

# cecotec

**BOLERO HEXA C126000 DARK INOX A**

**BOLERO HEXA C126000 INOX A**

**BOLERO HEXA C126000 LINE+ A**

**BOLERO HEXA C126000 MIRROR A**

**BOLERO HEXA C126000 BLACK A**

**BOLERO HEXA C136000 MIRROR TIME A**

**BOLERO HEXA C136000 GLASS BLACK TIME A**

Horno integrable / Built-in oven



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

Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	7
Instructions de sécurité	10
Sicherheitshinweise	14
Istruzioni di sicurezza	18
Instruções de segurança	21
Veiligheidsvoorschriften	24
Instrukcja bezpieczeństwa	27
Bezpečnostní pokyny	30
Güvenlik talimatları	33

## ÍNDICE

1. Piezas y componentes	36
2. Antes de usar	36
3. Funcionamiento	36
4. Instalación	42
5. Limpieza y mantenimiento	45
6. Consejos	47
7. Resolución de problemas	49
8. Eficiencia energética según la Norma EN 60350-1	50
9. Especificaciones técnicas	50
10. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	52
11. Garantía y SAT	52
12. Copyright	52

## INDEX

1. Parts and components	53
2. Before use	53
3. Operation	53
4. Installation	58
5. Cleaning and maintenance	60
6. Tips	63
7. Troubleshooting	64
8. Energy efficiency according to EN 60350-1	65
9. Technical specifications	65
10. Disposal of old electrical and electronic appliances	67
11. Technical support and warranty	67
12. Copyright	67

## SOMMAIRE

1. Pièces et composants	68
2. Avant utilisation	68
3. Fonctionnement	68
4. Installation	74
5. Nettoyage et entretien	76
6. Conseils	79

7. Résolution de problèmes	81
8. Efficacité énergétique conforme à la norme EN 60350-1	82
9. Spécifications techniques	82
10. Recyclage des équipements électriques et électroniques	83
11. Garantie et SAV	84
12. Copyright	84

## INHALT

1. Teile und Komponenten	85
2. Vor dem Gebrauch	85
3. Bedienung	86
4. Installation	92
5. Reinigung und Wartung	94
6. Tipps	97
7. Problemebehebung	99
8. Energieeffizienz nach EN 60350-1	100
9. Technische Spezifikationen	100
10. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	102
11. Garantie und Kundendienst	102
12. Copyright	102

## INDICE

1. Parti e componenti	103
2. Prima dell'uso	103
3. Funzionamento	103
4. Installazione	110
5. Pulizia e manutenzione	112
6. Consigli	115
7. Risoluzione dei problemi	116
8. Efficienza energetica secondo la norma EN 60350-1	117
9. Specifiche tecniche	118
10. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	119
11. Garanzia e supporto tecnico	119
12. Copyright	120

## ÍNDICE

1. Peças e componentes	121
2. Antes de usar	121
3. Funcionamento	121
4. Instalação	128
5. Limpeza e manutenção	130
6. Dicas	133
7. Resolução de problemas	134
8. Eficiência energética em conformidade com a Norma EN 60350-1	135

9. Especificações técnicas	136
10. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	137
11. Garantia e SAT	138
12. Copyright	138

## INHOUD

1. Onderdelen en componenten	139
2. Vóór u het apparaat gebruikt	139
3. Werking	140
4. Installatie	146
5. Schoonmaak en onderhoud	148
6. Aanbevelingen	151
7. Probleemoplossing	152
8. Energie-efficiëntie in overeenstemming met EN 60350-1	153
9. Technische specificaties	154
10. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	155
11. Garantie en technische ondersteuning	155
12. Copyright	155

## SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	156
2. Przed użyciem	156
3. Funkcjonowanie	157
4. Instalacja	162
5. Czyszczenie i konserwacja	165
6. Porady	167
7. Rozwiązywanie problemów	169
8. Efektywność energetyczna zgodna z normą EN 60350-1	170
9. Specyfikacja techniczna	170
10. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	171
11. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej	172
12. Prawa autorskie	172

## OBSAH

1. Díly a součásti	173
2. Před používáním	173
3. Provoz	173
4. Instalace	178
5. Čištění a údržba	180
6. Rady	183
7. Řešení problémů	184
8. Energetická účinnost podle Normy EN 60350-1	185
9. Technické specifikace	185
10. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	187
11. Záruka a technický servis	187


12. Copyright	187
---------------	-----

## İÇİNDEKİLER

1. Parçalar ve bileşenler	188
2. Kullanmadan önce	188
3. Cihazın kullanımı	188
4. Kurulum	194
5. Temizlik ve bakım	196
6. Öneriler	198
7. Sorun Giderme	200
8. EN 60350-1'e göre enerji verimliliği	201
9. Teknik bilgiler	201
10. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü	202
11. Garanti ve Teknik servis	202
12. Telif Hakları	203

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea las siguientes instrucciones atentamente antes de usar el producto o retirar el embalaje del producto. Solo podrá utilizar el dispositivo de manera correcta y segura tras la lectura.

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

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

con implantes electrónicos deben permanecer al menos a 10 cm del panel de control.

- No permita que el papel de aluminio entre en contacto con la puerta de cristal. Esto podría causar una decoloración permanente de la puerta de cristal.
- No utilice sartenes de silicona, ni tapas cubiertas o accesorios hechos de silicona. Esto podría dañar el sensor del horno.
- Durante un periodo de tiempo prolongado, la presencia de humedad en el interior del horno podría provocar corrosión.
- Permita que el dispositivo se seque tras cada uso. No conserve alimentos húmedos en el interior del horno mientras este permanece cerrado durante largos periodos de tiempo.
- No almacene alimentos en el horno.
- Cuando hornee tartas con frutas especialmente jugosas, no sobrellene la bandeja del horno. Si el zumo de fruta gotea de la bandeja de hornear, puede dejar manchas permanentes. Si es posible, utilice una bandeja profunda.
- Si las juntas están sucias, la puerta del dispositivo no se cerrará correctamente durante el funcionamiento. Esto podría dañar la parte frontal de los dispositivos y muebles adyacentes. Procure que las juntas estén siempre limpias.
- No se siente en la puerta del dispositivo, ni coloque o cuelgue objetos de ella. No coloque vajilla ni accesorios en la puerta del dispositivo.
- No transporte ni sujete el aparato por el asa de la puerta. El asa de la puerta no puede soportar el peso del aparato y podría romperse.
- Si utiliza el calor residual del horno apagado para mantener calientes los alimentos, puede producirse un alto contenido de humedad en el interior del horno. Esto puede provocar condensación y daños por corrosión en el aparato, además de dañar su cocina.

## SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions thoroughly before using the product or removing its packaging. You will only be able to use the device correctly and safely after reading them.


- This appliance can be used by children aged 8 years and above and people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- This appliance is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.
- This symbol means "caution, hot surface."
- The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in operation.
- The appliance heats up during use. Avoid touching the heating elements inside.
- **WARNING:** all accessible parts of the appliance and the appliance itself may heat up during use. Do not touch the heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass, as it may scratch the surface and cause subsequent glass breakage.
- Never clean the appliance with steam cleaners.
- **WARNING:** make sure that the appliance is unplugged from the mains before replacing the light bulb to avoid any risk of electric shock.

- Do not install the appliance behind a decorative panel to avoid overheating.
- Incorrect repairs can be dangerous. Refer only to authorised technical personnel for repairs and replacement of damaged power cables. If the appliance is defective, unplug it from the power supply or switch off your home circuit breaker.
- Contact the official Cecotec Technical Support Service.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Open the appliance door carefully. Keep children away from the appliance.
- If the door glass is damaged, it could crack. Do not use glass scrapers, cleaning agents, or abrasive detergents to clean the appliance door.
- The appliance hinges move when opening and 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

Veuillez lire les instructions suivantes avec attention avant d'utiliser l'appareil ou de retirer l'emballage du produit. Vous ne pourrez utiliser l'appareil correctement et en toute sécurité qu'après avoir lu ces instructions.

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

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

des aimants fixes. Ceux-ci peuvent affecter les implants électroniques, tels que les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline. Les utilisateurs porteurs d'implants électroniques doivent rester à une distance d'au moins 10 cm du panneau de contrôle.

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

maintenir les aliments au chaud, un taux d'humidité élevé peut se produire à l'intérieur du four. Cela peut provoquer de la condensation et de la corrosion sur l'appareil, ainsi que des dommages dans votre cuisine.

## SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie das Produkt verwenden oder die Produktverpackung entfernen. Erst nach dem Lesen sind Sie in der Lage, das Gerät richtig und sicher zu benutzen.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros verwendet werden.



- Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Vermeiden Sie es, die Heizelemente im Inneren des Geräts zu berühren.
- HINWEIS: Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Glastür des Backofens keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Metallschaber, da dies zu Kratzern auf der Oberfläche und zu Glasbruch führen kann.

- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
- HINWEIS: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie die Lampe 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 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 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.
- 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 le seguenti istruzioni prima di usare l'apparecchio o rimuovere l'imballaggio. Leggere attentamente il manuale prima dell'uso: solo così si garantirà un utilizzo sicuro dell'apparecchio.

- 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 gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- ATTENZIONE: L'apparecchio e le parti accessibili dello stesso possono surriscaldarsi durante l'uso. Non toccare gli elementi riscaldanti per evitare bruciature. 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 dello sportello 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 lo sportello dell'apparecchio con attenzione. Tenere lontani i bambini.
- Se il vetro dello sportello è danneggiato, può verificarsi una crepa. Non usare un raschietto per vetro, detergenti abrasivi o utensili affilati per pulire lo sportello dell'apparecchio.
- Le cerniere dell'apparecchio si muovono quando si apre e si chiude lo sportello: fare attenzione a non rimanere impigliati. 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 lo sportello 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 influenzare gli impianti

elettronici, come i pacemaker o le pompe di 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 lo sportello di vetro. Questo potrebbe causare uno scolorimento permanente del vetro dello sportello.
- Non utilizzare padelle in silicone, coperchi coperti o accessori in silicone. Questo potrebbe danneggiare il sensore del forno.
- Per un lungo periodo di tempo, la presenza di umidità all'interno del forno può causare corrosione.
- Lasciare asciugare l'apparecchio dopo ogni uso. Non tenere alimenti umidi all'interno del forno 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, lo sportello 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 sullo sportello dell'apparecchio e non collocare o appendere oggetti su di esso. Non mettere piatti o accessori sullo sportello dell'apparecchio.
- Non trasportare o tenere l'apparecchio dalla maniglia dello sportello. La maniglia dello sportello 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 seguintes instruções antes de utilizar o produto ou remover a embalagem do produto. Só poderá utilizar o dispositivo corretamente e em segurança após a sua leitura.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreendem os perigos envolvidos. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- Este aparelho foi desenhado apenas para uso doméstico e não para uso em cafés, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.



- Este símbolo significa: cuidado, 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 ficam quentes durante a sua 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 do forno, pois isso pode riscar a superfície e provocar a quebra do vidro.
- Não deve ser utilizado um aparelho de limpeza a vapor.
- ADVERTÊNCIA: Certifique-se de que o aparelho está desligado

da alimentação elétrica antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choque elétrico.

- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar o sobreaquecimento.
- Uma reparação incorreta pode ser perigosa. A reparação e substituição dos cabos elétricos danificados só pode ser efetuada por técnicos autorizados. Se o aparelho estiver defeituoso, desligue-o da rede elétrica ou desligue o disjuntor de fuga de terra da sua casa.
- Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
- Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Abra cuidadosamente a porta do forno. Mantenha as crianças afastadas.
- Se o vidro da porta for danificado, pode ocorrer uma fenda. Não utilize raspadores de vidro, agentes de limpeza afiados ou abrasivos ou detergentes para limpar a porta do dispositivo.
- As dobradiças do dispositivo movem-se ao abrir e fechar a porta, tenha cuidado para não ser apanhado. Mantenha as suas mãos longe das dobradiças.
- Se os artigos combustíveis forem armazenados dentro do forno, podem pegar fogo. Nunca armazene artigos combustíveis no interior do forno. Nunca abra a porta do aparelho se houver fumo no interior. Desligue o aparelho da rede ou desligue o disjuntor de terra em sua casa.
- O painel de controlo e os elementos de controlo utilizam ímanes fixos. Estes podem afetar os implantes eletrónicos, tais como marcapassos ou bombas de insulina. Os utilizadores com implantes eletrónicos devem permanecer a pelo menos 10 cm de distância do painel de controlo.

