnika, ponieważ mogą zarysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szyby.
- Nie powinno się używać urządzenia do czyszczenia parą.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampy należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
- Nie należy instalować urządzenia za ozdobnymi drzwiczkami, aby uniknąć przegrzania.
- Niewłaściwa naprawa może stanowić zagrożenie. Naprawy i wymiany uszkodzonych przewodów zasilających mogą być wykonywane wyłącznie przez upoważniony personel techniczny. Jeśli urządzenie jest wadliwe, odłącz je od sieci lub wyłącz bezpiecznik w domu. Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznych timerów lub oddzielnych systemów





zdalnego sterowania.

- Ostrożnie otwórz drzwi urządzenia. Trzymaj dzieci z dala.
- Jeśli szyba drzwi jest uszkodzona, może to spowodować pęknięcie. Do czyszczenia drzwi urządzenia nie używaj skrobaczek do szkła, ostrych lub żrących środków czyszczących ani detergentów.
- Zawiasy urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, należy uważać, aby się nie zaczepić. Trzymaj ręce z dala od zawiasów.
- Jeśli przechowujesz łatwopalne przedmioty w piekarniku, mogą się zapalić. Nigdy nie przechowuj łatwopalnych przedmiotów wewnątrz piekarnika. Nigdy nie otwieraj drzwi urządzenia, jeśli wewnątrz jest dym. Odłącz urządzenie od sieci lub wyłącz bezpiecznik w swoim domu.
- Panel sterowania i elementy sterowania wykorzystują magnesy stałe. Mogą one wpływać na implanty elektroniczne, takie jak rozruszniki serca lub pompy insulinowe. Użytkownicy z implantami elektronicznymi muszą pozostawać co najmniej 10 cm od panelu sterowania.
- Nie pozwól, aby folia aluminiowa stykała się ze szklanymi drzwiami. Może to spowodować trwałe odbarwienie szklanych drzwi.
- Nie używaj silikonowych patelni, pokrywek bez otworów ani akcesoriów wykonanych z silikonu. Mogłyby to spowodować uszkodzenie czujnika piekarnika.
- Obecność wilgoci wewnątrz piekarnika przez długi czas może powodować korozję. Po każdym użyciu pozostaw urządzenie do wyschnięcia. Nie trzymaj wilgotnej żywności wewnątrz urządzenia, gdy jest ono zamknięte przez dłuższy czas. Nie przechowuj żywności w piekarniku.
- Podczas pieczenia ciast z bardzo soczystymi owocami nie





należy przepetniać blachy do pieczenia. Jeśli sok owocowy kapie z blachy do pieczenia, może pozostawić trwałe plamy. Jeśli to możliwe, użyj głębokiej blachy.

- Jeśli uszczelki są zabrudzone, drzwi urządzenia nie zamkną się szczelnie podczas pracy. Może to uszkodzić fronty sąsiednich urządzeń i mebli. Upewnij się, że uszczelki są zawsze czyste.
- Nie siadaj na drzwiach urządzenia, nie umieszczaj ani nie wieszaj na nich przedmiotów. Nie umieszczaj naczyń ani akcesoriów na drzwiach urządzenia.
- Nie przenoś ani nie podnoś urządzenia za uchwyt drzwi. Uchwyt drzwi nie jest w stanie utrzymać ciężaru urządzenia i może się złamać.
- Użycie ciepła po wyłączeniu piekarnika do utrzymania ciepła żywności może spowodować wysoką zawartość wilgoci w piekarniku. Może to spowodować kondensację i korozję urządzenia, a także uszkodzenia.

### **Bezpečnostní pokyny**

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

- 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.

- Tento spotřebič je určen výhradně pro domácí použití a není vhodný pro použití v barech, restauracích, na farmách, v hotelech, motelech a kancelářích.



- Tento symbol znamená: pozor, horký povrch. Teplota přístupných povrchů může být během provozu spotřebiče vysoká.
- 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.
- Nesprávné opravy mohou být nebezpečné. Opravy a výměnu poškozených napájecích kabelů smí provádět pouze autorizovaní technici. Pokud je spotřebič vadný, odpojte jej ze sítě nebo vypněte jistič ve vaší domácnosti. Kontaktujte technickou podporu Cecotec.
- Tento spotřebič není určen k ovládnání pomocí externího časovače ani samostatného systému dálkového ovládnání.
- 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.
- Panty zařízení se při otevírání a zavírání dvířek pohybují; dávejte pozor, abyste se o ně nezachytili. Nesahejte do oblasti pantů rukama.
- Pokud ukládáte hořlavé předměty uvnitř trouby, mohly by se vznítit. 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 inzulínové pumpy. Uživatelé s elektronickými implantáty by měli zůstat od ovládacího panelu alespoň 10 cm.
- 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 nepřepněte 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 nedržte 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.


### **Biztonsági utasítások**

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

- 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.
- Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült, és nem alkalmas bárokban, éttermekben, farmokon,



szállodákban, motelekben és irodákban való használatra.

-  Ez a szimbólum a következőt jelenti: figyelmeztetés, forró felület. A készülék működése közben a hozzáférhető felületek hőmérséklete magas lehet.
- 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.
- A szakszerűtlen javítások veszélyesek lehetnek. A sérült tápkábelek javítását és cseréjét csak hivatalos szakemberek végezhetik. Ha a készülék hibás, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy kapcsolja le az otthoni kismegszakítót. Lépjen kapcsolatba a Cecotec műszaki támogatásával.
- 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 üvegcaparót, illetve durva vagy súroló hatású





tisztítószeret vagy mosószeret a készülék ajtajának tisztításához.

- A készülék zsanérai az ajtó nyitásakor és zárásakor mozognak; ügyeljen arra, hogy ne akadjon be bennük. Tartsa távol a kezét a zsanéroktól.
- Ha gyúlékony anyagokat tárol a sütőben, azok meggyulladhatnak. 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 töltsen túl a sütőlapot. Ha a gyümölcsleves lecsepeg a tepsiről, maradandó foltokat hagyhat. Ha lehetséges, használjon mély tepsi.
- 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.

### **Οδηγίες ασφαλείας**

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

- 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.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για οικιακή χρήση και δεν είναι κατάλληλη για χρήση σε μπαρ, εστιατόρια, αgroκτήματα, ξενοδοχεία, μοτέλ και γραφεία.





- Αυτό το σύμβολο σημαίνει: προσοχή, θερμή επιφάνεια. Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών ενδέχεται να είναι υψηλή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- 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.
- Οι ακατάλληλες επισκευές μπορεί να είναι επικίνδυνες. Οι επισκευές και η αντικατάσταση κατεστραμμένων καλωδίων ρεύματος πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς. Εάν η συσκευή είναι ελαττωματική, αποσυνδέστε την από την πρίζα ή απενεργοποιήστε τον διακόπτη κυκλώματος στο σπίτι σας. Επικοινωνήστε με 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.
  - Οι μεντεσέδες της συσκευής κινούνται κατά το άνοιγμα και το κλείσιμο της πόρτας. Προσέξτε να μην πιαστείτε σε αυτούς. Κρατήστε τα χέρια σας μακριά από τους μεντεσέδες.
  - Εάν αποθηκεύσετε εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στον φούρνο, ενδέχεται να πιάσουν φωτιά. Μην αποθηκεύετε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στον φούρνο. Μην ανοίγετε ποτέ την πόρτα της συσκευής εάν υπάρχει καπνός μέσα. 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 ισουλίνης. 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 επιπέλων. 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.

### **Güvenlik talimatları**

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

- Cihazın kurulum 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, duyuusal 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.

- Bu cihaz yalnızca ev kullanımı için tasarlanmıştır ve barlar, restoranlar, çiftlikler, oteller, moteller ve ofislerde kullanıma uygun değildir.



- Bu sembol şu anlama gelir: dikkat, sıcak yüzey. Cihaz çalışır durumdayken, erişilebilir yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.
- 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.
- Yanlış onarımlar tehlikeli olabilir. Hasarlı güç kablolarının onarımı ve değiştirilmesi yalnızca yetkili teknisyenler tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa, fişini prizden çekin veya evinizdeki devre kesiciyi kapatın. Cecotec Teknik Destek 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.
- Kapı açılıp kapanırken menteşeler hareket eder; bunlara takılmamaya dikkat edin. Ellerinizi menteşelerden uzak tutun.
- Fırının içine yanıcı maddeler koyarsanız, alev alabilirler. Asla yanıcı maddeleri fırının içinde saklamayın. İçeride duman varsa asla cihazın kapağını açmayın. Cihazın fişini prizden çekin veya evinizdeki sigortayı kapatın.
- Kontrol paneli ve kontrol elemanları sabit mıknatıslar 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 yapılmış aksesuarlar kullanmayın. Bu, fırın sensörüne zarar verebilir.
- Zamanla fırının içindeki nem korozyona neden olabilir. Her kullanımdan sonra fırının kurumasını sağlayın. 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 kapağı çalışma sırasında düzgün kapanmaz. Bu durum, bitişikteki cihazların ve mobilyaların ön kısımlarına zarar verebilir. Contaların her zaman temiz olduğundan emin olun.





- Cihazın kapağına oturmayın, üzerine eşya koymayın veya asmayın. Cihazın kapağına tabak veya aksesuar koymayın.
- Cihazı kapı kolundan tutarak taşımayın veya tutmayın. Kapı kolu cihazın ağırlığını taşıyamaz ve kırılabilir.
- Fırının kapalı halinden kalan ısıyı yiyecekleri sıcak tutmak için kullanmak, fırın içinde yüksek nem oranına yol açabilir. Bu durum, cihazda yoğunlaşmaya ve korozyon hasarına, ayrıca mutfağınızda da hasara neden olabilir.

#### تعليمات السلامة

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

- يُنصح بأن يقوم فنيون متخصصون معتمدون بتركيب الجهاز وتوصيله. لا تتحمل الشركة المصنعة مسؤولية أي أضرار ناتجة عن التركيب أو التوصيل غير الصحيح.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تبلغ أعمارهم 8 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.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط، وهو غير مناسب للاستخدام في الحانات والمطاعم والمزارع والفنادق والنزل والمكاتب.
- هذا الرمز يعني: تحذير، سطح ساخن. قد تكون درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها مرتفعة أثناء تشغيل الجهاز.
- يصبح الجهاز ساخناً أثناء الاستخدام. تجنب لمس عناصر التسخين داخل الفرن.
- تحذير: قد يسخن الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام. لذا، يُرجى 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 بالبخار.
- 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.
- قد تكون الإصلاحات غير الصحيحة خطيرة. يجب أن تتم إصلاحات واستبدال أسلاك الطاقة التالفة بواسطة فنيين معتمدين فقط. في حال وجود عطل في الجهاز، افصله عن مصدر الطاقة الرئيسي أو أطفئ قاطع الدائرة الكهربائية في منزلك. تواصل مع الدعم الفني لشركة سيكونيك.
- 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.
- تتحرك مفصلات الجهاز عند فتح الباب وإغلاقه؛ لذا احرص على عدم التعلق بها. أبق يدك بعيداً عن المفصلات.
- إذا خزنت مواد قابلة للاشتعال داخل الفرن، فقد تشتعل. لا تخزن مواد قابلة 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 بُعد 10 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 أغذية 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، تجنبني 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.

### Instruccions de seguretat

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

- És recomanable que la instal·lació i la 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.
- Aquest aparell està dissenyat exclusivament per a ús domèstic i en queda exclòs l'ús en bars, restaurants, granges, hotels, motels i oficines.
-  Aquest símbol significa: precaució, superfície calenta. La temperatura de les superfícies accessibles pot ser alta quan l'aparell estigui en funcionament.





- 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.
- 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. Contacteu 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.



- Les frontisses del dispositiu es mouen en obrir i tancar la porta, aneu amb compte de no enganxar-se. Mantingueu les mans allunyades de les frontisses.
- Si emmagatzema articles combustibles a l'interior del forn, es podrien incendiar. 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.





ESPAÑOL

ESPAÑOL

## 1. Piezas y componentes

Figura 1

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

NOTA:

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

## 2. Antes de usar

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





#### Contenido de la caja

- Horno
- Bandeja
- Rejilla
- Pizza Stone XXL
- Cestillo para Airfryer basket
- Este manual de instrucciones

### 3. Instalación del producto

#### Antes de la instalación

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

- Las superficies, laminados sintéticos y adhesivos utilizados deben ser resistentes al calor (100°C mínimo).
- Los armarios de cocina deben estar nivelados y fijos. Es necesario dejar un espacio de 5 mm entre el horno y otros aparatos.
- Si hay un cajón debajo del horno, debe instalarse un estante entre el horno y el cajón.

En la figura 2 se muestran las medidas del horno y las del mueble empotrado.

#### Instalación y conexión

ADVERTENCIA: Los materiales podrían dañarse.

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

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



#### Conexión a la red eléctrica

- Este aparato debe estar conectado a una toma de tierra.
- Cecotec no se hace responsable de los daños causados por el uso del aparato sin





## ESPAÑOL

toma de tierra. Si la instalación no se hace de manera profesional existe peligro de descarga eléctrica. El aparato solo puede ser conectado a la red eléctrica por una persona cualificada autorizada. Si no es así, se anulará la garantía

- Si se daña el cable de alimentación existe peligro de descarga eléctrica, cortocircuito e incendio. El cable de alimentación no debe quedar aprisionado, doblado o atrapado ni entrar en contacto con partes calientes del aparato. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un electricista cualificado.
- La red eléctrica debe corresponder a los datos indicados en la placa de características del aparato. El cable de alimentación debe corresponder a las especificaciones y al consumo de energía.

 Riesgo de descarga eléctrica.

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

### Instalación

- El aparato sólo debe ser instalado por personal cualificado que siga las instrucciones suministradas y teniendo en cuenta la Normativa vigente. Cecotec declina toda responsabilidad en caso de instalación incorrecta, que puede causar daños a personas y animales, así como daños materiales.
- Importante: el aparato debe desconectarse de la red eléctrica antes de realizar cualquier ajuste o trabajo de mantenimiento en el mismo;
- El conducto de aire se utiliza para la ventilación.
- Para que el aparato encastrable funcione correctamente, el mueble que lo contiene debe ser adecuado. La figura 2 indica las dimensiones del recorte para la instalación debajo 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 45×560 mm.
- 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 (NO INCLUIDA).
- Para fijar el horno al mueble, abra la puerta del horno y fíjelo introduciendo los 4 tornillos para madera en los 4 orificios situados en el perímetro del marco. Fig. 3



## ESPAÑOL

### Conexiones eléctricas

Los hornos equipados con 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

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

1. Con un destornillador, haga palanca en el perno de las lengüetas laterales de la tapa de la caja de bornes.
2. Desenrosque el tornillo y abra la tapa.

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

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

Abrir el tablero de bornes:

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

### Conexión del cable de alimentación a la red eléctrica

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

Antes de realizar la conexión, compruebe que:

- La seguridad eléctrica de este aparato sólo puede garantizarse si el horno está correcta y eficazmente conectado a tierra, de conformidad con la normativa sobre seguridad eléctrica. Asegúrese siempre de que la conexión a tierra es eficaz; en





## ESPAÑOL

caso de duda, llame a un técnico cualificado para que compruebe el sistema. Cecotec declina toda responsabilidad por los daños derivados de un sistema que no haya sido conectado a tierra.

- Antes de enchufar el aparato a la red eléctrica, compruebe que las especificaciones indicadas en la placa de características (en el aparato y/o en el embalaje) se corresponden con las de la red eléctrica de su hogar.
- Verifique que la capacidad eléctrica de la instalación y de las tomas de corriente soporten la potencia máxima del aparato. En caso de duda, recurra a un técnico cualificado.
- Si la toma de corriente y el enchufe del aparato no son compatibles, solicite a un técnico cualificado que sustituya la toma de corriente por un modelo adecuado. Estos últimos, en particular, también tendrán que asegurarse de que la sección transversal de los cables de las tomas sea adecuada para la potencia utilizada por el aparato.
- No se recomienda el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o extensiones. Si no puede evitarse su uso, recuerde que sólo debe utilizar adaptadores y alargadores simples o múltiples que cumplan la normativa de seguridad vigente. En estos casos, no supere nunca la capacidad máxima de corriente indicada en el adaptador o alargador simple y la potencia máxima indicada en el adaptador múltiple. El enchufe y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

### Accesorios

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

### Introducir los accesorios

- El horno dispone de 5 niveles diferentes en los que podrá colocar los accesorios. Fig. 5.

AVISO: Introdúzcalos hasta el tope para que no toquen el panel de la puerta.

- Los accesorios pueden extraerse aproximadamente hasta la mitad, lo que le permitirá sacar las elaboraciones con facilidad.

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

Bandeja del horno. Fig. 6

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





Rejilla. Fig. 7

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

Cestillo para usar con la función AirFryer. Fig. 8

Cuando utilice el modo Air Fry, coloque los alimentos en este cestillo. Así, la cocción será más rápida y obtendrá mejores resultados.

Bandeja para pizza. Fig. 9

Si va a hornear una pizza, colóquela en esta bandeja de piedra y active el modo Pizza.

#### Guías

- Este horno dispone de 5 guías laterales para que pueda poner los accesorios en la altura que desee. Se utilizan para colocar accesorios que se fijan a los laterales de la cavidad del horno.
- Si necesita más espacio para cocinar, puede retirar las guías y ponerlas en la base del horno.

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

Guía deslizante (solo para modelos específicos). Fig. 10

Normalmente se coloca en la segunda o cuarta guía lateral. Sirve para introducir y retirar la bandeja o la rejilla del horno con mayor facilidad.

## 4. Funcionamiento

### Panel de control

El panel de control puede cambiar dependiendo del modelo.

Iconos táctiles y selectores. Fig. 11

1. Icono táctil Alarma/ Cambio de ajustes (Temperatura/Tiempo)
2. Icono táctil Reloj/ Final diferido
3. Icono táctil Parar/Reiniciar
4. Icono táctil Luz
5. Selector Modo
6. Selector Temperatura/ Tiempo

Pantalla. Fig. 12

	Función
1	Icono luminoso Modo seleccionado
2	Icono luminoso Indicador de funcionamiento





## ESPAÑOL

3	Indicador luminoso de la función final diferido
4	Icono luminoso de horas y minutos
5	Indicador de hora
6	Indicador de minuto
7	Indicador de la temperatura del horno
8	Indicador Unidad de temperatura (°C)
9	Reloj
10	Icono de la función de Bloqueo de seguridad para niños
11	Icono luminoso Alarma
12	Icono luminoso Luz interior
13	Indicador de calentamiento
14	Barra indicadora de calentamiento

### Funciones del horno

Icono	Función
	Parte exterior de la resistencia superior
	Ventilador (función Descongelar)
	Resistencia trasera
	Parte interior de la resistencia superior
	Resistencia inferior

### Funcionamiento

1. Para encender el horno, conecte el horno a la red eléctrica. A continuación, el panel de control se iluminará y le pedirá que ajuste la hora. Para ello, consulte el apartado correspondiente.

### NOTAS:

- Si, pasados 10 segundos, no ha realizado ninguna operación. El horno le pedirá que ajuste los minutos.
- Si, pasados 10 segundos, no ha realizado ninguna operación, el horno entrará en modo de espera.
- Si el horno está en modo de espera y no realiza ninguna operación, pasados 3





## ESPAÑOL

minutos, se apagará automáticamente.

- Cuando el horno esté apagado, puede volver al modo de espera pulsando cualquier icono táctil o moviendo el selector de la izquierda. El horno mostrará la hora y el icono del reloj (Figura 3).

Figura 13. Modo de espera


2. Ajuste de la hora
3. Cuando el horno esté en modo de espera, pulse el icono táctil del reloj . A continuación, utilice el selector de la derecha para ajustar la hora.

Fig. 14. Ajuste de la hora



4. Cuando haya finalizado el ajuste de la hora, vuelva a pulsar el icono táctil del reloj  para ajustar los minutos. Los minutos parpadearán. Para ajustarlos, utilice el selector de la derecha.




Fig. 15. Ajuste de los minutos

5. Una vez realizado el ajuste, vuelva a pulsar el icono táctil del reloj  para confirmarlo.

### NOTAS:

- Si, pasados 10 segundos, no lo ha confirmado, el sistema completa por defecto el ajuste del reloj y vuelve automáticamente al modo de espera.
- Si conecta el horno a la red eléctrica y tarda más de 20 segundos en ajustar la hora, el sistema pondrá por defecto que son las 12:00 h y entrará en modo de espera.
- Si se desconecta el horno de la red eléctrica, tendrá que volver a configurar la hora.

AVISO: Sólo se mostrará la hora cuando el horno esté en modo de espera.

6. Cuando el horno esté en modo de espera, puede seleccionar el modo que desee mediante el selector de la izquierda. Los modos disponibles se muestran en la figura 16.
7. Después de seleccionar un modo, la temperatura por defecto y el icono  parpadearán. Si la temperatura de ese modo no es ajustable, el tiempo por defecto y el icono  parpadearán.
8. Cuando seleccione un modo, puede ajustar el tiempo y la temperatura pulsando el icono táctil .



### NOTA:

- El tiempo o la temperatura se pueden seleccionar utilizando el selector de la derecha.













## ESPAÑOL

- Si, pasados 10 segundos, no ajusta el tiempo ni la temperatura o no pulsa el icono táctil  , el horno entrará en modo de espera.
- El rango de tiempo de los modos va de 0 minutos a 10 horas.
- Si selecciona 0 minutos y a continuación pulsa el icono táctil  , el horno no se pondrá en marcha, sino que entrará en modo de espera.






### Función de final diferido

1. Una vez ajustada la temperatura y el tiempo, y antes de pulsar el icono táctil  para que el horno se ponga en marcha, pulse  para seleccionar la hora a la que desee que se apague el horno. El icono de final diferido  parpadeará y también lo hará el icono del reloj. Ajuste la hora deseada con el selector de la derecha.
2. Cuando ya lo haya hecho, pulse  de nuevo y ajuste los minutos. Los minutos parpadearán, para ajustarlos, utilice el selector de la derecha.
3. Puede utilizar  para ajustar la hora y los minutos alternativamente.
4. Cuando ya haya seleccionado la hora de final diferido, pulse el icono táctil  para confirmarla.
5. Hasta que se ponga en marcha, el horno mostrará la hora.

Consulte el ejemplo que se muestra en la figura 17. En esa imagen se muestra la pantalla del horno una vez activado el final diferido.

6. Una vez activado el final diferido, aparecerán los iconos  y el del reloj. Además, también se mostrará la hora actual, y la temperatura y la función seleccionadas. Por ejemplo, tras haber seleccionado el modo, el tiempo y la temperatura, si no va a programar el final diferido, puede pulsar el icono táctil  para que el horno se ponga en marcha (la figura 19 muestra qué aparecería en la pantalla en funcionamiento).

NOTA: Si, pasados 10 segundos, no ha confirmado la operación, el horno entrará en modo de espera.

7. Cuando el horno esté en marcha, en la pantalla aparecerá el icono  , la cuenta atrás del tiempo de cocción seleccionado, el modo y la temperatura seleccionada, el icono  y la barra indicadora de calentamiento  .
8. Si cambia la función o la temperatura seleccionada, estos iconos parpadearán hasta que seleccione los nuevos ajustes y los confirme. La cuenta atrás comenzará cuando ponga la función en marcha.
9. Cuando el horno esté funcionando, pulse el icono táctil  para pausarlo.
10. Si mantiene pulsado el icono táctil  , el horno entrará en modo de espera.












## ESPAÑOL






11. Cuando la cuenta atrás llegue a 0, el horno entrará en modo de espera. Sonará un pitido durante 5 minutos para avisarle de que el tiempo ha terminado.
12. **Rango de temperatura: la temperatura mínima son 30°C; si selecciona una temperatura inferior, la pantalla mostrará «Lo°C».**

Nota: Si ha activado la función de final diferido, cuando el horno esté funcionando ocurrirá lo siguiente: si la puerta está cerrada, el horno funcionará con normalidad; en cambio, si está abierta, se pausará y la pantalla parpadeará.

### Función Consulta

1. Cuando haya seleccionado un modo y haya puesto el horno en marcha, pulse el icono táctil  para consultar la hora. El icono de los dos puntos («:») parpadeará. Si vuelve a pulsar el icono , o si pasan 10 segundos, el horno volverá a mostrar la pantalla del modo seleccionado.
2. Cuando haya seleccionado un modo o cuando haya activado el final diferido y desee consultar la cuenta atrás de la alarma, pulse el icono . Si vuelve a pulsar el icono , o si pasan 10 segundos, el horno volverá a mostrar la pantalla anterior. Si el horno está en modo de espera, puede ver la cuenta atrás de la alarma o ajustar el tiempo. Si el tiempo restante es inferior a 1 minuto, la pantalla mostrará 0:00 (solo se muestran horas y minutos, no segundos).
3. Si ha activado la función de final diferido y desea consultar a qué hora se pondrá el horno en marcha, pulse el icono . Si lo hace, parpadearán la hora, los minutos y el icono . Si vuelve a pulsar el icono , o si pasan 10 segundos, el horno volverá a mostrar la pantalla anterior.


### Alarma

1. Pulse el icono táctil  cuando el horno esté en modo de espera para activar la alarma. La hora parpadeará, los minutos se quedarán fijos y el icono  se encenderá.
2. Gire el selector de la derecha para ajustar la hora, cuando lo haga, este valor dejará de parpadear y se quedará fijo. El rango de ajuste es 0-23.
3. Pulse de nuevo el icono , los minutos parpadearán, mientras que la hora se quedará fija.
4. Gire el selector de la derecha para ajustar los minutos, cuando lo haga, este valor dejará de parpadear y se quedará fijo. El rango de ajuste es 0-59.
5. Cuando haya seleccionado el tiempo, pulse el icono táctil  para confirmar el ajuste. El icono «:» parpadeará y el  se mantendrá fijo. También se pondrá en










## ESPAÑOL

marcha la cuenta atrás. Cuando esta llegue a 0, se escuchará un pitido durante un minuto (de un segundo cada vez que suene) y el icono  parpadeará. Para que deje de parpadear, pulse cualquier icono.



### NOTA:

- Durante la configuración, el icono «:» y el  se mantendrán fijos.
- Durante la configuración, si mantiene pulsado el icono táctil , se cancelará el ajuste de la alarma y el horno entrará en modo de espera.
- Si ya ha configurado la alarma, el icono  aparecerá en la pantalla cuando el horno esté en marcha y podrá consultar el tiempo restante.

### Función Bloqueo para niños

1. Para activar la función de Bloqueo para niños, pulse los iconos  y  de manera simultánea durante 3 segundos. Sonará un pitido para indicarle que la función se ha activado.


Nota: Esta función puede activarse aun que el horno esté en modo de espera. Se encenderá el icono luminoso de Bloqueo para niños.


2. Para desactivar la función, pulse los iconos  y  de manera simultánea durante 3 segundos. Sonará un pitido para indicarle que la función se ha desactivado.




### Nota:

- Cuando el Bloqueo para niños esté activado, no habrá cambios en la pantalla. Simplemente se bloquearán los iconos táctiles y los selectores.
- Así, si quiere pausar el horno cuando esté en marcha y la función Bloqueo para niños está activada, tendrá que desactivarla primero.

### Función de Inicio/Pausa/Cancelar

1. Una vez haya seleccionado el modo, y ajustado el tiempo y la temperatura, pulse el icono táctil  para que el horno se ponga en marcha.



NOTA: Si pulsa  cuando el horno esté en pausa, se volverá a poner en marcha.

2. Durante el cocinado, pulse el icono táctil  para pausar el horno. El tiempo, que parpadeará en la pantalla, se puede ajustar con el selector de la derecha. Para ajustar la temperatura (en los modos que lo permitan), pulse el icono . La temperatura, que parpadeará en la pantalla, se puede ajustar con el selector de la derecha. Cuando lo haga, el icono  parpadeará, pero el del modo se quedará










## ESPAÑOL

fijo. Una vez seleccionada la temperatura, pulse el icono  para confirmar el ajuste. Si desea cancelar el cocinado, ponga el tiempo a cero o mantenga presionado el icono .

### NOTAS:

- Si mantiene pulsado el icono  cuando esté configurando la hora, el horno entrará en modo de espera.
- Si mantiene pulsado el icono  cuando esté configurando el modo, el tiempo o la temperatura, el horno entrará en modo de espera.
- Si mantiene pulsado el icono  cuando esté configurando el modo, el tiempo o la temperatura, el horno entrará en modo de espera.

### Función de protección

1. Si el sensor está cortocircuitado o desconectado, la pantalla mostrará E-1 (Fig. 18) y sonarán 10 pitidos. Si pulsa el icono táctil  el horno entrará en modo de espera.
2. Si pone en marcha un modo (diferente del de Descongelación y del ECO) y, pasados 5 minutos la temperatura no supera los 35 °C, significa que una de las resistencias está averiada. Si esto ocurre, la pantalla mostrará el código E-2 (Fig. 20) y sonarán 10 pitidos. Pulse el icono táctil  para que el horno entre en modo de espera.

### Función cocción asistida por vapor

- Para activar esta función, añada 150 ml de agua purificada en la parte inferior de la cavidad del horno y seleccione 200°C de temperatura. Seleccione el Modo 10 de resistencia inferior. El tiempo aproximado de cocción con esta función son 20 minutos.

### Nota:

- Asegúrese de retirar el exceso de agua de la cavidad del horno cuando haya terminado el proceso de cocción.
- Se recomienda no añadir más de 500 ml de agua purificada; la capacidad máxima es de 1000 ml.
- Puede ajustar la cantidad de agua y la temperatura en función de las necesidades de los alimentos que vaya a preparar.
- Asegúrese de que el interior esté completamente frío antes de retirar el exceso de agua. Si no lo está, podría quemarse.





## ESPAÑOL






### Otras indicaciones

#### Sonidos del horno

- Cada vez que pulse un icono táctil sonará un pitido.
- Sonará una alarma cuando aparezca un código de error en la pantalla (cuando el sensor esté cortocircuitado o desconectado o cuando una de las resistencias esté averiada).
- Cuando el horno alcance la temperatura seleccionada y cuando la cuenta atrás del modo seleccionado o de la alarma llegue a cero, sonará un aviso.

### Modos








Este horno dispone de 12 modos. A continuación se detallan los mismos:

	Iconos	Descripción
Modo 1		Pre calentamiento rápido: En este modo, se activan las dos partes (interior y exterior) de la resistencia superior, y la resistencia inferior para hacer circular alternativamente el calor. El ventilador también se activa para proporcionar una distribución uniforme del calor y acortar el tiempo de cocción. Así, es adecuado para precalentar el horno de manera rápida.
Modo 2		Modo convencional (se encienden las resistencias superior e inferior) Este modo es adecuado para asar carne u hornear alimentos que estén colocados en un único nivel del horno.
Modo 3		Grill completo: En este modo, la parte interna e externa de la resistencia superior se pondrá en marcha para que el calor descienda hacia los alimentos. Así, es adecuado para cocinar salchichas medianas o grandes, bacon, filetes de ternera o de pescado, etc.
Modo 4		Ventilador y grill: Este modo utiliza la resistencia superior junto con el ventilador, que ayuda a hacer circular el calor.
Modo 5		Calentamiento por ventilador: En este modo se activan la resistencia trasera y el ventilador, lo que permite una mejor circulación del calor. El tiempo de cocinado es corto, por lo que se trata de un modo económico. El calor se transmitirá de manera uniforme en todos los niveles, lo que evitará que los sabores de las diferentes preparaciones se mezclen.





ESPAÑOL

Modo 6		Descongelación: En este modo, se activa el ventilador a temperatura ambiente. El tiempo de descongelación variará según el tipo de alimento y la cantidad.
Modo 7		Ventilador y resistencia superior e inferior: Se trata del modo convencional. Si lo selecciona, se encenderán el ventilador y ambas resistencias.
Modo 8		Mitad del grill: Este modo utiliza únicamente la parte interior de la resistencia superior, lo que hace que el calor se dirija hacia abajo. Es adecuado para cocinar pequeñas porciones de bacon, tostadas, carne, etc.
Modo 9		Calentamiento por ventilador y grill: Este modo utiliza la resistencia superior y el ventilador, lo que permite que el calor circule más rápidamente por el interior. Así, es adecuado para cuando necesite que la comida se cocine rápidamente y para evitar que algunos alimentos como los bistecs, las hamburguesas, y algunas verduras pierdan jugosidad.
Modo 10		Pizza: Este modo activa el ventilador y la resistencia inferior, por lo que es adecuado para calentar la base del horno rápidamente.
Modo 11		Air Fry: Este modo activa simultáneamente la resistencia superior, la trasera y el ventilador. Esto permite que el horno se caliente rápidamente y que se elimine la humedad de la superficie de los alimentos, lo que les da un toque más crujiente por fuera y más tierno por dentro.
Modo 12		Modo ECO: En este modo se utilizan la parte interior de la resistencia superior, y la resistencia inferior para controlar la temperatura, reduciendo así el consumo de energía. Esta función es adecuada para hornear alimentos grandes, ya que la temperatura del horno sube progresivamente, lo que permite que el calor penetre por completo en los alimentos.

Antes de utilizar el horno por primera vez

**Calentar el horno**

Para eliminar el olor a nuevo, caliente el horno cuando esté vacío. Le recomendamos que elija una función en la que se activen ambas resistencias (Modo convencional) y que ponga





## ESPAÑOL

el horno a 250°C durante una hora. Asegúrese de que no queden restos de embalaje en el interior del horno.

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

### Limpieza de los accesorios

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

### Consejos para ahorrar energía

La siguiente información le ayudará a ahorrar energía:

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

### Funcionamiento del horno

**ADVERTENCIA:** Riesgo de quemaduras. Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que puede salir vapor.

### Consejos para hornear

- Utilice bandejas metálicas o recipientes de aluminio adecuados con revestimiento antiadherente o moldes de silicona resistentes al calor.
- Aproveche al máximo el espacio de la rejilla.
- Se recomienda colocar el molde en el centro de la rejilla.
- Mantenga la puerta del horno cerrada.

### Consejos para asar

- Si va a cocinar un pollo o un pavo entero, o un trozo grande de carne, sazónelo con un poco de zumo de limón y pimienta negra.





## ESPAÑOL

- La carne con huesos tarda entre 15 y 30 minutos más en cocinarse que un asado del mismo tamaño sin huesos.
- Debe calcular unos 4 o 5 minutos de cocción por centímetro de altura de la carne.
- Deje reposar la carne en el horno unos 10 minutos pasado el tiempo de cocción. Así, el jugo se distribuirá mejor por todo el asado, y no saldrá al cortar la carne.
- Si va a cocinar pescado, colóquelo en el nivel medio o bajo.
- Si va a asar algún alimento, precaliente el horno durante 4 minutos antes de introducirlo. Cuando el horno esté en marcha, cierre siempre la puerta.
- En la medida de lo posible, los trozos de comida que se asen deben tener el mismo grosor. Esto permitirá que se doren uniformemente y se mantengan succulentos y jugosos.
- Dé la vuelta a los alimentos que esté asando transcurridos 2/3 del tiempo.
- No añada sal a los filetes de carne hasta que se hayan asado.
- Añada un poco de líquido si la carne es magra. Cubra la base de la fuente con aproximadamente 1/2 cm de líquido.
- Coloque los alimentos a asar directamente sobre la rejilla. Si va a asar una sola pieza, los mejores resultados se consiguen colocándola en el centro de la rejilla. Introduzca también la bandeja del horno en el nivel 1 para que recoja la grasa.
- Al asar, no introduzca la bandeja de horno en los niveles 4 o 5, esto podría deformarla.
- La resistencia se enciende y apaga continuamente. Es normal. El ajuste de la función determina la frecuencia con la que esto ocurrirá.
- Cuando el asado esté listo, apague el horno y déjelo reposar 10 minutos más. Esto permite una mejor distribución de los jugos de la carne.
- Si va a asar carne de cerdo con corteza, corte la corteza en forma de cruz y coloque el asado en el plato con la corteza en la parte inferior.
- Coloque las aves enteras en la rejilla inferior con la pechuga hacia abajo. Deles la vuelta pasados 2/3 del tiempo especificado.
- Si va a cocinar pato u oca, perfore la piel de la parte inferior de las alas. Esto permite que la grasa salga.
- Si va a cocinar trozos de pescado, deles la vuelta pasados 2/3 del tiempo especificado. No es necesario hacer esto si cocina el pescado entero. Coloque el pescado entero en el horno en posición natatoria con la aleta dorsal hacia arriba. Colocar media patata o un pequeño recipiente apto para el horno en la cavidad estomacal del pescado lo hará más estable.
- Cómo saber si el asado está listo. Utilice un termómetro para carne (disponible en tiendas especializadas) o realice la «prueba de la cuchara». Presione el asado con una cuchara. Si está duro, está listo. Si, por el contrario, puede presionarlo con la





## ESPAÑOL

cuchara, necesita un poco más de cocción.

- El asado tiene un color demasiado oscuro y algunas partes están ligeramente quemadas. Compruebe la altura a la que está colocado y la temperatura.
- El asado tiene buen aspecto, pero los jugos están quemados. La próxima vez, utilice una fuente de horno más pequeña o añada más líquido.
- El asado tiene buen aspecto, pero los jugos son demasiado claros y aguados. La próxima vez, utilice una fuente de horno más grande y menos líquido.
- Sale vapor del asado. Es normal y se debe a las leyes de la física. La mayor parte del vapor escapa por la salida de vapor. El vapor puede depositarse y formar condensación en los selectores o en los elementos de mobiliario adyacentes.

### Consejos para utilizar la función Grill

Esta función es ideal para cocinar carne, pescado y aves, ya que estos alimentos quedarán dorados, pero no secos. Las piezas planas, las brochetas de carne y las salchichas son especialmente adecuadas para asar con la función Grill, al igual que las hortalizas con un alto contenido en agua, como los tomates y las cebollas.

### Consejos para hornear

- Cómo saber si un bizcocho está bien cocido.

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

- El bizcocho se desmorona.

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

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

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

- El bizcocho queda demasiado oscuro por arriba.

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

- El bizcocho está demasiado seco.

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



## ESPAÑOL

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

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

- El pastel se dora de forma desigual.

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

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

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

- El zumo de la fruta se desborda.

La próxima vez, utilice un recipiente más profundo.

- Los productos de panadería hechos con masa de levadura se pegan unos a otros al hornearse.

Debe haber un espacio de unos 2 cm entre cada producto. De este modo, queda espacio suficiente para que se expandan bien y se doren por todos los lados.

- Ha estado horneando en varios niveles.

Los alimentos de la bandeja superior están más oscuros que los de la bandeja inferior. Siempre utilice aire caliente 3D para hornear en más de un nivel. El hecho de que introduzca en el horno varias bandejas no significa que todas estén listas al mismo tiempo.

- Se forma condensación cuando hornea pasteles húmedos.

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

## 5. Limpieza y mantenimiento

- El horno debe limpiarse después de cada uso. Al limpiar el horno, la luz debe estar encendida para poder ver mejor las superficies.
- La parte interior del horno solo debe lavarse con agua tibia y un poco de jabón líquido.





## ESPAÑOL

- Después de limpiar el interior del horno, séquelo con un paño.
- Nunca limpie las superficies del horno con máquinas de vapor.
- El interior del horno solo debe limpiarse con agua jabonosa tibia, utilizando una esponja o un paño suave. No deben utilizarse limpiadores abrasivos.
- Las manchas que puedan aparecer en el fondo del horno se habrán originado por salpicaduras de comida o alimentos derramados. Estas salpicaduras se producen durante el proceso de cocción. Pueden deberse a que los alimentos se cocinan a una temperatura demasiado alta o a que se colocan en un recipiente demasiado pequeño.
- Debe seleccionar una temperatura y una función de cocción adecuadas para el alimento que vaya a cocinar. También debe asegurarse de colocar los alimentos en una fuente de tamaño adecuado y de utilizar la bandeja del horno cuando proceda.
- Las partes exteriores del horno solo deben limpiarse con agua jabonosa tibia, utilizando una esponja o un paño suave. No deben utilizarse limpiadores abrasivos.
- Si utiliza algún tipo de limpiador de hornos, asegúrese de que es adecuado para este producto.
- Los daños causados al aparato por un producto de limpieza no se repararán gratuitamente, aunque el aparato se encuentre dentro del periodo de garantía.
- No utilice productos de limpieza que contengan materiales abrasivos para la limpieza y el mantenimiento del panel frontal de cristal.

AVISO: Para limpiar el horno no se necesita ningún limpiador de hornos ni ningún otro producto de limpieza especial. Se recomienda limpiar el horno con un paño húmedo mientras esté caliente.

### Limpeza asistida con vapor

Esta función ayuda a eliminar los restos de comida del interior del horno. Solo es adecuada para limpiar la suciedad ligera. No es efectiva para la suciedad incrustada ni las manchas difíciles producidas al cocinar. Solo puede utilizarse cuando el horno está frío.

### Procedimiento de limpieza

1. Retire todos los accesorios del horno.
2. Prepare una solución de agua (85%), vinagre blanco (10%) y jabón para vajilla (5%), y pulverice sobre la puerta, las paredes laterales y la pared posterior de la cavidad del horno.
3. Vierta 40 ml de agua en la base de la cavidad.
4. Cierre la puerta. Seleccione la función Limpieza con vapor y ponga el horno a 120°C.
5. Apague el horno pasados 15 minutos.
6. Deje que se enfríe y, después, limpie la superficie con un paño húmedo.






## ESPAÑOL

- Seque el interior del horno con un paño o con papel de cocina.

### ADVERTENCIA:

Antes de hacerlo, asegúrese de que el horno esté completamente frío. Si no lo hace, podría quemarse.

### Desmontaje y montaje de la puerta del horno


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

### Desmontar la puerta

- Abra la puerta completamente.
- Levante ambos lados de la varilla de bloqueo. Fig. 21
- Cierre la puerta hasta llegar al tope. Sujétela por ambos lados y, a continuación, vuelva a cerrarla. Múevala hacia arriba y hacia abajo, y tire de ella hacia fuera.

### Colocar la puerta

Siga el orden inverso al desmontaje de la puerta.

- Cuando coloque la puerta, asegúrese de que ambas bisagras encajan correctamente.
- Al abrir la puerta, baje la varilla de bloqueo. Fig. 22
-  Si la puerta se cae accidentalmente o las bisagras se cierran de repente, no introduzca la mano en las bisagras. Contacte con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de Cecotec.

### Desmontar e instalar el panel de la puerta. Fig. 23

#### Desmontaje

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

#### Avisos:

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





## ESPAÑOL

### Instalación

1. Inserte el cristal interior en la ranura.
2. Tanto el lado derecho como el izquierdo tienen que estar alineados con la ranura. Cuando lo estén, empuje el cristal hasta su sitio.
3. Coloque la puerta del horno.

### Retirar e instalar las guías laterales

Para limpiar los laterales del horno, puede retirar las guías. Para ello, empuje el lateral del horno con una mano y con la otra, coja la parte delantera de la guía. Después, tire de ella hacia fuera.

### Sustitución de la luz del horno

⚠ Si la bombilla de la luz del horno falla, debe sustituirse. Existe riesgo de descarga eléctrica.

Para sustituir la luz de horno, siga los siguientes pasos:

1. Desconecte el disyuntor de la caja de fusibles.
2. Coloque un paño de cocina en el horno cuando esté frío para evitar que se estropee.
3. Desenrosque la tapa de cristal girándola en sentido antihorario.
4. Sustituya la bombilla por una del mismo tipo.
5. Vuelva a enroscar la tapa de cristal.
6. Retire el paño de cocina y conecte el disyuntor.

Este producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética G.

### Inspecciones periódicas

Además de mantener el horno limpio, debería:

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

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

## 6. Resolución de problemas

El horno puede sufrir alguna avería durante su funcionamiento. Consulte la lista antes de llamar al servicio postventa. Puede que alguna avería la pueda reparar usted mismo.

Funcionamiento normal:

- Cuando utilice el horno por primera vez, es posible que libere un olor peculiar y





## ESPAÑOL

humo durante algunas horas. Así, le recomendamos que lo ponga en marcha durante una hora sin nada en su interior. Pasado este tiempo, deje que se enfríe y límpielo.

- Cuando el horno esté en marcha, puede que escuche algún crujido, esto se debe al fondo de metal del horno.
- Si los alimentos a calentar tienen algo de humedad, el orificio de emisión de calor puede expulsar vapor durante el funcionamiento.
- El ventilador comenzará a funcionar 15 minutos después de encender el horno. Aunque el horno esté cerrado, el ventilador seguirá funcionando durante 35 minutos.
- Precaliente el horno antes de introducir los alimentos.
- Si va a hornear durante un largo periodo de tiempo, puede apagar el horno antes de que termine el tiempo. Así utilizará el calor residual para terminar la cocción

### Resolución de problemas

Problema	Posible Causa	Posible Solución
El horno no funciona	Se ha producido un corte de electricidad.	Compruebe la luz de su cocina o el funcionamiento de otro electrodoméstico.
	Avería del disyuntor.	Compruebe si el disyuntor funciona.
	Olvidó seleccionar la función que desea.	Seleccione la función.
La luz no se enciende	Luz defectuosa.	Cambie la bombilla.
	No hay corriente eléctrica.	Compruebe si el horno recibe corriente eléctrica.
El horno deja de funcionar de repente	Se ha producido un corte de electricidad.	Compruebe la luz de su cocina o el funcionamiento de otro electrodoméstico.
	Avería en el termostato	Compruebe si el ventilador funciona. De ser así, cambie el termostato por uno nuevo.
El horno no calienta	No ha seleccionado la temperatura.	Ajuste la temperatura.
	Si este modelo tiene temporizador, no podrá ajustar la hora.	Ajuste el temporizador.
	No hay suministro eléctrico.	Compruebe la caja de alimentación.
	La resistencia está dañada.	Cambie la resistencia por una nueva.





## ESPAÑOL

Sale agua por la puerta al utilizar el horno	La junta de la puerta está dañada.	Cambie la junta de la puerta.
	La bisagra no es lo suficientemente fuerte.	Cambie la bisagra.
El horno deja de funcionar, pero el motor no	El horno ha estado en marcha durante un largo periodo, por lo que necesita tiempo para enfriarse.	Coloque la mano en la salida del aire. Si nota que el aire sale caliente, no se trata de ningún problema.
	Fallo en el termostato.	Si nota que el aire sale a temperatura ambiente, cambie el termostato.

Si el problema no se ha resuelto:

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

## 7. 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.

## 8. 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.





ESPAÑOL

## 9. Declaración UE de conformidad simplificada



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>

## 10. Especificaciones técnicas

Referencia del producto: 04733

Producto: Bolero Hexa AF326000 Glass Black A

Referencia del producto: EU01\_121500

Producto: Bolero Hexa AF326000 Line A

Referencia del producto: EU01\_121501

Producto: Bolero Hexa AF326000 Matt Black A

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo		04733 / EU01_121500 / EU01_121501	
Tipo de horno		Horno eléctrico	
Masa del aparato	M	30,8	Kg
Número de cavidades		1	
Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)		Electricidad	
Volumen por cavidad	V	73	L
Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía eléctrica final)	ECcavidad eléctrica	0,82	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)	ECcavidad eléctrica	0,86	kWh/ciclo





ESPAÑOL

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)	EEcavidad 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)	EEcavidad de gas	N/A N/A	MJ/ciclo kWh/ciclo
Índice de eficiencia energética por cavidad	EElcavidad	95,3	
Clase de eficiencia energética		A	
(1) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo.			

Consumo de energía en modo preparado:	N/A
Consumo de energía en modo desactivado:	0.5W
Tiempo tras el cual el equipo entra automáticamente en modo preparado:	N/A
Tiempo tras el cual el equipo entra automáticamente en modo desactivado:	20min

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

Fabricado en China | Diseñado en España

## 11. 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.





ENGLISH

ENGLISH

## 1. Parts and components

Fig. 1

1. Control panel
2. Fan motor (behind the steel plate)
3. Side guides
4. Tray
5. Rack
6. Door
7. Handle

NOTE:

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

## 2. Before use

- This appliance comes in a packaging designed 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. If you wish to dispose of the original packaging, make sure all items are recycled properly.
- 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.
- This appliance is exclusively designed for household use.
- Use the oven only for cooking food.
- Before cooking, be sure to remove all unnecessary accessories from the oven.
- Preheat the oven before using it.
- Place the baking trays in the centre of the oven and leave space between them when using more than one to allow air to circulate.
- Do not place the trays on the oven base or cover them with aluminium foil. This would cause heat build-up, which would affect the cooking time and damage the enamel of the oven.
- Try to open the oven door as little as possible to see the food (the oven light remains on during cooking).
- Be careful when opening the door to avoid contact with hot parts and steam.

Box content

- Oven





## ENGLISH

- Tray
- Rack
- XXL Pizza Stone
- AirFryer basket
- Instruction manual

### 3. Appliance installation

#### Before installation

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

- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- Kitchen cabinets must be level and fixed. A space of 5 mm must be left between the oven and other appliances.
- If there is a drawer under the oven, a shelf must be installed between the oven and the drawer.

Figure 2 shows the dimensions of the oven and built-in unit.

#### Installation and connection

**WARNING:** Materials could be damaged.

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

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



#### Connection to the mains

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



## ENGLISH

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

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



### Risk of electric shock

- Before carrying out the electrical installation, switch off the appliance.

### Installation

- The appliance must only be installed by qualified personnel following the instructions supplied and taking into account the current regulations. Cecotec declines all liability in the event of incorrect installation, which may cause injury to people and animals, as well as damage to property.
- Important: the appliance must be disconnected from the mains before any adjustment or maintenance work is carried out on it.
- The air duct is used for ventilation.
- In order for the built-in appliance to function properly, the cabinet containing it must be suitable. Figure 2 shows the dimensions of the cut-out for installation under the worktop or in a wall unit.
- 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.
- Adjacent cabinet panels shall be made of heat-resistant material. In particular, enclosures with veneered exteriors 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 (NOT INCLUDED).
- 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. Fig. 3

### Electrical connections

Ovens equipped with a three-pole power cable are designed to operate on alternating current. The cable for the grounding of the device is yellow-green.

### Mounting the power cable

Opening the terminal box. (Fig. 4):

1. Using a screwdriver, prise the bolt on the side tabs of the terminal box cover.



## ENGLISH

2. Unscrew the screw and open the cover.

To install the cable, proceed as follows:

1. Remove the cable clamp screw and the three contact screws.
2. Fix the wires under the screw heads using the following colour scheme:
3. Blue - Neutral (N)
4. Brown phase connector (L)
5. Yellow-Green (Ground)
6. Secure the power cable with the cable clamp and close the terminal box cover.

Opening the terminal box

1. With a screwdriver, tighten the screw on the side tabs of the terminal box cover.
2. Unscrew the screws on the side tabs of the cover and remove the latter.

Connecting the power cable to the mains

- Install a standard plug (not included) corresponding to the load indicated on the rating plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omnipolar circuit breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the device and the mains. The omnipolar circuit breaker must be sized according to the load and comply with the applicable regulations (the earth wire must not be interrupted by the circuit breaker).
- The power supply cable must be routed so that it does not reach a temperature above 50 °C above room temperature and must be protected by insulation with an appropriate rating.

Before connecting, check the following:

- The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the oven is correctly and effectively earthed in accordance with electrical safety regulations. Always make sure that the ground connection is effective; if in doubt, call a qualified technician to check the system. Cecotec declines all liability for damage resulting from a system that has not been grounded.
- Before connecting the appliance to the mains, check that the specifications indicated on the rating plate (on the appliance and/or on the packaging) correspond to those of the mains supply at home.
- Check that the electrical capacity of the installation and the sockets can withstand the maximum power of the appliance. If in doubt, contact a qualified technician.
- If the socket and plug of the appliance are not compatible, ask a qualified technician to replace the socket with a suitable model. The latter, in particular, will also have to ensure that the cross-section of the socket cables is adequate for the power used by the appliance.





## ENGLISH

- 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.

### Accessories

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

### Inserting the accessories

- The oven has 5 different levels on which you can place the accessories. Fig. 5.

WARNING: Insert them as far as they will go so that they do not touch the door panel.

- The accessories can be pulled out about halfway, allowing you to easily remove the food.

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

Oven tray. Fig. 6.

For moist cakes, pies, frozen meals and large roasts. It can also be used to collect dripping fat when grilling directly on the rack.

Rack. Fig. 7

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

AirFryer mode basket. Fig. 8

Use the basket when activating the AirFryer mode. This will make cooking faster and you will get better results.

Pizza stone. Fig. 9

If you are going to bake a pizza, place it on this stone tray and activate the Pizza mode.

### Guides

- This oven has 5 side guides so that you can place the accessories at the desired height. They are used to attach accessories that are fixed to the sides of the oven cavity.
- If you need more space for cooking, you can remove the guides and place them on



the base of the oven.

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

Sliding guide (for specific models only). Fig. 10

It is usually placed in the second or fourth lateral guide. It makes it easier to insert and remove the tray or rack from the oven.

## 4. Operation

### Control panel

The control panel can change depending on the model.

Icons and knobs. Fig. 11

1. Alarm/Change of settings icon (Temperature/time)
2. Clock/Delay End icon
3. Start/Pause icon
4. Light icon
5. Mode knob
6. Temperature/Time knob






Display. Fig. 12

	Function
1	Selected mode indicator light
2	Operation indicator light
3	Delay end indicator light
4	Hours/minutes indicator light
5	Hour indicator light
6	Minute indicator light
7	Temperature indicator light
8	Temperature unit indicator light (°C)
9	Clock
10	Child lock function indicator light
11	Alarm indicator light
12	Interior light indicator light
13	Heating indicator light
14	Heating level indicator light



## ENGLISH

### Oven functions

Symbol	Function
	Top outer heating element
	Fan (Defrost function)
	Ring heating element
	Top inner heating element
	Bottom heating element

### Operation

1. Connect the oven to the mains to switch it on. Then, the control panel will light up and it will ask you to set the time. To do so, please refer to the relevant section.

### NOTES:

- If, after 10 seconds, no operation has been performed, the oven will ask you to set the minutes.
- If, after 10 seconds, no operation has been performed, the oven will enter standby mode.
- If the oven is in standby mode and no operation is performed, it will automatically switch off after 3 minutes.
- When the oven is off, you can return to standby mode by pressing any icon or by moving the knob to the left. The oven will display the time and the clock indicator light (Figure 13).

Fig. 13. Standby mode

### Time setting



2. When the oven is in standby mode, press the clock icon . Then, use the knob on the right to set the time.

Fig. 14. Time setting

3. When you have finished setting the hours, press the clock icon  again to set the minutes. Minutes will flash. Use the knob on the right to set them.
4. Fig. 15. Minutes setting







## ENGLISH

- Once the setting has been made, press the clock icon  again to confirm it.



### NOTES:

- If, after 10 seconds, you have not confirmed this, the system completes the default clock setting and automatically returns to standby mode.
- If you connect the oven to the mains and it takes more than 20 seconds to set the time, the system will default to 12:00 h and go into standby mode.
- If the oven is disconnected from the mains, you will have to reset the time.







**WARNING:** The time will only be displayed when the oven is in standby mode.

- When the oven is in standby mode, you can select the desired mode using the knob on the left. The available modes are shown in Figure 16.
- After selecting a mode, the default temperature and the  $^{\circ}\text{C}$  indicator light will flash. If the temperature of that mode is not adjustable, the default time and  indicator light will flash.
- When you select a mode, you can adjust the time and temperature by pressing the  icon.

### NOTE:

- The time or temperature can be set by using the knob on the right.
- If, after 10 seconds, the time or temperature are not set, or if the  icon is not pressed, the oven will enter standby mode.
- The time range of the modes is from 0 minutes to 10 hours.
- If you select 0 minutes and then press the  icon, the oven will not start, but will enter standby mode.

### Delay End function

- Once the temperature and time have been set, and before pressing the  icon to start the oven, press  to select the time at which you want the oven to switch off. The delay end indicator light  will flash as well as the clock indicator light. Set the desired time with the knob on the right.
- When you have done this, press  again and set the minutes. The minutes will flash, to adjust them, use the knob on the right.
- You can use  to set the hour and minutes alternately.
- When you have selected the delay end time, press the  icon to confirm.












## ENGLISH

5. Until it starts, the oven will display the time.

See the example shown in figure 17. This figure shows the display of the oven once the delay end has been activated.





6. Once the Delay End is activated, the  and clock icons will appear. In addition, the current time and the selected temperature and mode will also be displayed. For example, after having selected the mode, time and temperature, if you are not going to programme the delay end, you can press the  icon to start the oven (figure 19 shows what would appear on the display in operation).

NOTE: If, after 10 seconds, you have not confirmed the operation, the oven will enter standby mode.

7. When the oven is in operation, the display will show the  indicator light, the countdown of the selected cooking time, the selected mode and temperature, the  indicator light and the heating level indicator light .
8. If you change the selected function or temperature, these indicator lights will flash until you select the new settings and confirm them. The countdown will start when you switch the function on.
9. When the oven is in operation, press the  icon to pause it.
10. If you press and hold the  icon, the oven will enter standby mode.
11. When the countdown reaches 0, the oven will enter standby mode. A beep will sound for 5 minutes to let you know that the time is up.
12. Temperature range: the minimum temperature is 30 °C; if you select a lower temperature, the display will show "Lo °C".

Note: If you have activated the delay end function, the following will occur when the oven is operating: if the door is closed, the oven will operate normally; if the door is open, the oven will pause and the display will flash.




### Query function

1. When you have selected a mode and started the oven, press the  icon to check the time. The colon indicator light (":") shall flash. If you press the  icon again, or if 10 seconds pass, the oven will return to the display of the selected mode.
2. When you have selected a mode or when you have activated the delay end and want to check the alarm countdown, press the  icon. If you press the  icon again, or if 10 seconds pass, the oven will return to the previous screen. If the oven is in standby mode, you can see the alarm countdown or set the time. If the remaining time is less than 1 minute, the display will show 0:00 (only hours and minutes are shown, not seconds).














## ENGLISH

3. If you have activated the delay end function and wish to check the time at which the oven will start, press the  icon. If you do so, the hour, minutes and the  indicator light will flash. If you press the  icon again, or if 10 seconds pass, the oven will return to the previous screen.



### Alarm

1. When the oven is in standby mode, press the  icon to activate the alarm. The hour will flash, the minutes will remain fixed and the  indicator light will light up.
2. Turn the knob on the right to set the time, when you do so, this value will stop flashing and become fixed. The setting range is 0-23.
3. Press the  icon again, the minutes will flash, while the hour will remain fixed.
4. Turn the knob on the right to set the minutes, when you do so, this value will stop flashing and become fixed. The setting range is 0-59.
5. When you have selected the time, press the  icon to confirm the setting. The ":" icon will flash and the  will remain steady. The countdown will also start. When it reaches 0, a beep will sound for one minute (one second at a time) and the  icon will flash. To stop flashing, press any icon.



### NOTE:

- During configuration, the ":" icon and the  will remain steady.
- During setting, if you press and hold the  icon, the alarm setting will be cancelled and the oven will enter standby mode.
- If you have already set the alarm, the  icon will appear on the display when the oven is in operation and you can check the remaining time.

### Child lock function

1. To activate the Child lock function, press the  and  icons simultaneously for 3 seconds. A beep will sound to indicate that the function has been activated.

Note: This function can be activated even if the oven is in standby mode. The Child lock indicator light will light up.

2. To deactivate the Child lock function, press the  and  icons simultaneously for 3 seconds. A beep will sound to indicate that the function has been deactivated.





## ENGLISH






### Note:

- When the Child lock is activated, there will be no changes to the display. Icons and knobs will simply be blocked.
- So, if you want to pause the oven when it is running and the Child lock function is activated, you will have to deactivate it first.




## Start/Pause/Cancel function

1. Once you have selected the mode and set the time and temperature, press the  icon to start the oven.



NOTE: If you press  when the oven is paused, it will restart.

2. During cooking, press the  icon to pause the oven. The time, which will flash on the display, can be set with the knob on the right. To adjust the temperature (in modes that allow it), press the  icon. The temperature, which will flash on the display, can be set with the knob on the right. When you do so, the  indicator light will flash, but the mode indicator light will remain fixed. Once you have set the temperature, press the  icon to confirm the setting. If you want to cancel the cooking process, set the time to 0 or press and hold the  icon.

### NOTES:

- If you press and hold the  icon when you are setting the time, the oven will enter standby mode.
- If you press and hold the  icon when you are setting the mode, time or temperature, the oven will enter standby mode.
- If you press and hold the  icon when you are setting the mode, time or temperature, the oven will enter standby mode.

### Protection function

1. If the sensor is short circuited or disconnected, the display will show E-1 (Fig. 18) and 10 beeps will sound. If you press the  icon, the oven will enter standby mode.
2. If you start a mode (other than Defrost and ECO) and after 5 minutes the temperature does not exceed 35 °C, it means that one of the heating elements is faulty. If this occurs, the display will show the E-2 code (Fig. 20) and 10 beeps will sound. Press the  icon for the oven to enter standby mode.



## ENGLISH

### Steam-assisted cooking function

- To activate this function, add 150 ml of purified water to the bottom of the oven cavity and select 200 °C temperature. Select Mode 10, bottom heating element. The approximate cooking time with this function is 20 minutes.

#### Note:

- Be sure to remove excess water from the oven cavity when the cooking process is complete.
- It is recommended not to add more than 500 ml of purified water; the maximum capacity is 1000 ml.
- You can adjust the amount of water and the temperature according to the needs of the food to be prepared.
- Make sure that the interior is completely cool before removing excess water. Otherwise, you could get burned.


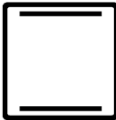
### Other indications

#### Oven beeps

- A beep will sound each time an icon is pressed.
- An alarm will sound when an error code appears on the display (when the sensor is short-circuited or disconnected or when one of the heating elements is faulty).
- When the oven reaches the selected temperature and when the countdown of the selected mode or alarm reaches zero, a beep will sound.

### Modes









This oven features 12 modes. They are detailed below:

	Icons	Description
Mode 1		Quick preheating: In this mode, both parts of the top heating element (inner and outer) and the bottom heating element are activated to circulate heat alternately. The fan is also activated to provide an even heat distribution and shorten the cooking time. Thus, it is suitable to preheat the oven quickly.
Mode 2		Conventional mode (top and bottom heating elements). This mode is suitable for roasting meat or baking food that is placed on a single level of the oven.







ENGLISH

Mode 3		Full grill: In this mode, the inner and outer parts of the top heating element will be on so that heat descends towards the food. Thus, it is suitable for cooking medium to large sausages, bacon, veal or fish fillets, etc.
Mode 4		Fan & grill: This mode uses the top heating element together with the fan, which helps to circulate the heat.
Mode 5		Fan-assisted heating: In this mode, the ring heating element and the fan are activated, allowing better heat circulation. The cooking time is short, so it is an economical way to cook. The heat will be transmitted evenly at all levels, which will prevent the flavours of the different preparations from mixing.
Mode 6		Defrosting: In this mode, the fan is activated at room temperature. The defrosting time will vary according to the type of food and quantity.
Mode 7		Fan & top and bottom heating elements: This is the Conventional mode. If selected, the fan and both heating elements will be switched on.
Mode 8		Half grill: This mode only uses the inner part of the top heating element, which causes the heat to be directed downwards. Suitable for cooking small portions of bacon, toast, meat, etc.
Mode 9		Fan and grill heating: This mode uses the top heating element and the fan, which allows the heat to circulate more quickly inside. Thus, it is suitable for when you need food to cook quickly and to prevent some foods such as steaks, hamburgers, and some vegetables from losing juiciness.
Mode 10		Pizza: This mode activates the fan and the bottom heating element, making it suitable for heating the oven base quickly.





## ENGLISH

Mode 11		AirFryer: This mode simultaneously activates the top heating element, the ring heating element and the fan. This allows the oven to heat up quickly and remove moisture from the surface of the food, making it crispier on the outside and more tender on the inside.
Mode 12		ECO mode: In this mode, the inner part of the top heating element and the bottom heating element are used to control the temperature, thus reducing energy consumption. This function is suitable for baking large foods, as the oven temperature rises progressively, allowing the heat to fully penetrate the food.

### Before using the oven for the first time

#### Heating the oven

To remove the smell, heat the oven while it is empty and closed. We recommend that you choose a function in which both heating elements are activated (Conventional mode) and set the oven to 250 °C for one hour. Make sure that no packaging remains inside the oven.

1. Use the knob to activate the Conventional Mode function.
2. Set the temperature knob to 250 °C. After one hour, turn off the oven. To do this, turn the function knob to the off position.

#### Accessories cleaning

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

#### Energy saving tips

The following information will help you to save energy:

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



## ENGLISH

### Oven operation

**WARNING:** Risk of burns. Be careful when opening the oven door, as steam may escape.

### Baking tips

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

### Roasting tips

- If you are cooking a whole chicken or turkey, or a large piece of meat, season it with a little lemon juice and black pepper.
- Meat with bones takes 15 to 30 minutes longer to cook than a roast of the same size without bones.
- You should allow 4 to 5 minutes of cooking time per centimetre of height of the meat.
- Let the meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time. This way, the juices will be better distributed throughout the roast, and will not run out when the meat is cut.
- If you are cooking fish, set it to medium or low.
- If you are roasting food, preheat the oven for 4 minutes before putting it in. When the oven is in operation, always close the door.
- As far as possible, the pieces of food to be grilled should be of the same thickness. This will allow them to brown evenly and remain tender and juicy.
- Turn the food you are grilling after 2/3 of the time has elapsed.
- Do not add salt to the beef steaks until they have been grilled.
- Add a little liquid if the meat is lean. Cover the base of the dish with about 1/2 cm of liquid.
- Place the food to be grilled directly on the rack. If you are grilling a single piece, the best results are achieved by placing it in the centre of the rack. Also, place the oven tray on level 1 to collect the fat.
- When grilling, do not insert the baking tray on levels 4 or 5, as this could deform it.
- The heating element switches on and off continuously. This is normal. The setting of the function determines how often this will occur.
- When the roast is ready, turn off the oven and leave to rest for a further 10 minutes. This allows a better distribution of the meat juices.
- If you are roasting pork with a crust, cut the crust crosswise and place the roast on





## ENGLISH

the plate with the crust on the bottom.

- Place whole birds on the bottom rack, breast side down. Turn them over after 2/3 of the specified time.
- If cooking duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings. This allows the fat to escape.
- If you are cooking fish pieces, turn them after 2/3 of the specified time. It is not necessary to do this if you cook the fish whole. Place the whole fish in the oven with the dorsal fin upwards. Placing half a potato or a small oven-safe container in the stomach cavity of the fish will make it more stable.
- How to know if the roast is ready. Use a meat thermometer (available in specialised shops) or perform the "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it's hard, it's ready. If, on the other hand, you can press it with a spoon, it needs a little more cooking.
- The roast is too dark in colour and some parts are slightly burnt. Check the height at which it is placed and the temperature.
- The roast looks good, but the juices are burnt. Next time, use a smaller baking dish or add more liquid.
- The roast looks good, but the juices are too clear and watery. Next time, use a bigger baking dish or add less liquid.
- Steam comes out of the roast. This is normal and is due to the laws of physics. Most of the steam escapes through the steam outlet. Steam can settle and form condensation on the knobs or on adjacent furniture elements.

### Tips for using the Grill function

This function is ideal for cooking meat, fish and poultry, as these foods will be browned but not dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suitable for grilling with the Grill function, as are vegetables with a high water content, such as tomatoes and onions.

### Baking tips

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

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

- The sponge cake crumbles.

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

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

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





## ENGLISH

- The top of the cake is too dark .

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

- The sponge cake is too dry.

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

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

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

- The cake browns unevenly.

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

- The bottom of a fruit cake is too light.

Place the cake on a lower level next time.

- The fruit juice overflows.

Next time, use a deeper container.

- Bakery products made with yeast dough stick together during baking.

There should be a space of about 2 cm between each product. In this way, there is enough space for them to expand well and brown on all sides.

- It has been baking on several levels.

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

- Condensation forms when baking moist cakes.

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



## 5. Cleaning and maintenance

- The oven must be cleaned after each use. When cleaning the oven, the light must be switched on so that the surfaces can be seen better.
- The inside of the oven should only be washed with lukewarm water and a little liquid soap.
- After cleaning the inside of the oven, wipe it dry with a cloth.
- Never clean oven surfaces with steam cleaners.
- The inside of the oven should only be cleaned with warm soapy water, using a sponge or soft cloth. Abrasive cleaners must not be used.
- Any stains that may appear on the bottom of the oven will have been caused by splashes of food or spilled food. These splashes occur during the cooking process. They may be due to food being cooked at too high a temperature or placed in a container that is too small.
- You must select a temperature and cooking function suitable for the food to be cooked. You should also make sure that you place the food in an appropriately sized dish and use the oven tray where appropriate.
- The exterior parts of the oven should only be cleaned with warm soapy water, using a sponge or soft cloth. Abrasive cleaners must not be used.
- If you use any type of oven cleaner, make sure that it is suitable for this appliance.
- Damage caused to the appliance by a cleaning agent will not be repaired free of charge, even if the appliance is within the warranty period.
- Do not use cleaning products containing abrasive materials for cleaning and maintenance of the glass front panel.

**WARNING:** No oven cleaner or other special cleaning agents are required to clean the oven. It is recommended to clean the oven with a damp cloth while it is hot.

### Steam-assisted cleaning

Use this function to remove food remains from inside the oven. It is only suitable for cleaning light soiling. It is not efficient for ingrained dirt and stubborn stains caused by cooking. This function can only be used when the oven is cold.

### Cleaning process

1. Remove all accessories from the oven.
2. Prepare a solution of water (85%), white vinegar (10%), and dish detergent (5%) and spray generously on the door, side walls, and rear wall of the oven cavity.
3. Pour 40 ml of water into the base of the oven cavity.
4. Close the door. Select the Steam cleaning function and set the oven to 120 °C.






## ENGLISH

5. Switch off the oven after 15 minutes.
6. Allow it to cool down and then wipe the surface with a damp cloth.
7. Dry the inside with a cloth or kitchen paper.

### WARNING:

Before doing so, make sure that the oven is completely cool. Otherwise, you could get burned.

### Assembling and disassembling the oven door


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

### Disassembling the door

1. Open the door completely.
2. Lift both sides of the locking rod. Fig. 21
3. Close the door as far as it will go. Hold it on both sides, then close it again. Move it up and down and pull it out.

### Positioning the door

Follow the reverse order of disassembly of the door.

- When fitting the door, make sure that both hinges fit correctly.
- When opening the door, lower the locking rod. Fig. 22
-  If the door accidentally falls down or the hinges suddenly close, do not reach into the hinges. Contact Cecotec's Official Technical Support Service.

Disassembling and installing the door panel. Fig. 23

### Disassembly

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

### Note:

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





## ENGLISH


### Installation

1. Insert the inner pane into the slot.
2. Both the right and left sides must be aligned with the slot. When they are, push the glass into place.
3. Position the oven door.

### Removing and installing the side guides

To clean the sides of the oven, you can remove the guides. To do this, push the side of the oven with one hand and hold the front of the guide with the other hand. Then, pull it out.

### Replacing the oven light bulb

 If the light bulb malfunctions, it should be replaced. There is a risk of electric shock.

To replace the light bulb, follow the steps below:


1. Switch off the circuit breaker in the fuse box.
2. Place a kitchen towel in the oven when it is cold to prevent it from spoiling.
3. Unscrew the glass cover by turning it counterclockwise.
4. Replace the bulb with one of the same type.
5. Screw the glass cover back on.
6. Remove the tea towel and switch on the circuit breaker.

This product contains a light source of energy efficiency class G.

### Periodic inspections

In addition to keeping the oven clean, you should:

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

 **WARNING:** All repairs must be carried out by qualified personnel.

## 6. Troubleshooting

The oven may malfunction during operation. Check the list before calling the Technical Support Service. You may be able to repair some faults yourself.

Normal operation:

- When using the oven for the first time, it may release a peculiar smell and smoke for a few hours. Therefore, we recommend that you run it for one hour with nothing inside. After this time, allow it to cool and clean it.
- When the oven is in operation, you may hear some crackling, this is due to the metal bottom of the oven.
- If the food to be heated has some moisture in it, the heat emission orifice may give



ENGLISH

off steam during operation.

- The fan will start to run 15 minutes after the oven is switched on. Even if the oven is closed, the fan will continue to run for 35 minutes.
- Preheat the oven before putting in the food.
- If you are going to bake for a long period of time, you can turn off the oven before the time is up. This will use the residual heat to finish cooking

**Troubleshooting**

Problem	Possible cause	Possible solution
The oven does not work	There has been a power cut.	Check the light in your kitchen or the operation of another appliance.
	Circuit breaker failure.	Check if the circuit breaker is working.
	You forgot to select the function you want.	Select the function.
The light does not switch on.	Defective light.	Replace the lightbulb
	There is no power supply.	Check if the oven is powered by electricity.
The device suddenly stops working.	There has been a power cut.	Check the light in your kitchen or the operation of another appliance.
	Thermostat failure	Check if the fan is working. If so, replace the thermostat with a new one.
The oven does not heat	You have not selected the temperature.	Adjust the temperature.
	If this model has a timer, you cannot set the time.	Set the timer.
	No power supply.	Check the power supply box.
	The heating element is damaged.	Replace the heating element for a new one.
Water leaks out of the door when using the oven.	Door seal is damaged.	Replace the door seal.
	The hinge is not strong enough.	Replace the hinge.
The oven stops working, but the motor does not.	The oven has been running for a long period of time, so it needs time to cool down.	Place your hand on the air outlet. If you notice that the air comes out hot, it is not a problem.
	Thermostat failure.	If you notice that the air comes out at room temperature, replace the thermostat.





If the problem has not been solved:

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

## 7. 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 service life, you must remove the batteries/accumulators and take it to a collection point designated by local authorities.

For detailed information on how to properly dispose of electrical and electronic equipment and/or the corresponding batteries, consumers should contact their local authorities.

Compliance with the above guidelines will help to protect the environment.

## 8. 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.

## 9. Simplified EU Declaration of Conformity



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>

## 10. Technical specifications

Product reference: 04733

Product: Bolero Hexa AF326000 Glass Black A

Product reference: EU01\_121500



ENGLISH

Product: Bolero Hexa AF326000 Line A

Product reference: EU01\_121501

Product: Bolero Hexa AF326000 Matt Black A

	Symbol	Value	Unit
Model reference		04733 / EU01_121500 / EU01_121501	
Type of oven		Electric oven	
Mass of the appliance	M	30.8	Kg
Number of cavities		1	
Heat source per cavity (electricity or gas)		Electricity	
Volume per cavity	V	73	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)	ECelectric cavity	0.82	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)	ECelectric cavity	0.86	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)	ECgas cavity	N/A N/A	MJ/cycle kWh/cycle (1)
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy)	ECgas cavity	N/A N/A	MJ/cycle kWh/cycle
Energy Efficiency Index per cavity	EElcavity	95.3	
Energy efficiency class		A	
(1) 1 kWh/cycle = 3.6 MJ/cycle.			





ENGLISH

Power consumption standby mode:	N/A
Power consumption off mode:	0.5W
Time after which the equipment reaches automatically standby mode:	N/A
Time after which the equipment reaches automatically off mode:	20min

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

## 11. 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 at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact Cecotec's Official Technical Support Service at +34 96 321 07 28.





FRANÇAIS

## 1. Pièces et composants

Image 1

1. Panneau de contrôle
2. Moteur du ventilateur (derrière la plaque d'acier)
3. Rails latéraux
4. Plateau
5. Grille
6. Porte
7. Poignée

NOTE :

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

## 2. Avant utilisation

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





## FRANÇAIS

### Contenu de la boîte

- Four
- Plateau
- Grille
- Pizza Stone XXL
- Panier pour la fonction Airfryer
- Manuel d'instructions

## 3. Installation du produit

### Avant l'installation

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

- Les surfaces, les stratifiés synthétiques et les adhésifs utilisés doivent être résistants à la chaleur (100 °C minimum).
- Les meubles de cuisine doivent être de niveau et fixés. Il faut laisser un espace de 5 mm entre le four et les autres appareils.
- S'il y a un tiroir sous le four, une étagère doit être installée entre le four et le tiroir.

L'image 2 montre les dimensions du four et celles du meuble où l'appareil sera installé.

### Installation et connexion

**AVERTISSEMENT :** Les matériaux pourraient être endommagés.

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

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



#### Connexion au réseau électrique

- Cet appareil doit être branché sur une prise de courant reliée à la terre.
- Cecotec n'est pas responsable des dommages causés par l'utilisation de l'appareil sans mise à la terre. Si l'installation n'est pas effectuée de manière professionnelle, il existe un risque d'électrocution. L'appareil ne peut être raccordé au réseau électrique que par une personne qualifiée et autorisée. Le non-respect de cette consigne entraîne l'annulation de la garantie.





## FRANÇAIS

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



### Risque de choc électrique

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

### Installation

- L'appareil ne doit être installé que par du personnel qualifié, en suivant les instructions fournies et en tenant compte des réglementations en vigueur. Cecotec n'assume aucune responsabilité en cas d'installation incorrecte, qui peut entraîner des blessures aux personnes et aux animaux, ainsi que des dommages matériels.
- Important : l'appareil doit être débranché avant toute opération de réglage ou d'entretien.
- Le conduit d'air est utilisé pour la ventilation.
- Pour que l'appareil encastré fonctionne correctement, le meuble dans lequel il va être installé doit être approprié. L'image 2 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.
- Les panneaux adjacents des meubles doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur. En particulier, les meubles dont l'extérieur est plaqué doivent être assemblés 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 (NON INCLUS).
- 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. Img. 3

### Connexions électriques





## FRANÇAIS

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

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

1. À l'aide d'un tournevis, retirez le boulon des languettes latérales du couvercle de la boîte à bornes.
2. Dévissez la vis et ouvrez le couvercle.

Pour installer le câble, procédez comme suit :

1. Retirez la vis du serre-câble et les trois vis de contact.
2. Fixez les fils sous les têtes de vis en respectant le schéma de couleurs suivant :
3. Bleu - Neutre (N)
4. Marron - Phase (L)
5. Vert-Jaune (Terre)
6. Fixez le câble d'alimentation à l'aide du serre-câble et fermez le couvercle de la boîte à bornes.

Ouvrir le bornier :

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

### Raccordement du câble d'alimentation au réseau électrique

- Installez une fiche standard (non fournie) correspondant à la charge indiquée sur la plaque signalétique. En cas de raccordement direct du câble au réseau, installez un disjoncteur omnipolaire avec une ouverture de contact minimale de 3 mm entre l'appareil et le réseau. Le disjoncteur omnipolaire doit être dimensionné en fonction de la charge et respecter les règles en vigueur (le câble de terre ne doit pas être interrompu par le disjoncteur).
- Le câble d'alimentation doit être installé de manière à ne pas atteindre une température supérieure à 50 °C de la température ambiante et doit être protégé par un isolant d'une valeur appropriée.

Avant d'effectuer la connexion, vérifiez que :

- La sécurité électrique de cet appareil ne peut être garantie que si le four est correctement et efficacement mis à la terre conformément aux règles de sécurité électrique. Assurez-vous toujours que la connexion à la terre est efficace ; en cas de doute, appelez un technicien qualifié pour vérifier le système. Cecotec n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant d'un système qui n'a pas été mis à la terre.



## FRANÇAIS

- 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.

### Accessoires

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

### Insérer les accessoires

- Le four dispose de 5 niveaux différents sur lesquels vous pouvez placer les accessoires. Img. 5.

NOTE : Insérez-les jusqu'à la butée de manière à ce qu'ils ne touchent pas le panneau de la porte.

- Les accessoires peuvent être retirés à peu près à moitié, ce qui permet de retirer facilement les préparations.

Note : Les accessoires peuvent se déformer lorsqu'ils sont exposés à la chaleur. Une fois qu'ils auront refroidi, ils reprendront leur forme initiale. Cela n'affectera pas leur fonctionnement.

Plateau de four. Img. 6

Pour les gâteaux moelleux, les tartes, les plats surgelés et les grands rôtis. Il peut également être utilisé pour récupérer la graisse qui s'écoule lorsque vous faites griller les aliments directement sur la grille.

Grille. Img. 7

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





## FRANÇAIS

Panier à utiliser avec la fonction AirFryer. Img. 8

Lorsque vous utilisez la fonction AirFryer, placez les aliments dans ce panier. La cuisson sera ainsi plus rapide et vous obtiendrez de meilleurs résultats.

Plateau pour pizza. Img. 9

Si vous souhaitez cuire une pizza, placez-la sur ce plateau en pierre et activez le mode Pizza.

### Rails

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

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

Rail télescopique (uniquement pour certains modèles). Img. 10

Il est généralement placé dans le deuxième ou le quatrième rail latéral. Il permet d'insérer et de retirer plus facilement le plateau ou la grille du four.

## 4. Fonctionnement

### Panneau de contrôle

Le panneau de contrôle peut changer en fonction du modèle.

Icônes tactiles et sélecteurs. Img. 11

1. Icône tactile Alarme/ Modification des réglages (température/temps)
2. Icône tactile Horloge/ Fin différée
3. Icône tactile Pause/Redémarrage
4. Icône tactile de l'éclairage
5. Sélecteur du mode
6. Sélecteur de température / temps

Écran. Img. 12

	Fonction
1	Icône du mode sélectionné
2	Icône de fonctionnement
3	Icône de la fonction Fin différée










## FRANÇAIS

4	Icône des heures et des minutes
5	Indicateur de l'heure
6	Indicateur des minutes
7	Indicateur de la température
8	Indicateur de l'unité de température (°C)
9	Horloge
10	Icône de la fonction Sécurité enfants
11	Icône Alarme
12	Icône Éclairage intérieur
13	Témoin de réchauffement
14	Barre indicatrice de chauffage

### Fonctions du four

Icône	Fonction
	Partie extérieure de la résistance supérieure
	Ventilateur (fonction Décongeler)
	Résistance arrière
	Partie intérieure de la résistance supérieure
	Élément chauffant inférieur

### Fonctionnement

1. Pour allumer le four, branchez-le. Le panneau de contrôle s'allumera alors et il vous demandera de régler l'heure. Pour ce faire, reportez-vous à la section correspondante.