- Não permita que a folha de alumínio entre em contacto com a porta de vidro. Isto poderia causar uma descoloração permanente da porta de vidro.
- Não utilize painéis de silicone, tampas cobertas ou acessórios feitos de silicone. Isto pode danificar o sensor do forno.
- Durante um longo período de tempo, a presença de humidade no interior do forno pode causar corrosão.
- Permita que o aparelho seque após cada utilização. Não mantenha alimentos húmidos dentro do forno enquanto este estiver fechado durante longos períodos de tempo.
- Não armazene os alimentos no forno.
- Quando se cozinham tartes de fruta particularmente sumarentas, não se deve encher demasiado o tabuleiro. Se o sumo de fruta pingar do tabuleiro do forno, pode deixar manchas permanentes. Se possível, utilizar um tabuleiro fundo.
- Se os vedantes estiverem sujos, a porta do dispositivo não fechará corretamente durante o funcionamento. Isto poderia danificar a frente dos dispositivos e mobiliário adjacentes. Certificar-se de que os vedantes estão sempre limpos.
- Não se sente na porta do aparelho, nem coloque ou pendure objetos sobre ela. Não colocar pratos ou acessórios na porta do aparelho.
- Não transportar ou segurar o aparelho pela maçaneta da porta. A maçaneta da porta não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.
- Se utilizar o calor residual do forno desligado para manter os alimentos quentes, pode ocorrer um elevado teor de humidade no interior do forno. Isto pode causar danos por condensação e corrosão no aparelho, assim como danos no seu fogão.

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de volgende instructies zorgvuldig door voordat u het product gebruikt of de verpakking verwijdert. Pas na de lezing zult u in staat zijn het apparaat correct en veilig te gebruiken.

- 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: let op, heet oppervlak.
  - De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het apparaat in werking is.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Raak de verwarmingselementen in de oven niet aan.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur van de oven schoon te maken, omdat dit krassen op het oppervlak kan veroorzaken en het glas kan breken.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van de voeding voordat u de lamp vervangt


- om elk risico op elektrische schokken te voorkomen.
- Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
- Onjuiste reparatie kan gevaarlijk zijn. Reparaties en vervanging van beschadigde stroomkabels mogen alleen worden uitgevoerd door geautoriseerd technisch personeel. Als het apparaat defect is, moet u het loskoppelen van het lichtnet of de aardlekschakelaar in uw huis uitschakelen.
- Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van externe timers of aparte afstandsbedieningen.
- Open de deur voorzichtig. Houd kinderen uit de buurt.
- Als het glas van de deur beschadigd is, kan er een barst ontstaan. Gebruik geen glasschraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen of detergents om de deur van het apparaat te reinigen.
- De scharnieren van het apparaat bewegen bij het openen en sluiten van de deur, pas op dat u niet vast komt te zitten. Houd uw handen uit de buurt van de scharnieren.
- Als brandbare voorwerpen in de oven worden bewaard, kunnen zij vlam vatten. Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de oven. Open nooit de deur als er rook in het apparaat is. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact of schakel de aardlekschakelaar in uw huis uit.
- Het bedieningspaneel en de bedieningselementen maken gebruik van vaste magneten. Deze kunnen invloed hebben op elektronische implantaten, zoals pacemakers of insulinepompen. Gebruikers met elektronische implantaten moeten ten minste 10 cm van het bedieningspaneel verwijderd blijven.
- Laat de aluminiumfolie niet in contact komen met de glazen deur. Dit kan permanente verkleuring van de glazen deur

veroorzaken.

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

## INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem produktu i zdjęciem opakowania należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje. Prawidłowe i bezpieczne korzystanie z urządzenia będzie możliwe dopiero po przeczytaniu instrukcji.

- 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 nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
  - To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
-  - Ten symbol oznacza: ostrożnie, gorąca powierzchnia.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia.
  - Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy unikać dotykania elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
  - **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części mogą się nagrzać podczas użytkowania. Należy pamiętać, aby unikać dotykania elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z daleka, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.
  - Nie używaj żrących środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szyby drzwiczek piekarnika, ponieważ mogą zarysować powierzchnię, co

może spowodować pęknięcie szyby.


- Nie powinno się używać urządzenia do czyszczenia parą.
- OSTRZEŻENIE: Przed wymianą lampy należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
- Nienależy instalować urządzenia za ozdobnymi drzwiczkami, aby uniknąć przegrzania.
- Niewłaściwa naprawa może stanowić zagrożenie. Naprawy i wymiany uszkodzonych przewodów zasilających mogą być wykonywane wyłącznie przez upoważniony personel techniczny. Jeśli urządzenie jest wadliwe, odłącz je od sieci lub wyłącz bezpiecznik w domu.
- Skontaktuj się z oficjalnym 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 magnez stały. 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. Mogłoby to spowodować uszkodzenie czujnika piekarnika.
- Obecność wilgoci wewnątrz piekarnika przez długi czas może powodować korozję.
- Po każdym użyciu pozostaw urządzenie do wyschnięcia. Nie trzymaj wilgotnej żywności wewnątrz kuchenki, gdy jest ona zamknięta przez dłuższy czas.
- Nie przechowuj żywności w piekarniku.
- Podczas pieczenia ciast z bardzo soczystymi owocami nie należy przepętniać blachy do pieczenia. Jeśli sok owocowy kapie z blachy do pieczenia, może pozostawić trwałe plamy. Jeśli to możliwe, użyj głębokiej tacy.
- 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 uszkodzenie kuchenki.

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před zahájením používání výrobku nebo před odstraněním obalu výrobku si pečlivě přečtěte následující pokyny. Až po jejich přečtení budete moci správně a bezpečně používat zařízení.

- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát.
- Čištění a údržbu, kterou má provádět uživatel, nesmí provádět děti bez dozoru.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití a je vyloučen z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.
-  Tento symbol znamená: pozor, horký povrch.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se mohou během používání zahřát a jejich teplota může být vysoká. Dbejte na to, abyste se nedotýkali topných těles, nacházejících se uvnitř trouby.
- Děti mladší 8 let by se neměly pohybovat v blízkosti, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek trouby, protože by mohlo dojít k poškrábání povrchu a rozbití skla.
- Nesmíte používat parní čistič.
- **VAROVÁNÍ:** Ujistěte se, že spotřebič je odpojen od napájení předtím, než zahájíte výměnu žárovky, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- Spotřebič nesmí být instalován za dekorativními dvířky, aby nedošlo k přehřátí.

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



vyrobené ze silikonu. Mohlo by dojít k poškození snímače trouby.

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

## GÜVENLİK TALİMATLARI

Ürünü kullanmadan veya ürün ambalajını çıkarmadan önce aşağıdaki talimatları dikkatlice okuyun. Cihazı ancak okumadan sonra doğru ve güvenli bir şekilde kullanabileceksiniz.

- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasına ilişkin gözetim veya yönergelerle desteklendikleri ve ilgili tehlikeleri anladıkları takdirde kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Kullanıcı tarafından yapılacak temizlik ve bakım, gözetim altında olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Barlarda, restoranlarda, çiftliklerde, otellerde, motellerde ve ofislerde kullanıma uygun değildir.



- Bu sembolün anlamı: dikkat, sıcak yüzey.
- Cihaz çalışırken erişilebilir yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.
- Kullanım sırasında cihaz ısınır. İçerideki rezistanslara ısıtma parçalarına dokunmaktan kaçının.
- **DİKKAT:** Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Isıtma parçalarına dokunmaktan kaçınmak için özen gösterilmelidir. 8 yaşından küçük çocuklar, sürekli gözetim altında olmadıkları sürece cihaza ulaşamayacakları yerlerde tutulmalıdır.
- Fırının cam kapağını temizlemek için aşındırıcı temizlik maddeleri veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın, aksi takdirde yüzey çizilebilir ve cam kırılabilir.
- Buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- **DİKKAT:** Herhangi bir elektrik çarpması riskini önlemek için lambayı deęiştirmeden önce cihazın güç kaynağıyla

bağlantısının kesildiğinden emin olun.

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

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

## 1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

- A. Panel de control
- B. Selector del modo de cocción
- C. Selector de la temperatura de cocción
- D. Temporizador: Le permite ajustar el tiempo de cocción. (SÓLO EN LOS MODELOS 02291 Y 02292)
- E. Indicador luminoso del horno (sólo disponible en algunos modelos): Cuando se enciende, indica que el horno se está calentando a la temperatura programada.
- F. Bandeja del horno
- G. Rejilla del horno para asar, gratinar, etc.
- H. Guías

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.

### Contenido de la caja

- Horno encastrable
- Manual de instrucciones
- Bandeja
- Rejilla
- Kit de montaje

## 3. FUNCIONAMIENTO

Aviso: la primera vez que utilice el aparato, le recomendamos que ajuste el termostato al

máximo y deje el horno encendido durante media hora sin nada dentro, con la puerta cerrada. El olor que suele desprender al principio se debe a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno durante su almacenamiento.

Aviso: coloque la bandeja suministrada en el estante inferior del horno para evitar que cualquier salsa y/o grasa gotee sobre la base cuando utilice el asador (sólo disponible en algunos modelos). Para cualquier otro tipo de cocción, no utilice nunca el estante inferior y no coloque nunca nada en la parte inferior del horno cuando esté en funcionamiento, ya que podría dañar el esmalte. Coloque sus utensilios de cocina (platos, papel de aluminio, etc.) en la rejilla suministrada con el producto.

Aviso: para utilizar el horno en modo manual el símbolo debe estar alineado con la marca de referencia del panel de control.

### Apagado

El selector debe estar en la posición .

### Resistencia superior e inferior (modo convencional)

La posición del selector de temperatura en este modo está entre 60 °C y la temperatura máxima. Este modo es útil para cocinar platos como, por ejemplo, repollo con costillas, bacalao, tiras de ternera tierna con arroz, etc. Se obtienen excelentes resultados también cuando se preparan platos a base de ternera o de carne de vacuno que necesitan una cocción lenta. Es el mejor sistema para la cocción de tartas y frutas, así como para la cocción en cazuelas tapadas. Cuando cocine en este modo, utilice sólo una bandeja o rejilla a la vez, de lo contrario la distribución del calor será desigual. Utilizando las diferentes alturas disponibles, puede equilibrar la cantidad de calor entre la parte superior y la inferior del horno. Seleccione entre las diferentes alturas en función de si el plato necesita más o menos calor desde la parte superior.

### Resistencia inferior

La resistencia inferior se utiliza para alimentos que normalmente necesitan cocción por la parte inferior. Los pasteles y el pan, por ejemplo, pueden cocinarse utilizando esta función. NO AÑADIR AGUA.

### Modo grill

La posición del selector de temperatura en este modo está entre 60°C y la temperatura máxima. El "Grill" irradia el calor sobre los alimentos desde la resistencia superior. Puede utilizar la función "Grill" para preparar tiernos cortes de carne, filetes, chuletas, salchichas, pescado, tostadas con queso y otros alimentos de cocción rápida. Precaliente durante 3 minutos para obtener los mejores resultados. Esto ayudará a sellar los jugos naturales de los filetes, chuletas, etc. para obtener un mejor sabor. Puede colocar la comida que va a gratinar en

cualquiera de los 2 espacios dentro de las dos guías superiores de soporte.