### NOTES :

- Si, au bout de 10 secondes, vous n'avez effectué aucune opération, le four vous demandera de régler les minutes.
- Si, au bout de 10 secondes, vous n'avez effectué aucune opération, le four passera en mode Veille.
- Si le four est en mode Veille et qu'aucune opération n'a été effectuée, il s'éteindra






## FRANÇAIS


automatiquement au bout de 3 minutes.

- Lorsque le four est éteint, vous pouvez revenir en mode Veille en appuyant sur n'importe quelle icône tactile ou en déplaçant le sélecteur vers la gauche. Le four affichera l'heure et l'icône de l'horloge (Image 3).


Image 13 Mode standby

2. Régler le temps
3. Lorsque le four est en mode Veille, appuyez sur l'icône tactile de l'horloge  . Utilisez ensuite le sélecteur de droite pour régler l'heure.

Img. 14. Régler le temps

4. Lorsque vous avez fini de régler l'heure, appuyez à nouveau sur l'icône tactile de l'horloge  pour régler les minutes. Les minutes clignoteront. Pour régler les minutes, utilisez le sélecteur de droite.


Img. 15. Réglage des minutes

5. Une fois le réglage effectué, appuyez à nouveau sur l'icône tactile de l'horloge  pour confirmer.

NOTES :

- Si, au bout de 10 secondes, vous n'avez pas confirmé le réglage, le système complétera le réglage par défaut de l'horloge et reviendra automatiquement en mode Veille.
- Si vous branchez le four et que vous mettez plus de 20 secondes à régler l'heure, le système se mettra par défaut sur 12:00 h et passera en mode Veille.
- Si vous débranchez le four, vous devrez régler à nouveau l'heure.

NOTE : L'heure ne sera affichée que lorsque le four est en mode Veille.

6. Lorsque le four est en mode Veille, vous pouvez sélectionner le mode souhaité à l'aide du sélecteur situé à gauche. Les modes disponibles sont affichés dans l'image 16.
7. Après avoir sélectionné un mode, la température par défaut et l'icône  $^{\circ}\text{C}$  clignoteront. Si la température de ce mode n'est pas réglable, le temps par défaut et l'icône  $\rightarrow$  clignoteront.
8. Lorsque vous sélectionnez un mode, vous pouvez régler le temps et la température en appuyant sur l'icône tactile  .

NOTE :


- Le temps ou la température peuvent être sélectionnés à l'aide du sélecteur situé à droite.
- Si, au bout de 10 secondes, vous ne réglez pas le temps ou la température ou si











## FRANÇAIS



vous n'appuyez pas sur l'icône tactile  , le four passera en mode Veille.

- La durée des modes est comprise entre 0 minute et 10 heures.
- Si vous sélectionnez 0 minute et que vous appuyez ensuite sur l'icône tactile  , le four ne démarrera pas, mais passera en mode Veille.





### Fonction Fin différée

1. Une fois la température et le temps réglés, et avant d'appuyer sur l'icône tactile  pour démarrer le four, appuyez sur  pour sélectionner l'heure à laquelle vous souhaitez que le four s'éteigne. L'icône de fin différée  clignotera ainsi que l'icône de l'horloge. Réglez l'heure souhaitée à l'aide du sélecteur de droite.
2. Une fois ce réglage effectué, appuyez à nouveau sur  pour régler les minutes. Les minutes clignoteront, pour les ajuster, utilisez le sélecteur de droite.
3. Vous pouvez utiliser cette icône  pour régler alternativement l'heure et les minutes.
4. Lorsque vous avez sélectionné l'heure de fin différée, appuyez sur l'icône tactile  pour la confirmer.
5. Jusqu'à ce qu'il démarre, le four affichera l'heure.

Reportez-vous à l'exemple de l'image 17. Cette image montre l'écran du four une fois que la fin différée a été activée.

6. Une fois la fin différée activée, les icônes  et l'icône de l'horloge apparaîtront. En outre, l'heure actuelle ainsi que la température et la fonction sélectionnées s'afficheront également.
7. Par exemple, après avoir sélectionné le mode, le temps et la température, si vous n'avez pas l'intention de programmer la fin différée, vous pouvez appuyer sur l'icône tactile  pour démarrer le four (l'image 19 montre ce qui apparaît sur l'écran en fonctionnement).


NOTE : Si, au bout de 10 secondes, vous n'avez confirmé aucune opération, le four passera en mode Veille.

8. Lorsque le four est en marche, l'écran affichera l'icône  , le compte à rebours du temps de cuisson sélectionné, le mode et la température sélectionnés, l'icône  et la barre indicatrice de chauffage  .
9. Si vous modifiez la fonction ou la température sélectionnée, ces icônes clignoteront jusqu'à ce que vous sélectionniez les nouveaux réglages et les confirmiez. Le compte à rebours commencera lorsque vous activerez la fonction.
10. Lorsque le four est en marche, appuyez sur l'icône tactile  pour le mettre en pause.












## FRANÇAIS





11. Si vous appuyez longuement sur l'icône tactile  , le four passera en mode Veille.
12. Lorsque le compte à rebours atteint 0, le four passera en mode Veille. Vous entendrez un bip pendant 5 minutes pour vous indiquer que le temps est écoulé.
13. Plage de température : la température minimale est de 30 °C ; si vous sélectionnez une température inférieure, l'écran affichera « Lo °C ».

Note : Si vous avez activé la fonction de fin différée, le four fonctionnera de la manière suivante : si la porte est fermée, le four fonctionnera normalement ; si la porte est ouverte, le four se mettra en pause et l'écran clignotera.

### Consulter le temps

1. Lorsque vous avez sélectionné un mode et démarré le four, appuyez sur l'icône tactile  pour consulter l'heure. L'icône des deux points (« : ») clignotera. Si vous appuyez à nouveau sur l'icône  , ou si 10 secondes s'écoulent, le four reviendra à l'écran du mode sélectionné.
2. Lorsque vous avez sélectionné un mode ou que vous avez activé la fin différée et que vous souhaitez vérifier le compte à rebours de l'alarme, appuyez sur l'icône  . Si vous appuyez à nouveau sur l'icône  , ou si 10 secondes s'écoulent, le four reviendra à l'écran précédent. Si le four est en mode Veille, vous pouvez visualiser le compte à rebours de l'alarme ou régler l'heure. Si le temps restant est inférieur à 1 minute, l'écran affichera 0:00 (seules les heures et les minutes sont affichées, pas les secondes).
3. Si vous avez activé la fonction de fin différée et que vous souhaitez vérifier l'heure de démarrage du four, appuyez sur l'icône  . L'heure, les minutes et l'icône  clignoteront. Si vous appuyez à nouveau sur l'icône  , ou si 10 secondes s'écoulent, le four reviendra à l'écran précédent.



### Alarme

1. Appuyez sur l'icône tactile  lorsque le four est en mode Veille pour activer l'alarme. L'heure clignotera, les minutes resteront fixes et l'icône  s'allumera.
2. Tournez le sélecteur à droite pour régler l'heure, cette valeur cessera alors de clignoter et deviendra fixe. La plage de réglage est de 0 à 23.
3. Appuyez à nouveau sur l'icône  , les minutes clignoteront, tandis que l'heure restera fixe.
4. Tournez le sélecteur à droite pour régler les minutes, cette valeur cessera alors de clignoter et deviendra fixe. La plage de réglage est de 0 à 59.
5. Lorsque vous avez sélectionné l'heure, appuyez sur l'icône tactile  pour










## FRANÇAIS

confirmer le réglage. L'icône « : » clignotera et l'icône  restera fixe. Le compte à rebours démarrera également. Lorsqu'il atteint 0, vous entendrez un bip pendant une minute (une seconde à chaque fois) et l'icône  clignotera. Pour arrêter le clignotement, appuyez sur n'importe quelle icône.



### NOTE :

- Pendant le réglage, l'icône « : » et  resteront fixes.
- Pendant le réglage, si vous appuyez longuement sur l'icône tactile , le réglage de l'alarme sera annulé et le four passera en mode Veille.
- Si vous avez déjà réglé l'alarme, l'icône  apparaîtra sur l'écran lorsque le four est en marche et vous pourrez voir le temps restant.

### Fonction Sécurité enfants

1. Pour activer la fonction Sécurité enfants, appuyez simultanément sur les icônes  et  pendant 3 secondes. Vous entendrez un bip indiquant que la fonction a été activée.


Note : Cette fonction peut être activée même si le four est en mode Veille. L'icône de la Sécurité enfants s'allumera.

2. Pour désactiver la fonction, appuyez simultanément sur les icônes  et  pendant 3 secondes. Vous entendrez un bip indiquant que la fonction a été désactivée.




### Note :

- Lorsque la fonction Sécurité enfants est activée, aucun changement n'apparaîtra à l'écran. Les icônes tactiles et les sélecteurs seront verrouillés.
- Par conséquent, si vous souhaitez mettre le four en pause lorsqu'il est en marche et que la fonction Sécurité enfants est activée, vous devez d'abord la désactiver.

### Fonction Démarrage/Pause/Annuler

1. Une fois que vous avez sélectionné le mode et réglé l'heure et la température, appuyez sur l'icône tactile  pour démarrer le four.



NOTE : Si vous appuyez sur  lorsque le four est en pause, il redémarrera.

2. Pendant la cuisson, appuyez sur l'icône tactile  pour mettre le four en pause. Le temps, qui clignote sur l'écran, peut être réglée à l'aide du sélecteur de droite. Pour régler la température (dans les modes qui le permettent), appuyez sur l'icône . La température, qui clignote sur l'écran, peut être réglée à l'aide du sélecteur de droite. L'icône  clignotera alors, mais l'icône du mode restera fixe. Une fois










## FRANÇAIS

la température réglée, appuyez sur l'icône  pour confirmer le réglage. Si vous souhaitez annuler la cuisson, réglez le temps sur zéro ou appuyez longuement sur l'icône .

### NOTES :

- Si vous appuyez longuement sur l'icône  lors du réglage de l'heure, le four passera en mode Veille.
- Si vous appuyez longuement sur l'icône  lors du réglage du mode, du temps ou de la température, le four passe en mode Veille.
- Si vous appuyez longuement sur l'icône  lors du réglage du mode, du temps ou de la température, le four passe en mode Veille.

### Fonction de protection

1. Si le capteur est court-circuité ou déconnecté, l'écran affichera E-1 (Img. 18) et vous entendrez 10 bips. Si vous appuyez sur l'icône tactile , le four passera en mode Veille.
2. Si vous démarrez un mode (autre que Décongélation et ECO) et qu'au bout de 5 minutes la température ne dépasse pas 35 °C, cela signifie que l'une des résistances est endommagée. Dans ce cas, l'écran affichera le code E-2 (Img. 20) et vous entendrez 10 bips. Appuyez sur l'icône tactile  pour mettre le four en mode Veille.

### Fonction avec vapeur

- Pour activer cette fonction, ajoutez 150 ml d'eau purifiée dans la partie inférieure de la cavité du four et sélectionnez la température 200 °C. Sélectionnez le mode 10 de résistance inférieure. Le temps de cuisson approximatif de cette fonction est de 20 minutes.

### Note :

- Veillez à retirer l'excédent d'eau de la cavité du four à la fin du processus de cuisson.
- Il est recommandé de ne pas ajouter plus de 500 ml d'eau purifiée ; la capacité maximale est de 1000 ml.
- Vous pouvez ajuster la quantité d'eau et la température en fonction des besoins des aliments à préparer.
- Assurez-vous que l'intérieur est complètement refroidi avant d'enlever l'excès d'eau. Sinon, vous risquez de vous brûler.





## FRANÇAIS


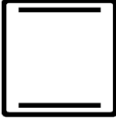


### Autres indications

#### Sons du four

- Chaque fois que vous appuyerez sur une icône tactile, vous entendrez un bip.
- Une alarme retentira lorsqu'un code d'erreur apparaîtra sur l'écran (lorsque le capteur est court-circuité ou déconnecté ou lorsqu'une des résistances est endommagée).
- Lorsque le four atteint la température sélectionnée et que le compte à rebours du mode sélectionné ou de l'alarme atteint zéro, un avertissement retentit.

### Modes








Ce four dispose de 12 modes. Ils sont décrits ci-dessous :

	Icones	Description
Mode 1		Préchauffage rapide : Dans ce mode, les deux parties (intérieure et extérieure) de la résistance supérieure et inférieure sont activées pour faire circuler la chaleur en alternance. Le ventilateur s'active également pour assurer une répartition uniforme de la chaleur et raccourcir le temps de cuisson. Il convient donc pour préchauffer rapidement le four.
Mode 2		Mode Conventionnel (Les résistances supérieure et inférieure sont activées). Ce mode convient pour rôti de la viande ou cuire des aliments placés sur un seul niveau du four.
Mode 3		Gril complet : Dans ce mode, les parties intérieure et extérieure de la résistance supérieure sont activées de manière à ce que la chaleur descende vers les aliments. Il convient donc à la cuisson de saucisses de taille moyenne ou grande, de bacon, de filets de bœuf ou de poisson, etc.
Mode 4		Ventilateur et gril : Ce mode utilise la résistance supérieure ainsi que le ventilateur, qui aide à faire circuler la chaleur.






## FRANÇAIS

Mode 5		Chauffage par ventilateur : Dans ce mode, la résistance arrière et le ventilateur sont activés, ce qui permet une meilleure circulation de la chaleur. Le temps de cuisson est court, ce qui en fait un mode économique. La chaleur sera transmise de manière homogène à tous les niveaux, ce qui empêchera les saveurs des différentes préparations de se mélanger.
Mode 6		Décongélation : Dans ce mode, le ventilateur est activé à la température ambiante. Le temps de décongélation variera en fonction du type d'aliment et de la quantité.
Mode 7		Ventilateur et résistance supérieure et inférieure : Il s'agit du mode Conventionnel. Si vous sélectionnez ce mode, le ventilateur et les deux résistances seront activés.
Mode 8		Moitié du gril : Ce mode n'utilise que l'intérieur de la résistance supérieure, qui dirige la chaleur vers le bas. Il convient pour la cuisson de petites portions de bacon, de pain grillé, de viande, etc.
Mode 9		Chauffage par ventilateur et gril : Ce mode utilise la résistance supérieure et le ventilateur, ce qui permet à la chaleur de circuler plus rapidement à l'intérieur. Il convient donc lorsque les aliments doivent cuire rapidement et pour éviter que certains aliments tels que les steaks, les hamburgers et certains légumes ne perdent de leur jus.
Mode 10		Pizza : Ce mode active le ventilateur et la résistance inférieure, ce qui permet de chauffer rapidement la base du four.
Mode 11		Air Fry : Ce mode active simultanément la résistance supérieure, la résistance arrière et le ventilateur. Cela permet au four de chauffer rapidement et d'éliminer l'humidité de la surface des aliments, ce qui les rend plus croustillants à l'extérieur et plus tendres à l'intérieur.





## FRANÇAIS

Mode 12		<b>Mode ECO</b> Dans ce mode, la partie interne de la résistance supérieure et la résistance inférieure sont utilisées pour contrôler la température, ce qui permet de réduire la consommation d'énergie. Cette fonction convient à la cuisson d'aliments de grande taille, car la température du four augmente progressivement, ce qui permet à la chaleur de pénétrer complètement dans l'aliment.
---------	---	--

### Avant d'utiliser le four pour la première fois

#### Chauffer le four

Pour éliminer l'odeur résiduelle, chauffez le four lorsqu'il est vide. Il est recommandé de choisir une fonction dans laquelle les deux résistances sont activées (mode Conventionnel) et de régler le four sur 250 °C pendant une heure. Veillez à ce qu'aucun élément d'emballage ne reste à l'intérieur du four.

1. Utilisez le sélecteur pour activer le mode Conventionnel.
2. Réglez le sélecteur de température sur 250 °C. Au bout d'une heure, éteignez le four. Tournez le sélecteur des fonctions jusqu'à la position « Arrêt ».

#### Nettoyage des accessoires

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

#### Conseils pour économiser de l'énergie

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

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

#### Fonctionnement du four

**AVERTISSEMENT** : Risque de brûlures. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four, car de la vapeur peut s'en échapper.





## FRANÇAIS

### Conseils de cuisson

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

### Conseils de rôtissage

- Si vous cuisinez un poulet ou une dinde entière, ou un gros morceau de viande, assaisonnez-le avec un peu de jus de citron et de poivre noir.
- La cuisson d'une viande désossée prend de 15 à 30 minutes de plus qu'un rôti de même taille sans os.
- Il faut compter 4 à 5 minutes de cuisson par centimètre de hauteur de la viande.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Les jus seront ainsi mieux répartis dans le rôti et ne s'écouleront pas lors de la découpe de la viande.
- Si vous faites cuire du poisson, réglez le four sur une température moyenne ou basse.
- Si vous rôtissez des aliments, préchauffez le four pendant 4 minutes avant de les faire cuire. Lorsque le four est en marche, fermez toujours la porte.
- Dans la mesure du possible, les aliments que vous faites griller doivent avoir la même épaisseur. Cela leur permettra de dorer uniformément et de rester succulents et juteux.
- Retournez les aliments après 2/3 du temps de cuisson.
- N'ajoutez pas de sel aux steaks avant qu'ils ne soient grillés.
- Ajoutez un peu de liquide si la viande est maigre. Recouvrez le fond du plat d'environ 1/2 cm de liquide.
- Placez les aliments à griller directement sur la grille. Si vous grillez une seule pièce, vous obtiendrez les meilleurs résultats en la plaçant au centre de la grille. Placez également le plateau de four au niveau 1 pour recueillir la graisse.
- Lors du rôtissage, n'insérez pas le plateau de four aux niveaux 4 ou 5, car cela pourrait le déformer.
- La résistance s'allume et s'éteint en permanence. Cela est normal. Le réglage de la fonction détermine la fréquence à laquelle cela se produit.
- Lorsque le rôti est prêt, éteignez le four et laissez-le reposer pendant 10 minutes supplémentaires. Cela permet une meilleure répartition des jus de viande.
- Si vous rôtissez du porc avec une croûte, coupez la croûte dans le sens de la largeur et placez le rôti sur l'assiette avec la croûte au fond.





## FRANÇAIS

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

### Conseils pour l'utilisation de la fonction Gril

Cette fonction est idéale pour la cuisson de la viande, du poisson et de la volaille, car ces aliments seront dorés mais ne seront pas secs. Les morceaux plats, les brochettes de viande et les saucisses conviennent particulièrement bien à la fonction Gril, tout comme les légumes à forte teneur en eau, tels que les tomates et les oignons.

### Conseils de cuisson

Comment savoir si un gâteau est bien cuit

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

- Le gâteau se défait.

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





## FRANÇAIS

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

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

- Le gâteau est trop foncé sur le dessus.

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

- Le gâteau est trop sec.

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

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

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

- Le gâteau brunit de façon inégale.

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

- Le fond d'un gâteau aux fruits est trop léger.

Placez le gâteau à un niveau inférieur la prochaine fois.

- Le jus de fruit déborde.

La prochaine fois, utilisez un récipient plus profond.

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

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

- Vous avez cuisiné à plusieurs niveaux.





## FRANÇAIS

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

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

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

### 5. Nettoyage et entretien

- Le four doit être nettoyé après chaque utilisation. Lors du nettoyage du four, l'éclairage doit être allumé afin de mieux voir les surfaces.
- L'intérieur du four ne doit être nettoyé qu'avec de l'eau tiède et un peu de liquide vaisselle.
- Après avoir nettoyé l'intérieur du four, essuyez-le avec un chiffon.
- Ne nettoyez jamais les surfaces du four à la vapeur.
- L'intérieur du four ne doit être nettoyé qu'avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs.
- Les taches qui peuvent apparaître sur la partie inférieure du four ont été causées par des éclaboussures de nourriture ou des aliments renversés. Ces éclaboussures se produisent pendant le processus de cuisson. Elles peuvent être dues à des aliments cuits à une température trop élevée ou placés dans des récipients trop petits.
- Vous devez sélectionner une température et une fonction de cuisson adaptées aux aliments à cuire. Veillez également à placer les aliments dans un plat de taille appropriée et à utiliser le plateau de four le cas échéant.
- L'extérieur du four ne doit être nettoyé qu'avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs.
- Si vous utilisez un autre type de nettoyeur pour four, assurez-vous qu'il convient à cet appareil.
- Les dommages causés à l'appareil par un produit de nettoyage ne seront pas réparés gratuitement, même si l'appareil se trouve dans la période de garantie.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant des substances abrasives pour le nettoyage et l'entretien du panneau frontal en verre.

NOTE : Pour nettoyer le four, il n'est pas nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage pour four ou d'autres produits de nettoyage spéciaux. Il est recommandé de nettoyer le four avec un chiffon humide lorsqu'il est chaud.





## FRANÇAIS

### Nettoyage à la vapeur

Cette fonction permet d'éliminer les restes de nourriture à l'intérieur du four. Elle convient uniquement pour le nettoyage de salissures légères. Cette fonction n'est pas efficace pour la saleté incrustée et les taches tenaces causées par la cuisson. Cette fonction ne peut être utilisée que lorsque le four est froid.


### Processus de nettoyage

1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Préparez une solution d'eau (85 %), de vinaigre blanc (10 %) et de liquide vaisselle (5 %) et pulvérisez-la sur la porte, les parois latérales et la paroi arrière de la cavité du four.
3. Versez 40 ml d'eau dans la base de la cavité du four.
4. Fermez la porte. Sélectionnez la fonction de nettoyage à la vapeur et réglez le four sur 120 °C.
5. Éteignez le four au bout de 15 minutes.
6. Laissez-le refroidir, puis essuyez la surface avec un chiffon humide.
7. Séchez l'intérieur du four avec un chiffon ou du papier essuie-tout.

### AVERTISSEMENT :

Avant de le faire, assurez-vous que le four est complètement refroidi. Sinon, vous risquez de vous brûler.

### Montage et démontage de la porte du four

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

### Démonter la porte

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Soulevez les deux côtés de la tige de verrouillage. *Img. 21*
3. Fermez la porte jusqu'à la butée. Tenez la porte des deux côtés, puis refermez-la. Déplacez-la de haut en bas et tirez-la vers l'extérieur.

### Monter la porte


Suivez l'ordre inverse du démontage de la porte.

- Lors du montage de la porte, assurez-vous que les deux charnières s'emboîtent correctement.
- Lors de l'ouverture de la porte, abaissez la tige de verrouillage. *Img. 22*





## FRANÇAIS

-  Si la porte tombe accidentellement ou si les charnières se ferment brusquement, ne mettez pas la main dans les charnières. Contactez le Service Après-Vente officiel de Cecotec.

Démonter et installer le panneau de la porte. Img. 23

### Démontage

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

### Avertissements :

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

### Installation

1. Insérez la vitre intérieure dans la rainure.
2. Les côtés droit et gauche doivent être alignés sur la rainure. Lorsque les deux côtés sont alignés, poussez le verre en place.
3. Placez la porte du four.

### Retirer et installer les rails latéraux

Pour nettoyer les parois du four, vous pouvez retirer les rails. Pour ce faire, poussez le côté du four d'une main et tenez l'avant du rail de l'autre main. Tirez ensuite le rail vers l'extérieur.

### Remplacement de l'ampoule du four

 Si l'ampoule du four est défectueuse, elle doit être remplacée. Dans le cas contraire, vous pourriez vous électrocuter.

Pour remplacer l'éclairage du four, procédez comme suit :

1. Coupez le disjoncteur dans la boîte à fusibles.
2. Placez un torchon dans le four lorsqu'il est froid pour éviter qu'il ne s'abîme.
3. Dévissez le couvercle en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
4. Remplacez l'ampoule par une ampoule du même type.
5. Revissez le couvercle en verre.
6. Retirez le chiffon et enclenchez le disjoncteur.


Ce produit contient une source lumineuse avec une classe d'efficacité énergétique G.



**Contrôles périodiques**

En plus de maintenir le four propre, vous devez :

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

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

**6. Résolution de problèmes**

Le four peut présenter des dysfonctionnements pendant son fonctionnement. Consultez la liste avant d'appeler le Service Après-Vente. Vous pouvez peut-être réparer vous-même certains dysfonctionnements.

**Fonctionnement normal**

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

**Résolution de problèmes**

Problème	Cause possible	Possible solution
Le four ne fonctionne pas.	Il y a eu une panne d'électricité.	Vérifiez la lumière de votre cuisine ou le fonctionnement d'un autre appareil.
	Défaillance du disjoncteur.	Vérifiez si le disjoncteur fonctionne.





## FRANÇAIS

	Vous avez oublié de sélectionner la fonction souhaitée.	Sélectionnez une fonction.
La lumière ne s'allume pas	Lumière défectueuse.	Changez l'ampoule.
	Pas de courant électrique.	Vérifiez que le four est alimenté en électricité.
Le four s'est arrêté tout d'un coup.	Il y a eu une panne d'électricité.	Vérifiez la lumière de votre cuisine ou le fonctionnement d'un autre appareil.
	Mauvais fonctionnement du thermostat.	Vérifiez si le ventilateur fonctionne. Si c'est le cas, remplacez le thermostat par un nouveau.
Le four ne chauffe pas.	Vous n'avez pas sélectionné la température.	Réglez la température.
	Si ce modèle est équipé d'une minuterie, vous ne pouvez pas régler l'heure.	Réglez la minuterie
	Il n'y a pas d'alimentation électrique.	Vérifiez l'alimentation électrique.
	La résistance est endommagée.	Remplacez la résistance par une nouvelle.
De l'eau s'échappe de la porte lors de l'utilisation du four.	Le joint de la porte est endommagé.	Remplacez le joint de la porte.
	La charnière n'est pas assez solide.	Remplacez la charnière.
Le four s'arrête de fonctionner, mais pas le moteur.	Le four a fonctionné pendant une longue période et a donc besoin de temps pour refroidir.	Placez votre main sur la sortie d'air. Si vous remarquez que l'air sort chaud, il n'y a pas de problème.
	Erreur au niveau du thermostat.	Si vous remarquez que l'air sort à température ambiante, remplacez le thermostat.

Si le problème n'est pas résolu :

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

## 7. Recyclage des équipements électriques et électroniques





FRANÇAIS



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

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

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

## 8. 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.

## 9. Déclaration de conformité simplifiée de l'UE



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>

## 10. Spécifications techniques

Référence : 04733

Produit : Bolero Hexa AF326000 Glass Black A

Référence : EU01\_121500

Produit : Bolero Hexa AF326000 Line A

Référence : EU01\_121501

Produit : Bolero Hexa AF326000 Matt Black A



## FRANÇAIS

	Symbole	Valeur	Unité
Modèle		04733 / EU01_121500 / EU01_121501	
Type de four		Four électrique	
Poids du four	M	30,8	Kg
Nombre de cavités		1	
Source de chaleur dans la cavité (électricité ou gaz)		Électricité	
Volume par cavité	V	73	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)	ECcavité électrique	0,82	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)	ECcavité électrique	0,86	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)	ECcavité 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)	ECcavité de gaz	N/A N/A	MJ/cycle kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	EElcavité	95,3	
Classe d'efficacité énergétique		A	
(1) 1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle.			





## FRANÇAIS

Stromverbrauch im Standby-Modus:	N/A
Stromverbrauch im Aus-Zustand:	0.5W
Zeit, nach der das Gerät automatisch in den Standby-Modus wechselt:	N/A
Zeit, nach der das Gerät automatisch in den Aus-Zustand wechselt:	20min

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

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

### 11. 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.





DEUTSCH

DEUTSCH

## 1. Teile und Komponenten

Abbildung 1

1. Bedienfeld
2. Gebläsemotor (hinter der Stahlplatte)
3. Seitenschienen
4. Backblech
5. Gitter
6. Tür
7. Tragegriff

HINWEIS:

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

## 2. Vor dem Gebrauch

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie ihn später transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, vergewissern Sie sich, dass Sie alle Teile korrekt recyceln.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile und Komponenten enthalten und in gutem Zustand sind. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand ist, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- Verwenden Sie den Backofen nur zum Garen von Speisen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Garen, dass alle nicht benötigten Zubehörteile aus dem Backofen entfernt wurden.
- Heizen Sie den Backofen vor dem Gebrauch vor.
- Legen Sie die Backbleche in die Mitte des Backofens und lassen Sie bei der Verwendung mehrerer Backbleche Platz zwischen ihnen, damit die Luft zirkulieren kann.
- Legen Sie die Bleche nicht auf den Backofenboden und decken Sie sie nicht mit Alufolie ab. Dies führt zu einem Hitzestau, der die Garzeit beeinträchtigt und die Emaille des Ofens beschädigt.
- Versuchen Sie, die Ofentür so wenig wie möglich zu öffnen, damit Sie das Gargut sehen können (das Ofenlicht bleibt während des Garens eingeschaltet).
- Seien Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig, um den Kontakt mit heißen Teilen und





## DEUTSCH

Dampf zu vermeiden.

### Verpackungsinhalt

- Backofen
- Backblech
- Gitter
- Pizza Stone XXL (Backstein)
- Airfryer basket-Frittierkorb
- Diese Bedienungsanleitung

## 3. Installation des Geräts

### Vor dem Einbau

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

- Die verwendeten Oberflächen, Kunststofflamine und Klebstoffe müssen hitzebeständig sein (mindestens 100°C).
- Die Küchenschränke müssen eben und fest sein. Zwischen dem Backofen und anderen Geräten muss ein Abstand von 5 mm eingehalten werden.
- Wenn sich unter dem Backofen eine Schublade befindet, muss zwischen dem Backofen und der Schublade ein Regal angebracht werden.

In Abbildung 2 sind die Maße des Backofens und des Einbaumöbels dargestellt.

### Einbau und Anschluss

**WARNUNG:** Die Materialien könnten beschädigt werden.

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

- Bei der Installation muss das Gerät gemäß den örtlichen Gas- und/oder Elektrovorschriften angeschlossen werden.
- Das Gerät muss von mindestens zwei Personen getragen werden.
- Verwenden Sie zum Tragen des Geräts die Schlitze oder die Drahtgriffe an beiden Seiten.



Anschluss an das Stromnetz

- Dieses Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.





## DEUTSCH

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

### Gefahr von Stromschlag.

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

### Montage

- Die Installation des Geräts darf nur von qualifiziertem Personal unter Beachtung der mitgelieferten Anweisungen und der geltenden Vorschriften vorgenommen werden. Cecotec lehnt jede Haftung im Falle einer unsachgemäßen Installation ab, die zu Verletzungen von Menschen und Tieren sowie zu Sachschäden führen kann.
- Wichtig: Das Gerät muss vom Stromnetz getrennt werden, bevor Einstellungs- oder Wartungsarbeiten daran vorgenommen werden;
- Der Luftschacht dient der Belüftung.
- Damit das Einbaugerät ordnungsgemäß funktionieren kann, muss der Schrank, in dem es steht, geeignet sein. Abbildung 2 zeigt die Abmessungen des Ausschnitts für den Einbau unter der Arbeitsplatte oder in einem Oberschrank.
- Um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten, muss die Rückwand des Gehäuses entfernt werden. Es ist besser, den Ofen so aufzustellen, dass er auf zwei Holzlatten ruht. Wenn der Backofen auf einer ebenen, durchgehenden Fläche steht, muss eine Öffnung von mindestens 45×560 mm vorhanden sein.
- Angrenzende Schrankwände müssen aus hitzebeständigem Material bestehen. Insbesondere Gehäuse mit furnierten Außenseiten 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 (NICHT EINGESCHLOSSEN) entfernt werden.



## DEUTSCH

- Um den Backofen am Schrank zu befestigen, öffnen Sie die Backofentür und befestigen Sie sie, indem Sie die 4 Holzschrauben in die 4 Löcher am Rand des Rahmens einsetzen. Abb. 3

### 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

Öffnen des Anschlusskastens. (Abb.4):

1. Hebeln Sie mit einem Schraubendreher die Schraube an den seitlichen Laschen der Klemmenkastenabdeckung auf.
2. Schrauben Sie die Schraube ab und öffnen Sie den Deckel.

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

1. Entfernen Sie die Kabelklemmschraube und die drei Kontaktschrauben.
2. Befestigen Sie die Drähte unter den Schraubenköpfen nach dem folgenden Farbschema:
3. Blau - Neutral (N)
4. Braune Phase (L)
5. Gelb-Grün (Erde)
6. Sichern Sie das Netzkabel mit der Kabelklemme und schließen Sie den Deckel des Anschlusskastens.

Öffnen Sie das Klemmenbrett:

1. Ziehen Sie die Schraube an den seitlichen Laschen der Klemmenbrettdeckung mit einem Schraubendreher fest.
2. Lösen Sie die Schraube und öffnen Sie die Abdeckung des Klemmenbretts.

### Anschließen des Netzkabels an das Stromnetz

- Installieren Sie einen Standardstecker (nicht im Lieferumfang enthalten), der auf dem Typenschild angegebenen Last entspricht. Wenn Sie das Kabel direkt an das Stromnetz anschließen, installieren Sie einen omnipolaren Schutzschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm zwischen dem Gerät und dem Stromnetz. Der omnipolare Schutzschalter muss entsprechend der Last dimensioniert sein und den geltenden Vorschriften entsprechen (das Erdungskabel darf durch den Schutzschalter nicht unterbrochen werden).
- Das Netzkabel muss so verlegt werden, dass es nicht mehr als 50 °C über der Umgebungstemperatur liegt, und muss durch eine geeignete Isolierung geschützt werden.





## DEUTSCH

Bevor Sie die Verbindung herstellen, überprüfen Sie dies:

- Die elektrische Sicherheit dieses Geräts kann nur dann gewährleistet werden, wenn der Backofen gemäß den elektrischen Sicherheitsvorschriften korrekt und wirksam geerdet ist. Vergewissern Sie sich immer, dass die Erdung wirksam ist; im Zweifelsfall lassen Sie das System von einem qualifizierten Techniker überprüfen. Cecotec lehnt jede Haftung für Schäden ab, die durch ein nicht geerdetes System entstehen.
- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild (auf dem Gerät und/oder auf der Verpackung) angegebenen Spezifikationen mit denen des Stromnetzes in Ihrer Wohnung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass die elektrische Leistung der Anlage und der Steckdosen für die maximale Leistung des Geräts geeignet ist. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
- Wenn die Steckdose und der Stecker des Geräts nicht kompatibel sind, bitten Sie einen qualifizierten Techniker, die Steckdose durch ein geeignetes Modell zu ersetzen. Letztere müssen insbesondere auch darauf achten, dass der Querschnitt der Steckdosenkabel für die vom Gerät verbrauchte Leistung ausreichend ist.
- Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungen wird nicht empfohlen. Wenn sich ihre Verwendung nicht vermeiden lässt, sollten Sie nur Einzel- oder Mehrfachadapter und Verlängerungskabel verwenden, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen. Überschreiten Sie in diesen Fällen niemals die auf dem Einzeladapter oder dem Verlängerungskabel angegebene maximale Stromkapazität und die auf dem Mehrfachadapter angegebene maximale Leistung. Der Stecker und die Steckdose müssen leicht zugänglich sein.

### Zubehörteile

- Die mitgelieferten Zubehörteile sind für die Zubereitung aller Arten von Speisen geeignet. Achten Sie bei der Verwendung der Zubehörteile darauf, dass diese richtig in den Backofen eingesetzt werden.
- Es gibt optionale Zubehörteile, mit denen Sie einige Ihrer Lieblingsgerichte verfeinern oder einfach auf praktischere Weise kochen können.

### Einsetzen der Zubehörteile

- Der Backofen verfügt über 5 verschiedene Ebenen, auf die Sie die Zubehörteile stellen können. Abb. 5.

**HINWEIS:** Schieben Sie sie so weit wie möglich hinein, damit sie die Türverkleidung nicht berühren.

- Die Zubehörteile können etwa zur Hälfte herausgezogen werden, so dass Sie die Brühe leicht entnehmen können.





## DEUTSCH

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

Backofenblech. Abb. 6

Für feuchte Kuchen, Torten, Tiefkühlgerichte und große Braten. Es kann auch zum Auffangen von tropfendem Fett beim Grillen direkt auf dem Rost verwendet werden.

Gitter. Abb. 7

Er wird zum Braten und zum Auflegen von Backwaren verwendet.

Frittierkorb zur Verwendung mit der AirFryer-Funktion. Abb. 8

Wenn Sie den Modus „Air Fry“ verwenden, legen Sie die Lebensmittel in diesen Frittierkorb. Dadurch wird das Garen schneller und Sie erhalten bessere Gargergebnisse.

Backstein / Pizzastein. Abb. 9

Wenn Sie eine Pizza backen wollen, legen Sie sie auf diesen Stein und aktivieren den Pizzamodus.

### Seitenschienen

- Dieser Backofen hat 5 Seitenschienen, damit Sie die Zubehörteile in der gewünschten Höhe platzieren können. Sie werden verwendet, um Zubehör zu platzieren, das an den Seitenwänden des Garraums des Backofens befestigt wird.
- Wenn Sie mehr Platz zum Garen benötigen, können Sie die Schienen entfernen und auf den Ofenboden legen.

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

Gleitende Schiene (nur bei bestimmten Modellen). Abb. 10

Normalerweise auf der zweiten oder vierten Seite Schiene platziert. Dient zum leichteren Einschieben und Herausnehmen des Blechs oder Rosts aus dem Backofen.

## 4. Bedienung

### Bedienfeld

Das Bedienfeld kann sich je nach Modell ändern.

Symbole und -Wahlschalter. Abb. 11

1. Alarmsymbol / Änderung der Einstellungen (Temperatur/Zeit)
2. Uhrensymbol / Verzögertes Ende










## DEUTSCH

3. Symbol für Anhalten / Neu starten
4. Licht-Symbol
5. Moduswahlschalter
6. Temperatur/Zeitwahlschalter

Display. Abb. 12

	Funktion
1	Anzeige des ausgewählten Modus
2	Betriebsanzeige
3	Anzeige für die Funktion des verzögerten Endes
4	Anzeige von Stunden und Minuten
5	Stundenanzeige
6	Minutenanzeige
7	Backofen-Temperaturanzeige
8	Anzeige der Temperatureinheit (°C)
9	Uhr-Anzeige
10	Symbol für die Kindersicherungsfunktion
11	Alarmanzeige
12	Anzeige der Innenbeleuchtung
13	Heizungsanzeige
14	Balken für die Ofenheizung

## Backofenfunktionen

Symbol	Funktion
	Äußerer Teil des oberen Heizelements
	Gebälse (Abtaufunktion)
	Hinteres Heizelement
	Innerer Teil des oberen Heizelements
	Unteres Heizelement





## DEUTSCH

### Bedienung

1. Um den Backofen einzuschalten, schließen Sie den Backofen an das Stromnetz an. Das Bedienfeld leuchtet dann auf und fordert Sie auf, die Uhrzeit einzustellen. Lesen Sie dazu den entsprechenden Abschnitt.

#### HINWEISE:

- Wenn Sie nach 10 Sekunden noch keinen Vorgang ausgeführt haben, Der Backofen wird Sie auffordern, die Minuten einzustellen.
- Wenn Sie nach 10 Sekunden keinen Vorgang ausgeführt haben, schaltet der Backofen in den Standby-Modus.
- Wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet und kein Vorgang ausgeführt wurde, schaltet er sich nach 3 Minuten automatisch aus.
- Wenn der Backofen ausgeschaltet ist, können Sie in den Standby-Modus zurückkehren, indem Sie ein beliebiges Symbol drücken oder den Wahlschalter nach links bewegen. Der Backofen zeigt die Uhrzeit und das Uhrensymbol an (Abbildung 3).

Abbildung 13 Standby-Modus


2. Einstellen der Uhrzeit
3. Wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet, drücken Sie auf das Uhr-Symbol . Stellen Sie dann mit dem Wählschalter rechts die Stunden ein.

Abb. 14. Einstellen der Stunden



4. Wenn Sie die Einstellung der Stunden beendet haben, drücken Sie erneut auf das Uhrensymbol , um die Minuten einzustellen. Die Minuten blinken dann. Um die Minuten einzustellen, verwenden Sie den Wahlschalter auf der rechten Seite.

Abb. 15. Einstellen der Minuten.

5. Wenn Sie die Einstellung vorgenommen haben, drücken Sie erneut auf das Uhrensymbol , um die Einstellung zu bestätigen.

#### HINWEISE:


- Wenn Sie die Einstellung nach 10 Sekunden nicht bestätigt haben, schließt das System die Uhreinstellung standardmäßig ab und kehrt automatisch in den Standby-Modus zurück.
- Wenn Sie den Backofen an das Stromnetz anschließen und die Einstellung der Uhrzeit mehr als 20 Sekunden dauert, stellt das System standardmäßig 12:00 Uhr ein und geht in den Standby-Modus.
- Wenn der Backofen vom Netz getrennt wird, müssen Sie die Uhrzeit erneut einstellen.







## DEUTSCH







HINWEIS: Die Uhrzeit wird nur angezeigt, wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet.

6. Wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet, können Sie mit dem Wählschalter auf der linken Seite den gewünschten Modus auswählen. Die verfügbaren Modi sind in Abbildung 16 dargestellt.
7. Nach der Auswahl eines Modus blinken die Standardtemperatur und das Symbol  $^{\circ}\text{C}$ . Wenn die Temperatur in dieser Modus nicht einstellbar ist, blinken die Standardzeit und das Symbol  $\rightarrow$ .
8. Wenn Sie einen Modus ausgewählt haben, können Sie die Zeit und Temperatur durch Drücken des Symbols  einstellen.

HINWEIS:

- Die Zeit oder die Temperatur kann mit dem Wählschalter auf der rechten Seite ausgewählt werden.
- Wenn Sie nach 10 Sekunden keine Zeit oder Temperatur einstellen oder das Symbol  nicht drücken, schaltet der Backofen in den Standby-Modus.
- Die Zeitspanne der Modi reicht von 0 Minuten bis 10 Stunden.
- Wenn Sie 0 Minuten wählen und dann das Symbol  drücken, startet der Backofen nicht, sondern geht in den Standby-Modus über.

### Funktion des verzögerten Endes


1. Nach der Einstellung von Temperatur und Zeit und vor dem Drücken des Symbols  zum Einschalten des Backofens drücken Sie auf , um die Zeit auszuwählen, zu der der Backofen ausgeschaltet werden soll. Die Anzeige für das verzögerte Ende  blinkt, ebenso die Uhr-Anzeige. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit dem Wahlschalter auf der rechten Seite ein.
2. Drücken Sie anschließend erneut  und stellen Sie die Minuten ein. Die Minuten blinken, um sie einzustellen, benutzen Sie den Wahlschalter auf der rechten Seite.
3. Mit  können Sie abwechselnd die Stunde und die Minuten einstellen.
4. Wenn Sie die verzögerte Endzeit ausgewählt haben, drücken Sie auf das Symbol , um sie zu bestätigen.
5. Der Backofen zeigt die Uhrzeit an, bis er gestartet wird.


Siehe das in Abbildung 17 dargestellte Beispiel. Diese Abbildung zeigt das Display des Backofens, nachdem die verzögerte Endzeit aktiviert wurde.









## DEUTSCH

6. Sobald das verzögerte Ende aktiviert wurde, erscheinen die Symbole  und das Uhrensymbol. Darüber hinaus werden die aktuelle Uhrzeit sowie die gewählte Temperatur und Funktion angezeigt.





Wenn Sie z.B. nach der Auswahl von Modus, Zeit und Temperatur das verzögerte Ende nicht programmieren wollen, können Sie auf das Symbol  drücken, um den Backofen zu starten (Abbildung 19 zeigt, was im Betrieb auf dem Display angezeigt wird).

**HINWEIS:** Wenn Sie nach 10 Sekunden den Vorgang nicht bestätigt haben, schaltet der Backofen in den Standby-Modus.

7. Wenn der Backofen in Betrieb ist, werden auf dem Display die Anzeige , der Countdown der gewählten Garzeit, die gewählte Modus und Temperatur, die Anzeige  und der Heizungsanzeigebalken angezeigt.
8. Wenn Sie die gewählte Funktion oder Temperatur ändern, blinken diese Anzeigen, bis Sie die neuen Einstellungen auswählen und bestätigen. Der Countdown beginnt, wenn Sie die Funktion starten.
9. Wenn der Backofen läuft, drücken Sie auf das Symbol , um ihn zu unterbrechen.
10. Wenn Sie das Symbol  gedrückt halten, wechselt der Backofen in den Standby-Modus.
11. Wenn der Countdown 0 erreicht, schaltet der Backofen in den Standby-Modus. Es ertönt 5 Minuten lang ein Signalton, um Sie darauf hinzuweisen, dass die Zeit abgelaufen ist.
12. **Temperaturbereich:** Die Mindesttemperatur beträgt 30°C; wenn Sie eine niedrigere Temperatur wählen, wird auf dem Display «Lo°C» angezeigt.

**Hinweis:** Wenn Sie die Funktion des verzögerten Endes aktiviert haben, geschieht während des Betriebs des Backofens Folgendes: Wenn die Tür geschlossen ist, arbeitet der Backofen normal; wenn die Tür hingegen geöffnet ist, wird eine Pause eingelegt und das Display blinkt.

### Abfragefunktion

1. Wenn Sie einen Modus ausgewählt und den Backofen gestartet haben, drücken Sie auf das Symbol , um die Zeit zu überprüfen. Die Doppelpunkt-Anzeige («:») blinkt. Wenn Sie das Symbol  erneut drücken oder wenn 10 Sekunden vergangen sind, kehrt der Backofen zur Anzeige des gewählten Modus zurück.
2. Wenn Sie einen Modus gewählt haben oder wenn Sie das verzögerte Ende aktiviert haben und den Alarm-Countdown abrufen möchten, drücken Sie das Symbol . Wenn Sie das Symbol  erneut drücken oder wenn 10 Sekunden vergehen, kehrt der Backofen zur vorherigen Display zurück. Wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet, können Sie den Countdown des Alarms anzeigen oder





## DEUTSCH

die Uhrzeit einstellen. Wenn die verbleibende Zeit weniger als 1 Minute beträgt, wird auf dem Display 0:00 angezeigt (es werden nur Stunden und Minuten angezeigt, nicht Sekunden).

3. Wenn Sie die Funktion des verzögerten Endes aktiviert haben und überprüfen möchten, wann der Backofen starten wird, drücken Sie auf das Symbol . In diesem Fall blinken die Stunde, die Minuten und die Anzeige . Wenn Sie das Symbol erneut drücken oder wenn 10 Sekunden vergehen, kehrt der Backofen zur vorherigen Display zurück.

### Signalton

1. Drücken Sie das Symbol , wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet, um den Alarm zu aktivieren. Die Stunden blinken, die Minuten bleiben stehen und die Anzeige leuchtet auf.
2. Drehen Sie den Wählschalter nach rechts, um die Stunde einzustellen; danach hört die Stunde auf zu blinken und wird fixiert. Der Einstellbereich ist 0-23.
3. Wenn Sie das Symbol erneut drücken, blinken die Minuten, während die Stunde fixiert wird.
4. Drehen Sie den Wählschalter nach rechts, um die Minuten einzustellen. Wenn Sie dies tun, hört der Wert auf zu blinken und wird fixiert. Der Einstellbereich ist 0-59.
5. Wenn Sie die Uhrzeit ausgewählt haben, drücken Sie das Symbol , um die Einstellung zu bestätigen. Das Symbol blinkt und leuchtet dauerhaft. Außerdem beginnt der Countdown. Wenn diese auf 0 gelangt, ertönt eine Minute lang ein Signalton (eine Sekunde ein- und eine Sekunde ausgeschaltet) und das Symbol blinkt. Um das Blinken zu beenden, drücken Sie ein beliebiges Symbol.

### HINWEIS:

- Während der Einstellung leuchten das Symbol und dauerhaft.
- Wenn Sie während der Einstellung das Symbol gedrückt halten, wird die Alarmeinstellung abgebrochen und der Backofen geht in den Standby-Modus.
- Wenn Sie den Alarm eingestellt haben, erscheint das Symbol auf dem Display, wenn der Backofen in Betrieb ist, und Sie können die verbleibende Zeit ablesen.

### Kindersicherungsfunktion

1. Um die Kindersicherungsfunktion zu aktivieren, drücken Sie die Symbole und gleichzeitig 3 Sekunden lang. Ein Signalton zeigt an, dass die Funktion aktiviert wurde.





## DEUTSCH


Hinweis: Diese Funktion kann auch aktiviert werden, wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet. Die Anzeige der Kindersicherung leuchtet auf.


- Um die Funktion zu deaktivieren, drücken Sie die Symbole  und  gleichzeitig 3 Sekunden lang. Ein Signalton zeigt an, dass die Funktion deaktiviert wurde.





Hinweis:

- Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, ändert sich die Anzeige auf dem Display nicht. Die Symbole und Wählschalter sind lediglich gesperrt.
- Wenn Sie also den Backofen bei laufendem Betrieb anhalten wollen und die Kindersicherung aktiviert ist, müssen Sie sie zuerst deaktivieren.




### Start/Pause/Abbrechen-Funktion

- Nachdem Sie den Modus ausgewählt und die Zeit und Temperatur eingestellt haben, drücken Sie auf das Symbol , um den Backofen zu starten.

HINWEIS: Wenn Sie  drücken, während der Backofen pausiert, wird er neu gestartet.

- Drücken Sie während des Garvorgangs auf das Symbol, um den Backofen anzuhalten. Die Zeit, die auf dem Display blinkt, kann mit dem Wählschalter auf der rechten Seite eingestellt werden. Um die Temperatur einzustellen (in den Modi, in denen dies möglich ist), drücken Sie das Symbol . Die Temperatur, die auf dem Display blinkt, kann mit dem Wählschalter auf der rechten Seite eingestellt werden. In diesem Fall blinkt die Anzeige , aber die Anzeige des Modus bleibt unverändert. Nach Auswahl der Temperatur drücken Sie das Symbol , um die Einstellung zu bestätigen. Wenn Sie den Garvorgang abbrechen möchten, stellen Sie die Zeit auf Null oder drücken Sie das Symbol und halten Sie es gedrückt .

HINWEISE:



- Wenn Sie beim Einstellen der Zeit das Symbol  gedrückt halten, geht der Backofen in den Standby-Modus über.
- Wenn Sie das Symbol  bei der Einstellung von Modus, Zeit oder Temperatur gedrückt halten, schaltet der Backofen in den Standby-Modus.
- Wenn Sie das Symbol  bei der Einstellung von Modus, Zeit oder Temperatur gedrückt halten, schaltet der Backofen in den Standby-Modus.





## DEUTSCH

### Schutzfunktion

1. Bei einem Kurzschluss oder einer Unterbrechung des Fühlers erscheint auf dem Display E-1 (Abb. 18) und es ertönen 10 Pieptöne. Durch Drücken des Symbols  wird der Backofen in den Standby-Modus versetzt.
2. Wenn Sie einen Modus (außer Abtauen und ECO) starten und die Temperatur nach 5 Minuten 35 °C nicht überschreitet, bedeutet dies, dass eines der Heizelemente defekt ist. In diesem Fall wird auf dem Display der Code E-2 angezeigt (Abb. 20) und es ertönen 10 Pieptöne. Durch Drücken des Symbols  wird der Backofen in den Standby-Modus versetzt.

### Funktion Unterstütztes Garen mit Dampf

- Um diese Funktion zu aktivieren, geben Sie 150 ml gereinigtes Wasser in den Boden des Backraums und wählen Sie die Temperatur 200°C. Wählen Sie den Modus 10, den unteren Heizelementmodus. Die ungefähre Garzeit mit dieser Funktion beträgt 20 Minuten.

### Hinweis:

- Achten Sie darauf, das überschüssige Wasser nach Beendigung des Garvorgangs aus dem Garraum zu entfernen.
- Es wird empfohlen, nicht mehr als 500 ml gereinigtes Wasser hinzuzufügen; die maximale Fassungsvermögen beträgt 1000 ml.
- Sie können die Wassermenge und die Temperatur je nach Bedarf der zuzubereitenden Speisen anpassen.
- Vergewissern Sie sich, dass der Innenraum vollständig abgekühlt ist, bevor Sie das überschüssige Wasser entfernen. Andernfalls könnten Sie sich verbrennen.

### Weitere Hinweise.

#### Backofengeräusche.

- Jedes Mal, wenn Sie ein Symbol drücken, ertönt ein Piepton.
- Ein Alarm ertönt, wenn ein Fehlercode auf dem Display erscheint (wenn der Fühler kurzgeschlossen oder abgeklemmt ist oder wenn eines der Heizelemente defekt ist).
- Wenn der Backofen die gewählte Temperatur erreicht und der Countdown des gewählten Modus oder Alarms Null erreicht, ertönt ein Warnton.








### Modi

Dieser Backofen verfügt über 12 Modi. Im Folgenden werden diese erläutert:





DEUTSCH

	Symbole	Beschreibung
Modus 1		Schnellaufheizung: In diesem Modus werden die beiden Teile (innen und außen) des oberen Heizelements und das untere Heizelement aktiviert, um die Wärme abwechselnd zu verteilen. Das Gebläse wird ebenfalls aktiviert, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten und die Garzeit zu verkürzen. Sie eignet sich daher zum schnellen Vorheizen des Backofens.
Modus 2		Konventioneller Modus (obere und untere Heizelemente leuchten) Dieser Modus eignet sich zum Braten von Fleisch oder zum Backen von Speisen, die auf einer einzigen Ebene des Ofens platziert werden.
Modus 3		Kompletter Grill: In dieser Betriebsart werden der innere und der äußere Teil des oberen Heizelements eingeschaltet, so dass die Hitze zum Gargut hin abfällt. Sie eignet sich daher zum Garen von mittelgroßen oder großen Würsten, Speck, Rindfleisch oder Fischfilets usw.
Betriebsarten 4		Gebälse und Grill: Bei diesem Modus wird das obere Heizelement zusammen mit dem Gebläse verwendet, das die Wärme zirkulieren lässt.
Modus 5		Heizen mit Gebläse: In diesem Modus werden das hintere Heizelement und das Gebläse aktiviert, was eine bessere Wärmezirkulation ermöglicht. Die Garzeit ist kurz, daher ist dies ein sparsamer Modus. Die Hitze wird gleichmäßig auf alle Ebenen übertragen, so dass sich die Aromen der verschiedenen Zubereitungen nicht vermischen.
Modus 6		Entfrostern/Auftauen: In diesem Modus wird das Gebläse bei Raumtemperatur aktiviert. Die Auftauzeit hängt von der Art und Menge der Lebensmittel ab.
Modus 7		Gebälse und oberes und unteres Heizelement: Dies ist der herkömmliche Modus. Bei dieser Einstellung werden das Gebläse und beide Heizelemente eingeschaltet.





## DEUTSCH

Modus 8		Halber Grill: In diesem Modus wird nur der innere Teil des oberen Heizelements verwendet, der die Wärme nach unten leitet. Sie eignet sich zum Garen kleinerer Portionen von Speck, Toast, Fleisch usw.
Modus 9		Gebläse und Grillheizung: In diesem Modus werden das obere Heizelement und das Gebläse verwendet, wodurch die Wärme schneller im Inneren zirkulieren kann. Sie eignet sich daher, wenn die Speisen schnell garen sollen und um zu verhindern, dass bestimmte Lebensmittel wie Steaks, Burger und Gemüse an Saftigkeit verlieren.
Modus 10		Pizza: Dieser Modus aktiviert das Gebläse und das untere Heizelement und eignet sich daher zum schnellen Aufheizen des Backofenbodens.
Modus 11		Air Fry: In diesem Modus werden das obere Heizelement, das hintere Heizelement und das Gebläse gleichzeitig aktiviert. Auf diese Weise wird der Ofen schnell aufgeheizt und entzieht der Oberfläche der Speisen Feuchtigkeit, so dass sie außen knuspriger und innen zarter werden.
Modus 12		ECO Modus: In diesem Modus werden der innere Teil des oberen Heizelements und das untere Heizelement zur Steuerung der Temperatur verwendet, wodurch der Energieverbrauch gesenkt wird. Diese Funktion eignet sich zum Backen großer Speisen, da die Ofentemperatur schrittweise ansteigt und die Hitze vollständig in die Speisen eindringen kann.

### Bevor Sie den Backofen zum ersten Mal benutzen

#### Aufheizen des Backofens

Um den Geruch von neuen Lebensmitteln zu vermeiden, heizen Sie den Backofen auf, wenn er leer ist. Wir empfehlen Ihnen, eine Funktion zu wählen, bei der beide Heizwiderstände (konventioneller Modus) aktiviert werden, und den Backofen auf 250 °C für die Dauer von einer Stunde einzustellen. Vergewissern Sie sich, dass sich keine Verpackungsreste im Inneren des Backofens befinden.

1. Aktivieren Sie mit dem Wähler die Funktion „Konventioneller Modus“.
2. Stellen Sie den Temperaturwähler auf 250°C. Schalten Sie den Backofen nach einer Stunde aus. Drehen Sie dazu den Funktionswähler auf die Position „Aus“.

#### Reinigung der Zubehörteile

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





## DEUTSCH

### Tipps zum Energiesparen

Die folgenden Informationen helfen Ihnen, Energie zu sparen:

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

### Betrieb des Backofens

**WARNUNG:** Gefahr von Verbrennungen. Seien Sie vorsichtig beim Öffnen der Backofentür, da Dampf austreten kann.

### Tipps zum Backen

- Verwenden Sie geeignete Metallbleche oder Aluminiumpfannen mit Antihafbeschichtung oder hitzebeständige Silikonformen.
- Nutzen Sie den Platz auf dem Rost optimal aus.
- Es wird empfohlen, die Backform in der Mitte des Rostes zu platzieren.
- Halten Sie die Backofentür geschlossen.

### Tipps zum Braten

- Wenn Sie ein ganzes Huhn oder einen Truthahn oder ein großes Stück Fleisch zubereiten, würzen Sie es mit etwas Zitronensaft und schwarzem Pfeffer.
- Fleisch mit Knochen braucht 15-30 Minuten länger als ein gleich großer Braten ohne Knochen.
- Pro Zentimeter Fleischhöhe sollten Sie 4 bis 5 Minuten Garzeit einplanen.
- Lassen Sie das Fleisch nach der Garzeit etwa 10 Minuten im Ofen ruhen. Dadurch wird sichergestellt, dass sich der Saft besser im Braten verteilt und beim Anschneiden des Fleisches nicht ausläuft.
- Wenn Sie Fisch zubereiten, stellen Sie ihn auf die mittlere oder niedrige Stufe.
- Wenn Sie Lebensmittel braten, heizen Sie den Ofen 4 Minuten vor, bevor Sie sie in



## DEUTSCH

den Ofen schieben. Wenn der Backofen in Betrieb ist, schließen Sie immer die Tür.

- Die zu bratenden Lebensmittel sollten möglichst gleich dick sein. So werden sie gleichmäßig braun und bleiben saftig und zart.
- Wenden Sie das Grillgut nach 2/3 der Zeit.
- Salzen Sie die Steaks erst, wenn sie gegrillt sind.
- Geben Sie etwas Flüssigkeit hinzu, wenn das Fleisch mager ist. Bedecken Sie den Boden des Bratentopfes mit etwa 1/2 cm Flüssigkeit.
- Legen Sie das Grillgut direkt auf den Rost. Wird ein einzelnes Stück gegrillt, erzielen Sie die besten Ergebnisse, wenn Sie es in die Mitte des Rosts legen. Stellen Sie auch das Backblech auf Ebene 1, um das Fett aufzufangen.
- Schieben Sie das Backblech beim Braten nicht auf die Ebenen 4 oder 5, da es sich sonst verformen könnte.
- Das Heizelement schaltet sich ständig ein und aus. Es ist normal. Die Funktionseinstellung bestimmt, wie oft dies geschieht.
- Wenn der Braten fertig ist, schalten Sie den Ofen aus und lassen Sie ihn noch 10 Minuten ruhen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.
- Wenn Sie Schweinefleisch mit einer Kruste braten, schneiden Sie die Kruste kreuzweise ein und legen Sie den Braten mit der Kruste nach unten auf den Teller.
- Ganze Vögel mit der Brustseite nach unten auf den unteren Rost legen. Drehen Sie sie nach 2/3 der angegebenen Zeit um.
- Bei Enten- oder Gänsebraten die Haut an der Unterseite der Flügel einstechen. So kann das Fett entweichen.
- Wenn Sie Fischstücke garen, wenden Sie sie nach 2/3 der angegebenen Zeit. Beim Garen ganzer Fische ist dies nicht erforderlich. Legen Sie den ganzen Fisch mit der Rückenflosse nach oben schwimmend in den Ofen. Wenn Sie eine halbe Kartoffel oder ein kleines ofenfestes Gefäß in die Bauchhöhle des Fisches legen, wird er stabiler.
- Um zu wissen, ob der Braten fertig ist: Verwenden Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie den „Löffeltest“. Drücken Sie mit einem Löffel auf den Braten. Wenn er hart ist, ist er fertig. Wenn Sie dagegen mit dem Löffel auf den Braten drücken können, bedeutet dies, dass er noch etwas weiter gegart werden muss.
- Der Braten hat eine zu dunkle Farbe und ist an manchen Stellen leicht verbrannt. Überprüfen Sie die Höhe, auf der er liegt, und die Temperatur.
- Der Braten sieht gut aus, aber der Saft ist verbrannt. Verwenden Sie beim nächsten Mal einen kleineren Bratentopf oder geben Sie mehr Flüssigkeit hinzu.
- Der Braten sieht gut aus, aber der Saft ist zu klar und wässrig. Verwenden Sie beim nächsten Mal einen größeren Bratentopf und weniger Flüssigkeit.
- Aus dem Braten tritt Dampf aus: Das ist normal und liegt an den Gesetzen der





## DEUTSCH

Physik. Der meiste Dampf entweicht durch den Dampfabzug. Der Dampf kann sich absetzen und auf Knöpfen oder angrenzenden Möbelementen kondensieren.

### Tipps zur Verwendung der Grill-Funktion

Diese Funktion ist ideal zum Garen von Fleisch, Fisch und Geflügel, da diese Lebensmittel gebräunt, aber nicht trocken werden. Flache Stücke, Fleischspieße und Würstchen eignen sich besonders gut für das Grillen mit der Grillfunktion, ebenso wie Gemüse mit hohem Wassergehalt, z. B. Tomaten und Zwiebeln.

### Tipps zum Backen

- Um zu wissen, ob ein Kuchen gut gebacken ist:

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

- Der Kuchen zerbröselt.

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

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

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

- Die Oberseite des Kuchens ist zu dunkel.

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

- Der Kuchen ist zu trocken.

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

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

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

- Kuchen bräunt ungleichmäßig.





## DEUTSCH

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

- Der Boden des Obstkuchens ist zu leicht.

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

- Der Fruchtsaft läuft über.

Beim nächsten Mal sollten Sie einen tieferen Behälter verwenden.

- Mit Hefeteig hergestellte Backwaren kleben beim Backen zusammen.

Zwischen den einzelnen Produkten sollte ein Abstand von etwa 2 cm sein. Zwischen den einzelnen Produkten sollte ein Abstand von etwa 2 cm sein. So haben sie genug Platz, um sich gut auszudehnen und auf allen Seiten braun zu werden.

- Wenn Sie auf mehreren Ebenen des Ofens gebacken haben.

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

- Beim Backen von feuchten Kuchen bildet sich Kondenswasser.

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

## 5. Reinigung und Wartung

- Der Backofen muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Beim Reinigen des Backofens muss das Licht eingeschaltet sein, damit die Oberflächen besser zu sehen sind.
- Das Innere des Backofens sollte nur mit lauwarmem Wasser und ein wenig Flüssigseife gereinigt werden.
- Wischen Sie das Innere des Backofens nach der Reinigung mit einem Tuch trocken.
- Reinigen Sie die Oberflächen des Backofens niemals mit Dampfreinigungsgeräten.
- Das Innere des Backofens darf nur mit warmem Seifenwasser und einem Schwamm oder weichen Tuch gereinigt werden. Scheuernde Reinigungsmittel sollten nicht verwendet werden.
- Eventuelle Flecken auf der Unterseite des Backofens stammen von





## DEUTSCH

Lebensmittelspritzern oder verschütteten Lebensmitteln. Diese Spritzer entstehen während des Garvorgangs. Sie können darauf zurückzuführen sein, dass die Speisen bei einer zu hohen Temperatur gegart wurden oder in einem zu kleinen Behälter gelagert wurden.

- Sie müssen eine geeignete Temperatur und Kochfunktion für die zu garenden Speisen wählen. Achten Sie auch darauf, dass Sie das Gargut in einen ausreichend großen Topf geben und gegebenenfalls das Backblech verwenden.
- Die Außenteile des Backofens dürfen nur mit warmer Seifenlauge und einem Schwamm oder weichen Tuch gereinigt werden. Scheuernde Reinigungsmittel sollten nicht verwendet werden.
- Wenn Sie einen Ofenreiniger verwenden, achten Sie darauf, dass er für dieses Produkt geeignet ist.
- Schäden am Gerät, die durch ein Reinigungsmittel verursacht wurden, werden nicht kostenlos repariert, auch wenn sich das Gerät noch innerhalb der Garanziezeit befindet.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die Scheuermittel enthalten, für die Reinigung und Pflege der Glasfrontplatte.

**HINWEIS:** Für die Reinigung des Backofens sind weder Ofenreiniger noch andere spezielle Reinigungsmittel erforderlich. Es wird empfohlen, den Backofen mit einem feuchten Tuch zu reinigen, solange er noch heiß ist.

### Dampfunterstützte Reinigung

Diese Funktion hilft dabei, Speisereste aus dem Inneren des Backofens zu entfernen. Nur für die Reinigung leichter Verschmutzungen geeignet. Es ist nicht geeignet für hartnäckigen Schmutz und hartnäckige Flecken, die durch Kochen verursacht wurden. Es kann nur verwendet werden, wenn der Backofen kalt ist.

### Verfahren zur Reinigung

1. Entfernen Sie sämtliches Zubehör aus dem Backofen.
2. Bereiten Sie eine Lösung aus Wasser (85 %), weißem Essig (10 %) und Spülmittel (5 %) vor und sprühen Sie damit die Tür, die Seitenwände und die Rückwand des Backraums ein.
3. Gießen Sie 40 ml Wasser in den Boden der Kavität.
4. Schließen Sie die Tür. Wählen Sie die Funktion „Dampfreinigung“ und stellen Sie den Backofen auf 120°C.
5. Schalten Sie den Backofen nach 15 Minuten aus.
6. Lassen Sie ihn abkühlen und wischen Sie dann die Oberfläche mit einem feuchten Tuch ab.
7. Trocknen Sie das Innere des Backofens mit einem Tuch oder Papiertuch ab.




## DEUTSCH

### WARNUNG:

Vergewissern Sie sich vorher, dass der Backofen vollständig abgekühlt ist. Andernfalls kann es zu Verbrennungen kommen.

### Demontage und Montage der Backofentür


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

### Demontage der Backofentür

1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Heben Sie beide Seiten der Verriegelungsstange an. Abb. 21
3. Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag. Halten Sie die Tür auf beiden Seiten fest und schließen Sie sie dann wieder. Bewegen Sie sie nach oben und unten und ziehen Sie sie heraus.

### Montage der Backofentür

Befolgen Sie die umgekehrte Reihenfolge der Türdemontage.

- Achten Sie bei der Montage der Tür darauf, dass beide Scharniere richtig sitzen.
- Senken Sie beim Öffnen der Tür die Verriegelungsstange ab. Abb. 22
-  Greifen Sie nicht in die Scharniere, wenn die Tür versehentlich herunterfällt oder sich die Scharniere plötzlich schließen. Kontaktieren Sie den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.

Abnehmen und Anbringen der Türverkleidung. Abb. 23

### Zerlegung

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

### Hinweise:

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





## DEUTSCH


### Montage

1. Setzen Sie das innere Glas der Backofentür in die Nut ein.
2. Sowohl die rechte als auch die linke Seite müssen an der Nut ausgerichtet sein. Wenn dies der Fall ist, drücken Sie das Glas hinein.
3. Setzen Sie die Backofentür wieder ein.

### Aus- und Einbau der Seitenschienen

Um die Seiten des Backofens zu reinigen, können Sie die Backofenschienen entfernen. Drücken Sie hierzu mit einer Hand gegen die Seite des Backofens und nehmen Sie mit der anderen Hand den vorderen Teil der Führung nach vorne heraus. Dann ziehen Sie es heraus.

### Auswechseln der Backofenbeleuchtung

 Wenn die Glühbirne des Backofens ausfällt, muss sie ersetzt werden. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.

Um die Innenbeleuchtung des Backofens auszutauschen, gehen Sie wie folgt vor:


1. Schalten Sie den Schutzschalter im Sicherungskasten aus.
2. Legen Sie ein Geschirrtuch in den Ofen, wenn er kalt ist, damit er nicht verdirbt.
3. Schrauben Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab.
4. Ersetzen Sie die Glühbirne durch eine des gleichen Typs.
5. Schrauben Sie die Glasabdeckung wieder an.
6. Entfernen Sie das Geschirrtuch und schalten Sie den Schutzschalter ein.

Dieses Produkt enthält eine Glühbirne mit der Energieeffizienz -stufe G.

### Regelmäßige Überprüfung

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

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

 Achtung: Reparaturen am Ofen müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

## 6. Problembehebung

Der Backofen kann während des Betriebs eine Fehlfunktion aufweisen. Konsultieren Sie die Liste, bevor Sie den Kundendienst anrufen. Möglicherweise können Sie eine Störung selbst beheben.

Normaler Betrieb:

- Wenn Sie den Backofen zum ersten Mal benutzen, kann er einige Stunden lang einen eigenartigen Geruch und Rauch abgeben. Wir empfehlen daher, ihn eine Stunde lang ohne Inhalt laufen zu lassen. Lassen Sie ihn danach abkühlen und





## DEUTSCH

reinigen Sie ihn.

- Wenn der Ofen in Betrieb ist, können Sie ein Knistern hören, das durch den Metallboden des Ofens verursacht wird.
- Wenn die zu erhaltenden Speisen etwas Feuchtigkeit enthalten, kann die Wärmeabgabeöffnung während des Betriebs Dampf absondern.
- Das Gebläse beginnt 15 Minuten nach dem Einschalten des Backofens zu arbeiten. Auch wenn der Backofen geschlossen ist, läuft das Gebläse 35 Minuten lang weiter.
- Heizen Sie den Backofen vor dem Einschleiben der Speisen vor.
- Wenn Sie über einen längeren Zeitraum backen, können Sie den Backofen vor Ablauf der Zeit ausschalten. Dadurch wird die Restwärme zum Fertigbacken genutzt.

### Problembhebung

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Der Backofen läuft nicht	Es hat einen Stromausfall gegeben.	Überprüfen Sie den Strom in Ihrer Küche oder den Betrieb eines anderen Geräts.
	Ausfall des Schutzschalters.	Prüfen Sie, ob der Schutzschalter funktioniert.
	Sie haben vergessen, die gewünschte Funktion auszuwählen.	Wählen Sie die gewünschte Funktion.
Das Licht schaltet sich nicht ein	Defektes Licht.	Wechseln Sie die Glühbirne.
	Kein elektrischer Strom.	Prüfen Sie, ob der Backofen mit Strom versorgt wird.
Der Backofen funktioniert plötzlich nicht mehr	Es hat einen Stromausfall gegeben.	Überprüfen Sie den Strom in Ihrer Küche oder den Betrieb eines anderen Geräts.
	Störung des Thermostats	Prüfen Sie, ob der Lüfter funktioniert. Ist dies der Fall, ersetzen Sie den Thermostat durch einen neuen.
Der Backofen heizt nicht	Sie haben die Temperatur nicht ausgewählt.	Stellen Sie die Temperatur an.
	Wenn dieses Modell über einen Timer verfügt, haben Sie die Zeit nicht eingestellt.	Stellen Sie den Timer ein.





## DEUTSCH

	Es gibt keine Energieversorgung	Überprüfen Sie den Stromversorgungskasten.
	Das Heizelement ist beschädigt.	Ersetzen Sie es durch ein neues.
Bei der Benutzung des Backofens tritt Wasser aus der Tür aus	Die Türdichtung ist beschädigt.	Tauschen Sie die Türdichtung aus.
	Das Scharnier ist nicht stark genug.	Tauschen Sie das Scharnier aus.
Der Backofen funktioniert nicht mehr, aber der Motor läuft weiter	Der Backofen war lange Zeit in Betrieb und braucht daher Zeit zum Abkühlen.	Legen Sie Ihre Hand auf den Luftauslass. Wenn Sie feststellen, dass die Luft heiß herauskommt, liegt kein Problem vor.
	Ausfall des Thermostats.	Wenn Sie feststellen, dass die Luft bei Raumtemperatur austritt, tauschen Sie den Thermostat aus.

Wenn das Problem nicht behoben ist:

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

## 7. 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.

## 8. 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





## DEUTSCH

teilweise vervielfältigt, in einem Abrufsystem gespeichert, übertragen oder in irgendeiner Form (elektronisch, mechanisch, durch Fotokopieren, Aufzeichnen oder auf ähnliche Weise) verbreitet werden.

### 9. Vereinfachte EU-Konformitätserklärung



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>

### 10. Technische Spezifikationen

Referenz des Gerätes: 04733

Produkt: Bolero Hexa AF326000 Glass Black A

Referenz des Gerätes: EU01\_121500

Produkt: Bolero Hexa AF326000 Line A

Referenz des Gerätes: EU01\_121501

Produkt: Bolero Hexa AF326000 Matt Black A

	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells		04733 / EU01_121500 / EU01_121501	
Art des Ofens		Elektrischer Ofen	
Masse des Geräts	B	30,8	Kg
Anzahl der Hohlräume		1	
Heizart pro Garraum (Strom oder Gas)		Elektrizität	
Volumen pro Hohlraum	V	73	L





DEUTSCH

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)	EElektrischer Garraum	0,82	kWh/Zyklus s
Energieverbrauch pro Zyklus bei Umluft/Heißluft, pro Garraum (elektrische Endenergie), benötigt zum Erhitzen einer Normbelastung.	EElektrischer Hohlraum	0,86	kWh/Zyklus s
Energieverbrauch zur Erwärmung einer standardisierten Charge in einem Hohlraum eines Gasofens während eines Zyklus im konventionellen Betrieb, pro Hohlraum (Gasendenergie)	ECGasbeheizter Garraum	N/A N/A	MJ/Zyklus kWh/Zyklus s (1)
Energieverbrauch pro Zyklus bei Umluft/Heißluft, pro Garraum (Gas-Endenergie), benötigt zum Erhitzen einer Normbelastung.	ECGasbeheizter Garraum	N/A N/A	MJ/Zyklus kWh/Zyklus s
Energie-Effizienz-Index pro Hohlraum	EElGarraum	95,3	
Energieeffizienzklasse		A	
(1) 1 kWh/Zyklus = 3,6 MJ/Zyklus.			

Stromverbrauch im Standby-Modus:	N/A
Stromverbrauch im Aus-Zustand:	0.5W
Zeit, nach der das Gerät automatisch in den Standby-Modus wechselt:	N/A
Zeit, nach der das Gerät automatisch in den Aus-Zustand wechselt:	20min

Die technischen Daten können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien





DEUTSCH

## 11. Garantie und Kundendienst

Cecotec haftet gegenüber dem Endnutzer oder Verbraucher für jegliche Konformitätsmängel, die zum Zeitpunkt der Lieferung des Produkts bestehen, gemäß den in den geltenden Vorschriften festgelegten Bedingungen und Fristen.

Es wird empfohlen, dass Reparaturen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, können Sie sich mit dem Kundendienst von Cecotec in Verbindung setzen über die Telefonnummer: +34 96 321 07 28.





ITALIANO

ITALIANO

## 1. Parti e componenti

Figura 1

1. Pannello di controllo
2. Motore della ventola del forno (dietro la lastra d'acciaio)
3. Guide laterali
4. Teglia
5. Griglia
6. Sportello
7. Maniglia

NOTA:

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

## 2. Prima dell'uso

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





### Contenido de la caja

- Forno
- Teglia
- Griglia
- Pizza Stone XXL
- Cestello per Airfryer Basket
- Il presente manuale di istruzioni

## 3. Installazione dell'apparecchio

### Prima dell'installazione

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

- Le superfici, i laminati sintetici e gli adesivi utilizzati devono essere resistenti al calore (minimo 100°C).
- I mobili della cucina devono essere livellati e fissi. Tra il forno e gli altri apparecchi deve essere lasciato uno spazio di 5 mm.
- Se sotto il forno è presente un cassetto, è necessario installare un ripiano tra il forno e il cassetto.

La Figura 2 mostra le dimensioni del forno e del mobile da incasso.

### Installazione e collegamento

**ATTENZIONE:** I materiali potrebbero danneggiarsi.

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

- Per l'installazione, l'apparecchio deve essere collegato in conformità a tutte le norme locali in materia di gas e/o elettricità.
- Il trasporto dell'apparecchio deve essere effettuato da almeno due persone.
- Per trasportarlo, utilizzare le fessure o i manici in filo metallico su entrambi i lati.



#### Collegamento alla rete elettrica

- Collegare l'apparecchio a una presa dotata di messa a terra.
- Cecotec declina ogni responsabilità per eventuali danni causati dall'uso dell'apparecchio senza collegamento a terra. Se l'installazione non viene eseguita in modo professionale, sussiste il rischio di scosse elettriche. L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona qualificata e autorizzata.





## ITALIANO

In caso contrario, la garanzia decade.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, sussiste il rischio di scosse elettriche, cortocircuiti e incendi. Il cavo di alimentazione non deve essere schiacciato, piegato o incastrato e non deve entrare in contatto con parti calde dell'apparecchio. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un elettricista qualificato.
- Assicurarsi che l'alimentazione di rete corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta dell'apparecchio. Il cavo di alimentazione deve corrispondere alle specifiche e al consumo di energia.



Rischio di scossa elettrica.

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

### Installazione

- Per l'installazione dell'apparecchio, rivolgersi esclusivamente a personale qualificato seguendo le istruzioni fornite e tenendo conto delle normative vigenti. Cecotec non si fa responsabile di eventuali inadempienze delle istruzioni di installazione che possano causare danni a persone, animali o cose.
- Importante: scollegare sempre l'apparecchio dalla corrente prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione.
- Il condotto dell'aria viene utilizzato per la ventilazione dell'apparecchio.
- Affinché l'apparecchio funzioni correttamente, il mobile da incasso deve essere adatto. La figura 2 mostra le dimensioni della cavità per l'installazione sotto il piano di lavoro o in un mobile alto.
- 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, garantire un'apertura di ventilazione di almeno 45 × 560 mm.
- Assicurarsi che i pannelli adiacenti del mobile siano realizzati in materiale termoresistente. In particolare, i mobili con esterni impiallacciati devono essere assemblati con colle 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.
- Tutte le parti che garantiscono il funzionamento sicuro dell'apparecchio devono essere rimosse solo con l'ausilio di un attrezzo (NON INCLUSO).
- Per fissare il forno al mobile, aprire la porta del forno e fissarlo inserendo le 4 viti per legno nei 4 fori sul perimetro del telaio. Fig. 3





### 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

Apertura della morsettiera. (Fig. 4):

1. Con un cacciavite, fare leva sul bullone delle linguette laterali del coperchio della morsettiera.
2. Svitare la vite e aprire il coperchio.

Per installare il cavo, procedere come segue:

1. Rimuovere la vite di fissaggio del cavo e le tre viti di contatto.
2. Fissare i cavi sotto le teste delle viti seguendo lo schema di colori di cui sotto:
3. Blu – Neutro (N)
4. Marrone – Fase (L)
5. Giallo/verde – (Messa a terra)
6. Fissare il cavo di alimentazione con il serracavo e chiudere il coperchio della morsettiera.

Aprire la morsettiera:

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

### Collegamento del cavo di alimentazione alla corrente

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

Prima di effettuare il collegamento, verificare che:

- La sicurezza elettrica di questo apparecchio può essere garantita solo se il forno è collegato a terra in conformità con le norme di sicurezza elettrica. il collegamento a terra sia efficace (in caso di dubbio, chiamare un tecnico qualificato per controllare il sistema); Cecotec non si fa responsabile di danni derivanti da un sistema privo di messa a terra.
- Le specifiche indicate sulla targhetta (sull'apparecchio e/o sull'imballaggio)





## ITALIANO

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 prolunghe. Se non è possibile evitarne l'uso, ricordarsi di utilizzare solo adattatori e prolunghe 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.

### Accessori

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

### Introdurre gli accessori

- Il forno dispone di 5 diversi livelli su cui è possibile posizionare gli accessori. Fig. 5.

AVVISO: Inserirli fino in fondo in modo che non tocchino il pannello della porta.

- Gli accessori possono essere estratti fino a circa metà, consentendo di rimuovere facilmente i cibi.

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

Teglia del forno. Fig. 6

Ideale per torte, dolci, alimenti congelati e arrosti di grandi dimensioni. Può essere utilizzata anche per raccogliere il grasso che cola quando si cucina direttamente sulla griglia.

Griglia. Fig. 7

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

Cestello da utilizzare con la funzione AirFryer. Fig. 8





ITALIANO

Quando si utilizza la modalità Air Fry, posizionare gli alimenti in questo cestello. In questo modo la cottura sarà più rapida e i risultati migliori.

Teglia per pizza. Fig. 9

Se si intende cuocere una pizza, posizionarla su questa teglia di pietra e attivare la modalità Pizza.

#### Guide

- Questo forno è dotato di 5 guide laterali che consentono di posizionare gli accessori all'altezza desiderata. Vengono utilizzate per fissare gli accessori ai lati della cavità del forno.
- Se si ha bisogno di più spazio per cucinare, è possibile rimuovere le guide e posizionarle sulla base del forno.

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

Guida scorrevole (solo per modelli specifici). Fig. 10

Di solito è collocata nella seconda o quarta guida laterale. Permette di inserire e rimuovere più facilmente la teglia o la griglia dal forno.

## 4. Funzionamento

### Pannello di controllo

Il pannello di controllo può cambiare a seconda del modello.