### Modo resistencia inferior más vapor

- Para añadir un dorado extra a las bases de pizzas, tartas y pasteles o cocinar distintos alimentos al vapor. El calor proviene del fondo del horno.
- Debe añadir 100 ml de agua (aprox.) en la cavidad inferior del horno y seleccionar una temperatura de 200 °C. Tiempo aproximado de cocinado 20 minutos (Fig. 11).
- Asegúrese de retirar el agua sobrante de la cavidad del horno al finalizar el proceso de cocción.
- La capacidad aproximada de la cavidad es de 500 ml, más otros 500 ml del resto de la base del horno.
- Puede ajustar la cantidad de agua y la temperatura según las necesidades de los alimentos a preparar.


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

### Temporizador (sólo disponible en los modelos 02291 y 02292)

Estos modelos están equipados con un temporizador para controlar cuándo se apaga el horno durante la cocción. Posición del botón del temporizador: entre 10 minutos y 120 minutos.

Al final del tiempo de cocción, el temporizador sonará y apagará automáticamente el horno.

### Luz del horno

Gire el selector hacia el símbolo "  " para encender la luz que ilumina el interior del horno. Esta luz permanece encendida cuando se enciende cualquiera de las resistencias eléctricas del horno.

### Consejos prácticos de cocina

- El horno ofrece una amplia gama de alternativas que permiten cocinar cualquier tipo de alimento de la mejor manera posible. Con el tiempo aprenderá a sacar el máximo partido de este versátil producto de cocina y las siguientes instrucciones serán sólo una guía que podrá variar en función de su propia experiencia personal.
- El horno está equipado con 5 guías de posición. Por regla general, utilice la 2ª y 4ª guía desde abajo, colocando los alimentos que requieran más calor en la 2ª guía desde abajo. Por ejemplo, cuando cocine asados de carne junto con otros alimentos, coloque el asado en la 2ª guía desde abajo y los alimentos más delicados en la 4ª guía desde abajo.
- Cuando cocine alimentos que requieran tiempos y temperaturas diferentes, fije una temperatura intermedia entre las dos temperaturas requeridas, coloque los alimentos más delicados en la 4ª guía desde abajo y saque primero del horno los alimentos que requieran menos tiempo.
- Utilice la bandeja en la guía inferior y la rejilla en la superior.

### Uso del grill

- Utilice el modo "Grill", colocando los alimentos bajo el centro del grill (situado en la 3ª o 4ª guía desde abajo), ya que sólo se enciende la parte central de la resistencia superior.
- Utilice la guía inferior (1ª desde abajo), colocando la bandeja suministrada para recoger cualquier salsa y evitar que la misma gotee sobre el fondo del horno. Cuando utilice este modo, le recomendamos que ajuste la temperatura en el valor más alto. Sin embargo, esto no significa que no pueda utilizar temperaturas más bajas, simplemente ajustando el selector de temperatura.

### Hornear pasteles

Cuando hornee pasteles, introdúzcalos siempre en el horno precalentado. Asegúrese de esperar a que el horno se haya precalentado completamente (la luz se apagará). No abra la puerta del horno durante la cocción para evitar que el pastel no alcance su forma óptima.

1. La masa está demasiado seca

Aumente la temperatura 10°C y reduzca el tiempo de cocción.

2. Si la masa se derrama

Use menos líquido o baje la temperatura 10°C.

3. La masa es demasiado oscura en la parte superior

Colóquelo en una guía más baja, baje la temperatura y aumente el tiempo de cocción.

4. Bien cocido por dentro pero pegajoso por fuera

Utilice menos líquido, baje la temperatura y aumente el tiempo de cocción.

5. La masa se pega a la bandeja




- Engrase bien la bandeja y espolvoréela con harina o utilice papel sulfurizado.
- Si ha utilizado más de un nivel (en la función "convección") y no todos están en el mismo punto de cocción:
- No es necesario retirar los alimentos de todas las guías al mismo tiempo.


### Hacer una pizza

- Para obtener los mejores resultados al hacer pizzas, utilice la función de cocción delicada (inferior):
- Precaliente el horno durante al menos 10 minutos.
- Utilice un molde de aluminio ligero para pizzas, colocándolo sobre la rejilla suministrada con el horno. Si se utiliza la bandeja, se prolongará el tiempo de cocción, lo que dificultará la obtención de una masa crujiente.
- No abra la puerta del horno con frecuencia mientras se cocina la pizza.
- Si la pizza tiene muchos ingredientes (tres o cuatro), le recomendamos que añada el queso mozzarella a mitad del proceso de cocción.
- Cuando haga la pizza en dos guías, utilice la 2ª y la 4ª con una temperatura de 220°C e introduzca las pizzas en el horno después de haberlo precalentado durante al menos 10 minutos.

**Cocinar pescado y carne**

- Cuando cocine carnes blancas, aves y pescado, utilice un ajuste de temperatura de 180°C a 200°C.
- Para carnes rojas que deben estar bien hechas por fuera y tiernas y jugosas por dentro, es una buena idea empezar con una temperatura alta (200°C-220°C) durante un corto periodo de tiempo y luego bajar la temperatura.
- En general, cuanto más grande sea el asado, más baja debe ser la temperatura. Coloque la carne en el centro de la rejilla y coloque la bandeja debajo para recoger la grasa.
- Asegúrese de que la rejilla está insertada de forma que quede en el centro del horno. Si desea aumentar la cantidad de calor desde abajo, utilice las alturas de guías más bajas. Para asados salados (especialmente pato), aderece la carne con manteca de cerdo o tocino por encima.

Ajuste del selector	Alimentos que se van a cocinar	Peso (en kg)	Posición de la guía de cocción desde abajo	Tiempo de precalentamiento (minutos)	Selector de temperatura	Tiempo de cocción (minutos)
	Pato	1	3	15	200	65-75
	Asado de ternera o buey	1	3	15	200	70-75
	Asado de cerdo	1	3	15	200	70-80
	Galletas	-	3	15	180	15-20
	Tartaletas	1	3	15	180	30-35
	Suelas y sepias	1	4	5	Max	8-10
	Brochetas de calamar y gambas	1	4	5	Max	6-8
	Filete de bacalao	1	4	5	Max	10
	Verduras a la parrilla	1	3/4	5	Max	10-15
	Filete de ternera	1	4	5	Max	15-20
	Chuletas	1	4	5	Max	15-20
	Hamburguesas	1	4	5	Max	7-10
	Caballa	1	4	5	Max	15-20
	Bocadillos tostados	-	4	5	Max	2-3
	Pizza	0.5	3	15	220	15-20

Resistencia inferior más vapor. AÑADIR AGUA 	Función asistida por vapor	0.5	3	15	220	15-20
---	----------------------------	-----	---	----	-----	-------

Nota: los tiempos de cocción son aproximados y pueden variar en función de los gustos personales. Cuando cocine con el grill, la bandeja debe colocarse siempre en la 1ª guía del horno desde abajo.

**Riesgo para la salud**

La acrilamida se produce principalmente al calentar alimentos con almidón, (por ejemplo, patatas, patatas fritas, pan, productos de cereales, galletas, pastas especiadas, etc.) a temperaturas muy altas durante mucho tiempo.

**Consejos de uso para preparar alimentos con bajo contenido en acrilamida:**

- Utilice tiempos de cocinado cortos.
- Cocine los alimentos hasta obtener un color amarillo dorado en la superficie, no deje que se quemen ni obtengan colores marrones oscuros.
- Las porciones más grandes contienen menos acrilamida.
- El huevo o su yema reduce la formación de acrilamida.
- Por regla general no superar lo 200 °C (resistencia superior e inferior) o los 190 °C para pastas y galletas.
- Para cocinar patatas, intente distribuir las en una sola capa y de forma homogénea en la bandeja.

**Consejos de uso generales:**

- Utilice el aparato sólo para cocinar alimentos y nada más.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica si no funciona correctamente y antes de limpiarlo o realizar tareas de mantenimiento.
- Si no se utiliza, desenchufe el aparato de la red eléctrica.
- Utilice guantes de cocina para introducir los utensilios en el horno o para sacarlos.
- Agarre siempre el asa de la puerta del horno por el centro, ya que los extremos de esta pueden estar calientes debido a posibles fugas de calor.

**4. INSTALACIÓN**

**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 45x560 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 (no incluidos) en los 4 orificios situados en el perímetro del marco.

**Conexiones eléctricas**

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

**Montaje en un cable de alimentación**

- Apertura de la caja de bornes (Fig. 3):
- Con un destornillador, haga palanca en el perno de las lengüetas laterales de la tapa de la caja de bornes.

- Desenrosque el tornillo y abra la tapa.
- Para instalar el cable, proceda como se indica a continuación:
- Retire el tornillo de sujeción del cable y los tres tornillos de contacto.
- Fije los cables debajo de las cabezas de los tornillos utilizando el siguiente esquema de colores:
- Azul – Neutro (N)
- Marrón Fase (L)
- Amarillo-Verde (Tierra)
- Fije el cable de alimentación con la abrazadera y cierre la tapa de la caja de bornes.

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

- Instale un enchufe normalizado (no incluido) correspondiente a la carga indicada en la placa de datos. Cuando conecte el cable directamente a la red, instale un disyuntor omnipolar con una abertura de contacto mínima de 3 mm entre el aparato y la red. El disyuntor omnipolar debe estar dimensionado en función de la carga y cumplir la normativa vigente (el cable de tierra no debe quedar interrumpido por el disyuntor).
- El cable de alimentación debe colocarse de modo que no alcance una temperatura superior a 50°C con respecto a la temperatura ambiente y debe protegerse mediante un aislamiento con una clasificación adecuada.
- Antes de realizar la conexión, compruebe que:
- La seguridad eléctrica de este aparato sólo puede garantizarse si el horno está correcta y eficazmente conectado a tierra, de conformidad con la normativa sobre seguridad eléctrica. Asegúrese siempre de que la conexión a tierra es eficaz; en caso de duda, llame a un técnico cualificado para que compruebe el sistema. Cecotec declina toda responsabilidad por los daños derivados de un sistema que no haya sido conectado a tierra.
- Antes de enchufar el aparato a la red eléctrica, compruebe que las especificaciones indicadas en la placa de características (en el aparato y/o en el embalaje) se corresponden con las de la red eléctrica de su hogar.
- Verifique que la capacidad eléctrica de la instalación y de las tomas de corriente soporten la potencia máxima del aparato. En caso de duda, recurra a un técnico cualificado.
- Si la toma de corriente y el enchufe del aparato no son compatibles, solicite a un técnico cualificado que sustituya la toma de corriente por un modelo adecuado. Estos últimos, en particular, también tendrán que asegurarse de que la sección transversal de los cables de las tomas sea adecuada para la potencia utilizada por el aparato. No se recomienda el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o extensiones. Si no puede evitarse su uso, recuerde que sólo debe utilizar adaptadores y alargadores simples o múltiples que cumplan la normativa de seguridad vigente. En estos casos, no supere nunca la capacidad máxima de corriente indicada en el adaptador o alargador simple y la potencia máxima indicada en el adaptador múltiple. El enchufe y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

## 5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar el horno o realizar tareas de mantenimiento, desconéctelo de la red eléctrica.
- Para prolongar la vida útil de su horno, debe limpiarlo con frecuencia, teniendo en cuenta que:
- Las piezas esmaltadas o de acero inoxidable deben lavarse con agua tibia sin utilizar polvos abrasivos ni sustancias corrosivas que puedan estropearlas. El acero inoxidable puede mancharse, si estas manchas son difíciles de eliminar, utilice productos especiales disponibles en el mercado. Tras la limpieza, es aconsejable aclarar a fondo y secar el producto.
- El interior del horno debe limpiarse preferiblemente inmediatamente después de su uso, cuando aún está caliente (tenga especial cuidado, riesgo de quemaduras), con agua caliente y jabón; el jabón debe enjuagarse y el interior debe secarse bien. Evite utilizar detergentes abrasivos (por ejemplo, polvos de limpieza) y esponjas abrasivas o ácidos (como desincrustantes de cal) ya que podrían dañar el esmalte. Si las manchas de grasa y la suciedad son especialmente difíciles de eliminar, utilice un producto especial para la limpieza de hornos siguiendo las instrucciones indicadas en el envase. No utilice nunca un limpiador de vapor para limpiar el interior del horno.
- Si utiliza el horno durante un periodo de tiempo prolongado, puede formarse condensación, séquelo con un paño suave.
- El horno tiene una junta de goma que rodea su abertura y que garantiza su perfecto funcionamiento. Compruebe periódicamente el estado de esta junta. Si es necesario, límpiela y evite utilizar productos u objetos abrasivos para hacerlo. En caso de avería, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec. Le recomendamos que evite utilizar el horno hasta que haya sido reparado.
- Nunca frote el fondo del horno con papel de aluminio, ya que la consiguiente acumulación de calor podría comprometer la cocción e incluso dañar el esmalte.
- Limpie la puerta de cristal con productos no abrasivos o esponjas y séquela con un paño suave.

#### Como desmontar la puerta del horno:

Para una limpieza más a fondo, puede quitar la puerta del horno. Proceda de la siguiente manera:

- Abra la puerta por completo (Fig. 4)
- Abra completamente la palanca de las bisagras izquierda y derecha (Fig. 5)
- Sujete la puerta como se ve en la figura 6.
- Cierre suavemente la puerta hasta que las palancas de las bisagras izquierda y derecha queden enganchadas en la parte B de la puerta (Fig. 7).
- Retire los ganchos de las bisagras de su emplazamiento siguiendo la flecha.
- Apoye la puerta sobre una superficie blanda.
- Para volver a colocar la puerta, repita los pasos anteriores en orden inverso.

**Retirar el cristal interior:**

- Doble puerta del horno: Retire la junta desatornillando los tornillos (Fig. 8).
- Extraiga con cuidado el cristal interior (Fig. 9).
- Limpie el cristal con un limpiador adecuado. Séquelo bien y colóquelo sobre una superficie blanda.
- Ahora también puede limpiar el interior del cristal exterior.

**Limpieza con vapor** 

- Esta función ayuda a eliminar los restos de comida del interior del horno. Este método sólo es eficaz para eliminar la suciedad ligera no incrustada. No es eficaz para eliminar las manchas persistentes producidas por la cocción. Esta función sólo puede utilizarse cuando el horno está frío.
- Procedimiento para la limpieza:
  1. Retire todos los estantes, platos, rejilla, bandeja, etc.
  2. Prepare una solución de agua (85%), vinagre blanco (10%) y detergente para vajillas (5%) y rocíe abundantemente sobre la puerta, las paredes laterales y la pared posterior de la cavidad del horno (Fig. 10).
  3. Vierta 40 ml de agua en la base de la cavidad del horno (Fig. 11).
  4. Cierre la puerta. Ajuste la función de Limpieza Asistida por Vapor y la temperatura a 130°C.
  5. Apague el horno transcurridos 18 minutos.
  6. Deje que se enfríe hasta un nivel seguro antes de limpiar la superficie interior con un paño húmedo.
  7. Seque adecuadamente todo el interior con un paño o con papel absorbente.

ADVERTENCIA: Asegúrese de que el horno está completamente frío. Peligro de quemaduras.

**Avisos**

- Las ligeras diferencias de color en la parte frontal del aparato se deben al uso de diferentes materiales, como el vidrio, el plástico y el metal.
- Las sombras en los paneles de las puertas, que parecen rayas, se deben a los reflejos de la iluminación interior.
- El esmalte se hornea a temperaturas muy altas. Esto puede causar una ligera variación de color. Esto es completamente normal y no afecta al funcionamiento. Los bordes de las bandejas finas no pueden ser esmaltadas completamente. Como resultado, estos bordes pueden ser ásperos. Esto no afecta a la protección anticorrosiva.
- Mantenga siempre limpio el aparato y elimine inmediatamente la suciedad para que no se acumulen depósitos de suciedad persistentes.

**Consejos**

- Limpie el interior del horno después de cada uso. De este modo, no horneará alimentos encima de esta suciedad.
- Elimine inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y albúmina (por ejemplo, la clara de huevo).

- Utilice utensilios adecuados para el horno, por ejemplo, una fuente de asar.

**Advertencia - Riesgo de lesión**

- Si las bisagras no están bloqueadas, pueden cerrarse con gran fuerza. Asegúrese de que las palancas de bloqueo estén siempre completamente cerradas o, al desmontar la puerta del aparato, completamente abiertas.
- Las bisagras del dispositivo se mueven al abrir y cerrar la puerta, tenga cuidado para no engancharse. Mantenga las manos alejadas de las bisagras.

**Sustitución de la lámpara del horno**

IMPORTANTE: Si la bombilla o la cubierta de la bombilla están defectuosas, contacte con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de Cecotec. No debe retirar la cubierta de la bombilla.

**Información para el técnico cualificado:**

- Desconecte el horno de la red eléctrica mediante el interruptor omnipolar utilizado para conectar el aparato a la red eléctrica o desenchufe el aparato si el enchufe es accesible.
- Retire la cubierta de cristal del portalámparas (Fig. 12).
- Retire la lámpara y sustitúyala por una resistente a altas temperaturas (300°C) con las siguientes características:
  - Tensión: 220-240V
  - Potencia: 25W
  - Tipo: G9 (Lámpara de halógeno)
  - Clase de eficiencia energética G
- Vuelva a colocar la tapa de cristal y conecte de nuevo el horno a la red eléctrica.

**6. CONSEJOS**

Si quiere realizar una receta propia	Intente utilizar primero los ajustes de recetas similares para optimizar el resultado.
Si quiere saber si el bizcocho está listo	Coloque un palillo de dientes dentro del pastel unos 10 minutos antes de que se cumpla el tiempo de preparación indicado. Si no hay masa cruda en el palillo después de retirarlo, el bizcocho está listo.
El bizcocho es demasiado marrón en la parte superior.	Utilice una altura más baja y/o utilice una temperatura de ajuste más baja (esto puede conducir a un tiempo de cocinado más largo)



El bizcocho está demasiado seco.	Utilice una temperatura 10°C superior (esto puede conllevar un tiempo de cocinado más corto).
La comida tiene buen aspecto, pero la humedad interior es demasiado alta.	Utilice una temperatura 10°C inferior (esto puede conllevar un tiempo de cocinado superior) y compruebe los pasos de la receta
El dorado es desigual.	Utilice una temperatura 10°C inferior (esto puede conllevar un tiempo de cocinado superior). Use el modo convección
El bizcocho está menos dorado en la parte inferior.	Elija una altura inferior
Cocinado en más de una altura al mismo tiempo: los alimentos de una altura quedan más oscuros que la otra.	Utilice el modo convección para hornear en más de una altura y retire la bandeja/rejilla individualmente cuando estén listas.
Condensación de agua durante el cocinado.	El vapor forma parte del horneado y el cocinado y se libera normalmente del horno junto con el flujo de aire de refrigeración. Este vapor puede condensarse en diferentes superficies del horno o cerca del mismo y formar gotas de agua. Se trata de un proceso físico y no se puede evitar por completo.
Utensilios de repostería adecuados.	Puede utilizar todos los utensilios de repostería resistentes al calor. Se recomienda no utilizar aluminio en contacto directo con los alimentos, sobre todo cuando son ácidos. Asegúrese de que el recipiente y la tapa encajen bien.
Uso general del horno	Por reglas general, precaliente el horno durante 5 minutos y coloque los alimentos en la altura que indica este manual. No utilice el horno cuando la puerta esté abierta, excepto para introducir/retirar/ comprobar los alimentos.

Cómo mantener limpio el horno durante el asado	Coloque la bandeja en la altura 1. Casi todos los líquidos que gotean de los alimentos colocados en la rejilla serán capturados por la bandeja.
La resistencia en todos los modos de asado se enciende y apaga a lo largo del tiempo.	Es un funcionamiento normal y depende del ajuste de la temperatura.

## 7. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Si se produce una avería, antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec, asegúrese de que esta avería no ha sido provocada por un uso incorrecto y consulte la tabla de averías para intentar solucionar el problema usted mismo.
- En muchos casos, el propio usuario puede resolver fácilmente los fallos técnicos del aparato.

Avería	Posible causa	Posible solución
El dispositivo no funciona.	Fusible fundido.	Compruebe el interruptor diferencial del cuadro eléctrico de su vivienda
	Corte del suministro eléctrico.	Comprueba si la luz de la cocina u otros electrodomésticos funcionan.
Los selectores no se pueden utilizar con facilidad.	Hay suciedad bajo los selectores.	Una limpieza adecuada garantiza un funcionamiento óptimo
Los alimentos no se cocinan lo suficiente en el tiempo indicado en la receta.		Está utilizando una temperatura diferente a la de la receta. Vuelva a comprobar la temperatura. La cantidad de los ingredientes es diferente a la de la receta. Vuelva a comprobar la receta.

Tostado irregular	El ajuste de la temperatura es demasiado alto, o no está utilizando la altura correcta. Vuelva a comprobar la receta y los ajustes.
La luz no se enciende	Debe sustituir la bombilla

**Advertencia - peligro de descarga eléctrica**

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.

**8. EFICIENCIA ENERGÉTICA SEGÚN LA NORMA EN 60350-1**

Tenga en cuenta la siguiente información:

- La medición se realiza en el modo "ECO" (según modelos) para determinar los datos relativos al modo de aire forzado (según modelos) y la clase de etiqueta.
- Las medidas que se han utilizado son las del modo resistencia superior + inferior para determinar los datos en el modo convencional.
- Durante la medición, solo el accesorio necesario se encuentra en el interior.
- La determinación del volumen del interior se lleva a cabo para el uso "Descongelar" (según modelos). Para garantizar un uso eficiente del horno, se retiran todos los accesorios, incluidos los raíles laterales.

**9. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Referencia del producto: 00185, 02270, 02805, 02289, 02290, 02291, 02292

Producto:

- Bolero Hexa C126000 Dark Inox A
- Bolero Hexa C126000 Inox A
- Bolero Hexa C126000 Line+ A
- Bolero Hexa C126000 Mirror A
- Bolero Hexa C126000 Black A
- Bolero Hexa C136000 Mirror Time A
- Bolero Hexa C136000 Glass Black Time A

Referencia	00185	02270	02805	02289
Modelo	Bolero Hexa C126000 Dark Inox A	Bolero Hexa C126000 Inox A	Bolero Hexa C126000 Line+ A	Bolero Hexa C126000 Mirror A
Código QR				
Voltaje	220-240 V ~	220-240 V ~	220-240 V ~	220-240 V ~
Frecuencia	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
Potencia eléctrica	2300-2800 W	2300-2800 W	2300-2800 W	2300-2800 W

Referencia	02290	02291	02292
Modelo	Bolero Hexa C126000 Black A	Bolero Hexa C136000 Mirror Time A	Bolero Hexa C136000 Glass Black Time A
Código QR			
Voltaje	220-240 V ~	220-240 V ~	220-240 V ~
Frecuencia	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
Potencia eléctrica	2300-2800 W	2300-2800 W	2300-2800 W

Este producto contiene una fuente luminosa de eficiencia energética G. Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin notificación previa para mejorar la calidad del producto. Fabricado en China | Diseñado en España

## 10. 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.

## 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.

## 12. COPYRIGHT

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

## 1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

- A. Control panel
- B. Cooking mode knob
- C. Temperature knob
- D. Timer: allows you to set the cooking time (only in 02291 and 02292 models)
- E. Oven indicator light (only available in some models): when it is on, it indicates that the oven is heating up at the set temperature
- F. Oven tray
- G. Oven rack for roasting, grilling, broiling, etc.
- H. Oven guides

NOTE:

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

## 2. BEFORE USE

- This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the appliance out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging elements in a safe place. This will help you prevent damage to the appliance when transporting it in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.
- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or in bad conditions, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.