Icone touch e manopole. Fig. 11

1. Icona touch Sveglia / Cambio di impostazioni (Temperatura/Tempo)
2. Icona touch Orologio / Fine ritardata
3. Icona touch Arresto/Riavvio
4. Tasto touch Luce
5. Manopola Modalità
6. Manopola Temperatura / Tempo

Display. Fig. 12

	Funzione
1	Icona luminosa Modalità selezionata
2	Icona luminosa Indicatore di funzionamento
3	Icona luminosa della funzione di fine ritardata
4	Icona luminosa delle ore e minuti










## ITALIANO

5	Indicatore dell'ora
6	Indicatore dei minuti
7	Indicatore della temperatura del forno
8	Indicatore Unità di temperatura (°C)
9	Orologio
10	Icona della funzione del Blocco di sicurezza per bambini
11	Icona luminosa Sveglia
12	Icona luminosa Luce interna
13	Spia di riscaldamento
14	Barra di indicazione di riscaldamento

### Funzioni del forno

Icona	Funzione
	Parte esterna della resistenza superiore
	Ventilazione (funzione Scongellare)
	Resistenza posteriore
	Parte interna della resistenza superiore
	Resistenza inferiore

### Funzionamento

1. Per accendere il forno, collegarlo alla corrente. Il pannello di controllo si accende e chiede di impostare l'ora. A tal fine, consultare la sezione corrispondente.

#### NOTA BENE:

- Se dopo 10 secondi non è stata eseguita alcuna operazione. Il forno chiederà di impostare i minuti.
- Se dopo 10 secondi non è stata eseguita alcuna operazione, il forno entra in modalità standby.
- Se il forno è in modalità standby e non viene eseguita alcuna operazione, si spegne automaticamente dopo 3 minuti.
- Quando il forno è spento, è possibile tornare alla modalità standby premendo una





## ITALIANO

qualsiasi icona touch o spostando la manopola verso sinistra. Il forno mostra l'ora e l'icona dell'orologio (Figura 3).

Figura 13. Modalità Stand-By


2. Impostare l'ora
3. Quando il forno è in modalità standby, premere l'icona touch dell'orologio . Utilizzare quindi la manopola destra per impostare l'ora.

Fig. 14. Impostare l'ora



4. Al termine dell'impostazione dell'ora, premere nuovamente l'icona touch sull'orologio  per impostare i minuti. I minuti lampeggiano. Per impostare i minuti, utilizzare la manopola destra.



Fig. 15. Impostazioni dei minuti

5. Una volta effettuata l'impostazione, premere nuovamente l'icona touch dell'orologio  per confermarla.

### NOTA BENE:

- Se dopo 10 secondi non si conferma, il sistema completa l'impostazione predefinita dell'orologio e torna automaticamente in modalità standby.
- Se si collega il forno alla rete elettrica e si impiegano più di 20 secondi per impostare l'ora, il sistema si imposta su 12:00 e passa in modalità standby.
- Se si scollega il forno dalla corrente, è necessario reimpostare l'ora.

AVVISO: L'ora viene visualizzata solo quando il forno è in modalità standby.

6. Quando il forno è in modalità standby, è possibile selezionare la modalità desiderata utilizzando la manopola sinistra. Le modalità disponibili sono illustrate nella Figura 16.
7. Dopo aver selezionato una modalità, la temperatura predefinita e l'icona  $^{\circ}\text{C}$  lampeggiano. Se la temperatura di quella modalità non è regolabile, il tempo predefinito e l'icona  lampeggiano.
8. Quando si seleziona una modalità, è possibile impostare il tempo e la temperatura premendo l'icona touch .


### NOTA:


- È possibile selezionare il tempo o la temperatura utilizzando la manopola destra.
- Se dopo 10 secondi non si impostano tempo e temperatura o non si preme l'icona











## ITALIANO



touch , il forno entra in modalità standby.

- L'intervallo di tempo delle modalità va da 0 minuti a 10 ore.
- Se si selezionano 0 minuti e poi si preme l'icona touch , il forno non si avvia, ma entra in modalità standby.






### Funzione di fine ritardata

1. Una volta impostate la temperatura e il tempo, e prima di premere l'icona touch  per avviare il forno, premere  per selezionare l'ora in cui si desidera che il forno si spenga. L'icona di fine ritardata  lampeggia, così come l'icona dell'orologio. Impostare l'ora desiderata utilizzando la manopola destra.
2. Al termine di questa operazione, premere nuovamente  e impostare i minuti. I minuti lampeggiano; per impostarli, utilizzare la manopola destra.
3. È possibile utilizzare  per impostare alternativamente l'ora e i minuti.
4. Una volta selezionata l'ora di fine ritardata, premere l'icona touch  per confermarla.
5. Finché non si avvia, il forno mostra l'ora.

Si veda l'esempio riportato nella figura 17. Questa immagine mostra il display del forno una volta attivata la funzione di arresto ritardato.

6. Una volta attivata la fine ritardata, appariranno le icone  e quella dell'orologio. Inoltre, vengono visualizzati anche l'ora corrente e la temperatura e la funzione selezionata.  
Ad esempio, dopo aver selezionato la modalità, l'ora e la temperatura, se non si intende programmare la fine ritardata, si può premere l'icona touch  per avviare il forno (la figura 19 mostra ciò che appare sul display in funzione).

NOTA: Se non si conferma l'operazione dopo 10 secondi, il forno passa in modalità standby.

7. Quando il forno è in funzione, il display visualizza l'icona , il conto alla rovescia del tempo di cottura selezionato, la modalità e la temperatura selezionate, l'icona  e la barra di indicazione del riscaldamento .
8. Se si modifica la funzione o la temperatura selezionata, queste icone lampeggiano finché non si selezionano le nuove impostazioni e si confermano. Il conto alla rovescia inizia quando si attiva la funzione.
9. Quando il forno è in funzione, premere l'icona touch  per metterlo in pausa.
10. Se si tiene premuta l'icona touch , il forno entra in modalità standby.
11. Quando il conto alla rovescia raggiunge lo 0, il forno entra in modalità standby.












## ITALIANO

Viene emesso un segnale acustico per 5 minuti per avvisare che il tempo è scaduto.







- Intervallo di temperatura: la temperatura minima è di 30°C; se si seleziona una temperatura inferiore, il display visualizza "Lo°C".

**Nota:** Se è stata attivata la funzione di fine ritardata, mentre il forno è in funzione si verifica quanto segue: se la porta è chiusa, il forno funziona normalmente; se la porta è aperta, il forno va in pausa e il display lampeggia.

### Funzione Consulenza

- Una volta selezionata una modalità e avviato il forno, premere l'icona touch  per visualizzare l'ora. L'icona dei due punti (":") lampeggia. Se si preme nuovamente l'icona  o se passano 10 secondi, il forno mostra nuovamente la modalità selezionata.
- Quando si è selezionata una modalità o si è attivata la fine ritardata e si desidera consultare il conto alla rovescia della sveglia, premere l'icona . Se si preme nuovamente l'icona  o se passano 10 secondi, il forno torna alla schermata precedente. Se il forno è in modalità standby, è possibile visualizzare il conto alla rovescia o regolare l'ora. Se il tempo rimanente è inferiore a 1 minuto, il display visualizza 0:00 (vengono mostrate solo le ore e i minuti, non i secondi).
- Se si è attivata la funzione di fine ritardata e si desidera verificare l'ora di avvio del forno, premere l'icona . In questo caso, l'ora, i minuti e l'icona  lampeggiano. Se si preme nuovamente l'icona  o se passano 10 secondi, il forno torna alla schermata precedente.

### Sveglia

- Quando il forno è in modalità standby, premere l'icona touch  per impostare la sveglia. L'ora lampeggia, i minuti rimangono fissi e l'icona  si accende.
- Ruotare la manopola destra per impostare l'ora; a questo punto il valore smette di lampeggiare e diventa fisso. L'intervallo di impostazione è 0-23.
- Premere nuovamente l'icona , i minuti lampeggiano mentre l'ora resta fissa.
- Ruotare la manopola destra per impostare i minuti; a questo punto il valore smette di lampeggiare e rimane fisso. L'intervallo di impostazione è 0-59.
- Una volta selezionato il tempo, premere l'icona  per confermare l'impostazione. L'icona «:» lampeggia e  resta fisso. Si avvia anche il conto alla rovescia. Quando il conto alla rovescia raggiunge lo 0, viene emesso un segnale acustico per un minuto (un secondo alla volta) e l'icona  lampeggia. Per










## ITALIANO

interromperlo, premere una qualsiasi icona.



### NOTA:

- Dopo la configurazione, l'icona «:» e  restano fissi.
- Durante l'impostazione, se si tiene premuta l'icona touch , l'impostazione della sveglia viene annullata e il forno entra in modalità standby.
- Se è già stata impostata la sveglia, l'icona  appare sul display quando il forno è in funzione e si può controllare il tempo rimanente.

### Funzione Blocco di sicurezza per bambini

1. Per attivare la funzione di blocco bambini, tenere premute le icone  e  simultaneamente per 3 secondi. Viene emesso un segnale acustico per indicare che la funzione è stata attivata.


Nota: Questa funzione può essere attivata anche se il forno è in modalità standby. L'icona luminosa del Blocco per bambini si accende.

2. Per disattivare la funzione di blocco bambini, tenere premute le icone  e  simultaneamente per 3 secondi. Viene emesso un segnale acustico per indicare che la funzione è stata disattivata.





### Nota:

- Quando il blocco bambini è attivato, il display non subisce alcuna modifica. Semplicemente vengono bloccate le icone touch e le manopole.
- Pertanto, se si desidera mettere in pausa il forno quando è in funzione e la funzione Blocco bambini è attivata, è necessario disattivarla prima.

### Funzione di Avvio/Pausa/Annullare

1. Dopo aver selezionato la modalità e impostato il tempo e la temperatura, premere l'icona touch  per avviare il forno.


NOTA: Se si preme  quando il forno è in pausa, quest'ultimo si riavvia.

2. Durante le cotture, premere l'icona  per mettere in pausa il forno. Il tempo, che lampeggia sul display, può essere regolato con la manopola destra. Per regolare la temperatura (nelle modalità che lo consentono), premere l'icona . La temperatura, che lampeggia sul display, può essere impostata con la manopola destra. Quando si esegue questa operazione, l'icona  lampeggia, ma l'icona della modalità rimane fissa. Una volta impostata la temperatura, premere l'icona  per confermare l'impostazione. Se si desidera annullare la










ITALIANO

cottura, impostare il tempo su zero o tenere premuta l'icona .

**NOTA BENE:**

- Se si tiene premuta l'icona touch  quando si sta configurando il tempo, il forno entra in modalità standby.
- Se si tiene premuta l'icona touch  quando si sta configurando il tempo, la temperatura o la modalità, il forno entra in modalità standby.
- Se si tiene premuta l'icona touch  quando si sta configurando il tempo, la temperatura o la modalità, il forno entra in modalità standby.

**Funzione di protezione**

1. Se il sensore è in cortocircuito o scollegato, il display visualizza E-1 (Fig. 18) e vengono emessi 10 segnali acustici. Premendo l'icona touch , il forno entra in modalità standby.
2. Se si avvia una modalità (diversa da Scongellamento ed ECO) e dopo 5 minuti la temperatura non supera i 35 °C, significa che una delle resistenze è difettosa. In questo caso, il display visualizza il codice E-2 (Fig. 20) e vengono emessi 10 segnali acustici. Premere l'icona touch  per mettere il forno in modalità standby.

**Funzione di cottura assistita a vapore**

- Per attivare questa funzione, aggiungere 150 ml di acqua depurata sul fondo della cavità del forno e selezionare una temperatura di 200°C. Selezionare la Modalità 10 della resistenza inferiore. Il tempo di cottura approssimativo con questa funzione è di 20 minuti.

**Nota:**

- Al termine della cottura, rimuovere l'acqua in eccesso dalla cavità del forno.
- Si consiglia di non aggiungere più di 500 ml di acqua depurata; la capacità massima è di 1000 ml.
- È possibile regolare la quantità d'acqua e la temperatura in base alle esigenze del cibo che si sta preparando.
- Assicurarsi che l'interno del forno sia completamente freddo prima di rimuovere l'acqua in eccesso. In caso contrario, si potrebbero soffrire delle ustioni.

**Ulteriori indicazioni**

**Suoni del forno**

- Ogni volta che si preme un'icona, viene emesso un segnale acustico.










## ITALIANO

- Viene emesso un allarme quando sul display compare un codice di errore (quando il sensore è in cortocircuito o scollegato o quando una delle resistenze è difettosa).
- Quando il forno raggiunge la temperatura selezionata e quando il conto alla rovescia della modalità o della sveglia selezionata raggiunge lo zero, viene emesso un segnale acustico.

### Modalità








Questo forno dispone di 12 modalità. Di seguito sono riportati i dettagli:

	Icona/indicatore	Descrizione
Modalità 1		Preriscaldamento rapido: In questa modalità, si attivano le due parti (interna ed esterna) della resistenza superiore e della resistenza inferiore per far circolare il calore alternativamente. Si attiva anche la ventola per distribuire il calore in modo uniforme e ridurre i tempi di cottura. È quindi adatto per preriscaldare rapidamente il forno.
Modalità 2		Modalità convenzionale (si accendono le resistenze superiori e inferiori). Questa modalità è adatta per arrostitire la carne o cuocere gli alimenti posti su un unico livello del forno.
Modo 3		Grill completo: In questa modalità, la parte interna ed esterna della resistenza superiore si avvia in modo che il calore scenda verso il cibo. È quindi adatta alla cottura di salsicce di medie e grandi dimensioni, pancetta, filetti di vitello o di pesce, ecc.
Modalità 4		Grill ventilato: Questa modalità utilizza la resistenza superiore insieme alla ventola, che aiuta a far circolare il calore.
Modalità 5		Riscaldamento a ventola: In questa modalità, si attivano la resistenza posteriore e la ventola, consentendo una migliore circolazione del calore. Il tempo di cottura è breve, quindi è un modo economico di cucinare. Il calore viene trasmesso in modo uniforme a tutti i livelli, evitando che i sapori delle diverse preparazioni si mescolino.





## ITALIANO

Modalità 6		Sbrinamento: In questa modalità, si attiva la ventola a temperatura ambiente. Il tempo di scongelamento varia a seconda del tipo di alimento e della quantità.
Modalità 7		Resistenza superiore e inferiore e ventola: Si tratta della modalità convenzionale. Se selezionato, si accendono la ventola ed entrambe le resistenze.
Modalità 8		Grill superficie ridotta: Questa modalità utilizza solo l'interno della resistenza superiore, facendo sì che il calore sia diretto verso il basso. È adatta per cucinare piccole porzioni di pancetta, toast, carne, ecc.
Modo 9		Riscaldamento a ventola e grill: Questa modalità utilizza la resistenza superiore e la ventola, consentendo al calore di circolare più rapidamente all'interno. È quindi adatta quando si ha bisogno di cuocere rapidamente gli alimenti e per evitare che alcuni cibi come bistecche, hamburger e verdure perdano succosità.
Modalità 10		Pizza: Questa modalità attiva la ventola e la resistenza inferiore, ed è quindi adatta a riscaldare rapidamente la base del forno.
Modalità 11		Air Fry: Questa modalità attiva contemporaneamente la resistenza superiore, la resistenza posteriore e la ventola. In questo modo il forno si riscalda rapidamente e rimuove l'umidità dalla superficie del cibo, rendendolo più croccante all'esterno e più tenero all'interno.
Modalità 12		Modalità ECO: In questa modalità, vengono utilizzate la parte interna della resistenza superiore e la resistenza inferiore per controllare la temperatura, riducendo così il consumo di energia. Questa funzione è adatta per cuocere cibi di grandi dimensioni, in quanto la temperatura del forno aumenta progressivamente, consentendo al calore di penetrare completamente negli alimenti.





ITALIANO

## **Prima di utilizzare il forno per la prima volta**

### **Riscaldare il forno**

Per eliminare l'odore di nuovo, riscaldare il forno quando è vuoto. Si consiglia di scegliere una funzione in cui entrambe le resistenze sono attivate (modalità a convezione) e di impostare il forno a 250°C per un'ora. Assicurarsi che all'interno del forno non rimanga alcun imballaggio.

1. Utilizzare la manopola per attivare la funzione Modalità a convezione.
2. Impostare la manopola della temperatura su 250°C. Dopo un'ora, spegnere il forno. Girare la manopola delle funzioni in posizione di spegnimento.

### **Pulizia degli accessori**

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

### **Consigli per il risparmio energetico**

Le seguenti informazioni aiutano a risparmiare energia:

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

### **Funzionamento del forno**

**ATTENZIONE:** Rischio di scottature. Fare attenzione quando si apre la porta del forno, perché potrebbe fuoriuscire del vapore.

### **Suggerimenti per la cottura al forno**

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

### **Consigli per arrostitire**

- Se si cucina un pollo o un tacchino interi, o un pezzo di carne di grandi dimensioni,





## ITALIANO

condirlo con un po' di succo di limone e pepe nero.

- La carne con le ossa richiede 15-30 minuti in più di cottura rispetto a un arrosto delle stesse dimensioni senza ossa.
- Il tempo di cottura deve essere di 4-5 minuti per ogni centimetro di altezza della carne.
- Lasciare riposare la carne in forno per circa 10 minuti dopo il tempo di cottura. In questo modo, i succhi saranno distribuiti meglio in tutto l'arrosto e non coleranno quando la carne verrà tagliata.
- Se si cucina del pesce, impostare una temperatura media o bassa.
- Se si arrostisce il cibo, preriscaldare il forno per 4 minuti prima di inserirlo. Quando il forno è in funzione, chiudere sempre la porta.
- Per quanto possibile, i pezzi di cibo da grigliare devono avere lo stesso spessore. In questo modo si rosoleranno in modo uniforme e rimarranno succulenti.
- Girare il cibo che si sta grigliando dopo che sono trascorsi i 2/3 del tempo.
- Non aggiungere sale alle bistecche prima di averle grigliate.
- Aggiungere un po' di liquido se la carne è magra. Ricoprire la base della pirofila con circa 1/2 cm di liquido.
- Posizionare il cibo da grigliare direttamente sulla griglia. Se si griglia un singolo pezzo, i risultati migliori si ottengono posizionandolo al centro della griglia. Posizionare anche la teglia del forno al livello 1 per raccogliere il grasso.
- Quando si arrostisce, non inserire la teglia ai livelli 4 o 5, perché potrebbe deformarsi.
- La resistenza si accende e si spegne continuamente. Questo è normale. L'impostazione della funzione determina la frequenza con cui ciò avviene.
- Quando l'arrosto è pronto, spegnere il forno e lasciarlo riposare per altri 10 minuti. Ciò consente una migliore distribuzione dei succhi della carne.
- Se si arrostisce la carne di maiale con la crosta, tagliarla trasversalmente e posizionare l'arrosto sul piatto con la crosta sul fondo.
- Posizionare il pollame intero sulla griglia inferiore, con il lato del petto rivolto verso il basso. Girarlo dopo 2/3 del tempo indicato.
- Se si cucina l'anatra o l'oca, bucare la pelle nella parte inferiore delle ali. Questo permette al grasso di fuoriuscire.
- Se si cucinano pezzi di pesce, girarli dopo 2/3 del tempo indicato. Non è necessario farlo se si cucina il pesce intero. Mettere il pesce intero nel forno in posizione di nuoto con la pinna dorsale rivolta verso l'alto. Se si inserisce mezza patata o un piccolo contenitore da forno nella cavità dello stomaco del pesce, questo diventerà più stabile.
- Come sapere se l'arrosto è pronto. Utilizzare un termometro per carne





## ITALIANO

(disponibile nei negozi specializzati) o eseguire la "prova del cucchiaio". Premere sull'arrosto con un cucchiaio. Se è duro, significa che è pronto. Se invece si riesce a premere con un cucchiaio, significa che ha bisogno di un po' più di cottura.

- L'arrosto è di colore troppo scuro e alcune parti sono leggermente bruciate. Controllare l'altezza a cui è posizionato e la temperatura.
- L'arrosto sembra buono, ma i succhi sono bruciati. La prossima volta, utilizzare una pirofila più piccola o aggiungere più liquido.
- L'arrosto sembra buono, ma i succhi sono troppo chiari e acquosi. La prossima volta, utilizzare una pirofila più grande o aggiungere meno liquido.
- Dall'arrosto esce vapore. Questo è normale ed è dovuto alle leggi della fisica. La maggior parte del vapore fuoriesce attraverso l'uscita del vapore. Il vapore può depositarsi e formare condensa sulle manopole o sugli elementi di arredo adiacenti.

### **Suggerimenti per l'utilizzo della funzione Grill**

Questa funzione è ideale per la cottura di carne, pesce e pollame, in quanto questi alimenti risulteranno rosolati ma non secchi. I pezzi piatti, gli spiedini di carne e le salsicce sono particolarmente adatti per essere grigliati con la funzione Grill, così come le verdure ad alto contenuto di acqua, come pomodori e cipolle.

### **Suggerimenti per la cottura al forno**

- Come capire se un ciambellone è ben cotto.

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

- Il ciambellone si sgretola.

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

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

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

- La parte superiore del ciambellone è troppo scura.

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

- Il ciambellone è troppo secco.





## ITALIANO

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

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

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

- La torta si cuoce in modo non uniforme.

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

- Il fondo di una torta alla frutta è troppo leggero.

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

- Il succo della frutta trabocca o fuoriesce.

La prossima volta, utilizzare un contenitore più profondo.

- I prodotti da forno realizzati con pasta di lievito si attaccano tra loro durante la cottura.

Tra un prodotto e l'altro deve esserci uno spazio di circa 2 cm. In questo modo si lascia abbastanza spazio perché si espandano bene e si rosolino su tutti i lati.

- La cottura è avvenuta a diversi livelli.

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

- Durante la cottura di torte umide si forma della condensa.

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





## 5. Pulizia e manutenzione

- Il forno deve essere pulito dopo ogni utilizzo. Quando si pulisce il forno, la luce deve essere accesa in modo da poter vedere meglio le superfici.
- L'interno del forno deve essere lavato solo con acqua tiepida e un po' di sapone liquido.
- Dopo aver pulito l'interno del forno, asciugarlo con un panno.
- Non pulire mai le superfici del forno con il vapore.
- L'interno del forno deve essere pulito solo con acqua calda e sapone, utilizzando una spugna o un panno morbido. Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Le macchie che possono comparire sul fondo del forno sono state causate da schizzi o versamenti di cibo. Questi schizzi si verificano durante il processo di cottura. Possono essere dovuti a una cottura a temperatura troppo elevata o a un contenitore troppo piccolo.
- È necessario selezionare una temperatura e una funzione di cottura adatte all'alimento da cuocere. È inoltre necessario assicurarsi di posizionare il cibo in una pirofila di dimensioni adeguate e di utilizzare la teglia del forno, se necessario.
- Le parti esterne del forno devono essere pulite solo con acqua calda e sapone, utilizzando una spugna o un panno morbido. Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Se si utilizza un qualsiasi tipo di detergente per forni, accertarsi che sia adatto a questo prodotto.
- I danni causati all'apparecchio da un detergente non saranno riparati gratuitamente, anche se l'apparecchio rientra nel periodo di garanzia.
- Per la pulizia e la manutenzione del pannello frontale in vetro non utilizzare prodotti detergenti contenenti materiali abrasivi.

**AVVISO:** Per la pulizia del forno non sono necessari detergenti o altri prodotti speciali. Si consiglia di pulire il forno con un panno umido quando è caldo.

### **Pulizia assistita a vapore**

Questa funzione è utile per eliminare i residui di cibo all'interno del forno. È adatta solo per la pulizia di sporco leggero. Non è efficace per lo sporco radicato e le macchie ostinate causate dalla cottura. Può essere utilizzata solo quando il forno è freddo.

### **Procedura di pulizia**

1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno.
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 della cavità del forno.
3. Versare 40 ml di acqua nella base della cavità.






## ITALIANO

4. Chiudere la porta. Selezionare la funzione di pulizia a vapore e impostare il forno a 120°C.
5. Trascorsi 15 minuti, spegnere il forno.
6. Lasciare raffreddare e poi pulire la superficie con un panno umido.
7. Asciugare l'interno del forno con un panno o con carta da cucina.

### ATTENZIONE:

Prima di farlo, assicurarsi che il forno sia completamente freddo. In caso contrario, si potrebbero soffrire delle ustioni.

### Smontaggio e montaggio della porta del forno


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

### Smontare la porta

1. Aprire completamente la porta.
2. Sollevare entrambi i lati dell'asta di bloccaggio. Fig. 21
3. Chiudere la porta fino in fondo. Tenerla su entrambi i lati, quindi richiuderla. Muoverla su e giù ed estrarla.

### Posizionare la porta

Seguire l'ordine inverso di smontaggio della porta.

- Quando si monta la porta, assicurarsi che entrambe le cerniere si adattino correttamente.
- Quando si apre la porta, abbassare l'asta di bloccaggio. Fig. 22
-  Se la porta cade accidentalmente o le cerniere si chiudono improvvisamente, non toccarle. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

Smontare e installare il pannello della porta. Fig. 23

### Smontaggio

1. Rimuovere la porta del forno e appoggiarla su un panno.
2. Premere con entrambe le mani il pulsante della staffa del vetro interno della porta. La staffa si sgancia automaticamente.
3. Rimuovere i vetri interni e centrali.

Avvisi:





ITALIANO

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

### Installazione

1. Inserire il vetro interno nella fessura.
2. Sia il lato destro che quello sinistro devono essere allineati alla fessura. Quando sono allineati, spingere il vetro in posizione.
3. Posizionare la porta del forno.

### Rimuovere e installare le guide laterali

Per pulire i lati del forno, è possibile rimuovere le guide. A tal fine, spingere il lato del forno con una mano e tenere la parte anteriore della guida con l'altra. Quindi tirarla verso l'esterno.

### Sostituzione della lampadina del forno

⚠ Se la lampadina del forno si guasta, deve essere sostituita. Esiste un rischio di scossa elettrica.

Per sostituire la lampadina del forno, attenersi alla seguente procedura:

1. Disattivare l'interruttore del circuito nella scatola dei fusibili.
2. Mettere uno strofinaccio nel forno quando è freddo per evitare che si rovini.
3. Svitare il coperchio di vetro ruotandolo in senso antiorario.
4. Sostituire la lampadina con una dello stesso tipo.
5. Riavvitare il coperchio in vetro.
6. Rimuovere lo strofinaccio e accendere l'interruttore automatico.

Il prodotto contiene una fonte di luce per la classe di efficienza energetica G.

### Ispezioni periodiche

Oltre a mantenere pulito il forno, è necessario:

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

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

## 6. Risoluzione dei problemi

Il forno potrebbe presentare dei malfunzionamenti durante il funzionamento. Consultare l'elenco prima di chiamare il servizio post-vendita. È possibile che si riesca a riparare da soli alcuni guasti.

Funzionamento normale:





- Quando si utilizza il forno per la prima volta, è possibile che emetta un odore particolare e che faccia fumo per alcune ore. Pertanto, si consiglia di farlo funzionare per un'ora senza che vi sia nulla all'interno. Dopo questo tempo, lasciarlo raffreddare e pulirlo.
- Quando il forno è in funzione, si possono sentire degli scricchiolii, dovuti al fondo metallico del forno.
- Se il cibo da riscaldare contiene umidità, il foro di emissione del calore può emettere vapore durante il funzionamento.
- La ventola inizia a funzionare 15 minuti dopo l'accensione del forno. Anche se il forno è chiuso, la ventola continua a funzionare per 35 minuti.
- Preriscaldare il forno prima di inserire gli alimenti.
- Se si deve cuocere a lungo, si può spegnere il forno prima della fine del tempo. In questo modo si sfrutterà il calore residuo per terminare la cottura.

### Risoluzione dei problemi

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





ITALIANO

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

Se il problema non è stato risolto:

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

## 7. 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.

## 8. 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.





ITALIANO

## 9. Dichiarazione di conformità UE semplificata



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>

## 10. Specifiche tecniche

Codice prodotto: 04733

Prodotto: Bolero Hexa AF326000 Glass Black A

Codice prodotto: EU01\_121500

Prodotto: Bolero Hexa AF326000 Line A

Codice prodotto: EU01\_121501

Prodotto: Bolero Hexa AF326000 Matt Black A

	Simbolo	Valore	Unità
Codice modello		04733 / EU01_121500 / EU01_121501	
Tipologia di forno		Forno elettrico	
Massa dell'apparecchio	M	30,8	Kg
Numero di cavità		1	
Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o a gas)		Elettrica	
Volume di ciascuna cavità	V	73	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	0,82	kWh/cicl o



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)	ECcavità elettrica	0,86	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	95,3	
Classe di efficienza energetica		A	
(1) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo.			

Consumo di energia in modalità standby:	N/A
Consumo di energia in modalità off:	0.5W
Tempo dopo il quale l'apparecchio entra automaticamente in modalità standby:	N/A
Tempo dopo il quale l'apparecchio entra automaticamente in modalità off:	20min

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

Fabbricato in Cina | Progettato in Spagna

## 11. 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 l'apparecchio o in caso di dubbi, si prega di contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec al numero di telefono +34 96 321 07 28.



## PORTUGUÊS

### PORTUGUÊS

## 1. Peças e componentes

Figura 1

1. Painel de controlo
2. Motor do ventilador (atrás da chapa de aço)
3. Calhas laterais
4. Bandeja
5. Grelha
6. Porta
7. Pega

### NOTA:

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

## 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. 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.
- Este aparelho foi concebido exclusivamente para o uso doméstico.
- Utilize o forno apenas para cozer alimentos.
- Antes de cozinhar, certifique-se de que retira todos os acessórios desnecessários do forno.
- Pré-aqueça o forno antes de o utilizar.
- Coloque as bandejas no centro do forno e deixe espaço entre elas quando utilizar mais do que uma para permitir a circulação do ar.
- Não coloque as bandejas sobre a base do forno nem as cubra com folha de alumínio. Isto provocaria uma acumulação de calor que afetaria o tempo de cozedura e danificaria o esmalte do forno.
- Tente abrir a porta do forno o menos possível para ver os alimentos (a luz do forno permanece acesa durante a cozedura).
- Tenha cuidado ao abrir a porta para evitar o contacto com peças quentes e vapor.





## PORTUGUÊS

### Conteúdo da caixa

- Forno
- Bandeja
- Grelha
- Pizza Stone XXL
- Cesto Airfryer
- Manual de instruções

### 3. Instalação do aparelho

#### Antes da instalação

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

- As superfícies, os laminados sintéticos e os adesivos utilizados devem ser resistentes ao calor (mínimo 100 °C).
- Os armários de cozinha devem estar nivelados e fixos. Deve ser deixado um espaço de 5 mm entre o forno e outros aparelhos.
- Se existir uma gaveta por baixo do forno, deve ser instalada uma divisória entre o forno e a gaveta.

A figura 2 mostra as dimensões do forno e do móvel de encastrar.

#### Instalação e ligação

**ADVERTÊNCIA:** Os materiais podem ser danificados.

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

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

#### Ligação à rede elétrica.

- Este aparelho deve ser ligado a uma tomada com ligação à terra.
- A Cecotec não é responsável por quaisquer danos causados pela utilização do aparelho sem ligação à terra. Se a instalação não for efetuada de forma profissional, existe o risco de choque elétrico. O aparelho só pode ser ligado à rede elétrica por uma pessoa qualificada e autorizada. Se não for esse o caso, a garantia será anulada.





## PORTUGUÊS

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, existe o risco de choque elétrico, curto-circuito e incêndio. O cabo de alimentação não deve ser comprimido, dobrado ou preso e não deve entrar em contacto com partes quentes do aparelho. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído por um electricista qualificado.
- A alimentação eléctrica deve corresponder às indicações da placa de características do aparelho. O cabo de alimentação deve corresponder às especificações e ao consumo de energia.

### Risco de choque eléctrico

- Antes de proceder à instalação eléctrica, desligue o aparelho.

### Instalação

- O aparelho só deve ser instalado por pessoal qualificado, seguindo as instruções fornecidas e tendo em conta os regulamentos em vigor. A Cecotec declina qualquer responsabilidade em caso de instalação incorreta, que pode causar ferimentos em pessoas e animais, bem como danos materiais.
- Atenção: o aparelho deve ser desligado da rede eléctrica antes de se proceder a qualquer regulação ou manutenção.
- A conduta de ar é utilizada para a ventilação.
- Para que o aparelho de encastrar funcione corretamente, o móvel que o contém deve ser adequado. A figura 2 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, 45×560 mm.
- 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 eléctricas 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 (NÃO INCLUÍDA).
- Para fixar o forno ao móvel, abra a porta do forno e fixe-a inserindo os 4 parafusos para madeira nos 4 orifícios existentes no perímetro da estrutura. Fig. 3





## PORTUGUÊS

### 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

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

1. Utilizando uma chave de fendas, levante o parafuso nas patilhas laterais da tampa da caixa de terminais.
2. Desaperte o parafuso e abra a tampa.

Para instalar o cabo, proceda da seguinte forma:

1. Retire o parafuso de fixação do cabo e os três parafusos de contacto.
2. Fixe os fios sob as cabeças dos parafusos utilizando o seguinte esquema de cores:
3. Azul – Neutro (N)
4. Castanho - Fase (L)
5. Amarelo/verde - Terra
6. Fixe o cabo de alimentação com a braçadeira do cabo e feche a tampa da caixa de terminais.

Abrir a placa de bornes.

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

### Ligar o cabo de alimentação à rede elétrica

- Instale uma ficha normalizada (não incluída) correspondente à carga indicada na placa de características. Quando ligar o cabo diretamente à rede elétrica, instale um disjuntor 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. A Cecotec declina qualquer responsabilidade por danos resultantes de um sistema que não tenha sido ligado à terra.



## PORTUGUÊS

- 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 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.

### Acessórios

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

### Inserir acessórios

- O forno tem 5 níveis diferentes nos quais pode colocar os acessórios. Fig. 5.

AVISO: Insira-os até ao limite, de modo a não tocarem no painel da porta.

- Os acessórios podem ser puxados para fora até meio, o que permite retirar facilmente as elaborações.

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

Bandeja do forno. Fig. 6

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

Grelha. Fig. 7

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

Cesto para utilizar com a função AirFryer. Fig. 8





## PORTUGUÊS

Quando utilizar o modo AirFryer, coloque os alimentos neste cesto. Desta forma, a cozedura será mais rápida e os resultados serão melhores.

Bandeja para pizza. Fig. 9

Se for preparar uma pizza, coloque-a nesta bandeja de pedra e ative o modo Pizza.

### Guias

- Este forno tem 5 calhas laterais para que possa colocar os acessórios à altura desejada. São utilizados para fixar acessórios que são fixados nos lados da cavidade do forno.
- Se necessitar de mais espaço para cozinhar, pode retirar as calhas e colocá-las na base do forno.

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

Calha deslizante (apenas para modelos específicos). Fig. 10

Geralmente é colocado na segunda ou quarta calha lateral. Facilita a inserção e a remoção da bandeja ou da grelha do forno.

## 4. Funcionamento

### Painel de controlo

O painel de controlo pode mudar consoante o modelo.

Ícones táteis e seletores. Fig. 11

1. Ícone Alarme/ Alterar as definições (Temperatura/Hora)
2. Ícone Relógio/ Fim retardado
3. Ícone Parar/Reiniciar
4. Luz
5. Seletor de modo
6. Seletor de Temperatura/Tempo

Ecrã. Fig. 12

	Função
1	Ícone Modo selecionado
2	Indicador de funcionamento
3	Indicador da função Fim retardado
4	Indicador de tempo
5	Indicador de hora
6	Indicador de minuto
7	Indicador de temperatura do forno
8	Indicador da unidade de temperatura (°C)





## PORTUGUÊS

9	Relógio
10	Função Bloqueio de segurança para crianças
11	Indicador de alarme
12	Indicador da luz interior
13	Indicador de aquecimento
14	Barra indicadora de aquecimento

### Funções do forno

Ícone	Função
	Resistência superior exterior
	Ventoinha (função Descongelar)
	Resistência traseira
	Resistência superior interior
	Resistência inferior

### Funcionamento

1. Para ligar o forno, ligue-o à rede elétrica. O painel de controlo acende-se e pede-lhe para definir a hora. Para o fazer, consulte a secção correspondente.

### NOTAS:

- Se, após 10 segundos, não tiver sido efetuada qualquer operação. O forno pedir-lhe-á que defina os minutos.
- Se, após 10 segundos, não tiver sido efetuada qualquer operação, o forno entra no modo standby.
- Se o forno estiver no modo standby e não for efetuada qualquer operação, desliga-se automaticamente após 3 minutos.
- Quando o forno está desligado, é possível regressar ao modo standby tocando qualquer ícone tátil ou rodando o seletor para a esquerda. O forno apresenta a hora e o ícone do relógio. Fig. 13





## PORTUGUÊS

Figura 13. Modo de espera


2. Configuração das horas
3. Quando o forno está no modo standby, toque no ícone . Em seguida, rode o seletor à direita para definir a hora.

Fig. 14. Configuração das horas



4. Quando tiver terminado de definir a hora, toque novamente no ícone  para definir os minutos. Os minutos piscaram. Para os ajustar, utilize o seletor à direita.



Fig. 15. Ajuste dos minutos

5. Uma vez efetuada a definição, prima novamente o ícone  para a confirmar.



### NOTAS:

- Se, passados 10 segundos, não o tiver confirmado, o sistema conclui por defeito a definição do relógio e regressa automaticamente ao modo standby.
- Se ligar o forno à rede elétrica e demorar mais de 20 segundos a definir a hora, o sistema passa para 12:00 h e entra em modo standby.
- Se o forno for desligado da rede elétrica, será necessário repor a hora.

AVISO: A hora só é apresentada quando o forno está em modo standby.

6. Quando o forno está no modo standby, é possível selecionar o modo desejado rodando o seletor da esquerda. Os modos disponíveis são apresentados na Figura 16.
7. Depois de selecionar um modo, a temperatura predefinida e o indicador  $^{\circ}\text{C}$  ficam intermitentes. Se a temperatura desse modo não for ajustável, o tempo predefinido e o indicador  ficam intermitentes.
8. Quando seleciona um modo, pode ajustar o tempo e a temperatura tocando no .

### NOTA:







- O tempo ou a temperatura podem ser selecionados utilizando o seletor à direita.
- Se, após 10 segundos, não definir o tempo e a temperatura ou não tocar no , o forno entrará no modo standby.
- O intervalo de tempo dos modos é de 0 minutos a 10 horas.
- Se selecionar 0 minutos e, em seguida, tocar no , o forno não arrancará, mas entra no modo standby.







## PORTUGUÊS






### Função Fim retardado

1. Depois de definir a temperatura e a hora, e antes de tocar no ícone  para ligar o forno, toque  para selecionar a hora em que pretende que o forno se desligue. O indicador de Fim retardado  e o do Relógio piscarão. Defina a hora pretendida com o seletor da direita.
2. Depois de o ter feito, toque  novamente e defina os minutos. Os minutos piscarão; para os ajustar, utilize o seletor da direita.
3. Pode utilizar  para definir alternadamente a hora e os minutos.
4. Quando tiver selecionado o fim retardado, toque novamente no mesmo ícone  para confirmar.
5. Até ao arranque, o forno indicará a hora.

Consulte o exemplo apresentado na figura 17. Esta imagem mostra o ecrã do forno quando o fim retardado é ativado.

6. Quando o fim retardado é ativado, aparecem os indicadores  e do relógio. Além disso, a hora atual e a temperatura e função selecionadas também serão apresentadas. Por exemplo, depois de ter selecionado o modo, o tempo e a temperatura, se não for programar o fim retardado, pode tocar no  para ligar o forno (a figura 19 mostra o que apareceria no ecrã em funcionamento).

NOTA: Se a operação não for confirmada após 10 segundos, o forno entrará no modo standby.

7. Quando o forno está em funcionamento, o ecrã apresenta o indicador , a contagem decrescente do tempo de cozedura selecionado, o modo e a temperatura selecionados, o indicador  e a barra indicadora de aquecimento .
8. Se alterar a função ou a temperatura selecionada, estes indicadores ficarão intermitentes até que seleccione as novas definições e as confirme. A contagem decrescente inicia-se quando se liga a função.
9. Quando o forno estiver a funcionar, toque no  para o colocar em pausa.
10. Se segurar no , o forno entrará no modo standby.
11. Quando a contagem decrescente chegar a 0, o forno entrará no modo standby. É emitido um sinal sonoro durante 5 minutos para o informar de que o tempo terminou.
12. Faixa de temperatura: a temperatura mínima é 30 °C; se você selecionar uma temperatura mais baixa, o ecrã mostrará "Lo °C".


















## PORTUGUÊS

Nota: Se tiver ativado a função Fim retardado, ocorrerá o seguinte quando o forno estiver a funcionar: se a porta estiver fechada, o forno funcionará normalmente; se a porta estiver aberta, o forno fará uma pausa e o ecrã piscará.



### Função de consulta

1. Quando tiver selecionado um modo e ligado o forno, toque no ícone  para ver a hora. O indicador de dois pontos (":") fica intermitente. Se tocar novamente no ícone  ou se passarem 10 segundos, o forno regressa ao ecrã do modo selecionado.
2. Quando tiver selecionado ou um modo ou quando tiver ativado o fim retardado e quiser verificar a contagem decrescente do alarme, toque no ícone . Se tocar novamente no ícone  ou se passarem 10 segundos, o forno regressa ao ecrã anterior. Se o forno estiver no modo standby, é possível visualizar a contagem decrescente do alarme ou definir a hora. Se o tempo restante for inferior a 1 minuto, o ecrã apresentará 0:00 (só são apresentadas as horas e os minutos, não os segundos).
3. Se tiver ativado a função Fim retardado e desejar verificar a hora de arranque do forno, prima o ícone . Se for o caso, a hora, os minutos e o ícone  ficarão intermitentes. Se tocar novamente no ícone  ou se passarem 10 segundos, o forno regressa ao ecrã anterior.

### Alarme

1. Toque no ícone  quando o forno estiver no modo standby para ativar o alarme. A hora piscará, os minutos permanecerão fixos e o ícone  acender-se-á.
2. Rode o seletor da direita para definir a hora; ao fazê-lo, este valor deixa de piscar e torna-se fixo. O intervalo de definição é 0-23.
3. Toque novamente no ícone , os minutos piscarão, enquanto a hora permanecerá fixa.
4. Rode o seletor da direita para definir os minutos; ao fazê-lo, este valor deixa de piscar e torna-se fixo. O intervalo de definição é 0-59.
5. Quando tiver selecionado o tempo, toque no  para confirmar a definição. O ícone ":" pisca e o  mantém-se fixo. A contagem decrescente iniciar-se-á. Quando chegar a 0, soará um sinal sonoro durante um minuto (um segundo de cada vez) e o indicador  piscará. Para que deixe de piscar, toque qualquer ícone.


### NOTA:

- Durante a definição, o indicador ":" e  o permanecerão fixos.
- Durante a definição, se segurar no , a definição do alarme será cancelada e o forno entrará no modo standby.









## PORTUGUÊS

- Se já tiver definido o alarme, o indicador  aparece no ecrã quando o forno está a funcionar e pode verificar o tempo restante.

### Função Bloqueio para crianças

1. Toque e segure nos ícones  e  durante 3 segundos para ativar o bloqueio para crianças. É emitido um sinal sonoro para indicar que a função foi ativada.


Nota: Esta função pode ser ativada mesmo que o forno esteja no modo standby. O indicador de Bloqueio para crianças acenderá.


2. Toque e segure nos ícones  e  durante 3 segundos para desativar o bloqueio para crianças. É emitido um sinal sonoro para indicar que a função foi desativada.






Nota:

- Quando o bloqueio para crianças estiver ativado, não haverá alterações no ecrã. Os ícones táteis e os seletores serão simplesmente bloqueados.
- Assim, se pretender colocar o forno em pausa quando este estiver a funcionar e a função Bloqueio para crianças estiver ativada, terá de a desativar primeiro.




### Função Iniciar/Pausa/Cancelar

1. Depois de ter selecionado o modo e definido o tempo e a temperatura, toque no  para ligar o forno.

NOTA: Se tocar  quando o forno estiver em pausa, este é reiniciado.

2. Durante a cozedura, toque no  para colocar o forno em pausa. O tempo, que pisca no ecrã, pode ser regulado com o seletor da direita. Para ajustar a temperatura (nos modos que o permitem), toque no ícone . A temperatura, que pisca no ecrã, pode ser regulado com o seletor da direita. Quando isso acontecer, o indicador  piscará, mas o indicador do modo permanecerá fixo. Uma vez selecionada a temperatura, toque o ícone  para confirmar a definição. Se pretender cancelar a cozedura, coloque o tempo a zero ou toque sem soltar no ícone .

NOTAS:



- Se segurar no ícone  ao definir a hora, o forno entrará no modo standby.
- Se segurar no ícone  durante a definição do modo, do tempo ou da temperatura, o forno entra no modo standby.
- Se segurar no ícone  durante a definição do modo, do tempo ou da temperatura, o forno entra no modo standby.





## PORTUGUÊS

### Função de proteção

1. Se o sensor estiver em curto-circuito ou desligado, o ecrã apresentará a indicação E-1 (Fig. 18) e serão emitidos 10 sinais sonoros. Se tocar no , o forno entrará no modo standby.
2. Se iniciar um modo (que não seja Descongelar e ECO) e, após 5 minutos, a temperatura não exceder 35 °C, significa que um das resistências está avariado. Se tal acontecer, o ecrã apresentará o código E-2 (Fig. 20) e serão emitidos 10 sinais sonoros. Toque no ícone tátil  para que o forno entre no modo de espera.

### Função assistida por vapor

- Para ativar esta função, adicione 150 ml de água purificada ao fundo da cavidade do forno e selecione a temperatura de 200 °C. Selecione o modo 10 de resistência inferior. O tempo aproximado de cozedura com esta função é de 20 minutos.

### Nota:

- Não se esqueça de retirar o excesso de água da cavidade do forno quando o processo de cozedura estiver concluído.
- Recomenda-se que não se adicione mais de 500 ml de água purificada; a capacidade máxima é de 1000 ml.
- Pode ajustar a quantidade de água e a temperatura de acordo com as necessidades dos alimentos a preparar.
- Certifique-se de que o interior está completamente frio antes de retirar o excesso de água. Se não o fizer, pode causar queimaduras.

### Outras indicações

#### Sons do forno








- Cada vez que um ícone tátil é premido, é emitido um sinal sonoro.
- Um alarme soa quando um código de erro aparece no ecrã (quando o sensor está em curto-circuito ou desligado ou quando uma das resistências está defeituosa).
- Quando o forno atinge a temperatura selecionada e quando a contagem decrescente do modo selecionado ou do alarme atinge zero, soa um aviso.



## PORTUGUÊS

### Modos






Este forno tem 12 modos. Estas são apresentadas em pormenor a seguir:

	Ícones	Descrição
Modo 1		Pré-aquecimento rápido: Neste modo, as duas partes (interior e exterior) da resistência superior e da resistência inferior são ativadas para fazer circular o calor alternadamente. A ventoinha também é ativada para proporcionar uma distribuição uniforme do calor e encurtar o tempo de cozedura. Assim, é adequado para um pré-aquecimento rápido do forno.
Modo 2		Modo convencional (as resistências superior e inferior estão acesas): este modo é adequado para assar carne ou cozer alimentos que são colocados num único nível do forno.
Modo 3		Grill completo: Neste modo, as partes interior e exterior da resistência superior são postas em movimento para que o calor desça em direção aos alimentos. Assim, é adequado para cozinhar salsichas médias a grandes, bacon, filetes de vitela ou de peixe, etc.
Modo 4		Ventoinha e grill: Este modo utiliza a resistência superior juntamente com a ventoinha, que ajuda a fazer circular o calor.
Modo 5		Aquecimento por ventoinha: Neste modo, a resistência traseira e a ventoinha são ativadas, permitindo uma melhor circulação do calor. O tempo de cozedura é curto, pelo que é uma forma económica de cozinhar. O calor será transmitido uniformemente a todos os níveis, o que evitará que os sabores das diferentes preparações se misturem.
Modo 6		Descongelar: Neste modo, a ventoinha é ativado à temperatura ambiente. O tempo de descongelação varia consoante o tipo de alimento e a quantidade.
Modo 7		Ventoinha e resistência superior e inferior: Este é o modo convencional. Se selecionado, a ventoinha e as duas resistências serão ligadas.





## PORTUGUÊS

Modo 8		Metade do grill: Este modo utiliza apenas o interior da resistência superior, o que faz com que o calor seja direcionado para baixo. Adequado para cozinhar pequenas porções de bacon, tostas, carne, etc.
Modo 9		Aquecimento por ventoinha e grelhador: Este modo utiliza a resistência superior e a ventoinha, o que permite que o calor circule mais rapidamente no interior. Assim, é adequado para quando é necessário que os alimentos cozinhem rapidamente e para evitar que alguns alimentos, como bifês, hambúrgueres e alguns legumes, percam a suculência.
Modo 10		Pizza: Este modo ativa a ventoinha e a resistência inferior, tornando-o adequado para aquecer rapidamente a base do forno.
Modo 11		AirFryer: Este modo ativa simultaneamente a resistência superior, a resistência traseira e a ventoinha. Isto permite que o forno aqueça rapidamente e retire a humidade da superfície dos alimentos, tornando-os mais estaladiços no exterior e mais tenros no interior.
Modo 12		Modo ECO: Neste modo, a parte interior da resistência superior e a resistência inferior são utilizadas para controlar a temperatura, reduzindo assim o consumo de energia. Esta função é adequada para cozer alimentos grandes, uma vez que a temperatura do forno aumenta progressivamente, permitindo que o calor penetre totalmente nos alimentos.

### Antes de utilizar o forno pela primeira vez

#### Aquecer o forno

Para eliminar cheiro a novo, aqueça o forno quando este estiver vazio e fechado. Recomenda-se que escolha uma função em que ambas as resistências estejam ativadas (Modo Convencional) e que regule o forno para 250 °C durante uma hora. Certifique-se de que não fica nenhuma embalagem no interior do forno.

1. Utilize o seletor para ativar a função Modo convencional.
2. Defina a temperatura para 250 °C. Após uma hora, desligue o forno. Rode o seletor de funções à posição de desligar.

#### Limpeza dos acessórios

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





## PORTUGUÊS

### Dicas para poupar energia

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

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

### Funcionamento do forno

ADVERTÊNCIA: Risco de queimaduras. Cuidado ao abrir a porta do forno, pode sair vapor.

### Dicas de cozedura

- Utilize bandejas metálicas adequadas ou recipientes de alumínio com revestimento antiaderente ou formas de silicone resistentes ao calor.
- Aproveite ao máximo o espaço da grelha.
- Recomenda-se que a forma seja colocada no centro da grelha.
- Mantenha a porta fechada.

### Dicas para assar

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





## PORTUGUÊS

- Na medida do possível, os pedaços de alimentos a grelhar devem ter a mesma espessura. Isto permitirá que dourem uniformemente e se mantenham suculentas e sumarentas.
- Vire os alimentos que está a grelhar depois de decorridos 2/3 do tempo.
- Não adicione sal aos bifés até estarem grelhados.
- Adicione um pouco de líquido se a carne for magra. Cubra o fundo do prato com cerca de 1/2 cm de líquido.
- Coloque os alimentos a grelhar diretamente sobre a grelha. Se estiver a grelhar uma única peça, os melhores resultados são obtidos se a colocar no centro da grelha. Coloque também a bandeja do forno no nível 1 para recolher a gordura.
- Quando assar, não insira a bandeja de assar nos níveis 4 ou 5, pois isso poderia deformá-la.
- A resistência liga-se e desliga-se continuamente. É normal. A definição da função determina a frequência com que isto irá ocorrer.
- Quando o assado estiver pronto, desligue o forno e deixe repousar durante mais 10 minutos. Isto permite uma melhor distribuição dos sucos da carne.
- Se estiver a assar carne de porco com crosta, corte a crosta em cruz e coloque o assado no prato com a crosta no fundo.
- Coloque as aves inteiras na grelha inferior, com o peito virado para baixo. Vire-os ao fim de 2/3 do tempo indicado.
- Se cozinhar pato ou ganso, fure a pele na parte inferior das asas. Isto permite que a gordura se escape.
- Se estiver a cozinhar pedaços de peixe, vire-os após 2/3 do tempo especificado. Não é necessário fazer isto se o peixe for cozinhado inteiro. Colocar o peixe inteiro no forno na posição de natação com a barbatana dorsal para cima. A colocação de metade de uma batata ou de um pequeno recipiente adequado para ir ao forno na cavidade estomacal do peixe torna-o mais estável.
- Como saber se o assado está pronto. Utilize um termómetro de carne (disponível em lojas especializadas) ou faça o "teste da colher". Pressione a carne assada com uma colher. Se é dura, está pronta. Se, pelo contrário, conseguir pressioná-lo com uma colher, é porque precisa de um pouco mais de cozedura.
- A cor é demasiado escura e algumas partes estão ligeiramente queimadas. Verifique a altura a que está colocado e a temperatura.
- O assado tem bom aspeto, mas os sucos estão queimados. Da próxima vez, utilize uma bandeja mais pequena ou adicione mais líquido.
- O assado tem bom aspeto, mas os sucos são demasiado claros e aguados. Da próxima vez, utilize uma bandeja mais grande ou adicione menos líquido.
- Sai vapor do assado. Isto é normal e deve-se às leis da física. A maior parte do vapor escapa-se pela saída de vapor. O vapor pode depositar-se e formar





## PORTUGUÊS

gotículas de água nos seletores ou em elementos de mobiliário adjacentes.

### Conselhos para utilizar a função Grill

Esta função é ideal para cozinhar carne, peixe e aves, uma vez que estes alimentos ficarão dourados mas não secos. Os alimentos planos, espetos de carne e salsichas são particularmente adequados para grelhar com a função Grill, tal como os vegetais com um elevado teor de água, como o tomate e a cebola.

### Dicas de cozedura

- Como saber se um bolo está bem cozinhado.

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

- O bolo desfaz-se.

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

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

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

- A parte superior do bolo é demasiado escura.

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

- O bolo está demasiado seco.

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

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

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

- O bolo fica dourado de forma desigual.

Selecione uma temperatura ligeiramente inferior para que o bolo coza mais uniformemente. Coza bolos delicados num único nível utilizando a função Modo Convencional. Se o papel



## PORTUGUÊS

vegetal ficar saliente, pode afetar a circulação do ar. Por este motivo, o papel deve ser sempre cortado à medida da bandeja.

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

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

- O sumo de fruta transborda.

Da próxima vez, utilize um recipiente mais fundo.

- Os produtos de padaria feitos com massa de levedura colam-se uns aos outros durante a cozedura.

Deve haver um espaço de cerca de 2 cm entre cada produto. Isto deixa espaço suficiente para que se expandam bem e dourem de todos os lados.

- Foi cozinhado a vários níveis.

Os alimentos da bandeja superior são mais escuros do que os da bandeja inferior. Utilizar sempre o ar quente 3D para cozer em mais do que um nível. O facto de colocar várias bandejas no forno não significa que todos fiquem prontos ao mesmo tempo.

- Forma-se condensação ao cozer bolos húmidos.

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

## 5. Limpeza e manutenção

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





## PORTUGUÊS

demasiado pequeno.

- É necessário selecionar uma temperatura e uma função de cozedura adequadas aos alimentos a cozinhar. Deve também certificar-se de que coloca os alimentos num prato de tamanho adequado e de que utiliza a bandeja do forno sempre que necessário.
- As partes exteriores do forno só devem ser limpas com água morna e sabão, utilizando uma esponja ou um pano macio. Não devem ser utilizados produtos de limpeza abrasivos.
- Se utilizar qualquer tipo de produto de limpeza para fornos, certifique-se de que é adequado para este produto.
- Os danos causados ao aparelho por um produto de limpeza não serão reparados gratuitamente, mesmo que o aparelho esteja dentro do período de garantia.
- Não utilize produtos de limpeza que contenham materiais abrasivos para a limpeza e manutenção do painel frontal de vidro.

**AVISO:** Não é necessário qualquer produto de limpeza para fornos ou outros produtos de limpeza especiais para limpar o forno. Recomenda-se a limpeza do forno com um pano húmido enquanto estiver quente.

### Limpeza assistida por vapor

Esta função ajuda a remover os resíduos alimentares do interior do forno. Apenas adequada para limpar sujidade ligeira. Não é eficaz contra a sujidade entranhada e as manchas difíceis causadas pela cozedura. Só pode ser utilizado quando o forno estiver frio.

### Procedimento de limpeza

1. Retire todos os acessórios do forno.
2. Prepare uma solução de água (85 %), vinagre branco (10 %) e detergente da loiça (5 %) e pulverize generosamente a porta, as paredes laterais e a parede traseira da parte inferior do forno.
3. Deite 40 ml de água na base do fundo do forno.
4. Feche a porta. Seleccione a função Limpeza a vapor e regule o forno para 120 °C.
5. Desligue o forno após 15 minutos.
6. Deixe arrefecer e depois limpe a superfície com um pano húmido.
7. Seque o interior do forno com um pano ou papel de cozinha.

### ADVERTÊNCIA:

Antes de o fazer, certifique-se de que o forno está completamente frio. Se não o fizer, pode causar queimaduras.

### Montagem e desmontagem da porta do forno


- Para limpar a porta, retire-a. Cada dobradiça da porta está equipada com uma





## PORTUGUÊS

barra de bloqueio. Quando a porta é fechada, a porta bloqueia no seu lugar. Para retirar a porta, é necessário abrir a barra de bloqueio.


-  Quando a dobradiça não está bloqueada, a porta pode fechar-se subitamente com grande força. Por conseguinte, certifique-se de que a barra de bloqueio está sempre fechada. Só deve estar aberta quando a porta for retirada.

### Desmontagem da porta

1. Abra completamente a porta.
2. Levante os dois lados da barra de bloqueio. Fig. 21
3. Feche a porta até ao limite. Segure-a de ambos os lados e volte a fechá-la. Mova-a para cima e para baixo e puxe-a para fora.

### Montagem da porta

Siga a ordem inversa da desmontagem da porta.

- Ao montar a porta, certifique-se de que ambas as dobradiças encaixam corretamente.
- Ao abrir a porta, baixe a barra de bloqueio. Fig. 22
-  Se a porta cair acidentalmente ou se as dobradiças se fecharem subitamente, não toque nas dobradiças. Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.

### Desmontagem e montagem do painel da porta Fig. 23

#### Desmontagem

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

#### Avisos:

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

#### Instalação

1. Insira o painel interior na ranhura.
2. Tanto o lado direito como o lado esquerdo devem estar alinhados com a ranhura. Quando estiverem, empurre o vidro para o seu lugar.
3. Coloque a porta do forno.





## PORTUGUÊS

### Retirar e instalar as guias laterais

Para limpar os lados do forno, é possível retirar as calhas. Para o efeito, empurre a parte lateral do forno com uma mão e segure a parte da frente da calha com a outra mão. Em seguida, puxe-a para fora.

### Substituir a lâmpada do forno

⚠ Se a lâmpada do forno falhar, tem de ser substituída. Há risco de choque eléctrico.

Para substituir a lâmpada do forno, siga os passos abaixo:

1. Desligue o disjuntor na caixa de fusíveis.
2. Coloque um pano de cozinha no forno quando estiver frio para evitar que se estrague.
3. Desaperte a tampa de vidro rodando-a em sentido anti-horário.
4. Substitua a lâmpada por outra do mesmo tipo.
5. Volte a aparafusar a tampa do vidro.
6. Retire o pano de cozinha e ligue o disjuntor.

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

### Verificações periódicas

Para além de manter o forno limpo, deve:

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

⚠ Advertência: As reparações do forno devem ser efectuadas por um técnico qualificado.

## 6. Resolução de problemas

O forno pode funcionar mal durante o funcionamento. Consulte a lista antes de contactar o serviço pós-venda. Poderá reparar algumas avarias por si próprio.

### Funcionamento normal

- Ao utilizar o forno pela primeira vez, este pode libertar um cheiro estranho e fumo durante algumas horas. Por isso, recomenda-se que o deixe a funcionar durante uma hora sem nada no interior. Após este tempo, deixe arrefecer e limpe-o.
- Quando o forno está a funcionar, pode ouvir alguns estalos, o que se deve ao fundo metálico do forno.
- Se o alimento a aquecer tiver alguma humidade, o orifício de emissão de calor pode libertar vapor durante o funcionamento.
- A ventoinha começa a funcionar 15 minutos depois de o forno ser ligado. Mesmo





## PORTUGUÊS

que o forno esteja fechado, a ventoinha continuará a funcionar durante 35 minutos.

- Pré-aqueça o forno antes de colocar os alimentos.
- Se vai cozer durante um longo período de tempo, pode desligar o forno antes do fim do tempo. O calor residual será utilizado para terminar a cozedura.

### Resolução de problemas

Problema	Possível causa	Possível solução
O forno não funciona.	Houve um corte de eletricidade.	Verifique a luz da sua cozinha ou o funcionamento de outro aparelho.
	Avaria do disjuntor.	Verifique se o disjuntor está a funcionar.
	Esqueceu-se de selecionar a função pretendida.	Selecione a função.
A luz não liga.	Luz defeituosa.	Troque a lâmpada.
	Sem corrente elétrica.	Verifique se o forno está ligado à eletricidade.
O forno deixa de funcionar de repente.	Houve um corte de eletricidade.	Verifique a luz da sua cozinha ou o funcionamento de outro aparelho.
	Avaria do termóstato	Verifique se a ventoinha está a funcionar. Em caso afirmativo, substitua o <b>termóstato por um novo.</b>
O forno não aquece	A temperatura não foi selecionada.	Ajuste a temperatura.
	Se este modelo tiver um temporizador, não poderá definir a hora.	Definição do temporizador
	Sem alimentação elétrica.	Verifique a caixa de alimentação elétrica.
	A resistência está danificada.	Substitua a resistência por uma nova.
Fuga de água pela porta quando se utiliza o forno	O vedante da porta está danificado.	Substitua o vedante da porta.
	A dobradiça não é suficientemente resistente.	Substitua a dobradiça.





## PORTUGUÊS

O forno deixa de funcionar, mas o motor não.	O forno esteve em funcionamento durante um longo período de tempo, pelo que precisa de arrefecer.	Coloque a mão na saída de ar. Se notar que o ar sai quente, não há problema.
	Falha do termóstato.	Se notar que o ar sai à temperatura ambiente, substitua o termóstato.

Se o problema não tiver sido resolvido:

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

## 7. Reciclagem de aparelhos 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.

## 8. 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.

## 9. Declaração de conformidade simplificada da UE



Pela presente, a Cecotec Innovaciones declara que este produto está em conformidade com os requisitos essenciais e outras disposições relevantes dos regulamentos 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>



## PORTUGUÊS

### 10. Especificações técnicas

Referência do produto: 04733

Produto: Bolero Hexa AF326000 Glass Black A

Referência do produto: EU01\_121500

Produto: Bolero Hexa AF326000 Line A

Referência do produto: EU01\_121501

Produto: Bolero Hexa AF326000 Matt Black A

	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo		04733 / EU01_121500 / EU01_121501	
Tipo de forno		Forno elétrico	
Massa do aparelho	M	30,8	Kg
Número de cavidades		1	
Fonte de calor da cavidade (eletricidade ou gás)		Electricidade	
Volume por cavidade	V	73	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)	ECcavidade eléctrica	0,82	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)	ECcavidade eléctrica	0,86	kWh/ciclo



PORTUGUÊS

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)	EEcavidade 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)	EEcavidade de gás	N/A N/A	MJ/ciclo kWh/ciclo
Índice de eficiência energética por cavidade	EElcavidade	95,3	
Classe de eficiência energética		A	
(1) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo.			

Consumo de energia em modo standby:	N/A
Consumo de energia em modo desligado:	0.5W
Tempo após o qual o equipamento entra automaticamente no modo standby:	N/A
Tempo após o qual o equipamento entra automaticamente no modo desativado:	20min

As especificações técnicas podem ser alteradas sem notificação prévia para melhorar a qualidade do produto.

Fabricado na China | Desenhado na Espanha

## 11. Garantia e SAT

A Cecotec será responsável perante o utilizador final ou consumidor por qualquer falta de conformidade que exista no momento da entrega do produto nos termos, condições e prazos estabelecidos pelos regulamentos aplicáveis.

Recomenda-se que as reparações sejam efetuadas por pessoal qualificado.

Se detetar um incidente com o produto ou tiver alguma dúvida, contacte o Serviço de Assistência Técnica Oficial da Cecotec através do número +34 96 321 07 28.





## NEDERLANDS

### NEDERLANDS

## 1. Onderdelen en componenten

Figuur 1

1. Bedieningspaneel
2. Ventilatormotor (achter de stalen plaat)
3. Zijgeleiders
4. Bakplaat
5. Rooster
6. Deur
7. Handvat

### OPMERKING:

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

## 2. Voor gebruik

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





NEDERLANDS

#### Inhoud van de doos

- Oven
- Bakplaat
- Rooster
- Pizza Stone XXL
- Mandje voor Airfryer
- Handleiding

### 3. Installatie van het toestel

#### Voor de installatie

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

- De gebruikte oppervlakken, synthetische laminaten en lijmen moeten hittebestendig zijn (minimaal 100°C).
- Keukenkasten moeten waterpas en vast staan. Er moet een ruimte van 5 mm overblijven tussen de oven en andere apparaten.
- Als er een lade onder de oven zit, moet er een plank worden geïnstalleerd tussen de oven en de lade.

In figuur 2 worden de afmetingen van de oven en van het inbouwmeubel weergegeven.

#### Installatie en aansluiting

**WAARSCHUWING:** Materialen kunnen beschadigd raken.

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

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



#### Aansluiting op het lichtnet

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





## NEDERLANDS

geval is, vervalt de garantie.

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

 Risico op elektrische schok.

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

### Installatie

- Het apparaat mag alleen worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel volgens de meegeleverde instructies en met inachtneming van de geldende voorschriften. Cecotec wijst alle aansprakelijkheid af in geval van onjuiste installatie, die letsel aan mensen en dieren en schade aan eigendommen kan veroorzaken.
- **Belangrijk:** Het apparaat moet van het lichtnet worden losgekoppeld voordat er afstel- of onderhoudswerkzaamheden aan worden uitgevoerd;
- Het luchtkanaal wordt gebruikt voor ventilatie.
- Voor een goede werking van het inbouwapparaat moet de kast waarin het zit geschikt zijn. Figuur 2 toont de afmetingen van de uitsparing voor installatie onder het werkblad of in een wandkast.
- Voor voldoende ventilatie moet het achterpaneel van de kast worden verwijderd. Het is beter om de oven zo te installeren dat hij op twee houten latten rust. Als de oven op een vlak, doorlopend oppervlak rust, moet er een opening zijn van minstens 45×560 mm.
- Aangrenzende kastpanelen moeten gemaakt zijn van hittebestendig materiaal. Met name kasten met een gefineerde buitenkant moeten worden geassembleerd met lijmen die bestand zijn tegen temperaturen tot 100°C.
- In overeenstemming met de huidige veiligheidsvoorschriften mag het niet mogelijk zijn om in contact te komen met de elektrische onderdelen van de oven nadat deze geïnstalleerd is.
- Alle onderdelen die de veilige werking van het apparaat garanderen, mogen alleen worden verwijderd met behulp van gereedschap (NIET INBEGREPEN).
- Om de oven aan de kast te bevestigen, opent u de ovendeur en bevestigt u hem door de 4 houtschroeven in de 4 gaten op de omtrek van het frame te steken. Fig. 3





## NEDERLANDS

### Elektrische verbindingen

Ovens met een driepolig netsnoer zijn ontworpen om te werken op wisselstroom. De kabel voor de aarding van het apparaat is geelgroen.

### Montage op een stroomkabel

De aansluitdoos openen. (Afb. 4):

1. Draai met een schroevendraaier de bout op de zijlijpjes van het deksel van de aansluitdoos los.
2. Draai de schroef los en open het deksel.

Ga als volgt te werk om de kabel te installeren:

1. Verwijder de kabelklemschroef en de drie contactschroeven.
2. Bevestig de draden onder de schroefkoppen met behulp van het volgende kleurenschema:
3. Blauw - Neutraal (N)
4. Bruine Fase (L)
5. Geel-Groen (Aarde)
6. Zet de stroomkabel vast met de kabelklem en sluit het deksel van de aansluitdoos.

Het aansluitingenbord openen:

1. Draai de schroef op de zijlijpjes van de afdekking van het aansluitingenbord vast met een schroevendraaier.
2. Draai de schroef los en open de klep van het aansluitingenbord.

### Sluit het netsnoer aan op het lichtnet.

- Installeer een standaardstekker (niet meegeleverd) die overeenkomt met de belasting die is aangegeven op het typeplaatje. Als de kabel rechtstreeks op het lichtnet wordt aangesloten, installeer dan een omnipolaire stroomonderbreker met een contactopening van minimaal 3 mm tussen het apparaat en het lichtnet. De omnipolaire stroomonderbreker moet worden gedimensioneerd overeenkomstig de belasting en moet voldoen aan de geldende voorschriften (de aardkabel mag niet worden onderbroken door de stroomonderbreker).
- De voedingskabel moet zo worden gelegd dat hij geen hogere temperatuur bereikt dan 50°C boven de omgevingstemperatuur en moet worden beschermd door isolatie met een geschikte classificatie.

Controleer voor het aansluiten of:

- De elektrische veiligheid van dit apparaat kan alleen worden gegarandeerd als de oven correct en effectief is geaard in overeenstemming met de elektrische veiligheidsvoorschriften. Zorg er altijd voor dat de aardverbinding goed is





## NEDERLANDS

aangesloten; bel bij twijfel een gekwalificeerde technicus om het systeem te controleren. Cecotec wijst alle aansprakelijkheid af voor schade als gevolg van een systeem dat niet is geaard.

- Controleer voordat u het apparaat aansluit op het elektriciteitsnet of de specificaties op het typeplaatje (op het apparaat en/of op de verpakking) overeenkomen met die van het elektriciteitsnet bij u thuis.
- Controleer of de elektrische capaciteit van de installatie en de stopcontacten het maximale vermogen van het apparaat aankunnen. Neem bij twijfel contact op met een gekwalificeerde technicus.
- Als het stopcontact en de stekker van het apparaat niet compatibel zijn, vraag dan een gekwalificeerde technicus om het stopcontact te vervangen door een geschikt model. Vooral deze laatste moeten er ook voor zorgen dat de doorsnede van de stopcontactkabels geschikt is voor het vermogen dat het apparaat gebruikt.
- Het gebruik van adapters, stekkerdozen en/of verlengstukken wordt afgeraden. Als het gebruik ervan niet kan worden vermeden, vergeet dan niet om alleen enkelvoudige of meervoudige adapters en verlengsnoeren te gebruiken die voldoen aan de huidige veiligheidsvoorschriften. Overschrijd in deze gevallen nooit de maximale stroomcapaciteit die staat aangegeven op de enkelvoudige adapter of het verlengsnoer en het maximale vermogen dat staat aangegeven op de meervoudige adapter. De stekker en het stopcontact moeten gemakkelijk toegankelijk zijn.

### Accessoires

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

### Plaatsen van accessoires

- De oven heeft 5 verschillende niveaus waarop u de accessoires kunt plaatsen. Fig. 5.

OPMERKING: Schuif ze zo ver mogelijk in de oven zodat ze het deurpaneel niet raken.

- De accessoires kunnen tot ongeveer halverwege uitgetrokken worden, zodat u de recepten gemakkelijk kunt verwijderen.

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

Bakplaat. Fig. 6

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





## NEDERLANDS

Rooster. Fig. 7

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

Mandje voor gebruik met de AirFryer functie. Fig. 8

Plaats het voedsel in dit mandje als u de AirFry functie gebruikt. Hierdoor gaat het koken sneller en krijgt u betere resultaten.

Bakplaat voor pizza. Fig. 9

Als u een pizza gaat bakken, legt u die op deze stenen bakplaat en activeert u de pizzamodus.

### Geleiders

- Deze oven heeft 5 zijgeleiders zodat u de accessoires op de gewenste hoogte kunt plaatsen. Ze worden gebruikt om accessoires aan de zijkanten van de ovenholte te bevestigen.
- Als u meer ruimte nodig heeft om te koken, kunt u de geleiders verwijderen en op de bodem van de oven plaatsen.

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

Schuifgeleider (alleen voor specifieke modellen). Fig. 10

Het wordt meestal in de tweede of vierde laterale geleider geplaatst. Het maakt het gemakkelijker om de bakplaat of het rooster in de oven te plaatsen en eruit te halen.

## 4. Werking

### Bedieningspaneel

Het bedieningspaneel kan veranderen afhankelijk van het model.

Touch iconen en keuzeschakelaars. Fig. 10

1. Touch icoon Alarm/ Instellingen wijzigen (temperatuur/tijd)
2. Touch icoon Klok/ Uitgesteld einde
3. Touch icoon Stop/Herstart
4. Touch icoon Licht
5. Modus keuzeschakelaar
6. Temperatuur / tijd keuzeschakelaar







## NEDERLANDS

Scherf. Fig. 11

	Functie
1	Indicatielampje voor de geselecteerde modus
2	Indicatielampje voor de werking
3	Indicatielampje van de functie uitgesteld einde
4	Indicatielampje uren- en minuten
5	Tijdindicator
6	Minuten indicator
7	Temperatuur indicator van de oven
8	Indicator temperatuureenheid (°C)
9	Klok
10	Icoon kinderslot functie
10	Indicatielampje alarm
11	Indicatielampje binnenverlichting
13	Verwarmingsindicator
14	Verwarmingsindicator balk

### Functies van de oven

Icoon	Functie
	Buitenste deel van het bovenste verwarmingselement
	Ventilator (ontdooifunctie)
	Achterste verwarmingselement
	Binnenste deel van het bovenste verwarmingselement
	Onderste verwarmingselement

### Bediening

- Om de oven in te schakelen, sluit u de oven aan op het lichtnet. Het bedieningspaneel gaat dan branden en vraagt u om de tijd in te stellen. Raadpleeg hiervoor het desbetreffende gedeelte.

### OPMERKINGEN:

- Als er na 10 seconden geen bewerking is uitgevoerd, zal de oven u vragen om de minuten in te stellen.





## NEDERLANDS

- Als er na 10 seconden geen handeling is uitgevoerd, schakelt de oven over naar de stand-bymodus.
- Als de oven in stand-by staat en er geen handeling wordt uitgevoerd, wordt hij na 3 minuten automatisch uitgeschakeld.
- Als de oven is uitgeschakeld, kunt u terugkeren naar de stand-bymodus door op een willekeurig touch icoon te drukken of door de keuzeschakelaar naar links te verplaatsen. De oven toont de tijd en het klok icoon (Figuur 3).

Figuur 13. Stand-by


2. De tijd instellen
3. Druk op  wanneer de oven in stand-by staat. Gebruik vervolgens de keuzeschakelaar aan de rechterkant om de tijd in te stellen.

Fig. 14. De tijd instellen



4. Als u klaar bent met het instellen van de tijd, drukt u nogmaals op  om de minuten in te stellen. De minuten knipperen. Gebruik de keuzeschakelaar aan de rechterkant om ze aan te passen.




Fig. 15. De minuten instellen

5. Zodra de instelling is gemaakt, drukt u nogmaals op  om deze te bevestigen.

### OPMERKINGEN:

- Als u dit na 10 seconden nog niet heeft bevestigd, voltooit het systeem de standaardklokinstelling en keert het automatisch terug naar de stand-bymodus.
- Als u de oven aansluit op het lichtnet en het langer dan 20 seconden duurt om de tijd in te stellen, zal het systeem standaard op 12:00 uur staan en in stand-bymodus gaan.
- Als de oven is losgekoppeld van het lichtnet, moet u de tijd opnieuw instellen.

OPMERKING: De tijd wordt alleen weergegeven als de oven in stand-by staat.



6. Wanneer de oven in stand-by staat, kunt u de gewenste modus selecteren met de keuzeschakelaar aan de linkerkant. De beschikbare modi worden getoond in Figuur 16.
7. Na het selecteren van een modus knipperen de standaardtemperatuur en het icoon . Als de temperatuur van die modus niet instelbaar is, knipperen de standaardtijd en het icoon .
8. Wanneer u een modus selecteert, kunt u de tijd en temperatuur aanpassen door op  te drukken.











## NEDERLANDS



### OPMERKING:

- Tijd of temperatuur kan worden geselecteerd met de keuzeschakelaar aan de rechterkant.
- Als u na 10 seconden geen tijd en temperatuur instelt of niet op  drukt, schakelt de oven over naar de stand-bymodus.
- Het tijdsbereik van de modi is van 0 minuten tot 10 uur.
- Als u 0 minuten selecteert en vervolgens op  drukt, start de oven niet, maar gaat hij naar de stand-bymodus.




### Functie voor uitgesteld einde

1. Zodra de temperatuur en tijd zijn ingesteld en voordat u op  drukt om de oven te starten, drukt u op  om de tijd te selecteren waarop u wilt dat de oven uitschakelt. Het icoon voor uitgesteld einde  knippert en het icoon van de klok ook. Stel de gewenste tijd in met de keuzeschakelaar aan de rechterkant.
2. Als u dit gedaan heeft, drukt u nogmaals op  en stelt u de minuten in. De minuten knipperen, gebruik de keuzeschakelaar aan de rechterkant om ze aan te passen.
3.  Kan worden gebruikt om afwisselend het uur en de minuten in te stellen.
4. Zodra u het uitgesteld einde heeft geselecteerd, drukt u op  om deze te bevestigen.
5. Totdat hij start, geeft de oven de tijd weer.

Zie het voorbeeld in Figuur 17. Dit figuur toont het display van de oven zodra het uitgesteld einde is geactiveerd.

6. Zodra het uitgestelde einde is geactiveerd, verschijnen de pictogrammen  en het klok-symbool. Daarnaast worden ook de huidige tijd en de geselecteerde temperatuur en functie weergegeven. Als u bijvoorbeeld na het selecteren van de modus, tijd en temperatuur niet van plan bent om het uitgesteld einde te programmeren, kunt u op  drukken om de oven te starten (Figuur 19 laat zien wat er op het display zou verschijnen tijdens de werking).



OPMERKING: Als u de bediening na 10 seconden niet heeft bevestigd, gaat de oven in de stand-bymodus.

7. Wanneer de oven in werking is, toont het display , het aftellen van de geselecteerde bereidingstijd, de geselecteerde modus en temperatuur, icoon  en de verwarmingsindicatorbalk .












## NEDERLANDS




8. Als u de geselecteerde functie of temperatuur wijzigt, knipperen deze iconen totdat u de nieuwe instellingen selecteert en bevestigt. Het aftellen begint wanneer u de functie inschakelt.
9. Als de oven draait, druk dan op  om de oven te pauzeren.
10. Als u  ingedrukt houdt, schakelt de oven over naar de stand-bymodus.
11. Wanneer het aftellen 0 bereikt, schakelt de oven over naar de stand-bymodus. U hoort gedurende 5 minuten een pieptoon om u te laten weten dat de tijd om is.
12. **Temperatuurbereik: de minimumtemperatuur is 30°C; als u een lagere temperatuur selecteert, verschijnt er "Lo°C" op het display.**

Opmerking: Als u de functie voor uitgesteld einde heeft geactiveerd, gebeurt het volgende wanneer de oven werkt: als de deur gesloten is, werkt de oven normaal; als de deur open is, pauzeert de oven en knippert het display.

### Controles

1. Wanneer u een modus heeft geselecteerd en de oven heeft opgestart, drukt u op  om de tijd te bekijken. Het icoon («») knippert. Als u nogmaals op  drukt of als er 10 seconden voorbijgaan, keert de oven terug naar het display van de geselecteerde modus.
2. Wanneer u een modus heeft geselecteerd of wanneer u het uitgesteld einde heeft geactiveerd en het aftellen van het alarm wilt controleren, drukt u op . Als u nogmaals op  drukt of als er 10 seconden voorbijgaan, keert de oven terug naar het vorige display. Als de oven in stand-by staat, kunt u het aftellen van het alarm bekijken of de tijd instellen. Als de resterende tijd minder dan 1 minuut is, geeft het display 0:00 weer (alleen uren en minuten worden weergegeven, geen seconden).
3. Als u de functie voor uitgesteld einde heeft geactiveerd en de tijd wilt controleren waarop de oven zal starten, drukt u op . Als dat het geval is, knipperen het uur, de minuten en . Als u nogmaals op  drukt of als er 10 seconden voorbijgaan, keert de oven terug naar het vorige display.




### Alarm

1. Druk op  wanneer de oven in stand-by staat om het alarm te activeren. Het uur knippert, de minuten blijven onveranderd en  licht op.
2. Draai de keuzeschakelaar aan de rechterkant om de tijd in te stellen. Als u dit doet, stopt deze waarde met knipperen en wordt deze vast. Het instelbereik is 0-23.
3. Druk nogmaals op , de minuten knipperen, terwijl het uur vast blijft staan.
4. Draai de keuzeschakelaar aan de rechterkant om de minuten in te stellen. Als u dit doet, stopt deze waarde met knipperen en blijft deze vast staan. Het instelbereik is 0-59.







## NEDERLANDS

5. Wanneer u de tijd heeft geselecteerd, drukt u op  om de instelling te bevestigen. Het pictogram «:» zal knipperen en  blijft constant zichtbaar. Het aftellen begint ook. Wanneer deze op 0 komt, klinkt er één minuut lang een pieptoon (één seconde aan en één seconde uit) en het pictogram  knippert. Druk op een willekeurig icoon om het knipperen te stoppen.



### OPMERKING:

- Tijdens het instellen blijven het pictogram «:» en  constant zichtbaar.
- Als u tijdens het instellen  ingedrukt houdt, wordt de alarminstelling geannuleerd en gaat de oven naar de stand-bymodus.
- Als u het alarm al hebt ingesteld, verschijnt het pictogram  op het display wanneer de oven in werking is en kunt u de resterende tijd aflezen.

### Functie kinderslot

1. Om de kinderslot functie te activeren, drukt u tegelijkertijd 3 seconden op  en . Er klinkt een pieptoon om aan te geven dat de functie geactiveerd is.