### Box content

- Built-in oven
- Instruction manual
- Tray
- Rack
- Assembly kit

## 3. OPERATION


Warning: the first time you use the appliance, we recommend that you set the thermostat to maximum and leave the oven on for half an hour with nothing in it, with the door closed. The odour that is usually given off at the beginning is due to the evaporation of the substances

used to protect the oven during storage.

Note: place the dripping tray supplied on the bottom shelf of the oven to prevent any sauce and/or fat from dripping onto the base when using the grill or rotisserie (only available in some models). For all other types of cooking, never use the bottom shelf and never place anything on the bottom of the oven when it is in operation, as this could damage the enamel. Place your cooking utensils (plates, aluminium foil, etc.) on the rack supplied with the product.

Note: to use the oven in manual mode, the symbol must be aligned with the reference mark on the control panel.

#### Switch-off

The knob must be in  position.

#### Top and bottom heating element (conventional mode)

The position of the temperature knob in this mode is between 60 °C and the maximum temperature. This mode is useful for cooking dishes such as cabbage with ribs, cod, tender veal strips with rice, etc. Excellent results are also obtained when preparing veal or beef dishes that require slow cooking. It is the best system for baking cakes and fruit, as well as for baking in covered casseroles. When cooking in this mode, only use one tray or rack at a time; otherwise, the heat distribution will be uneven. By using the different heights available, you can balance the amount of heat between the top and bottom of the oven. Select between different heights depending on whether the dish needs more or less heat from the top.

#### Bottom heating element

The bottom heating element is used for foods that normally require cooking from the bottom. Cakes and bread, for example, can be baked using this function.  
DO NOT ADD WATER.

#### Grill mode

The position of the temperature knob in this mode is between 60 °C and the maximum temperature. The grill radiates heat onto the food from the upper heating element. You can use the Grill function to prepare tender cuts of meat, steaks, chops, sausages, fish, cheese toast and other quick-cooking foods. Preheat for 3 minutes for best results. This will help seal in the natural juices of the steaks, chops, etc. for better flavour. You can place the food to be grilled in either of the 2 spaces inside the two upper support guides.

#### Bottom heating element + steam mode

- For adding extra browning to pizza bases, pies and cakes or steaming various foods. Heat is released from the bottom of the oven.
- You should add 100 ml of water (approx.) in the lower oven cavity and select a temperature of 200 °C. Approximate cooking time 20 minutes (Fig. 11).


- Be sure to remove any excess water from the oven cavity at the end of the cooking process.
- The approximate capacity of the cavity is 500 ml, plus another 500 ml from the rest of the oven base.
- You can adjust the amount of water and the temperature according to the needs of the food to be prepared.

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

#### Timer (only available in 02291 and 02292 models)

These models are equipped with a timer to control when the oven switches off during cooking. Timer knob position: between 10 minutes and 120 minutes.  
At the end of the cooking time, the timer will beep and automatically switch off the oven.

#### Oven light

Turn the knob to the  symbol to switch on the light that illuminates the inside of the oven. This light stays on when any of the oven's electric heating elements are switched on.

#### Practical cooking tips

- The oven offers a wide range of alternatives that allow any type of food to be cooked in the best possible way. Over time you will learn to get the most out of this versatile kitchen product and the following instructions are only a guide and may vary according to your own personal experience.
- The oven is equipped with 5 position guides. As a general rule, use the 2nd and 4th guides from the bottom, placing foods that require more heat on the 2nd guide from the bottom. For example, when cooking meat together with other foods, place the grill on the 2nd guide from the bottom and the more delicate foods on the 4th guide from the bottom.
- When cooking foods that require different times and temperatures, set an intermediate temperature between the two required temperatures, place the more delicate foods on the 4th guide from the bottom and remove the foods that require less time from the oven first.
- Use the tray in the bottom guide and the racket in the upper guide.

#### Grill use

- Use the Grill mode, placing the food under the centre of the grill (located on the 3rd or 4th guide from the bottom), as only the central part of the upper heating element is lit.
- Use the bottom guide (1st from the bottom), placing the tray provided to catch any sauce and prevent it from dripping onto the bottom of the oven. When using this mode, we recommend that you set the temperature to the highest setting. However, this does not mean that you cannot use lower temperatures by simply adjusting the temperature knob.

**Baking cakes**

When baking cakes, always place them in a preheated oven. Be sure to wait until the oven has fully preheated (the light will go out). Do not open the oven door during baking to prevent the cake from reaching its optimum shape.




1. The dough is too dry  
Increase the temperature by 10 °C and reduce the cooking time.
2. If the dough spills  
Use less liquid or lower the temperature 10 °C .
3. The dough is too dark on top.  
Set it on a lower guide, lower the temperature and increase the cooking time.
4. Well-cooked on the inside but sticky on the outside  
Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time.
5. Dough sticks to the tray
  - Grease the tray well and dust it with flour or use greaseproof paper.
  - If you have used more than one level (in the convection function) and they are not all at the same cooking point:
  - It is not necessary to remove food from all the guides at the same time.


**Making a pizza**

- To get the best results when making pizzas, use the delicate (bottom) cooking function:
- Preheat the oven for, at least, 10 minutes.
- Use a lightweight aluminium pizza pan, placing it on the rack supplied with the oven. If the tray is used, the baking time will be prolonged, making it difficult to obtain a crispy dough.
- Do not open the door frequently while the pizza is being made.
- If the pizza has many toppings (three or four), we recommend adding the mozzarella cheese halfway through the cooking process.
- When making pizza on two guides, use the 2nd and 4th guides with a temperature of 220 °C ; place the pizzas in the oven after preheating for at least 10 minutes.

**Cooking fish and meat**

- When cooking white meat, poultry, and fish, use a temperature setting of 180 °C to 200 °C .
- For red meat that should be well done on the outside and tender and juicy on the inside, it is a good idea to start with a high temperature (200 °C -220 °C ) for a short period of time and then lower the temperature.
- In general, the larger the roast, the lower the temperature should be. Place the meat in the centre of the rack and place the tray underneath to catch the fat.
- Make sure that the rack is inserted so that it is in the centre of the oven. If you want to increase the amount of heat from below, use the lower guide heights. For savoury roasts (especially duck), dress the meat with lard or bacon on top.

Knob settings	Food to be cooked	Weight (kg)	Position of the guide from below	Preheating time (minutes)	Temperature knob	Cooking time (minutes)	
	Duck	1	3	15	200	65-75	
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75	
	Roast pork	-	3	15	180	70-80	
	Biscuits	1	3	15	180	15-20	
	Tartlet					30-35	
	Soles and cuttlefish	1	4	5	Max	8-10	
	Squid and prawn	1	4	5	Max	6-8	
	kebabs	1	3/4	5	Max	10	
	Cod fillet	1	4	5	Max	10-15	
	Grilled vegetables	1	4	5	Max	15-20	
	Beef fillet	-	4	5	Max	7-10	
	Chops					Max	15-20
	Hamburgers					Max	7-10
	Mackerel					Max	15-20
	Toasted sandwiches					Max	2-3
	Pizza	0.5	3	15	220	15-20	

Bottom heating element + steam mode ADD WATER 	Steam-assisted function	0.5	3	15	220	15-20
---	-------------------------	-----	---	----	-----	-------

Note: cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking with the grill, the tray must always be placed on the 1st oven guide from the bottom.

### Health risk

Acrylamide is mainly produced by heating starchy foods (e.g. potatoes, chips, bread, cereal products, biscuits, spiced pasta, etc.) at very high temperatures for a long time.

### Tips for use in the preparation of low acrylamide foods

- Use short cooking times.
- Cook food until its surface is brown, do not allow it to burn or get dark brown colours.
- Larger portions contain less acrylamide.
- Egg or egg yolk reduces the formation of acrylamide.
- As a general rule, do not exceed 200 °C (upper and lower heating elements) or 190 °C for pastries and biscuits.
- When cooking potatoes, try to spread them evenly in a single layer on the tray.

### General usage tips

- Use the appliance only for cooking food and nothing else.
- Disconnect the appliance from the mains if it is not working properly and before cleaning or maintenance.
- If not in use, unplug the appliance from the mains.
- Use oven gloves when putting utensils into or taking them out of the oven.
- Always grip the oven door handle in the centre, as the ends of the oven door may be hot due to possible heat leakage.

## 4. INSTALLATION

### 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 a veneered exterior must be assembled with glues that can withstand temperatures up to 100 °C.
- In compliance with current safety regulations, it must not be possible to come into contact with the electrical parts of the oven once it has been installed.
- All parts that ensure the safe operation of the appliance must only be removed with the aid of a tool (NOT INCLUDED).
- To fix the oven to the cabinet, open the oven door and fix it by inserting the 4 wood screws (not included) into the 4 holes on the perimeter of the frame.

### Electrical connections

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

### Mounting the power cable

- Opening the terminal box (Fig. 3):
- Using a screwdriver, prise the bolt on the side tabs of the terminal box cover.
- Unscrew the screw and open the cover.
- To install the cable, proceed as follows:
- Remove the cable clamp screw and the three contact screws.
- Fix the wires under the screw heads using the following colour scheme:
- Blue - Neutral (N)
- Brown phase connector (L)
- Yellow-Green (Ground)
- Secure the power cable with the cable clamp and close the terminal box cover.

### 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 cable must not be interrupted by the circuit breaker).
- The power supply cable must be routed so that it does not reach a temperature above 50 °C above ambient temperature and must be protected by insulation with an appropriate rating.
  - Before making the connection, check that:
    - The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the oven is correctly and effectively earthed in accordance with electrical safety regulations. Always make sure that the ground connection is effective; if in doubt, call a qualified technician to check the system. Cecotec declines all liability for damage resulting from a system that has not been grounded.
    - Before connecting the appliance to the mains, check that the specifications indicated on the rating plate (on the appliance and/or on the packaging) correspond to those of the mains supply at home.
    - Check that the electrical capacity of the installation and the sockets can withstand the maximum power of the appliance. If in doubt, contact a qualified technician.
    - If the socket and plug of the appliance are not compatible, ask a qualified technician to replace the socket with a suitable model. The latter, in particular, will also have to ensure that the cross-section of the socket cables is adequate for the power used by the appliance. The use of adapters, multiple sockets and/or 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 lead and the maximum power indicated on the multiple adapter. The plug and socket shall be easily accessible.

## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning or servicing the oven, disconnect it from the mains.
- To prolong the life of your oven, you should clean it frequently, bearing in mind that:
  - Enamelled or stainless steel parts should be washed with lukewarm water without the use of abrasive powders or corrosive substances that could damage them. Stainless steel can stain, if these stains are difficult to remove, use special products available on the market. After cleaning, it is advisable to rinse thoroughly and dry the product.
  - The inside of the oven should preferably be cleaned immediately after use, while it is still hot (be particularly careful, risk of burns), with hot soapy water; the soap should be rinsed out and the inside dried thoroughly. Avoid using abrasive detergents (e.g. scouring powders) and abrasive sponges or acids (e.g. lime scale removers) as they may damage the enamel. If grease stains and dirt are particularly difficult to remove, use a special oven cleaning product according to the instructions on the packaging. Never use a steam cleaner to clean the inside of the oven.

- If you use the oven for a long period of time, condensation may form, dry it with a soft cloth.
- The oven has a rubber gasket around the opening which guarantees its perfect functioning. Periodically check the condition of this seal. If necessary, clean it and avoid using abrasive products or objects to do so. In the event of a malfunction, please contact the official Cecotec Technical Support Service. We recommend that you avoid using the oven until it has been repaired.
- Never line the bottom of the oven with aluminium foil, as the resulting heat build-up could compromise cooking and even damage the enamel.
- Clean the glass door with non-abrasive products or sponges and dry it with a soft cloth.

### How to disassemble the oven door

For a thorough cleaning, you can remove the oven door. Proceed as follows:

- Open the door fully (Fig. 4).
- Fully open the left and right hinge levers (Fig. 5).
- Hold the door as shown in figure 6.
- Gently close the door until the left and right hinge levers are engaged in part B of the door (Fig. 7).
- Remove the hinge hooks from their location following the arrow.
- Rest the door on a soft surface.
- To replace the door, repeat the above steps in reverse order.

### Removing the inner glass

- Double oven door: remove the seal by unscrewing the screws (Fig. 8).
- Carefully remove the inner glass (Fig. 9).
- Clean the glass with a suitable cleaner. Dry it thoroughly and place it on a soft surface.
- Then you can also clean the inside of the outer glass.

### Steam cleaning

- This function helps to remove food residues from inside the oven. This method is only effective for the removal of light, non-fouling dirt. It is not effective to remove stubborn stains caused by cooking. This function can only be used when the oven is cold.
  - Cleaning procedure:
    1. Remove all shelves, plates, racks, trays, etc.
    2. Prepare a solution of water (85%), white vinegar (10%) and dish detergent (5%) and spray generously on the door, side walls and rear wall of the oven cavity (Fig. 10).
    3. Pour 40 ml of water into the base of the oven cavity (Fig. 11).
    4. Close the door. Set the Steam-Assisted Cleaning function and the temperature to 130 °C.
    5. Turn off the oven after 18 minutes.
    6. Allow to cool to a safe level before wiping the inside surface with a damp cloth.
    7. Dry the entire interior properly with a cloth or absorbent paper.
- WARNING: make sure the oven is completely cooled down. Risk of burns.

**Note**

- Slight differences in colour in the front part of the device are caused by the use of different materials, like glass, plastic, and metal.
- The shadows on the door panels, which look like stripes, are due to reflections from the interior lighting.
- Enamel is made at very high temperatures. This can cause a slight colour variation. This is completely normal and does not affect the device operation. The edges on thin trays cannot be completely enamelled. As a result, these edges can be rough. This does not affect the corrosion protection.
- Always keep the device clean and immediately remove the dirt so that the appliance does not accumulate lasting dirt residues.

**Tips**

- Clean the oven interior after every use. This way, you will not cook food over this dirt.
- Immediately remove lime, grease, starch, and albumen stains (e.g. egg white).
- Use suitable oven cookware, e.g., an oven platter.

**Warning - Risk of injury**

- If the hinges are not blocked, they can be lock with energy. Make sure the lock levers are always completely locked or, when detaching the device door, they are completely unlocked.
- The device hinges move when you open and close the door, be careful not to get caught. Keep hands away from hinges.

**Replacing the oven light bulb**

NOTE: if the bulb or bulb cover is defective, please contact the official Cecotec Technical Support Service. You must never remove the light bulb cover.

**Information for the qualified technician**

- Disconnect the oven from the mains using the omnipolar switch used to connect the appliance to the mains or unplug the appliance if the plug is accessible.
- Remove the glass cover from the lamp holder (Fig. 12).
- Remove the lamp and replace it with a high temperature resistant lamp (300 °C) with the following characteristics:
- Voltage: 220-240 V
- Power: 25 W
- Type: G9 (halogen lamp)
- Energy efficiency class G
- Replace the glass lid and reconnect the oven to the mains.

**6. TIPS**

How to prepare your own recipe	Try to use first similar recipe settings for optimal results.
How to know when the sponge cake is ready	Place a toothpick inside the cake 10 minutes before the preparation time expires. If there is no uncooked dough on the toothpick after removing it, the cake is ready.
The sponge cake surface is too brown on top	Place it on a lower level and/or use a lower setting temperature (this can lead to a longer cooking time).
The sponge cake is too dry	Use a temperature 10 °C higher (this may result in a shorter cooking time).
Food has good aspect, but the interior moisture is too high	Decrease the temperature in 10 °C (this could lead to an upper cooking time) and check the recipe steps.
Uneven browning	Decrease the temperature in 10 °C (this could lead to an upper cooking time). Use convection mode
The cake is less browned on the bottom	Place it on a lower level.
Cooking in more than a height level at once: food on a height level will be darker than food on another height level	Use convection mode to bake at more than one height and remove the tray/rack individually when ready.
Water condensation during cooking	Steam is part of the cooking process and is usually released together with the cooling air flow. This steam can condensate in different oven surfaces or near them and form water drops. It is a physical process and cannot be completely prevented.
Suitable baking utensils	You can use heat-resistant bakeware. It is recommended not to use aluminium in direct contact with food, especially when they are acidic. Make sure the container and lid fit properly.



General oven use	Preheat the oven for 5 minutes and place food on the level indicated in this instruction manual. Do not use the oven when the door is open, except to remove/introduce/check food.
How to keep the oven clean during roasting	Place the tray at height 1. Almost every liquid dripping from food placed on the rack will fall into the tray.
The heating element on any cooking mode turns on and off during time	It is a normal operation, and it depends on the temperature setting.

**7. TROUBLESHOOTING**

- If there is a fault, before contacting the official Cecotec Technical Support Service, make sure it is not caused by an improper use and check the following table to try and solve the problem on your own.
- In most cases, the user itself can solve technical faults easily.

Fault	Possible cause	Possible solution
The appliance does not work	Blown fuse.	Check the residual current circuit breaker in the electrical switchboard of your home.
	Power cut.	Check if the kitchen light or any other appliances work.
The knobs cannot be easily used	There is dirt under the knobs.	Proper cleaning ensures optimum performance
Food is not cooked enough on the time indicated in the recipe		You are using a different temperature to the recipe one. Check the temperature again. The amount of ingredients is different to the recipe one. Check the recipe again.

Uneven toasting	The temperature setting is too high, or it is not placed on the correct level. Check the recipe and settings again.
The light does not switch on	You must replace the light bulb.

**Warning - risk of electric shock**

Incorrect repairs can be dangerous. Refer only to authorised technical personnel for repairs and replacement of damaged power cables. If the appliance is defective, unplug it from the power supply or switch off your home circuit breaker. Contact the official Cecotec Technical Support Service.

**8. ENERGY EFFICIENCY ACCORDING TO EN 60350-1**

Take into account the following information:

- The measurement is carried out in "ECO" mode (depending on model) to determine the forced air mode data (depending on model) and the label class.
- The settings of the upper + lower heating element mode were used to determine the information on the conventional mode.
- During measurement, only the necessary accessory was placed in the interior.
- The determination of the interior volume is carried out for the Defrost use as described in the previous sections (depending on the model). To ensure an efficient oven use, every accessory is removed, even the side guides.

**9. TECHNICAL SPECIFICATIONS**

Product reference: 00185, 02270, 02805, 02289, 02290, 02291, 02292

Product:

- Bolero Hexa C126000 Dark Inox A
- Bolero Hexa C126000 Inox A
- Bolero Hexa C126000 Line+ A
- Bolero Hexa C126000 Mirror A
- Bolero Hexa C126000 Black A
- Bolero Hexa C136000 Mirror Time A
- Bolero Hexa C136000 Glass Black Time A

Reference	00185	02270	02805	02289
Model	Bolero Hexa C126000 Dark Inox A	Bolero Hexa C126000 Inox A	Bolero Hexa C126000 Line+ A	Bolero Hexa C126000 Mirror A
QR code				
Voltage	220-240 V~	220-240 V~	220-240 V~	220-240 V~
Frequency	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
Electric power	2300-2800 W	2300-2800 W	2300-2800 W	2300-2800 W

Reference	02290	02291	02292
Model	Bolero Hexa C126000 Black A	Bolero Hexa C136000 Mirror Time A	Bolero Hexa C136000 Glass Black Time A
QR code			
Voltage	220-240 V~	220-240 V~	220-240 V~
Frequency	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
Electric power	2300-2800 W	2300-2800 W	2300-2800 W

This appliance features a light source with an energy efficiency grade G.  
 Technical specifications may change without prior notification to improve product quality.  
 Made in China | Designed in Spain

## 10. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

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

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

## 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 delivery of the product under the terms, conditions, and deadlines established by the applicable regulations.

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

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

## 12. COPYRIGHT

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

## 1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1

- A. Panneau de contrôle
- B. Sélecteur de mode de cuisson
- C. Sélecteur de la température de cuisson
- D. Minuterie : permet de régler le temps de cuisson. (UNIQUEMENT POUR LES MODÈLES 02291 ET 02292)
- E. Témoin lumineux du four (disponible sur certains modèles uniquement) : lorsqu'il est allumé, il indique que le four est en train de chauffer jusqu'à la température réglée.
- F. Plateau de four
- G. Grille du four pour rôtir, griller, gratiner, etc.
- H. Rails

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.

### Contenu de la boîte

- Four encastrable
- Manuel d'instructions
- Plateau
- Grille
- Kit de montage

## 3. FONCTIONNEMENT


Avertissement : lors de la première utilisation de l'appareil, il est recommandé de régler le thermostat au maximum et de laisser le four allumé pendant une demi-heure sans rien

y mettre et avec la porte fermée. L'odeur qui se dégage généralement au début est due à l'évaporation des substances utilisées pour protéger le four pendant le stockage.

Avertissement : placez le plateau fourni sur la partie inférieure du four pour éviter que la sauce et/ou la graisse ne s'écoulent sur la base lorsque vous utilisez la rôtissoire (disponible pour certains modèles uniquement). Pour tous les autres types de cuisson, n'utilisez jamais la position inférieure et ne posez rien sur la partie inférieure du four lorsqu'il fonctionne, car cela pourrait endommager l'émail. Placez vos ustensiles de cuisine (assiettes, feuilles d'aluminium, etc.) sur la grille fournie avec l'appareil.

Avertissement : pour utiliser le four en mode Manuel, le symbole doit être aligné avec le repère situé sur le panneau de contrôle.

### Arrêt

Le sélecteur doit être en position .

### Résistance supérieure et inférieure (mode Conventionnel)

La position du sélecteur de température dans ce mode est comprise entre 60 °C et la température maximale. Ce mode est utile pour faire cuire des plats tels que du chou avec des côtes, de la morue, des lamelles de veau tendre avec du riz, etc. Ce mode permet également d'obtenir d'excellents résultats lors de la préparation de plats de veau ou de bœuf nécessitant une cuisson lente. C'est le meilleur moyen pour cuire des gâteaux et des fruits, ainsi que pour cuire dans des cocottes couvertes. Lorsque vous utilisez ce mode, n'utilisez qu'un seul plateau ou grille à la fois, sinon la répartition de la chaleur sera inégale. En utilisant les différentes hauteurs disponibles, vous pouvez équilibrer la quantité de chaleur entre le haut et le bas du four. Choisissez entre différentes hauteurs selon que les aliments ont besoin de plus ou moins de chaleur par le haut.

### Résistance inférieure

L'élément chauffant inférieur est utilisé pour les aliments qui doivent normalement être cuits par la partie inférieure. Les gâteaux et le pain, par exemple, peuvent être cuits en utilisant cette fonction.

N'AJOUTEZ PAS D'EAU.

### Mode Gril

La position du sélecteur de température dans ce mode est comprise entre 60 °C et la température maximale. Le gril émet de la chaleur sur les aliments depuis l'élément chauffant supérieur. La fonction Gril permet de préparer des morceaux de viande tendres, des steaks, des côtelettes, des saucisses, du poisson, des toasts au fromage et d'autres aliments à cuisson rapide. Préchauffez le four pendant 3 minutes pour de meilleurs résultats. Cela permet de sceller les jus naturels des steaks, des côtelettes, etc., pour une meilleure saveur. Vous pouvez

placer les aliments à gratiner dans l'un ou l'autre des deux espaces situés à l'intérieur des deux niveaux supérieurs.