Opmerking: Deze functie kan zelfs geactiveerd worden als de oven in stand-by staat. Het indicatielampje van het kinderslot gaat branden.


2. Als u de functie wilt uitschakelen, drukt u tegelijkertijd 3 seconden op  en . Er klinkt een pieptoon om aan te geven dat de functie gedeactiveerd is.



### Opmerking:

- Wanneer het kinderslot geactiveerd is, verandert er niets op het display. Touch iconen en keuzeschakelaars worden gewoon geblokkeerd.
- Dus als u de oven wilt pauzeren als hij aanstaat en de kinderslot functie is geactiveerd, moet u deze eerst deactiveren.

### Functie Start/Pauze/Annuleren

1. Nadat u de modus heeft geselecteerd en de tijd en temperatuur heeft ingesteld, drukt u op  om de oven te starten.




OPMERKING: Als u op  drukt terwijl de oven is gepauzeerd, wordt deze opnieuw opgestart.

2. Druk tijdens het koken op  om de oven te pauzeren. De tijd, die op het display knippert, kan worden ingesteld met de keuzeschakelaar aan de rechterkant. Druk op  om de temperatuur aan te passen (in modi waarin dit mogelijk is). De










## NEDERLANDS

temperatuur, die op het display knippert, kan worden ingesteld met de keuzeschakelaar aan de rechterkant. Als dat het geval is, knippert , maar het modus icoon blijft vast staan. Zodra de temperatuur is geselecteerd, drukt u op  om de instelling te bevestigen. Als u het koken wilt annuleren, stelt u de tijd in op nul of houdt u  ingedrukt.

### OPMERKINGEN:

- Als u  ingedrukt houdt tijdens het instellen van de tijd, gaat de oven naar de stand-bymodus.
- Als u  ingedrukt houdt tijdens het instellen van de modus, tijd of temperatuur, gaat de oven naar de stand-bymodus.
- Als u  ingedrukt houdt tijdens het instellen van de modus, tijd of temperatuur, gaat de oven naar de stand-bymodus.

### Beveiliging

1. Als de sensor is kortgesloten of losgekoppeld, toont het display E-1 (Fig. 18) en klinken er 10 pieptonen. Als u op  drukt, wordt de oven in de stand-bymodus gezet.
2. Als u een modus start (anders dan Ontdooien en ECO) en de temperatuur na 5 minuten niet hoger is dan 35 °C, betekent dit dat een van de verwarmingselementen defect is. Als dit gebeurt, toont het display code E-2 (Fig. 20) en klinken er 10 pieptonen. Druk op  om de oven in stand-bymodus te zetten.

### Stoom ondersteunde functie

- Om deze functie te activeren, voegt u 150 ml gezuiverd water toe aan de bodem van de ovenholte en selecteert u 200°C temperatuur. Selecteer Modus 10 onderwarmte. De geschatte kooktijd met deze functie is 20 minuten.

### Opmerking:

- Zorg ervoor dat u overtollig water uit de ovenholte verwijdert wanneer het kookproces voltooid is.
- Het wordt aanbevolen om niet meer dan 500 ml gezuiverd water toe te voegen; de maximale capaciteit is 1000 ml.
- U kunt de hoeveelheid water en de temperatuur aanpassen aan de behoeften van het voedsel dat u bereidt.
- Zorg ervoor dat de binnenkant volledig is afgekoeld voordat u het overtollige





## NEDERLANDS

water verwijderd. Als dit niet het geval is, kan u zich verbranden.





### Andere indicaties

#### Geluiden van de oven

- Bij elke druk op een touch icoon hoort u een pieptoon.
- Er klinkt een alarm als er een foutcode op het display verschijnt (als de sensor is kortgesloten of losgekoppeld of als een van de weerstanden defect is).
- Wanneer de oven de geselecteerde temperatuur bereikt en het aftellen van de geselecteerde modus of het alarm nul bereikt, klinkt er een waarschuwing.

### Standen








Deze oven heeft 12 verschillende modi. Deze worden hieronder beschreven:

	Iconen	Beschrijving
Modus 1		Snelle opwarming: In deze modus worden de twee delen (binnenste en buitenste) van het bovenste verwarmingselement en het onderste verwarmingselement geactiveerd om de warmte afwisselend te laten circuleren. De ventilator wordt ook geactiveerd voor een gelijkmatige warmteverdeling en een kortere kooktijd. Het is dus geschikt om de oven snel voor te verwarmen.
Mode 2		Conventionele stand (bovenste en onderste verwarmingselementen branden) Deze stand is geschikt voor het braden van vlees of het bakken van voedsel dat op één niveau van de oven wordt geplaatst.
Mode 3		Volledige grill: In deze modus worden het binnenste en buitenste deel van het bovenste verwarmingselement in beweging gezet zodat de warmte naar het voedsel afdaalt. Hij is dus geschikt voor het bereiden van middelgrote tot grote worsten, spek, kalfs- of visfilets, enz.
Mode 4		Ventilator en grill: Deze modus gebruikt het bovenste verwarmingselement samen met de ventilator, die helpt de warmte te circuleren.





NEDERLANDS

Modus 5		Ventilatorverwarming: In deze modus worden het achterste verwarmingselement en de ventilator geactiveerd, voor een betere warmtecirculatie. De kooktijd is kort, dus het is een voordelige manier van koken. De warmte wordt gelijkmatig overgebracht op alle niveaus, waardoor de smaken van de verschillende bereidingen zich niet zullen vermengen.
Mode 6		Ontdooien: In deze modus wordt de ventilator geactiveerd bij kamertemperatuur. De ontdooitijd hangt af van het soort voedsel en de hoeveelheid.
Modus 7		Ventilator en bovenste en onderste verwarmingselementen: Dit is de conventionele modus. Indien geselecteerd, worden de ventilator en beide verwarmingselementen ingeschakeld.
Modus 8		De helft van de grill: Deze modus gebruikt alleen de binnenkant van het bovenste verwarmingselement, waardoor de warmte naar beneden wordt gericht. Geschikt voor het bereiden van kleine porties spek, toast, vlees, enz.
Mode 9		Ventilator- en grillverwarming: Deze modus gebruikt het bovenste verwarmingselement en de ventilator, waardoor de warmte sneller binnenin circuleert. Hij is dus geschikt voor als u voedsel snel gaar wilt hebben en om te voorkomen dat sommige soorten voedsel, zoals steaks, hamburgers en sommige groenten hun sappigheid verliezen.
Modus 10		Pizza: Deze stand activeert de ventilator en het onderste verwarmingselement en is dus geschikt om de ovenbodem snel op te warmen.
Mode 11		Air Fry: Deze modus activeert tegelijkertijd het bovenste verwarmingselement, het achterste verwarmingselement en de ventilator. Hierdoor kan de oven snel opwarmen en vocht van het oppervlak van het voedsel verwijderen, waardoor het krokanter wordt aan de buitenkant en malser aan de binnenkant.





## NEDERLANDS

Mode 12		Modus ECO: In deze modus worden het binnenste deel van het bovenste verwarmingselement en het onderste verwarmingselement gebruikt om de temperatuur te regelen, waardoor het energieverbruik daalt. Deze functie is geschikt voor het bakken van groot voedsel, omdat de oventemperatuur geleidelijk stijgt, waardoor de warmte volledig in het voedsel kan doordringen.
---------	---	---

### Voordat u de oven voor het eerst gebruikt

#### Voorverwarmen

Verwarm de oven als hij leeg is om de geur van nieuw voedsel te elimineren. We raden aan een functie te kiezen waarbij beide verwarmingselementen geactiveerd zijn (conventionele modus) en de oven in te stellen op 250°C gedurende één uur. Zorg ervoor dat er geen verpakking achterblijft in de oven.

1. Gebruik de keuzeschakelaar om de conventionele modus te activeren.
2. Stel de temperatuurkeuzeschakelaar in op 250°C. Zet de oven na een uur uit. Draai hiervoor de keuzeschakelaar naar de uit-stand.

### Reiniging van de accessoires

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

### Tips voor energiebesparing

De volgende informatie helpt u om energie te besparen:

- Gebruik donkergekleurd of geëmailleerd kookgerei, omdat dit de warmte beter doorlaat.
- Verwarm de oven voor.
- Open de ovendeur niet vaak tijdens het koken.
- Probeer meer dan één gerecht tegelijk te bereiden in de oven. U kunt twee ovenschotels op het rooster te plaatsen.
- Kook meerdere gerechten na elkaar. De oven is dan al heet.
- U kunt energie besparen door de oven een paar minuten voor de bereidingstijd uit te schakelen. Open de ovendeur niet.
- Ontdooi diepvriesgerechten voor het koken.

### Werking van de oven

**WAARSCHUWING:** Risico op brandwonden. Wees voorzichtig bij het openen van de ovendeur, want er kan stoom ontsnappen.



## NEDERLANDS

### Tips voor bakken

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

### Tips voor grillen

- Als u een hele kip of kalkoen kookt, of een groot stuk vlees, kruid het dan met een beetje citroensap en zwarte peper.
- Vlees met botten doet er 15 tot 30 minuten langer over om gaar te worden dan een braadstuk van dezelfde grootte zonder botten.
- Reken op 4 tot 5 minuten kooktijd per centimeter hoogte van het vlees.
- Laat het vlees na de bereidingstijd ongeveer 10 minuten rusten in de oven. Op deze manier worden de sappen beter verdeeld en lopen ze er niet uit als het vlees wordt aangesneden.
- Als u vis bereidt, zet hem dan op medium of laag.
- Als u voedsel braadt, verwarm de oven dan 4 minuten voor voordat u het erin doet. Sluit altijd de deur wanneer de oven aan staat.
- Voor zover mogelijk moeten de stukken voedsel die gegrild worden even dik zijn. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze sappig.
- Draai het voedsel dat u aan het grillen bent om nadat 2/3 van de tijd is verstreken.
- Voeg geen zout toe aan de steaks totdat ze gegrild zijn.
- Voeg een beetje vocht toe als het vlees mager is. Bedek de bodem van de ovenschaal met ongeveer 1/2 cm vloeistof.
- Plaats het te grillen voedsel direct op het rooster. Als u een enkel stuk grilt, behaalt u de beste resultaten door het in het midden van het rooster te plaatsen. Zet ook de bakplaat op niveau 1 om het vet op te vangen.
- Plaats de bakplaat tijdens het braden niet op niveau 4 of 5, omdat deze dan kan vervormen.
- Het verwarmingselement gaat continu aan en uit. Dit is normaal. De instelling van de functie bepaalt hoe vaak dit gebeurt.
- Als het braden klaar is, zet u de oven uit en laat u het nog 10 minuten rusten. Hierdoor worden de vleessappen beter verdeeld.
- Als u varkensvlees met een korst braadt, snijd de korst dan kruislings door en leg het vlees op het bord met de korst op de bodem.
- Leg gevogelte op het onderste rooster, borstkant naar beneden. Draai ze om na





## NEDERLANDS

2/3 van de aangegeven tijd.

- Als u eend of gans kookt, prik dan de huid aan de onderkant van de vleugels in. Hierdoor kan het vet ontsnappen.
- Als u stukken vis kookt, draai ze dan om na 2/3 van de aangegeven tijd. Het is niet nodig om dit te doen als u de vis in zijn geheel kookt. Leg de hele vis in de oven in de zwempositie met de rugvin naar boven. Door een halve aardappel of een klein ovenvast bakje in de buikholte van de vis te plaatsen, wordt hij stabiel.
- Hoe weet u of het vlees klaar is? Gebruik een vleesthermometer (verkrijgbaar in gespecialiseerde winkels) of voer de "lepeltest" uit. Druk met een lepel op het vlees. Als het hard is, is het klaar. Als u het daarentegen met een lepel kunt indrukken, moet het iets meer koken.
- De kleur van het vlees is te donker en sommige delen zijn licht verbrand. Controleer de hoogte waarop hij staat en de temperatuur.
- Het vlees ziet er goed uit, maar de sappen zijn verbrand. Gebruik de volgende keer een kleinere ovenschaal of voeg meer vloeistof toe.
- Het vlees ziet er goed uit, maar de sappen zijn te helder en waterig. Gebruik de volgende keer een grotere ovenschaal en minder vloeistof.
- Er komt stoom uit het vlees. Dit is normaal en komt door de wetten van de fysica. De meeste stoom ontsnapt via de stoomuitlaat. Damp kan neerslaan en condens vormen op de selectoren of op aangrenzende meubelelementen.

### Tips voor het gebruik van de Grill functie

Deze functie is ideaal voor het bereiden van vlees, vis en gevogelte, omdat dit voedsel bruin maar niet droog wordt. Platte stukken, vleesspiesen en worstjes zijn bijzonder geschikt om te grillen met de Grill functie, net als groenten met een hoog watergehalte, zoals tomaten en uien.

### Tips voor bakken

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

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

- De cake verkrumelt.

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

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

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





## NEDERLANDS

- De bovenkant van de cake is te donker.

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

- De cake is te droog.

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

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

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

- De cake wordt ongelijkmatig bruin.

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

- De bodem van een fruittaart is te luchtig.

Plaats de taart de volgende keer op een lager niveau.

- Het vruchtensap loopt over.

Gebruik de volgende keer een diepere ovenschotel.

- Bakkerijproducten gemaakt met gistdeeg plakken aan elkaar tijdens het bakken.

Tussen elk product moet ongeveer 2 cm ruimte zitten. Zo blijft er genoeg ruimte over zodat ze goed kunnen uitzetten en aan alle kanten bruin worden.

- Heeft gebakken op verschillende niveaus.

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

- Bij het bakken van vochtige cakes vormt zich condens.

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





## 5. Schoonmaak en onderhoud

- De oven moet na elk gebruik worden schoongemaakt. Bij het schoonmaken van de oven moet het licht aan zijn zodat de oppervlakken beter te zien zijn.
- De binnenkant van de oven mag alleen worden gewassen met lauw water en een beetje vloeibare zeep.
- Veeg de binnenkant van de oven na het schoonmaken droog met een doek.
- Maak ovenoppervlakken nooit schoon met stoomreinigers.
- De binnenkant van de oven mag alleen worden schoongemaakt met warm zeepwater met een spons of zachte doek. Schurende schoonmaakmiddelen mogen niet worden gebruikt.
- Eventuele vlekken op de bodem van de oven zijn veroorzaakt door spatten van voedsel of gemorst voedsel. Deze spatten ontstaan tijdens het kookproces. Ze kunnen het gevolg zijn van voedsel dat op een te hoge temperatuur is gekookt of in een te kleine ovenschaal is gedaan.
- U moet een temperatuur en kookfunctie kiezen die geschikt zijn voor het te koken voedsel. U moet er ook voor zorgen dat u het voedsel in een schaal met de juiste grootte legt en waar nodig de bakplaat gebruiken.
- De buitenkant van de oven mag alleen worden schoongemaakt met warm zeepwater met een spons of zachte doek. Schurende schoonmaakmiddelen mogen niet worden gebruikt.
- Als u een ander soort ovenreiniger gebruikt, zorg er dan voor dat deze geschikt is voor dit product.
- Schade aan het apparaat veroorzaakt door een schoonmaakmiddel wordt niet gratis gerepareerd, zelfs niet als het apparaat binnen de garantieperiode valt.
- Gebruik geen schoonmaakmiddelen met schurende materialen voor het schoonmaken en onderhouden van het glazen voorpaneel.

**OPMERKING:** Er is geen ovenreiniger of ander speciaal schoonmaakmiddel nodig om de oven schoon te maken. Het wordt aanbevolen om de oven schoon te maken met een vochtige doek terwijl hij heet is.

### Schoonmaken met stoom

Deze functie helpt bij het verwijderen van etensresten in de oven. Alleen geschikt voor het schoonmaken van lichte vervuiling. Het is niet effectief voor ingeworteld vuil en hardnekkige vlekken veroorzaakt door koken. Het mag alleen worden gebruikt als de oven koud is.

### Schoonmaakprocedure

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Maak een oplossing van water (85%), witte azijn (10%) en afwasmiddel (5%) en spuit dit op de deur, zijwanden en achterwand van de ovenholte.






## NEDERLANDS

3. Giet 40 ml water in de bodem van de holte.
4. Sluit de deur. Selecteer de functie schoonmaken met stoom en stel de oven in op 120°C.
5. Zet de oven na 15 minuten uit.
6. Laat afkoelen en veeg het oppervlak af met een vochtige doek.
7. Droog de binnenkant van de oven met een doek of keukenpapier.

### WAARSCHUWING:

Zorg ervoor dat de oven volledig is afgekoeld voordat u dit doet. Als u dit niet doet, kan u zich verbranden.

### Demontieren en monteren van de ovendeur


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

### De deur demontieren

1. Open de deur helemaal.
2. Til beide kanten van de vergrendelingsstang op. Fig. 21
3. Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd het aan beide kanten vast en sluit het dan weer. Beweeg de deur op en neer en verwijder hem.

### De deur monteren

Volg de omgekeerde volgorde van het demontieren van de deur.

- Zorg er bij het monteren van de deur voor dat beide scharnieren goed passen.
- Laat de vergrendelingsstang zakken bij het openen van de deur. Fig. 22
-  Als de deur per ongeluk valt of de scharnieren plotseling dichtgaan, mag u niet in de scharnieren grijpen. Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

Het deurpaneel demontieren en monteren. Fig. 23

### Demontage

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

Opmerkingen:





## NEDERLANDS

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

### Installatie

1. Plaats de binnenruit in de sleuf.
2. Zowel de rechter- als de linkerkant moeten worden uitgelijnd met de sleuf. Als dat zo is, duwt u het glas op zijn plaats.
3. Plaats de deur van de oven.

### De zijgeleiders verwijderen en installeren

Om de zijkanten van de oven schoon te maken, kunt u de geleiders verwijderen. Duw hiervoor met één hand tegen de zijkant van de oven en houd met de andere hand de voorkant van de geleider vast. Haal hem er dan uit.

### De lamp van de oven vervangen

⚠ Als de lamp van de oven defect raakt, moet deze worden vervangen. Er bestaat risico op elektrische schokken

Volg de onderstaande stappen om het ovenlampje te vervangen:

1. Schakel de stroomonderbreker in de zekeringkast uit.
2. Leg een theedoek in de oven als het koud is om bederf te voorkomen.
3. Schroef de glazen afdekking los door deze linksom te draaien.
4. Vervang de lamp door een lamp van hetzelfde type.
5. Schroef de glazen afdekking weer vast.
6. Verwijder de theedoek en schakel de stroomonderbreker in.

Dit product bevat een lichtbron met energie-efficiëntieklasse G.

### Periodieke inspecties

Naast het schoonhouden van de oven, moet u:

- Voer regelmatig inspecties uit. Na afloop van de garantieperiode moet de oven ten minste om de twee jaar worden geïnspecteerd door een servicecentrum.
- Repareer eventuele bedieningsfouten.

⚠ Waarschuwing: Reparaties aan de oven moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus.

## 6. Probleemoplossing

De oven kan defect raken tijdens het gebruik. Raadpleeg de lijst voordat u de Technische Dienst van Cecotec belt. Sommige fouten kunt u misschien zelf repareren.





## NEDERLANDS

### Normale werking:

- Wanneer u de oven voor het eerst gebruikt, kan er gedurende enkele uren een vreemde geur en rook vrijkomen. Daarom raden we u aan om hem een uur lang te laten draaien met niets erin. Laat het daarna afkoelen en maak het schoon.
- Als de oven draait, kunt u wat gekraak horen, dit komt door de metalen bodem van de oven.
- Als het te verwarmen voedsel vocht bevat, kan de warmteafgifteopening stoom afgeven tijdens het gebruik.
- De ventilator begint te draaien 15 minuten nadat de oven is ingeschakeld. Zelfs als de oven gesloten is, blijft de ventilator 35 minuten draaien.
- Verwarm de oven voor voordat u het voedsel erin doet.
- Verwarm de oven voor voordat u het voedsel erin doet. Als u lang gaat bakken, kunt u de oven uitzetten voordat de tijd om is. Hierdoor wordt de restwarmte gebruikt om het koken te voltooien.

### Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
De oven werkt niet	De stroom is uitgevallen.	Controleer het lampje in uw fornuis of de werking van een ander apparaat.
	Storing in stroomonderbreker.	Controleer of de stroomonderbreker werkt.
	U bent vergeten de gewenste functie te selecteren.	Kies een functie.
Het licht gaat niet aan	Defect licht.	Verwissel de gloeilamp.
	Geen stroom.	Controleer of de oven op elektriciteit werkt.
De oven stopt plotseling met werken	De stroom is uitgevallen.	Controleer het lampje in uw fornuis of de werking van een ander apparaat.
	Thermostaat defect	Controleer of de ventilator werkt. Zo ja, vervang de thermostaat dan door een nieuwe.
De oven wordt niet warm	U heeft de temperatuur niet geselecteerd.	Pas de temperatuur aan.
	Als dit model een timer heeft, kunt u de tijd niet instellen.	Stel de timer in.





## NEDERLANDS

	Geen stroomvoorziening.	Controleer de stroomtoevoer.
	Verwarmingselement is beschadigd.	Vervang het verwarmingselement door een nieuwe.
Er lekt water uit de deur bij gebruik van de oven	De afdichting van de deur is beschadigd.	Vervang de afdichting van de deur.
	Het scharnier is niet sterk genoeg.	Vervang het scharnier.
De oven stopt met werken, maar de motor niet.	De oven heeft lang gedraaid en heeft dus tijd nodig om af te koelen.	Plaats uw hand op de luchtuitlaat. Als u merkt dat de lucht er heet uit komt, is dat geen probleem.
	Thermostaat storing.	Als je merkt dat de lucht bij kamertemperatuur naar buiten komt, vervang dan de thermostaat.

Als het probleem niet is opgelost:

1. Haal de oven van het lichtnet (schakel uit of haal de zekering eruit).
2. Bel de Technische Dienst van Cecotec. Probeer het apparaat niet zelf te repareren.

## 7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur



Dit symbool geeft aan dat, volgens de geldende voorschriften, het product en/of de batterij gescheiden van het huisvuil moeten worden afgevoerd. Wanneer dit product het einde van zijn levensduur bereikt, dient u de batterijen/accumulators te verwijderen en het naar een door de plaatselijke autoriteiten aangewezen inzamelpunt te brengen.

Voor gedetailleerde informatie over hoe elektrische en elektronische apparatuur en/of batterijen op de juiste manier kunnen worden weggegooid, moeten consumenten contact opnemen met hun plaatselijke autoriteiten.

Naleving van de bovenstaande richtlijnen helpt het milieu te beschermen.

## 8. Copyright

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden vervoelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, doorgegeven of verspreid op welke wijze dan ook (elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen en dergelijke) zonder voorafgaande toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, S.L.





NEDERLANDS

## 9. Vereenvoudigde EU-conformiteitsverklaring



Hierbij verklaart Cecotec Innovaciones dat dit product voldoet aan de essentiële vereisten en andere relevante bepalingen van de toepasselijke regelgeving in de Europese Unie. Dit product is ontworpen, vervaardigd en getest om te voldoen aan de vereiste veiligheids- en kwaliteitsnormen. De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring is te vinden op de volgende website:  
<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

## 10. Technische specificaties

Productreferentie: 04733

Product: Bolero Hexa AF326000 Glass Black A

Referentie van het product: EU01\_121500

Product: Bolero Hexa AF326000 Line A

Referentie van het product: EU01\_121501

Product: Bolero Hexa AF326000 Matt Black A

	Symbool	Waarde	Eenheid
Identificatie van het model		04733 / EU01_121500 / EU01_121501	
Type oven		Elektrische oven	
Massa van het apparaat	M	30,8	Kg
Aantal caviteiten		1	
Warmtebron (elektriciteit of gas)		Elektriciteit	
Volume per caviteit	V	73	L
Energieverbruik (elektriciteit) vereist voor het verwarmen van een genormaliseerde lading in een elektrische ovenholte gedurende één cyclus op conventionele wijze, per holte (elektrische energie-eindverbruik)	EC elektrische caviteit	0,82	kWh/cyclu s





## NEDERLANDS

Energieverbruik dat nodig is om een gestandaardiseerde lading in een holte van een elektrische oven te verwarmen gedurende één cyclus in gedwongen circulatiemodus, per holte (elektrische eindenergie)	EC elektrische caviteit	0,86	kWh/cyclus
Energieverbruik dat nodig is om een gestandaardiseerde lading in een gas caviteit te verwarmen tijdens een cyclus in conventionele modus, per caviteit (finale gasenergie)	EC gas caviteit	N/A N/A	MJ/cyclus kWh/cyclus (1)
Energieverbruik dat nodig is om een gestandaardiseerde lading in een gas caviteit te verwarmen gedurende één cyclus in geforceerde circulatiemodus (finale gassenenergie)	EC gas caviteit	N/A N/A	MJ/cyclus kWh/cyclus
Energie-efficiëntie-index per caviteit	EEL caviteit	95,3	
Energie-efficiëntieklasse		A	
(1) 1 kWh/cyclus = 3,6 MJ/cyclus.			

Stroomverbruik in stand-by modus:	N/A
Energieverbruik in de uit-modus:	0.5W
Tijd waarna de apparatuur automatisch in stand-by modus gaat:	N/A
Tijd waarna de apparatuur automatisch overschakelt naar de uit-modus:	20min

Technische specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om de productkwaliteit te verbeteren.

Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje

## 11. Garantie en technische dienst

Cecotec is aansprakelijk tegenover de eindgebruiker of consument voor elk gebrek aan overeenstemming dat bestaat op het ogenblik van de levering van het product onder de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgelegd in de toepasselijke regelgeving. Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel. Als u ooit een incident met het product ontdekt of vragen heeft, neem dan contact op met de officiële Technische Assistentie van Cecotec via het telefoonnummer +34 96 321 07 28.





POLSKI

POLSKI

## 1. Części i komponenty

Rysunek 1

1. Panel sterowania
2. Silnik wentylatora (z tyłu płyty ze stali)
3. Boczne prowadnice
4. Blacha
5. Kratka
6. Drzwi
7. Uchwyt

UWAGA:

Grafika tej instrukcji obsługi jest schematyczna i możliwe, że nie będzie całkowicie zgodna z produktem.

## 2. Przed użyciem

- To urządzenie jest zapakowane w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij produkt z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania należy przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w przypadku konieczności jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich jego elementów.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone i są w dobrym stanie. Jeśli któregośkolwiek z nich brakuje lub nie są w dobrym stanie, należy niezwłocznie skontaktować się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Piekarnika należy używać wyłącznie do pieczenia potraw.
- Przed rozpoczęciem pieczenia należy wyjąć z piekarnika wszystkie niepotrzebne akcesoria.
- Rozgrzej piekarnik przed użyciem go.
- Umieść blachy do pieczenia na środku piekarnika i pozostaw odstępy między nimi, jeśli używasz więcej niż jednej, aby umożliwić cyrkulację powietrza.
- Nie umieszczaj blach na podstawie piekarnika ani nie przykrywaj ich folią aluminiową. Spowodowałoby to nagromadzenie ciepła, które wpłynęłoby na czas pieczenia i uszkodziłoby emalię pieca.
- Staraj się jak najrzadziej otwierać drzwiczki piekarnika, aby sprawdzić potrawę (oświetlenie piekarnika pozostaje włączone podczas pieczenia).

225





POLSKI

- Zachowaj ostrożność podczas otwierania drzwiczek, aby uniknąć kontaktu z gorącymi częściami i parą.

#### Zawartość opakowania

- Piekarnik
- Blacha
- Kratka
- Pizza Stone XXL
- Kosz Airfryer Basket
- Ta instrukcja obsługi

### 3. Instalacja urządzenia

#### Przed instalacją

Urządzenie musi być zainstalowane w szafce do zabudowy. Należy zachować bezpieczną odległość między urządzeniem a ścianami kuchni.

- Używane powierzchnie, laminaty syntetyczne i kleje muszą być odporne na ciepło (minimum 100°C).
- Szafki kuchenne muszą być wypoziomowane i przymocowane. Pomiędzy piekarnikiem a innymi urządzeniami należy pozostawić odstęp 5 mm.
- Jeśli pod piekarnikiem znajduje się szuflada, między piekarnikiem a szufladą należy zainstalować półkę.

Rysunek 2 przedstawia wymiary piekarnika i szafki do zabudowy.

#### Instalacja i połączenia

**OSTRZEŻENIE:** Materiały mogą ulec uszkodzeniu.

Drzwiczek i/lub uchwytu nie wolno używać do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia.

- Podczas instalacji urządzenie musi być podłączone zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi gazu i/lub elektryczności.
- Urządzenie musi być transportowane przez co najmniej dwie osoby.
- Do przenoszenia można użyć szczelin lub drucianych uchwytów po obu stronach.



Podłączenie do sieci elektrycznej.

- To urządzenie musi być uziemione.
- Cecotec nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane





## POLSKI

użytkowaniem urządzenia bez uziemienia. Jeśli instalacja nie zostanie przeprowadzona profesjonalnie, istnieje ryzyko porażenia prądem. Urządzenie może być podłączone do sieci elektrycznej wyłącznie przez autoryzowaną, wykwalifikowaną osobę. W przeciwnym razie gwarancja zostanie unieważniona.

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, istnieje ryzyko porażenia prądem, zwarcia i pożaru. Przewód zasilający nie może być ściśnięty, zagięty lub przytrzaśnięty i nie może stykać się z gorącymi częściami urządzenia. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez wykwalifikowanego elektryka.
- Zasilanie sieciowe musi być zgodne z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia. Przewód zasilający musi być zgodny ze specyfikacją i poborem mocy.

### Ryzyko porażenia prądem.

- Przed przystąpieniem do instalacji elektrycznej należy odłączyć urządzenie.

### Instalacja

- Urządzenie może być instalowane wyłącznie przez wykwalifikowany personel, który postępuje zgodnie z dostarczonymi instrukcjami i z uwzględnieniem obowiązujących przepisów. Cecotec zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności w przypadku nieprawidłowej instalacji, która może spowodować obrażenia ludzi i zwierząt, a także uszkodzenia mienia.
- Ważne: przed przystąpieniem do regulacji lub konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania;
- Kanał wentylacyjny służy do wentylacji.
- Aby urządzenie do zabudowy działało prawidłowo, powinno się znajdować w odpowiedniej szafce do zabudowy. Na rysunku 2 podano wymiary wycięcia do montażu pod blatem lub w wysokiej szafce.
- W celu zapewnienia prawidłowej wentylacji należy zdjąć tylną ściankę szafki. Zaleca się zainstalowanie piekarnika w taki sposób, aby opierał się na dwóch drewnianych listwach. Jeśli piekarnik stoi na płaskiej, ciągłej powierzchni, należy pozostawić wolną przestrzeń o wymiarach co najmniej 45×560 mm.
- Przyległe panele szafki powinny być wykonane z materiału odpornego na ciepło. W szczególności szafki z okleiną zewnętrzną należy montować za pomocą klejów odpornych na temperaturę do 100°C.
- Zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa, kontakt z elektrycznymi częściami piekarnika po jego zainstalowaniu nie może być możliwy.
- Wszystkie części gwarantujące bezpieczną pracę urządzenia mogą być demontowane wyłącznie za pomocą narzędzia (BRAK W ZESTAWIE).
- Aby przymocować piekarnik do szafki, otwórz drzwi piekarnika i zamocuj go





## POLSKI

wkładając 4 wkręty do drewna w 4 otwory znajdujące się na obwodzie ramy. Rys. 3

### Połączenia elektryczne

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

### Instalacja przewodu zasilającego

Otwarcie skrzynki przyłączeniowej. (Rys. 4):

1. Za pomocą śrubokręta podważ śrubę na bocznych zaczepach pokrywy skrzynki przyłączeniowej.
2. Odkręć śrubę i otwórz pokrywkę.

Aby zainstalować przewód, należy postąpić tak jak zostało to opisane poniżej:

1. Usuń śrubę zacisku przewodu i trzy śruby kontaktowe.
2. Zamocuj przewody pod łbami śrub, używając następującego schematu kolorów:
3. Niebieski – Neutralny (N)
4. Brązowy – Faza (L)
5. Żółto-Zielony (Uziemienie)
6. Przymocuj przewód zasilający za pomocą zacisku kablowego i zamknij pokrywę skrzynki przyłączeniowej.

Otwarcie listwy zaciskowej:

1. Za pomocą śrubokręta dokręć śrubę na bocznych zaczepach pokrywy listwy zaciskowej.
2. Odkręć śrubę i otwórz pokrywkę listwy zaciskowej.

### Podłączanie przewodu zasilającego do sieci elektrycznej

- Zainstaluj standardową wtyczkę (niedostarczona) odpowiadającą ładunkowi elektrycznemu wskazanemu na tabliczce znamionowej. Podłączając przewód bezpośrednio do sieci, należy zainstalować wyłącznik nadprądowy z minimalną przerwą między stykami wynoszącą 3 mm między urządzeniem a siecią. Wyłącznik nadprądowy musi być dobrany do ładunku elektrycznego i zgodny z obowiązującymi przepisami (przewód uziemiający nie może być przerywany przez wyłącznik).
- Przewód zasilający powinien być poprowadzony tak, aby nie osiągał temperatury wyższej niż 50°C powyżej temperatury otoczenia i powinien być zabezpieczony izolacją odpowiedniej klasy.

Przed wykonaniem połączenia sprawdź następujące elementy:

- Bezpieczeństwo elektryczne tego urządzenia można zagwarantować tylko wtedy, gdy piekarnik jest prawidłowo i skutecznie uziemiony, zgodnie z przepisami





## POLSKI

dotyczącymi bezpieczeństwa elektrycznego. Zawsze upewnij się, że uziemienie jest odpowiednie; w razie wątpliwości skontaktuj się ze specjalistą w celu sprawdzenia instalacji. Cecotec nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez system, który nie został podłączony do uziemienia.

- Przed podłączeniem urządzenia do sieci należy sprawdzić, czy specyfikacje podane na tabliczce znamionowej (na urządzeniu i/lub na opakowaniu) odpowiadają parametrom domowej sieci elektrycznej.
- Sprawdź, czy moc elektryczna instalacji i gniazd obsługuje maksymalną moc urządzenia. W razie wątpliwości skontaktuj się ze specjalistą.
- Jeśli gniazdko i wtyczka urządzenia nie są kompatybilne, poproś specjalistę o wymianę gniazdka na odpowiedni model. Należy upewnić się, że przekrój przewodów wtykowych był odpowiedni do mocy pobieranej przez urządzenie.
- Nie zaleca się stosowania adapterów, listw zasilających i/lub przedłużaczy. Jeśli nie można uniknąć ich użycia, należy pamiętać, że należy używać jedynie adapterów i przedłużaczy, które są zgodne z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa. W takich przypadkach nigdy nie należy przekraczać maksymalnej obciążalności prądowej wskazanej na adapterze lub przedłużaczu jednogniazdowym oraz maksymalnej mocy wskazanej na adapterze wielogniazdowym. Wtyczka i gniazdko muszą być łatwo dostępne.

### Akcesoria

- Dostarczone akcesoria nadają się do przygotowywania każdego rodzaju żywności. Podczas korzystania z akcesoriów należy pamiętać o ich prawidłowym włożeniu ich do piekarnika.
- Dostępne są opcjonalne akcesoria, dzięki którym można ulepszyć niektóre z ulubionych potraw lub po prostu piec w bardziej praktyczny sposób.

### Wkładanie akcesoriów

- Piekarnik ma 5 różnych poziomów, na których można umieścić akcesoria. Rys. 5.

UWAGA: Włóż je do końca, tak aby nie dotykały panelu drzwi.

- Akcesoria można wyciągnąć mniej więcej do połowy, co pozwala na łatwe wyjmowanie upieczonych dań.

Uwaga: Akcesoria mogą się odkształcać po podgrzaniu. Gdy ostygną, powrócą do swojego pierwotnego kształtu. Nie wpływa to na działanie.

### Blacha piekarnika. Rys. 6

Do wilgotnych ciast, placków, dań mrożonych i dużych pieczeni. Może być również używana do zbierania kapiącego tłuszczu podczas pieczenia bezpośrednio na kratce.

### Kratka. Rys. 7

Służy do pieczenia i umieszczania żywności przeznaczonej do pieczenia.





POLSKI

Kosz do użytku z funkcją AirFryer. Rys. 8

Podczas korzystania z trybu Air Fry należy umieścić jedzenie w tym koszu. Przyspieszy to pieczenie i zapewni lepsze rezultaty.

Kamień do pizzy. Rys. 9

Jeśli zamierzasz upiec pizzę, umieść ją na kamieniu i włącz tryb Pizza.

#### Prowadnice

- Ten piekarnik ma 5 prowadnic bocznych, dzięki czemu można umieścić akcesoria na żądanej wysokości. Służą one do umieszczania akcesoriów, które są przymocowywane do boków komory piekarnika.
- Jeśli potrzebujesz więcej miejsca do pieczenia, możesz zdjąć prowadnice i umieścić je na podstawie piekarnika.

Uwaga: Podczas umieszczania żywności na podstawie piekarnika nie należy używać trybów, w których dolny element grzejny jest aktywowany, aby zapobiec gromadzeniu się ciepła (tylko określone modele).

Prowadnica przesuwana (tylko dla określonych modeli). Rys. 10

Zazwyczaj jest ona umieszczana na drugiej lub czwartej prowadnicy bocznej. Ułatwia wkładanie i wyjmowanie blachy lub kratki z piekarnika.

## 4. Działanie

### Panel sterowania

Panel sterowania może różnić się w zależności od modelu.

Ikony dotykowe i pokrętła. Rys. 11

1. Ikona dotykowa Alarm/Zmiana ustawień (Temperatura/Czas)
2. Ikona dotykowa Zegar/Opóźnione zakończenie
3. Ikona dotykowa Stop/Uruchom ponownie
4. Ikona dotykowa Światło
5. Pokrętło Tryb
6. Pokrętło Temperatura/Czas

Wyświetlacz. Rys. 12

	Funkcja
1	Ikona świetlna wybranego trybu
2	Ikona świetlna wskaźnika trybu działania
3	Ikona świetlna funkcji opóźnionego zakończenia





## POLSKI

4	Ikona świetlna godzin i minut
5	Wskaźnik godziny
6	Wskaźnik minuty
7	Wskaźnik temperatury piekarnika
8	Wskaźnik jednostki temperatury (°C)
9	Zegar
10	Ikona funkcji zabezpieczenia przed dziećmi
11	Ikona świetlna alarmu
12	Ikona świetlna światła wewnętrznego
13	Lampka kontrolna grzania
14	Pasek stanu nagrzewania

### Funkcje piekarnika

Ikona	Funkcja
	Górna zewnętrzna grzałka
	Wentylator (funkcja Rozmrażanie)
	Grzałka tylna
	Górna wewnętrzna grzałka.
	Grzałka dolna

### Działanie

1. Aby włączyć piekarnik, podłącz go do sieci elektrycznej. Panel sterowania zaświeci się i poprosi o ustawienie godziny. W tym celu należy zapoznać się z odpowiednią sekcją.

### UWAGI:

- Jeśli po 10 sekundach nie zostanie wykonana żadna operacja. Piekarnik poprosi o ustawienie minut.
- Jeśli po 10 sekundach nie zostanie wykonana żadna operacja, piekarnik przejdzie w tryb gotowości.
- Jeśli piekarnik znajduje się w trybie gotowości i nie jest wykonywana żadna operacja, wyłączy się on automatycznie po 3 minutach.
- Gdy piekarnik jest wyłączony, można powrócić do trybu gotowości naciskając







## POLSKI

dowolną ikonę dotykową lub obracając pokrętło w lewo. Piekarnik wyświetli godzinę i ikonę zegara (Rysunek 13).


Rysunek 13. Tryb czuwania

2. Ustawienia czasu
3. Gdy piekarnik znajduje się w trybie gotowości naciśnij ikonę dotykową zegara . Następnie użyj pokrętła po prawej stronie, aby ustawić godzinę.

Rys. 14. Ustawienia czasu

4. Po zakończeniu ustawiania godziny naciśnij ponownie ikonę dotykową zegara , aby ustawić minuty. Minuty będą migać. Aby je dostosować, użyj pokrętła po prawej stronie.




Rys. 15. Ustawienie minut

5. Po dokonaniu regulacji należy ponownie nacisnąć ikonę dotykową zegara , aby potwierdzić ustawienia.


### UWAGI:

- Jeśli po 10 sekundach nie zostanie to potwierdzone, system zakończy domyślnie ustawianie zegara i automatycznie powróci do trybu gotowości.
- Jeśli piekarnik zostanie podłączony do sieci elektrycznej, a ustawienie godziny zajmie więcej niż 20 sekund, system domyślnie ustawi godzinę na 12:00 i przejdzie w tryb gotowości.
- Jeśli piekarnik zostanie odłączony od zasilania, konieczne będzie ponowne ustawienie czasu.

UWAGA: Czas będzie wyświetlany tylko wtedy, gdy piekarnik jest w trybie gotowości.

6. Gdy piekarnik znajduje się w trybie gotowości, można wybrać żądany tryb za pomocą pokrętła po lewej stronie. Dostępne tryby pokazano na rysunku 16.
7. Po wybraniu trybu domyślna temperatura i ikona  będą migać. Jeśli temperatura w danym trybie nie jest regulowana, domyślny czas i ikona  będą migać.
8. Po wybraniu trybu można dostosować czas i temperaturę, naciskając ikonę dotykową .


### UWAGA:

- Czas lub temperaturę można wybrać za pomocą pokrętła po prawej stronie.
- Jeśli po 10 sekundach nie zostanie ustawiony czas i temperatura lub nie zostanie naciśnięta ikona dotykowa , piekarnik przejdzie w tryb gotowości.













## POLSKI

- Zakres czasowy trybów wynosi od 0 minut do 10 godzin.
- Jeśli wybierzesz 0 minut, a następnie naciśniesz ikonę dotykową , piekarnik nie uruchomi się, ale przejdzie w tryb gotowości.






### Funkcja opóźnionego zakończenia

1. Po ustawieniu temperatury i czasu, a przed naciśnięciem ikony dotykowej  w celu uruchomienia piekarnika, naciśnij przycisk , aby wybrać godzinę, o której piekarnik ma się wyłączyć. Ikona opóźnionego zakończenia  oraz ikona zegara zaczną migać. Ustaw żądany czas za pomocą pokrętła po prawej stronie.
2. Po wykonaniu tej czynności naciśnij ponownie przycisk  i ustaw minuty. Minuty będą migać, aby je ustawić użyj pokrętła po prawej stronie.
3. Można użyć , aby ustawić na zmianę godzinę i minuty.
4. Po ustawieniu czasu opóźnionego zakończenia, naciśnij ikonę dotykową , aby potwierdzić.
5. Do momentu uruchomienia piekarnik będzie wyświetlał godzinę.

Zobacz przykład pokazany na rysunku 17. Ten obrazek przedstawia wyświetlacz piekarnika po aktywacji opóźnionego zakończenia.

6. Po aktywowaniu opóźnionego zakończenia pojawią się ikony  i zegara. Ponadto wyświetlana będzie bieżąca godzina oraz wybrana temperatura i funkcja. Na przykład, po wybraniu trybu, czasu i temperatury, jeśli nie zamierzasz programować opóźnionego zakończenia, możesz nacisnąć ikonę dotykową , aby uruchomić piekarnik (rysunek 19 pokazuje, co pojawi się na wyświetlaczu podczas pracy).

**UWAGA:** Jeśli po 10 sekundach nie zostanie potwierdzona operacja, piekarnik przejdzie w tryb gotowości.

7. Gdy piekarnik pracuje, na wyświetlaczu pojawi się ikona , odliczanie wybranego czasu gotowania, wybrany tryb i temperatura, ikona  i pasek stanu nagrzewania .
8. W przypadku zmiany wybranej funkcji lub temperatury ikony te będą migać do momentu wybrania i potwierdzenia nowych ustawień. Odliczanie rozpocznie się po włączeniu funkcji.
9. Gdy piekarnik pracuje, naciśnij ikonę dotykową , aby go wstrzymać.
10. Po naciśnięciu i przytrzymaniu ikony dotykowej , piekarnik przejdzie w tryb gotowości.
11. Gdy odliczanie osiągnie 0, piekarnik przejdzie w tryb gotowości. Przez 5 minut












## POLSKI

będzie emitowany sygnał dźwiękowy informujący o upływie czasu.







12. **Zakres temperatury:** minimalna temperatura wynosi 30°C; jeśli wybierzesz niższą temperaturę, na wyświetlaczu pojawi się „Lo°C”.

Uwaga: Jeśli aktywowano funkcję opóźnionego zakończenia, podczas pracy piekarnika wystąpią następujące sytuacje: jeśli drzwi są zamknięte, piekarnik będzie działał normalnie; jeśli drzwi są otwarte, piekarnik zatrzyma się, a wyświetlacz zacznie migać.

### Funkcja podglądu

1. Po wybraniu trybu i uruchomieniu piekarnika naciśnij ikonę dotykową , aby wyświetlić godzinę. Ikona dwukropka („:”) będzie migać. Po ponownym naciśnięciu ikony  lub po upływie 10 sekund piekarnik powróci do wyświetlania wybranego trybu.
2. Po wybraniu trybu lub po aktywowaniu opóźnionego zakończenia, aby sprawdzić odliczanie naciśnij ikonę . Po ponownym naciśnięciu ikony  lub po upływie 10 sekund piekarnik powróci do wyświetlania poprzedniego ekranu. Jeśli piekarnik znajduje się w trybie gotowości, można wyświetlić odliczanie lub ustawić godzinę. Jeśli pozostały czas jest krótszy niż 1 minuta, na wyświetlaczu pojawi się 0:00 (wyświetlane są tylko godziny i minuty, a nie sekundy).
3. Jeśli aktywowano funkcję opóźnionego zakończenia i chcesz sprawdzić godzinę uruchomienia piekarnika, naciśnij ikonę . Zaczną migać godzina, minuty i ikona . Po ponownym naciśnięciu ikony  lub po upływie 10 sekund piekarnik powróci do wyświetlania poprzedniego ekranu.

### Sygnał dźwiękowy

1. Naciśnij ikonę dotykową , gdy piekarnik jest w trybie gotowości, aby aktywować alarm. Godzina będzie migać, minuty pozostaną stałe, a ikona  zaświeci się.
2. Przekręć pokrętkę po prawej stronie, aby ustawić godzinę, wartość ta przestanie migać i będzie świecić światłem stałym. Zakres ustawień wynosi 0-23.
3. Po ponownym naciśnięciu ikony  minuty będą migać, a godzina pozostanie stała.
4. Przekręć pokrętkę po prawej stronie, aby ustawić minuty, wartość ta przestanie migać i będzie świecić światłem stałym. Zakres ustawień wynosi 0-59.
5. Po wybraniu czasu naciśnij ikonę dotykową , aby potwierdzić ustawienie. Ikona „:” będzie migać, a  pozostanie stałe. Rozpocznie się także odliczanie. Po osiągnięciu wartości 0, przez jedną minutę będzie emitowany sygnał dźwiękowy (po jednej sekundzie), a ikona  będzie migać. Aby zatrzymać miganie, naciśnij










POLSKI

dowolną ikonę.



UWAGA:

- Podczas konfiguracji ikona „.” i  pozostaną stałe.
- Podczas ustawiania, jeśli naciśniesz i przytrzymasz ikonę dotykową , ustawienie alarmu zostanie anulowane, a piekarnik przejdzie w tryb gotowości.
- Jeśli alarm został już ustawiony, ikona  pojawi się na wyświetlaczu podczas pracy piekarnika i będzie można sprawdzić pozostały czas.

#### Funkcja blokady rodzicielskiej

1. Aby aktywować funkcję blokady rodzicielskiej, naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski  i  przez 3 sekundy. Włączenie funkcji zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym.


Uwaga: Funkcję tę można aktywować nawet wtedy, gdy piekarnik znajduje się w trybie gotowości. Podświetli się ikona blokady rodzicielskiej.


2. Aby dezaktywować funkcję, naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski  i  przez 3 sekundy. Wyłączenie funkcji zostanie zasygnalizowane sygnałem dźwiękowym.




Uwaga:

- Po włączeniu blokady rodzicielskiej na wyświetlaczu nie pojawią się żadne zmiany. Ikony dotykowe i pokrętła zostaną zablokowane.
- Jeśli chcesz wstrzymać działanie piekarnika, gdy jest on włączony, a funkcja blokady rodzicielskiej jest aktywna, należy ją najpierw dezaktywować.

#### Funkcja Start/Pauza/Anuluj

1. Po wybraniu trybu, ustawieniu czasu i temperatury, naciśnij ikonę dotykową , aby uruchomić piekarnik.



UWAGA: Naciśnięcie , gdy piekarnik jest wstrzymany, spowoduje jego ponowne uruchomienie.

2. Podczas pieczenia naciśnij ikonę dotykową , aby wstrzymać pracę piekarnika. Czas, który będzie migać na wyświetlaczu, można ustawić za pomocą pokrętła po prawej stronie. Aby dostosować temperaturę (w trybach, które na to pozwalają), naciśnij ikonę . Temperaturę, która będzie migać na wyświetlaczu, można ustawić za pomocą pokrętła po prawej stronie. Gdy tak się stanie, ikona  będzie migać, ale ikona trybu pozostanie stała. Po wybraniu temperatury naciśnij










POLSKI

ikonę  , aby potwierdzić ustawienie. Jeśli chcesz anulować pieczenie, ustaw czas na zero lub naciśnij i przytrzymaj ikonę  .

UWAGI:

- Jeśli naciśniesz i przytrzymasz ikonę  podczas ustawiania czasu, piekarnik przejdzie w tryb gotowości.
- Jeśli naciśniesz i przytrzymasz ikonę  podczas ustawiania trybu, czasu lub temperatury, piekarnik przejdzie w tryb gotowości.
- Jeśli naciśniesz i przytrzymasz ikonę  podczas ustawiania trybu, czasu lub temperatury, piekarnik przejdzie w tryb gotowości.

Funkcja ochrony

1. Jeśli doszło do zwarcia lub odłączenia czujnika, na wyświetlaczu pojawi się E-1 (Rys. 18) i rozlegnie się 10 sygnałów dźwiękowych. Po naciśnięciu ikony dotykowej  , piekarnik przejdzie w tryb gotowości.
2. Jeśli po uruchomieniu trybu (innego niż Rozmrażanie lub ECO) po 5 minutach temperatura nie przekroczy 35°C, oznacza to, że jedna z grzałek jest uszkodzona. W takim przypadku na wyświetlaczu pojawi się kod E-2 (Rys. 20) i rozlegnie się 10 sygnałów dźwiękowych. Naciśnij ikonę dotykową  , aby przetestować piekarnik w tryb gotowości.

Funkcja pieczenia wspomaganego parą

- Aby aktywować tę funkcję, należy dodać 150 ml oczyszczonej wody do wnęki na dnie komory piekarnika i wybrać temperaturę 200°C. Wybierz tryb 10 dolnej grzałki. Przybliżony czas gotowania przy użyciu tej funkcji wynosi 20 minut.

Uwaga:

- Po zakończeniu procesu pieczenia należy usunąć nadmiar wody z komory piekarnika.
- Zaleca się, aby nie dodawać więcej niż 500 ml oczyszczonej wody; maksymalna pojemność wynosi 1000 ml.
- Ilość wody i temperaturę można dostosować do potrzeb przygotowywanej potrawy.
- Przed usunięciem nadmiaru wody należy upewnić się, że wnętrze piekarnika całkowicie ostygło. W przeciwnym razie można się poparzyć.





POLSKI






### Inne sygnały

#### Sygnały dźwiękowe piekarnika

- Każde naciśnięcie ikony dotykowej będzie sygnalizowane dźwiękiem.
- Sygnał dźwiękowy włączy się, gdy na wyświetlaczu pojawi się kod błędu (gdy doszło do zwarcia lub odłączenia czujnika lub gdy jedna z grzałek jest uszkodzona).
- Gdy piekarnik osiągnie wybraną temperaturę i gdy odliczanie wybranego trybu lub alarmu osiągnie zero, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

### Tryby








Ten piekarnik ma 12 trybów. Są one wyszczególnione poniżej:

	Ikony	Opis
Tryb 1		Szybkie wstępne nagrzewanie: W tym trybie obie części (wewnętrzna i zewnętrzna) górnej grzałki i dolnej grzałki są aktywowane w celu naprzemiennej cyrkulacji ciepła. Wentylator jest również aktywowany, aby zapewnić równomierne rozprowadzanie ciepła i skrócić czas pieczenia. Dzięki temu nadaje się do szybkiego nagrzewania piekarnika.
Tryb 2		Tryb tradycyjny (górna i dolna grzałka są włączone). Ten tryb jest odpowiedni do pieczenia mięsa lub potraw umieszczonych na jednym poziomie piekarnika.
Tryb 3		Cały grill: W tym trybie wewnętrzna i zewnętrzna część górnej grzałki zostaną włączone, tak aby ciepło opadało w kierunku potrawy. Dlatego nadaje się do gotowania średnich i dużych kiełbas, boczku, filetów cielęcych lub rybnych itp.
Tryb 4		Wentylator i grill: Ten tryb wykorzystuje górną grzałkę wraz z wentylatorem, który pomaga w cyrkulacji ciepła.
Tryb 5		Grzanie wentylatorem: W tym trybie aktywowana jest tylna grzałka i wentylator, co zapewnia lepszą cyrkulację ciepła. Czas pieczenia jest krótki, więc jest to sposób ekonomiczny. Ciepło będzie rozprowadzane równomiernie na wszystkich poziomach, co zapobiegnie mieszanii się smaków różnych potraw.





## POLSKI

Tryb 6		Rozmrażanie: W tym trybie wentylator jest aktywowany w temperaturze pokojowej. Czas rozmrażania zależy od rodzaju żywności i jej ilości.
Tryb 7		Wentylator oraz górna i dolna grzałka: Jest to tryb tradycyjny. Jeśli zostanie wybrany, wentylator i obie grzałki zostaną włączone.
Tryb 8		Półowa grilla: Ten tryb wykorzystuje tylko wewnętrzną część górnej grzałki, co powoduje skierowanie ciepła w dół. Nadaje się do pieczenia małych porcji bekonu, tostów, mięsa itp.
Tryb 9		Grzanie wentylatorem i grill: Ten tryb wykorzystuje górną grzałkę i wentylator, co pozwala na szybszą cyrkulację ciepła wewnątrz urządzenia. Dzięki temu nadaje się do szybkiego przygotowania potraw i zapobiegania utracie soczystości przez niektóre produkty, takie jak steki, hamburgery i niektóre warzywa.
Tryb 10		Pizza: Ten tryb aktywuje wentylator i dolną grzałkę, dzięki czemu nadaje się do szybkiego nagrzewania podstawy piekarnika.
Tryb 11		Air Fry: Tryb ten aktywuje jednocześnie górną grzałkę, tylną grzałkę i wentylator. Pozwala to na szybkie nagrzanie piekarnika i usunięcie wilgoci z powierzchni żywności, dzięki czemu jest ona bardziej chrupiąca na zewnątrz i delikatniejsza w środku.
Tryb 12		Tryb ECO: W tym trybie wewnętrzna część górnej grzałki i dolna grzałka są używane do kontrolowania temperatury, zmniejszając w ten sposób zużycie energii. Funkcja ta jest odpowiednia do pieczenia dużych potraw, ponieważ temperatura w piekarniku wzrasta stopniowo, umożliwiając pełne przeniknięcie ciepła do potrawy.

Przed pierwszym użyciem piekarnika  
Nagrzewanie piekarnika





## POLSKI

Aby wyeliminować zapach nowego urządzenia, rozgrzej piekarnik, gdy jest pusty. Zalecamy wybranie funkcji, w której obie grzałki są włączone (tryb tradycyjny) i ustawienie piekarnika na 250°C na jedną godzinę. Upewnij się, że wewnątrz piekarnika nie pozostał żaden element opakowania.

1. Użyj pokrętki wyboru, aby aktywować funkcję trybu tradycyjnego.
2. Ustaw pokrętko wyboru temperatury na 250°C. Po godzinie wyłącz piekarnik. W tym celu należy ustawić pokrętko wyboru funkcji w pozycji wyłączonej.

### Czyszczenie akcesoriów

Przed pierwszym użyciem akcesoriów należy je dokładnie wyczyścić ciepłą wodą z detergentem i miękką ściereczką.

### Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Poniższe informacje pomogą oszczędzać energię:

- Należy używać naczyń w ciemnych kolorach lub pokrytych emalią, ponieważ zapewniają one lepszą transmisję ciepła.
- Rozgrzej piekarnik przed pieczeniem potraw.
- Nie należy często otwierać drzwiczek piekarnika podczas pieczenia.
- Staraj się piec więcej niż jedno danie w piekarniku w tym samym czasie. Można piec umieszczając na kratce dwa naczynia do gotowania.
- Piecz więcej niż jedno danie, jedno po drugim. Piekarnik już będzie nagrzany.
- Możesz oszczędzać energię wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu pieczenia. Nie otwieraj drzwiczek piekarnika.
- Rozmrażaj zamrożone potrawy przed pieczeniem.

### Działanie piekarnika

**OSTRZEŻENIE:** Ryzyko poparzenia. Zachowaj ostrożność podczas otwierania drzwiczek piekarnika, ponieważ może z nich wydostawać się para.

### Porady dotyczące pieczenia

- Używaj odpowiednich metalowych blach lub aluminiowych pojemników z nieprzywierającą powłoką lub odpornych na ciepło form silikonowych.
- Maksymalnie wykorzystaj powierzchnię kratki.
- Zaleca się umieszczenie formy na środku kratki.
- Drzwiczki piekarnika powinny być zamknięte.

### Porady dotyczące przygotowywania pieczeni i ryb

- Jeśli pieczesz całego kurczaka, indyka lub duży kawałek mięsa, dopraw je odrobiną





## POLSKI

soku z cytryny i czarnym pieprzem.

- Mięso z kośćmi piecze się od 15 do 30 minut dłużej niż pieczeń tej samej wielkości bez kości.
- Czas pieczenia powinien wynosić od 4 do 5 minut na każdy centymetr wysokości mięsa.
- Pozostaw mięso w piekarniku na około 10 minut po zakończeniu pieczenia. W ten sposób soki będą lepiej rozprowadzone po całej pieczeni i nie wypłyną podczas krojenia mięsa.
- Jeśli przyrządzasz rybę, ustaw średnią lub niską temperaturę.
- Przed pieczeniem należy rozgrzać piekarnik przez 4 minuty. Gdy piekarnik pracuje, należy zawsze zamykać drzwiczki.
- O ile to możliwe, kawałki żywności przeznaczone do grillowania powinny być tej samej grubości. Pozwoli to na ich równomierne przyrumienienie i zachowanie soczystości.
- Odwróć grillowaną potrawę po upływie 2/3 czasu.
- Nie dodawaj soli do steków, dopóki nie zostaną zgrillowane.
- Dodaj trochę płynu, jeśli mięso jest chude. Wlej do naczynia żaroodpornego około 1/2 cm płynu.
- Umieść grillowaną żywność bezpośrednio na kratce. Jeśli grillujesz pojedynczy kawałek, najlepsze rezultaty osiągniesz umieszczając go na środku kratki. Umieść również blachę w piekarniku na poziomie 1, aby zebrać tłuszcz.
- Podczas pieczenia nie należy wkładać blachy do pieczenia na poziom 4 lub 5, ponieważ może to spowodować jej deformację.
- Grzałka włącza się i wyłącza bez przerwy. To normalne. Ustawienie funkcji określa, z jaką częstotliwością będzie się to odbywać.
- Gdy potrawa będzie gotowa, wyłącz piekarnik i pozostaw ją w środku jeszcze na 10 minut. Pozwala to na lepsze rozprowadzenie soków mięsa.
- Jeśli pieczesz wieprzowinę ze skórką, przetnij skórkę w poprzek i umieść pieczeń w naczyniu skórką do dołu.
- Umieść cały drób na dolnej kratce, piersią do dołu. Odwróć je po upływie 2/3 czasu pieczenia.
- Jeśli pieczesz kaczkę lub gęś, przekłuj skórę na spodniej stronie skrzydeł. Umożliwia to wydostanie się tłuszczu.
- Jeśli pieczesz kawałki ryby, obróć je po 2/3 określonego czasu. Nie jest to konieczne, jeśli ryba jest pieczona w całości. Umieść całą rybę w piekarniku w pozycji pływania, płetwą grzbietową do góry. Umieszczenie potowy ziemniaka lub małego pojemnika żaroodpornego w jamie brzusznej ryby sprawi, że będzie ona bardziej stabilna.





## POLSKI

- Jak sprawdzić, czy pieczeń jest gotowa. Użyj termometru do mięsa (dostępnego w specjalistycznych sklepach) lub wykonaj „test łyżki”. Naciśnij pieczeń łyżką. Jeśli jest twarda, jest gotowa. Z drugiej strony, jeśli można ją nacisnąć łyżką, wymaga nieco dłuższego czasu pieczenia.
- Pieczeń ma zbyt ciemny kolor, a niektóre jej części są lekko przypalone. Sprawdź wysokość, na której jest umieszczona i temperaturę.
- Pieczeń wygląda dobrze, ale soki są przypalone. Następnym razem użyj mniejszego naczynia żaroodpornego lub dodaj więcej płynu.
- Pieczeń wygląda dobrze, ale soki są zbyt klarowne i wodniste. Następnym razem użyj większego naczynia żaroodpornego i mniej płynu.
- Z pieczeni wydobywa się para. Jest to normalne i wynika z praw fizyki. Większość pary wydostaje się przez wylot pary. Para wodna może osiadać i tworzyć krople na pokrętlach lub sąsiadujących meblach.

### Porady dotyczące funkcji Grill

Funkcja ta jest idealna do przyrządzania mięsa, ryb i drobiu, ponieważ potrawy te będą przyrumienione, ale nie suche. Płaskie kawałki, szaszłyki mięsne i kietbaski są szczególnie odpowiednie do grillowania za pomocą funkcji Grill, podobnie jak warzywa o dużej zawartości wody, takie jak pomidory i cebula.

### Porady dotyczące pieczenia

- Jak sprawdzić, czy biszkopt jest dobrze upieczony?

Okolo 10 minut przed końcem czasu pieczenia podanego w przepisie wtóż wykałaczkę w najwyższy punkt ciasta. Jeśli wykałaczką wyjdzie czysta, ciasto jest gotowe.

- Biszkopt się zapada.

Następnym razem użyj mniej wody lub obniż temperaturę piekarnika o 10 stopni.

Przeznaczaj czasów mieszania określonych w przepisie.

- Ciasto wyrosło w środku, ale jest niższe na brzegach.

Nie smaruj boków formy. Po upieczeniu ostrożnie wyjmij ciasto z formy. Użyj do tego noża.

- Wierzch ciasta jest zbyt ciemny.

Umieść ciasto na niższym poziomie w piekarniku, wybierz niższą temperaturę i piecz je nieco dłużej.





## POLSKI

- Ciasto jest za suche.

Gdy będzie gotowe, zrób w nim małe dziurki wykałaczką. Następnie skrop je sokiem owocowym lub napojem alkoholowym. Następnym razem wybierz temperaturę o 10 stopni wyższą i skróć czas pieczenia.

- Chleb lub ciasto (np. sernik) wygląda dobrze, ale jest rozmiękłe w środku.

Następnym razem użyj trochę mniej płynu i piecz trochę dłużej w niższej temperaturze. W przypadku ciast z mokrą polewą najpierw upiecz spód. Posyp je migdałami lub bułką tartą, a następnie polej polewą. Postępuj zgodnie z przepisem i czasem pieczenia.

- Ciasto przyrumienia się nierównomiernie.

Wybierz nieco niższą temperaturę, aby ciasto upiekło się bardziej równomiernie. Piecz delikatne ciasta na jednym poziomie, korzystając z funkcji trybu tradycyjnego. Jeśli papier do pieczenia wystaje, może to wpływać na cyrkulację powietrza. Z tego powodu papier należy zawsze przycinać do rozmiaru blachy.

- Spód ciasta owocowego jest zbyt lekki.

Następnym razem umieść ciasto na niższym poziomie.

- Sok owocowy przelewa się.

Następnym razem użyj głębszej formy.

- Wyroby piekarnicze wykonane z ciasta drożdżowego skleja się ze sobą podczas pieczenia.

Pomiędzy wyrobami należy zachować odstęp około 2 cm. W ten sposób pozostaje wystarczająco dużo miejsca, aby wyrosły i przyrumieniły się ze wszystkich stron.

- Pieczenie odbywa się na kilku poziomach.

Potrawy na górnej blasze są ciemniejsze niż potrawy na dolnej. Zawsze używaj gorącego powietrza 3D do pieczenia na więcej niż jednym poziomie. Włożenie kilku blach do piekarnika nie oznacza, że wszystkie potrawy będą gotowe w tym samym czasie.

- Podczas pieczenia wilgotnych ciast tworzy się kondensacja.

Pieczenie może prowadzić do powstawania pary, która wydostaje się przez drzwiczki. Para wodna może osiadać i tworzyć kropelki wody na panelu sterowania lub na sąsiednich meblach. To normalne.





POLSKI

## 5. Czyszczenie i konserwacja

- Piekarnik należy czyścić po każdym użyciu. Podczas czyszczenia piekarnika należy włączyć światło, aby powierzchnie były lepiej widoczne.
- Wnętrze piekarnika należy myć wyłącznie letnią wodą z niewielką ilością detergentu w płynie.
- Po wyczyszczeniu wnętrza piekarnika wytrzyj go do sucha ściereczką.
- Nigdy nie czyść powierzchni piekarnika za pomocą myjki parowej.
- Wnętrze piekarnika należy czyścić wyłącznie ciepłą wodą z detergentem używając gąbki lub miękkiej ściereczki. Nie wolno używać ściernych środków czyszczących.
- Wszelkie plamy, które mogą pojawić się na dnie piekarnika, powstają przez przyskające lub rozlane potrawy. Te zachlapania występują podczas procesu pieczenia. Mogą one być spowodowane pieczeniem żywności w zbyt wysokiej temperaturze lub umieszczeniem jej w zbyt małym naczyniu.
- Należy wybrać temperaturę i funkcję pieczenia odpowiednią dla danej potrawy. Należy również upewnić się, że potrawy są umieszczane w naczyniach o odpowiedniej wielkości i w razie potrzeby korzystać z blachy piekarnika.
- Wewnętrzne części piekarnika należy czyścić wyłącznie ciepłą wodą z detergentem używając gąbki lub miękkiej ściereczki. Nie wolno używać ściernych środków czyszczących.
- Jeśli używasz jakiegokolwiek środka do czyszczenia piekarnika, upewnij się, że jest on odpowiedni dla tego urządzenia.
- Uszkodzenia urządzenia spowodowane przez środek czyszczący nie będą naprawiane bezpłatnie, nawet jeśli urządzenie znajduje się w okresie gwarancyjnym.
- Do czyszczenia i konserwacji szklanego panelu przedniego nie należy używać środków czyszczących zawierających materiały ścierne.

**UWAGA:** Do czyszczenia piekarnika nie jest wymagany środek do czyszczenia piekarników ani inne specjalne środki czyszczące. Zaleca się czyszczenie piekarnika wilgotną ściereczką, gdy jest jeszcze ciepły.

### Czyszczenie wspomagane parą

Ta funkcja pomaga usunąć resztki jedzenia z wnętrza piekarnika. Nadaje się tylko do czyszczenia lekkich zabrudzeń. Nie jest skuteczna w przypadku osadzonych zabrudzeń i trudnych plam spowodowanych gotowaniem. Można jej używać tylko wtedy, gdy piekarnik jest zimny.

### Procedura czyszczenia

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Przygotuj roztwór wody (85%), białego octu (10%) i płynu do naczyń (5%), i





## POLSKI


spryskaj obficie drzwi, ściany boczne i tylną ścianę komory piekarnika.

3. Wlej 40 ml wody do wnęki na dnie komory piekarnika.
4. Zamknij drzwi. Wybierz funkcję czyszczenia parą i ustaw piekarnik na 120°C.
5. Wyłącz piekarnik po 15 minutach.
6. Pozostaw do ostygnięcia, a następnie przetrzyj powierzchnię wilgotną ściereczką.
7. Osuszyć wewnątrz piekarnika ściereczką lub papierem kuchennym.

### OSTRZEŻENIE:

Zanim to zrobisz, upewnij się, że piekarnik jest całkowicie zimny. W przeciwnym razie możesz się poparzyć.

### Demontaż i montaż drzwiczek piekarnika


- Aby wyczyścić drzwiczki, należy je zdjąć. Każdy zawias drzwi jest wyposażony w pręt blokujący. Po zamknięciu drzwi blokują się one na swoim miejscu. Aby zdemontować drzwi, należy otworzyć pręt blokujący.
-  Jeśli zawias nie jest zablokowany, drzwi mogą nagle zamknąć się z dużą siłą. Dlatego należy upewnić się, że pręt blokujący jest zawsze zamknięty. Powinien on być otwarty tylko wtedy, gdy drzwi są zdjęte.

### Demontaż drzwi

1. Otwórz całkowicie drzwi.
2. Podnieś obie strony pręta blokującego. Rys. 21
3. Zamknij drzwi do oporu. Przytrzymaj po obu stronach, a następnie zamknij ponownie. Przesuń w górę i w dół, a następnie wyciągnij.

### Montaż drzwi

Postępuj w odwrotnej kolejności do demontażu drzwi.

- Podczas montażu drzwi należy upewnić się, że oba zawiasy są prawidłowo dopasowane.
- Podczas otwierania drzwi należy opuścić pręt blokujący. Rys. 22
-  Jeśli drzwi przypadkowo opadną lub zawiasy nagle się zamkną, nie sięgaj do zawiasów. Skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

Demontaż i montaż panelu drzwi. Rys. 23

### Demontaż

1. Zdejmij drzwi piekarnika i umieść je na ściereczce.
2. Naciśnij przycisk na wewnętrznym uchwycie szyby drzwi obiema rękami. Uchwyt zostanie zwolniony automatycznie.
3. Zdejmij wewnętrzną i środkową szybę.

Ostrzeżenie:





## POLSKI

- Jeśli szkło ma zadrapania, może pęknąć.
- Do czyszczenia nie należy używać skrobaka do szkła ani ściernych środków czyszczących.

### Instalacja

1. Wtóż wewnętrzną szybkę do szczeliny.
2. Zarówno prawa, jak i lewa strona muszą być wyrównane ze szczeliną. Gdy tak się stanie, wepchnij szybę na miejsce.
3. Zamontuj drzwi piekarnika.

### Demontaż i montaż prowadnic bocznych

Aby wyczyścić boki piekarnika, można wyjąć prowadnice. W tym celu należy jedną ręką popchnąć bok piekarnika, a drugą ręką przytrzymać przód prowadnicy. Następnie pociągnij ją, aby ją wyjąć.

### Wymiana lampki piekarnika

⚠ Jeśli żarówka piekarnika ulegnie awarii, należy ją wymienić. Istnieje ryzyko porażenia prądem.

Aby wymienić oświetlenie piekarnika, wykonaj poniższe czynności:

1. Wyłącz wyłącznik instalacyjny w skrzynce bezpieczników.
2. Umieść ściereczkę w piekarniku, gdy jest zimny, aby zapobiec jego uszkodzeniu.
3. Odkręć szklaną pokrywę, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
4. Wymień żarówkę na nową tego samego typu.
5. Ponownie przykręć szklaną pokrywę.
6. Wyjmij ściereczkę i włącz wyłącznik instalacyjny.

Ten produkt zawiera źródło światła o klasie energetycznej G.

### Przeglądy okresowe

Oprócz utrzymywania piekarnika w czystości, należy:

- Przeprowadzać regularne przeglądy. Po upływie okresu gwarancyjnego piekarnik musi być sprawdzany przez centrum serwisowe co najmniej raz na dwa lata.
- Naprawić wszelkie usterki związane ze sterowaniem.

⚠ Ostrzeżenie: Naprawy piekarnika muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.





POLSKI

## 6. Rozwiązywanie problemów

Urządzenie może ulec awarii podczas pracy. Przed skontaktowaniem się z serwisem posprzedażowym należy zapoznać się z listą. Niektóre usterki można naprawić samodzielnie.

Normalne funkcjonowanie:

- Podczas pierwszego użycia urządzenie może wydzielać specyficzny zapach i dym przez kilka godzin. Dlatego zalecamy uruchomienie go na godzinę bez niczego w środku. Po tym czasie należy pozostawić go do ostygnięcia i wyczyścić.
- Podczas pracy piekarnika mogą być słyszalne trzaski, są one spowodowane metalowym dnem piekarnika.
- Jeśli podgrzewana żywność zawiera pewną ilość wilgoci, otwór emisji ciepła może wydzielać parę podczas pracy.
- Wentylator zacznie działać 15 minut po włączeniu piekarnika. Nawet jeśli piekarnik jest zamknięty, wentylator będzie działał przez 35 minut.
- Rozgrzej piekarnik przed włożeniem potrawy.
- Jeśli zamierzasz piec przez dłuższy czas, możesz wyłączyć piekarnik przed zakończeniem czasu pieczenia. Pozwoli to wykorzystać ciepło resztkowe do zakończenia pieczenia.

### Rozwiązywanie problemów

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Piekarnik nie działa	Nastąpiła przerwa w dostawie prądu.	Sprawdź, czy w kuchni jest światło lub sprawdź działanie innego urządzenia.
	Awaria wyłącznika instalacyjnego.	Sprawdź, czy wyłącznik działa.
	Nie wybrano żadnej funkcji piekarnika.	Wybierz żadaną funkcję.
Światło się nie włącza	Uszkodzone światło.	Wymień żarówkę.
	Brak prądu elektrycznego.	Sprawdź, czy piekarnik jest zasilany energią elektryczną.
Piekarnik nagle przestaje działać.	Nastąpiła przerwa w dostawie prądu.	Sprawdź, czy w kuchni jest światło lub sprawdź działanie innego urządzenia.
	Awaria termostatu.	Sprawdź, czy wentylator działa. Jeśli nie działa, należy wymienić go na nowy.



Piekarnik się nie nagrzewa.	Nie wybrano temperatury.	Ustaw temperaturę.
	Jeśli ten model jest wyposażony w timer, nie będzie można ustawić czasu.	Ustaw timer.
	Brak zasilania.	Sprawdź skrzynkę zasilającą.
	Grzałka jest uszkodzona.	Wymień grzałkę na nową.
Woda wycieka przez drzwi podczas korzystania z piekarnika	Uszczelka drzwi jest uszkodzona.	Wymień uszczelkę drzwi.
	Zawias nie jest wystarczająco mocny.	Wymień zawias.
Piekarnik przestaje działać, ale silnik nie.	Piekarnik pracował przez długi czas, więc potrzebuje czasu na ostygnięcie.	Umieść dłoń przy wylocie powietrza. Jeśli wylatuje gorące powietrze, nie jest to usterka.
	Usterka termostatu.	Jeśli wydostające się powietrze ma temperaturę pokojową, wymień termostat.

Jeśli nie można było rozwiązać problemu:

1. Odtłącz piekarnik od zasilania (wyłącz lub odtłącz bezpiecznik).
2. Skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec. Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.

## 7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/lub baterię/akumulator należy utylizować oddzielnie od odpadów domowych. Gdy produkt osiągnie koniec okresu użytkowania, należy wyjąć baterie/akumulatory i zanieść je do punktu zbiórki wyznaczonego przez lokalne władze.

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

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.



POLSKI

## 8. Prawa autorskie

Prawa własności intelektualnej do tekstów tej instrukcji obsługi należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być, w całości lub w części, powielana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przesyłana lub rozpowszechniana za pomocą jakichkolwiek środków (elektronicznych, mechanicznych, fotokopii, nagrywania lub podobnych) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

## 9. Uproszczona deklaracja zgodności UE



Niniejszym Cecotec Innovaciones oświadcza, że ten produkt spełnia podstawowe wymagania i jest zgodny z innymi odpowiednimi przepisami obowiązującymi w Unii Europejskiej. Ten produkt został zaprojektowany, wyprodukowany i przetestowany spełniając wymagane normy bezpieczeństwa i jakości. Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny pod następującym adresem internetowym:

<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

## 10. Dane techniczne

Referencja produktu: 04733

Produkt: Bolero Hexa AF326000 Glass Black A

Referencja produktu: EU01\_121500

Produkt: Bolero Hexa AF326000 Line A

Referencja produktu: EU01\_121501

Produkt: Bolero Hexa AF326000 Matt Black A

	Symbol	Wartość	Jednostka
Identyfikacja modelu		04733 / EU01_121500 / EU01_121501	
Rodzaj piekarnika		Piekarnik elektryczny	
Masa urządzenia	M	30,8	kg
Ilość komór		1	
Źródło ciepła na komorę (elektryczność lub gaz)		Elektryczność	
Objętość komory	V	73	L





## POLSKI

Wymagane zużycie energii (elektrycznej) do ogrzania wsadu standardowego w komorze piekarnika elektrycznego podczas cyklu w trybie tradycyjnym, na komorę (końcowa energia elektryczna)	ECKomora elektryczna	0,82	kWh/cykl
Zużycie energii potrzebnej do ogrzania wsadu standardowego w komorze piekarnika elektrycznego podczas cyklu w trybie wymuszonego obiegu, na komorę (końcowa energia elektryczna)	ECKomora elektryczna	0,86	kWh/cykl
Zużycie energii potrzebnej do ogrzania wsadu standardowego w komorze piekarnika gazowego podczas cyklu w trybie tradycyjnym, na komorę (końcowa energia gazu)	ECKomora gazu	N/A N/A	MJ/cykl kWh/cykl (1)
Zużycie energii potrzebnej do ogrzania wsadu standardowego w komorze piekarnika gazowego podczas cyklu w trybie wymuszonego obiegu (końcowa energia gazu)	ECKomora gazu	N/A N/A	MJ/cykl kWh/cykl
Wskaźnik efektywności energetycznej na komorę	EElkomora	95,3	
Klasa wydajności energetycznej		A	
(1) 1 kWh/cykl = 3,6 MJ/cykl.			

Zużycie energii w trybie czuwania:	N/A
Zużycie energii w trybie wyłączenia:	0.5W
Czas, po którym urządzenie automatycznie przechodzi w tryb czuwania:	N/A
Czas, po którym urządzenie automatycznie przechodzi w tryb wyłączenia:	20min





POLSKI

Specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia w celu poprawy jakości produktu.

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

## **11. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej**

Cecotec odpowiada przed użytkownikiem lub konsumentem końcowym za wszelkie niezgodności występujące w momencie dostawy produktu na warunkach określonych w obowiązujących przepisach.

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

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



## ČEŠTINA

### ČEŠTINA

## 1. Součásti a komponenty

Obrázek 1

1. ovládací panel
2. Motor ventilátoru (za ocelovým plechem)
3. Boční vodítka
4. Zásobník
5. Nosič
6. Dveře
7. Zacházet s

### POZNÁMKA:

Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat produktu.

## 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, 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 poškozené, okamžitě kontaktujte oficiální technickou podporu společnosti Cecotec.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití.
- Troubu použijte pouze k vaření jídla.
- Před vařením se ujistěte, že jste z trouby vyjmuli veškeré nepotřebné příslušenství.
- Před použitím troubu předehejte.
- Umístěte plechy do středu trouby a při použití více plechů mezi nimi nechte mezeru, aby mohl cirkulovat vzduch.
- Nevkládejte plechy na dno trouby ani je nezakrývejte alobalem. Způsobilo by to hromadění tepla, které by ovlivnilo dobu pečení a poškodilo smalt trouby.
- Snažte se otevírat dvířka trouby co nejméně, abyste zkontrolovali jídlo (světlo v troubě během pečení stále svítí).
- Při otevírání dvířek buďte opatrní, abyste se nedotkli horkých částí a páry.

### Obsah krabice

- Trouba





## ČEŠTINA

- Zásobník
- Nosič
- Pizza kámen XXL
- Košík fritézy basketball
- Tento návod k obsluze

### 3. Instalace produktu

#### Před instalací

Spotřebič musí být instalován ve vestavěné skříňce. Mezi spotřebičem a kuchyňskými stěnami musí být dodržena bezpečná vzdálenost.

- Použité povrchy, syntetické lamináty a lepidla musí být tepelně odolné ( minimálně 100 °C ).
- Kuchyňské skříňky musí být rovné a bezpečně upevněné. Mezi troubou a ostatními spotřebiči musí být ponechána mezera 5 mm.
- Pokud je pod troubou zásuvka, musí být mezi troubou a zásuvkou instalována police.

Obrázek 2 ukazuje rozměry trouby a vestavěné skříňky.

#### Instalace a připojení

**VAROVÁNÍ:** Materiály mohou být poškozeny.

Dvířka a/nebo rukojeť by se neměly používat ke zvedání nebo přemístování spotřebiče.

- Pro instalaci musí být spotřebič připojen v souladu se všemi místními předpisy pro plyn a/nebo elektřinu.
- Převážení musí provádět alespoň dvě osoby.
- K přenášení použijte drážky nebo drátěná madla umístěná po obou stranách.



#### Připojení k elektrické síti

- Toto zařízení musí být připojeno k uzemněné zásuvce.
- Společnost Cecotec nenese odpovědnost za škody způsobené používáním spotřebiče bez uzemnění. Pokud spotřebič neprovedete odborně, může dojít k úrazu elektrickým proudem. Spotřebič smí k elektrické síti připojit pouze kvalifikovaná a autorizovaná osoba. V opačném případě zaniká platnost záruky.
- Poškození napájecího kabelu představuje riziko úrazu elektrickým proudem, zkratu a požáru. Napájecí kabel nesmí být stlačen, ohnut ani zachycen, ani nesmí přijít do






## ČEŠTINA

kontaktní s horkými částmi spotřebiče. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn kvalifikovaným elektrikářem.

- Elektrické napájení musí odpovídat specifikacím uvedeným na typovém štítku spotřebiče. Napájecí kabel musí také splňovat specifikace spotřebiče a požadavky na spotřebu energie.

 **Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.**

- Před provedením elektrické instalace odpojte spotřebič od sítě.

### Zařízení

- Spotřebič smí instalovat pouze kvalifikovaný personál podle dodaných pokynů a v souladu s platnými předpisy. Společnost Cecotec se zříká veškeré odpovědnosti v případě nesprávné instalace, která může způsobit újmu na zdraví osob a zvířat, jakož i škody na majetku.
- **Důležité:** Před prováděním jakýchkoli úprav nebo údržby musí být spotřebič odpojen od elektrické sítě;
- Vzduchové potrubí se používá k větrání.
- Aby vestavný spotřebič správně fungoval, musí být skříňka, do které je umístěn, vhodná. Obrázek 2 znázorňuje rozměry výřezu pro instalaci pod pracovní desku nebo do závěsné skříňky.
- Pro zajištění dostatečného větrání je nutné odstranit zadní panel skříňe. Troubu je vhodné instalovat tak, aby spočívala na dvou dřevěných laťkách. Pokud trouba stojí na rovném, souvislém povrchu, musí být otvor o rozměrech alespoň 45 x 560 mm.
- Panely sousedních skříňek musí být vyrobeny z tepelně odolného materiálu. Zejména skříňe s dýhovaným vnějším povrchem musí být smontovány pomocí lepidel, která odolávají teplotám až 100 °C.
- V souladu s platnými bezpečnostními předpisy nesmí být po instalaci trouby možný kontakt s elektrickými částmi.
- Všechny díly, které zajišťují bezpečný provoz zařízení, by měly být demontovány pouze pomocí nástroje (NENÍ SOUČÁSTÍ BALENÍ).
- Chcete-li troubu připevnit ke skříňce, otevřete dvířka trouby a zajistěte ji zasunutím 4 vrutů do dřeva do 4 otvorů umístěných po obvodu rámu. Obr. 3

### Elektrické připojení

Trouby vybavené třípólovým napájecím kabelem jsou určeny pro provoz na střídavý proud. Uzemňovací vodič spotřebiče je žlutozelený.

### Montáž na napájecí kabel





## ČEŠTINA

Otevření svorkovnice. (Obr. 4):

1. Pomocí šroubováku vypačte šroub na bočních jazýčcích krytu svorkovnice.
2. Odšroubujte šroub a otevřete víko.

Pro instalaci kabelu postupujte následovně:

1. Odstraňte upevňovací šroub kabelu a tři kontaktní šrouby.
2. Zajistěte dráty pod hlavami šroubů pomocí následujícího barevného schématu:
3. Modrá – Neutrální (N)
4. Hnědá fáze (L)
5. Žlutozelená (Země)
6. Zajistěte napájecí kabel svorkou a zavřete kryt svorkovnice.

Otevřete panel terminálu:

1. Pomocí šroubováku utáhněte šroub na bočních jazýčcích krytu svorkovnice.
2. Odšroubujte šroub a otevřete kryt svorkovnice.

### Připojení napájecího kabelu k elektrické síti

- Nainstalujte standardní zástrčku (není součástí dodávky) s jmenovitým zatížením uvedeným na typovém štítku. Při přímém připojení kabelu k elektrické síti nainstalujte mezi spotřebič a síť vícepólový jistič s minimální mezerou mezi kontakty 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 nedosáhl teploty vyšší než 50 °C vzhledem k okolní teplotě, a musí být chráněn izolací s vhodnou jmenovitou hodnotou.

Před provedením připojení zkontrolujte prosím, zda:

- Elektrická bezpečnost tohoto spotřebiče může být zaručena pouze tehdy, je-li trouba řádně a účinně uzemněna v souladu s předpisy pro elektrickou bezpečnost. Vždy se ujistěte, že je uzemnění účinné; v případě pochybností zavolejte kvalifikovaného technika, aby systém zkontroloval. Společnost Cecotec se zřídka 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.
- Používání adaptérů, prodlužovacích kabelů a/nebo prodlužovacích kabelů se





## ČEŠTINA

nedoporučuje. Pokud se jejich použití nelze vyhnout, používejte pouze jeden nebo více adaptérů a prodlužovacích kabelů, které splňují platné bezpečnostní předpisy. V těchto případech nikdy nepřekračujte maximální proudovou kapacitu uvedenou na jednom adaptéru nebo prodlužovacím kabelu a maximální výkon uvedený na multiadaptéru. Zástrčka a zásuvka musí být snadno přístupné.

### Příslušenství

- Dodávané příslušenství je vhodné pro přípravu jakéhokoli druhu jídla. Při použití příslušenství se ujistěte, že je správně vloženo do trouby.
- K dispozici je volitelné příslušenství, které může vylepšit některá z vašich oblíbených pokrmů nebo jednoduše zpraktizovat vaření.

### Vložte příslušenství

- Trouba má 5 různých úrovní, na které můžete umístit příslušenství. Obr. 5.

**UPOZORNĚNÍ:** Zasuňte je až na doraz, aby se nedotýkaly panelu dveří.

- Příslušenství lze vytáhnout přibližně do poloviny, což vám umožní snadno vyjmout výtvary.

Poznámka: Příslušenství se může při zahřátí deformovat. Po vychladnutí se vrátí do původního tvaru. To neovlivňuje jeho funkčnost.

### Plech na pečení . Obr. 6

Ideální pro šťavnaté koláče, dorty, mražená jídla a velké pečeně. Lze jej také použít k zachycení odkapávající tekutiny při pečení přímo na roštu.

### Mřížka . Obr. 7

Používá se k pečení a k vkládání jídel k pečení.

### Košík pro použití s funkcí AirFryer . Obr. 8

Při použití režimu smažení vzduchem vložte jídlo do tohoto košíku. Tím se vaření urychlí a dosáhnete lepších výsledků.

### Plech na pizzu . Obr. 9

Pokud budete péct pizzu, položte ji na tento kamenný plech a aktivujte režim Pizza.

### Průvodci

- Tato trouba má 5 bočních lišt, abyste mohli umístit příslušenství v požadované výšce. Ty se používají k připevnění příslušenství k bokům trouby.
- Pokud potřebujete více místa pro vaření, můžete vyjmout vodítka a umístit je na dno trouby.





## ČEŠTINA

Poznámka: Při vkládání jídla na dno trouby nepoužívejte režimy, které zapínají spodní topné těleso, aby se zabránilo hromadění tepla (pouze u některých modelů).

Posuvné vodítko (pouze pro určité modely). Obr. 10

Obvykle se umísťuje na druhou nebo čtvrtou boční rošt. Uspadňuje vkládání a vyjímání plechu nebo roštu z trouby.

### 4. Provoz

#### ovládací panel

Ovládací panel se může lišit v závislosti na modelu.

Dotykové ikony a voliče. Obr. 11

1. Dotyková ikona Budík/Změna nastavení (Teplota/Čas)
2. Dotkněte se ikony Hodiny/Odložený konec
3. Dotyková ikona Zastavit/Restartovat
4. Ikona lehkého dotyku
5. Volič režimu
6. Volič teploty/času






Obrazovka . Obr. 12

	Funkce
1	Světelná ikona Vybraný režim
2	Osvětlená ikona: Indikátor provozu
3	Kontrolka funkce odloženého konce
4	Osvětlená ikona hodin a minut
5	Ukazatel času
6	Ukazatel minut
7	Ukazatel teploty trouby
8	Indikátor Jednotka teploty ( °C )
9	Hodiny
10	Ikona funkce dětské pojistky
11	Ikona světla Budík
12	ikona Vnitřní osvětlení
13	Indikátor ohřevu
14	Indikátor ohřevu



## ČEŠTINA

### Funkce trouby

Ikona	Funkce
	Vnější část horního rezistoru
	Ventilátor (funkce odmrazování)
	Zadní odpor
	Vnitřní část horního rezistoru
	Nižší odpor


### Operace

1. Chcete-li troubu zapnout, připojte ji k elektrické síti. Ovládací panel se poté rozsvítí a vyzve vás k nastavení času. Pokyny naleznete v příslušné části.


### ZNÁMKY:

- Pokud do 10 sekund neprovedete žádnou akci, trouba vás vyzve k úpravě času.
- Pokud po 10 sekundách neprovedete žádnou operaci, trouba se přepne do pohotovostního režimu.
- Pokud je trouba v pohotovostním režimu a neprovádí žádnou operaci, automaticky se vypne po 3 minutách.
- Když je trouba vypnutá, můžete se vrátit do pohotovostního režimu stisknutím libovolné dotykové ikony nebo posunutím voliče doleva. Trouba zobrazí ikonu času a hodin (obrázek 3).

### Obrázek 13. Pohotovostní režim

2. Nastavení času
3. Když je trouba v pohotovostním režimu, klepněte na ikonu hodin . Poté pomocí voliče vpravo nastavte čas.

### Obr. 14. Nastavení času

4. Jakmile dokončíte nastavení času, znovu klepněte na dotykovou ikonu na hodinách  a upravte minuty. Minuty budou blikat. Chcete-li je upravit, použijte volič






## ČEŠTINA

vpravo.




Obr. 15. Nastavení minut

5. Jakmile je nastavení provedeno, znovu klepněte na dotykovou ikonu na hodinách  pro potvrzení.



### ZNÁMKY:

- Pokud po 10 sekundách nedojde k potvrzení, systém ve výchozím nastavení dokončí nastavení hodin a automaticky se vrátí do pohotovostního režimu.
- Pokud troubu připojíte k elektrické síti a nastavení času trvá déle než 20 sekund, systém se automaticky nastaví na 12:00 a přepne se do pohotovostního režimu.
- Pokud je trouba odpojena od elektrické sítě, budete muset znovu nastavit čas.






UPOZORNĚNÍ: Čas se zobrazí pouze tehdy, když je trouba v pohotovostním režimu.

6. Když je trouba v pohotovostním režimu, můžete zvolit požadovaný režim pomocí voliče vlevo. Dostupné režimy jsou znázorněny na obrázku 16.
7. Po výběru režimu  bude blikat výchozí teplota a ikona. Pokud teplotu v daném režimu nelze nastavit,  bude blikat výchozí čas a ikona.
8. Po výběru režimu můžete upravit čas a teplotu stisknutím dotykové ikony .

### POZNÁMKA:

- Čas nebo teplotu lze zvolit pomocí voliče vpravo.
- Pokud do 10 sekund neupravíte čas ani teplotu nebo nestisknete dotykovou ikonu , trouba se přepne do pohotovostního režimu.
- Časový rozsah režimů sahá od 0 minut do 10 hodin.
- Pokud vyberete 0 minut, stiskněte dotykovou ikonu  Trouba se nespustí, ale přejde do pohotovostního režimu.


### Funkce odloženého konce

1. Jakmile je teplota a čas nastavena a před stisknutím dotykové ikony  pro spuštění trouby, stiskněte tlačítko  a vyberte čas, kdy se má trouba vypnout. Ikona odloženého konce  bude blikat, stejně jako ikona hodin. Nastavte požadovaný čas pomocí voliče vpravo.
2. Jakmile to uděláte, stiskněte  znovu a upravte minuty. Minuty budou blikat; k jejich nastavení použijte volič vpravo.
3. Můžete jej použít  k střídavému nastavení hodin a minut.












## ČEŠTINA

4. Jakmile vyberete čas odloženého konce,  potvrďte jej klepnutím na dotykovou ikonu.
5. Dokud se nespustí, trouba bude zobrazovat čas.

Viz příklad na obrázku 17. Tento obrázek ukazuje displej trouby po aktivaci odloženého konce.





6. Jakmile je odložený start aktivován, zobrazí se ikony  a hodiny. Kromě toho se zobrazí aktuální čas, teplota a zvolená funkce. Například po výběru režimu, času a teploty, pokud nechcete naprogramovat odložený konec, můžete stisknout dotykovou ikonu  pro spuštění trouby (obrázek 19 ukazuje, co se zobrazí na obrazovce během provozu).

**POZNÁMKA:** Pokud do 10 sekund nepotvrdíte operaci, trouba se přepne do pohotovostního režimu.

7. Když je trouba v provozu, na displeji se zobrazí ikona , odpočet zvolené doby vaření, zvolený režim a teplota, ikona  a indikátor ohřevu .
8. Pokud změníte vybranou funkci nebo teplotu, tyto ikony budou blikat, dokud nevyberete a nepotvrdíte nové nastavení. Odpočítávání se spustí po aktivaci funkce.
9. Když je trouba v provozu, stisknutím dotykové ikony  ji pozastavíte.
10. Pokud stisknete a podržíte dotykovou ikonu , trouba přejde do pohotovostního režimu.
11. Jakmile odpočet dosáhne 0, trouba se přepne do pohotovostního režimu. Po dobu 5 minut zazní pípnutí, které vás upozorní, že čas vypršel.
12. **Teplotní rozsah: minimální teplota je 30 °C ; pokud zvolíte nižší teplotu, na displeji se zobrazí „Lo °C“.**

Poznámka: Pokud jste aktivovali funkci odloženého konce, během provozu trouby se stane následující: pokud jsou dvířka zavřená, trouba bude fungovat normálně; pokud jsou však otevřená, pozastaví se a displej bude blikat.

### Funkce dotazu

1. Jakmile vyberete režim a zapnete troubu, klepněte na dotykovou ikonu  pro kontrolu času. Ikona dvojtečky („:“) bude blikat. Pokud na ikonu klepněte znovu  nebo pokud uplyne 10 sekund, trouba se vrátí k zobrazení vybraného režimu.
2. Jakmile vyberete režim nebo aktivujete odložený konec a chcete si zobrazit odpočet alarmu, stiskněte ikonu . Opětovným stisknutím ikony  nebo počkáním 10 sekund se trouba vrátí na předchozí displej. Pokud je trouba v pohotovostním režimu, můžete si zobrazit odpočet alarmu nebo upravit čas. Pokud je zbývající čas kratší než 1 minuta, displej zobrazí 0:00 (zobrazují se pouze





## ČEŠTINA

hodiny a minuty, nikoli sekundy).

3. Pokud jste aktivovali funkci odloženého startu a chcete zjistit, v kolik hodin se trouba spustí, stiskněte ikonu . Hodina, minuty a ikona budou blikat .

Dalším stisknutím ikony nebo počkáním 10 sekund se trouba vrátí na předchozí displej.

### Poplach

1. Dotkněte se ikony, když je trouba v pohotovostním režimu, pro aktivaci budíku.

Hodina bude blikat, minuty zůstanou stabilní a ikona se rozsvítí.

2. Otočením voliče doprava upravte čas. Po provedení této změny hodnota přestane blikat a zůstane stabilní. Rozsah nastavení je 0–23.

3. Stiskněte ikonu znovu , minuty budou blikat, zatímco hodiny zůstanou neměnné.

4. Otočením voliče doprava nastavte minuty. Po provedení této akce tato hodnota přestane blikat a zůstane stabilní. Rozsah nastavení je 0–59.

5. Jakmile vyberete čas, klepněte na dotykovou ikonu pro potvrzení nastavení.

Ikona dvojtečky bude blikat a Zůstane nehybný. Spustí se také odpočet. Když dosáhne 0, ozve se pípnutí po dobu jedné minuty (jedna sekunda na pípnutí) a

ikona bude blikat. Chcete-li blikání zastavit, klepněte na libovolnou ikonu.

### POZNÁMKA:

- Během nastavení se zobrazí ikona „:“ a Zůstanou fixní.
- Pokud během nastavení stisknete a podržíte dotykovou ikonu , nastavení budíku se zruší a trouba přejde do pohotovostního režimu.
- Pokud jste již nastavili budík, ikona se po zapnutí trouby zobrazí na obrazovce a vy si můžete zkontrolovat zbývající čas.

### Funkce dětského zámku

1. Chcete-li aktivovat funkci Dětský zámek, stiskněte a podržte ikony současně po dobu 3 sekund. Ozve se pípnutí, které signalizuje aktivaci funkce.

Poznámka: Tuto funkci lze aktivovat i v pohotovostním režimu trouby. Ikona dětské pojistky se rozsvítí.

2. Chcete-li funkci deaktivovat, stiskněte a podržte ikony současně po dobu 3 sekund. Ozve se pípnutí, které signalizuje deaktivaci funkce.






## ČEŠTINA






Poznámka:

- Pokud je dětský zámek zapnutý, na obrazovce se neprojeví žádné změny. Uzamknou se pouze dotykové ikony a přepínače.
- Pokud tedy chcete pozastavit chod trouby, když je zapnutá funkce Dětský zámek, budete ji muset nejprve vypnout.







### Funkce Start/Pauza/Zrušit

1. Jakmile vyberete režim a nastavíte čas a teplotu, stisknutím dotykové ikony  spusťte troubu.



POZNÁMKA: Pokud stisknete tlačítko,  když je trouba pozastavena, znovu se spustí.

2. Během vaření klepnutím na dotykovou ikonu  pozastavíte troubu. Čas, který bude blikat na displeji, lze upravit pomocí voliče vpravo. Chcete-li upravit teplotu (v režimech, které to umožňují), klepněte na ikonu . Teplotu, která bude blikat na displeji, lze upravit pomocí voliče vpravo. Po provedení této změny ikona  bliká, ale ikona režimu zůstane stabilní. Po výběru teploty klepnutím na ikonu  potvrdíte nastavení. Chcete-li vaření zrušit, vynulujte časovač nebo stiskněte a podržte ikonu .

ZNÁMKY:

- během nastavování času stisknete a podržíte ikonu , trouba se přepne do pohotovostního režimu. 
- během nastavování režimu, času nebo teploty stisknete a podržíte ikonu , trouba se přepne do pohotovostního režimu. 
- během nastavování režimu, času nebo teploty stisknete a podržíte ikonu , trouba se přepne do pohotovostního režimu. 

Ochranná funkce

1. Pokud je senzor zkratovaný nebo odpojený, na displeji se zobrazí E-1 (obr. 18) a ozve se 10 pípnutí. Stisknutím dotykové ikony  se trouba přepne do pohotovostního režimu.
2. Pokud spustíte režim (jiný než Rozmrazování nebo ECO) a teplota po 5 minutách nepřekročí 35 °C, je vadný jeden z topných těles. Pokud k tomu dojde, na displeji se zobrazí kód E-2 (obr. 20) a ozve se 10 pípnutí. Stisknutím dotykové ikony  přepněte troubu do pohotovostního režimu.





## ČEŠTINA

### Funkce vaření s pomocí páry

- Chcete-li tuto funkci aktivovat, nalijte na dno trouby 150 ml čištěné vody a zvolte teplotu 200 °C . Pro spodní topné těleso zvolte režim 10. Přibližná doba vaření s touto funkcí je 20 minut.

### Poznámka:

- Po dokončení pečení nezapomeňte z trouby odstranit přebytečnou vodu.
- Doporučuje se nepřidávat více než 500 ml čištěné vody; maximální objem je 1000 ml.
- Množství vody a teplotu můžete upravit podle potřeb připravovaného jídla.
- Před odstraněním přebytečné vody se ujistěte, že vnitřek zcela vychladl. Pokud ne, můžete se popálit.



### Další indikace

#### Zvuky trouby

- Pokaždé, když stisknete dotykovou ikonu, ozve se pípnutí.
- Pokud se na obrazovce zobrazí chybový kód (zkrat nebo odpojení senzoru, případně vadný jeden z rezistorů), zazní alarm.
- Když trouba dosáhne zvolené teploty a odpočet zvoleného režimu nebo alarmu dosáhne nuly, ozve se varování.

### Režimy









Tato trouba má 12 režimů. Jsou podrobně popsány níže :

	Ikony	Popis
Režim 1		Rychlé předehřátí: V tomto režimu se aktivují vnitřní i vnější topné tělesa horního a spodního tělesa, aby se střídavě cirkulovalo teplo. Ventilátor se také aktivuje, aby se zajistilo rovnoměrné rozložení tepla a zkrátila se doba pečení. Díky tomu je ideální pro rychlé předehřátí trouby.
Režim 2		Konvenční režim (horní a spodní topné těleso je zapnuté) Tento režim je vhodný pro pečení masa nebo jídla umístěného na jedné úrovni trouby.







## ČEŠTINA

Režim 3		Plný gril: V tomto režimu se aktivují vnitřní i vnější části horního topného tělesa, které směřují teplo dolů k pokrmu. Díky tomu je vhodný pro přípravu středních nebo velkých klobás, slaniny, steaků, rybích filetů atd.
Režim 4		Ventilátor a gril: Tento režim využívá horní topné těleso spolu s ventilátorem, což pomáhá s cirkulací tepla.
Režim 5		Ohřev ventilátorem: V tomto režimu se aktivuje zadní topné těleso a ventilátor, což umožňuje lepší cirkulaci tepla. Doba vaření je krátká, což z něj činí úsporný režim. Teplo se rovnoměrně rozkládá na všech úrovních, čímž se zabraňuje míšení chutí různých pokrmů.
Režim 6		Rozmrazování: V tomto režimu se ventilátor aktivuje při pokojové teplotě. Doba rozmrazování se bude lišit v závislosti na druhu a množství potravin.
Režim 7		Ventilátor a horní a dolní topné tělesa: Toto je standardní režim. Pokud jej vyberete, zapne se ventilátor a obě topná tělesa.
Režim 8		Poloviční gril: Tento režim využívá pouze vnitřní část horního topného tělesa a směřuje teplo dolů. Je vhodný pro vaření malých porcí slaniny, toastů, masa atd.
Režim 9		Ohřev s ventilátorem a grilem: Tento režim využívá horní topné těleso a ventilátor, což umožňuje rychlejší cirkulaci tepla uvnitř trouby. Díky tomu je vhodný, když potřebujete jídlo rychle prohřát a chcete zabránit vysychání potravin, jako jsou steaky, hamburgery a některá zelenina.
Režim 10		Pizza: Tento režim aktivuje ventilátor a spodní topné těleso, takže je vhodný pro rychlé ohřátí dna trouby.





## ČEŠTINA

Režim 11		Smažení vzduchem: Tento režim současně aktivuje horní a zadní topné těleso a ventilátor. To umožňuje rychlé zahřátí trouby a odstraňuje vlhkost z povrchu jídla, což má za následek křupavější povrch a křehčí vnitřek.
Režim 12		Režim ECO: V tomto režimu se k regulaci teploty používá vnitřní část horního a spodního topného tělesa, čímž se snižuje spotřeba energie. Tato funkce je vhodná pro pečení velkých kusů, protože teplota trouby stoupá postupně, což umožňuje teplotu zcela proniknout do pokrmu.

### Před prvním použitím trouby

#### Předehejte troubu

Abyste se zbavili zápachu nové trouby, předehejte ji, když je prázdná. Doporučujeme zvolit nastavení, které aktivuje oba topné články (horkovzdušný režim) a nastavit troubu na 250 °C na jednu hodinu. Ujistěte se, že uvnitř trouby nezůstaly žádné zbytky obalu.

1. Pomocí voliče aktivujte funkci Konvenční režim.
2. Nastavte volič teploty na 250 °C. Po hodině troubu vypněte. Za tímto účelem otočte volič funkcí do polohy vypnuto.

### Čištění příslušenství

Před prvním použitím příslušenství jej důkladně očistěte teplou mýdlovou vodou a měkkým hadříkem.

### Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou ušetřit energii:

- Používejte tmavé nebo smaltované nádoby, protože bude lépe propouštět teplo.
- Před pečením jídla předehejte troubu.
- Během pečení neotevírejte dvířka trouby často.
- Zkuste v troubě péct více než jeden pokrm najednou. Můžete to udělat tak, že na rošt umístíte dva pekáče.
- Pečte více než jeden pokrm, jeden po druhém. Trouba bude již horká.
- Energii můžete ušetřit vypnutím trouby několik minut před začátkem pečení. Neotevírejte dvířka trouby.
- Zmrazené pokrmy před vařením rozmrazte.

### Jak funguje trouba

**VAROVÁNÍ:** Nebezpečí popálení. Při otevírání dvířek trouby buďte opatrní, může unikat pára.





## ČEŠTINA

### Tipy na pečení

- Používejte vhodné kovové tácy nebo hliníkové nádoby s nepřilnavým povrchem, případně žáruvzdorné silikonové formy.
- Využijte maximálně prostor mřížky.
- Doporučuje se umístit formu do středu roštu.
- Nechte dvířka trouby zavřená.

### Tipy na grilování

- Pokud vaříte celé kuře nebo krůtu, nebo velký kus masa, okořeňte ho trochou citronové šťávy a černého pepře.
- Maso s kostmi se peče o 15 až 30 minut déle než pečeně stejné velikosti bez kostí.
- Na každý centimetr výšky masa byste měli počkat asi 4 nebo 5 minut vaření.
- Po uplynutí doby pečení nechte maso asi 10 minut odpočinout v troubě. To umožní, aby se šťáva rovnoměrně rozprostřela po celém pečeném masu a zabrání jejímu stékání při krájení masa.
- Pokud vaříte rybu, umístěte ji na střední nebo nízkou úroveň.
- Pokud budete péct jakékoli jídlo, předehejte troubu 4 minuty před vložením do trouby. Když je trouba zapnutá, vždy zavřete dvířka.
- Grilované kusy by měly mít pokud možno stejnou tloušťku. Díky tomu se rovnoměrně zhnědnou a zůstanou šťavnaté a šťavnaté.
- Po uplynutí 2/3 doby pečené jídlo otočte.
- Steaky nesolte, dokud nejsou grilované.
- Pokud je maso libové, přidejte trochu tekutiny. Dno pekáče pokryjte přibližně 1/2 cm tekutiny.
- Pečené jídlo položte přímo na rošt. Pokud pečete jeden kus, nejlepších výsledků dosáhnete, když ho umístíte doprostřed roštu. Na první rošt také umístěte plech na pečení, aby se na něm zachytil tuk.
- Při pečení nevkládejte plech do trouby na úroveň 4 nebo 5, mohl by se zdeformovat.
- Topné těleso se nepřetržitě zapíná a vypíná. To je normální. Nastavení funkce určuje, jak často se to bude dít.
- Jakmile je pečeně hotová, vypněte troubu a nechte ji dalších 10 minut odpočinout. To umožní lepší rozložení šťávy z masa.
- Pokud pečete vepřové maso s kůží, nařízněte kůži do kříže a pečeně položte na talíř kůží dolů.
- Celé kuře položte na spodní rošt prsy dolů. Po 2/3 uvedené doby je otočte.





## ČEŠTINA

- Pokud vaříte kachnu nebo husu, propíchněte kůži na spodní straně křídel. Tím umožníte odtékání tuku.
- Pokud pečete kusy ryby, obraťte je po 2/3 uvedené doby pečení. To není nutné, pokud pečete celou rybu. Vložte celou rybu do trouby v poloze, kdy ryba plave, hřbetní ploutví nahoru. Vložení půlky brambory nebo malé zapékačské misky do žaludeční dutiny ryby pomůže její stabilizaci.
- Jak poznáte, zda je pečeně hotová. Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializovaných obchodech) nebo proveďte „test lžící“. Pečeň zatlačte lžící. Pokud je pevná, je hotová. Pokud ji naopak lžící zatlačíte, potřebuje ještě trochu dopéct.
- Pečeně je příliš tmavá a některé části jsou mírně připálené. Zkontrolujte výšku, ve které je umístěna, a teplotu.
- Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je připálená. Příště použijte menší pekáč nebo přidejte více tekutiny.
- Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš řídká a vodnatá. Příště použijte větší pekáč s menším množstvím tekutiny.
- Z grilu uniká pára. To je normální a je to dáno fyzikálními zákony. Většina páry uniká parním otvorem. Pára se může kondenzovat na voličích nebo přilehlém nábytku.

### Tipy pro použití funkce grilu

Tato funkce je ideální pro grilování masa, ryb a drůbeže, protože tyto potraviny budou opečené, ale ne suché. Ploché kusy masa, špízy a klobásy jsou obzvláště vhodné pro grilování, stejně jako zelenina s vysokým obsahem vody, jako jsou rajčata a cibule.

### Tipy na pečení

- Jak poznat, zda je dort správně upečený.

Přibližně 10 minut před koncem doby pečení uvedené v receptu zapíchněte párátko do nejvyššího bodu dortu. Pokud párátko vyjde čisté, dort je hotový.

- Dort se drolí.

Příště použijte méně tekutiny nebo snižte teplotu trouby o 10 stupňů. Dodržujte doby míchání uvedené v receptu.

- Dort uprostřed vykynul, ale na okrajích je nižší.

Nevymažte boky formy. Po upečení opatrně uvolněte koláč z formy nožem.

- Dort je nahoře moc tmavý.

Vložte ho níže do trouby, zvolte nižší teplotu a pečte o něco déle.





## ČEŠTINA

- Dort je příliš suchý.

Jakmile je hotové, udělejte do něj malé dírky koktejlovou tyčinkou. Poté ho pokapejte ovocnou šťávou nebo alkoholickým nápojem. Příště zvolte o 10 stupňů vyšší teplotu a zkratete dobu pečení.

- Chléb nebo koláč (například tvarohový) vypadá dobře, ale uvnitř je rozmočený.

Příště použijte o něco méně tekutiny a pečte o něco déle při nižší teplotě. U koláčů se šťavnatou polevou upečte nejprve těsto. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a poté přidejte polevu. Dodržujte recept a dobu pečení.

- Koláč se zhnědne nerovnoměrně.

Pro rovnoměrnější propečení zvolte o něco nižší teplotu. Křehké koláče pečte na jedné mřížce s použitím nastavení Horní/dolní ohřev. Pokud pečicí papír přesahuje, může bránit proudění vzduchu. Proto papír vždy odřízněte tak, aby odpovídal velikosti plechu.

- Těsto na ovocný dort je příliš světlé.

Příště dejte dort na nižší úroveň.

- Ovocná šťáva přetéká.

Příště použijte hlubší nádobu.

- Pečivo z kynutého těsta se k sobě při pečení lepí.

Mezi jednotlivými produkty by měla být mezera asi 2 cm. To jim umožní rozprostřít se a rovnoměrně zhnědnout ze všech stran.

- Peče se to na několika úrovních.

Jídlo na horní mřížce je tmavší než jídlo na spodní mřížce. Vždy používejte 3D horký vzduch k pečení na více úrovních. Jen proto, že do trouby vložíte několik plechů, neznamená to, že budou všechny hotové současně.

- Při pečení vlhkých koláčů se tvoří kondenzace.

Při vaření se může tvořit a unikat pára nad dvířky. Tato pára může kondenzovat a tvořit kapky vody na ovládacím panelu nebo přilehlém nábytku. To je normální.

## 5. Čištění a údržba

- Trouba by se měla čistit po každém použití. Při čištění trouby by mělo být rozsvíceno světlo, aby bylo lépe vidět na povrchy.
- Vnitřek trouby by se měl mýt pouze teplou vodou a trochou tekutého mýdla.
- Po vyčištění vnitřku trouby jej osušte hadříkem.





## ČEŠTINA

- Nikdy nečistěte povrchy trouby parními čističi.
- Vnitřek trouby čistěte pouze teplou mýdlovou vodou pomocí houbičky nebo měkkého hadříku. Neměly by se používat abrazivní čisticí prostředky.
- Veškeré skvrny, které se mohou objevit na dně trouby, jsou způsobeny stříkancemi nebo rozlítím jídla. K těmto stříkancům dochází během procesu vaření. Mohou být způsobeny tím, že jídlo je vařeno při příliš vysoké teplotě nebo je umístěno do příliš malé nádoby.
- Musíte zvolit teplotu a funkci vaření vhodnou pro jídlo, které připravujete. Musíte také zajistit, abyste jídlo vložili do nádoby vhodné velikosti a v případě potřeby použili plech do trouby.
- Vnější části trouby by se měly čistit pouze teplou mýdlovou vodou pomocí houbičky nebo měkkého hadříku. Neměly by se používat abrazivní čisticí prostředky.
- Pokud používáte jakýkoli typ čističe trouby, ujistěte se, že je vhodný pro tento produkt.
- Poškození spotřebiče způsobené čisticím prostředkem nebude opraveno zdarma, a to ani v případě, že je spotřebič v záruční době.
- K čištění a údržbě skleněného předního panelu nepoužívejte čisticí prostředky obsahující abrazivní materiály.

UPOZORNĚNÍ: K čištění trouby není potřeba žádný čistič na trouby ani jiné speciální čisticí prostředky. Doporučuje se čistit troubu vlhkým hadříkem, dokud je ještě teplá.

### Čištění s pomocí páry

Tato funkce pomáhá odstraňovat zbytky jídla z vnitřku trouby. Je vhodná pouze pro čištění lehce znečištěných povrchů. Není účinná pro připečené zbytky jídla ani odolné skvrny od vaření. Lze ji použít pouze tehdy, když je trouba studená.

### Postup čištění

1. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství.
2. Připravte si roztok vody (85 %), bílého octa (10 %) a saponátu na nádobí (5 %) a nastříkejte jím dvířka, boční stěny a zadní stěnu trouby.
3. Nalijte 40 ml vody do dna dutiny.
4. Zavřete dvířka. Zvolte funkci Čištění párou a nastavte troubu na 120 °C .
5. Po 15 minutách troubu vypněte.
6. Nechte vychladnout a poté povrch otřete vlhkým hadříkem.
7. Vnitřek trouby osušte hadříkem nebo kuchyňským papírem.

### VAROVÁNÍ:


Předtím se ujistěte, že je trouba zcela studená. Jinak byste se mohli popálit.





## ČEŠTINA

### Demontáž a montáž dvířek trouby


- Chcete-li dvířka vyčistit, odstraňte je. Každý pant dvířek má pojistnou tyč. Když je zavřená, dvířka jsou zajištěna na místě. Chcete-li dvířka odejmout, budete muset pojistnou tyč otevřít.
-  Pokud pant není zajištěný, dveře se mohou náhle zavřít. Proto se ujistěte, že je zajišťovací tyč vždy zavřená. Otevřená by měla být pouze při demontáži dveří.

### Odstraňte dveře

1. Úplně otevřete dveře.
2. Zvedněte obě strany pojistné tyče. Obr. 21
3. Zavřete dvířka úplně. Držte je na obou stranách a poté je znovu zavřete. Pohybuje s nimi nahoru a dolů a vytáhněte je ven.

### Nainstalujte dveře

Postupujte v opačném pořadí než při demontáži dveří.

- Při instalaci dveří se ujistěte, že oba panty správně sedí.
- Při otevírání dveří spusťte zamykací tyč. Obr. 22
-  Pokud dveře náhodou spadnou nebo se panty náhle zavrou, nevkládejte do pantů ruku. Kontaktujte oficiální technickou podporu společnosti Cecotec.

### Demontáž a montáž dveřního panelu. Obr. 23

#### Demontáž

1. Sejměte dvířka trouby a položte je na kus látky.
2. Stiskněte oběma rukama tlačítko na vnitřní podpěře skla dveří. Podpěra se automaticky uvolní.
3. Odstraňte vnitřní a střední sklo.

#### Oznámení:

- Pokud má sklo nějaké škrábance, může prasknout.
- K čištění nepoužívejte skleněnou špachtli ani abrazivní čisticí prostředky.

#### Zařízení

1. Vložte vnitřní sklo do drážky.
2. Pravá i levá strana musí být zarovnaný s otvorem. Jakmile jsou zarovnaný, zatlačte sklo na místo.
3. Nasadte dvířka trouby.

### Demontáž a montáž bočních vodítek






## ČEŠTINA

Chcete-li vyčistit boky trouby, můžete vyjmout vodicí lišty. Zatlačte jednou rukou bok trouby dovnitř a druhou rukou uchopte přední část vodicí lišty. Poté je vytáhněte rovně ven.

### Výměna žárovky v troubě

 Pokud žárovka v troubě přestane fungovat, je nutné ji vyměnit. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

Chcete-li vyměnit žárovku v troubě, postupujte takto:

1. Odpojte jistič od pojistkové skříňky.
2. Vložte do studené trouby kuchyňskou utěrku, aby se nepoškodila.
3. Odšroubujte skleněné víko otočením proti směru hodinových ručiček.
4. Vyměňte žárovku za žárovku stejného typu.
5. Zašroubujte skleněné víko zpět.
6. Sejměte utěrku a zapojte jistič.

Tento výrobek obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti G.

### Pravidelné kontroly

Kromě udržování čistoty trouby byste měli:

- Provádějte pravidelné kontroly. Po uplynutí záruční doby je nutné nechat troubu zkontrolovat v servisním středisku alespoň jednou za dva roky.
- Opravte jakékoli provozní závady.

 Varování: Opravy trouby musí provádět kvalifikovaný technik.

## 6. Řešení problémů

Trouba se může během provozu porouchat. Před kontaktováním zákaznického servisu si prosím prostudujte seznam. Některé poruchy můžete být schopni opravit sami.

Normální provoz:

- Při prvním použití může trouba po dobu několika hodin uvolňovat zvláštní zápach a kouř. Proto doporučujeme nechat ji zapnutou jednu hodinu bez obsahu uvnitř. Poté ji nechte vychladnout a poté ji vyčistěte.
- Když je trouba v provozu, můžete slyšet vrzání; to je způsobeno kovovým dnem trouby.
- Pokud je ohřívané jídlo vlhké, může během provozu z otvoru pro výstup tepla unikat pára.
- Ventilátor se spustí 15 minut po zapnutí trouby. I když je trouba zavřená, ventilátor bude běžet dalších 35 minut.
- Před vložením jídla troubu předejte.
- Pokud pečete delší dobu, můžete troubu vypnout před uplynutím doby pečení. Tím



se zbytkové teplo využije k dopečení.

Řešení problémů

Problém	Možná příčina	Možné řešení
Trouba nefunguje	Došlo k výpadku proudu.	Zkontrolujte osvětlení v kuchyni nebo funkčnost jiného spotřebiče.
	Porucha jističe.	Zkontrolujte, zda funguje jistič.
	Zapomněl jsi vybrat požadovanou funkci.	Vyberte funkci.
Světlo se nerozsvítí.	Vadné světlo.	Vyměňte žárovku.
	Není tam elektřina.	Zkontrolujte, zda je trouba napájena elektrickým proudem.
Trouba náhle přestala fungovat	Došlo k výpadku proudu.	Zkontrolujte osvětlení v kuchyni nebo funkčnost jiného spotřebiče.
	Porucha termostatu	Zkontrolujte, zda ventilátor funguje. Pokud ano, vyměňte termostat za nový.
Trouba se nezahřívá	Nevybrali jste teplotu.	Upravte teplotu.
	Pokud má tento model časovač, nebudete moci čas upravit.	Nastavte časovač.
	Není zde dodávka elektřiny.	Zkontrolujte napájecí skříňku.
	Topný článek je poškozený.	Vyměňte rezistor za nový.
Při používání trouby vytéká z dvířek voda	Těsnění dvířek je poškozené.	Vyměňte těsnění dveří.
	Pant není dostatečně pevný.	Vyměňte pant.
Trouba přestala fungovat, ale motor ne.	Trouba běží už dlouho, takže potřebuje čas na vychladnutí.	Zakryjte výstup vzduchu rukou. Pokud si všimnete, že vycházející vzduch je teplý, není problém.
	Porucha termostatu.	Pokud si všimnete, že z něj uniká vzduch pokojové teploty, vyměňte termostat.

Pokud problém nebyl vyřešen:

1. Odpojte troubu od elektrické sítě (vypněte nebo odpojte pojistku).



## ČEŠTINA

2. Zavolejte oficiální technickou podporu společnosti Cecotec. Nepokoušejte se spotřebič opravovat sami.

### 7. 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.

### 8. 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.

### 9. Zjednodušené prohlášení EU o shodě



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>

### 10. Technické specifikace

Referenční číslo produktu: 04733

Produkt: Bolero Hexa AF326000 Glass Black A

Referenční číslo produktu: EU01\_121500

Produkt: Bolero Hexa AF326000 Line A

Referenční číslo produktu: EU01\_121501

Produkt: Bolero Hexa AF326000 Matt Black A



ČEŠTINA

	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikace modelu		04733 / EU01_121500 / EU01_121501	
Typ trouby		Elektrická trouba	
Hmotnost zařízení	M	30,8	Kg
Počet dutin		1	
Zdroj tepla v dutině (elektřina nebo plyn)		Elektřina	
Objem na dutinu	V	73	L
Požadovaná spotřeba energie (elektřiny) ohřát standardizovanou vsádku v dutině elektrické pece během cyklu v konvenčním režimu, na dutinu (konečná elektrická energie)	ECelektrická dutina	0,82	kWh/cyklus
Spotřeba energie potřebná k ohřevu standardizované náplně v dutině elektrické pece během cyklu v režimu nucené cirkulace, na dutinu (konečná elektrická energie)	ECelektrická dutina	0,86	kWh/cyklus
Spotřeba energie potřebná k ohřevu standardizované náplně v dutině plynové pece během cyklu v konvenčním režimu, na dutinu (konečná energie plynu)	ECdutina plynu	N/A N/A	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)	ECdutina plynu	N/A N/A	MJ/cyklus kWh/cyklus
Index energetické účinnosti na dutinu	EEIdutina	95,3	
Třída energetické účinnosti		A	
(1) 1 kWh/cyklus = 3,6 MJ/cyklus.			

Spotřeba energie v pohotovostním režimu:	N/A
Spotřeba energie v režimu vypnutí:	0.5W
Doba, po uplynutí, které zařízení automaticky přejde do pohotovostního režimu:	N/A
Doba, po uplynutí, které zařízení automaticky přejde do režimu vypnutí:	20min



## ČEŠTINA

Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality produktu.

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

### **11. Záruka a technická podpora**

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.





MAGYAR

MAGYAR

## 1. Alkatrészek és részegységek

1. ábra

1. vezérlőpult
2. Ventilátormotor (acéllemez mögött)
3. Oldalsó vezetők
4. Tálca
5. Rack
6. Ajtó
7. Fogantyú

JEGYZET:

A kézikönyvben található grafikák vázlatos ábrázolások, és eltérhetnek a termék képétől.

## 2. Használat előtt

- Ez a készülék csomagolásban érkezik, amely a szállítás közbeni védelmet szolgálja. Vegye ki a készüléket a dobozából, és távolítson 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 hasznosítson 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.
- Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült.
- A sütőt csak ételek elkészítésére használja.
- Sütés előtt győződjön meg róla, hogy minden felesleges tartozékot eltávolított a sütőből.
- Használat előtt melegítse elő a sütőt.
- Helyezze a sütőlapokat a sütő közepére, és ha egynél többet használ, hagyjon helyet közöttük, hogy a levegő keringhessen.
- Ne helyezzen tálcákat a sütő aljára, és ne takarja le őket alufóliával. Ez hőképződést okozhat, ami befolyásolhatja a sütési időt és károsíthatja a sütő zománcát.
- Próbálja meg a sütő ajtaját a lehető legkevesebbszer kinyitni, hogy ellenőrizze az ételt (a sütő lámpája sütés közben folyamatosan világít).
- Az ajtó kinyitásakor legyen óvatos, nehogy a forró alkatrészekkel és a gőzzel érintkezzen.

275





## MAGYAR

### Doboz tartalma

- Sütő
- Tálca
- Rack
- Pizzakő XXL
- Airfryer kosár kosárlabda
- Ez a használati útmutató

## 3. Termék telepítése

### Telepítés előtt

A készüléket beépített szekrénybe kell beszerelni. Biztonságos távolságot kell tartani a készülék és a konyha falai között.

- A felhasznált felületeknek, szintetikus laminátumoknak és ragasztóknak hőállóknak kell lenniük (legalább 100 °C).
- A konyhaszekrényeknek vízszintesnek és biztonságosan rögzítettnek kell lenniük. A sütő és a többi készülék között 5 mm-es rést kell hagyni.
- Ha a sütő alatt fiók található, akkor a sütő és a fiók közé polcot kell beszerelni.

A 2. ábra a sütő és a beépített szekrény méreteit mutatja.

### Telepítés és csatlakoztatás

**FIGYELMEZTETÉS:** Az anyagok károsodhatnak.

A készüléket az ajtónál és/vagy a fogantyúnál fogva nem szabad felemelni vagy mozgatni.

- A telepítéshez a készüléket a helyi gáz- és/vagy villamosenergia-szabályozásoknak megfelelően kell csatlakoztatni.
- A szállítást legalább két embernek kell elvégeznie.
- A hordozáshoz használja a mindkét oldalon található nyílásokat vagy drótfogantyúkat.



Csatlakozás az elektromos hálózathoz

- Ezt a készüléket földelt aljzathoz kell csatlakoztatni.
- A Cecotec nem vállal felelősséget a készülék földelés nélküli használatából eredő károkért. A készülék szakszerűtlen telepítése áramütést okozhat. A készüléket csak szakképzett és engedélyezett személy csatlakoztathatja a hálózati áramforráshoz. Ennek elmulasztása a garancia érvényét veszti.





## MAGYAR

- A tápkábel sérülése áramütés, rövidzárlat és tűz kockázatát hordozza magában. A tápkábelt tilos becsipni, meghajlítani vagy beakadni, és nem szabad érintkeznie a készülék forró részeivel. Ha a tápkábel sérült, azt szakképzett villanyszerelőnek kell kicserélnie.
- A tápellátásnak meg kell felelnie a készülék adattábláján feltüntetett specifikációknak. A tápkábelnek is meg kell felelnie a készülék specifikációinak és az energiafogyasztási követelményeknek.

### Áramütés veszélye.

- Az elektromos szerelés megkezdése előtt válassza le a készüléket a konnektorról.

### Létesítmény

- A készüléket csak szakképzett személyzet telepítheti a mellékelt utasításoknak és a hatályos előírásoknak megfelelően. A Cecotec elhárít minden felelősséget a helytelen telepítés esetén, amely személyi és állati sérülést, valamint anyagi kárt okozhat.
- Fontos: a készüléket le kell választani a hálózati áramforrásról, mielőtt bármilyen beállítást vagy karbantartást végezne rajta;
- A légcsatornát szellőztetésre használják.
- Ahhoz, hogy a beépített készülék megfelelően működjön, a ház szekrényének alkalmasnak kell lennie. A 2. ábra a munkalap alá vagy fali szekrénybe történő beépítés kivágási méreteit mutatja.
- A megfelelő szellőzés biztosítása érdekében a szekrény hátlapját el kell távolítani. A sütőt célszerű úgy beszerezni, hogy két falécezen álljon. Ha a sütő sík, összefüggő felületen áll, akkor legalább 45 x 560 mm-es nyílásnak kell lennie.
- A szomszédos szekrények paneljeinek hőálló anyagból kell készülniük. Különösen a furnérozott külső borítású szekrényeket olyan ragasztókkal kell 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 (NEM TARTALMAZZA).
- A sütő szekrényhez rögzítéséhez nyissa ki a sütő ajtaját, és rögzítse a 4 facsavart a keret kerületén található 4 furatba helyezve. 3. ábra

### Elektromos csatlakozások

A hárompólusú tápkábellel felszerelt sütők váltakozó árammal való működésre vannak tervezve. A készülék földelésére szolgáló vezeték sárga-zöld.





## MAGYAR

### Tápkábelre szerelés

A csatlakozódoboz kinyitása. (4. ábra):

1. Egy csavarhúzó segítségével feszítse le a csavart a csatlakozódoboz fedelének oldalsó fülein.
2. Csavarja ki a csavart és nyissa ki a fedelet.

A kábel beszereléséhez a következőképpen járjon el:

1. Távolítsa el a kábelrögzítő csavart és a három érintkezőcsavart.
2. Rögzítse a vezetékeket a csavarfejek alatt a következő színzésű sémával:  
3. Kék – Semleges (N)  
4. Barna fázis (L)  
5. Sárga-zöld (Föld)  
6. Rögzítse a tápkábelt a bilincssel, és zárja le a csatlakozódoboz fedelét.

Nyissa ki a terminálpanelt:

1. Csavarhúzóval húzza meg a csatlakozópanel fedelének oldalsó fülein található csavart.
2. Csavarja ki a csavart, és nyissa ki a sorkapocs fedelét.

### A tápkábel csatlakoztatása az elektromos hálózathoz

- Szereljen fel egy szabványos, az adattáblán feltüntetett terhelésnek megfelelő méretű csatlakozódugót (nem tartozék). 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 környezeti hőmérsékletre képest ne melegedjen fel 50°C-nál magasabb hőmérsékletre, és megfelelő szigeteléssel kell védeni.

A csatlakozás létrehozása előtt kérjük, ellenőrizze a következőket:

- A készülék elektromos biztonsága csak akkor garantálható, ha a sütő megfelelően és hatékonyan földelt, az elektromos biztonsági előírásoknak megfelelően. Mindig győződjön meg arról, hogy a földelés hatékony; kétség esetén hívjon szakképzett szerelőt a rendszer ellenőrzésére. A Cecotec elhárít minden felelősséget a földetlen rendszerből eredő károkért.
- Mielőtt a készüléket a hálózati áramforráshoz csatlakoztatná, ellenőrizze, hogy a típus táblán (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





## MAGYAR

szerelőhöz.

- Ha a konnektor és a készülék csatlakozódugója nem kompatibilis, kérjen meg egy szakképzett szerelőt, hogy cserélje ki a konnektort egy megfelelő modellre. Azt is ellenőrizniük kell, hogy a konnektor vezetékének keresztmetszete megfelel-e a készülék energiafogyasztásának.
- Adapterek, elosztók és/vagy hosszabbítók használata nem ajánlott. Ha használatuk elkerülhetetlen, ne feledje, hogy csak olyan egy- vagy többes adaptereket és hosszabbítókat használjon, amelyek megfelelnek a hatályos biztonsági előírásoknak. Ilyen esetekben soha ne lépje túl az egy- vagy többes adapteren feltüntetett maximális áramerősséget és a többes adapteren feltüntetett maximális teljesítményt. A csatlakozódugónak és a hálózati aljzatnak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.

### Kiegészítők

- A mellékelt tartozékok bármilyen étel elkészítésére alkalmasak. Használat közben ügyeljen arra, hogy a tartozékok megfelelően legyenek behelyezve a sütőbe.
- Vannak opcionális kiegészítők, amelyekkel fokozhatod kedvenc ételeid ízét, vagy egyszerűen csak praktikusabbá teheted a főzést.

### Helyezze be a tartozékokat

- A sütő 5 különböző szinttel rendelkezik, amelyekre a tartozékokat helyezheti. 5. ábra.

FIGYELEM: Helyezze be őket teljesen, hogy ne érjenek az ajtópanelhez.

- A kiegészítők körülbelül félig kihúzhatók, így könnyen eltávolítható az alkotásokat.

Megjegyzés: A tartozékok melegítés hatására deformálódhatnak. Lehűlés után visszanyerik eredeti formájukat. Ez nem befolyásolja a működésüket.

### Sütőlap . 6. ábra

Ideális nedves pitékhez, süteményekhez, fagyasztott ételekhez és nagy sütekhez. Használható a lecsepegő folyadék összegyűjtésére is, ha közvetlenül a rácson sütjük.

### Rács . 7. ábra

Sütéshez és sütendő ételek elhelyezéséhez használják.

### Kosár az AirFryer funkcióhoz . 8. ábra

Légkeveréses sütés mód használata esetén helyezze az ételt ebbe a kosárba. Így gyorsabban fog főni, és jobb eredményeket fog elérni.

### Pizzatálca . 9. ábra

Ha pizzát sütsz, helyezd erre a kőtálcára, és aktiváld a Pizza üzemmódot.





## MAGYAR

### Útmutatók

- Ez a sütő 5 oldalsó sínnel rendelkezik, így a tartozékokat a kívánt magasságba helyezheti. Ezek segítségével rögzítheti a tartozékokat a sütőtér oldalához.
- Ha több helyre van szüksége a sütéshez, leveheti a síneket, és a sütő alá helyezheti azokat.

Megjegyzés: Amikor ételt helyez a sütő alá, ne használjon olyan üzemmódokat, amelyek bekapcsolják az alsó fűtőszálat, hogy elkerülje a hő felhalmozódását (csak bizonyos modelleknél).

Csúszóvezető (csak bizonyos modellekhez). 10. ábra

Általában a második vagy negyedik oldalsó rácsra helyezik. Megkönnyíti a tepszi vagy a rács behelyezését és kivételét a sütőből.

## 4. Működés

vezérlőpult

A kezelőpanel modelltől függően eltérő lehet.

Érintőképernyős ikonok és választógombok. 11. ábra

1. Érintse meg az Ébresztés/Beállítások módosítása (Hőmérséklet/Idő) ikont
2. Érintse meg az Óra/Késleltetett befejezés ikont
3. Érintse meg a Leállítás/Újraindítás ikont
4. Könnyű érintés ikon
5. Módválasztó
6. Hőmérséklet/Időválasztó

Képernyő . 12. ábra

	Funkció
1	Világító ikon Kiválasztott mód
2	Világító ikon: Működésjelző
3	Késleltetett befejezés funkció jelzőfénye
4	Megvilágított óra- és percelző ikon
5	Időjelző
6	Percelző
7	Sütő hőmérsékletjelző
8	Hőmérséklet mértékegysége ( °C )
9	Óra
10	A Gyermekekbiztonsági zár funkció ikonja
11	ikon Riasztás
12	ikon Belső világítás










## MAGYAR

13	Fűtésjelző
14	Fűtésjelző sáv

### Sütőfunkciók

Ikon	Funkció
	A felső ellenállás külső része
	Ventilátor (leolvasztás funkció)
	Hátsó ellenállás
	A felső ellenállás belső része
	Alacsonyabb ellenállás


### Művelet

1. A sütő bekapcsolásához csatlakoztassa a hálózati áramforráshoz. A kezelőpanel ezután kigyullad, és kéri az idő beállítását. Az utasításokat lásd a vonatkozó részben.

#### OSZTÁLYZATOK:

- Ha 10 másodperc elteltével nem hajt végre semmilyen műveletet, a sütő kérni fogja az idő beállítását.
- Ha 10 másodperc elteltével semmilyen műveletet nem hajtanak végre, a sütő készenléti üzemmódba lép.
- Ha a sütő készenléti üzemmódban van, és nem végez semmilyen műveletet, 3 perc elteltével automatikusan kikapcsol.
- Amikor a sütő ki van kapcsolva, bármelyik érintőgomb megnyomásával vagy a bal oldali választógomb mozgatásával térhet vissza készenléti üzemmódba. A sütőn megjelenik az idő és az óra ikonja (3. ábra).

#### 13. ábra. Készenléti üzemmód

2. Időbeállítás
3. Amikor a sütő készenléti üzemmódban van, koppintson az óra érintőikonra  . Ezután a jobb oldali kiválasztó gombbal állítsa be az időt.


#### 14. ábra. Az idő beállítása

4. Miután befejezte az idő beállítását, koppintson ismét az órán található érintő






## MAGYAR

ikonra  a percek beállításához. A percek villogni fognak. A beállításhoz használja a jobb oldali választógombot.




15. ábra. A percek beállítása

5. Miután elvégezte a beállítást, koppintson ismét az órán található érintő ikonra  a megerősítéshez.



OSZTÁLYZATOK:

- Ha 10 másodperc elteltével nem történik meg a jóváhagyás, a rendszer alapértelmezés szerint befejezi az óra beállítását, és automatikusan visszatér készenléti üzemmódba.
- Ha a sütőt a hálózati áramforráshoz csatlakoztatja, és az idő beállítása 20 másodpercnél tovább tart, a rendszer 12:00 időpontra vált vissza, és készenléti üzemmódba lép.
- Ha a sütőt leválasztják a hálózati áramforrásról, akkor újra kell állítania az időt.






FIGYELEM: Az idő csak akkor jelenik meg, ha a sütő készenléti üzemmódban van.

6. Amikor a sütő készenléti üzemmódban van, a bal oldali választógombbal kiválaszthatja a kívánt üzemmódot. Az elérhető üzemmódok a 16. ábrán láthatók.
7. Egy mód kiválasztása után az alapértelmezett hőmérséklet és ikon  villog. Ha az adott módban a hőmérséklet nem állítható, az alapértelmezett idő és ikon  villog.
8. Amikor kiválaszt egy módot, az érintőgomb megnyomásával beállíthatja az időt és a hőmérsékletet .

JEGYZET:

- Az idő vagy a hőmérséklet a jobb oldali választógombbal választható ki.
- Ha 10 másodperc elteltével nem módosítja az időt vagy a hőmérsékletet, vagy nem nyomja meg az érintőgombot , a sütő készenléti üzemmódba lép.
- Az üzemmódok időtartománya 0 perctől 10 óráig terjed.
- Ha 0 percet választott, akkor nyomja meg az érintő ikont . A sütő nem indul el, hanem készenléti üzemmódba kapcsol.


Késleltetett befejezés funkció

1. Miután beállította a hőmérsékletet és az időt, és mielőtt megnyomná az érintőgombot , a sütő elindításához, nyomja meg a gombot  a sütő kívánt kikapcsolási idejének kiválasztásához. A késleltetett befejezés ikonja  villogni fog, akárcsak az óra ikonja. Állítsa be a kívánt időt a jobb oldali választógombbal.
2. Ha ezzel megvagy, nyomd meg  újra a gombot, és állítsd be a perceket. A percek villogni fognak; a beállításhoz használd a jobb oldali választógombot.
3. Használhatja  az óra és a perc felváltva történő beállítására.












## MAGYAR

4. Miután kiválasztotta a késleltetett befejezési időt, koppintson az érintő ikonra  a megerősítéshez.
5. Amíg a sütő el nem indul, a kijelzőn az idő látható.

Lásd a 17. ábrán látható példát. A kép a sütő kijelzőjét mutatja a késleltetett befejezés aktiválása után.




6. A késleltetett befejezés aktiválása után  megjelennek az ikonok és az óra. Ezenkívül az aktuális idő, a hőmérséklet és a kiválasztott funkció is megjelenik. Például, miután kiválasztotta az üzemmódot, az időt és a hőmérsékletet, ha nem kívánja beprogramozni a késleltetett befejezést, megnyomhatja az érintő ikont  a sütő elindításához (a 19. ábra azt mutatja, hogy mi jelenik meg a képernyőn működés közben).

**MEGJEGYZÉS:** Ha 10 másodperc elteltével nem hagyja jóvá a műveletet, a sütő készenléti üzemmódba lép.

7. Amikor a sütő működik, a kijelzőn a ikon , a kiválasztott sütési idő visszaszámlálása, a kiválasztott üzemmód és hőmérséklet, a ikon  és a fűtésjelző sáv látható .
8. Ha módosítja a kiválasztott funkciót vagy hőmérsékletet, ezek az ikonok addig villognak, amíg ki nem választja és meg nem erősíti az új beállításokat. A visszaszámlálás a funkció aktiválásakor kezdődik.
9. Amikor a sütő működik, nyomja meg az érintőgombot  a szüneteltetéséhez.
10. Ha lenyomva tartja az érintőgombot , a sütő készenléti üzemmódba lép.
11. Amikor a visszaszámlálás eléri a 0-t, a sütő készenléti üzemmódba lép. 5 percig sípoló hang hallható, amely jelzi, hogy az idő lejárt.
12. **Hőmérséklet-tartomány:** a minimális hőmérséklet 30 °C ; ha alacsonyabb hőmérsékletet választ, a kijelzőn a „Lo °C ” felirat jelenik meg.

Megjegyzés: Ha aktiválta a késleltetett befejezés funkciót, a sütő működése közben a következők történnek: ha az ajtó zárva van, a sütő normálisan működik; ha azonban nyitva van, szünetel, és a kijelző villog.


### Lekérdezési függvény




1. Miután kiválasztott egy módot és bekapcsolta a sütőt, koppintson az érintő ikonra  az idő ellenőrzéséhez. A kettőspont ikon („:”) villogni fog. Ha ismét koppint az ikonra , vagy ha 10 másodperc telik el, a sütő visszatér a kiválasztott mód kijelzéséhez.
2. Miután kiválasztott egy módot vagy aktiválta a késleltetett befejezést, és meg szeretné tekinteni az ébresztő visszaszámlálását, nyomja meg az ikont . Az











## MAGYAR




ikon újbóli megnyomásával  vagy 10 másodperc várakozásával a sütő visszatér az előző kijelzésre. Ha a sütő készenléti üzemmódban van, megtekintheti az ébresztő visszaszámlálását, vagy beállíthatja az időt. Ha a fennmaradó idő kevesebb, mint 1 perc, a kijelzőn 0:00 jelenik meg (csak az órák és percek láthatók, a másodpercek nem).

3. Ha aktiválta a késleltetett indítás funkciót, és szeretné látni, hogy mikor indul el a sütő, nyomja meg az ikont . Az óra, a perc és a ikon villogni fog . Az ikon újbóli megnyomása  vagy 10 másodperc várakozása esetén a sütő visszatér az előző kijelzésre.



### Riasztás

1. A sütő készenléti üzemmódjában  érintse meg az ikont az ébresztő aktiválásához. Az óra villogni fog, a perc folyamatosan világít, és az ikon  világít.
2. Az idő beállításához forgassa el a jobb oldali választógombot. Ekkor az érték abbahagyja a villogást, és folyamatosan világít. A beállítási tartomány 0-23.
3. Nyomja meg ismét az ikont , a percek villogni kezdenek, míg az órák értéke rögzített marad.
4. A percek beállításához forgassa el a jobb oldali választógombot. Ekkor az érték abbahagyja a villogást, és folyamatosan világít. A beállítási tartomány 0-59.
5. Miután kiválasztotta az időt, koppintson az érintő ikonra  a beállítás megerősítéséhez. A kettőspont ikon villogni fog, és a  Folyamatosan világít. A visszaszámlálás is elindul. Amikor eléri a 0-t, egy percig sípoló hang hallható (sípolásonként egy másodperc), és az ikon  villogni kezd. A villogás leállításához koppintson bármelyik ikonra.

### JEGYZET:

- Beállítás közben a ":" ikon és a  Ezek rögzítettek maradnak.
- Beállítás közben, ha lenyomva tartja az érintő ikont , a riasztási beállítás törlődik, és a sütő készenléti üzemmódba lép.
- Ha már beállította az ébresztőt,  a sütő bekapcsolásakor a képernyőn megjelenik a ikon, és ellenőrizheti a fennmaradó időt.

### Gyerekszár funkció

1. A Gyerekszár funkció aktiválásához nyomja meg  és tartsa lenyomva az ikonokat  egyszerre 3 másodpercig. Egy sípoló hang jelzi, hogy a funkció







## MAGYAR

aktiválódott.


Megjegyzés: Ez a funkció akkor is aktiválható, ha a sütő készenléti üzemmódban van. A Gyerekzár ikon világít.


2. A funkció kikapcsolásához nyomja meg  és tartsa lenyomva az ikonokat  egyszerre 3 másodpercig. Egy sípoló hang jelzi, hogy a funkció kikapcsolt.






Jegyzet:

- Ha a Gyerekzár engedélyezve van, a képernyőn nem történik változás. Csak az érintőképernyős ikonok és a kapcsolók lesznek zárva.
- Tehát, ha szüneteltetni szeretné a sütőt, amikor az működik, és a Gyerekzár funkció be van kapcsolva, először ki kell kapcsolnia.




### Start/Szünet/Mégse funkció

1. Miután kiválasztotta a módot, és beállította az időt és a hőmérsékletet, nyomja meg az érintőgombot  a sütő elindításához.


MEGJEGYZÉS: Ha a sütő szüneteltetett állapotában megnyomja a gombot , az újraindul.

2. Sütés közben  a sütő szüneteltetéséhez koppintson az érintő ikonra. Az idő, amely villogni fog a kijelzőn, a jobb oldali választógombbal állítható be. A hőmérséklet beállításához (azokban az üzemmódokban, amelyek lehetővé teszik), koppintson a ikonra . A hőmérséklet, amely villogni fog a kijelzőn, a jobb oldali választógombbal állítható be. Ekkor az ikon  villogni fog, de az üzemmód ikonja folyamatosan világít. Miután kiválasztotta a hőmérsékletet, koppintson az ikonra  a beállítás megerősítéséhez. A sütés megszakításához állítsa nullára az időzítőt, vagy nyomja meg és tartsa lenyomva a ikont .

OSZTÁLYZATOK:

- Ha az idő beállítása közben lenyomva tartja az ikont , a sütő készenléti üzemmódba lép.
- Ha a mód, az idő vagy a hőmérséklet beállítása közben lenyomva tartja az ikont , a sütő készenléti üzemmódba lép.
- Ha a mód, az idő vagy a hőmérséklet beállítása közben lenyomva tartja az ikont , a sütő készenléti üzemmódba lép.

Védelmi funkció


1. Ha az érzékelő rövidzárlatos vagy le van választva, a kijelzőn E-1 jelenik meg (18. ábra), és 10 sípoló hang hallatszik. Az érintő ikon megnyomásával  a sütő





## MAGYAR

készületi üzemmódba kapcsol.

2. Ha elindít egy módot (a kiolvasztás vagy az ECO kivételével), és a hőmérséklet 5 perc elteltével sem haladja meg a 35°C-ot, akkor az egyik fűtőelem hibás. Ilyen esetben a kijelzőn az E-2 kód jelenik meg (20. ábra), és 10 sípoló hang hallatszik. Nyomja meg az érintőgombot  a sütő készületi üzemmódba kapcsolásához.

### Gőzrészegítéses főzési funkció

- A funkció aktiválásához öntsön 150 ml tisztított vizet a sütőtér aljába, és válassza ki a 200 °C-ot. Az alsó fűtőszálhoz válassza a 10-es üzemmódot. A funkcióval a hozzávetőleges sütési idő 20 perc.

### Jegyzet:

- A sütési folyamat befejezése után ügyeljen arra, hogy eltávolítsa a felesleges vizet a sütő belsejéből.
- Nem ajánlott 500 ml-nél több tisztított vizet hozzáadni; a maximális kapacitás 1000 ml.
- A víz mennyiségét és hőmérsékletét az elkészítendő étel igényei szerint állíthatja be.
- Mielőtt eltávolítaná a felesleges vizet, győződjön meg róla, hogy a belseje teljesen kihűlt. Ha nem, megégetheti magát.

### Egyéb indikációk

#### Sütő hangjai

- Minden alkalommal, amikor megnyom egy érintő ikont, egy sípoló hang hallatszik.
- Riasztás hallható, ha hibakód jelenik meg a képernyőn (ha az érzékelő rövidzárlatos vagy leválasztott, vagy ha az egyik ellenállás hibás).
- Amikor a sütő eléri a kiválasztott hőmérsékletet, és amikor a kiválasztott üzemmód vagy riasztás visszaszámlálása eléri a nullát, egy figyelmeztető hangjelzés hallható.

### Módok

Ennek a sütőnek 12 üzemmódja van. Ezeket az alábbiakban részletezzük :





## MAGYAR

	Ikonok	Leírás
1. mód		Gyors előmelegítés: Ebben az üzemmódban a felső és az alsó fűtőszál belső és külső fűtőelemei is aktiválódnak, hogy felváltva keringtessék a hőt. A ventilátor is bekapcsol, hogy egyenletes hőeloszlást biztosítson és lerövidítse a sütési időt. Ez ideálissá teszi a sütő gyors előmelegítéséhez.
2. mód		Hagyományos üzemmód (felső és alsó fűtőszálak be vannak kapcsolva) Ez az üzemmód húсок sütésére vagy a sütő egyetlen szintjén elhelyezett ételek sütésére alkalmas.
3. mód		Teljes grill: Ebben az üzemmódban a felső fűtőszál belső és külső része is bekapcsol, a hőt lefelé, az étel felé irányítva. Ez alkalmassá teszi közepes vagy nagy kolbászok, szalonna, steakek, halszeletek stb. sütésére.
4. mód		Ventilátor és grill: Ez az üzemmód a felső fűtőszálakat és a ventilátort használja, ami segíti a hő keringését.
5. mód		Ventilátoros fűtés: Ebben az üzemmódban a hátsó fűtőszál és a ventilátor aktiválódik, ami jobb hőkeringést tesz lehetővé. A sütési idő rövid, így ez egy gazdaságos üzemmód. A hő egyenletesen oszlik el minden szinten, így a különböző ételek ízei nem keverednek.
6. mód		Kiolvasztás: Ebben az üzemmódban a ventilátor szobahőmérsékleten kapcsol be. A kiolvasztás ideje az étel típusától és mennyiségétől függően változhat.
7. mód		Ventilátor, valamint felső és alsó fűtőszálak: Ez a standard üzemmód. Ha ezt választja, a ventilátor és mindkét fűtőszál bekapcsol.





## MAGYAR

8. mód		szalonna , piritós, hús stb. sütésére alkalmas.
9. mód		Ventilátoros és grilles fűtés: Ez az üzemmód a felső fűtőszálat és a ventilátort használja, lehetővé téve a hő gyorsabb keringését a sütőben. Ez alkalmassá teszi, ha gyorsan kell elkészíteni az ételt, és meg kell akadályozni, hogy az olyan ételek, mint a steak, a hamburger és egyes zöldségek kiszáradjanak.
10. mód		Pizza: Ez az üzemmód aktiválja a ventilátort és az alsó fűtőszálat, így alkalmas a sütő aljának gyors felmelegítésére.
11. mód		Légkeveréses sütés: Ez az üzemmód egyszerre aktiválja a felső és hátsó fűtőelemeket, valamint a ventilátort. Ez lehetővé teszi, hogy a sütő gyorsan felmelegedjen, és eltávolítsa a nedvességet az étel felületéről, ami ropogósabb külső és puhább belső sütőt eredményez.
12. mód		ECO mód: Ebben az üzemmódban a felső fűtőszál belső része és az alsó fűtőszál szabályozza a hőmérsékletet, ezáltal csökkentve az energiafogyasztást. Ez a funkció nagyméretű ételek sütésére alkalmas, mivel a sütő hőmérséklete fokozatosan emelkedik, lehetővé téve a hő teljes áthatolását az ételben.

### A sütő első használata előtt Melegítse elő a sütőt

Az új sütő szagának megszüntetéséhez melegítse elő a sütőt, amikor üres. Javasoljuk, hogy válasszon olyan beállítást, amely mindkét fűtőelemet aktiválja (Hagyományos üzemmód), és állítsa a sütőt 250°C-ra egy órára. Győződjön meg arról, hogy nem maradtak csomagolási maradványok a sütőben.

1. A választógombbal aktiválja a Hagyományos mód funkciót.
2. Állítsa a hőmérséklet-választót 250 °C -ra . Egy óra elteltével kapcsolja ki a sütőt. Ehhez fordítsa a funkcióválasztót kikapcsolt állásba.

### A tartozékok tisztítása

A tartozékok első használata előtt alaposan tisztítsa meg őket meleg, szappanos vízzel és puha ruhával.

### Tippek az energiatakarékossághoz

A következő információk segítenek energiát megtakarítani:





## MAGYAR

- Használjon sötét színű vagy zománcozott edényeket, mivel ezek jobban vezetik a hőt.
- Melegítse elő a sütőt az étel elkészítése előtt.
- Sütés közben ne nyisd ki gyakran a sütő ajtaját.
- Próbáljon meg egyszerre több ételt sütni a sütőben. Ezt úgy teheti meg, hogy két sütőtálat helyez a rácsra.
- Több ételt süssön egymás után. A sütő már forró lesz.
- Energiát takaríthat meg, ha a sütési idő kezdete előtt néhány perccel kikapcsolja a sütőt. Ne nyissa ki a sütő ajtaját.
- A fagyasztott ételeket főzés előtt olvassza fel.

### Hogyan működik a sütő

**FIGYELMEZTETÉS:** Égési sérülés veszélye. Legyen óvatos a sütő ajtajának kinyitásakor, mert gőz szabadulhat fel.

### Sütési tippek

- Használjon megfelelő fémtálcákat vagy tapadásmentes bevonatú alumínium edényeket, illetve hőálló szilikon formákat.
- Használd ki a rács adta teret maximálisan.
- Javasoljuk, hogy a formát a rács közepére helyezze.
- Tartsa zárva a sütő ajtaját.

### Grillezési tippek

- Ha egész csirkét vagy pulykát, vagy egy nagy darab húst sütsz, ízesítsd egy kis citromlével és fekete borssal.
- A csontos hús 15-30 perccel tovább sülj, mint egy azonos méretű csont nélküli sült.
- A hús magasságának centiméterenként körülbelül 4-5 perc sütési időt kell figyelembe venni.
- A sütési idő letelte után hagyd a húst körülbelül 10 percre pihenni a sütőben. Ez lehetővé teszi, hogy a szaft egyenletesen eloszoljon a sültben, és megakadályozza, hogy a hús szeletelése során kifolyjon.
- Ha halat sütsz, tegye közepes vagy alacsony fokozatra.
- Ha bármilyen ételt sütni fog, melegítse elő a sütőt 4 percre, mielőtt beteszi. Amikor a sütő be van kapcsolva, mindig csukja be az ajtót.
- grillezett ételeknek azonos vastagságúaknak kell lenniük. Így egyenletesen barnulnak, és szaftosak, lédúsak maradnak.





## MAGYAR

- A sütési idő 2/3-a után fordítsa meg a sült ételt.
- Ne sózd meg a steakeket, amíg meg nem sülték.
- Ha sovány a hús, adjon hozzá egy kevés folyadékot. Fedje be az edény alját körülbelül 1/2 cm folyadékkal.
- Helyezze a sütni kívánt ételt közvetlenül a rácsra. Ha egyetlen darabot süt, a legjobb eredményt úgy érheti el, hogy a rács közepére helyezi. Helyezze a sütőlapot is az első rácsra a zsír összegyűjtése érdekében.
- Sütés közben ne helyezze a sütőlapot a 4. vagy 5. szintre, mert ettől deformálódhat.
- A fűtőelem folyamatosan be- és kikapcsol. Ez normális jelenség. A funkció beállítása határozza meg, hogy ez milyen gyakran történjen.
- Amikor a sült elkészült, kapcsolja ki a sütőt, és hagyja pihenni további 10 percig. Ez lehetővé teszi a húslevék jobb eloszlását.
- Ha bőrös sertéshúst sütünk, vágjuk be a bőrt kereszt alakban, és helyezzük a sültet a tányérra bőrrel lefelé.
- Helyezze az egész csirkéket a mellével lefelé az alsó rácsra. A megadott idő 2/3-a után fordítsa meg őket.
- Ha kacsát vagy libát sütsz, szúrd meg a szárnyak alsó részén a bőrt. Így a zsír kifolyhat.
- Ha haldarabokat sütsz, a megadott sütési idő 2/3-a után fordítsd meg őket. Ez nem szükséges, ha egész halat sütsz. Helyezd az egész halat a sütőbe úszópózban, a hátúszóval felfelé. A hal gyomrába helyezett fél burgonya vagy egy kis sütőálló tál segít stabilizálni azt.
- Hogyan állapítható meg, hogy a sült elkészült-e? Használjon húshőmérőt (szaküzletekben kapható), vagy végezze el a „kanálpróbát”. Nyomja meg a sültet egy kanállal. Ha szilárd, akkor kész. Ha viszont a kanállal le tudja nyomni, akkor még egy kicsit sütnie kell.
- A sült túl sötét, és egyes részek enyhén megégették. Ellenőrizze a behelyezés magasságát és a hőmérsékletet.
- A sült jól néz ki, de a szaftja megégett. Legközelebb használjon kisebb tepsit, vagy adjon hozzá több folyadékot.
- A sült jól néz ki, de a saft túl híg és vizes. Legközelebb használjon nagyobb tepsit kevesebb folyadékkal.
- Gőz távozik a grillsütőből. Ez normális jelenség, és a fizika törvényeinek köszönhető. A gőz nagy része a gőzkivezető nyíláson keresztül távozik. A gőz lecsapódhat a szelektorokon vagy a szomszédos bútorokon.





## MAGYAR

### Tippek a grill funkció használatához

Ez a funkció ideális hús, hal és szárnyasok sütéséhez, mivel ezek az ételek megbarnulnak, de nem száradnak ki. A lapos húsdarabok, a kebabok és a kolbászok különösen alkalmasak grillezésre, akárcsak a magas víztartalmú zöldségek, például a paradicsom és a hagyma.

### Sütési tippek

- Hogyan állapítható meg, hogy egy sütemény megfelelően megsült-e.

Körülbelül 10 perccel a receptben megadott sütési idő vége előtt szúrjon egy fogpiszkálót a sütemény legmagasabb pontjába. Ha a fogpiszkáló tisztán jön ki, a sütemény készen áll.

- A sütemény szétesik.

Legközelebb kevesebb folyadékot használjon, vagy állítsa 10 fokkal alacsonyabbra a sütő hőmérsékletét. Tartsa be a receptben megadott keverési időket.

- A sütemény közepe megemelkedett, de a szélei alacsonyabbak.

Ne kend ki a tepsis oldalát. Sütés után óvatosan vedd ki a süteményt a tepsiből egy késsel.

- A sütemény teteje túl sötét.

Tedd lejjebb a sütőben, válassz alacsonyabb hőmérsékletet, és süsd egy kicsit tovább.

- A sütemény túl száraz.

Ha kész, szűrj bele apró lyukakat egy koktélpálcikával. Ezután locsold meg gyümölcslével vagy alkoholos itallal. Legközelebb válassz 10 fokkal magasabb hőmérsékletet, és csökkentsd a sütési időt.

- A kenyér vagy sütemény (például sajtorta) jól néz ki, de belül ragacos.

Legközelebb kevesebb folyadékot használjon, és süsse valamivel hosszabb ideig, alacsonyabb hőmérsékleten. A nedves feltéttel rendelkező piték esetében először a tésztát süsse meg. Szórja meg mandulával vagy zsemlemorzszával, majd adja hozzá a feltétet. Kövesse a receptet és a sütési időket.

- A sütemény egyenetlenül barnul.

Válasszon valamivel alacsonyabb hőmérsékletet az egyenetlenebb sütés érdekében. A finom süteményeket egyetlen rácson, Alsó- és felső fokozaton süsse. Ha a sütőpapír lelóg, az akadályozhatja a levegő keringését. Ezért mindig a sütőlap méretéhez igazítsa a papírt.

- A gyümölcstorta alapja túl világos.

Legközelebb tegye a süteményt egy alacsonyabb szintre.





## MAGYAR

- A gyümölcslé túlcsordul.  
Legközelebb használj mélyebb edényt.
- A kelt tésztából készült pékáruk sütés közben összeragadnak.  
Körülbelül 2 cm távolságot kell hagyni a termékek között. Ez elegendő helyet biztosít számukra ahhoz, hogy szétterüljenek és minden oldalukon egyenletesen megpiruljanak.
- Több szinten sült.  
A felső rácson lévő étel sötétebb, mint az alsó. Több szinten való sütés esetén mindig 3D forró levegőt használj. Az, hogy több tepsit teszel a sütőbe, nem jelenti azt, hogy egyszerre fognak mind elkészülni.
- Páralecsapódás keletkezik, amikor nedves süteményeket sütsz.  
Főzés közben gőz képződhet és távozhat az ajtó felett. Ez a gőz lecsapódhat, és vízcseppeket képezhet a kezelőpanelen vagy a szomszédos bútorokon. Ez normális jelenség.

## 5. Tisztítás és karbantartás

- A sütőt minden használat után meg kell tisztítani. Tisztításkor a sütő lámpájának bekapcsolva kell lennie, hogy jobban lássa a felületeket.
- A sütő belsejét csak meleg vízzel és egy kevés folyékony szappannal szabad mosni.
- A sütő belsejének tisztítása után törölje szárazra egy ruhával.
- Soha ne tisztítsa a sütő felületét gőzölős géppel.
- A sütő belsejét csak meleg, szappanos vízzel, szivaccsal vagy puha ronggyal szabad tisztítani. Ne használjon súrolószereket.
- A sütő alján megjelenő foltok kifröccsenő vagy kiömlött ételből keletkeznek. Ezek a fröccsenések a főzési folyamat során keletkeznek. Oka lehet az, hogy az ételt túl magas hőmérsékleten sütik, vagy túl kicsi edénybe helyezik.
- A sütni kívánt ételnek megfelelő hőmérsékletet és sütési funkciót kell választania. Arra is ügyelnie kell, hogy az ételt megfelelő méretű edénybe tegye, és szükség esetén sütőlapot használjon.
- A sütő külső részeit csak meleg, szappanos vízzel, szivaccsal vagy puha ronggyal szabad tisztítani. Ne használjon súrolószereket.
- Ha bármilyen sütőtisztítót használ, győződjön meg arról, hogy az alkalmas ehhez a termékhez.
- A tisztítószer által a készülékben okozott károkat nem javítjuk ingyenesen, még akkor sem, ha a készülék még a garanciális időszakon belül van.
- Ne használjon súrolószereket tartalmazó tisztítószeret az üveg előlap





## MAGYAR

tisztításához és karbantartásához.

**FIGYELEM:** A sütő tisztításához nincs szükség sütőtisztítóra vagy más speciális tisztítószerre. Javasoljuk, hogy a sütőt még melegen nedves ruhával tisztítsa.

### Gőzrásegítéssel tisztítás

Ez a funkció segít eltávolítani az ételmaradékokat a sütő belsejéből. Csak enyhe szennyeződések eltávolítására alkalmas. Nem hatékony ráégett étel vagy makacs főzési foltok esetén. Csak hideg sütőben használható.


### Tisztítási eljárás

1. Vegyen ki minden tartozékot a sütőből.
2. Készítsen víz (85%), fehér ecet (10%) és mosogatószer (5%) oldatot, és fújja be vele a sütő ajtaját, oldalfalait és hátulját.
3. Öntsön 40 ml vizet a sütőtér aljába.
4. Csukja be az ajtót. Válassza ki a Gőztisztítás funkciót, és állítsa a sütőt 120 °C -ra .
5. 15 perc elteltével kapcsolja ki a sütőt.
6. Hagyjuk kihűlni, majd töröljük át a felületet egy nedves ruhával.
7. Törölje szárazra a sütő belsejét egy konyhai papírtörölővel vagy ruhával.

### FIGYELMEZTETÉS:

Mielőtt ezt megtenné, győződjön meg róla, hogy a sütő teljesen kihűlt. Különben megégetheti magát.

### A sütőajtó szétszerelése és összeszerelése

- Az ajtó tisztításához vegye le. Minden ajtópánthoz tartozik egy rögzítőrúd. Amikor ez be van zárva, az ajtó rögzítve van. Az ajtó eltávolításához ki kell nyitni a rögzítőrudat.
-  Ha a zsanér nincs rögzítve, az ajtó hirtelen becsapódhat. Ezért ügyeljen arra, hogy a zárrúd mindig zárva legyen. Csak akkor legyen nyitva, amikor eltávolítja az ajtót.