#### Mode résistance inférieure et vapeur

- Pour faire dorer davantage les bases des pizzas, les tartes et les gâteaux ou pour cuire à la vapeur divers aliments. La chaleur vient du fond du four.
- Ajoutez 100 ml d'eau (environ) dans la cavité inférieure du four et sélectionnez une température de 200 °C. Temps de cuisson approximatif 20 minutes (Img. 11).
- Assurez-vous de retirer l'excédent d'eau de la cavité du four à la fin du processus de cuisson.
- La capacité approximative de la cavité est de 500 ml, en plus des 500 ml supplémentaires provenant du reste de la base du four.
- Vous pouvez ajuster la quantité d'eau et la température en fonction des besoins des aliments à préparer.


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

#### Minuterie (disponible uniquement pour les modèles 02291 et 02292)

Ces modèles sont équipés d'une minuterie qui permet de contrôler le moment où le four s'éteint pendant la cuisson. Position de la minuterie : entre 10 minutes et 120 minutes.

À la fin du temps de cuisson, la minuterie émettra un signal sonore et le four s'éteindra automatiquement.

#### Éclairage intérieur

Tournez le sélecteur sur le symbole «  » pour allumer la lumière qui éclaire l'intérieur du four. Cette lumière reste allumée lorsque l'un des éléments chauffants électriques du four est allumé.

#### Conseils pratiques de cuisson

- Ce four offre une large gamme d'alternatives qui permettent de cuire tout type d'aliment de la meilleure façon possible. Au fil du temps, vous apprendrez à tirer le meilleur parti de ce four polyvalent. Les instructions suivantes ne sont qu'un guide et peuvent varier en fonction de votre expérience personnelle.
- Le four dispose de 5 positions. En général, utilisez les 2ème et 4ème positions en partant de la base, et placez les aliments qui nécessitent plus de chaleur dans la 2ème position en partant de la base. Par exemple, lorsque vous faites cuire des rôtis de viande avec d'autres aliments, placez le rôti sur la deuxième position en partant de la base et les aliments plus délicats sur la quatrième position en partant de la base.
- Lorsque vous faites cuire des aliments qui nécessitent des temps et des températures différents, réglez une température intermédiaire entre les deux températures requises, placez les aliments les plus délicats sur la quatrième position en partant de la base et

retirez d'abord du four les aliments qui nécessitent moins de temps.

- Utilisez le plateau en position inférieure et la grille en position supérieure.

#### Utilisation du gril

- Utilisez le mode Gril en plaçant les aliments sous le centre du gril (sur la 3ème ou 4ème position en partant du bas), car seule la partie centrale de l'élément chauffant supérieur sera allumée.
- Utilisez la position inférieure (la première en partant de la base du four), et placez le plateau fourni pour récupérer la sauce et éviter qu'elle ne coule sur le fond du four. Lorsque vous utilisez ce mode, il est recommandé de régler la température sur la valeur la plus élevée. Toutefois, cela ne signifie pas que vous ne pouvez pas utiliser des températures plus basses en réglant simplement le sélecteur de température.

#### Cuisson des gâteaux

Lorsque vous faites cuire des gâteaux, placez-les toujours dans un four préchauffé. Attendez que le four soit complètement préchauffé (la lumière s'éteindra). N'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson pour éviter que le gâteau n'atteigne sa forme optimale.

1. La pâte est trop sèche.

Augmentez la température de 10 °C et réduisez le temps de cuisson.

2. Si la pâte déborde

Utilisez moins de liquide ou baissez la température de 10 °C.

3. La pâte est trop dorée sur le dessus.

Placez le gâteau sur une position inférieure, diminuez la température et augmentez le temps de cuisson.

4. Bien cuit à l'intérieur mais collant à l'extérieur

Utilisez moins de liquide, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.

5. La pâte colle au plateau

- Graissez bien le plateau et saupoudrez-le de farine ou utilisez du papier sulfurisé.

- Si vous avez utilisé plus d'un niveau (avec la fonction « convection ») et qu'ils ne sont pas tous au même point de cuisson :

- Il n'est pas nécessaire de retirer les aliments de tous les niveaux en même temps.




#### Préparer une pizza


- Pour obtenir de meilleurs résultats lors de la préparation de pizzas, utilisez une fonction de cuisson plus délicate (résistance inférieure) :
- Préchauffez le four pendant au moins 10 minutes.
- Utilisez un moule à pizza léger en aluminium et placez-le sur la grille fournie avec le four. Si vous utilisez le plateau de four, le temps de cuisson sera prolongé, ce qui rendra difficile l'obtention d'une pâte croustillante.
- N'ouvrez pas fréquemment la porte du four pendant la cuisson de la pizza.
- Si la pizza a beaucoup d'ingrédients (trois ou quatre), il est recommandé d'ajouter la mozzarella à la moitié du processus de cuisson.

- Lorsque vous préparez une pizza sur deux positions, utilisez la 2ème et la 4ème position avec une température de 220 °C et placez les pizzas dans le four après l'avoir préchauffé pendant au moins 10 minutes.

#### Cuisson du poisson et de la viande

- Pour la cuisson de la viande blanche, de la volaille et du poisson, utilisez un réglage de température de 180 °C à 200 °C.
- Pour la viande rouge qui doit être bien cuite à l'extérieur et tendre et juteuse à l'intérieur, il est conseillé de commencer par une température élevée (200 °C - 220 °C) pendant une courte période, puis de baisser la température.
- En général, plus l'aliment à griller est gros, plus la température doit être basse. Placez la viande au centre de la grille et placez le plateau en dessous pour récupérer la graisse.
- Veillez à ce que la grille soit insérée au centre du four. Si vous souhaitez augmenter la quantité de chaleur par le bas, utilisez les positions inférieures. Pour les rôtis salés (en particulier le canard), assaisonnez la viande avec du saindoux ou du lard.

Réglage du sélecteur	Aliments à cuire	Poids (en kg)	Position du plateau ou de la grille depuis la base	Temps de préchauffage (minutes)	Sélecteur de température	Temps de cuisson (minutes)
	Résistance supérieure et inférieure					
	Canard	1	3	15	200	65-75
	Rôti de veau ou de bœuf	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits	-	3	15	180	15-20
	Tartelettes	1	3	15	180	30-35
	Gril					
	Semelles et seiches	1	4	5	Max	8-10
	Brochettes de calamars et de crevettes	1	4	5	Max	6-8
	Filet de morue	1	4	5	Max	10
	Légumes grillés	1	3/4	5	Max	10-15
	Filet de bœuf	1	4	5	Max	15-20
	Côtelettes	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Maquereau	-	4	5	Max	15-20
	Sandwichs grillés	-	4	5	Max	2-3
	Cuisson délicate (résistance inférieure) N'AJOUTEZ PAS D'EAU					
Pizza	0.5	3	15	220	15-20	

Résistance inférieure et vapeur. AJOUTER DE L'EAU 	Fonction avec vapeur	0.5	3	15	220	15-20
---	----------------------	-----	---	----	-----	-------

Note : les temps de cuisson sont approximatifs et peuvent varier en fonction des goûts personnels. Lorsque vous cuisinez avec le gril, le plateau doit toujours être placé sur la première position du four en partant du bas.

#### Risque pour la santé

L'acrylamide est principalement produit en chauffant des aliments riches en amidon (pommes de terre, chips, pain, produits céréaliers, biscuits, pâtes épicées, etc.) à des températures très élevées pendant une longue période.

#### Conseils pour la préparation d'aliments à faible teneur en acrylamide :

- Utilisez des temps de cuisson courts.
- Faites cuire les aliments jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur jaune doré à la surface, ne les laissez pas brûler ou devenir brun foncé.
- Les portions plus grandes contiennent moins d'acrylamide.
- L'œuf ou le jaune d'œuf réduit la formation d'acrylamide.
- En règle générale, ne dépassez pas 200 °C (résistance supérieure et inférieure) ou 190 °C pour les pâtisseries et les biscuits.
- Lors de la cuisson des pommes de terre, essayez de les répartir uniformément en une seule couche sur le plateau.

#### Conseils généraux

- N'utilisez l'appareil que pour la cuisson des aliments et rien d'autre.
- Débranchez l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement et avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil, débranchez-le.
- Utilisez des maniques pour mettre les aliments dans le four ou les retirer.
- Saisissez toujours la poignée de la porte du four par le centre, car les extrémités de la poignée peuvent être chaudes en cas de fuite de chaleur.

## 4. INSTALLATION

### 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 45x560 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 armoires dont l'extérieur est plaqué doivent être assemblées avec des colles qui peuvent résister à des températures allant jusqu'à 100 °C.
- Conformément aux normes de sécurité en vigueur, les parties électriques du four ne doivent pas pouvoir entrer en contact avec le four une fois celui-ci installé.
- Toutes les pièces qui assurent le fonctionnement sûr de l'appareil ne doivent être retirées qu'à l'aide d'un outil (NON INCLUS).
- Pour fixer le four au meuble, ouvrez la porte du four et fixez-le en insérant les 4 vis pour bois (non inclus) dans les 4 trous situés sur le périmètre du cadre.

### Connexions électriques

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

### Installation du câble d'alimentation

- Ouverture de la boîte à bornes (Img. 3) :
- À l'aide d'un tournevis, retirez le boulon des languettes latérales du couvercle de la boîte à bornes.
- Dévissez la vis et ouvrez le couvercle.
- Pour installer le câble, procédez comme suit :
- Retirez la vis du serre-câble et les trois vis de contact.
- Fixez les fils sous les têtes de vis en respectant le schéma de couleurs suivant :
- Bleu - Neutre (N)

- Marron - Phase (L)
- Vert-Jaune (Terre)
- Fixez le câble d'alimentation à l'aide du serre-câble et fermez le couvercle de la boîte à bornes.

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

- Installez une fiche standard (non fournie) correspondant à la charge indiquée sur la plaque signalétique. En cas de raccordement direct du câble au réseau, installez un disjoncteur omnipolaire avec une ouverture de contact minimale de 3 mm entre l'appareil et le réseau. Le disjoncteur omnipolaire doit être dimensionné en fonction de la charge et respecter les règles en vigueur (le câble de terre ne doit pas être interrompu par le disjoncteur).
- Le câble d'alimentation doit être installé de manière à ne pas atteindre une température supérieure à 50 °C de la température ambiante et doit être protégé par un isolant d'une valeur appropriée.
- Avant d'effectuer la connexion, vérifiez que :
- La sécurité électrique de cet appareil ne peut être garantie que si le four est correctement et efficacement mis à la terre conformément aux règles de sécurité électrique. Assurez-vous toujours que la connexion à la terre est efficace ; en cas de doute, appelez un technicien qualifié pour vérifier le système. Cecotec n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant d'un système qui n'a pas été mis à la terre.
- Avant de brancher l'appareil au réseau électrique, vérifiez que les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique (sur l'appareil et/ou sur l'emballage) correspondent à celles du réseau électrique de votre maison.
- Vérifiez que la capacité électrique de l'installation et des prises peut supporter la puissance maximale de l'appareil. En cas de doute, contactez un technicien qualifié.
- Si la prise et la fiche de l'appareil ne sont pas compatibles, demandez à un technicien qualifié de remplacer la prise par un modèle approprié. Les techniciens devront également s'assurer que la section des câbles de prise de courant est adaptée à la puissance utilisée par l'appareil. L'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges n'est pas recommandée. Si leur utilisation ne peut être évitée, n'oubliez pas d'utiliser uniquement des adaptateurs et des rallonges simples ou multiples conformes aux normes de sécurité en vigueur. Dans ces cas, ne dépassez jamais la capacité maximale de courant indiquée sur l'adaptateur simple ou la rallonge et la puissance maximale indiquée sur l'adaptateur multiple. La fiche et la prise doivent être facilement accessibles.

## 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant de nettoyer ou d'entretenir le four, débranchez-le.
- Pour prolonger la durée de vie de votre four, vous devez le nettoyer fréquemment :
- Les parties émaillées en acier inoxydable doivent être lavées avec de l'eau tiède sans utiliser de poudres abrasives ou de substances corrosives qui pourraient les endommager.