### Távolítsa el az ajtót

1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Emelje fel a rögzítőrúd mindkét oldalát. 21. ábra
3. Csukja be teljesen az ajtót. Fogja meg mindkét oldalon, majd csukja be újra. Mozgassa fel és le, majd húzza ki.

### Szerelje be az ajtót

Kövesse az ajtó eltávolításának fordított sorrendjét.


- Az ajtó behelyezésekor ügyeljen arra, hogy mindkét zsanér megfelelően





## MAGYAR

illeszkedjen.

- Az ajtó kinyitásakor engedje le a reteszelő rudat. 22. ábra
-  Ha az ajtó véletlenül leesik, vagy a zsanérok hirtelen bezáródnak, ne tegye a kezét a zsanérok közé. Lépjen kapcsolatba a Cecotec hivatalos műszaki ügyfélszolgálatával.

Vegye le és szerelje vissza az ajtópanelt. 23. ábra

### Szétszerelés

1. Vegye le a sütő ajtaját, és helyezze egy darab rongyra.
2. Nyomja meg mindkét kezével a belső ajtó üvegtámaszán található gombot. A támasz automatikusan kiold.
3. Távolítsa el a belső és a középső üveget.

Közlemények:

- Ha az üvegen vannak karcolások, akkor megrepedhet.
- A tisztításhoz ne használjon üveg spatulát vagy súrolószereket.

### Létesítmény

1. Helyezze be a belső üveget a nyílásba.
2. Mind a jobb, mind a bal oldalnak egy vonalban kell lennie a nyílással. Ha ez megtörtént, nyomja a helyére az üveget.
3. Helyezze be a sütő ajtaját.

### Az oldalsó vezetők eltávolítása és felszerelése

A sütő oldalainak tisztításához eltávolíthatja a síneket. Ehhez az egyik kezével nyomja be a sütő oldalát, a másikkal pedig fogja meg a sín elejét. Ezután húzza egyenesen ki.

### A sütővilágítás cseréje

 Ha a sütő izzója meghibásodik, ki kell cserélni. Áramütés veszélye áll fenn.

A sütő izzójának cseréjéhez kövesse az alábbi lépéseket:

1. Válassza le a biztosítékot a biztosítékdobozról.
2. Amikor kihűlt, tegyél egy konyharuhát a sütőbe, hogy ne sérüljön meg.
3. Csavarja le az üvegfedelelet az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva.
4. Cserélje ki az izzót egy ugyanolyan típusúra.
5. Csavarja vissza az üvegfedelelet.
6. Vegye le a mosogatórongyot, és dugja be a biztosítékot.

Ez a termék G energiakategóriájú fényforrást tartalmaz.

### Időszakos ellenőrzések

A sütő tisztán tartása mellett a következőket is érdemes tenni:





## MAGYAR

- Rendszeres ellenőrzéseket végezzen. A jótállási idő lejártja után a sütőt legalább kétfévente egyszer szervizközpontban ellenőriztetni kell.
- Javítsa ki az esetleges működési hibákat.

 **Figyelmeztetés:** A sütő javítását csak szakképzett szerelő végezheti.

## 6. Problémamegoldás

A sütő működés közben meghibásodhat. Kérjük, tekintse át a listát, mielőtt kapcsolatba lépne az ügyfélszolgálattal. Egyes meghibásodásokat saját maga is el tud hártani.

Normál működés:

- Amikor először használja a sütőt, előfordulhat, hogy néhány órán át furcsa szagot és füstöt bocsát ki. Ezért azt javasoljuk, hogy egy órán át üresen működtesse. Ezután hagyja kihűlni, majd tisztítsa meg.
- Amikor a sütő működik, némi nyikorgást hallhat; ez a sütő fém aljának köszönhető.
- Ha a melegítendő étel nedvességet tartalmaz, a hőkibocsátó nyílás működés közben gőz távozhat.
- A ventilátor 15 perccel a sütő bekapcsolása után kezd el működni. Zárt sütő esetén is további 35 percig működik.
- Melegítse elő a sütőt, mielőtt beteszi az ételt.
- Ha sokáig sütöd, kikapcsolhatod a sütőt, mielőtt lejárna az idő. Így a maradékhot használod fel a sütési folyamat befejezéséhez.

### Problémamegoldás

Probléma	Lehetséges ok	Lehetséges megoldás
A sütő nem működik	Áramszünet volt.	Ellenőrizd a konyhai világítást vagy egy másik készülék működését.
	Áramköri megszakító meghibásodása.	Ellenőrizze, hogy működik-e a megszakító.
	Elfelejtette kiválasztani a kívánt funkciót.	Válassza ki a funkciót.
A lámpa nem kapcsol be.	Hibás lámpa.	Cseréld ki az izzót.
	Nincs áram.	Ellenőrizze, hogy a sütő kap-e elektromos áramot.
A sütő hirtelen leáll	Áramszünet volt.	Ellenőrizd a konyhai világítást vagy egy másik készülék működését.





## MAGYAR

	Termosztát meghibásodása	Ellenőrizd, hogy működik-e a ventilátor. Ha igen, cseréld ki a termosztátot egy újra.
A sütő nem melegszik fel	Nem választott hőmérsékletet.	Állítsa be a hőmérsékletet.
	Ha ez a modell időzítővel rendelkezik, akkor nem fogja tudni beállítani az időt.	Állítsa be az időzítőt.
	Nincs áramszolgáltatás.	Ellenőrizd a tápelosztót.
	A fűtőelem sérült.	Cserélje ki az ellenállást egy újra.
Víz folyik ki az ajtón a sütő használata közben	Az ajtótömítés sérült.	Cserélje ki az ajtótömítést.
	A zsanér nem elég erős.	Cserélje ki a zsanért.
A sütő nem működik, de a motor nem.	A sütő már régóta működik, ezért időre van szüksége a lehűléshez.	Helyezze a kezét a levegőkimenet fölé. Ha azt veszi észre, hogy a kiáramló levegő meleg, akkor nincs probléma.
	Termosztát meghibásodása.	Ha azt veszed észre, hogy szobahőmérsékletű levegő jön ki, cseréld ki a termosztátot.

Ha a probléma nem oldódott meg:

1. Válassza le a sütőt a hálózati áramforrásról (kapcsolja ki vagy húzza ki a biztosítékot).
2. Hívja a Cecotec hivatalos műszaki ügyfélszolgálatát. Ne próbálja meg saját kezűleg megjavítani a készüléket.

## 7. 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.





MAGYAR

## 8. 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).

## 9. 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 megfelelési nyilatkozat teljes szövege a következő webcímen található:

<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

## 10. Műszaki adatok

Termékazonosító: 04733

Termék: Bolero Hexa AF326000 Üvegfekete A

Termékazonosító: EU01\_121500

Termék: Bolero Hexa AF326000 A vonal

Termékazonosító: EU01\_121501

Termék: Bolero Hexa AF326000 Matt Fekete A

	Szimbólum	Érdemes	Egység
Modell azonosítása		04733 / EU01_121500 / EU01_121501	
Sütő típusa		Elektromos sütő	
A készülék tömege	M	30.8	Kg
Üregek száma		1	
Sütőtér hőforrása (villany vagy gáz)		Elektromosság	
Térfogat üregenként	V.	73	L





## MAGYAR

Szükséges energiafogyasztás (villamosenergia-fogyasztás) egy szabványosított töltet melegítéséhez egy elektromos kemence üregében egy ciklus alatt hagyományos üzemmódban, üregenként (végső elektromos energia)	Elektromos üreg	0,82	kWh/ciklus
Egy szabványosított töltet melegítéséhez szükséges energiafogyasztás egy elektromos kemence üregében egy kényszerkeringtetéses ciklus alatt, üregenként (végső elektromos energia)	Elektromos üreg	0,86	kWh/ciklus
Egy gázkazánban egy szabványosított töltet melegítéséhez szükséges energiafogyasztás hagyományos üzemmódban egy ciklus alatt, kazánonként (végső gázenergia)	Gáz úrtartalma	Nem alkalmazható Nem alkalmazható	MJ/ciklus kWh/ciklus (1)
Gázkazán üregében lévő szabványosított töltet melegítéséhez szükséges energiafogyasztás kényszerkeringtetéses üzemmódban egy ciklus alatt (végső gázenergia)	Gáz úrtartalma	Nem alkalmazható Nem alkalmazható	MJ/ciklus kWh/ciklus
Energiahatékonysági index sütőtérenként	EElüreg	95,3	
Energiahatékonysági osztály		CÍMZETT	
(1) 1 kWh/ciklus = 3,6 MJ/ciklus.			

Energiafogyasztás készenléti üzemmódban:	N/A
Energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban:	0.5W
Az az idő, amely után a berendezés automatikusan készenléti üzemmódba lép:	N/A
Az az idő, amely után a berendezés automatikusan kikapcsolt üzemmódba lép:	20min





MAGYAR

A műszaki adatok előzetes értesítés nélkül változhatnak a termék minőségének javítása érdekében.

Kínában készült | Spanyolországban tervezték

## 11. Garancia és műszaki támogatás

A Cecotec a vonatkozó szabályozásokban meghatározott feltételeknek és határidőknek megfelelően válaszol a végfelhasználónak vagy a fogyasztónak a termék kiszállításának időpontjában fennálló bármilyen nem megfeleléség 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 Szolgálatl a +34 96 321 07 28 telefonszámon.





## ΕΛΛΗΝΙΚΑ

### ΕΛΛΗΝΙΚΑ

## 1. Μέρη και εξαρτήματα

### Σχήμα 1

1. Πίνακας ελέγχου
2. Κινητήρας ανεμιστήρα (πίσω από την χαλύβδινη πλάκα)
3. Πλευρικοί οδηγοί
4. Δίσκος
5. Ράφι
6. Πόρτα
7. Λαβή

### ΣΗΜΕΙΩΜΑ:

Τα γραφικά σε αυτό το εγχειρίδιο είναι σχηματικές αναπαραστάσεις και ενδέχεται να μην αντιστοιχούν ακριβώς σε αυτά του προϊόντος.

## 2. Πριν από τη χρήση

- 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.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
- Χρησιμοποιήστε τον φούρνο μόνο για το μαγείρεμα φαγητού.
- Πριν το μαγείρεμα, φροντίστε να αφαιρέσετε όλα τα περιττά αξεσουάρ από τον φούρνο.
- Προθερμάνετε τον φούρνο πριν τον χρησιμοποιήσετε.
- Τοποθετήστε τα τασιά στο κέντρο του φούρνου και αφήστε χώρο ανάμεσά τους όταν χρησιμοποιείτε περισσότερα από ένα, ώστε να μπορεί να κυκλοφορεί ο αέρας.
- Μην τοποθετείτε τασιά στο κάτω μέρος του φούρνου και μην τα καλύπτετε με αλουμινόχαρτο. Αυτό θα προκαλέσει συσσώρευση θερμότητας, η οποία θα επηρεάσει τον χρόνο μαγειρέματος και θα καταστρέψει το σμάλτο του φούρνου.
- Προσπαθήστε να ανοίγετε την πόρτα του φούρνου όσο το δυνατόν λιγότερο για να ελέγξετε το φαγητό (το φως του φούρνου παραμένει αναμμένο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος).
- Προσέξτε όταν ανοίγετε την πόρτα για να αποφύγετε την επαφή με ζεστά μέρη και ατμό.





## ΕΛΛΗΝΙΚΑ

### Περιεχόμενα κουτιού

- Φούρνος
- Δίσκος
- Ράφι
- Πέτρα πίτσας XXL
- Καλάθι για τηγάνισμα αέρα καλαθοσφαίρα
- Αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών

### 3. Εγκατάσταση προϊόντος

Πριν από την εγκατάσταση

Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σε εντοιχισμένο ντουλάπι. Πρέπει να διατηρείται ασφαλής απόσταση μεταξύ της συσκευής και των τοίχων της κουζίνας.

- Οι επιφάνειες, τα συνθετικά ελάσματα και οι κόλλες που χρησιμοποιούνται πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα ( τουλάχιστον 100 °C ).
- Τα ντουλάπια της κουζίνας πρέπει να είναι επίπεδα και σταθερά τοποθετημένα. Πρέπει να αφήνεται ένα κενό 5 mm μεταξύ του φούρνου και των άλλων συσκευών.
- Εάν υπάρχει συρτάρι κάτω από τον φούρνο, πρέπει να τοποθετηθεί ένα ράφι ανάμεσα στον φούρνο και το συρτάρι.


Το Σχήμα 2 δείχνει τις μετρήσεις του φούρνου και του ενσωματωμένου ντουλαπιού.

Εγκατάσταση και σύνδεση

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Τα υλικά ενδέχεται να υποστούν ζημιά.

Η πόρτα ή/και η λαβή δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για την ανύψωση ή τη μετακίνηση της συσκευής.

- Για την εγκατάσταση, η συσκευή πρέπει να συνδεθεί σύμφωνα με όλους τους τοπικούς κανονισμούς αερίου ή/και ηλεκτρικού ρεύματος.
- Η μεταφορά πρέπει να πραγματοποιείται από τουλάχιστον δύο άτομα.
- Χρησιμοποιήστε τις υποδοχές ή τις συρμάτινες λαβές που βρίσκονται και στις δύο πλευρές για να το μεταφέρετε.

 Σύνδεση με το ηλεκτρικό δίκτυο

- Αυτή η συσκευή πρέπει να είναι συνδεδεμένη σε γειωμένη πρίζα.
- Η Cecotec δεν φέρει ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται από τη χρήση της συσκευής χωρίς γείωση. Η μη επαγγελματική εγκατάσταση της συσκευής μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία. Η συσκευή μπορεί να συνδεθεί στο ηλεκτρικό δίκτυο





## ΕΛΛΗΝΙΚΑ

μόνο από εξειδικευμένο και εξουσιοδοτημένο άτομο. Η μη τήρηση αυτού θα ακυρώσει την εγγύηση.

- Η ζημιά στο καλώδιο ρεύματος ενέχει κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, βραχυκυκλώματος και πυρκαγιάς. Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει να τσαλακώνεται, να λυγίζει ή να πιάνεται, ούτε πρέπει να έρχεται σε επαφή με ζεστά μέρη της συσκευής. Εάν το καλώδιο ρεύματος έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
- Η παροχή ρεύματος πρέπει να αντιστοιχεί στις προδιαγραφές που αναγράφονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών της συσκευής. Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει επίσης να πληροί τις προδιαγραφές και τις απαιτήσεις κατανάλωσης ενέργειας της συσκευής.

### Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Πριν από την εκτέλεση της ηλεκτρικής εγκατάστασης, αποσυνδέστε τη συσκευή.

### Ευκολία

- Η συσκευή πρέπει να εγκαθίσταται μόνο από εξειδικευμένο προσωπικό, ακολουθώντας τις παρεχόμενες οδηγίες και σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς. Η Cecotec αποποιείται κάθε ευθύνης σε περίπτωση λανθασμένης εγκατάστασης, η οποία μπορεί να προκαλέσει βλάβη σε ανθρώπους και ζώα, καθώς και υλικές ζημιές.
- Σημαντικό: η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν από την εκτέλεση οποιωνδήποτε ρυθμίσεων ή εργασιών συντήρησης σε αυτήν.
- Ο αεραγωγός χρησιμοποιείται για αερισμό.
- Για να λειτουργεί σωστά η εντοιχιζόμενη συσκευή, το περιβλήμα του ντουλαπιού πρέπει να είναι κατάλληλο. Το Σχήμα 2 δείχνει τις διαστάσεις της κοπής για εγκατάσταση κάτω από τον πάγκο ή σε ντουλάπι τοίχου.
- 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.
- Τα πάνελ των παρακείμενων ντουλαπιών πρέπει να είναι κατασκευασμένα από ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό. Συγκεκριμένα, τα ντουλάπια με εξωτερική επένδυση 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 πρέπει να αφαιρούνται μόνο με τη βοήθεια εργαλείου (ΔΕΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ).
- Για να στερεώσετε τον φούρνο στο ντουλάπι, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και





## ΕΛΛΗΝΙΚΑ

ασφαλίστε την εισάγοντας τις 4 ξυλόβιδες στις 4 οπές που βρίσκονται περιμετρικά του πλαισίου. Εικ. 3

### 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

Άνοιγμα του κουτιού ακροδεκτών. (Εικ. 4):

1. Χρησιμοποιώντας ένα κατασβίδι, ξεβιδώστε τη βίδα στις πλευρικές γλωττίδες του καλύμματος του κουτιού ακροδεκτών.
2. Ξεβιδώστε τη βίδα και ανοίξτε το καπάκι.

Για να εγκαταστήσετε το καλώδιο, προχωρήστε ως εξής:

1. Αφαιρέστε τη βίδα συγκράτησης του καλωδίου και τις τρεις βίδες επαφής.
2. Ασφαλίστε τα καλώδια κάτω από τις κεφαλές των βιδών χρησιμοποιώντας το ακόλουθο χρωματικό συνδυασμό:
3. Μπλε – Ουδέτερο (N)
4. Καφέ Φάση (L)
5. Κίτρινο-Πράσινο (Γη)
6. Ασφαλίστε το καλώδιο τροφοδοσίας με τον σφιγκτήρα και κλείστε το κάλυμμα του κουτιού ακροδεκτών.

Ανοίξτε τον πίνακα τερματικών:

1. Χρησιμοποιώντας ένα κατασβίδι, σφίξτε τη βίδα στις πλευρικές γλωττίδες του καλύμματος της πλακέτας ακροδεκτών.
2. Ξεβιδώστε τη βίδα και ανοίξτε το κάλυμμα του μπλοκ ακροδεκτών.

### Σύνδεση του καλωδίου τροφοδοσίας στο ηλεκτρικό δίκτυο

- Εγκαταστήστε ένα τυπικό φιν (δεν περιλαμβάνεται) με ονομαστική τιμή για το φορτίο που αναγράφεται στην πινακίδα δεδομένων. 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 ανάλογο 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 φτάνει σε θερμοκρασία υψηλότερη από 50°C σε σχέση με τη θερμοκρασία περιβάλλοντος και πρέπει να προστατεύεται από μόνωση κατάλληλης ονομαστικής ποιότητας.

Πριν κάνετε τη σύνδεση, ελέγξτε τα εξής:

- Η ηλεκτρική ασφάλεια αυτής της συσκευής μπορεί να εγγυηθεί μόνο εάν ο φούρνος είναι σωστά και αποτελεσματικά γειωμένος, σύμφωνα με τους κανονισμούς





## ΕΛΛΗΝΙΚΑ

ηλεκτρικής ασφάλειας. Να βεβαιώνετε πάντα ότι η γείωση είναι αποτελεσματική. Σε περίπτωση αμφιβολίας, καλέστε έναν εξειδικευμένο τεχνικό για να ελέγξει το σύστημα. Η Cecotec 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 ρεύματος και το φις της συσκευής δεν είναι συμβατά, αναθέστε σε έναν εξειδικευμένο τεχνικό να αντικαταστήσει την πρίζα με ένα κατάλληλο μοντέλο. Θα πρέπει επίσης να διασφαλίσει ότι το πάχος καλωδίου της πρίζας είναι κατάλληλο για την κατανάλωση ενέργειας της συσκευής.
- Δεν συνιστάται η χρήση προσαρμογών, πολύπριζων ή/και καλωδίων επέκτασης. Εάν η χρήση τους δεν μπορεί να αποφευχθεί, θυμηθείτε να χρησιμοποιείτε μόνο έναν ή πολλαπλούς προσαρμογείς και καλώδια επέκτασης που συμμορφώνονται με τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας. Σε αυτές τις περιπτώσεις, μην υπερβαίνετε ποτέ τη μέγιστη ισχύ ρεύματος που αναγράφεται στον μονό προσαρμογέα ή το καλώδιο επέκτασης και τη μέγιστη ισχύ που αναγράφεται στον πολλαπλό προσαρμογέα. Το φις και η πρίζα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμα.

### Αξεσουάρ

- Τα παρεχόμενα αξεσουάρ είναι κατάλληλα για την προετοιμασία οποιουδήποτε είδους φαγητού. Όταν χρησιμοποιείτε τα αξεσουάρ, βεβαιωθείτε ότι έχουν τοποθετηθεί σωστά στον φούρνο.
- Υπάρχουν προαιρετικά αξεσουάρ που μπορούν να βελτιώσουν ορισμένα από τα αγαπημένα σας πιάτα ή απλώς να κάνουν το μαγείρεμα πιο πρακτικό.

### Τοποθετήστε τα αξεσουάρ

- Ο φούρνος διαθέτει 5 διαφορετικά επίπεδα στα οποία μπορείτε να τοποθετήσετε τα αξεσουάρ. Εικ. 5.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Τοποθετήστε τα μέχρι το τέρμα, ώστε να μην ακουμπούν στο πάνελ της πόρτας.

- Τα αξεσουάρ μπορούν να τραβηχτούν έξω περίπου μέχρι τη μέση, επιτρέποντάς σας να αφαιρέσετε εύκολα τις δημιουργίες.

**Σημείωση:** Τα αξεσουάρ ενδέχεται να παραμορφωθούν όταν θερμανθούν. Μόλις κρυώσουν, θα επανέλθουν στο αρχικό τους σχήμα. Αυτό δεν επηρεάζει τη λειτουργικότητά τους.

### Ταψί ψησίματος . Εικ. 6

Ιδανικό για ζουμερές πίτες, κέικ, κατεψυγμένα γεύματα και μεγάλα ψητά. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για τη συλλογή στάλαξης κατά το ψήσιμο απευθείας στη σχάρα.





## ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Πλέγμα . Σχήμα 7

Χρησιμοποιείται για ψήσιμο στο φούρνο και για την τοποθέτηση φαγητού προς ψήσιμο.

Καλάθι για χρήση με τη λειτουργία AirFryer . Εικ. 8

Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία Air Fry, τοποθετήστε το φαγητό σε αυτό το καλάθι. Αυτό θα κάνει το μαγείρεμα πιο γρήγορο και θα σας δώσει καλύτερα αποτελέσματα.

Δίσκος πίτσας . Εικ. 9

Αν πρόκειται να ψήσετε πίτσα, τοποθετήστε την σε αυτό το πέτρινο ταψί και ενεργοποιήστε τη λειτουργία Πίτσας.

Οδηγοί

- Αυτός ο φούρνος διαθέτει 5 πλευρικές ράγες, ώστε να μπορείτε να τοποθετείτε αξεσουάρ στο επιθυμητό ύψος. Αυτές χρησιμοποιούνται για την τοποθέτηση αξεσουάρ στα πλαϊνά του θαλάμου του φούρνου.
- Αν χρειάζεστε περισσότερο χώρο για μαγείρεμα, μπορείτε να αφαιρέσετε τους οδηγούς και να τους τοποθετήσετε στη βάση του φούρνου.

Σημείωση: Όταν τοποθετείτε φαγητό στη βάση του φούρνου, μην χρησιμοποιείτε λειτουργίες που ενεργοποιούν το κάτω θερμαντικό στοιχείο, για να αποτρέψετε τη συσσώρευση θερμότητας (μόνο για συγκεκριμένα μοντέλα).

Συρόμενος οδηγός (μόνο για συγκεκριμένα μοντέλα). Εικ. 10

Συνήθως τοποθετείται στο δεύτερο ή τέταρτο πλευρικό ράφι. Διευκολύνει την τοποθέτηση και την αφαίρεση του ταψιού ή της σχάρας από τον φούρνο.

## 4. Λειτουργία

Πίνακας ελέγχου

Ο πίνακας ελέγχου ενδέχεται να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο.

Εικονίδια αφής και επιλογείς. Εικ. 11

1. Εικονίδιο αφής Συναγερμός/Αλλαγή ρυθμίσεων (Θερμοκρασία/Ωρα)
2. Εικονίδιο αφής Ρολόι/ Καθυστερημένο τέλος
3. Αγγίζτε το εικονίδιο Διακοπή/Επανεκκίνηση
4. Εικονίδιο ελαφριάς αφής
5. Επιλογέας λειτουργίας
6. Επιλογέας θερμοκρασίας/χρόνου

Οθόνη . Εικ. 12

	Λειτουργία
1	Φωτεινό εικονίδιο Επιλεγμένη λειτουργία





## ΕΛΛΗΝΙΚΑ

2	Φωτιζόμενο εικονίδιο: Ένδειξη λειτουργίας
3	Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας καθυστερημένης λήξης
4	Φωτιζόμενο εικονίδιο ωρών και λεπτών
5	Ένδειξη χρόνου
6	Ένδειξη λεπτών
7	Ένδειξη θερμοκρασίας φούρνου
8	Μονάδα θερμοκρασίας δείκτη ( °C )
9	Ρολόι
10	Εικονίδιο για τη λειτουργία κλειδώματος ασφαλείας για παιδιά
11	Εικονίδιο φωτός Συναγερμός
12	εικονίδιο Εσωτερικό φως
13	Ένδειξη θέρμανσης
14	Γραμμή ένδειξης θέρμανσης

### Λειτουργίες φούρνου

Εικόνα	Λειτουργία
	Εξωτερικό μέρος της άνω αντίστασης
	Ανεμιστήρας (Λειτουργία απόψυξης)
	Πίσω αντίσταση
	Εσωτερικό μέρος της άνω αντίστασης
	Χαμηλότερη αντίσταση

### Λειτουργία

1. Για να ενεργοποιήσετε τον φούρνο, συνδέστε τον στην παροχή ρεύματος. Ο πίνακας ελέγχου θα ανάψει και θα σας ζητήσει να ρυθμίσετε την ώρα. Για οδηγίες, ανατρέξτε στην αντίστοιχη ενότητα.

### ΒΑΘΜΟΙ:

- Εάν δεν εκτελεστεί καμία ενέργεια μετά από 10 δευτερόλεπτα, ο φούρνος θα σας ζητήσει να ρυθμίσετε την ώρα.
- Εάν, μετά από 10 δευτερόλεπτα, δεν έχει εκτελεστεί καμία λειτουργία, ο φούρνος θα εισέλθει σε λειτουργία αναμονής.







## ΕΛΛΗΝΙΚΑ

- Εάν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία αναμονής και δεν εκτελεί καμία λειτουργία, θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 3 λεπτά.
- Όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος, μπορείτε να επιστρέψετε σε λειτουργία αναμονής πατώντας οποιοδήποτε εικονίδιο αφής ή μετακινώντας τον επιλογέα στα αριστερά. Ο φούρνος θα εμφανίσει το εικονίδιο ώρας και ρολογιού (Σχήμα 3).


### Σχήμα 13. Λειτουργία αναμονής

2. Ρύθμιση ώρας
3. Όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία αναμονής, πατήστε το εικονίδιο αφής ρολογιού . Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε τον επιλογέα στα δεξιά για να ρυθμίσετε την ώρα.

### Εικ. 14. Ρύθμιση της ώρας

4. Μόλις ολοκληρώσετε τη ρύθμιση της ώρας, πατήστε ξανά το εικονίδιο αφής στο ρολόι  για να ρυθμίσετε τα λεπτά. Τα λεπτά θα αναβοσβήνουν. Για να τα ρυθμίσετε, χρησιμοποιήστε τον επιλογέα στα δεξιά.




### Εικ. 15. Ρύθμιση των λεπτών

5. Μόλις ολοκληρωθεί η ρύθμιση, πατήστε ξανά το εικονίδιο αφής στο ρολόι  για επιβεβαίωση.

### ΒΑΘΜΟΙ:

- Εάν, μετά από 10 δευτερόλεπτα, δεν έχει επιβεβαιωθεί, το σύστημα ολοκληρώνει τη ρύθμιση του ρολογιού από προεπιλογή και επιστρέφει αυτόματα σε λειτουργία αναμονής.
- Εάν συνδέσετε τον φούρνο στην παροχή ρεύματος και χρειαστούν περισσότερα από 20 δευτερόλεπτα για να ρυθμίσετε την ώρα, το σύστημα θα ρυθμιστεί από προεπιλογή στις 12:00 και θα εισέλθει σε λειτουργία αναμονής.
- Εάν ο φούρνος είναι αποσυνδεδεμένος από την παροχή ρεύματος, θα χρειαστεί να επαναρυθμίσετε την ώρα.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η ώρα θα εμφανίζεται μόνο όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία αναμονής.



6. Όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία αναμονής, μπορείτε να επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία χρησιμοποιώντας τον επιλογέα στα αριστερά. Οι διαθέσιμες λειτουργίες φαίνονται στο Σχήμα 16.
7. Αφού επιλέξετε μια λειτουργία, η προεπιλεγμένη θερμοκρασία και το εικονίδιο  θα αναβοσβήνουν. Εάν η θερμοκρασία σε αυτήν τη λειτουργία δεν είναι ρυθμιζόμενη, η προεπιλεγμένη ώρα και το εικονίδιο  θα αναβοσβήνουν.
8. Όταν επιλέγετε μια λειτουργία, μπορείτε να ρυθμίσετε την ώρα και τη θερμοκρασία πατώντας το εικονίδιο αφής .

### ΣΗΜΕΙΩΜΑ:













## ΕΛΛΗΝΙΚΑ

- Μπορείτε να επιλέξετε χρόνο ή θερμοκρασία χρησιμοποιώντας τον επιλογέα στα δεξιά.
- Εάν, μετά από 10 δευτερόλεπτα, δεν ρυθμίσετε την ώρα ή τη θερμοκρασία ή δεν πατήσετε το εικονίδιο αφής , ο φούρνος θα εισέλθει σε λειτουργία αναμονής.
- Το χρονικό εύρος των λειτουργιών κυμαίνεται από 0 λεπτά έως 10 ώρες.
- Εάν επιλέξετε 0 λεπτά, πατήστε το εικονίδιο αφής . Ο φούρνος δεν θα ξεκινήσει, αλλά θα εισέλθει σε λειτουργία αναμονής.




### Λειτουργία καθυστερημένης λήξης

1. Μόλις ρυθμιστεί η θερμοκρασία και η ώρα και πριν πατήσετε το εικονίδιο αφής  για να ξεκινήσετε τον φούρνο, πατήστε  για να επιλέξετε την ώρα που θέλετε να απενεργοποιηθεί ο φούρνος. Το εικονίδιο καθυστέρησης λήξης  θα αναβοσβήνει, όπως και το εικονίδιο ρολογιού. Ορίστε την επιθυμητή ώρα χρησιμοποιώντας τον επιλογέα στα δεξιά.
2. Μόλις το κάνετε αυτό, πατήστε  ξανά και ρυθμίστε τα λεπτά. Τα λεπτά θα αναβοσβήνουν. Για να τα ρυθμίσετε, χρησιμοποιήστε τον επιλογέα στα δεξιά.
3. Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε  για να ρυθμίσετε εναλλάξ την ώρα και τα λεπτά.
4. Μόλις επιλέξετε την ώρα λήξης με καθυστέρηση, πατήστε το εικονίδιο αφής  για να την επιβεβαιώσετε.
5. Μέχρι να ξεκινήσει, ο φούρνος θα εμφανίζει την ώρα.

Ανατρέξτε στο παράδειγμα που φαίνεται στο Σχήμα 17. Αυτή η εικόνα δείχνει την οθόνη του φούρνου μόλις ενεργοποιηθεί η καθυστέρηση λήξης.

6. Μόλις ενεργοποιηθεί η καθυστέρηση λήξης,  θα εμφανιστούν τα εικονίδια και το ρολόι. Επιπλέον, θα εμφανιστεί η τρέχουσα ώρα, η θερμοκρασία και η επιλεγμένη λειτουργία.  
Για παράδειγμα, αφού επιλέξετε τη λειτουργία, την ώρα και τη θερμοκρασία, αν δεν πρόκειται να προγραμματίσετε την καθυστέρηση λήξης, μπορείτε να πατήσετε το εικονίδιο αφής  για να ξεκινήσετε τον φούρνο (Το Σχήμα 19 δείχνει τι θα εμφανιστεί στην οθόνη κατά τη λειτουργία).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν, μετά από 10 δευτερόλεπτα, δεν έχετε επιβεβαιώσει τη λειτουργία, ο φούρνος θα εισέλθει σε λειτουργία αναμονής.



7. Όταν ο φούρνος λειτουργεί, στην οθόνη θα εμφανιστεί το εικονίδιο , η αντίστροφη μέτρηση του επιλεγμένου χρόνου μαγειρέματος, η επιλεγμένη λειτουργία και θερμοκρασία, το εικονίδιο  και η γραμμή ένδειξης θέρμανσης .
8. Εάν αλλάξετε την επιλεγμένη λειτουργία ή θερμοκρασία, αυτά τα εικονίδια θα












## ΕΛΛΗΝΙΚΑ

αναβοσβήνουν μέχρι να επιλέξετε και να επιβεβαιώσετε τις νέες ρυθμίσεις. Η αντίστροφη μέτρηση θα ξεκινήσει όταν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.



9. Όταν ο φούρνος λειτουργεί, πατήστε το εικονίδιο αφής  για να τον θέσετε σε παύση.
10. Αν πατήσετε παρατεταμένα το εικονίδιο αφής , ο φούρνος θα εισέλθει σε λειτουργία αναμονής.
11. Όταν η αντίστροφη μέτρηση φτάσει στο 0, ο φούρνος θα εισέλθει σε λειτουργία αναμονής. Θα ακουστεί ένας ήχος μπιπ για 5 λεπτά για να σας ενημερώσει ότι ο χρόνος έληξε.
12. Εύρος θερμοκρασίας: η ελάχιστη θερμοκρασία είναι 30 °C . Εάν επιλέξετε χαμηλότερη θερμοκρασία, στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη "Lo °C ".

Σημείωση: Εάν έχετε ενεργοποιήσει τη λειτουργία καθυστέρησης λήξης, θα συμβούν τα ακόλουθα όταν ο φούρνος λειτουργεί: εάν η πόρτα είναι κλειστή, ο φούρνος θα λειτουργεί κανονικά. Ωστόσο, εάν είναι ανοιχτή, θα σταματήσει και η οθόνη θα αναβοσβήνει.

### Συνάρτηση ερωτήματος

1. Μόλις επιλέξετε μια λειτουργία και ενεργοποιήσετε τον φούρνο, πατήστε το εικονίδιο αφής  για να ελέγξετε την ώρα. Το εικονίδιο με την άνω και κάτω τελεία («:») θα αναβοσβήνει. Εάν πατήσετε ξανά το εικονίδιο  ή εάν περάσουν 10 δευτερόλεπτα, ο φούρνος θα επιστρέψει στην εμφάνιση της επιλεγμένης λειτουργίας.
2. Μόλις επιλέξετε μια λειτουργία ή ενεργοποιήσετε την καθυστέρηση λήξης και θέλετε να δείτε την αντίστροφη μέτρηση με το ξυπνητήρι, πατήστε το εικονίδιο  . Πατώντας ξανά το εικονίδιο  ή περιμένοντας 10 δευτερόλεπτα, ο φούρνος θα επιστρέψει στην προηγούμενη οθόνη. Εάν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία αναμονής, μπορείτε να δείτε την αντίστροφη μέτρηση με το ξυπνητήρι ή να ρυθμίσετε τον χρόνο. Εάν ο υπολειπόμενος χρόνος είναι λιγότερο από 1 λεπτό, η οθόνη θα εμφανίσει 0:00 (εμφανίζονται μόνο οι ώρες και τα λεπτά, όχι τα δευτερόλεπτα).
3. Εάν έχετε ενεργοποιήσει τη λειτουργία καθυστέρησης έναρξης και θέλετε να δείτε τι ώρα θα ξεκινήσει ο φούρνος, πατήστε το εικονίδιο  . Η ώρα, τα λεπτά και το εικονίδιο θα αναβοσβήνουν  . Πατώντας ξανά το εικονίδιο  ή περιμένοντας 10 δευτερόλεπτα, ο φούρνος θα επιστρέψει στην προηγούμενη οθόνη.





### Τρομάζω

1. Αγγίξτε το εικονίδιο  όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία αναμονής για να ενεργοποιήσετε το ξυπνητήρι. Η ώρα θα αναβοσβήνει, τα λεπτά θα παραμείνουν σταθερά και το εικονίδιο  θα ανάβει.










## ΕΛΛΗΝΙΚΑ

2. Γυρίστε τον επιλογέα στα δεξιά για να ρυθμίσετε την ώρα. Όταν το κάνετε αυτό, η τιμή θα σταματήσει να αναβοσβήνει και θα παραμείνει σταθερή. Το εύρος ρύθμισης είναι 0-23.
3. Πατήστε ξανά το εικονίδιο , τα λεπτά θα αναβοσβήνουν, ενώ η ώρα θα παραμείνει σταθερή.
4. Γυρίστε τον επιλογέα στα δεξιά για να ρυθμίσετε τα λεπτά. Όταν το κάνετε αυτό, αυτή η τιμή θα σταματήσει να αναβοσβήνει και θα παραμείνει σταθερή. Το εύρος ρύθμισης είναι 0-59.
5. Μόλις επιλέξετε την ώρα, πατήστε το εικονίδιο αφής  για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση. Το εικονίδιο άνω και κάτω τελεία θα αναβοσβήνει και το  θα παραμείνει σταθερό. Θα ξεκινήσει επίσης η αντίστροφη μέτρηση. Όταν φτάσει στο 0, θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα για ένα λεπτό (ένα δευτερόλεπτο ανά ηχητικό σήμα) και το εικονίδιο  θα αναβοσβήνει. Για να σταματήσετε να αναβοσβήνει, πατήστε οποιοδήποτε εικονίδιο.



### ΣΗΜΕΙΩΜΑ:

- Κατά τη διάρκεια της ρύθμισης, το εικονίδιο ":" και το  θα παραμείνουν σταθερά.
- Κατά τη διάρκεια της ρύθμισης, αν πατήσετε παρατεταμένα το εικονίδιο αφής , η ρύθμιση του ζυπτητηριού θα ακυρωθεί και ο φούρνος θα εισέλθει σε λειτουργία αναμονής.
- Αν έχετε ήδη ρυθμίσει την ειδοποίηση, το εικονίδιο  θα εμφανιστεί στην οθόνη όταν ο φούρνος είναι ενεργοποιημένος και μπορείτε να ελέγξετε τον υπολειπόμενο χρόνο.

### Λειτουργία κλειδώματος για παιδιά

1. Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Κλειδώματος για Παιδιά, πατήστε  παρατεταμένα τα εικονίδια  ταυτόχρονα για 3 δευτερόλεπτα. Θα ακουστεί ένας ήχος "μπιπ" που υποδεικνύει ότι η λειτουργία έχει ενεργοποιηθεί.

Σημείωση: Αυτή η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί ακόμα και όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία αναμονής. Το εικονίδιο κλειδώματος ασφαλείας για παιδιά θα ανάψει.

2. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, πατήστε  παρατεταμένα τα εικονίδια  ταυτόχρονα για 3 δευτερόλεπτα. Θα ακουστεί ένας ήχος που υποδεικνύει ότι η λειτουργία έχει απενεργοποιηθεί.

### Σημείωμα:

- Όταν είναι ενεργοποιημένο το Κλείδωμα για παιδιά, δεν θα υπάρχουν αλλαγές στην οθόνη. Μόνο τα εικονίδια αφής και οι εναλλαγές θα είναι κλειδωμένα.
- Επομένως, αν θέλετε να θέσετε σε παύση τον φούρνο όταν λειτουργεί και η












## ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Λειτουργία κλειδώματος ασφαλείας για παιδιά είναι ενεργοποιημένη, θα πρέπει πρώτα να τον απενεργοποιήσετε.




### Λειτουργία Έναρξης/Παύσης/Ακύρωσης

1. Μόλις επιλέξετε τη λειτουργία και ρυθμίσετε την ώρα και τη θερμοκρασία, πατήστε το εικονίδιο αφής  για να ξεκινήσετε τον φούρνο.



**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Εάν πατήσετε το κουμπί  ενώ ο φούρνος βρίσκεται σε παύση, θα επανεκκινηθεί.

2. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πατήστε το εικονίδιο αφής  για να θέσετε σε παύση τον φούρνο. Ο χρόνος, ο οποίος θα αναβοσβήνει στην οθόνη, μπορεί να ρυθμιστεί χρησιμοποιώντας τον επιλογέα στα δεξιά. Για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία (στις λειτουργίες που το επιτρέπουν), πατήστε το εικονίδιο  . Η θερμοκρασία, η οποία θα αναβοσβήνει στην οθόνη, μπορεί να ρυθμιστεί χρησιμοποιώντας τον επιλογέα στα δεξιά. Όταν το κάνετε αυτό, το εικονίδιο  θα αναβοσβήνει, αλλά το εικονίδιο λειτουργίας θα παραμείνει σταθερό. Μόλις επιλεγεί η θερμοκρασία, πατήστε το εικονίδιο  για να επιβεβαιώσετε τη ρύθμιση. Για να ακυρώσετε το μαγείρεμα, μηδενίστε το χρονοδιακόπτη ή πατήστε παρατεταμένα το εικονίδιο  .

### ΒΑΘΜΟΙ:

- Αν πατήσετε παρατεταμένα το εικονίδιο  ενώ ρυθμίζετε την ώρα, ο φούρνος θα εισέλθει σε λειτουργία αναμονής.
- Εάν πατήσετε παρατεταμένα το εικονίδιο  ενώ ρυθμίζετε τη λειτουργία, την ώρα ή τη θερμοκρασία, ο φούρνος θα εισέλθει σε λειτουργία αναμονής.
- Εάν πατήσετε παρατεταμένα το εικονίδιο  ενώ ρυθμίζετε τη λειτουργία, την ώρα ή τη θερμοκρασία, ο φούρνος θα εισέλθει σε λειτουργία αναμονής.

### Λειτουργία προστασίας

1. Εάν ο αισθητήρας βραχυκυκλωθεί ή αποσυνδεθεί, η οθόνη θα εμφανίσει την ένδειξη E-1 (Εικ. 18) και θα ακουστούν 10 ηχητικά σήματα. Πατώντας το εικονίδιο αφής,  ο φούρνος θα τεθεί σε λειτουργία αναμονής.
2. Εάν ξεκινήσετε μια λειτουργία (εκτός από την Απόψυξη ή την ECO) και η θερμοκρασία δεν υπερβεί τους 35°C μετά από 5 λεπτά, ένα από τα θερμοκρασιακά στοιχεία είναι ελαττωματικό. Εάν συμβεί αυτό, η οθόνη θα εμφανίσει τον κωδικό E-2 (Εικ. 20) και θα ακουστούν 10 ηχητικά σήματα. Πατήστε το εικονίδιο αφής  για να θέσετε τον φούρνο σε λειτουργία αναμονής.

### Λειτουργία μαγειρέματος με υποβοήθηση ατμού





## ΕΛΛΗΝΙΚΑ

- Για να ενεργοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία, προσθέστε 150 ml καθαρού νερού στον πάτο του φούρνου και επιλέξτε 200 °C . Επιλέξτε τη Λειτουργία 10 για το κάτω θερμαντικό στοιχείο. Ο κατά προσέγγιση χρόνος μαγειρέματος με αυτήν τη λειτουργία είναι 20 λεπτά.

### Σημείωμα:

- Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει την περίσσεια νερού από τον θάλαμο του φούρνου όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος.
- Συνιστάται να μην προσθέσετε περισσότερα από 500 ml καθαρού νερού. Η μέγιστη χωρητικότητα είναι 1000 ml.
- Μπορείτε να ρυθμίσετε την ποσότητα του νερού και τη θερμοκρασία ανάλογα με τις ανάγκες του φαγητού που ετοιμάζετε.
- Βεβαιωθείτε ότι το εσωτερικό έχει κρυώσει εντελώς πριν αφαιρέσετε την περίσσεια νερού. Διαφορετικά, μπορεί να καείτε.


### Άλλες ενδείξεις

#### Ήχοι φούρνου

- Κάθε φορά που πατάτε ένα εικονίδιο αφής, θα ακούγεται ένας ήχος μπιπ.
- Θα ηχήσει ένας συναγερμός όταν εμφανιστεί ένας κωδικός σφάλματος στην οθόνη (όταν ο αισθητήρας βραχυκυκλωθεί ή αποσυνδεθεί ή όταν μία από τις αντιστάσεις είναι ελαττωματική).
- Όταν ο φούρνος φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία και η αντίστροφη μέτρηση της επιλεγμένης λειτουργίας ή του συναγερμού φτάσει στο μηδέν, θα ακουστεί μια προειδοποίηση.

### Λειτουργίες

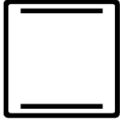






Αυτός ο φούρνος διαθέτει 12 λειτουργίες. Αυτές περιγράφονται λεπτομερώς παρακάτω :

	Εικονίδια	Περιγραφή
Λειτουργία 1		Ταχεία προθέρμανση: Σε αυτήν τη λειτουργία, τόσο τα εσωτερικά όσο και τα εξωτερικά θερμαντικά στοιχεία του άνω και του κάτω στοιχείου ενεργοποιούνται για να κυκλοφορούν εναλλάξ τη θερμότητα. Ο ανεμιστήρας ενεργοποιείται επίσης για να παρέχει ομοιόμορφη κατανομή θερμότητας και να μειώνει τον χρόνο μαγειρέματος. Αυτό το καθιστά ιδανικό για γρήγορη προθέρμανση του φούρνου.









## ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Λειτουργία 2		Συμβατική λειτουργία (ενεργοποιούνται τα πάνω και κάτω θερμαντικά στοιχεία) Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για ψήσιμο κρέατος ή ψησίματος φαγητού που τοποθετείται σε ένα μόνο επίπεδο του φούρνου.
Λειτουργία 3		Πλήρες Γκριλ: Σε αυτήν τη λειτουργία, τόσο το εσωτερικό όσο και το εξωτερικό μέρος του πάνω θερμαντικού στοιχείου θα ενεργοποιηθούν, κατευθύνοντας τη θερμότητα προς τα κάτω, προς το φαγητό. Αυτό το καθιστά κατάλληλο για μαγείρεμα μεσαίων ή μεγάλων λουκάνικων, μπέικον , μπριζόλων, φιλέτων ψαριού κ.λπ.
Λειτουργία 4		Ανεμιστήρας και γκριλ: Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιεί το πάνω θερμαντικό στοιχείο μαζί με τον ανεμιστήρα, το οποίο βοηθά στην κυκλοφορία της θερμότητας.
Λειτουργία 5		Θέρμανση με ανεμιστήρα: Σε αυτήν τη λειτουργία, ενεργοποιούνται το πίσω θερμαντικό στοιχείο και ο ανεμιστήρας, επιτρέποντας καλύτερη κυκλοφορία θερμότητας. Ο χρόνος μαγειρέματος είναι σύντομος, γεγονός που την καθιστά οικονομική λειτουργία. Η θερμότητα κατανέμεται ομοιόμορφα σε όλα τα επίπεδα, αποτρέποντας την ανάμειξη γεύσεων διαφορετικών πιάτων.
Λειτουργία 6		Απόψυξη: Σε αυτήν τη λειτουργία, ο ανεμιστήρας ενεργοποιείται σε θερμοκρασία δωματίου. Ο χρόνος απόψυξης ποικίλλει ανάλογα με τον τύπο και την ποσότητα του φαγητού.
Λειτουργία 7		Ανεμιστήρας και άνω και κάτω θερμαντικά στοιχεία: Αυτή είναι η τυπική λειτουργία. Εάν την επιλέξετε, ο ανεμιστήρας και τα δύο θερμαντικά στοιχεία θα ενεργοποιηθούν.
Λειτουργία 8		Μισό γκριλ: Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιεί μόνο το εσωτερικό μέρος του άνω θερμαντικού στοιχείου, κατευθύνοντας τη θερμότητα προς τα κάτω. Είναι κατάλληλη για το μαγείρεμα μικρών μερίδων μπέικον , τoστ, κρέατος κ.λπ.



Λειτουργία 9		Θέρμανση με ανεμιστήρα και γκριλ: Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιεί το πάνω θερμαντικό στοιχείο και τον ανεμιστήρα, επιτρέποντας στη θερμότητα να κυκλοφορεί πιο γρήγορα μέσα στον φούρνο. Αυτό την καθιστά κατάλληλη όταν χρειάζεστε γρήγορο μαγείρεμα φαγητού και για να αποτρέψετε το στέγνωμα τροφών όπως μπριζόλες, χάμπουργκερ και ορισμένα λαχανικά.
Λειτουργία 10		Πίσα: Αυτή η λειτουργία ενεργοποιεί τον ανεμιστήρα και το κάτω θερμαντικό στοιχείο, καθιστώντας την κατάλληλη για γρήγορη θέρμανση της βάσης του φούρνου.
Λειτουργία 11		Τηγάνισμα στον αέρα: Αυτή η λειτουργία ενεργοποιεί ταυτόχρονα τα πάνω και πίσω θερμαντικά στοιχεία και τον ανεμιστήρα. Αυτό επιτρέπει στον φούρνο να ζεσταθεί γρήγορα και αφαιρεί την υγρασία από την επιφάνεια του φαγητού, με αποτέλεσμα ένα πιο τραγανό εξωτερικό και ένα πιο τρυφερό εσωτερικό.
Λειτουργία 12		Λειτουργία ECO: Σε αυτήν τη λειτουργία, το εσωτερικό μέρος του άνω θερμαντικού στοιχείου και το κάτω θερμαντικό στοιχείο χρησιμοποιούνται για τον έλεγχο της θερμοκρασίας, μειώνοντας έτσι την κατανάλωση ενέργειας. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για το ψήσιμο μεγάλων αντικειμένων, καθώς η θερμοκρασία του φούρνου αυξάνεται σταδιακά, επιτρέποντας στη θερμότητα να διεισδύσει πλήρως στο φαγητό.

Πριν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο για πρώτη φορά  
Προθερμάνετε τον φούρνο

Για να εξαλείψετε τη μυρωδιά του καινούριου φούρνου, προθερμάνετε τον φούρνο όταν είναι άδειος. Συνιστούμε να επιλέξετε μια ρύθμιση που ενεργοποιεί και τα δύο θερμαντικά στοιχεία (Συμβατική λειτουργία) και να ρυθμίσετε τον φούρνο στους 250°C για μία ώρα. Βεβαιωθείτε ότι δεν έχουν μείνει υπολείμματα συσκευασίας μέσα στον φούρνο.

1. Χρησιμοποιήστε τον επιλογέα για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Συμβατικής Λειτουργίας.
2. Ρυθμίστε τον επιλογέα θερμοκρασίας στους 250 °C . Μετά από μία ώρα, σβήστε τον φούρνο. Για να το κάνετε αυτό, γυρίστε τον επιλογέα λειτουργίας στη θέση απενεργοποίησης.

Καθαρισμός των αξεσουάρ

Πριν χρησιμοποιήσετε τα αξεσουάρ για πρώτη φορά, καθαρίστε τα καλά με ζεστό νερό με σαπούνι και ένα μαλακό πανί.

Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

Οι ακόλουθες πληροφορίες θα σας βοηθήσουν να εξοικονομήσετε ενέργεια:

- Χρησιμοποιήστε σκεύη μαγειρικής σκούρου χρώματος ή με εμαγιέ επίστρωση, καθώς η μετάδοση θερμότητας θα είναι καλύτερη.



## ΕΛΛΗΝΙΚΑ

- Προθερμάνετε τον φούρνο πριν μαγειρέψετε το φαγητό.
- Μην ανοίγετε συχνά την πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Δοκιμάστε να μαγειρέψετε περισσότερα από ένα πιάτα στον φούρνο ταυτόχρονα. Μπορείτε να το κάνετε αυτό τοποθετώντας δύο ταψιά στη σχάρα.
- Μαγειρέψτε περισσότερα από ένα πιάτα, το ένα μετά το άλλο. Ο φούρνος θα είναι ήδη ζεστός.
- Μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια απενεργοποιώντας τον φούρνο λίγα λεπτά πριν από την ώρα μαγειρέματος. Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου.
- Αποψύξτε τα κατεψυγμένα πιάτα πριν τα μαγειρέψετε.

### Πώς λειτουργεί ο φούρνος

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κίνδυνος εγκαυμάτων. Να είστε προσεκτικοί όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου, καθώς μπορεί να βγει ατμός.

### Συμβουλές ψησίματος

- Χρησιμοποιήστε κατάλληλα μεταλλικά ταψιά ή αλουμινένια δοχεία με αντικολλητική επίστρωση ή ανθεκτικά στη θερμότητα καλούπια σιλικόνης.
- Αξιοποιήστε στο έπακρο τον χώρο της μάσκας.
- Συνιστάται η τοποθέτηση του καλουπιού στο κέντρο της σχάρας.
- Κρατήστε την πόρτα του φούρνου κλειστή.

### Συμβουλές για ψήσιμο στη σχάρα

- Αν μαγειρεύετε ολόκληρο κοτόπουλο ή γαλοπούλα, ή ένα μεγάλο κομμάτι κρέατος, αλατοπιπερώστε το με λίγο χυμό λεμονιού και μαύρο πιπέρι.
- Το κρέας με κόκαλα χρειάζεται 15 έως 30 λεπτά περισσότερο χρόνο για να μαγειρευτεί από ένα ψητό ίδιου μεγέθους χωρίς κόκαλα.
- Θα πρέπει να υπολογίζετε περίπου 4 ή 5 λεπτά χρόνο μαγειρέματος ανά εκατοστό ύψους κρέατος.
- Αφήστε το κρέας να ξεκουραστεί στο φούρνο για περίπου 10 λεπτά μετά το τέλος του χρόνου ψησίματος. Αυτό θα επιτρέψει στους χυμούς να αναδιανεμηθούν σε όλο το ψητό και θα αποτρέψει τη διαρροή τους όταν κόβετε το κρέας.
- Αν μαγειρεύετε ψάρι, τοποθετήστε το σε μέτριο ή χαμηλό επίπεδο.
- Αν πρόκειται να ψήσετε οποιοδήποτε φαγητό, προθερμάνετε τον φούρνο για 4 λεπτά πριν το βάλετε μέσα. Όταν ο φούρνος είναι αναμμένος, να κλείνετε πάντα την πόρτα.
- Όσο το δυνατόν περισσότερο, τα κομμάτια φαγητού που ψήνονται στη σχάρα πρέπει να έχουν το ίδιο πάχος. Αυτό θα τους επιτρέψει να ροδίσουν ομοιόμορφα και να παραμείνουν ζουμερά και ζουμερά.





## ΕΛΛΗΝΙΚΑ

- Γυρίστε το φαγητό που ψήνετε αφού περάσουν τα 2/3 του χρόνου.
- Μην προσθέσετε αλάτι στις μπριζόλες μέχρι να ψηθούν στη σχάρα.
- Προσθέστε λίγο υγρό αν το κρέας είναι άπαχο. Καλύψτε τη βάση του σκεύους με περίπου 1/2 εκ. υγρού.
- Τοποθετήστε το φαγητό που θα ψηθεί απευθείας στη σχάρα. Αν ψήνετε ένα μόνο κομμάτι, τα καλύτερα αποτελέσματα επιτυγχάνονται τοποθετώντας το στο κέντρο της σχάρας. Τοποθετήστε επίσης το ταψί του φούρνου στην πρώτη σχάρα για να μαζευτεί το λίπος.
- Κατά το ψήσιμο, μην τοποθετείτε το ταψί του φούρνου στα επίπεδα 4 ή 5, καθώς αυτό μπορεί να το παραμορφώσει.
- Το θερμαντικό στοιχείο ενεργοποιείται και απενεργοποιείται συνεχώς. Αυτό είναι φυσιολογικό. Η ρύθμιση λειτουργίας καθορίζει πόσο συχνά θα συμβαίνει αυτό.
- Όταν το ψητό είναι έτοιμο, σβήστε τον φούρνο και αφήστε το να ξεκουραστεί για άλλα 10 λεπτά. Αυτό επιτρέπει την καλύτερη κατανομή των υγρών του κρέατος.
- Αν ψήνετε χοιρινό με την πέτσα, κόψτε την πέτσα σε σχήμα σταυρού και τοποθετήστε το ψητό στο πιάτο με την πέτσα στον πάτο.
- Τοποθετήστε ολόκληρα τα πουλερικά στην κάτω σχάρα με το στήθος προς τα κάτω. Γυρίστε τα μετά τα 2/3 του καθορισμένου χρόνου.
- Αν μαγειρεύετε πάπια ή χήνα, τρυπήστε το δέρμα στην κάτω πλευρά των φτερουγών. Αυτό θα επιτρέψει στο λίπος να στραγγίξει.
- Αν μαγειρεύετε κομμάτια ψαριού, γυρίστε τα μετά τα 2/3 του καθορισμένου χρόνου μαγειρέματος. Αυτό δεν είναι απαραίτητο αν μαγειρεύετε ολόκληρο ψάρι. Τοποθετήστε ολόκληρο το ψάρι στο φούρνο σε θέση κολύμβησης με το ραχιαίο πτερύγιο προς τα πάνω. Τοποθετώντας μισή πατάτα ή ένα μικρό πυρίμαχο σκεύος στην κοιλότητα του ψαριού θα το βοηθήσετε να σταθεροποιηθεί.
- Πώς να καταλάβετε αν το ψητό σας είναι έτοιμο. Χρησιμοποιήστε ένα θερμόμετρο κρέατος (διατίθεται σε εξειδικευμένα καταστήματα) ή εκτελέστε τη «δοκιμή με το κουτάλι». Πιέστε το ψητό με ένα κουτάλι. Αν είναι σφιχτό, είναι έτοιμο. Αν, από την άλλη πλευρά, μπορείτε να το πιέσετε με το κουτάλι, χρειάζεται λίγο περισσότερο μαγείρεμα.
- Το ψητό είναι πολύ σκούρο και ορισμένα μέρη είναι ελαφρώς καμένα. Ελέγξτε το ύψος στο οποίο τοποθετείται και τη θερμοκρασία.
- Το ψητό φαίνεται καλό, αλλά οι χυμοί του έχουν καεί. Την επόμενη φορά, χρησιμοποιήστε ένα μικρότερο ταψί ή προσθέστε περισσότερο υγρό.
- Το ψητό φαίνεται καλό, αλλά οι χυμοί είναι πολύ αραιοί και νερούλοι. Την επόμενη φορά, χρησιμοποιήστε ένα μεγαλύτερο ταψί με λιγότερο υγρό.
- Βγαίνει ατμός από τη σχάρα. Αυτό είναι φυσιολογικό και οφείλεται στους νόμους της φυσικής. Το μεγαλύτερο μέρος του ατμού διαφεύγει μέσω του ανοίγματος εξαερισμού ατμού. Ο ατμός μπορεί να συμπυκνωθεί στους επιλογείς ή στα παρακείμενα έπιπλα.





## ΕΛΛΗΝΙΚΑ

### Συμβουλές για τη χρήση της λειτουργίας Γκριλ

Αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριού και πουλερικών, καθώς αυτά τα τρόφιμα θα ροδίσουν αλλά δεν θα στεγνώσουν. Τα επίπεδα κομμάτια κρέατος, τα κεμπάπ και τα λουκάνικα είναι ιδιαίτερα κατάλληλα για ψήσιμο στη σχάρα, όπως και τα λαχανικά με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, όπως οι ντομάτες και τα κρεμμύδια.

### Συμβουλές ψησίματος

- Πώς να καταλάβετε αν ένα κέικ είναι σωστά ψημένο.

Περίπου 10 λεπτά πριν από το τέλος του χρόνου ψησίματος που αναφέρεται στη συνταγή, εισάγετε μια οδοντογλυφίδα στο υψηλότερο σημείο του κέικ. Εάν η οδοντογλυφίδα βγει καθαρή, το κέικ είναι έτοιμο.

- Το κέικ θρυμματίζεται.

Χρησιμοποιήστε λιγότερο υγρό την επόμενη φορά ή ρυθμίστε τη θερμοκρασία του φούρνου 10 βαθμούς χαμηλότερα. Τηρήστε τους χρόνους ανάμειξης που αναφέρονται στη συνταγή.

- Το κέικ έχει φουσκώσει στο κέντρο, αλλά είναι χαμηλότερα στις άκρες.

Μην λαδώνετε τα πλαϊνά του ταψιού. Μετά το ψήσιμο, ξεκολλήστε προσεκτικά το κέικ από το ταψί χρησιμοποιώντας ένα μαχαίρι.

- Το κέικ είναι πολύ σκούρο στην κορυφή.

Τοποθετήστε το χαμηλότερα στον φούρνο, επιλέξτε χαμηλότερη θερμοκρασία και ψήστε το για λίγο περισσότερο.

- Το κέικ είναι πολύ στεγνό.

Μόλις είναι έτοιμο, κάντε μικρές τρύπες με ένα ξυλάκι για κοκτέιλ. Στη συνέχεια, περιχύστε το με χυμό φρούτων ή ένα αλκοολούχο ποτό. Την επόμενη φορά, επιλέξτε θερμοκρασία 10 βαθμούς υψηλότερη και μειώστε τον χρόνο ψησίματος.

- Το ψωμί ή το κέικ (για παράδειγμα, το σιζκέικ) φαίνεται ωραίο, αλλά είναι μουλιασμένο μέσα.

Χρησιμοποιήστε λίγο λιγότερο υγρό την επόμενη φορά και ψήστε για λίγο περισσότερο χρόνο σε χαμηλότερη θερμοκρασία. Για τάρτες με ζουμερή επικάλυψη, ψήστε πρώτα τη βάση. Πασπαλίστε την με αμύγδαλα ή τριμμένη φρυγανιά και στη συνέχεια προσθέστε την επικάλυψη. Ακολουθήστε τη συνταγή και τους χρόνους ψησίματος.

- Το κέικ ροδίζει ανομοιόμορφα.

Επιλέξτε μια ελαφρώς χαμηλότερη θερμοκρασία για πιο ομοιόμορφο ψήσιμο. Ψήστε ευαίσθητα κέικ σε μία μόνο σχάρα χρησιμοποιώντας τη Συμβατική ρύθμιση. Εάν η λαδόκολλα προεξέχει, μπορεί να εμποδίσει την κυκλοφορία του αέρα. Επομένως, να κόβετε πάντα τη λαδόκολλα ώστε να ταιριάζει στο ταψί.





## ΕΛΛΗΝΙΚΑ

- Η βάση ενός κέικ φρούτων είναι πολύ ανοιχτόχρωμη. Τοποθετήστε το κέικ σε χαμηλότερο επίπεδο την επόμενη φορά.
- Ο χυμός των φρούτων ξεχειλίζει. Την επόμενη φορά, χρησιμοποιήστε ένα βαθύτερο δοχείο.
- Τα προϊόντα αρτοποιίας που παρασκευάζονται με ζύμη μαγιάς κολλάνε μεταξύ τους όταν ψήνονται. Θα πρέπει να υπάρχει μια απόσταση περίπου 2 εκ. ανάμεσα σε κάθε προϊόν. Αυτό αφήνει αρκετό χώρο για να απλωθούν και να ροδίσουν ομοιόμορφα από όλες τις πλευρές.
- Έχει ψήνεται σε πολλά επίπεδα. Τα τρόφιμα στο πάνω ράφι είναι πιο σκούρα από τα τρόφιμα στο κάτω ράφι. Να χρησιμοποιείτε πάντα θερμό αέρα 3D για να ψήνετε σε περισσότερα από ένα επίπεδα. Το γεγονός ότι βάζετε πολλά ταψιά στον φούρνο δεν σημαίνει ότι θα είναι όλα έτοιμα ταυτόχρονα.
- Σχηματίζεται συμπύκνωση όταν ψήνετε ζουμερά κέικ. Το μαγείρεμα μπορεί να προκαλέσει σχηματισμό και διαφυγή ατμού πάνω από την πόρτα. Αυτός ο ατμός μπορεί να συμπυκνωθεί και να σχηματίσει σταγόνες νερού στον πίνακα ελέγχου ή σε παρακείμενα έπιπλα. Αυτό είναι φυσιολογικό.

### 5. Καθαρισμός και συντήρηση

- Ο φούρνος πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση. Κατά τον καθαρισμό του φούρνου, η λυχνία πρέπει να είναι αναμμένη για να φαίνονται καλύτερα οι επιφάνειες.
- Το εσωτερικό του φούρνου πρέπει να πλένεται μόνο με ζεστό νερό και λίγο υγρό σαπουνί.
- Αφού καθαρίσετε το εσωτερικό του φούρνου, στεγνώστε τον με ένα πανί.
- Ποτέ μην καθαρίζετε τις επιφάνειες του φούρνου με ατμομηχανές.
- Το εσωτερικό του φούρνου πρέπει να καθαρίζεται μόνο με ζεστό νερό και σαπουνί, χρησιμοποιώντας ένα σφουγγάρι ή ένα μαλακό πανί. Δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται λειαντικά καθαριστικά.
- Οποιοδήποτε λεκέδες που μπορεί να εμφανιστούν στο κάτω μέρος του φούρνου προκαλούνται από πιτσιλιές ή διαρροές φαγητού. Αυτές οι πιτσιλιές εμφανίζονται κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Μπορεί να οφείλονται στο μαγείρεμα του φαγητού σε πολύ υψηλή θερμοκρασία ή στην τοποθέτηση του σε πολύ μικρό δοχείο.
- Πρέπει να επιλέξετε μια θερμοκρασία και μια λειτουργία μαγειρέματος κατάλληλη





## ΕΛΛΗΝΙΚΑ

για το φαγητό που μαγειρεύετε. Πρέπει επίσης να βεβαιωθείτε ότι τοποθετείτε το φαγητό σε ένα κατάλληλο μέγεθος σκεύους και ότι χρησιμοποιείτε το ταψί του φούρνου όταν είναι απαραίτητο.

- Τα εξωτερικά μέρη του φούρνου πρέπει να καθαρίζονται μόνο με ζεστό νερό και σαπούνι, χρησιμοποιώντας σφουγγάρι ή μαλακό πανί. Δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται λειαντικά καθαριστικά.
- Εάν χρησιμοποιείτε οποιοδήποτε είδος καθαριστικού φούρνου, βεβαιωθείτε ότι είναι κατάλληλο για αυτό το προϊόν.
- Οι ζημιές που προκαλούνται στη συσκευή από ένα προϊόν καθαρισμού δεν θα επισκευάζονται δωρεάν, ακόμη και αν η συσκευή βρίσκεται εντός της περιόδου εγγύησης.
- Μην χρησιμοποιείτε προϊόντα καθαρισμού που περιέχουν λειαντικά υλικά για τον καθαρισμό και τη συντήρηση του γυάλινου μπροστινού πάνελ.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Δεν χρειάζεται καθαριστικό φούρνου ή άλλα ειδικά προϊόντα καθαρισμού για τον καθαρισμό του φούρνου. Συνιστάται να καθαρίζετε τον φούρνο με ένα υγρό πανί όσο είναι ακόμα ζεστός.

### Καθαρισμός με ατμό

Αυτή η λειτουργία βοηθά στην απομάκρυνση υπολειμμάτων τροφών από το εσωτερικό του φούρνου. Είναι κατάλληλη μόνο για τον καθαρισμό ελαφρών λεκέδων. Δεν είναι αποτελεσματική για ψημένα φαγητά ή επίμονους λεκέδες μαγειρέματος. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο όταν ο φούρνος είναι κρύος.

### Διαδικασία καθαρισμού

1. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ από τον φούρνο.
2. Ετοιμάστε ένα διάλυμα νερού (85%), λευκού ξιδιού (10%) και σαπουνιού πιάτων (5%) και ψεκάστε το στην πόρτα, στα πλαϊνά τοιχώματα και στο πίσω τοίχωμα του φούρνου.
3. Ρίξτε 40 ml νερό στη βάση της κοιλότητας.
4. Κλείστε την πόρτα. Επιλέξτε τη λειτουργία καθαρισμού με ατμό και ρυθμίστε τον φούρνο στους 120 °C .
5. Σβήστε τον φούρνο μετά από 15 λεπτά.
6. Αφήστε το να κρυώσει και στη συνέχεια σκουπίστε την επιφάνεια με ένα υγρό πανί.
7. Στεγνώστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα πανί ή χαρτί κουζίνας.

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Πριν το κάνετε αυτό, βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι εντελώς κρύος. Διαφορετικά, μπορεί να καείτε.

### Αποσυναρμολόγηση και συναρμολόγηση της πόρτας του φούρνου


- Για να καθαρίσετε την πόρτα, αφαιρέστε την. Κάθε μεντεσέ πόρτας διαθέτει μια ράβδο ασφάλισης. Όταν αυτή είναι κλειστή, η πόρτα είναι ασφαλισμένη στη θέση





## ΕΛΛΗΝΙΚΑ

της. Για να αφαιρέσετε την πόρτα, θα χρειαστεί να ανοίξετε τη ράβδο ασφάλισης.


-  Όταν ο μεντεσές δεν είναι κλειδωμένος, η πόρτα μπορεί να κλείσει ξαφνικά. Επομένως, βεβαιωθείτε ότι η ράβδος ασφάλισης είναι κλειστή ανά πάσα στιγμή. Θα πρέπει να είναι ανοιχτή μόνο όταν αφαιρείτε την πόρτα.

### Αφαιρέστε την πόρτα

1. Ανοίξτε την πόρτα εντελώς.
2. Σηκώστε και τις δύο πλευρές της ράβδου ασφάλισης. Εικ. 21
3. Κλείστε την πόρτα μέχρι το τέρμα. Κρατήστε την και από τις δύο πλευρές και, στη συνέχεια, κλείστε την ξανά. Μετακινήστε την πάνω και κάτω και τραβήξτε την έξω.

### Εγκαταστήστε την πόρτα

Ακολουθήστε την αντίστροφη σειρά της αφαίρεσης της πόρτας.

- Κατά την τοποθέτηση της πόρτας, βεβαιωθείτε ότι και οι δύο μεντεσέδες εφαρμόζουν σωστά.
- Όταν ανοίγετε την πόρτα, κατεβάστε τη ράβδο ασφάλισης. Εικ. 22
-  Εάν η πόρτα πέσει κατά λάθος ή οι μεντεσέδες κλείσουν ξαφνικά, μην βάζετε το χέρι σας στους μεντεσέδες. Επικοινωνήστε με την Επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec.

### Αφαιρέστε και τοποθετήστε το πάνελ της πόρτας. Εικ. 23

#### Αποσυναρμολόγηση

1. Αφαιρέστε την πόρτα του φούρνου και τοποθετήστε την πάνω σε ένα κομμάτι ύφασμα.
2. Πατήστε το κουμπί στο στήριγμα του εσωτερικού τζαμιού της πόρτας και με τα δύο χέρια. Το στήριγμα θα απελευθερωθεί αυτόματα.
3. Αφαιρέστε το εσωτερικό και το κεντρικό τζάμι.

#### Ειδοποιήσεις:

- Αν το γυαλί έχει κάποιες γρατσουνιές, μπορεί να ραγίσει.
- Για να το καθαρίσετε, μην χρησιμοποιείτε γυάλινη σπάτουλα ή λειαντικά καθαριστικά.

#### Ευκολία

1. Τοποθετήστε το εσωτερικό γυαλί στην υποδοχή.
2. Τόσο η δεξιά όσο και η αριστερή πλευρά πρέπει να είναι ευθυγραμμισμένες με την υποδοχή. Μόλις ευθυγραμμιστούν, πιέστε το γυαλί στη θέση του.
3. Τοποθετήστε την πόρτα του φούρνου.

### Αφαιρέστε και τοποθετήστε τους πλευρικούς οδηγούς





## ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Για να καθαρίσετε τα πλαινά του φούρνου, μπορείτε να αφαιρέσετε τους οδηγούς. Για να το κάνετε αυτό, πιέστε το πλαινό μέρος του φούρνου προς τα μέσα με το ένα χέρι και με το άλλο πιάστε το μπροστινό μέρος του οδηγού. Στη συνέχεια, τραβήξτε τον ευθεία προς τα έξω.

Αντικατάσταση του φωτιστικού του φούρνου

⚠ Εάν η λάμπα του φούρνου χαλάσει, πρέπει να αντικατασταθεί. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

Για να αντικαταστήσετε το φως του φούρνου, ακολουθήστε τα εξής βήματα:

1. Αποσυνδέστε τον ασφαλειοδιακόπτη από το κιβώτιο ασφαλειών.
2. Τοποθετήστε μια πετσέτα κουζίνας στον φούρνο όταν είναι κρύος για να μην καταστραφεί.
3. Ξεβιδώστε το γυάλινο καπάκι περιστρέφοντας το αριστερόστροφα.
4. Αντικαταστήστε τη λάμπα με μία του ίδιου τύπου.
5. Βιδώστε ξανά το γυάλινο καπάκι.
6. Αφαιρέστε το πανί κουζίνας και συνδέστε τον ασφαλειοδιακόπτη.

Αυτό το προϊόν περιέχει μια πηγή φωτός με κλάση ενεργειακής απόδοσης G.

Περιοδικοί έλεγχοι

Εκτός από το να διατηρείτε τον φούρνο καθαρό, θα πρέπει:

- Διεξάγετε τακτικούς ελέγχους. Μόλις λήξει η περίοδος εγγύησης, πρέπει να ελέγχετε τον φούρνο σε ένα κέντρο σέρβις τουλάχιστον μία φορά κάθε δύο χρόνια.
- Επιδιορθώστε τυχόν λειτουργικές βλάβες.

⚠ Προειδοποίηση: Οι επισκευές του φούρνου πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο τεχνικό.

## 6. Επίλυση προβλημάτων

Ο φούρνος ενδέχεται να παρουσιάσει δυσλειτουργία κατά τη λειτουργία. Συμβουλευτείτε τη λίστα πριν επικοινωνήσετε με την εξυπηρέτηση πελατών. Ενδέχεται να μπορείτε να επιδιορθώσετε μόνοι σας ορισμένες δυσλειτουργίες.

Κανονική λειτουργία:

- Όταν χρησιμοποιείτε τον φούρνο για πρώτη φορά, ενδέχεται να απελευθερώσει μια περίεργη οσμή και καπνό για μερικές ώρες. Επομένως, συνιστούμε να τον λειτουργήσετε για μία ώρα χωρίς να έχετε τίποτα μέσα. Μετά από αυτό το διάστημα, αφήστε τον να κρυώσει και στη συνέχεια καθαρίστε τον.
- Όταν ο φούρνος λειτουργεί, μπορεί να ακούσετε κάποιο τρίξιμο. Αυτό οφείλεται στον μεταλλικό πάτο του φούρνου.
- Εάν το φαγητό που πρόκειται να θερμανθεί έχει κάποια υγρασία, η οπή εκπομπής θερμότητας ενδέχεται να εκλύσει ατμό κατά τη λειτουργία.
- Ο ανεμιστήρας θα αρχίσει να λειτουργεί 15 λεπτά αφότου ενεργοποιηθεί ο φούρνος.



## ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Ακόμα και με τον φούρνο κλειστό, ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί για 35 λεπτά.

- Προθερμάνετε τον φούρνο πριν βάλετε το φαγητό μέσα.
- Αν ψήνετε για μεγάλο χρονικό διάστημα, μπορείτε να σβήσετε τον φούρνο πριν λήξει ο χρόνος. Αυτό θα χρησιμοποιήσει την υπολειπόμενη θερμότητα για να ολοκληρώσει το μαγείρεμα.

### Επίλυση προβλημάτων

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Πιθανή Λύση
Ο φούρνος δεν λειτουργεί	Έχει γίνει διακοπή ρεύματος.	Ελέγξτε το φως της κουζίνας σας ή τη λειτουργία κάποιας άλλης συσκευής.
	Βλάβη διακόπτη κυκλώματος.	Ελέγξτε αν λειτουργεί ο διακόπτης κυκλώματος.
	Ξεχάσατε να επιλέξετε τη λειτουργία που θέλετε.	Επιλέξτε τη λειτουργία.
Το φως δεν ανάβει.	Ελαττωματικό φως.	Αλλάξτε τη λάμπα.
	Δεν υπάρχει ηλεκτρικό ρεύμα.	Ελέγξτε αν ο φούρνος τροφοδοτείται με ηλεκτρικό ρεύμα.
Ο φούρνος σταματά ξαφνικά να λειτουργεί	Έχει γίνει διακοπή ρεύματος.	Ελέγξτε το φως της κουζίνας σας ή τη λειτουργία κάποιας άλλης συσκευής.
	Δυσλειτουργία θερμοστάτη	Ελέγξτε αν λειτουργεί ο ανεμιστήρας. Εάν λειτουργεί, αντικαταστήστε τον θερμοστάτη με έναν καινούργιο.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται	Δεν έχετε επιλέξει θερμοκρασία.	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία.
	Εάν αυτό το μοντέλο διαθέτει χρονοδιακόπτη, δεν θα μπορείτε να ρυθμίσετε την ώρα.	Ρυθμίστε το χρονόμετρο.
	Δεν υπάρχει παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.	Ελέγξτε το κουτί τροφοδοσίας.
	Το θερμαντικό στοιχείο έχει υποστεί ζημιά.	Αντικαταστήστε την αντίσταση με μια καινούργια.
Βγαίνει νερό από την πόρτα κατά τη χρήση του φούρνου	Η στεγανοποίηση της πόρτας είναι κατεστραμμένη.	Αντικαταστήστε τη στεγανοποίηση της πόρτας.
	Ο μεντεσές δεν είναι αρκετά ισχυρός.	Αντικαταστήστε τον μεντεσέ.



## ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Ο φούρνος σταματά να λειτουργεί, αλλά ο κινητήρας όχι.	Ο φούρνος λειτουργεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, επομένως χρειάζεται χρόνο για να κρυώσει.	Τοποθετήστε το χέρι σας πάνω από την έξοδο αέρα. Εάν παρατηρήσετε ότι ο αέρας που βγαίνει είναι ζεστός, δεν υπάρχει πρόβλημα.
	Βλάβη θερμοστάτη.	Αν παρατηρήσετε ότι ο αέρας βγαίνει σε θερμοκρασία δωματίου, αλλάξτε τον θερμοστάτη.

Εάν το πρόβλημα δεν έχει επιλυθεί:

1. Αποσυνδέστε τον φούρνο από την παροχή ρεύματος (απενεργοποιήστε ή αποσυνδέστε την ασφάλεια).
2. Καλέστε την Επίσημη Τεχνική Υποστήριξη της Cecotec. Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή.

## 7. Ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού



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.

## 8. Πνευματικά δικαιώματα

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.

## 9. Απλουστευμένη Δήλωση Συμμόρφωσης ΕΕ



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 ασφαλείας και ποιότητας. Το πλήρες



κείμενο της Δήλωσης Συμμόρφωσης ΕΕ βρίσκεται στην ακόλουθη διεύθυνση ιστού:  
<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

## 10. Τεχνικές προδιαγραφές

Κωδικός προϊόντος: 04733

Προϊόν: Bolero Hexa AF326000 Glass Black A

Κωδικός προϊόντος: EU01\_121500

Προϊόν: Bolero Hexa AF326000 Line A

Κωδικός προϊόντος: EU01\_121501

Προϊόν: Bolero Hexa AF326000 Matt Black A

	Σύμβολο	Αξία	Μονάδα
Αναγνώριση μοντέλου		04733 / EU01_121500 / EU01_121501	
Τύπος φούρνου		Ηλεκτρικός φούρνος	
Μάζα της συσκευής	M	30,8	Κιλά
Αριθμός κοιλοτήτων		1	
Πηγή θερμότητας κοιλότητας (ηλεκτρική ενέργεια ή αέριο)		Ηλεκτρισμός	
Όγκος ανά κοιλότητα	V	73	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	0,82	kWh/κύκλο ς
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	0,86	kWh/κύκλο ς



## ΕΛΛΗΝΙΚΑ

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)	EC του φυσικού αερίου	Δ/Υ Δ/Υ	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)	EC του φυσικού αερίου	Δ/Υ Δ/Υ	MJ/κύκλος kWh/κύκλος ς
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης ανά θάλαμο	Κοιλότητα EEI	95,3	
Κατηγορία ενεργειακής απόδοσης		NA	
(1) 1 kWh/κύκλος = 3,6 MJ/κύκλος.			

Κατανάλωση ενέργειας σε κατάσταση αναμονής:	N/A
Κατανάλωση ενέργειας σε απενεργοποιημένη λειτουργία:	0.5W
Χρόνος μετά τον οποίο ο εξοπλισμός εισέρχεται αυτόματα σε κατάσταση αναμονής:	N/A
Χρόνος μετά τον οποίο ο εξοπλισμός εισέρχεται αυτόματα σε κατάσταση απενεργοποίησης:	20min

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

Κατασκευασμένο στην Κίνα | Σχεδιασμένο στην Ισπανία

### 11. Εγγύηση και Τεχνική Υποστήριξη

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.





## TÜRKÇE

### TÜRKÇE

#### 1. Parçalar ve bileşenler

##### Şekil 1

1. kontrol Paneli
2. Fan motoru (çelik plakanın arkasında)
3. Yan kılavuzlar
4. Tepsi
5. Raf
6. Kapı
7. Halletmek

##### NOT:

Bu kılavuzdaki grafikler şematik gösterimlerdir ve ürünün grafikleriyle birebir örtüşmeyebilir.

#### 2. Kullanmadan önce

- Bu cihaz, taşıma sırasında korunması için tasarlanmış bir ambalaj içinde gelir. Cihazı kutusundan çıkarın ve tüm ambalaj malzemelerini atın. Cihazı ileride taşımamız gerekirse, hasar görmesini önlemek için orijinal kutuyu ve diğer ambalaj malzemelerini güvenli bir yerde saklayabilirsiniz. Orijinal ambalajı atmak isterseniz, tüm malzemeleri doğru şekilde geri dönüştürdüğünüzden 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.
- Bu cihaz yalnızca ev içi kullanım içindir.
- Fırını yalnızca yemek pişirmek için kullanın.
- Pişirmeye başlamadan önce fırından gereksiz tüm aksesuarları çıkarın.
- Fırını kullanmadan önce önceden ısıtın.
- Fırın tepsilerini fırının ortasına yerleştirin ve birden fazla tepsi kullanıyorsanız, hava sirkülasyonu için aralarında boşluk bırakın.
- Fırının tabanına tepsi koymayın veya üzerlerini alüminyum folyo ile örtmeyin. Bu, ısı birikmesine neden olur ve bu da pişirme süresini etkiler ve fırın emayesine zarar verir.
- Yemeği kontrol etmek için fırın kapağını mümkün olduğunca az açmaya çalışın (pişirme sırasında fırın lambası yanık kalır).
- Kapıyı açarken sıcak parçalar ve buharla temas etmemeye dikkat edin.

##### Kutu içeriği

- Fırın





## TÜRKÇE

- Tepsi
- Raf
- Pizza Taşı XXL
- Hava fritözü sepeti basketbol
- Bu kullanım kılavuzu

### 3. Ürün Kurulumu

#### Kurulumdan önce

Cihaz, ankastre bir dolaba monte edilmelidir. Cihaz ile mutfak duvarları arasında güvenli bir mesafe korunmalıdır.

- Kullanılan yüzeyler, sentetik laminatlar ve yapıştırıcılar ısıya dayanıklı olmalıdır (en az 100 °C).
- Mutfak dolapları düz ve sağlam bir şekilde monte edilmiş olmalıdır. Fırın ile diğer cihazlar arasında 5 mm boşluk bırakılmalıdır.
- Fırının altında bir çekmece varsa, fırın ile çekmece arasına bir raf monte edilmelidir.

Şekil 2, fırının ve ankastre dolabın ölçülerini göstermektedir.

#### Kurulum ve bağlantı

UYARI: Malzemeler hasar görebilir.

Kapı ve/veya kol, cihazı kaldırmak veya taşımak için kullanılmamalıdır.

- Cihazın kurulumu için, yerel gaz ve/veya elektrik yönetmeliklerine uygun olarak bağlanması gerekmektedir.
- Taşıma işlemi en az iki kişi tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Taşıma için her iki tarafta bulunan yuvaları veya tel tutacakları kullanın.



#### Elektrik şebekesine bağlantı

- Bu cihaz topraklı bir prize bağlanmalıdır.
- Cecotec, cihazın topraklama bağlantısı olmadan kullanılmasından kaynaklanan hasarlardan sorumlu değildir. Cihazın profesyonelce kurulmaması elektrik çarpmasına neden olabilir. Cihaz, yalnızca yetkili ve kalifiye bir kişi tarafından şebeke elektriğine bağlanabilir. Aksi takdirde garanti geçersiz olur.
- Elektrik kablosundaki hasar, elektrik çarpması, kısa devre ve yangın riski oluşturur. Elektrik kablosu sıkıştırılmamalı, bükülmemeli veya takılmamalı, ayrıca cihazın sıcak parçalarıyla temas etmemelidir. Elektrik kablosu hasar görmüşse, yetkili bir





## TÜRKÇE

elektrikçi tarafından değiştirilmelidir.

- Elektrik beslemesi, cihazın bilgi etiketinde belirtilen özelliklere uygun olmalıdır. Güç kablosu da cihazın özelliklerine ve güç tüketimi gereksinimlerine uygun olmalıdır.



Elektrik çarpması riski.

- Elektrik tesisatına başlamadan önce cihazın bağlantısını kesin.

### Tesis

- Cihaz, yalnızca yetkili personel tarafından, verilen talimatlara uygun olarak ve yürürlükteki yönetmeliklere göre kurulmalıdır. Cecotec, insanlara ve hayvanlara zarar verebilecek ve ayrıca maddi hasara yol açabilecek yanlış kurulum durumunda hiçbir sorumluluk kabul etmez.
- Önemli: Cihazda herhangi bir ayar veya bakım işlemi yapmadan önce, cihazın elektrik şebekesinden bağlantısının kesilmesi gerekmektedir;
- Hava kanalı havalandırma amacıyla kullanılır.
- Ankastre cihazın doğru şekilde çalışabilmesi için, cihazın yerleştirileceği dolabın uygun olması gerekir. Şekil 2, 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, en az 45 x 560 mm'lik bir açıklık olmalıdır.
- Yan yana bulunan dolapların panelleri ısıya dayanıklı malzemeden yapılmalıdır. Özellikle dış yüzeyi kaplama olan dolaplar, 100°C'ye kadar sıcaklıklara dayanabilen yapıştırıcılar kullanılarak monte edilmelidir.
- Yürürlükteki güvenlik yönetmeliklerine uygun olarak, fırın kurulduktan sonra elektrikli parçalarına temas kesinlikle mümkün olmamalıdır.
- Cihazın güvenli çalışmasını sağlayan tüm parçalar yalnızca bir alet yardımıyla (DAHİL DEĞİLDİR) çıkarılmalıdır.
- Fırını dolaba monte etmek için, fırın kapağını açın ve çerçevenin çevresinde bulunan 4 deliğe 4 adet ağaç vidasını takarak sabitleyin. Şekil 3

### Elektrik bağlantıları

Üç kutuplu güç kablosuna sahip fırınlar alternatif akımla çalışacak şekilde tasarlanmıştır. Cihazın topraklama kablosu sarı-yeşil renktedir.

### Güç kablosuna monte etme

Terminal kutusunun açılması. (Şekil 4):

1. Bir tornavida kullanarak, terminal kutusu kapağının yan kısımlarındaki civatayı sökün.





## TÜRKÇE

2. Vidayı sökün ve kapağı açın.

Kabloyu takmak için aşağıdaki adımları izleyin:

1. Kablo sabitleme vidasını ve üç temas vidasını çıkarın.
2. Kabloları aşağıdaki renk şemasını kullanarak vida başlarının altına sabitleyin:
3. Mavi – Nötr (N)
4. Kahverengi Faz (L)
5. Sarı-Yeşil (Toprak)
6. Güç kablosunu kelepçeyle sabitleyin ve terminal kutusunun kapağını kapatın.

Terminal panelini açın:

1. Tornavida kullanarak terminal panosu kapağının yan kısımlarındaki vidaları sıkın.
2. Vidayı sökün ve terminal bloğu kapağını açın.

**Güç kablosunu elektrik şebekesine bağlamak.**

- Ürün bilgi plakasında belirtilen yüke uygun standart bir fiş (dahil değildir) takın. Kabloyu doğrudan şebekeye bağlarken, cihaz ile şebeke arasında 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).
- Güç kablosu, ortam sıcaklığına göre 50°C'nin üzerine çıkmayacak şekilde konumlandırılmalı ve uygun bir yalıtım malzemesiyle korunmalıdır.

Bağlantıyı kurmadan önce lütfen şunları kontrol edin:

- Bu cihazın elektriksel güvenliği, fırının elektrik güvenliği yönetmeliklerine uygun olarak düzgün ve etkili bir şekilde topraklanması durumunda garanti edilebilir. Topraklamanın etkili olduğundan her zaman emin olun; şüphemiz varsa, sistemi kontrol ettirmek için yetkili bir teknisyeni çağırın. Cecotec, topraklanmamış bir sistemden kaynaklanan hasarlardan 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/veya uzatma kablosu kullanımı önerilmez. Kullanımları kaçınılmazsa, yalnızca geçerli güvenlik yönetmeliklerine uygun tekli veya çoklu adaptör ve uzatma kablosu kullanmaya özen gösterin. Bu durumlarda, tekli





## TÜRKÇE

adaptör veya uzatma kablosunda belirtilen maksimum akım kapasitesini ve çoklu adaptörde belirtilen maksimum watt değerini asla aşmayın. Fiş ve elektrik prizine kolayca erişilebilmelidir.

### Aksesuarlar

- Verilen aksesuarlar her türlü yemeğin hazırlanması için uygundur. Aksesuarları kullanırken, fırına doğru şekilde takıldıklarından emin olun.
- Bazı favori yemeklerinizi daha da lezzetli hale getirebilecek veya yemek pişirmeyi daha pratik hale getirebilecek isteğe bağlı aksesuarlar mevcuttur.

### Aksesuarları takın

- Fırının, aksesuarları yerleştirebileceğiniz 5 farklı seviyesi bulunmaktadır. Şekil 5.

DİKKAT: Vidaları kapı paneline değmeyecek şekilde tamamen takın.

- Aksesuarlar yaklaşık olarak yarıya kadar dışarı çekilebilir, bu da tasarımlarınızı kolayca çıkarmanızı sağlar.

Not: Aksesuarlar ısıtıldığında şekil değiştirebilir. Soğuduktan sonra orijinal şekillerine döneceklerdir. Bu durum işlevselliıklarını etkilemez.

### Fırın tepsisi . Şekil 6

Nemli turtalar, kekler, dondurulmuş yemekler ve büyük et kızartmaları için idealdir. Ayrıca, doğrudan ızgara üzerinde kızartma yaparken damlayan yağları toplamak için de kullanılabilir.

### ızgara . Şekil 7

Bu, kızartma ve fırınlanacak yiyecekleri yerleştirmek için kullanılır.

### AirFryer fonksiyonu ile kullanım için sepet . Şekil 8

Hava fritözü modunu kullanırken, yiyecekleri bu sepete yerleştirin. Bu, pişirmeyi hızlandıracak ve daha iyi sonuçlar almanızı sağlayacaktır.

### Pizza tepsisi . Şekil 9

Pizza pişirecekseniz, bu taş tepsiye yerleştirin ve Pizza modunu etkinleştirin.

### Rehberler

- Bu fırının, aksesuarları istediğiniz yüksekliğe yerleştirebilmeniz için 5 adet yan rayı bulunmaktadır. Bunlar, aksesuarları fırın boşluğunun yanlarına takmak için kullanılır.
- Pişirme için daha fazla alana ihtiyacınız varsa, kılavuzları çıkarıp fırının tabanına yerleştirebilirsiniz.





## TÜRKÇE

Not: Fırının tabanına yiyecek yerleştirirken, ısı birikmesini önlemek için alt ısıtma elemanını çalıştıran modları kullanmayın (yalnızca belirli modeller için geçerlidir).

Kayar kılavuz (sadece belirli modeller için). Şekil 10  
Genellikle ikinci veya dördüncü yan rafa yerleştirilir. Bu, tepsiyi veya rafı fırına yerleştirmeyi ve çıkarmayı kolaylaştırır.

### 4. İşlem

#### kontrol Paneli

Kontrol paneli modele göre değişiklik gösterebilir.

Dokunmatik simgeler ve seçiciler. Şekil 11

1. Alarm/Ayarları değiştir (Sıcaklık/Zaman) simgesine dokununuz.
2. Dokunmatik simge Saat/ Gecikmeli bitiş
3. Durdur/Yeniden Başlat simgesine dokununuz
4. Hafif dokunuş simgesi
5. Mod Seçici
6. Sıcaklık/Zaman Seçici

Ekran . Şekil 12

	İşlev
1	Parlak simge Seçili mod
2	Işıklı simge: Çalışma göstergesi
3	Gecikmeli sonlandırma fonksiyon gösterge ışığı
4	Saat ve dakikaları gösteren ışıklı simge
5	Zaman göstergesi
6	Dakika göstergesi
7	Fırın sıcaklık göstergesi
8	Sıcaklık Gösterge Birimi ( °C )
9	Saat
10	Çocuk Güvenlik Kilidi fonksiyonu simgesi
11	simgesi Alarm
12	simge İç aydınlatma
13	Isıtma göstergesi
14	Isıtma gösterge çubuğu



## TÜRKÇE

### Fırın fonksiyonları

Simge	İşlev
	Üst direncin dış kısmı
	Fan (Buz çözme fonksiyonu)
	Arka direnç
	Üst direncin iç kısmı
	Daha düşük direnç

### Operasyon

1. Fırını çalıştırmak için, elektrik prizine bağlayın. Ardından kontrol paneli yanacak ve sizden saati ayarlamanızı isteyecektir. Talimatlar için lütfen ilgili bölüme bakın.

### SINIFLAR:

- 10 saniye geçtikten sonra herhangi bir işlem yapılmazsa, fırın sizden süreyi ayarlamanızı isteyecektir.
- 10 saniye boyunca hiçbir işlem yapılmazsa, fırın bekleme moduna geçer.
- Fırın bekleme modundaydı ve herhangi bir işlem yapmıyorsa, 3 dakika sonra otomatik olarak kapanacaktır.
- Fırın kapalıyken, herhangi bir dokunmatik simgeye basarak veya soldaki seçiciyi hareket ettirerek bekleme moduna geri dönebilirsiniz. Fırın, zaman ve saat simgesini gösterecektir (Şekil 3).

### Şekil 13. Bekleme modu

2. Zaman ayarı
3. Fırın bekleme modundayken, saat simgesine dokunun . Ardından, sağdaki seçiciyi kullanarak saati ayarlayın.

### Şekil 14. Zamanın ayarlanması


4. Saati ayarlamayı bitirdikten sonra, dakikaları ayarlamak için saat üzerindeki dokunmatik simgeye tekrar dokunun. Dakikalar yanıp sönecektir. Bunları ayarlamak için sağdaki seçiciyi kullanın.





## TÜRKÇE




### Şekil 15. Dakikaların ayarlanması

5. Ayarlama işlemi tamamlandıktan sonra,  onaylamak için saat üzerindeki dokunmatik simgeye tekrar dokununuz.



#### SINIFLAR:

- 10 saniye sonra onaylanmazsa, sistem varsayılan saat ayarını tamamlar ve otomatik olarak bekleme moduna döner.
- Fırını elektrik şebekesine bağladığınızda zaman ayarı 20 saniyeden fazla sürerse, sistem varsayılan olarak 12:00'ı ayarlar ve bekleme moduna geçer.
- Fırın elektrik şebekesinden ayrılmışsa, saati yeniden ayarlamamız gerekecektir.






DUYURU: Saat yalnızca fırın bekleme modundayken görüntülenecektir.

6. Fırın bekleme modundayken, soldaki seçiciyi kullanarak istediğiniz modu seçebilirsiniz. Mevcut modlar Şekil 16'da gösterilmiştir.
7. Bir mod seçildikten sonra, varsayılan sıcaklık ve simge  yanıp sönecektir. Eğer o modda sıcaklık ayarlanamıyorsa, varsayılan süre ve simge  yanıp sönecektir.
8. Bir mod seçtiğinizde, dokunmatik simgeye basarak zamanı ve sıcaklığı ayarlayabilirsiniz .

#### NOT:

- Sağdaki seçiciyi kullanarak zaman veya sıcaklık seçilebilir.
- 10 saniye geçtikten sonra zamanı veya sıcaklığı ayarlamazsanız veya dokunmatik simgeye basmazsanız , fırın bekleme moduna geçer.
- Modların zaman aralığı 0 dakikadan 10 saate kadar uzanmaktadır.
- 0 dakika seçerseniz, dokunmatik simgeye basın.  Fırın çalışmayacak, ancak bekleme moduna geçecektir.


#### Gecikmeli sonlandırma fonksiyonu

1. Sıcaklık ve süre ayarlandıktan sonra,  fırını çalıştırmak için dokunmatik simgeye basmadan önce,  fırının kapanmasını istediğiniz zamanı seçmek için basın. Gecikmeli bitiş simgesi  ve saat simgesi yanıp sönecektir. Sağdaki seçiciyi kullanarak istediğiniz zamanı ayarlayın.
2. Bunu yaptıktan sonra  tekrar basın ve dakikaları ayarlayın. Dakikalar yanıp sönecektir; bunları ayarlamak için sağdaki seçiciyi kullanın.
3. Bunu kullanarak  saati ve dakikaları dönüşümlü olarak ayarlayabilirsiniz.












## TÜRKÇE

4. Gecikmeli bitiş zamanını seçtikten sonra,  onaylamak için dokunmatik simgeye dokunun.
5. Fırın çalışmaya başlayana kadar saati gösterecektir.

Şekil 17'de gösterilen örneğe bakın. Bu görüntü, gecikmeli bitiş etkinleştirildikten sonra fırın ekranını göstermektedir.





6. Gecikmeli bitiş etkinleştirildiğinde, simgeler  ve saat görünecektir. Ayrıca, mevcut saat, sıcaklık ve seçilen işlev de görüntülenecektir. Örneğin, modu, zamanı ve sıcaklığı seçtikten sonra, gecikmeli bitiş programlamayacaksanız,  fırını çalıştırmak için dokunmatik simgeye basabilirsiniz (Şekil 19, çalışma sırasında ekranda ne görüneceğini göstermektedir).

NOT: 10 saniye içinde işlemi onaylamazsanız, fırın bekleme moduna geçecektir.

7. Fırın çalışırken ekranda simgesi , seçilen pişirme süresinin geri sayımı, seçilen mod ve sıcaklık, simgesi  ve ısıtma gösterge çubuğu görüntülenecektir .
8. Seçili işlevi veya sıcaklığı değiştirirseniz, yeni ayarları seçip onaylayana kadar bu simgeler yanıp sönecektir. İşlevi etkinleştirdiğinizde geri sayım başlayacaktır.
9. Fırın çalışırken,  duraklatmak için dokunmatik simgeye basın.
10. Dokunmatik simgeye basılı tutarsanız , fırın bekleme moduna geçer.
11. Geri sayım 0'a ulaştığında fırın bekleme moduna geçecektir. Sürenin dolduğunu bildirmek için 5 dakika boyunca bip sesi duyulacaktır.
12. Sıcaklık aralığı: Minimum sıcaklık 30 °C' dir ; daha düşük bir sıcaklık seçerseniz, ekranda "Lo °C " yazısı görünecektir.

Not: Gecikmeli sonlandırma fonksiyonunu etkinleştirdiyse, fırın çalışırken aşağıdaki durumlar meydana gelecektir: kapı kapalıysa fırın normal şekilde çalışacaktır; ancak kapı açıksa, duraklayacak ve ekran yanıp sönecektir.

### Sorgu Fonksiyonu




1. Bir mod seçip fırını açtıktan sonra,  zamanı kontrol etmek için dokunmatik simgeye dokunun. İki nokta üst üste simgesi (":") yanıp sönecektir. Simgeye tekrar dokunursanız  veya 10 saniye geçerse, fırın seçilen modu göstermeye geri dönecektir.
2. Bir mod seçtikten veya gecikmeli bitiş etkinleştirdikten sonra alarm geri sayımını görüntülemek istiyorsanız, simgesine basın . Simgeye tekrar basmak  veya 10 saniye beklemek, fırını önceki ekrana döndürecek. Fırın bekleme modundaydı, alarm geri sayımını görüntüleyebilir veya zamanı ayarlayabilirsiniz. Kalan süre 1











## TÜRKÇE




dakikadan az ise, ekranda 0:00 gösterilecektir (yalnızca saat ve dakika gösterilir, saniye gösterilmez).

3. Gecikmeli başlatma fonksiyonunu etkinleştirdiyse ve fırının ne zaman çalışmaya başlayacağını görmek istiyorsanız, simgesine basın . Saat, dakika ve saniye yanıp sönecektir . Simgesine tekrar basmak  veya 10 saniye beklemek, fırını önceki ekrana döndürecektir.



### Alarm

1. Fırın bekleme modundayken alarmı etkinleştirmek için  simgeye dokununuz. Saat yanıp sönecek, dakikalar sabit kalacak ve simge  yanacaktır.
2. Sağdaki seçiciyi çevirerek zamanı ayarlayınız. Bunu yaptığınızda, değer yanıp sönmeyi bırakacak ve sabit kalacaktır. Ayar aralığı 0-23'tür.
3. Simgeye tekrar basın , dakikalar yanıp sönecek, saat ise sabit kalacaktır.
4. Dakikaları ayarlamak için sağdaki seçiciyi çevirin. Bunu yaptığınızda, bu değer yanıp sönmeyi bırakacak ve sabit kalacaktır. Ayar aralığı 0-59'dur.
5. Zamanı seçtikten sonra,  ayarı onaylamak için dokunmatik simgeye dokununuz. İki nokta üst üste simgesi yanıp sönecek ve  Sabit kalacaktır. Geri sayım da başlayacaktır. Sıfıra ulaştığında, bir dakika boyunca (her bip sesi bir saniye sürecek şekilde) bir bip sesi duyulacak ve simge  yanıp sönmeye başlayacaktır. Yanıp sönmeyi durdurmak için herhangi bir simgeye dokununuz.



### NOT:

- Kurulum sırasında, "." simgesi ve  Onlar sabit kalacaklar.
- Kurulum sırasında dokunmatik simgeye basılı tutarsanız , alarm ayarı iptal edilir ve fırın bekleme moduna geçer.
- Alarmı önceden ayarladıysanız,  fırın açıkken ekranda simge görünecek ve kalan süreyi kontrol edebileceksiniz.

### Çocuk Kilidi Fonksiyonu

1. Çocuk Kilidi özelliğini etkinleştirmek için simgelere aynı anda 3 saniye basılı  tutunuz . Özelliğin etkinleştirildiğini belirtmek için bir bip sesi duyulacaktır.

Not: Bu işlev, fırın bekleme modundayken bile etkinleştirilebilir. Çocuk Kilidi simgesi yanacaktır.

2. Bu işlevi devre dışı bırakmak için simgelere aynı anda 3 saniye basılı  tutunuz . İşlevin devre dışı bırakıldığını belirten bir bip sesi duyulacaktır.

### Not:

- Çocuk Kilidi etkinleştirildiğinde ekranda hiçbir değişiklik olmaz. Sadece dokunmatik simgeler ve geçiş düğmeleri kilitlenir.












## TÜRKÇE

- Dolayısıyla, fırın çalışırken ve Çocuk Kilidi özelliği açıkken fırını duraklatmak istiyorsanız, önce bu özelliği kapatmanız gerekecektir.




### Başlat/Duraklat/İptal fonksiyonu

1. Modu seçip, zamanı ve sıcaklığı ayarladıktan sonra,  fırını çalıştırmak için dokunmatik simgeye basın.



Fırın duraklatılmış haldeyken düğmeye basarsanız , fırın yeniden başlayacaktır. 

2. Pişirme sırasında, fırını duraklatmak için dokunmatik simgeye dokunun  . Ekranda yanıp sönen süre, sağdaki seçici kullanılarak ayarlanabilir. Sıcaklığı ayarlamak için (izin veren modlarda), simgeye dokunun  . Ekranda yanıp sönen sıcaklık, sağdaki seçici kullanılarak ayarlanabilir. Bunu yaptığınızda, simge yanıp sönecek  , ancak mod simgesi sabit kalacaktır. Sıcaklık seçildikten sonra,  ayarı onaylamak için simgeye dokununuz. Pişirmeyi iptal etmek için zamanlayıcıyı sıfırlayın veya simgeye basılı tutun  .

### SINIFLAR:

- simgeye basılı tutarsanız  , fırın bekleme moduna geçer.
- Modu, zamanı veya sıcaklığı ayarlarken simgeye basılı tutarsanız , fırın bekleme moduna geçer. 
- Modu, zamanı veya sıcaklığı ayarlarken simgeye basılı tutarsanız , fırın bekleme moduna geçer. 

### Koruma fonksiyonu

1. Sensörde kısa devre veya bağlantı kesilmesi durumunda, ekranda E-1 (Şekil 18) hatası görünecek ve 10 bip sesi duyulacaktır. Dokunmatik simgeye basmak  fırını bekleme moduna geçirecektir.
2. (Buz Çözme veya ECO modu dışında) bir modu başlattığınızda ve 5 dakika sonra sıcaklık 35°C'yi geçmezse, ısıtma elemanlarından biri arızalıdır. Bu durumda, ekranda E-2 kodu (Şekil 20) görünecek ve 10 bip sesi duyulacaktır.  Fırını bekleme moduna almak için dokunmatik simgeye basın.

### Buharla pişirme fonksiyonu

- Bu fonksiyonu etkinleştirmek için fırın haznesinin dibine 150 ml artırılmış su ekleyin ve 200 °C'yi seçin . Alt ısıtma elemanı için Mod 10'u seçin. Bu fonksiyonla yaklaşık pişirme süresi 20 dakikadır.





## TÜRKÇE

### Not:

- Pişirme işlemi tamamlandığında fırın boşluğundaki fazla suyu mutlaka boşaltın.
- En fazla 500 ml arıtılmış su eklenmesi tavsiye edilir; maksimum kapasite 1000 ml'dir.
- Hazırladığınız yemeğin ihtiyaçlarına göre su miktarını ve sıcaklığını ayarlayabilirsiniz.
- Fazla suyu boşaltmadan önce iç kısmın tamamen soğuduğundan emin olun. Aksi takdirde yanabilirsiniz.




### Diğer belirtiler

#### Fırın sesleri

- Dokunmatik simgelere her bastığınızda bir bip sesi duyulacaktır.
- Ekranda bir hata kodu görüldüğünde (sensör kısa devre yaptığında, bağlantısı kesildiğinde veya dirençlerden biri arızalı olduğunda) alarm çalacaktır.
- Fırın seçilen sıcaklığa ulaştığında ve seçilen modun veya alarmin geri sayımı sıfıra ulaştığında bir uyarı sesi duyulacaktır.

### Modlar

Bu fırının 12 modu bulunmaktadır. Bunlar aşağıda detaylı olarak açıklanmıştır :

	Simgeler	Tanım
Mod 1		Hızlı ön ısıtma: Bu modda, üst ve alt ısıtma elemanlarının hem iç hem de dış ısıtma elemanları dönüşümlü olarak ısıyı dolaştırmak için devreye girer. Fan da eşit ısı dağılımı sağlamak ve pişirme süresini kısaltmak için çalışır. Bu da fırını hızlı bir şekilde önceden ısıtmak için idealdir.
Mod 2		Geleneksel mod (üst ve alt ısıtma elemanları açık): Bu mod, fırının tek bir katmanına yerleştirilen etleri kızartmak veya yiyecekleri pişirmek için uygundur.
Mod 3		Tam Izgara: Bu modda, üst ısıtma elemanının hem iç hem de dış kısımları aktif hale gelir ve ısıyı aşağıya, yiyeceğe doğru yönlendirir. Bu sayede orta veya büyük boy sosis, pastırma, biftek, balık filetosu vb. pişirmek için uygundur.





## TÜRKÇE

Mod 4		Fan ve ızgara: Bu mod, ısıyı dolaştırmaya yardımcı olan fanla birlikte üst ısıtma elemanını kullanır.
Mod 5		Fanlı ısıtma: Bu modda, arka ısıtma elemanı ve fan devreye girerek daha iyi ısı dağılımı sağlar. Pişirme süresi kısa olduğundan ekonomik bir moddur. Isı tüm katmanlara eşit olarak dağılır ve farklı yemeklerin lezzetlerinin birbirine karışmasını önler.
Mod 6		Buz çözme: Bu modda, fan oda sıcaklığında devreye girer. Buz çözme süresi, yiyeceğin türüne ve miktarına bağlı olarak değişir.
Mod 7		Fan ve üst ve alt ısıtma elemanları: Bu standart moddur. Bunu seçerseniz, fan ve her iki ısıtma elemanı da çalışır.
Mod 8		pastırma , tost, et vb. pişirmek için uygundur.
Mod 9		Fan ve ızgara ısıtma: Bu mod, üst ısıtma elemanını ve fanı kullanarak ısının fırın içinde daha hızlı dolaşmasını sağlar. Bu sayede, yiyeceklerin hızlı pişmesi ve biftek, hamburger ve bazı sebzeler gibi yiyeceklerin kurumasının önlenmesi gerektiğinde uygundur.
Mod 10		Pizza: Bu mod, fanı ve alt ısıtma elemanını devreye sokarak fırın tabanını hızlı bir şekilde ısıtmak için uygun hale getirir.
Mod 11		Hava Fritözü: Bu mod, üst ve arka ısıtma elemanlarını ve fanı aynı anda devreye sokar. Bu sayede fırın hızla ısınır ve yiyeceğin yüzeyindeki nem giderilerek dışı daha çıtır, içi ise daha yumuşak bir sonuç elde edilir.





## TÜRKÇE

Mod 12		<p>ECO Modu: Bu modda, üst ısıtma elemanının iç kısmı ve alt ısıtma elemanı sıcaklığı kontrol etmek için kullanılır, böylece enerji tüketimi azaltılır. Fırın sıcaklığı kademeli olarak yükseldiği ve ısının yiyeceğin içine tamamen nüfuz etmesini sağladığı için bu fonksiyon büyük yiyeceklerin pişirilmesi için uygundur.</p>
--------	--	---

Fırını ilk kez kullanmadan önce

**Fırını ısıtın.**

Yeni fırın kokusunu gidermek için, fırın boşken önceden ısıtın. Her iki ısıtma elemanını da etkinleştiren bir ayar (Konvansiyonel Mod) seçmenizi ve fırını 250°C'ye bir saat süreyle ayarlamanızı öneririz. Fırının içinde ambalaj kalıntısı kalmadığından emin olun.

1. Geleneksel Mod işlevini etkinleştirmek için seçiciyi kullanın.
2. Sıcaklık seçiciyi 250 °C'ye ayarlayın . Bir saat sonra fırını kapatın. Bunu yapmak için fonksiyon seçiciyi kapalı konumuna getirin.

**Aksesuarların temizlenmesi**

Aksesuarları ilk kez kullanmadan önce, ılık sabunlu su ve yumuşak bir bezle iyice temizleyin.

**Enerji tasarrufu için ipuçları**

Aşağıdaki bilgiler enerji tasarrufu yapmanıza yardımcı olacaktır:

- Isı iletimi daha iyi olacağı için koyu renkli veya emaye kaplı pişirme kapları kullanın.
- Yemekleri pişirmeden önce fırını önceden ısıtın.
- Pişirme sırasında fırın kapağını sık sık açmayın.
- Fırında aynı anda birden fazla yemek pişirmeyi deneyin. Bunu, fırın rafına iki fırın tepsisi yerleştirerek yapabilirsiniz.
- Birden fazla yemeği art arda pişirin. Fırın zaten sıcak olacaktır.
- Pişirme süresinden birkaç dakika önce fırını kapatarak enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz. Fırın kapağını açmayın.
- Pişirmeden önce donmuş yemekleri çözündürün.

**Fırın nasıl çalışır?**

**UYARI:** Yanık riski vardır. Fırın kapağını açarken dikkatli olun, çünkü buhar çıkabilir.

**Pişirme İpuçları**

- Yapışmaz kaplamalı uygun metal tepsiler veya alüminyum kaplar ya da ısıya dayanıklı silikon kalıplar kullanın.
- Izgara alanından en iyi şekilde yararlanın.





## TÜRKÇE

- Kalıbı rafın ortasına yerleştirmeniz önerilir.
- Fırın kapağını kapalı tutun.

### Izgara ipuçları

- Bütün bir tavuk veya hindi pişiriyorsanız ya da büyük bir et parçası pişiriyorsanız, biraz limon suyu ve karabiberle tatlandırın.
- Kemikli etin pişmesi, aynı büyüklükteki kemiksiz bir ete göre 15 ila 30 dakika daha uzun sürer.
- Etin her santimetre yüksekliği için yaklaşık 4 veya 5 dakika pişirme süresi ayırmanız gerekir.
- Pişirme süresi bittikten sonra eti yaklaşık 10 dakika fırında dinlendirin. Bu, etin suyunu her yerine eşit şekilde dağıtacak ve eti keserken suyun akmasını önleyecektir.
- Balık pişiriyorsanız, orta veya düşük ateşte pişirin.
- Fırında pişireceğiniz herhangi bir yiyeceği, fırına koymadan önce 4 dakika önceden ısıtın. Fırın açıkken kapağını daima kapatın.
- Izgara yapılacak yiyecek parçalarının mümkün olduğunca aynı kalınlıkta olması gerekir. Bu, yiyeceklerin eşit şekilde kızarmasını ve sulu kalmasını sağlayacaktır.
- Pişirme süresinin 2/3'ü geçtikten sonra fırında pişirdiğiniz yiyecekleri çevirin.
- Biftekler ızgara yapılanaya kadar tuz eklemeyin.
- Et yağsızca biraz sıvı ekleyin. Tabağın tabanını yaklaşık 1/2 cm sıvı ile kaplayın.
- Kızartılacak yiyeceği doğrudan fırın rafına yerleştirin. Tek parça kızartıyorsanız, en iyi sonuçlar için rafın ortasına yerleştirin. Ayrıca, yağın toplanması için fırın tepsisini ilk rafa koyun.
- Fırın tepsisini fırının 4. veya 5. katına koymayın, bu tepsinin şeklinin bozulmasına neden olabilir.
- Isıtma elemanı sürekli olarak açılıp kapanıyor. Bu normaldir. Fonksiyon ayarı, bunun ne sıklıkla gerçekleşeceğini belirler.
- Et pişince fırını kapatın ve 10 dakika daha dinlendirin. Bu, et suyunun daha iyi dağılmasını sağlar.
- Eğer domuz etini derisiyle birlikte pişirecekseniz, deriyi çapraz şekilde kesin ve eti derisi altta kalacak şekilde tabağa yerleştirin.
- Bütün tavukları göğüs kısmı aşağı bakacak şekilde alt rafa yerleştirin. Belirtilen sürenin 2/3'ü geçtikten sonra ters çevirin.
- Ördek veya kaz pişiriyorsanız, kanatların alt tarafındaki deriyi delin. Bu, yağın dışarı akmasını sağlar.
- Balık parçaları pişiriyorsanız, belirtilen pişirme süresinin 2/3'ünden sonra ters





## TÜRKÇE

çevirin. Bütün balık pişiriyorsanız bu gerekli değildir. Bütün balığı sırt yüzgeci yukarı bakacak şekilde, yüzmeye pozisyonunda fırına yerleştirin. Balığın mide boşluğuna yarım patates veya küçük bir fırın kabı koymak, balığın dengesini sağlamaya yardımcı olacaktır.

- Etinizin pişip pişmediğini nasıl anlarsınız? Et termometresi kullanın (özel mağazalarda bulunur) veya "kaşık testi" yapın. Eti kaşıkla bastırın. Eğer sertse, pişmiştir. Öte yandan, kaşıkla bastırabiliyorsanız, biraz daha pişmesi gerekiyor.
- Kavrulmuş et çok koyu renkli ve bazı yerleri hafifçe yanmış. Yerleştirildiği yüksekliği ve sıcaklığı kontrol edin.
- Kızarmış et güzel görünüyor ama suyu yanmış. Bir dahaki sefere daha küçük bir fırın tepsisi kullanın veya daha fazla sıvı ekleyin.
- Kızarmış et güzel görünüyor, ancak suyu çok ince ve sulu. Bir dahaki sefere daha büyük bir fırın tepsisi ve daha az sıvı kullanın.
- Izgaradan buhar çıkıyor. Bu normaldir ve fizik kanunlarından kaynaklanmaktadır. Buharın çoğu buhar çıkışından dışarı atılır. Buhar, düğmelerde veya bitişik mobilyalarda yoğunlaşabilir.

### Izgara fonksiyonunu kullanma ipuçları

Bu fonksiyon, et, balık ve kümes hayvanları pişirmek için idealdir, çünkü bu yiyecekler kızaracak ancak kurumayacaktır. Düz et parçaları, kebablar ve sosisler, domates ve soğan gibi yüksek su içeriğine sahip sebzeler gibi ızgara için özellikle uygundur.

### Pişirme İpuçları

- Bir pastanın doğru şekilde pişip pişmediğini nasıl anlarsınız?

Tarifte belirtilen pişirme süresinin bitimine yaklaşık 10 dakika kala, kekin en yüksek noktasına bir kürdan batırın. Kürdan temiz çıkarsa, kek pişmiştir.

- Pasta ufalanıyor.

Bir dahaki sefere daha az sıvı kullanın veya fırın sıcaklığını 10 derece düşürün. Tarifte belirtilen karıştırma sürelerine uyun.

- Pastanın ortası kabarmış, ancak kenarları daha alçak kalmış.

Tavanın kenarlarını yağlamayın. Pişirdikten sonra, bir bıçak yardımıyla keki dikkatlice kalıptan çıkarın.

- Pastanın üstü çok koyu renkli olmuş.

Fırının alt kısmına yerleştirin, daha düşük bir sıcaklık seçin ve biraz daha uzun süre pişirin.





## TÜRKÇE

- Kek çok kuru.

Pişirme işlemi bittiğinde, bir kokteyl çubuğuyla üzerine küçük delikler açın. Ardından, üzerine meyve suyu veya alkollü bir içecek gezdirin. Bir dahaki sefere, sıcaklığı 10 derece daha yüksek seçin ve pişirme süresini azaltın.

- Ekmek veya pasta (örneğin, cheesecake) dışarıdan güzel görünüyor ama içi ıslak ve yumuşak.

Bir dahaki sefere biraz daha az sıvı kullanın ve daha düşük sıcaklıkta biraz daha uzun süre pişirin. Nemli üst katmanlı tartlar için önce hamuru pişirin. Üzerine badem veya galeta unu serpin, ardından üst malzemeyi ekleyin. Tarifi ve pişirme sürelerini takip edin.

- Kekin kızarması düzensiz oldu.

Daha eşit pişirme için biraz daha düşük bir sıcaklık seçin. Hassas kekleri tek bir rafta, Geleneksel ayarı kullanarak pişirin. Pişirme kağıdı tepsinin dışına taşarsa, hava sirkülasyonunu engelleyebilir. Bu nedenle, kağıdı her zaman fırın tepsisine uyacak şekilde kesin.

- Meyveli kekin tabanı çok hafif.

Bir dahaki sefere pastayı daha alt bir yere koyun.

- Meyve suyu taşıyor.

Bir dahaki sefere daha derin bir kap kullanın.

- Maya hamuruyla yapılan unlu mamuller pişirildikten sonra birbirine yapışır.

Her ürün arasında yaklaşık 2 cm boşluk olmalıdır. Bu, ürünlerin yayılması ve her tarafının eşit şekilde kızarması için yeterli alan sağlar.

- Birkaç seviyede pişiyor.

Üst raftaki yiyecekler alt raftakilerden daha koyu renklidir. Birden fazla katta pişirme yaparken her zaman 3 boyutlu sıcak hava kullanın. Fırına birkaç tepsi koymanız, hepsinin aynı anda hazır olacağı anlamına gelmez.

- Nemli kekler pişirildiğinde yoğuşma oluşur.

Yemek pişirme sırasında buhar oluşabilir ve kapının üstünden dışarı çıkabilir. Bu buhar yoğunlaşarak kontrol paneli veya yanındaki mobilyalar üzerinde su damlacıkları oluşturabilir. Bu normaldir.

## 5. Temizlik ve bakım

- Fırın her kullanımdan sonra temizlenmelidir. Fırını temizlerken, yüzeyleri daha iyi görebilmek için ışık açık olmalıdır.





## TÜRKÇE

- Fırının içi yalnızca ılık su ve az miktarda sıvı sabunla yıkanmalıdır.
- Fırının içini temizledikten sonra bir bezle kurulayın.
- Fırın yüzeylerini asla buharlı temizleme makineleriyle temizlemeyin.
- Fırının içi yalnızca ılık sabunlu su ve sünger veya yumuşak bir bez kullanılarak temizlenmelidir. Aşındırıcı temizleyiciler kullanılmamalıdır.
- Fırın tabanında oluşabilecek lekeler, yemek sıçramaları veya dökülmelerinden kaynaklanır. Bu sıçramalar, pişirme işlemi sırasında meydana gelir. Bunun nedeni, yemeğin çok yüksek sıcaklıkta pişirilmesi veya çok küçük bir kaba konulması olabilir.
- Pişireceğiniz yemeğe uygun bir sıcaklık ve pişirme fonksiyonu seçmelisiniz. Ayrıca, yemeği uygun büyüklükte bir kaba koyduğunuzdan ve gerektiğinde fırın tepsisini kullandığınızdan emin olmalısınız.
- Fırının dış yüzeyleri yalnızca ılık sabunlu su ve sünger veya yumuşak bir bez kullanılarak temizlenmelidir. Aşındırıcı temizleyiciler kullanılmamalıdır.
- Fırın temizleyici kullanıyorsanız, bu ürün için uygun olduğundan emin olun.
- Temizlik ürünü nedeniyle cihazda oluşan hasarlar, cihaz garanti süresi içinde olsa bile ücretsiz olarak onarılmayacaktır.
- Cam ön panelin temizliği ve bakımı için aşındırıcı madde içeren temizlik ürünleri kullanmayın.

**DUYURU:** Fırını temizlemek için fırın temizleyici veya başka özel temizlik ürünlerine gerek yoktur. Fırın henüz sıcakken nemli bir bezle temizlenmesi önerilir.

### Buharlı temizlik

Bu fonksiyon, fırın içindeki yemek artıklarını temizlemeye yardımcı olur. Sadece hafif kirlenmeler için uygundur. Fırına yapışmış yemek artıkları veya inatçı yemek lekeleri için etkili değildir. Sadece fırın soğukken kullanılabilir.

### Temizleme işlemi

1. Fırının içindeki tüm aksesuarları çıkarın.
2. Su (%85), beyaz sirke (%10) ve bulaşık deterjanı (%5) karışımından bir çözelti hazırlayın ve fırının kapısına, yan duvarlarına ve arka duvarına püskürtün.
3. Oyuğun tabanına 40 ml su dökün.
4. **Kapıyı kapatın. Buharlı Temizleme fonksiyonunu seçin ve fırını 120 °C'ye ayarlayın .**
5. 15 dakika sonra fırını kapatın.
6. Soğumasını bekleyin, ardından yüzeyi nemli bir bezle silin.
7. Fırının içini bir bez veya mutfak kağıdıyla kurulayın.

### UYARI:

Bunu yapmadan önce fırının tamamen soğuduğundan emin olun. Aksi takdirde yanabilirsiniz.





## TÜRKÇE

### Fırın kapağının sökülmesi ve takılması

- Kapağı temizlemek için, kapağı çıkarın. Her kapı menteşesinin bir kilitleme çubuğu vardır. Bu çubuk kapalıyken, kapı yerine sabitlenir. Kapağı çıkarmak için kilitleme çubuğunu açmanız gerekecektir.
- ⚠ Menteşe kilitleli değilse, kapı aniden çarparak kapanabilir. Bu nedenle, kilitleme çubuğunun her zaman kapalı olduğundan emin olun. Sadece kapağı çıkarırken açık olmalıdır.

### Kapağı çıkarın

1. Kapağı tamamen açın.
2. Kilitleme çubuğunun her iki tarafını da kaldırın. Şekil 22
3. Kapağı tamamen kapatın. İki yanından tutun, sonra tekrar kapatın. Yukarı aşağı hareket ettirin ve dışarı çekin.

### Kapağı takın

Kapı sökme işleminin tersini uygulayın.

- Kapağı yerleştirirken, her iki menteşenin de doğru şekilde oturduğundan emin olun.
- Kapağı açarken kilitleme çubuğunu aşağı indirin. Şekil 22
- ⚠ Kapı kazara düşerse veya menteşeler aniden kapanırsa, elinizi menteşelerin arasına sokmayın. Cecotec'in Resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.

Kapı panelini sökün ve yeniden takın. Şekil 23

### Sökme

1. Fırın kapağını çıkarın ve bir bezin üzerine koyun.
2. İç kapı camı destek çubuğundaki düğmeye iki elinizle basın. Destek çubuğu otomatik olarak açılacaktır.
3. İç ve orta camı çıkarın.

### Duyurular:

- Camda çizikler varsa çatlayabilir.
- Temizlemek için cam spatula veya aşındırıcı temizlik ürünleri kullanmayın.

### Tesis

1. İçteki camı yuvaya yerleştirin.
2. Sağ ve sol tarafların her ikisi de yuva ile hizalanmalıdır. Hizalandıktan sonra, bardağı yerine itin.
3. Fırın kapağını kapatın.

Yan kılavuzları çıkarın ve takın.





## TÜRKÇE

Fırının yanlarını temizlemek için kılavuzları çıkarabilirsiniz. Bunun için bir elinizle fırının yan tarafını içeri doğru itin, diğer elinizle de kılavuzun ön kısmını kavrayın. Ardından, düz bir şekilde dışarı çekin.

### Fırın lambasının değiştirilmesi

⚠ Fırın ampülü arızalanırsa mutlaka değiştirilmelidir. Elektrik çarpması riski vardır.

Fırın lambasını değiştirmek için şu adımları izleyin:

1. Devre kesiciyi sigorta kutusundan ayırın.
2. Fırın soğuduğunda içine bir mutfak havlusu koyun, böylece zarar görmesini önleyebilirsiniz.
3. Cam kapağı saat yönünün tersine çevirerek sökün.
4. Ampülü aynı tip bir ampulle değiştirin.
5. Cam kapağı tekrar vidalayın.
6. Bulaşık bezini kaldırın ve sigortayı prize takın.

Bu ürün, enerji verimlilik sınıfı G olan bir ışık kaynağı içerir.

### Periyodik incelemeler

Fırını temiz tutmanın yanı sıra şunları da yapmalısınız:

- Düzenli kontroller yaptırın. Garanti süresi dolduktan sonra, fırını en az iki yılda bir servis merkezinde kontrol ettirmeniz gerekir.
- Çalışma sırasında meydana gelen arızaları giderin.

⚠ Uyarı: Fırın tamirleri yalnızca yetkili bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

## 6. Problem çözme

Fırın çalışma sırasında arızalanabilir. Lütfen müşteri hizmetleriyle iletişime geçmeden önce listeye bakın. Bazı arızaları kendiniz onarabilirsiniz.

Normal çalışma:

- Fırını ilk kez kullandığınızda, birkaç saat boyunca kendine özgü bir koku ve duman çıkarabilir. Bu nedenle, içine hiçbir şey koymadan bir saat çalıştırmanızı öneririz. Bu sürenin ardından soğumasını bekleyin ve sonra temizleyin.
- Fırın çalışırken bazı gıcırdama sesleri duyabilirsiniz; bu, fırının metal tabanından kaynaklanmaktadır.
- Isıtılacak yiyeckte bir miktar nem varsa, ısı çıkış deliğinden çalışma sırasında buhar çıkabilir.
- Fırın açıldıktan 15 dakika sonra fan çalışmaya başlayacaktır. Fırın kapalı olsa bile fan 35 dakika boyunca çalışmaya devam edecektir.
- Yiyecekleri fırına koymadan önce fırını önceden ısıtın.



TÜRKÇE

- Uzun süre pişirecekseniz, süre dolmadan fırını kapatabilirsiniz. Bu sayede kalan ısı, pişirme işlemini tamamlamak için kullanılacaktır.

Problem çözme

Sorun	Olası Sebep	Olası Çözüm
Fırın çalışmıyor.	Elektrik kesintisi yaşandı.	Mutfak lambanızın veya başka bir cihazın çalışıp çalışmadığını kontrol edin.
	Devre kesici arızası.	Devre kesicinin çalışıp çalışmadığını kontrol edin.
	İstedğiniz fonksiyonu seçmeyi unuttunuz.	Fonksiyonu seçin.
Işık yanmıyor.	Arızalı lamba.	Ampülü değiştirin.
	Elektrik yok.	Fırının elektrik enerjisi alıp almadığını kontrol edin.
Fırın aniden çalışmayı durdurdu.	Elektrik kesintisi yaşandı.	Mutfak lambanızın veya başka bir cihazın çalışıp çalışmadığını kontrol edin.
	Termostat arızası	Fırın çalışıp çalışmadığını kontrol edin. Çalışıyorsa, termostatu yenisiyle değiştirin.
Fırın ısınmıyor.	Henüz bir sıcaklık seçmediniz.	Sıcaklığı ayarlayın.
	Bu modelde zamanlayıcı varsa, zamanı ayarlayamazsınız.	Zamanlayıcıyı ayarlayın.
	Elektrik kesintisi var.	Elektrik kutusunu kontrol edin.
	Isıtma elemanı hasar görmüş.	Direnci yenisiyle değiştirin.
Fırını kullanırken kapaktan su çıkıyor.	Kapı contası hasar görmüş.	Kapı contasını değiştirin.
	Menteşe yeterince sağlam değil.	Menteşeyi değiştirin.
Fırın çalışmayı durduruyor, ancak motor durmuyor.	Fırın uzun süredir çalışıyor, bu yüzden soğuması gerekiyor.	Elinizi hava çıkışının üzerine koyun. Çıkan havanın sıcak olduğunu fark ederseniz, sorun yok demektir.
	Termostat arızası.	Hava çıkışının oda sıcaklığında olduğunu fark ederseniz, termostatu değiştirin.



## TÜRKÇE

Sorun çözülmeydiyse:

1. Fırını elektrik prizinden ayırın (kapatın veya sigortayı çıkarın).
2. Cecotec'in Resmi Teknik Destek Servisini arayın. Cihazı kendiniz tamir etmeye çalışmayın.

### 7. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri 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 yönergelere uyulması çevrenin korunmasına yardımcı olacaktır.

### 8. Telif Hakkı

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.

### 9. Basitleştirilmiş AB Uy conformity Beyanı



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>

### 10. Teknik özellikler

Ürün referans numarası: 04733

Ürün: Bolero Hexa AF326000 Glass Black A

Ürün referansı: EU01\_121500

Ürün: Bolero Hexa AF326000 Line A

Ürün referansı: EU01\_121501





## TÜRKÇE

Ürün: Bolero Hexa AF326000 Matt Black A

	Sembol	Değer	Birim
Model tanımlaması		04733 / EU01_121500 / EU01_121501	
Fırın tipi		Elektrikli fırın	
Cihazın kütlesi	M	30.8	Kg
Çürük sayısı		1	
İç boşluk ısı kaynağı (elektrik veya gaz)		Elektrik	
Boşluk başına hacim	V	73	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)	ECelektrik boşluğu	0,82	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).	ECelektrik boşluğu	0.86	kWh/çevrim
Konvansiyonel modda bir gaz fırını boşluğunda standart bir yükü ısıtmak için gereken enerji tüketimi, boşluk başına (nihai gaz enerjisi).	ECgaz boşluğu	N/A N/A	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)	ECgaz boşluğu	N/A N/A	MJ/döngü kWh/çevrim
Boşluk başına enerji verimliliği endeksi	EElcavity	95.3	
Enerji verimliliği sınıfı		A	
(1) 1 kWh/çevrim = 3,6 MJ/çevrim.			





## TÜRKÇE

Bekleme modunda güç tüketimi	N/A
Kapalı konumdayken güç tüketimi	0.5W
Ekipmanın otomatik olarak bekleme moduna girdiği süre:	N/A
Ekipmanın otomatik olarak kapalı moda girdiği süre:	20min

Ürün kalitesini artırmak amacıyla teknik özellikler önceden haber verilmeksizin değiştirilebilir.

Çin'de Üretildi | İspanya'da Tasarlandı

### 11. Garanti ve Teknik Destek

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.



## العربية

العربية

### 1. الأجزاء والمكونات

الشكل 1

1. لوحة التحكم
2. محرك المروحة (خلف الصفيحة الفولاذية)
3. أدلة جانبية
4. صينية
5. رف
6. باب
7. مقبض

ملحوظة:

الرسومات الموجودة في هذا الدليل هي تمثيلات تخطيطية وقد لا تتطابق تماماً مع رسومات المنتج.

### 2. 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 التخلص 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 سيكوتيك على الفور.
- هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط.
- استخدم الفرن فقط لطهي الطعام.
- قبل الطهي، تأكد من إزالة جميع الملحقات غير الضرورية من الفرن.
- قم بتسخين الفرن قبل استخدامه.
- ضع صواني الخبز في منتصف الفرن واطرك مسافة بينها عند استخدام أكثر من صينية واحدة حتى يتمكن الهواء من الدوران.
- لا تضع الصواني في قاع الفرن أو تغطيتها بورق الألومنيوم. فهذا سيؤدي إلى تراكم الحرارة، مما سيؤثر على وقت الطهي ويتلف طبقة المينا الخاصة بالفرن.
- حاول فتح باب الفرن بأقل قدر ممكن للتحقق من الطعام (يبقى ضوء الفرن مضاءً أثناء الطهي).
- توخ الحذر عند فتح الباب لتجنب ملامسة الأجزاء الساخنة والبخار.

محتويات العلبة

- فرن
- صينية
- رف
- حجر بيتزا كبير جداً
- سلة القلي الهوائي كرة السلة





## العربية

- دليل التعليمات هذا

### 3. تركيب المنتج

#### قبل التثبيت

- يجب تركيب الجهاز داخل خزانة مدمجة. ويجب الحفاظ على مسافة آمنة بين الجهاز وجدران المطبخ.
- يجب أن تكون الأسطح والصفائح الاصطناعية والمواد اللاصقة المستخدمة مقاومة للحرارة (100 درجة مئوية كحد أدنى).
- يجب أن تكون خزائن المطبخ مستوية ومثبتة بإحكام. يجب ترك مسافة 5 مم بين الفرن والأجهزة الأخرى.
- إذا كان هناك درج أسفل الفرن، فيجب تركيب رف بين الفرن والدرج.

يوضح الشكل 2 قياسات الفرن والخزانة المدمجة.

#### التركيب والتوصيل

تحذير: قد تتعرض المواد للتلف.

لا ينبغي استخدام الباب و/أو المقبض لرفع الجهاز أو تحريكه.

- يجب توصيل الجهاز وفقاً لجميع لوائح الغاز و/أو الكهرباء المحلية لأغراض التركيب.
- يجب أن تتم عملية النقل بواسطة شخصين على الأقل.
- استخدم الفتحات أو المقابض السلكية الموجودة على كلا الجانبين لحملها.

#### ⚠️ الاتصال بشبكة الكهرباء

- يجب توصيل هذا الجهاز بأخذ كهربائي مؤرخ.
- لا تتحمل شركة سيكوتيك مسؤولية أي ضرر ناتج عن استخدام الجهاز دون توصيله بالأرض. قد يؤدي عدم تركيب الجهاز بشكل احترافي إلى التعرض لصدمة كهربائية. يجب توصيل الجهاز بمصدر الكهرباء الرئيسي فقط بواسطة شخص مؤهل ومرخص. سيؤدي عدم الالتزام بذلك إلى إلغاء الضمان.
- يُشكل تلف سلك الطاقة خطراً لحدوث صدمة كهربائية، أو ماس كهربائي، أو حريق. يجب عدم ثني سلك الطاقة أو ضغطه أو تعليفه، كما يجب عدم ملامسته للأجزاء الساخنة من الجهاز. في حال تلف سلك الطاقة، يجب استبداله بواسطة فني كهربائي مؤهل.
- يجب أن يتوافق مصدر الطاقة الكهربائية مع المواصفات الموضحة على لوحة بيانات الجهاز. كما يجب أن يتوافق سلك الطاقة مع مواصفات الجهاز ومتطلبات استهلاك الطاقة.

#### ⚠️ خطر التعرض لصدمة كهربائية.

- قبل البدء في تركيب الأجهزة الكهربائية، افصل الجهاز.

منشأة





## العربية

- يجب تركيب الجهاز فقط بواسطة فنيين مؤهلين وفقاً للتعليمات المرفقة واللوائح السارية. وتخلي شركة سيكوتيك مسؤوليتهما عن أي تركيب غير صحيح قد يتسبب في أضرار للأشخاص والحيوانات، بالإضافة إلى أضرار في الممتلكات.
- هام: يجب فصل الجهاز عن مصدر الطاقة الرئيسي قبل إجراء أي تعديلات أو أعمال صيانة عليه؛
- تُستخدم قناة الهواء للتهدية.
- لكي يعمل الجهاز المدمج بشكل صحيح، يجب أن يكون غلاف الخزانة مناسباً. يوضح الشكل 2 أبعاد الفتحة اللازمة للتركيب أسفل سطح العمل أو في خزانة حائط.
- لضمان التهوية الكافية، يجب إزالة اللوحة الخلفية للخزانة. يُفضّل تركيب الفرن بحيث يرتكز على لوحين خشبيين. إذا كان الفرن يرتكز على سطح مستوي ومتصل، فيجب أن تكون هناك فتحة لا تقل أبعادها عن 45 × 560 مم.
- يجب أن تكون ألواح الخزائن المتجاورة مصنوعة من مادة مقاومة للحرارة. وعلى وجه الخصوص، يجب تجميع الخزائن ذات الواجهة الخارجية المكسوة بالقشرة باستخدام مواد لاصقة تتحمل درجات حرارة تصل إلى 100 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 بمساعدة أداة (غير مرفقة).
- لتثبيت الفرن على الخزانة، افتح باب الفرن وثبته بإدخال البراغي الخشبية الأربعة في الثقوب الأربعة الموجودة حول محيط الإطار. (الشكل 3)

### التوصيلات الكهربائية

صُممت الأفران المزودة بسلك طاقة ثلاثي الأقطاب للعمل على التيار المتردد. سلك تأريض الجهاز أصفر مخضر.

### تركيب على كابل الطاقة

افتح صندوق الطرفية. (الشكل 4):

1. باستخدام مفك البراغي، قم بفك البرغي الموجود على الألسنة الجانبية لغطاء صندوق التوصيل.
2. قم بفك البرغي وافتح الغطاء.

### لتثبيت الكابل، اتبع الخطوات التالية:

1. قم بإزالة برغي تثبيت الكابل وبراغي التوصيل الثلاثة.
2. قم بتثبيت الأسلاك أسفل رؤوس البراغي باستخدام نظام الألوان التالي:
3. أزرق - محايد (N)
4. المرحلة البنية (L)
5. أصفر مخضر (أرضي)
6. قم بتثبيت كابل الطاقة بالشبكة وأغلق غطاء صندوق التوصيل.

### افتح لوحة الطرفية:

1. باستخدام مفك البراغي، قم بربط المسامير الموجود على الألسنة الجانبية لغطاء لوحة التوصيل.
2. قم بفك البرغي وافتح غطاء كتلة التوصيل.

### توصيل كابل الطاقة بالشبكة الكهربائية

- قم بتركيب قابس قياسي (غير مرفق) مُصمم للحمل الموضح على لوحة البيانات. عند توصيل الكابل مباشرةً بالتيار الكهربائي، قم بتركيب قاطع دائرة متعدد الأقطاب بمسافة تلامس لا تقل عن 3 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





## العربية

(التأريض).

- يجب وضع كابل الطاقة بحيث لا تصل درجة حرارته إلى أكثر من 50 درجة مئوية بالنسبة لدرجة الحرارة المحيطة ويجب حمايته بعزل ذي تصنيف مناسب.

قبل إجراء الاتصال، يرجى التحقق 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. تُخلي شركة سيكونتيك مسؤوليتها 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 مقيس الطاقة وقابس الجهاز غير متوافقين، فاستعن بفني مؤهل لاستبدال المقيس بنموذج مناسب. كما سيحتاج الفني إلى التأكد من أن مقياس سلك المقيس مناسب لاستهلاك الطاقة للجهاز.
- لا يُنصح باستخدام المحولات الكهربائية، أو وصلات الطاقة، أو أسلاك التمديد. في حال تعذر تجنب استخدامها، يُرجى استخدام محولات كهربائية وأسلاك تمديد فردية أو متعددة تتوافق مع لوائح السلامة السارية. في هذه الحالات، لا تتجاوز أبداً الحد الأقصى للتيار الكهربائي الموضح على المحول الكهربائي أو سلك التمديد، والحد الأقصى للقدرة الكهربائية الموضح على المحول الكهربائي المتعدد. يجب أن يكون الوصول إلى القابس ومأخذ الطاقة سهلاً.

## مُكَمَّلَات

- الملحقات المرفقة مناسبة لتحضير جميع أنواع الطعام. عند استخدام الملحقات، تأكد من إدخالها في الفرن بشكل صحيح.
- تتوفر ملحقات اختيارية يمكنها تحسين بعض أطباقك المفضلة، أو ببساطة تجعل الطبخ أكثر عملية.

## أدخل الملحقات

- يحتوي الفرن على 5 مستويات مختلفة يمكنك وضع الملحقات عليها. الشكل 5.
- ملاحظة: أدخلها بالكامل بحيث لا تلامس لوحة الباب.
- يمكن سحب الملحقات إلى منتصف المسافة تقريباً، مما يسمح لك بإزالة الإبداعات بسهولة.
- ملاحظة: قد تنتشور الملحقات عند تسخينها. بمجرد أن تبرد، ستعود إلى شكلها الأصلي. هذا لا يؤثر على وظيفتها.

## صينية خبز . الشكل 6

مثالية للفتائر الرطبة والكعك والوجبات المجمدة واللحوم المشوية الكبيرة. كما يمكن استخدامها لجمع السوائل المتساقطة عند الشواء مباشرة على الرف.

## الشبكة . الشكل 7

يُستخدم للتحميص ووضع الطعام المراد خبزه.

## سلة للاستخدام مع وظيفة القلي الهوائي . الشكل 8

عند استخدام وضع القلي الهوائي، ضع الطعام في هذه السلة. سيؤدي ذلك إلى تسريع عملية الطهي والحصول على نتائج أفضل.

## صينية بيتزا . الشكل 9





## العربية

إذا كنت ستخبز بيتزا، فضعها على صينية الحجر هذه وقم بتفعيل وضع البيتزا.

### المرشدون

- يحتوي هذا الفرن على 5 قضبان جانبية تتيح لك وضع الملحقات على الارتفاع المطلوب. تُستخدم هذه القضبان لتثبيت الملحقات على جوانب تجويف الفرن.
- إذا كنت بحاجة إلى مساحة أكبر للطهي، يمكنك إزالة الموجهات ووضعها في قاعدة الفرن.

ملاحظة: عند وضع الطعام على قاعدة الفرن، لا تستخدم الأوضاع التي تشغل عنصر التسخين السفلي، لمنع تراكم الحرارة (فقط لبعض الطرازات المحددة).

دليل انزلاقي (الطرازات محددة فقط). الشكل 10  
عادة ما يتم وضعها على الرف الجانبي الثاني أو الرابع. وهذا يُسهّل إدخال وإخراج الصينية أو الرف من الفرن.

## 4. التشغيل

لوحة التحكم  
قد تختلف لوحة التحكم باختلاف الطراز.






أيقونات اللمس والمحددات. الشكل 11

1. انقر على أيقونة التنبيه/تغيير الإعدادات (درجة الحرارة/الوقت)
2. انقر على أيقونة الساعة / نهاية متأخرة
3. انقر على أيقونة الإيقاف/إعادة التشغيل
4. أيقونة اللمس الخفيف
5. محدد الوضع
6. محدد درجة الحرارة/الوقت

الشاشة. الشكل 12

وظيفة	
1	أيقونة مضيئة - الوضع المحدد
2	رمز مضيء: مؤشر التشغيل
3	ضوء مؤشر وظيفة نهاية التأخير
4	أيقونة مضيئة للساعات والدقائق
5	مؤشر الوقت
6	مؤشر الدقائق
7	مؤشر درجة حرارة الفرن
8	وحدة قياس درجة الحرارة (درجة مئوية)
9	ساعة
10	رمز وظيفة قفل أمان الأطفال
11	رمز الضوء - منبه
12	رمز مضيء، إضاءة داخلية
13	مؤشر التسخين
14	شريط مؤشر الحرارة



رمز	وظيفة
	الجزء الخارجي من المقاوم العلوي
	مروحة (وظيفة إزالة الصقيع)
	مقاومة خلفية
	الجزء الداخلي من المقاوم العلوي
	المقاومة المنخفضة


## عملية

1. لتشغيل الفرن، قم بتوصيله بمصدر الطاقة الرئيسي. ستضيء لوحة التحكم بعد ذلك وتطلب منك ضبط الوقت. للاطلاع على التعليمات، يرجى الرجوع إلى القسم ذي الصلة.


## الدرجات:

- إذا لم يتم اتخاذ أي إجراء بعد 10 ثوانٍ، فسيطلب منك الفرن ضبط الوقت.
  - إذا لم يتم إجراء أي عملية بعد 10 ثوانٍ، فسيدخل الفرن في وضع الاستعداد.
  - إذا كان الفرن في وضع الاستعداد ولم يتم بأي عملية، فسوف ينطفئ تلقائيًا بعد 3 دقائق.
  - عندما يكون الفرن مطلقًا، يمكنك العودة إلى وضع الاستعداد بالضغط على أي أيقونة لمس أو بتحريك زر الاختيار الموجود على اليسار. سيعرض الفرن الوقت وأيقونة الساعة (الشكل 3).
- الشكل 13. وضع الاستعداد

## 2. ضبط الوقت

3. عندما يكون الفرن في وضع الاستعداد، انقر على أيقونة الساعة المسمية . ثم استخدم زر التحديد الموجود على اليمين لضبط الوقت.


## الشكل 14. ضبط الوقت

4. بعد الانتهاء من ضبط الوقت، انقر على أيقونة للمس على الساعة مرة أخرى  لضبط الدقائق. ستومض الدقائق لضبطها، استخدم زر التحديد الموجود على اليمين.




## الشكل 15. ضبط الدقائق





## العربية

5. بعد إجراء التعديل، انقر على أيقونة اللمس الموجودة على الساعة مرة أخرى  للتأكيد.
- الدرجات:
- إذا لم يتم التأكيد بعد 10 ثوانٍ، يقوم النظام بإكمال ضبط الساعة افتراضياً ويعود تلقائياً إلى وضع الاستعداد.
  - إذا قمت بتوصيل الفرن بمصدر الكهرباء الرئيسي واستغرق الأمر أكثر من 20 ثانية لضبط الوقت، فسيعود النظام إلى الساعة 12:00 ويدخل في وضع الاستعداد.
  - إذا تم فصل الفرن عن مصدر الطاقة الرئيسي، فستحتاج إلى إعادة ضبط الوقت.







ملاحظة: سيتم عرض الوقت فقط عندما يكون الفرن في وضع الاستعداد.

6. عندما يكون الفرن في وضع الاستعداد، يمكنك اختيار الوضع المطلوب باستخدام زر الاختيار الموجود على اليسار. الأوضاع المتاحة موضحة في الشكل 16.
7. بعد اختيار الوضع، ستومض درجة الحرارة الافتراضية والرمز. إذا كانت درجة الحرارة في ذلك الوضع غير قابلة للتعديل،  فسيومض الوقت الافتراضي والرمز .
8. عند اختيار وضع معين، يمكنك ضبط الوقت ودرجة الحرارة عن طريق الضغط على أيقونة اللمس .



ملحوظة:

- يمكن تحديد الوقت أو درجة الحرارة باستخدام المحدد الموجود على اليمين.
- إذا لم تقم بضبط الوقت أو درجة الحرارة أو لم تضغط على أيقونة اللمس بعد 10 ثوانٍ،  فسيدخل الفرن في وضع الاستعداد.
- يتراوح النطاق الزمني للأوضاع من 0 دقيقة إلى 10 ساعات.
- إذا اخترت 0 دقيقة، فاضغط على أيقونة اللمس  لن يبدأ تشغيل الفرن، ولكنه سيدخل في وضع الاستعداد.

دالة النهاية المتأخرة






1. بعد ضبط درجة الحرارة والوقت، وقبل الضغط على زر التشغيل  لبدء تشغيل الفرن، اضغط  لتحديد وقت إيقاف تشغيل الفرن.  سيومض رمز انتهاء التشغيل المؤجل، وكذلك رمز الساعة. اضبط الوقت المطلوب باستخدام زر التحديد الموجود على اليمين.
2. بعد ذلك، اضغط  مرة أخرى واضبط الدقائق. ستومض الدقائق؛ لضبطها، استخدم زر التحديد الموجود على اليمين.
3. يمكنك استخدامه  لضبط الساعة والدقائق بالتناوب.
4. بمجرد تحديد وقت الانتهاء المؤجل، انقر على أيقونة اللمس  لتأكيد.
5. سيعرض الفرن الوقت حتى يبدأ تشغيله.

انظر إلى المثال الموضح في الشكل 17. تُظهر تلك الصورة شاشة الفرن بمجرد تفعيل النهاية المؤجلة.

6. بمجرد تفعيل خاصية التأخير، ستظهر الأيقونات  والساعة. بالإضافة إلى ذلك، سيتم عرض الوقت الحالي ودرجة الحرارة والوظيفة المختارة. على سبيل المثال، بعد تحديد الوضع والوقت ودرجة الحرارة، إذا لم تكن تنوي برمجة النهاية المتأخرة، يمكنك الضغط على رمز اللمس  لبدء تشغيل الفرن (يوضح الشكل 19 ما سيظهر على الشاشة أثناء التشغيل).










ملاحظة: إذا لم تتم بتأكيد العملية بعد 10 ثوانٍ، فسيدخل الفرن في وضع الاستعداد.




7. عند تشغيل الفرن، ستعرض الشاشة الرمز  ، والعد التنازلي لوقت الطهي المحدد، والوضع ودرجة الحرارة المحددين، والرمز  وشريط مؤشر التسخين  .
8. إذا قمت بتغيير الوظيفة أو درجة الحرارة المحددة، ستومض هذه الرموز حتى تقوم بتحديد الإعدادات الجديدة وتأكيدهما. سيبدأ العد التنازلي عند تفعيل الوظيفة.
9. عند تشغيل الفرن، اضغط على أيقونة اللمس  لإيقافه مؤقتًا.
10. إذا ضغطت مع الاستمرار على أيقونة اللمس  ، فسيدخل الفرن في وضع الاستعداد.
11. عندما يصل العد التنازلي إلى الصفر، سيدخل الفرن في وضع الاستعداد. سيصدر صوت تنبيه لمدة 5 دقائق لإعلامك بانتهاء الوقت.
12. نطاق درجة الحرارة: الحد الأدنى لدرجة الحرارة هو 30 درجة مئوية ؛ إذا قمت بتحديد درجة حرارة أقل، فستظهر الشاشة "Lo °C".

ملاحظة: إذا قمت بتفعيل وظيفة الإنهاء المؤجل، فسيحدث ما يلي عند تشغيل الفرن: إذا كان الباب مغلقًا، فسيعمل الفرن بشكل طبيعي؛ ومع ذلك، إذا كان مفتوحًا، فسيوقف مؤقتًا وستومض الشاشة.

#### دالة الاستعلام


1. بعد اختيار الوضع المناسب وتشغيل الفرن، انقر على أيقونة اللمس  للتحقق من الوقت. ستومض أيقونة النقطتين (:). إذا انقرت على الأيقونة مرة أخرى  ، أو إذا مرت 10 ثوانٍ، فسيعود الفرن لوضع المحدد.
2. بعد اختيار الوضع أو تفعيل خاصية التأخير، إذا رغبت في عرض عداد التنبيه، اضغط على الأيقونة  . سيؤدي الضغط على الأيقونة مرة أخرى  ، أو الانتظار لمدة 10 ثوانٍ، إلى إعادة الفرن إلى الشاشة السابقة. إذا كان الفرن في وضع الاستعداد، يمكنك عرض عداد التنبيه أو ضبط الوقت. إذا كان الوقت المتبقي أقل من دقيقة واحدة، ستظهر الشاشة 0:00 (يتم عرض الساعات والدقائق فقط، وليس الثواني).
3. إذا قمت بتفعيل خاصية تأخير بدء التشغيل وترغب في معرفة وقت بدء تشغيل الفرن، فاضغط على الرمز  . ستومض الساعة والدقائق والرمز  . بالضغط على الرمز مرة أخرى  ، أو الانتظار لمدة 10 ثوانٍ، سيعود الفرن إلى الشاشة السابقة.

#### إنذار




1. المس الأيقونة  عندما يكون الفرن في وضع الاستعداد لتفعيل المنبه. ستومض الساعة، وستبقى الدقائق ثابتة، وستضيء الأيقونة.
2. أدر مفتاح الاختيار إلى اليمين لضبط الوقت. عند القيام بذلك، سيتوقف المؤشر عن الوميض ويثبت. نطاق الضبط من 0 إلى 23.
3. اضغط على الأيقونة مرة أخرى  ، ستومض الدقائق، بينما ستبقى الساعة ثابتة.
4. أدر مفتاح التحديد إلى اليمين لضبط الدقائق. عند القيام بذلك، سيتوقف هذا الرقم عن الوميض ويثبت. نطاق الضبط من 0 إلى 59.
5. بعد تحديد الوقت، انقر على أيقونة اللمس  لتأكيد الإعداد. ستومض أيقونة النقطتين، ثم سيضيء ثابتًا. سيبدأ العد







## العربية

التنازلي أيضاً. عندما يصل إلى الصفر، سيصدر صوت تنبيه لمدة دقيقة واحدة (ثانية واحدة لكل تنبيه)  وسيومض الرمز. لإيقاف الوميض، انقر على أي رمز.

ملحوظة:

- أثناء الإعداد، أيقونة ":" و  ستبقى ثابتة.
- أثناء الإعداد، إذا ضغطت مع الاستمرار على أيقونة اللمس ، فسيتم إلغاء إعداد المنبه وسيدخل الفرن في وضع الاستعداد.
- إذا كنت قد قمت بالفعل بضبط المنبه،  فسيظهر الرمز على الشاشة عندما يكون الفرن قيد التشغيل ويمكنك التحقق من الوقت المتبقي.








وظيفة قفل الأطفال

1. لتفعيل ميزة قفل الأطفال، اضغط  مع الاستمرار على الرمز  في وقت واحد لمدة 3 ثوانٍ. سيصدر صوت تنبيه للإشارة إلى تفعيل الميزة.  
تفعيل هذه الخاصية حتى عندما يكون الفرن في وضع الاستعداد. سيضيء رمز قفل الأطفال.
2. لإلغاء تفعيل هذه الخاصية، اضغط  مع الاستمرار على الرمز  في وقت واحد لمدة 3 ثوانٍ. سيصدر صوت تنبيه للإشارة إلى أنه تم إلغاء تفعيل الخاصية.



ملحوظة:

- عند تفعيل قفل الأطفال، لن تطرأ أي تغييرات على الشاشة. سيتم قفل أيقونات اللمس والمفاتيح فقط.
- لذا، إذا كنت ترغب في إيقاف تشغيل الفرن مؤقتاً أثناء تشغيله ووظيفة قفل الأطفال قيد التشغيل، فسيتمتع عليك إيقاف تشغيله أولاً.

## وظيفة بدء/إيقاف مؤقت/إلغاء

1. بمجرد اختيار الوضع، وضبط الوقت ودرجة الحرارة، اضغط على أيقونة اللمس  لبدء تشغيل الفرن.
2. ملاحظة: إذا ضغطت على الزر  عندما يكون الفرن مؤقتاً مؤقتاً، فسيبدأ تشغيله.  
أثناء الطهي، انقر على أيقونة اللمس  لإيقاف الفرن مؤقتاً. يمكن ضبط الوقت، الذي سيومض على الشاشة، باستخدام زر الاختيار الموجود على اليمين. لضبط درجة الحرارة (في الأوضاع التي تسمح بذلك)، انقر على الأيقونة .  
ستومض درجة الحرارة على الشاشة، ويمكن ضبطها باستخدام زر الاختيار الموجود على اليمين. عند القيام بذلك،  ستومض الأيقونة، بينما ستبقى أيقونة الوضع ثابتة. بمجرد تحديد درجة الحرارة، انقر على الأيقونة  لتأكيد الإعداد. لإلغاء الطهي، أعد ضبط المؤقت إلى الصفر أو اضغط مع الاستمرار على الأيقونة .


الدرجات:

- إذا ضغطت مع الاستمرار على الرمز  أثناء ضبط الوقت، فسيدخل الفرن في وضع الاستعداد.
- إذا ضغطت مع الاستمرار على الرمز  أثناء ضبط الوضع أو الوقت أو درجة الحرارة، فسيدخل الفرن في وضع الاستعداد.







## العربية

- إذا ضغطت مع الاستمرار على الرمز  أثناء ضبط الوضع أو الوقت أو درجة الحرارة، فسيدخل الفرن في وضع الاستعداد.

### وظيفة الحماية

1. في حال حدوث تماس كهربائي أو انقطاع في توصيل المستشعر، ستظهر على الشاشة رسالة E-1 (الشكل 18) وسيصدر صوت تنبيه مكون من 10 صفارات.  سيؤدي الضغط على أيقونة اللمس إلى وضع الفرن في وضع الاستعداد.
2. إذا قمت بتشغيل أي وضع (غير وضع إذابة الثلج أو الوضع الاقتصادي) ولم تتجاوز درجة الحرارة 35 درجة مئوية بعد 5 دقائق، فهذا يعني وجود عطل في أحد عناصر التسخين. في هذه الحالة، ستظهر على الشاشة رسالة الخطأ E-2 (الشكل 20) وسيصدر الفرن 10 تنبيهات صوتية. اضغط على أيقونة اللمس  لوضع الفرن في وضع الاستعداد.

### وظيفة الطهي بمساعدة البخار

- لتفعيل هذه الخاصية، أضف 150 مل من الماء النقي إلى قاع تجويف الفرن، ثم اختر درجة حرارة 200 درجة مئوية. اختر الوضع 10 لعنصر التسخين السفلي. مدة الطهي التقريبية باستخدام هذه الخاصية هي 20 دقيقة.

### ملحوظة:


- تأكد من إزالة الماء الزائد من تجويف الفرن عند اكتمال عملية الطهي.
- يوصى بعدم إضافة أكثر من 500 مل من الماء النقي؛ السعة القصوى هي 1000 مل.
- يمكنك ضبط كمية الماء ودرجة الحرارة وفقاً لاحتياجات الطعام الذي تقوم بإعداده.
- تأكد من أن الجزء الداخلي بارد تماماً قبل إزالة الماء الزائد. إذا لم يكن كذلك، فقد تتعرض للحروق.

### مؤشرات أخرى أصوات الفرن

- في كل مرة تضغط فيها على أيقونة اللمس، سيصدر صوت تنبيه.
- سيصدر صوت إنذار عند ظهور رمز خطأ على الشاشة (عندما يكون المستشعر متصلاً بدائرة قصر أو مفصلاً، أو عندما يكون أحد المقاوّمات معيَّباً).
- عندما يصل الفرن إلى درجة الحرارة المحددة وعندما يصل العد التنازلي للوضع المحدد أو المنبه إلى الصفر، سيصدر صوت تحذير.

### الأوضاع

يحتوي هذا الفرن على 12 وضعًا. تفاصيلها موضحة أدناه :

وصف	أيقونات	
التسخين المسبق السريع: في هذا الوضع، يتم تشغيل كل من عنصري التسخين الداخلي والخارجي، العلوي والسفلي، لتوزيع الحرارة بالتناوب. كما يتم تشغيل المروحة لتوفير توزيع متساوٍ للحرارة وتقليل وقت الطهي. وهذا ما يجعله مثاليًا لتسخين الفرن مسبقًا بسرعة.		الوضع 1








## العربية

الوضع 2		الوضع التقليدي (يتم تشغيل عناصر التسخين العلوية والسفلية) هذا الوضع مناسب لتحميم اللحوم أو خبز الطعام الموضوع على مستوى واحد من الفرن.
الوضع 3		الشواء الكامل: في هذا الوضع، يتم تنشيط كل من الجزء الداخلي والخارجي لعنصر التسخين العلوي، مما يوجه الحرارة لأسفل نحو الطعام. وهذا يجعله مناسباً لطهي النقانق متوسطة أو كبيرة الحجم، ولحم الخنزير المقدد، وشرائح اللحم، وشرائح السمك، وما إلى ذلك.
الوضع 4		المروحة والشواية: يستخدم هذا الوضع عنصر التسخين العلوي مع المروحة، مما يساعد على توزيع الحرارة.
الوضع 5		التسخين بالمروحة: في هذا الوضع، يتم تشغيل عنصر التسخين الخلفي والمروحة، مما يسمح بتوزيع أفضل للحرارة. وقت الطهي قصير، مما يجعله وضعاً اقتصادياً. يتم توزيع الحرارة بالتساوي على جميع المستويات، مما يمنع اختلاط نكهات الأطباق المختلفة.
الوضع 6		إزالة الجليد: في هذا الوضع، يتم تشغيل المروحة عند درجة حرارة الغرفة. يختلف وقت إزالة الجليد حسب نوع وكمية الطعام.
الوضع 7		المروحة وعناصر التسخين العلوية والسفلية: هذا هو الوضع القياسي. عند تحديده، ستعمل المروحة وعناصر التسخين معاً.
الوضع 8		نصف شواية: يستخدم هذا الوضع الجزء الداخلي فقط من عنصر التسخين العلوي، موجهاً الحرارة إلى الأسفل. وهو مناسب لطهي كميات صغيرة من لحم الخنزير المقدد، والخبز المحمص، واللحوم، وما إلى ذلك.
الوضع 9		التسخين بالمروحة والشواية: يستخدم هذا الوضع عنصر التسخين العلوي والمروحة، مما يسمح بتوزيع الحرارة بسرعة أكبر داخل الفرن. وهذا يجعله مناسباً عندما تحتاج إلى طهي الطعام بسرعة، ولمنع جفاف الأطعمة مثل شرائح اللحم والهامبرغر وبعض الخضراوات.



الوضع 10		البيئز! يعمل هذا الوضع على تنشيط المروحة وعنصر التسخين السفلي، مما يجعله مناسباً لتسخين قاعدة الفرن بسرعة.
الوضع 11		القلي الهوائي: يعمل هذا الوضع على تشغيل عناصر التسخين العلوية والخلفية والمروحة في آن واحد. وهذا يسمح للفرن بالتسخين بسرعة وإزالة الرطوبة من سطح الطعام، مما ينتج عنه قشرة خارجية مقرمشة ولب داخلي طري.
الوضع 12		وضع توفير الاقتصادي: في هذا الوضع، يُستخدم الجزء الداخلي من عنصر التسخين العلوي وعنصر التسخين السفلي للتحكم في درجة الحرارة، مما يقلل من استهلاك الطاقة. هذه الخاصية مناسبة لخبز الأطعمة الكبيرة، حيث ترتفع درجة حرارة الفرن تدريجياً، مما يسمح للحرارة بالتغلغل في الطعام بشكل كامل.

## قبل استخدام الفرن لأول مرة

## سخن الفرن

للتخلص من رائحة الفرن الجديد، سخّن الفرن مسبقاً وهو فارغ. ننصح باختيار وضعية تُشغّل عنصري التسخين معاً (الوضع التقليدي) وضبط الفرن على درجة حرارة ٢٥٠ درجة مئوية لمدة ساعة. تأكد من عدم وجود أي بقايا تغليف داخل الفرن.

1. استخدم زر الاختيار لتفعيل وظيفة الوضع التقليدي.
2. اضبط مفتاح اختيار درجة الحرارة على 250 درجة مئوية. بعد ساعة، أطفئ الفرن. وللقيام بذلك، حرك مفتاح اختيار الوظيفة إلى وضع الإيقاف.

## تنظيف الملحقات

قبل استخدام الملحقات لأول مرة، قم بتنظيفها جيداً بالماء الدافئ والصابون وقطعة قماش ناعمة.

## نصائح لتوفير الطاقة

ستساعدك المعلومات التالية على توفير الطاقة:

- استخدم أواني طهي داكنة اللون أو مطلية بالميना، لأن ذلك سيحسن من توصيل الحرارة.
- سخني الفرن قبل طهي الطعام.
- لا تفتح باب الفرن بشكل متكرر أثناء الطهي.
- جرب طهي أكثر من طبق في الفرن في نفس الوقت. يمكنك فعل ذلك بوضع صينيّتي خبز على الرف.
- اطبخي أكثر من طبق واحد تلو الآخر. سيكون الفرن ساخناً بالفعل.
- يمكنك توفير الطاقة بإطفاء الفرن قبل بضع دقائق من وقت الطهي. لا تفتح باب الفرن.
- قم بإذابة الأطباق المجمدة قبل طهيها.

## كيف يعمل الفرن



## العربية

تحذير: خطر الإصابة بحروق، توخ الحذر عند فتح باب الفرن، فقد يتسرب البخار.

### نصائح للخبز

- استخدم صواني معدنية مناسبة أو حاويات الألمنيوم ذات طلاء غير لاصق أو قوالب سيليكون مقاومة للحرارة.
- استغل مساحة الشبك الأمامي على أكمل وجه.
- يوصى بوضع القالب في منتصف الرف.
- أبق باب الفرن مغلقاً.

### نصائح للشواء

- إذا كنت تطبخ دجاجة كاملة أو ديك رومي، أو قطعة كبيرة من اللحم، فقم بتبئيلها بقليل من عصير الليمون والفلفل الأسود.
- يستغرق طهي اللحم بالعظم ما بين 15 و 30 دقيقة أطول من طهي قطعة لحم مشوية بنفس الحجم بدون عظم.
- ينبغي تخصيص حوالي 4 أو 5 دقائق من وقت الطهي لكل سنتيمتر من ارتفاع اللحم.
- اترك اللحم يرتاح في الفرن لمدة عشر دقائق تقريباً بعد انتهاء وقت الطهي. سيسمح ذلك للعصارة بالتوزع بالتساوي في جميع أنحاء اللحم المشوي ويمنعها من التسرب عند تقطيعه.
- إذا كنت تطبخ السمك، فضعه على مستوى متوسط أو منخفض.
- إذا كنت ستشوي أي طعام، فقم بتسخين الفرن لمدة 4 دقائق قبل وضعه فيه. وعندما يكون الفرن قيد التشغيل، أغلق الباب دائماً.
- قدر الإمكان أن تكون قطع الطعام المشوية متساوية السماكة. فهذا يسمح لها بالتحمّر بالتساوي والحفاظ على طراوتها وعصارتها.
- اقلب الطعام الذي تقوم بتحميمه بعد مرور ثلثي الوقت.
- لا تضيف الملح إلى شرائح اللحم إلا بعد شويها.
- أضف القليل من السائل إذا كان اللحم خالياً من الدهون. غط قاع الطبق بحوالي نصف سنتيمتر من السائل.
- ضع الطعام المراد تحميمه مباشرةً على الرف. إذا كنت تُحمّص قطعة واحدة، فستحصل على أفضل النتائج بوضعها في منتصف الرف. ضع أيضاً صينية الفرن على الرف الأول لتجميع الدهون.
- عند التحميم، لا تضع صينية الفرن على المستويين 4 أو 5، فقد يؤدي ذلك إلى تشويها.
- يتم تشغيل عنصر التسخين وإيقافه بشكل متكرر. هذا أمر طبيعي. يحدد إعداد الوظيفة عدد مرات حدوث ذلك.
- عندما ينضج اللحم المشوي، أطفئ الفرن واتركه يرتاح لمدة 10 دقائق أخرى. هذا يسمح بتوزيع عصارة اللحم بشكل أفضل.
- إذا كنت تقوم بشوي لحم الخنزير مع وجود القشرة، فقم بقطع القشرة على شكل صليب وضع اللحم المشوي على الطبق مع وضع القشرة في الأسفل.
- ضع الدجاجات كاملة على الرف السفلي مع توجيه الصدر لأسفل. اقلبها بعد مرور ثلثي الوقت المحدد.
- إذا كنت تطبخ البط أو الأوز، فقم بثقب الجلد الموجود أسفل الأجنحة. هذا يسمح بتصريف الدهون.
- إذا كنت تطبخ قطعاً من السمك، اقلبها بعد مرور ثلثي وقت الطهي المحدد. هذا غير ضروري إذا كنت تطبخ سمكة كاملة.
- ضع السمكة الكاملة في الفرن في وضعية السباحة مع توجيه الزعنفة الظهرية للأعلى. سيساعد وضع نصف حبة بطاطس أو طبق صغير مقاوم للحرارة في تجويف بطن السمكة على تثبيتها.





## العربية

- كيف تعرف أن اللحم المشوي جاهز؟ استخدم مقياس حرارة اللحم (متوفر في متاجر اللحوم المتخصصة) أو قم باختبار "الملعقة". اضغط على اللحم بملعقة. إذا كان متماسكاً، فهو جاهز. أما إذا كان طرياً، فهو يحتاج إلى مزيد من الطهي.
- التحميص داكن جداً وبعض أجزائه محترقة قليلاً. تأكد من ارتفاعه ودرجة حرارته.
- يبدو اللحم المشوي جيداً، لكن عصارته محروقة. في المرة القادمة، استخدم صينية تحميص أصغر أو أضف المزيد من السائل.
- يبدو اللحم المشوي جيداً، لكن عسارة اللحم خفيفة جداً ومائية. في المرة القادمة، استخدم صينية تحميص أكبر مع كمية أقل من السائل.
- يتساعد البخار من الشواية. هذا أمر طبيعي ويخضع لقوانين الفيزياء. يخرج معظم البخار عبر فتحة التهوية. وقد يتكثف البخار على أزرار التحكم أو قطع الأثاث المجاورة.

نصائح لاستخدام وطيفة الشواء  
تعدّ هذه الوظيفة مثالية لطهي اللحوم والأسماك والدواجن، حيث تحمّر هذه الأطعمة دون أن تحف. وتناسب قطع اللحم المسطحة والكباب والنقائق الشواء بشكل خاص، وكذلك الخضراوات الغنية بالماء، مثل الطماطم والبصل.

### نصائح للخبز

- كيف تعرف ما إذا كانت الكعكة قد نضجت بشكل صحيح؟  
قبل حوالي عشر دقائق من انتهاء وقت الخبز المحدد في الوصفة، أدخل عود أسنان في أعلى نقطة من الكيك. إذا خرج عود الأسنان نظيفاً، فهذا يعني أن الكيك جاهز.

### الكعكة تنفنت.

استخدم كمية أقل من السائل في المرة القادمة أو اخفض درجة حرارة الفرن بمقدار 10 درجات. التزم بأوقات الخلط المحددة في الوصفة.

- ارتفعت الكعكة في المنتصف، لكنها أقل ارتفاعاً عند الحواف.  
لا تدهن جوانب الصينية بالزيت. بعد الخبز، قم بفك الكيك من الصينية بحرص باستخدام سكين.

- الكعكة داكنة اللون جداً من الأعلى.  
ضعها في الجزء السفلي من الفرن، واختر درجة حرارة أقل، واخبزها لفترة أطول قليلاً.

### الكعكة جافة جداً.

بعد الانتهاء، اصنعي ثقوباً صغيرة فيها باستخدام عود أسنان. ثم رشها بعصير الليمون أو مشروب كحولي. في المرة القادمة، اختاري درجة حرارة أعلى بعشر درجات وقلّي وقت الخبز.

- الخبز أو الكعكة (على سبيل المثال، كعكة الجبن) تبدو جيدة، لكنها رطبة من الداخل.  
استخدمي كمية أقل من السائل في المرة القادمة، واخبزيها لمدة أطول قليلاً على درجة حرارة أقل. لتحضير تارت بطبقة علوية رطبة، اخبزي العجينة أولاً، ثم رشها باللوز أو فتات الخبز، ثم أضيفي الطبقة العلوية. اتبعي الوصفة وأوقات الخبز.

- يتحمر الكيك بشكل غير متساوٍ.





## العربية

اختر درجة حرارة أقل قليلاً لضمان خبز متساوٍ. اخبز الكعكات الرقيقة على رف واحد باستخدام الإعداد التقليدي. إذا كان ورق الزبدة يتدلى، فقد يعيق دوران الهواء. لذلك، احرص دائماً على قص الورق ليناسب صينية الخبز.

- قاعدة كعكة الفاكهة خفيفة للغاية.  
ضع الكعكة على مستوى أدنى في المرة القادمة.
- يبيض عصير الفاكهة.  
في المرة القادمة، استخدم وعاءً أعمق.
- تلتصق منتجات المخازن المصنوعة من عجينة الخميرة ببعضها البعض عند خبزها.  
ينبغي ترك مسافة حوالي 2 سم بين كل منتج. هذا يتيح مساحة كافية لها لتنتشر وتتحمز بالتساوي من جميع الجوانب.
- لقد كان الأمر يتطور على عدة مستويات.  
الطعام الموجود على الرف العلوي يكون أعمق لوئاً من الطعام الموجود على الرف السفلي. استخدم دائماً خاصية الهواء الساخن ثلاثي الأبعاد للخبز على أكثر من مستوى. وضع عدة صوانٍ في الفرن لا يعني أنها ستضج جميعها في نفس الوقت.
- يتشكل التكثيف عند خبز الكعك الرطب.  
قد يتسبب الطهي في تكوّن البخار وخروجه من أعلى الباب. وقد يتكثف هذا البخار ويشكل قطرات ماء على لوحة التحكم أو الأثاث المجاور. وهذا أمر طبيعي.

## 5. التنظيف والصيانة

- يجب تنظيف الفرن بعد كل استخدام. عند تنظيف الفرن، يجب تشغيل الضوء لتسهيل رؤية الأسطح.
- يجب غسل الجزء الداخلي من الفرن بالماء الدافئ وقليل من الصابون السائل فقط.
- بعد تنظيف الجزء الداخلي من الفرن، جففه بقطعة قماش.
- لا تقم بتنظيف أسطح الفرن باستخدام آلات البخار.
- يجب تنظيف الجزء الداخلي من الفرن بالماء الدافئ والصابون فقط، باستخدام إسفنجة أو قطعة قماش ناعمة. لا تستخدم المنظفات الكاشطة.
- أي بقع قد تظهر في قاع الفرن ناتجة عن تتاثر الطعام أو انسكابه. يحدث هذا التناثر أثناء عملية الطهي، وقد يكون سببه طهي الطعام على درجة حرارة عالية جداً أو وضعه في وعاء صغير جداً.
- يجب عليك اختيار درجة حرارة ووظيفة طهي مناسبة للطعام الذي تقوم بطهيه. كما يجب عليك التأكد من وضع الطعام في طبق مناسب الحجم واستخدام صينية الفرن عند الحاجة.
- يجب تنظيف الأجزاء الخارجية للفرن بالماء الدافئ والصابون فقط، باستخدام إسفنجة أو قطعة قماش ناعمة. لا تستخدم المنظفات الكاشطة.
- إذا كنت تستخدم أي نوع من منظفات الأفران، فتأكد من أنها مناسبة لهذا المنتج.
- لن يتم إصلاح الأضرار التي لحقت بالجهاز بسبب منتج التنظيف مجاناً، حتى لو كان الجهاز ضمن فترة الضمان.
- لا تستخدم منتجات التنظيف التي تحتوي على مواد كاشطة لتنظيف وصيانة اللوحة الأمامية الزجاجية.





## العربية

ملاحظة: لا حاجة إلى منظف خاص للأفران أو أي منتجات تنظيف أخرى لتنظيف الفرن. يُنصح بتنظيف الفرن بقطعة قماش مبللة وهو لا يزال دافئاً.

التنظيف بمساعدة البخار  
تساعد هذه الخاصية على إزالة بقايا الطعام من داخل الفرن. وهي مناسبة فقط لتنظيف الأوساخ الخفيفة، وليست فعالة مع الطعام الملتصق أو بقع الطهي العنيدة. ولا يمكن استخدامها إلا عندما يكون الفرن بارداً.

### إجراءات التنظيف

1. أزل جميع الملحقات من الفرن.
2. قم بتحضير محلول من الماء (85%) والخل الأبيض (10%) وسائل غسل الأطباق (5%)، وقم برشه على الباب والجدران الجانبية والجدار الخلفي لتجفيف الفرن.
3. صب 40 مل من الماء في قاعدة التجفيف.
4. أغلق الباب. حدد وظيفة التنظيف بالبخار واضبط الفرن على درجة حرارة 120 درجة مئوية.
5. أطفئ الفرن بعد 15 دقيقة.
6. اتركه يبرد، ثم امسح السطح بقطعة قماش مبللة.
7. جفف الجزء الداخلي من الفرن بقطعة قماش أو ورق مطبخ.

تحذير:

قبل القيام بذلك، تأكد من أن الفرن بارد تماماً. وإلا فقد تتعرض للحروق.

### فك وتركيب باب الفرن

- لتنظيف الباب، قم بإزالته. يحتوي كل مفصل باب على قضيب قفل. عند إغلاق هذا القضيب، يتم تثبيت الباب في مكانه. لإزالة الباب، ستحتاج إلى فتح قضيب القفل.
- ⚠ عندما لا يكون المفصل مُقفلًا، قد يُغلق الباب فجأةً وبقوة. لذا، تأكد من إغلاق قضيب القفل دائمًا. يجب أن يكون مفتوحًا فقط عند إزالة الباب.

### قم بإزالة الباب

1. افتح الباب بالكامل.
2. ارفع كلا جانبي قضيب القفل. الشكل 21
3. أغلق الباب تماماً. أمسكه من الجانبين، ثم أغلقه مرة أخرى. حركه لأعلى ولأسفل، ثم اسحبه للخارج.

### قم بتركيب الباب

اتبع الترتيب العكسي لعملية إزالة الباب.

- عند تركيب الباب، تأكد من أن المفصلتين تتناسبان بشكل صحيح.
- عند فتح الباب، قم بإزالة قضيب القفل. الشكل 22
- ⚠ إذا سقط الباب فجأةً أو انغلقت المفصلات فجأةً، فلا تضع يدك في المفصلات. اتصل بخدمة الدعم الفني الرسمية لشركة سيكو تيك.

### قم بإزالة لوحة الباب وتركيبها. الشكل 23

التفكيك

1. انزع باب الفرن وضعه على قطعة قماش.





## العربية

2. اضغط على الزر الموجود على دعامة الزجاج الداخلي بكنتا يدك. ستحترق الدعامة تلقائيًا.
3. قم بإزالة الزجاج الداخلي والزجاج المركزي.

### ملاحظات:

- إذا كان الزجاج به بعض الخدوش، فقد يتشقق.
- لتنظيفه، لا تستخدم ملعقة زجاجية أو منتجات تنظيف كاشطة.

### منشأة

1. أدخل الزجاج الداخلي في الفتحة.
2. يجب محاذاة الجانبين الأيمن والأيسر مع الفتحة. بمجرد محاذاتهما، ادفع الزجاج إلى مكانه.
3. ضع باب الفرن.

قم بإزالة وتثبيت الموجهات الجانبية لتنظيف جوانب الفرن، يمكنك إزالة الموجهات. للقيام بذلك، ادفع جانب الفرن للداخل بيد واحدة، وباليد الأخرى، أمسك الجزء الأمامي من الموجه. ثم اسحبه للخارج مباشرة.

### استبدال مصباح الفرن

⚠ إذا تعطل مصباح الفرن، فيجب استبداله. هناك خطر التعرض لصدمة كهربائية.

### لاستبدال مصباح الفرن، اتبع الخطوات التالية:

1. افصل قاطع الدائرة عن صندوق المصهرات.
2. ضع منشفة مطبخ في الفرن عندما يكون بارداً لمنع من التلوث.
3. قم بفك الغطاء الزجاجي عن طريق تدويره عكس اتجاه عقارب الساعة.
4. استبدل المصباح الكهربائي بأخر من نفس النوع.
5. أعد تثبيت الغطاء الزجاجي.
6. أزيلي قطعة قماش غسل الأطباق، ثم قومي بتوصيل قاطع الدائرة الكهربائية.

G. فئة من ضوئي مصدر على المنتج ويحتوي

### عمليات تفتيش دورية

بالإضافة إلى الحفاظ على نظافة الفرن، يجب عليك:

- قم بإجراء فحوصات دورية. بمجرد انتهاء فترة الضمان، يجب فحص الفرن في مركز خدمة معتمد مرة واحدة على الأقل كل عامين.
- قم بإصلاح أي أعطال تشغيلية.

⚠ تحذير: يجب أن تتم إصلاحات الفرن بواسطة فني مؤهل.

## 6. حل المشكلات

قد يتعطل الفرن أثناء التشغيل. يرجى مراجعة القائمة قبل الاتصال بخدمة العملاء. قد تتمكن من إصلاح بعض الأعطال بنفسك.



## التشغيل العادي:

- عند استخدام الفرن لأول مرة، قد تنبعث منه رائحة غريبة ودخان لبضع ساعات. لذا، ننصح بتشغيله لمدة ساعة كاملة وهو فارغ. بعد ذلك، اتركه يبرد ثم نظفه.
- عند تشغيل الفرن، قد تسمع بعض الصرير؛ وهذا بسبب القاعدة المعدنية للفرن.
- إذا كان الطعام المراد تسخينه يحتوي على بعض الرطوبة، فقد يخرج البخار من فتحة انبعاث الحرارة أثناء التشغيل.
- سيبدأ تشغيل المروحة بعد 15 دقيقة من تشغيل الفرن. وحتى مع إغلاق الفرن، ستستمر المروحة في العمل لمدة 35 دقيقة.
- سخني الفرن قبل وضع الطعام فيه.
- إذا كنت تخبزين لفترة طويلة، يمكنك إطفاء الفرن قبل انتهاء الوقت. سيستخدم هذا الحرارة المتبقية لإكمال عملية الطهي.

## حل المشكلات

مشكلة	السبب المحتمل	حل محتمل
الفرن لا يعمل	حدث انقطاع في التيار الكهربائي.	تحقق من إضاءة مطبخك أو من تشغيل جهاز آخر.
	عطل في قاطع الدائرة.	تأكد من أن قاطع الدائرة يعمل.
	لقد نسيت تحديد الوظيفة التي تريدها.	حدد الوظيفة.
الضوء لا يضيء.	ضوء معطل.	غُيِّر المصباح الكهربائي.
	لا يوجد كهرباء.	تأكد من أن الفرن يتلقى الطاقة الكهربائية.
توقف الفرن عن العمل فجأة	حدث انقطاع في التيار الكهربائي.	تحقق من إضاءة مطبخك أو من تشغيل جهاز آخر.
	عطل في منظم الحرارة	تأكد من أن المروحة تعمل. إذا كانت تعمل، فاستبدل منظم الحرارة بأخر جديد.
الفرن لا يسخن	لم تقم بتحديد درجة حرارة.	اضبط درجة الحرارة.
	إذا كان هذا الطراز مزوداً بموقت، فلن تتمكن من ضبط الوقت.	اضبط الموقت.
	لا يوجد إمداد بالكهرباء.	تحقق من صندوق الطاقة.
	عنصر التسخين تالف.	استبدل المقاوم بأخر جديد.
يخرج الماء من باب الفرن عند استخدامه	مانع تسرب الباب تالف.	استبدل مانع تسرب الباب.
	المفصل ليس قوياً بما فيه الكفاية.	استبدل المفصلة.



## العربية

يتوقف الفرن عن العمل، لكن المحرك لا يتوقف.	لقد ظل الفرن يعمل لفترة طويلة، لذا فهو يحتاج إلى وقت ليبرد.	ضع يدك فوق فتحة التهوية. إذا لاحظت أن الهواء الخارج دافئ، فلا توجد مشكلة.
	عطل في منظم الحرارة.	إذا لاحظت أن الهواء يخرج بدرجة حرارة الغرفة، فقم بتغيير منظم الحرارة.

إذا لم يتم حل المشكلة:

1. قم بإزالة الفرن من مصدر الطاقة الرئيسي (اطفئه أو افصل الفيوز).
2. اتصل بخدمة الدعم الفني الرسمية لشركة سيكوتيك. لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك.

## 7. إعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية



يشير هذا الرمز إلى أنه، وفقاً 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 تحدها 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.

## 8. 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 (إلكترونية، أو ميكانيكية، أو تصويرية، أو تسجيلية، أو ما شابه) دون الحصول على إذن كتابي مسبق من شركة CECOTEC INNOVACIONES, SL.

## 9. 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 وصُنِعَ واختُبرَ 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>

## 10. المواصفات الفنية

رقم المنتج المرجعي: 04733  
Bolero Hexa AF326000 Glass Black A

رقم المنتج المرجعي: EU01\_121500



وحدة	يستحق	رمز	
	/ 04733 EU01_121500 / EU01_121501		تحديد النموذج
	فرن كهربائي		نوع الفرن
كجم	30.8	م	كتلة الجهاز
	1		عدد التجاويف
	كهرباء		مصدر حرارة تجويفي (كهرباء أو غاز)
ل	73	V	الحجم لكل تجويف
كيلوواط ساعة/دورة	0.82	تجويف كهربائي	استهلاك الطاقة (الكهرباء) المطلوب لتسخين حمولة قياسية في تجويف فرن كهربائي خلال دورة في الوضع التقليدي، لكل تجويف (الطاقة الكهربائية النهائية)
كيلوواط ساعة/دورة	0.86	تجويف كهربائي	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 (1)	غير متوفر غير متوفر	تجويف الغاز	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 الغاز	استهلاك الطاقة اللازم لتسخين حمولة قياسية في تجويف فرن الغاز خلال دورة في وضع الدوران القسري (طاقة الغاز النهائية)
	95.3	تجويف EEI	مؤشر كفاءة الطاقة لكل تجويف
	ل		فئة كفاءة الطاقة



## العربية

(1) 1 كيلوواط ساعة/دورة = 3.6 ميغا جول/دورة.

استهلاك الطاقة في وضع الاستعداد

غير متوفر	استهلاك الطاقة في وضع الاستعداد:
0.5 واط	استهلاك الطاقة في وضع إيقاف التشغيل:
غير متوفر	الوقت الذي يدخل بعده الجهاز تلقائيًا إلى وضع الاستعداد:
20 دقائق	الوقت الذي يدخل بعده الجهاز تلقائيًا في وضع السكون:

قد تتغير المواصفات الفنية دون إشعار مسبق لتحسين جودة المنتج.

صنع في الصين | تصميم إسباني

### 11. الضمان والدعم الفني

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.





CATALÀ

CATALÀ

## 1. Peces i components

Figura 1

1. Panell de control
2. Motor del ventilador (darrere de la placa d'acer)
3. Guies laterals
4. Safata
5. Reixeta
6. Porta
7. Nansa

NOTA:

Els gràfics d'aquest manual són representacions esquemàtiques i potser no coincideixen exactament amb els del producte.

## 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 desmarcar 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.
- Aquest aparell és exclusiu per a ús domèstic.
- Utilitzeu el forn només per cuinar aliments.
- Abans de cuinar, assegureu-vos de retirar del forn tots els accessoris que no siguin necessaris.
- Preescalfeu el forn abans d'utilitzar-lo.
- Col·loqueu les safates de cocció al centre del forn i deixeu espai entre elles quan utilitzeu més d'una perquè l'aire pugui circular.
- No col·loqueu les safates a la base del forn ni les cobriu amb paper alumini. Això provocaria una acumulació tèrmica, cosa que afectaria el temps de cocció i malmetria l'esmalt del forn.
- Procureu obrir la porta del forn el mínim possible per veure els aliments (la llum del forn roman encesa durant la cocció).
- Aneu amb compte en obrir la porta per evitar el contacte amb les peces calentes i el vapor.

371





#### Contingut de la caixa

- Forn
- Safata
- Reixeta
- Pizza Stone XXL
- Cistell per a Airfryer bàsquet
- Aquest manual d'instruccions

### 3. Instal·lació del producte

#### Abans de la instal·lació

L'aparell s'ha d'instalar a un armari encastat. Cal mantenir una distància de seguretat entre l'aparell i les parets de la cuina.

- Les superfícies, laminats sintètics i adhesius utilitzats han de ser resistents a la calor (100 °C mínim).
- Els armaris de cuina han d'estar anivellats i fixos. És necessari deixar un espai de 5 mm entre el forn i altres aparells.
- Si hi ha un calaix sota el forn, cal instal·lar un prestatge entre el forn i el calaix.

A la figura 2 es mostren les mides del forn i les del moble encastat.

#### Instal·lació i connexió

ADVERTIMENT: Els materials podrien danyar-se.

La porta i/o la nansa no s'han de fer servir per aixecar o desplaçar l'aparell.

- Per a la instal·lació, cal connectar l'aparell d'acord amb totes les normatives locals sobre gas i/o electricitat.
- El transport l'han de fer almenys dues persones.
- Utilitzeu les ranures o les nanses de filferro situades a banda i banda per transportar-lo.



#### Connexió a la xarxa elèctrica

- Aquest aparell ha d'estar connectat a una presa de terra.
- Cecotec no es fa responsable dels danys causats per l'ús de l'aparell sense presa de terra. Si la instal·lació no es fa de manera professional hi ha perill de descàrrega elèctrica. L'aparell només el pot connectar a la xarxa elèctrica una persona





## CATALÀ

qualificada autoritzada. Si no és així, s'anullarà la garantia

- Si es fa malbé el cable d'alimentació hi ha perill de descàrrega elèctrica, curtcircuit i incendi. El cable d'alimentació no ha de quedar empresonat, doblegat o atrapat ni entrar en contacte amb parts calentes de l'aparell. Si el cable d'alimentació està malmès, ha de ser substituït per un electricista qualificat.
- La xarxa elèctrica ha de correspondre a les dades indicades a la placa de característiques de l'aparell. El cable d'alimentació ha de correspondre a les especificacions i al consum d'energia.



Risc de descàrrega elèctrica.

- Abans de fer la instal·lació elèctrica, desconnecteu l'aparell.

### Instal·lació

- L'aparell només ha de ser instal·lat per personal qualificat que segueixi les instruccions subministrades i tenint en compte la Normativa vigent. Cecotec declina tota responsabilitat en cas d'instal·lació incorrecta, que pot causar danys a persones i animals, així com a danys materials.
- Important: l'aparell s'ha de desconnectar de la xarxa elèctrica abans de realitzar qualsevol ajustament o treball de manteniment;
- El conducte daire s'utilitza per a la ventilació.
- Perquè l'aparell encastrable funcioni correctament, el moble que el conté ha de ser adequat. La figura 2 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, cal que hi hagi una obertura d'almenys 45x560 mm.
- 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 (NO INCLOSA).
- Per fixar el forn al moble, obriu la porta del forn i fixeu-lo introduint els 4 cargols per a fusta en els 4 orificis situats al perímetre del marc. Fig. 3

### Connexions elèctriques





## CATALÀ

Els forns equipats amb 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

Obertura de la caixa de borns. (Fig. 4):

1. Amb un tornavís, feu palanca al pern de les llengüetes laterals de la tapa de la caixa de borns.
2. Descargoleu el cargol i obriu la tapa.

Per instal·lar el cable, procediu com s'indica a continuació:

1. Traieu el cargol de subjecció del cable i els tres cargols de contacte.
2. Fixeu els cables sota els caps dels cargols utilitzant el següent esquema de colors:
3. Blau – Neutre (N)
4. Marró Fase (L)
5. Groc-Verd (Terra)
6. Fixeu el cable d'alimentació amb l'abraçadora i tanqueu la tapa de la caixa de borns.

Obrir el tauler de borns:

1. Amb un tornavís, premi el cargol de les llengüetes laterals de la tapa del tauler de borns.
2. Destoreu el cargol i obriu la tapa del tauler de borns.

### Connexió del cable d'alimentació a la xarxa elèctrica

- Instal·leu un endoll normalitzat (no inclòs) 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. Cecotec 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





## CATALÀ

indicades a la placa de característiques (a l'aparell i/oa 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.

### Accessoris

- Els accessoris subministrats són adequats per preparar qualsevol tipus de menjar. Quan utilitzeu els accessoris, assegureu-vos d'introduir-los al forn correctament.
- Hi ha accessoris opcionals, amb els quals podreu millorar alguns dels seus plats favorits, o simplement cuinar de manera més pràctica.

### Introduir els accessoris

- El forn disposa de 5 nivells diferents on podrà col·locar els accessoris. Fig. 5.

AVÍS: Introduïu-los fins al topall perquè no toquin el panell de la porta.

- Els accessoris es poden extreure aproximadament fins a la meitat, cosa que us permetrà treure les elaboracions amb facilitat.

Nota: Els accessoris es poden deformar quan s'escalfen. Quan s'hagin refredat, tornaran a recuperar-ne la forma original. Això no n'afecta el funcionament.

### Safata del forn . Fig. 6

Per pastissos humits, pastissos, menjars congelats i rostits grans. També es pot utilitzar per recollir el greix que degota quan es rosteix directament a la reixeta.

### Reixeta . Fig. 7

S'utilitza per rostir i per col·locar els aliments que s'enfornaran.

### Cistell per utilitzar amb la funció AirFryer . Fig. 8

Quan utilitzeu el mode Air Fry, col·loqueu els aliments en aquesta cistella. Així, la cocció serà més ràpida i obtindrà millors resultats.





## CATALÀ

Safata per a pizza . Fig. 9

Si enforneu una pizza, poseu-la en aquesta safata de pedra i activeu el mode Pizza.

### Guies

- Aquest forn disposa de 5 guies laterals perquè pugui posar els accessoris a l'alçada que vulgui. S'utilitzen per col·locar accessoris que es fixen als laterals de la cavitat del forn.
- Si necessiteu més espai per cuinar, podeu retirar les guies i posar-les a la base del forn.

Nota: Quan col·loqueu aliments a la base del forn, no utilitzeu modes en què s'encengui la resistència inferior, per evitar que la calor s'acumuli (només per a models específics).

Guia lliscant (només per a models específics). Fig. 10

Normalment es col·loca a la segona o quarta guia lateral. Serveix per introduir i retirar la safata o la reixeta del forn amb més facilitat.

## 4. Funcionament

### Panell de control

El tauler de control pot canviar depenent del model.

Icones tàctils i selectors. Fig. 11

1. Icona tàctil Alarma/ Canvi d'ajustament (Temperatura/Temps)
2. Icona tàctil Rellotge/ Final diferit
3. Icona tàctil Aturar/Reiniciar
4. Icona tàctil Llum
5. Selector Mode
6. Selector Temperatura/ Temps

Pantalla . Fig. 12

	Funció
1	Icona lluminosa Mode seleccionat
2	Icona lluminosa Indicador de funcionament
3	Indicador lluminós de la funció final diferit
4	Icona lluminosa d'hores i minuts
5	Indicador d'hora
6	Indicador de minut
7	Indicador de la temperatura del forn
8	Indicador Unitat de temperatura ( °C )
9	Rellotge
10	Icona de la funció de Bloqueig de seguretat per a nens










## CATALÀ

11	Icona lluminosa Alarma
12	Icona lluminosa Llum interior
13	Indicador d'escalfament
14	Barra indicadora d'escalfament

### Funcions del forn

Icona	Funció
	Part exterior de la resistència superior
	Ventilador (funció Descongelar)
	Resistència del darrere
	Part interior de la resistència superior
	Resistència inferior

### Funcionament

1. Per encendre el forn, connecteu el forn a la xarxa elèctrica. A continuació, el tauler de control s'illuminarà i us demanarà que ajusteu l'hora. Per fer-ho, consulteu l'apartat corresponent.

#### NOTES:

- Si, passats 10 segons, no ha fet cap operació. El forn us demanarà que ajusteu els minuts.
- Si, passats 10 segons, no heu fet cap operació, el forn entrarà en mode d'espera.
- Si el forn està en mode d'espera i no realitza cap operació, al cap de 3 minuts, s'apagarà automàticament.
- Quan el forn està apagat, podeu tornar al mode d'espera prement qualsevol icona tàctil o movent el selector de l'esquerra. El forn mostrarà l'hora i la icona del rellotge (Figura 3).

Figura 13. Mode d'espera

2. Ajustament de l'hora





## CATALÀ


3. Quan el forn estigui en mode d'espera, premeu la icona tàctil del rellotge . A continuació, utilitzeu el selector de la dreta per ajustar l'hora.

Fig. 14. Ajust de l'hora



4. Quan hàgiu acabat l'ajustament de l'hora, torneu a prémer la icona tàctil del rellotge  per ajustar els minuts. Els minuts parpellejaran. Per ajustar-los, utilitzeu el selector de la dreta.




Fig. 15. Ajust dels minuts

5. Un cop realitzat l'ajust, torneu a prémer la icona tàctil del rellotge  per confirmar-ho.



### NOTES:

- Si, passats 10 segons, no ho heu confirmat, el sistema completa per defecte l'ajust del rellotge i torna automàticament al mode d'espera.
- Si connecteu el forn a la xarxa elèctrica i trigueu més de 20 segons a ajustar l'hora, el sistema posarà per defecte que són les 12:00 hi entrarà en mode d'espera.
- Si desconnecteu el forn de la xarxa elèctrica, haureu de tornar a configurar l'hora.

AVÍS: Només apareixerà l'hora quan el forn estigui en mode d'espera.

6. Quan el forn estigui en mode d'espera, podeu seleccionar el mode que vulgueu mitjançant el selector de l'esquerra. Els modes disponibles es mostren a la figura 16.
7. Després de seleccionar un mode, la temperatura per defecte i la icona  parpellejaran. Si la temperatura no és ajustable, el temps per defecte i la icona  parpellejaran.
8. Quan seleccioneu un mode, podeu ajustar el temps i la temperatura prement la icona tàctil .

### NOTA:







- El temps o la temperatura es poden seleccionar fent servir el selector de la dreta.
- Si, passats 10 segons, no ajusteu el temps ni la temperatura o no premeu la icona tàctil , el forn entrarà en mode d'espera.
- El rang de temps de les maneres va de 0 minuts a 10 hores.
- Si seleccioneu 0 minuts i premeu la icona tàctil , el forn no es posarà en marxa, sinó que entrarà en espera.







## CATALÀ






### Funció de final diferit

1. Un cop ajustada la temperatura i el temps, i abans de prémer la icona tàctil  perquè el forn es posi en marxa, premeu  per seleccionar l'hora a la qual voleu que s'apagui el forn. La icona de final diferida  parpellejarà i també ho farà la icona del rellotge. Ajusteu l'hora desitjada amb el selector de la dreta.
2. Quan ja ho hagi fet, premeu  de nou i ajusteu els minuts. Els minuts parpellejaran, per ajustar-los, utilitzeu el selector de la dreta.
3. Podeu utilitzar  per ajustar l'hora i els minuts alternativament.
4. Quan ja heu seleccionat l'hora de final diferit, premeu la icona tàctil  per confirmar-la.
5. Fins que no s'engega, el forn mostrarà l'hora.

Consulteu l'exemple que es mostra a la figura 17. En aquesta imatge es mostra la pantalla del forn un cop activat el final diferit.

6. Un cop activat el final diferit, apareixeran les icones  i la del rellotge. A més, també es mostrarà l'hora actual, i la temperatura i funció seleccionades. Per exemple, després d'haver seleccionat el mode, el temps i la temperatura, si no voleu programar el final diferit, podeu prémer la icona tàctil  perquè el forn es posi en marxa (la figura 19 mostra què apareixeria a la pantalla en funcionament).

NOTA: Si, passats 10 segons, no heu confirmat l'operació, el forn entrarà en mode d'espera.

7. Quan el forn estigui en marxa, a la pantalla apareixerà la icona , el compte enrere del temps de cocció seleccionat, el mode i la temperatura seleccionada, la icona  i la barra indicadora d'escalfament .
8. Si canvieu la funció o la temperatura seleccionada, aquestes icones parpellejaran fins que seleccioneu els paràmetres nous i els confirmeu. El compte enrere començarà quan posi la funció en marxa.
9. Quan el forn estigui funcionant, premeu la icona tàctil  per pausar-la.
10. Si manteniu premuda la icona tàctil , el forn entrarà en mode d'espera.
11. Quan el compte enrere arribi a 0, el forn entrarà en espera. Sonarà un xiulet durant 5 minuts per avisar-lo que el temps s'ha acabat.
12. Rang de temperatura: la temperatura mínima són 30 °C ; si seleccioneu una temperatura inferior, la pantalla mostrarà «Lo °C ».








Nota: Si heu activat la funció de final diferit, quan el forn estigui funcionant passarà el següent: si la porta està tancada, el forn funcionarà amb normalitat; en canvi, si està oberta, es pausarà i la pantalla parpellejarà.











## CATALÀ




### Funció Consulta

1. Quan hàgiu seleccionat un mode i poseu el forn en marxa, premeu la icona tàctil  per consultar l'hora. La icona dels dos punts («:») parpellejarà. Si torneu a prémer la icona , o si passen 10 segons, el forn tornarà a mostrar la pantalla del mode seleccionat.
2. Quan hagueu seleccionat un mode o quan hàgiu activat el final diferit i vulgueu consultar el compte enrere de l'alarma, premeu la icona . Si torneu a prémer la icona , o si passen 10 segons, el forn tornarà a mostrar la pantalla anterior. Si el forn està en mode d'espera, podeu veure el compte enrere de l'alarma o ajustar el temps. Si el temps restant és inferior a 1 minut, la pantalla mostrarà 0:00 (només es mostren hores i minuts, no segons).
3. Si heu activat la funció de final diferit i voleu consultar a quina hora es posarà el forn en marxa, premeu la icona . Si ho feu, parpellejaran l'hora, els minuts i la icona . Si torneu a prémer la icona , o si passen 10 segons, el forn tornarà a mostrar la pantalla anterior.

### Alarma

1. Feu clic a la icona tàctil  quan el forn estigui en mode d'espera per activar l'alarma. L'hora parpellejarà, els minuts es quedaran fixos i la icona  s'encendrà.
2. Gireu el selector de la dreta per ajustar l'hora, quan ho feu, aquest valor deixarà de parpellejar i es quedarà fix. El rang d'ajust és 0-23.
3. Premeu novament la icona , els minuts parpellejaran, mentre que l'hora es quedarà fixa.
4. Gireu el selector de la dreta per ajustar els minuts, quan ho faci, aquest valor deixarà de parpellejar i es quedarà fix. El rang d'ajust és 0-59.
5. Quan hagueu seleccionat el temps, premeu la icona tàctil  per confirmar la configuració. La icona «:» parpellejarà i el  es mantindrà fix. També es posarà en marxa el compte enrere. Quan aquesta arribi a 0, s'escoltarà un xiulet durant un minut (d'un segon cada vegada que soni) i la icona  parpellejarà. Per deixar de parpellejar, feu clic a qualsevol icona.

### NOTA:

- Durant la configuració, la icona «:» i el  es mantindran fixos.
- Durant la configuració, si manteniu premuda la icona tàctil , es cancel·larà la configuració de l'alarma i el forn entrarà en mode d'espera.
- Si ja heu configurat l'alarma, la icona  apareixerà a la pantalla quan el forn









## CATALÀ

estigui en marxa i podreu consultar el temps restant.

### Funció Bloqueig per a nens

1. Per activar la funció de Bloqueig per a nens, premeu les icones  i  de manera simultània durant 3 segons. Sonarà un xiulet per indicar-li que la funció s'ha activat.


Nota: Aquesta funció es pot activar encara que el forn estigui en mode d'espera. S'encendrà la icona lluminosa de Bloqueig per a nens.


2. Per desactivar la funció, premeu les icones  i  de manera simultània durant 3 segons. Sonarà un xiulet per indicar-li que la funció s'ha desactivat.






Nota:

- Quan el Bloqueig per a nens estigui activat, no hi haurà canvis a la pantalla. Simplement es bloquejaran les icones tàctils i els selectors.
- Així, si voleu pausar el forn quan estigui en marxa i la funció Bloqueig per a nens està activada, haurà de desactivar-la primer.




### Funció d'Inici/Pausa/Cancel·lar

1. Un cop hagueu seleccionat el mode, i ajustat el temps i la temperatura, premeu la icona tàctil  perquè el forn es posi en marxa.

NOTA: Si premeu  quan el forn estigui en pausa, es tornarà a posar en marxa.

2. Durant el cuinat, premeu la icona tàctil  per pausar el forn. El temps, que parpellejarà a la pantalla, es pot ajustar amb el selector de la dreta. Per ajustar la temperatura (en els modes que ho permetin), premeu la icona . La temperatura, que parpellejarà a la pantalla, es pot ajustar amb el selector de la dreta. Quan ho feu, la icona  parpellejarà, però la de la manera es quedarà fixa. Un cop seleccionada la temperatura, premeu la icona  per confirmar l'ajust. Si voleu cancel·lar el cuinat, poseu el temps a zero o mantingueu premuda la icona .

NOTES:

- Si manteniu premuda la icona  quan estigieu configurant l'hora, el forn entrarà en mode d'espera.
- Si manteniu premuda la icona  quan estigieu configurant el mode, el temps o la temperatura, el forn entrarà en mode d'espera.
- Si manteniu premuda la icona  quan estigieu configurant el mode, el temps o







## CATALÀ

la temperatura, el forn entrarà en mode d'espera.

### Funció de protecció

1. Si el sensor està curtcircuitat o desconnectat, la pantalla mostrarà E-1 (Fig. 18) i sonaran 10 xiulets. Si premeu la icona tàctil  el forn entrarà en mode d'espera.
2. Si engega un mode (diferent del de Descongelació i de l'ECO) i, passats 5 minuts la temperatura no supera els 35 °C, significa que una de les resistències està avariada. Si això passa, la pantalla mostrarà el codi E-2 (Fig. 20) i sonaran 10 xiulets. Feu clic a la icona tàctil  perquè el forn entri en mode d'espera.

### Funció cocció assistida per vapor

- Per activar aquesta funció, afegiu 150 ml d'aigua purificada a la part inferior de la cavitat del forn i seleccioneu 200 °C de temperatura. Seleccioneu el Mode 10 de resistència inferior. El temps aproximat de cocció amb aquesta funció és de 20 minuts.

#### Nota:

- Assegureu-vos de retirar l'excés d'aigua de la cavitat del forn quan hagi acabat el procés de cocció.
- Es recomana no afegir-hi més de 500 ml d'aigua purificada; la capacitat màxima és de 1000 ml.
- Podeu ajustar la quantitat d'aigua i la temperatura en funció de les necessitats dels aliments que heu de preparar.
- Assegureu-vos que l'interior estigui ben fred abans de retirar l'excés d'aigua. Si no ho està, es podria cremar.

### Altres indicacions

#### Sons del forn

- Cada vegada que premeu una icona tàctil sonarà un xiulet.
- Sonarà una alarma quan aparegui un codi d'error a la pantalla (quan el sensor estigui curtcircuitat o desconnectat o quan una de les resistències estigui avariada).
- Quan el forn arribi a la temperatura seleccionada i quan el compte enrere del mode seleccionat o de l'alarma arribi a zero, sonarà un avís.












## CATALÀ

### Maneres






Aquest forn disposa de 12 maneres. A continuació es detallen els mateixos:

	Icones	Descripció
Mode 1		Preescalfament ràpid: En aquest mode, s'activen les dues parts (interior i exterior) de la resistència superior i la resistència inferior per fer circular alternativament la calor. El ventilador també s'activa per proporcionar una distribució uniforme de la calor i escurçar el temps de cocció. Així, és adequat per preescalfar el forn de manera ràpida.
Mode 2		Mode convencional (s'encenen les resistències superior i inferior) Aquest mode és adequat per rostir carn o enfornar aliments que estiguin col·locats en un únic nivell del forn.
Mode 3		Grill complet: En aquesta manera, la part interna i externa de la resistència superior es posarà en marxa perquè la calor descendeixi cap als aliments. Així, és adequat per cuinar salsitxes mitjanes o grans, bacó, filets de vedella o de peix, etc.
Mode 4		Ventilador i grill: Aquest mode utilitza la resistència superior juntament amb el ventilador, que ajuda a fer circular la calor.
Mode 5		Escalfament per ventilador: En aquesta manera s'activen la resistència del darrere i el ventilador, cosa que permet una millor circulació de la calor. El temps de cuinat és curt, per la qual cosa es tracta de manera econòmica. La calor es transmetrà de manera uniforme a tots els nivells, cosa que evitarà que els sabors de les diferents preparacions es barregin.
Mode 6		Descongelació: En aquest mode, el ventilador s'activa a temperatura ambient. El temps de descongelació varia segons el tipus d'aliment i la quantitat.
Mode 7		Ventilador i resistència superior i inferior: Es tracta de la manera convencional. Si el seleccioneu, s'encendran el ventilador i les dues resistències.





## CATALÀ

Mode 8		Meitat del grill: Aquest mode utilitza únicament la part interior de la resistència superior, cosa que fa que la calor es dirigeixi cap avall. És adequat per cuinar petites porcions de bacó , torrades, carn, etc.
Mode 9		Escalfament per ventilador i grill: Aquest mode utilitza la resistència superior i el ventilador, cosa que permet que la calor circuli més ràpidament per l'interior. Així, és adequat per quan necessiti que el menjar es cuini ràpidament i per evitar que alguns aliments com els bistecs, les hamburgueses, i algunes verdures perdin sucositat.
Mode 10		Pizza: Aquesta manera activa el ventilador i la resistència inferior, per la qual cosa és adequat per escalfar la base del forn ràpidament.
Mode 11		Air Fry: Aquest mode activa simultàniament la resistència superior, el darrere i el ventilador. Això permet que el forn s'escalfi ràpidament i que s'elimini la humitat de la superfície dels aliments, cosa que els dona un toc més cruixent per fora i més tendre per dins.
Mode 12		Manera ECO: En aquest mode s'utilitzen la part interior de la resistència superior, i la resistència inferior per controlar la temperatura, reduint així el consum d'energia. Aquesta funció és adequada per enfornar aliments grans, ja que la temperatura del forn puja progressivament, cosa que permet que la calor penetri per complet en els aliments.

Abans de fer servir el forn per primera vegada

### Escalfar el forn

Per eliminar l'olor de nou, escalfeu el forn quan estigui buit. Us recomanem que escolliu una funció en què s'activin ambdues resistències (Mode convencional) i que posi el forn a 250°C durant una hora. Assegureu-vos que no quedin restes d'emalatge a l'interior del forn.

1. Utilitzeu el selector per activar la funció Mode convencional.
2. Ajusteu el selector de temperatura a 250 °C . Transcorreguda una hora, apagueu el forn. Per fer-ho, gireu el selector de funcions fins a la posició d'apagat.

### Neteja dels accessoris

Abans d'utilitzar els accessoris per primera vegada, netegeu-los a fons amb aigua calenta i sabó, i un drap suau.





## CATALÀ

### Consells per estalviar energia

La següent informació us ajudarà a estalviar energia:

- Utilitzeu estris de cuina de color fosc o recoberts d'esmalt, ja que la transmissió de la calor serà millor.
- Preescalfeu el forn abans de cuinar els aliments.
- No obriu la porta del forn amb freqüència durant la cocció.
- Intenteu cuinar més d'un plat al forn al mateix temps. Pot cuinar col·locant dos recipients de cocció sobre la reixeta.
- Cuini més d'un plat, un darrere l'altre. El forn ja estarà calent.
- Podeu estalviar energia apagant el forn uns minuts abans del temps de cocció. No obriu la porta del forn.
- Descongeleu els plats congelats abans de cuinar-los.

### Funcionament del forn

ADVERTIMENT: Risc de cremades. Aneu amb compte en obrir la porta del forn, ja que pot sortir vapor.

### Consells per coure

- Utilitzeu safates metàl·liques o recipients d'alumini adequats amb revestiment antiadherent o motlles de silicona resistents a la calor.
- Aprofiteu al màxim l'espai de la reixeta.
- Es recomana col·locar el motlle al centre de la reixeta.
- Mantingueu la porta del forn tancada.

### Consells per rostir

- Si cuineu un pollastre o un gall dindi sencer, o un tros gran de carn, assaoneu-lo amb una mica de suc de llimona i pebre negre.
- La carn amb ossos triga entre 15 i 30 minuts més a cuinar-se que un rostit de la mateixa mida sense ossos.
- Heu de calcular uns 4 o 5 minuts de cocció per centímetre d'alçada de la carn.
- Deixeu reposar la carn al forn uns 10 minuts passat el temps de cocció. Així, el suc es distribuirà millor per tot el rostit, i no sortirà en tallar la carn.
- Si voleu cuinar peix, poseu-lo al nivell mitjà o baix.
- Si rostiu algun aliment, preescalfeu el forn durant 4 minuts abans d'introduir-lo. Quan el forn estigui en marxa, tanqueu sempre la porta.
- En la mesura que sigui possible, els trossos de menjar que es rosteixen han de





## CATALÀ

tenir el mateix gruix. Això permetrà que es daurin uniformement i es mantinguin succulents i sucosos.

- Doneu la volta als aliments que estigui rostint transcorreguts 2/3 del temps.
- No afegiu sal als filets de carn fins que s'hagin rostit.
- Afegiu una mica de líquid si la carn és magra. Cobriu la base de la font amb aproximadament 1/2 cm de líquid.
- Col·loqueu els aliments a rostir directament sobre la reixeta. Si rostireu una sola peça, els millors resultats s'aconsegueixen col·locant-la al centre de la reixeta. Introduïu també la safata del forn al nivell 1 perquè reculli el greix.
- En rostir, no introduïu la safata de forn als nivells 4 o 5, això podria deformar-la.
- La resistència s'encén i s'apaga contínuament. És normal. L'ajust de la funció determina la freqüència amb què això passarà.
- Quan el rostit estigui llest, apagueu el forn i deixeu-lo reposar 10 minuts més. Això permet una millor distribució dels sucus de la carn.
- Si rostir carn de porc amb escorça, tall l'escorça en forma de creu i poseu el rostit al plat amb l'escorça a la part inferior.
- Col·loqueu les aus senceres a la reixeta inferior amb el pit cap avall. Doneu-los la volta passats 2/3 del temps especificat.
- Si voleu cuinar ànec o oca, perforeu la pell de la part inferior de les ales. Això permet que el greix surti.
- Si voleu cuinar trossos de peix, doneu-los la volta passats 2/3 del temps especificat. No cal fer-ho si cuina el peix sencer. Col·loqueu el peix sencer al forn en posició natatòria amb l'aleta dorsal cap amunt. Col·locar mitja patata o un petit recipient apte per al forn a la cavitat estomacal del peix ho farà més estable.
- Com saber si el rostit està llest. Utilitzeu un termòmetre per a carn (disponible en botigues especialitzades) o feu la «prova de la cullera». Premeu el rostit amb una cullera. Si està dur, està llest. Si, per contra, ho pot pressionar amb la cullera, necessita una mica més de cocció.
- El rostit té un color massa fosc i algunes parts estan lleugerament cremades. Comproveu l'alçada a què està col·locat i la temperatura.
- El rostit té bon aspecte, però els sucus estan cremats. La propera vegada, utilitzeu una font de forn més petita o afegiu més líquid.
- El rostit té bon aspecte, però els sucus són massa clars i aigualits. La propera vegada, utilitzeu una font de forn més gran i menys líquid.
- Surt vapor del rostit. És normal i és degut a les lleis de la física. La major part del vapor s'escapa per la sortida de vapor. El vapor es pot dipositar i formar condensació als selectors o als elements de mobiliari adjacents.





## CATALÀ

### Consells per utilitzar la funció Grill

Aquesta funció és ideal per cuinar carn, peix i aus, ja que aquests aliments quedaran daurats, però no secs. Les peces planes, les broquetes de carn i les salsitxes són especialment adequades per rostir amb la funció Grill, igual que les hortalisses amb un alt contingut en aigua, com els tomàquets i les cebes.

### Consells per cuire

- Com saber si un pa de pessic està ben cuit.

Aproximadament 10 minuts abans que finalitzi el temps de fornejat especificat a la recepta, introduïu un escuradents al punt més alt del pa de pessic. Si el escuradents surt net, el pa de pessic està llest.

- El pa de pessic s'ensorra.

Utilitzeu menys líquid la propera vegada o ajusteu la temperatura del forn 10 graus per sota. Respecteu els temps de mescla especificats a la recepta.

- El pa de pessic ha elevat al centre, però és més baix a les vores.

No greixeu les parets del motlle. Després de cuire, enlaireu el pa de pessic del motlle amb compte. Per fer-ho, ajudeu-vos d'un ganivet.

- El pa de pessic queda massa fosc per dalt.

Col·loqueu-lo més avall al forn, seleccioneu una temperatura més baixa i fornegeu-lo durant una mica més de temps.

- El pa de pessic està massa sec.

Quan estigui fet, feu-li petits forats amb un escuradents de còctel. A continuació, ruixeu-ho amb suc de fruita o una beguda alcohòlica. La propera vegada, seleccioneu una temperatura 10 graus superior i reduïu el temps de fornejat.

- El pa o el pastís (per exemple, el pastís de formatge) tenen bon aspecte, però estan xops per dins.

Utilitzeu una mica menys de líquid la propera vegada i enforneu durant una mica més de temps a una temperatura més baixa. Per pastissos amb cobertura humida, fornegeu primer la base. Empolvoreu-la amb ametlles o pa ratllat i, a continuació, col·loqueu la cobertura per sobre. Seguiu la recepta i els temps de cuire.

- El pastís es daura de manera desigual.

Seleccioneu una temperatura lleugerament inferior perquè el pastís s'enforni de forma més uniforme. Enforneu pastissos delicats en un sol nivell utilitzant la funció Mode convencional.





## CATALÀ

Si el paper sulfuritzat sobresurt, podeu afectar la circulació de l'aire. Per aquest motiu, tal·leu sempre el paper a la mida de la safata de forn.

- El fons de pastís de fruites és massa lleuger.

Col·loqueu el pastís en un nivell més baix la propera vegada.

- El suc de la fruita es desborda.

La propera vegada, utilitzeu un recipient més profund.

- Els productes de fleca fets amb massa de llevat s'enganxen els uns als altres en enfornar-se.

Hi ha d'haver un espai d'uns 2 cm entre cada producte. D'aquesta manera, queda prou espai perquè s'expandeixin bé i es daurin per tots els costats.

- Ha estat forneiant en diversos nivells.

Els aliments de la safata superior són més foscos que els de la safata inferior. Sempre utilitzeu aire calent 3D per coure en més dun nivell. El fet que introduïu al forn diverses safates no significa que totes estiguin llestes al mateix temps.

- Es forma condensació quan forneja pastissos humits.

La cocció pot provocar la formació de vapor d'aigua, que escapa per sobre de la porta. El vapor es pot dipositar i formar gotes d'aigua al tauler de control o als elements de mobiliari adjacents. Això és normal.

## 5. Neteja i manteniment

- El forn s'ha de netejar després de cada ús. En netejar el forn, la llum ha d'estar encesa per poder veure millor les superfícies.
- La part interior del forn només s'ha de rentar amb aigua tèbia i una mica de sabó líquid.
- Després de netejar l'interior del forn, assequeu-lo amb un drap.
- Mai netegeu les superfícies del forn amb màquines de vapor.
- L'interior del forn només s'ha de netejar amb aigua sabonosa tèbia, utilitzant una esponja o un drap suau. No cal utilitzar netejadors abrasius.
- Les taques que puguin aparèixer al fons del forn s'hauran originat per esquitxades de menjar o aliments vessats. Aquestes esquitxades es produeixen durant el procés de cocció. Poden ser perquè els aliments es cuinen a una temperatura massa alta o que es col·loquen en un recipient massa petit.
- Heu de seleccionar una temperatura i una funció de cocció adequades per a l'aliment que heu de cuinar. També assegureu-vos de col·locar els aliments en una





## CATALÀ

font de mida adequada i d'utilitzar la safata del forn quan sigui procedent.

- Les parts exteriors del forn només s'han de netejar amb aigua sabonosa tèbia, utilitzant una esponja o un drap suau. No cal utilitzar netejadors abrasius.
- Si utilitzeu algun tipus de netejador de forns, assegureu-vos que és adequat per a aquest producte.
- Els danys causats a l'aparell per un producte de neteja no es repararan gratuïtament, encara que l'aparell estigui dins del període de garantia.
- No utilitzeu productes de neteja que continguin materials abrasius per a la neteja i el manteniment del panell frontal de vidre.

**AVÍS:** Per netejar el forn no cal cap netejador de forns ni cap altre producte de neteja especial. Es recomana netejar el forn amb un drap humit mentre estigui calent.

### Neteja assistida amb vapor

Aquesta funció ajuda a eliminar les restes de menjar de l'interior del forn. Només és adequada per netejar la brutícia lleugera. No és efectiva per a la brutícia incrustada ni les taques difícils produïdes en cuinar. Només es pot utilitzar quan el forn és fred.


### Procediment de neteja

1. Traieu tots els accessoris del forn.
2. Prepareu una solució d'aigua (85%), vinagre blanc (10%) i sabó per a vaixel·la (5%), i polvoritzeu sobre la porta, les parets laterals i la paret posterior de la cavitat del forn.
3. Aboqui 40 ml d'aigua a la base de la cavitat.
4. **Tanqueu la porta. Seleccioneu la funció Neteja amb vapor i poseu el forn a 120 °C .**
5. Apagueu el forn passats 15 minuts.
6. Deixeu que es refredi i, després, netegeu la superfície amb un drap humit.
7. Assequeu l'interior del forn amb un drap o amb paper de cuina.

### ADVERTIMENT:

Abans de fer-ho, assegureu-vos que el forn estigui completament fred. Si no ho fa, es podria cremar.

### Desmuntatge i muntatge de la porta del forn

- Per netejar la porta, desmunteu-la. Cada frontissa de la porta disposa d'una vareta de bloqueig. Quan aquesta està tancada, la porta es fixa al seu lloc. Per treure la porta haurà d'obrir la vareta de bloqueig.
-  Quan la frontissa no estigui bloquejada, la porta es podria tancar de sobte amb gran força. Per això, assegureu-vos que la vareta de bloqueig estigui tancada tot el temps. Només ha d'estar oberta quan traieu la porta.






## CATALÀ

### Desmuntar la porta

1. Obriu la porta completament.
2. Aixequi els dos costats de la vareta de bloqueig. Fig. 21
3. Tanqueu la porta fins arribar al límit. Subjecteu-la per ambdós costats i, a continuació, torneu a tancar-la. Moveu-la cap amunt i cap avall, i estireu-la cap a fora.

### Col·locar la porta

Seguiu l'ordre invers al desmuntatge de la porta.

- Quan poseu la porta, assegureu-vos que les dues frontisses encaixen correctament.
- En obrir la porta, baixeu la vareta de bloqueig. Fig. 22
-  Si la porta cau accidentalment o les frontisses es tanquen de sobte, no introduïu la mà a les frontisses. Contacteu amb el Servei d'Assistència Tècnica Oficial de Cecotec.

Desmuntar i instal·lar el panell de la porta. Fig. 23

### Desmuntatge

1. Traieu la porta del forn i col·loqueu-la sobre un tros de tela.
2. Premeu amb les dues mans el botó del suport del vidre interior de la porta. El suport s'alliberarà automàticament.
3. Traieu els vidres interior i central.

### Avisos:

- Si el vidre té algunes esgarrapades, es pot esgarrapar.
- Per netejar-lo, no utilitzeu una espàtula de vidre, ni productes de neteja abrasius.

### Instal·lació

1. Inserir el vidre interior a la ranura.
2. Tant el costat dret com l'esquerra han d'estar alineats amb la ranura. Quan ho estiguin, empenyeu el vidre fins al seu lloc.
3. Col·loqueu la porta del forn.

### Retirar i instal·lar les guies laterals

Per netejar els laterals del forn, podeu retirar-les guies. Per fer-ho, empenyeu el lateral del forn amb una mà i amb l'altra, agafeu la part davantera de la guia. Després, estireu-la cap a fora.

### Substitució de la llum del forn

 Si la bombeta de la llum del forn falla, cal substituir-la. Hi ha risc de descàrrega elèctrica.





## CATALÀ

Per substituir el llum de forn, seguiu els passos següents:


1. Desconnecteu el disjuntor de la caixa de fusibles.
2. Col·loqueu un drap de cuina al forn quan estigui fred per evitar que es faci malbé.
3. Desenrosqueu la tapa de vidre girant-la en sentit antihorari.
4. Substituïu la bombeta per una del mateix tipus.
5. Torneu a enroscar la tapa de vidre.
6. Traieu el drap de cuina i connecteu el disjuntor.

Tento výrobek obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti G.

### Inspeccions periòdiques

A més de mantenir el forn net, hauria de:

- Realitzar inspeccions periòdiques. Un cop transcorregut el termini de garantia, haurà de fer una inspecció tècnica del forn en un centre de servei almenys una vegada cada dos anys.
- Reparar qualsevol error operatiu.

 **Advertiment:** Les reparacions del forn han de ser dutes a terme per un tècnic qualificat.

## 6. Resolució de problemes

El forn pot patir alguna avaria durant el funcionament. Consulteu la llista abans de trucar al servei postvenda. Potser alguna avaria la pot reparar vostè mateix.

Funcionament normal:

- Quan utilitzeu el forn per primera vegada, és possible que alliberi una olor peculiar i fum durant algunes hores. Així, us recomanem que el poseu en marxa durant una hora sense res al seu interior. Passat aquest temps, deixeu que es refredi i netegi-ho.
- Quan el forn estigui en marxa, potser escolteu algun cruixit, això es deu al fons de metall del forn.
- Si els aliments que cal escalfar tenen una mica d'humitat, l'orifici d'emissió de calor pot expulsar vapor durant el funcionament.
- El ventilador començarà a funcionar 15 minuts després d'encendre el forn. Tot i que el forn estigui tancat, el ventilador continuarà funcionant durant 35 minuts.
- Preescalfeu el forn abans d'introduir els aliments.
- Si enforneu durant un llarg període de temps, podeu apagar el forn abans que acabi el temps. Així utilitzarà la calor residual per acabar la cocció





## CATALÀ

### Resolució de problemes

Problema	Possible Causa	Possible Solució
El forn no funciona	Hi ha hagut un tall d'electricitat.	Comproveu la llum de la cuina o el funcionament d'un altre electrodomèstic.
	Avaria del disjuntor.	Comproveu si el disjuntor funciona.
	Ha oblidat seleccionar la funció que voleu.	Seleccioneu la funció.
La llum no s'encén	Llum defectuosa.	Canvieu la bombeta.
	No hi ha corrent elèctric.	Comproveu si el forn rep corrent elèctric.
El forn deixa de funcionar de sobte	Hi ha hagut un tall d'electricitat.	Comproveu la llum de la cuina o el funcionament d'un altre electrodomèstic.
	Avaria al termòstat	Comproveu si el ventilador funciona. Si és així, canvieu el termòstat per un de nou.
El forn no escalfa	No heu seleccionat la temperatura.	Ajusteu la temperatura.
	Si aquest model té temporitzador, no podreu ajustar l'hora.	Ajusteu el temporitzador.
	No hi ha subministrament elèctric.	Comproveu la caixa d'alimentació.
	La resistència està malmesa.	Canvieu la resistència per una nova.
Surt aigua per la porta en utilitzar el forn	La junta de la porta està malmesa.	Canvieu la junta de la porta.
	La frontissa no és prou forta.	Canvieu la frontissa.
El forn deixa de funcionar, però el motor no	El forn ha estat en marxa durant un llarg període, per la qual cosa necessita temps per refredar-se.	Col·loqueu la mà a la sortida de l'aire. Si noteu que l'aire surt calent, no es tracta de cap problema.
	Fallada al termòstat.	Si noteu que l'aire surt a temperatura ambient, canvieu el termòstat.

Si el problema no s'ha resolt:

1. Traieu el forn de la xarxa elèctrica (desactiveu o desconnecteu el fusible).
2. Truqueu al Serveis d'Assistència Tècnica Oficial de Cecotec. No intenteu reparar l'aparell vostè mateix.





## 7. 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.

## 8. 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.

## 9. 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>

## 10. Especificacions tècniques

Referència del producte: 04733

Producte: Bolero Hexa AF326000 Glass Black A

Referència del producte: EU01\_121500

Producte: Bolero Hexa AF326000 Line A

Referència del producte: EU01\_121501

Producte: Bolero Hexa AF326000 Matt Black A





## CATALÀ

	Símbol	Valor	Unitat
Identificació del model		04733 / EU01_121500 / EU01_121501	
Tipus de forn		Forn elèctric	
Massa de l'aparell	M	30,8	Kg
Nombre de cavitats		1	
Font de calor per cavitat (electricitat o gas)		Electricitat	
Volum per cavitat	V	73	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)	ECcavitat elèctrica	0,82	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)	ECcavitat elèctrica	0,86	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)	ECcavitat de gas	N/A N/A	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)	ECcavitat de gas	N/A N/A	MJ/cicle kWh/cicle
Índex d'eficiència energètica per cavitat	EElcavitat	95,3	
Classe d'eficiència energètica		A	
(1) 1 kWh/cicle = 3,6 MJ/cicle.			





## CATALÀ

Consum d'energia en mode preparat:	N/A
Consum d'energia en mode desactivat:	0.5W
Temps després del qual l'equip entra automàticament en mode preparat:	N/A
Temps després del qual l'equip entra automàticament en mode desactivat:	20min

Les especificacions tècniques poden canviar sense notificació prèvia per millorar la qualitat del producte.

Fabricat a Xina | Dissenyat a Espanya

### 11. 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.





FIGURES  
Fig 1

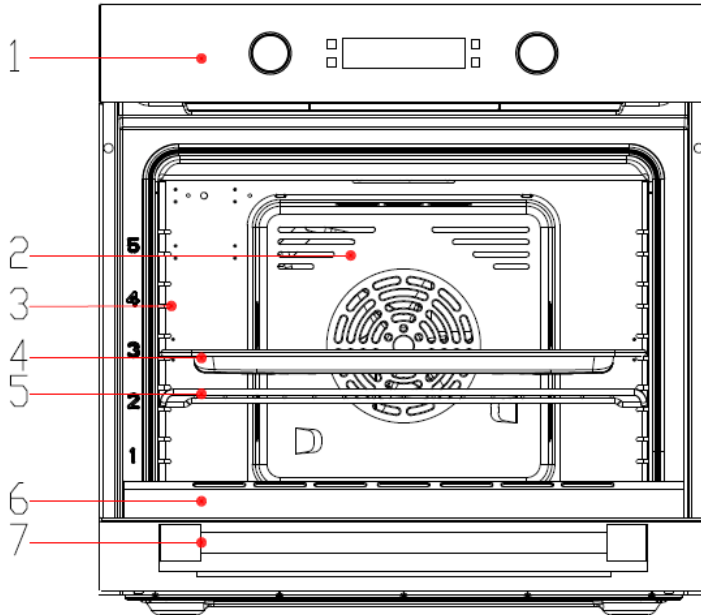




Fig 2

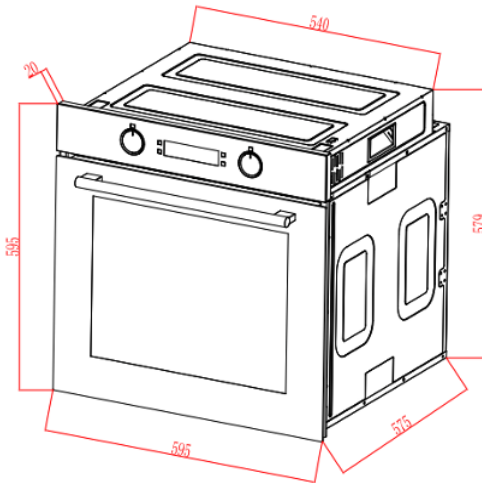
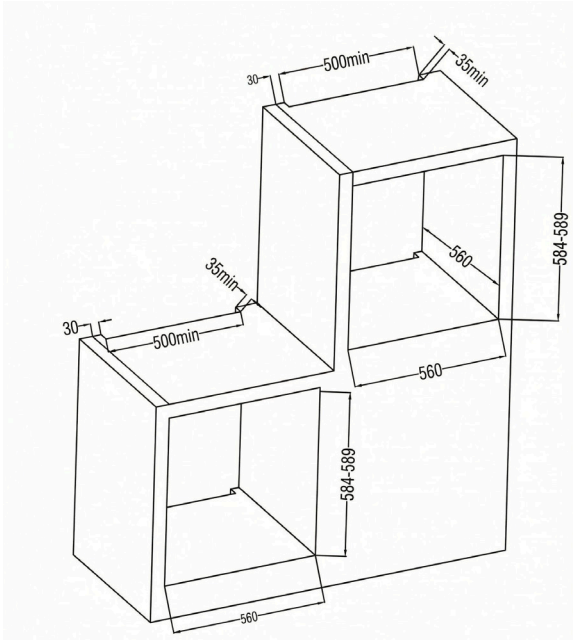




Fig 3

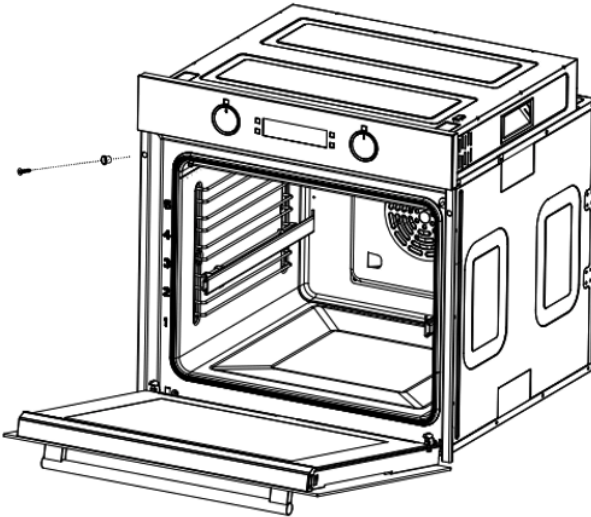


Fig 4

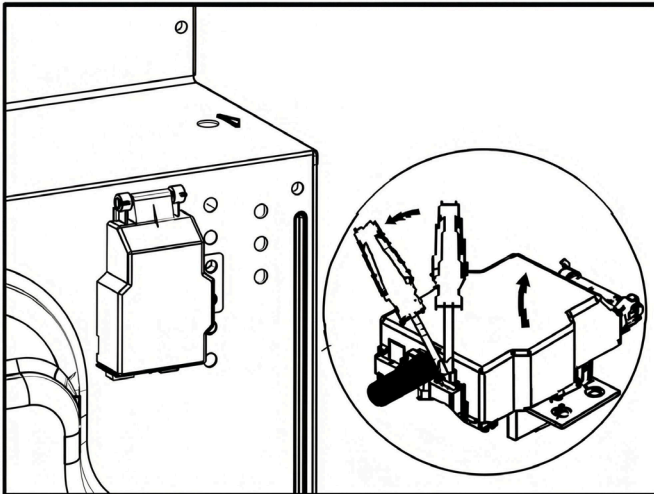




Fig 5

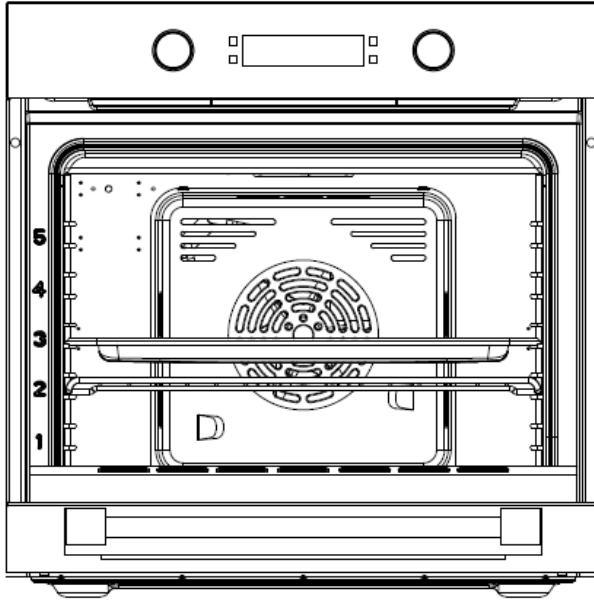


Fig 6

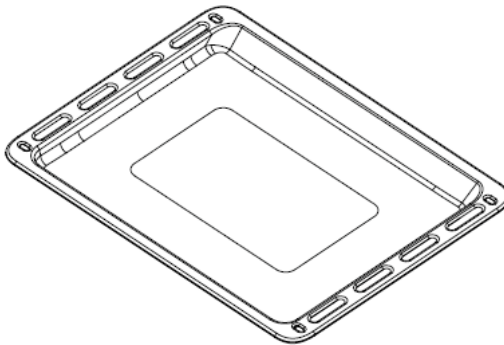




Fig 7

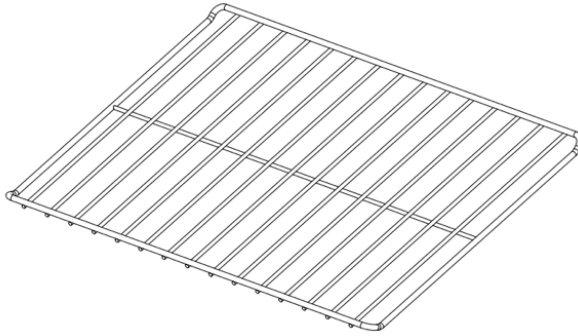


Fig 8

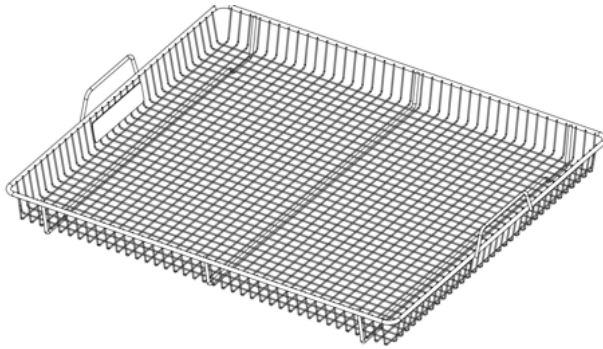


Fig 9

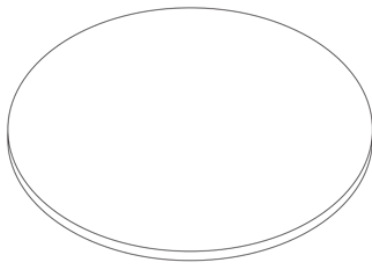




Fig 10

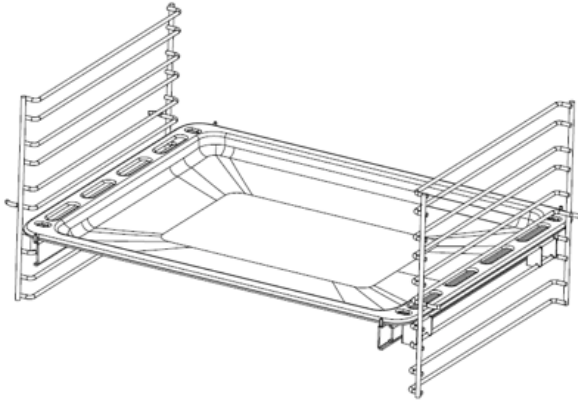


Fig 11

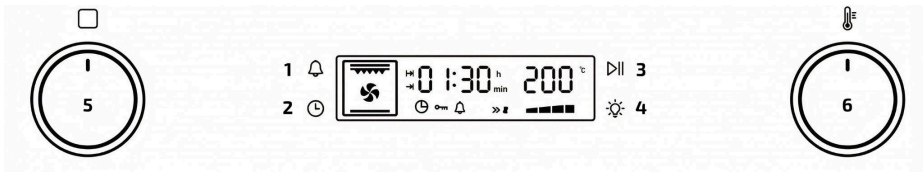


Fig 12

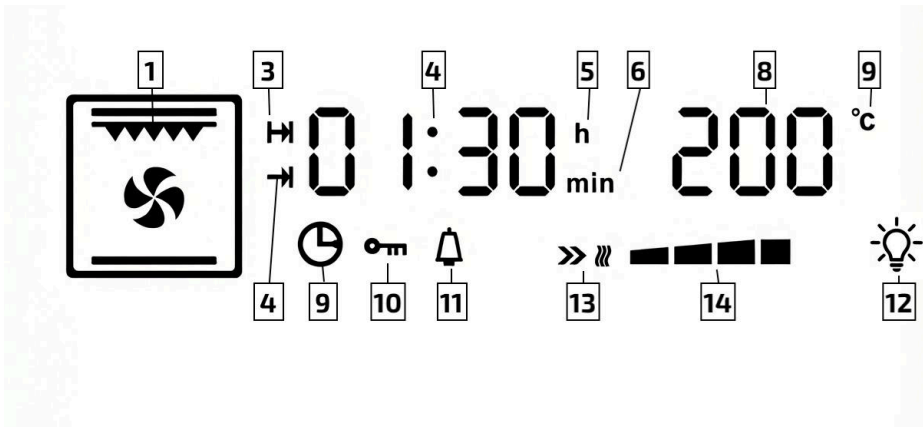




Fig 13

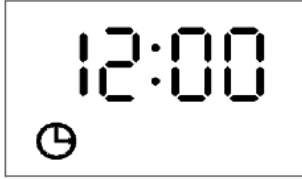


Fig 14



Fig 15



Fig 16

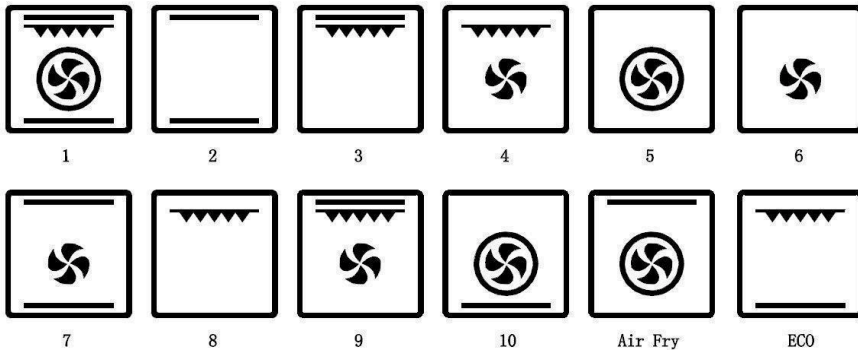




Fig 17

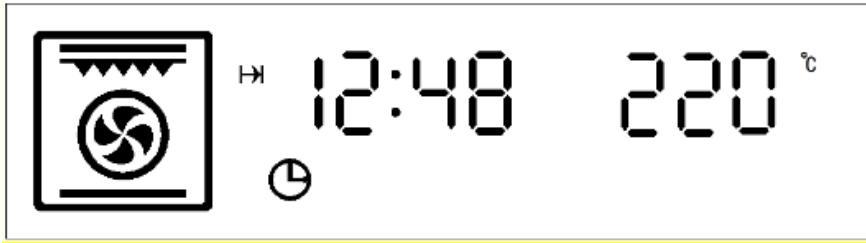


Fig 18



Fig 19

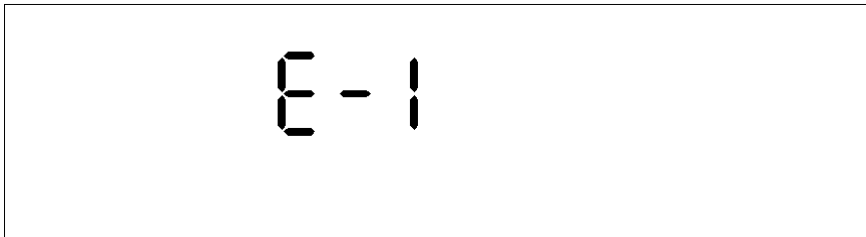


Fig 20

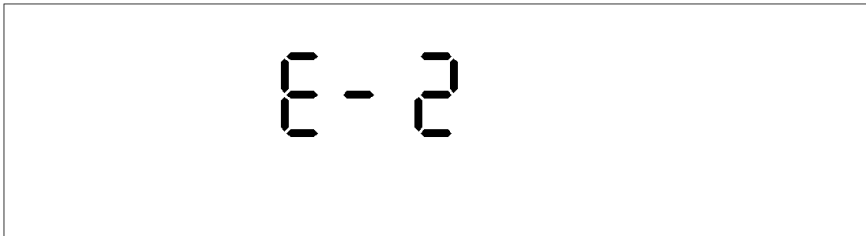




Fig 21

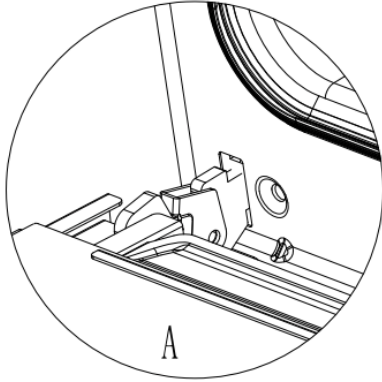


Fig 22

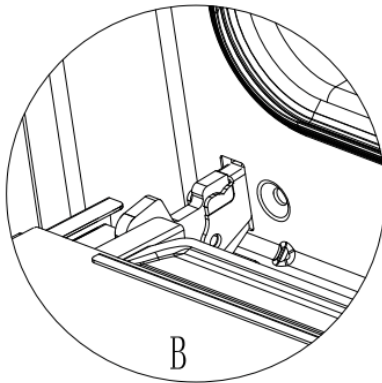
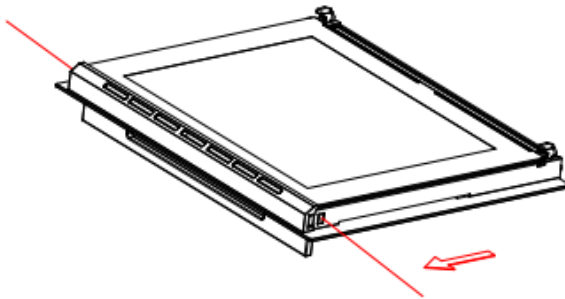


Fig 23



404











[www.cecotec.es](http://www.cecotec.es)

Cecotec Innovaciones S. L.  
Av. Reyes Católicos, 60  
46910, Alfafar (Valencia), Spain