L'acier inoxydable peut se tacher, si ces taches sont difficiles à enlever, utilisez des produits spéciaux. Après le nettoyage, il est conseillé de rincer et de sécher l'appareil.

- L'intérieur du four doit être nettoyé immédiatement après utilisation, alors qu'il est encore chaud (attention aux risques de brûlures), avec de l'eau chaude et du savon ; il faut rincer le savon et sécher soigneusement l'intérieur. Évitez d'utiliser des produits de nettoyage abrasifs (poudres à recurer), des éponges abrasives ou des acides (produits anticalcaires), car ils risquent d'endommager l'émail. Si les taches de graisse et la saleté sont difficiles à éliminer, utilisez un produit spécial pour le nettoyage du four en suivant les instructions figurant sur l'emballage. N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'intérieur du four.
- Si vous utilisez le four pendant une longue période, de la condensation peut se former, séchez-le avec un chiffon doux.
- Le four est doté d'un joint en caoutchouc autour de l'ouverture, ce qui garantit son parfait fonctionnement. Vérifiez périodiquement l'état de ce joint. Si nécessaire, nettoyez-le en évitant d'utiliser des produits ou des objets abrasifs. En cas de panne, contactez le Service d'Assistance Technique de Cecotec. Évitez d'utiliser le four tant qu'il n'a pas été réparé.
- Ne recouvrez jamais le fond du four d'une feuille d'aluminium, car l'accumulation de chaleur qui en résulterait pourrait compromettre la cuisson et même endommager l'émail.
- Nettoyez la porte en verre avec des produits non abrasifs ou des éponges et séchez-la avec un chiffon doux.

#### Comment démonter la porte du four :

Pour un nettoyage plus approfondi, vous pouvez retirer la porte du four. Veuillez procéder de la manière suivante :

- Ouvrez complètement la porte (Img. 4).
- Ouvrez complètement le levier des charnières gauche et droite (Img. 5).
- Tenez la porte comme indiqué sur l'image 6.
- Fermez doucement la porte jusqu'à ce que les leviers des charnières gauche et droite soient accrochés dans la partie B de la porte (Img. 7).
- Retirez les crochets des charnières de leur emplacement en suivant la flèche.
- Soutenez la porte sur une surface souple.
- Pour replacer la porte, répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

#### Retirer la vitre intérieure :

- Double porte de four : Retirez le joint en dévissant les vis (Img. 8).
- Retirez avec précaution la vitre intérieure (Img. 9).
- Nettoyez la vitre avec un produit de nettoyage approprié. Séchez-la soigneusement et posez-la sur une surface souple.
- Vous pouvez maintenant nettoyer la partie intérieure de la vitre extérieure.

#### Nettoyage à vapeur

- Cette fonction permet d'éliminer les restes de nourriture à l'intérieur du four. Cette méthode n'est efficace que pour éliminer la saleté superficielle et non incrustée. Cette fonction n'est

pas efficace pour éliminer les taches tenaces causées par la cuisson. Cette fonction ne peut être utilisée que lorsque le four est froid.

- Processus de nettoyage :
- 1. Retirez toutes les plateaux, les assiettes, les grilles, les supports, etc.
- 2. Préparez une solution d'eau (85 %), de vinaigre blanc (10 %) et de liquide vaisselle (5 %) et pulvérisiez-la sur la porte, les parois latérales et la paroi arrière de la cavité du four (Img. 10).
- 3. Versez 40 ml d'eau dans la base de la cavité du four (Img. 11).
- 4. Fermez la porte. Réglez la fonction Nettoyage à la vapeur et la température sur 130 °C.
- 5. Éteignez le four au bout de 18 minutes.
- 6. Laissez-le refroidir jusqu'à ce qu'il atteigne une température sûre avant d'essuyer la surface intérieure à l'aide d'un chiffon humide.
- 7. Séchez correctement tout l'intérieur avec un chiffon ou du papier absorbant.

AVERTISSEMENT : Assurez-vous que le four a complètement refroidi. Risque de brûlures.

#### Notes

- Les légères différences de couleur sur la partie avant de l'appareil sont dues à l'utilisation de différents matériaux, tels que le verre, le plastique et le métal.
- Les ombres sur les panneaux de la porte, qui ressemblent à des rayures, sont dues aux réflexions de l'éclairage intérieur.
- L'émail est exposé à des températures très élevées. Cela peut entraîner une légère variation de la couleur. Cela est complètement normal et n'affecte en rien le fonctionnement de l'appareil. Les bords des plateaux fins ne peuvent pas être entièrement émaillés. Par conséquent, ces bords peuvent être rugueux. Cela n'affecte pas la protection contre la corrosion.
- Gardez toujours l'appareil propre et enlevez immédiatement la saleté afin d'éviter que des restes de saleté tenaces ne s'accumulent.

#### Conseils

- Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. De cette façon, vous ne cuisinerez pas les aliments avec le four sale.
- Éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et d'albumine (par exemple, le blanc d'œuf).
- Utilisez des ustensiles adaptés au four, par exemple un plateau de four.

#### Avvertissement - Risque de blessure

- Si les charnières ne sont pas verrouillées, elles peuvent se fermer avec une grande force. Assurez-vous que les leviers de verrouillage sont toujours complètement fermés ou, lorsque vous démontez la porte de l'appareil, complètement ouverts.
- 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.

#### Remplacement de l'ampoule du four

IMPORTANT : Si l'ampoule ou le couvercle de l'ampoule est défectueux, veuillez contacter le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec. Le couvercle de l'ampoule ne doit pas être retiré.

#### Informations destinées au technicien qualifié :

- Débranchez le four à l'aide de l'interrupteur omnipolaire utilisé pour raccorder l'appareil au réseau électrique ou débranchez l'appareil si la prise est accessible.
- Retirez le couvercle en verre du porte-ampoules (Img. 12).
- Retirez l'ampoule et remplacez-la par une ampoule résistante aux températures élevées (300 °C) présentant les caractéristiques suivantes :
- Tension : 220-240 V
- Puissance : 25 W
- Type : G9 (Ampoule halogène)
- Classe d'efficacité énergétique G
- Remplacez le couvercle en verre et rebranchez le four au réseau électrique.

## 6. CONSEILS

Si vous voulez cuisiner votre propre recette	Essayez d'abord d'utiliser les paramètres de recettes similaires pour optimiser le résultat.
Si vous voulez savoir si le gâteau est cuit	Placez un cure-dent dans le gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de préparation indiqué. Si, après avoir retiré le cure-dent, il n'y a pas de pâte non cuite, le gâteau est prêt.
Le gâteau est trop brun sur le dessus.	Utilisez une hauteur plus basse et/ou utilisez un réglage de température plus faible (cela peut entraîner un temps de cuisson plus long).
Le gâteau est trop sec.	Utilisez une température de 10 °C plus élevée (ce qui peut réduire le temps de cuisson).
La nourriture semble bonne, mais l'humidité à l'intérieur est trop élevée.	Utilisez une température de 10 °C moins élevée (ce qui peut entraîner un temps de cuisson plus long) et vérifiez les étapes de la recette.



Le grillage des aliments est inégal.	Utilisez une température de 10 °C moins élevée (ce qui peut augmenter le temps de cuisson). Utilisez le mode Convection.
Le gâteau est moins doré sur le dessous.	Choisissez une hauteur inférieure.
Cuisson sur plusieurs hauteurs en même temps : les aliments sur une hauteur sont plus cuits que sur l'autre.	Utilisez le mode Convection pour cuire à plusieurs hauteurs et retirez le plateau/ la grille individuellement lorsque les aliments sont cuits.
Condensation d'eau pendant la cuisson.	La vapeur fait partie de la cuisson et est normalement libérée du four en même temps que le flux d'air de refroidissement. Cette vapeur peut se condenser sur différentes surfaces dans ou à proximité du four et former des gouttelettes d'eau. Il s'agit d'un processus physique qui ne peut être complètement évité.
Ustensiles de cuisine appropriés	Tous les ustensiles de cuisine résistants à la chaleur peuvent être utilisés. Il est recommandé de ne pas utiliser l'aluminium en contact direct avec les aliments, surtout lorsqu'ils sont acides. Veillez à ce que le récipient et le couvercle soient bien emboîtés.
Utilisation générale du four	Préchauffez le four pendant 5 minutes et placez les aliments à la hauteur indiquée dans ce manuel. N'utilisez pas le four lorsque la porte est ouverte, sauf pour insérer/retirer/vérifier les aliments.
Comment garder le four propre pendant la cuisson	Réglez le plateau à la hauteur 1. Presque tous les liquides qui s'écoulent des aliments placés sur le plateau seront récupérés par celui-ci.
La résistance avec tous les modes de cuisson s'allume et s'éteint au fil du temps.	Il s'agit d'un fonctionnement normal qui dépend du réglage de la température.

## 7. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

- Si un problème survient, avant d'appeler le Service Après-Vente de Cecotec, assurez-vous que ce problème n'est pas dû à une mauvaise utilisation et consultez le tableau des problèmes pour essayer de résoudre le problème vous-même.
- Dans de nombreux cas, les défauts techniques de l'appareil peuvent être facilement résolus par l'utilisateur.

Panne	Cause possible	Possible solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible fondu.	Vérifiez le disjoncteur différentiel dans le tableau électrique de votre maison.
	Panne de courant.	Vérifiez si la lumière de votre cuisine ou les autres appareils fonctionnent.
Les sélecteurs ne peuvent pas être utilisés facilement.	Il y a de la saleté sous les sélecteurs.	Un nettoyage adéquat garantit un fonctionnement optimal.
Les aliments ne sont pas suffisamment cuits dans le temps indiqué dans la recette.		Vous utilisez une température différente de celle de la recette. Vérifiez de nouveau la température. La quantité d'ingrédients est différente de celle de la recette. Vérifiez de nouveau la recette.
Grillage irrégulier		Le réglage de la température est trop élevé, ou vous n'utilisez pas la bonne hauteur. Vérifiez de nouveau la recette et les réglages.
La lumière ne s'allume pas		Remplacez l'ampoule.

### Avertissement - risque de décharge électrique

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.

## 8. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE CONFORME À LA NORME EN 60350-1

Veillez noter les informations suivantes :

- La mesure est effectuée en mode « ECO » (selon le modèle) pour déterminer les données relatives au mode air pulsé (selon le modèle) et à la classe de l'étiquette.
- Les mesures utilisées sont celles du mode de la résistance supérieure + inférieure pour déterminer les données en mode conventionnel.
- Pendant la mesure, seul l'accessoire requis se trouve à l'intérieur.
- La détermination du volume de l'intérieur s'effectue pour l'utilisation du mode « Décongeler » (selon le modèle). Pour assurer une utilisation efficace du four, tous les accessoires, y compris les rails latéraux, sont retirés.

## 9. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 00185, 02270, 02805, 02289, 02290, 02291, 02292

Produit :

Bolero Hexa C126000 Dark Inox A

Bolero Hexa C126000 Inox A

Bolero Hexa C126000 Line+ A

Bolero Hexa C126000 Mirror A

Bolero Hexa C126000 Black A

Bolero Hexa C136000 Mirror Time A

Bolero Hexa C136000 Glass Black Time A

Référence	00185	02270	02805	02289
Modèle	Bolero Hexa C126000 Dark Inox A	Bolero Hexa C126000 Inox A	Bolero Hexa C126000 Line+ A	Bolero Hexa C126000 Mirror A
Code QR				
Voltage	220-240 V~	220-240 V~	220-240 V~	220-240 V~
Fréquence	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
Puissance électrique	2300-2800 W	2300-2800 W	2300-2800 W	2300-2800 W

Référence	02290	02291	02292
Modèle	Bolero Hexa C126000 Black A	Bolero Hexa C136000 Mirror Time A	Bolero Hexa C136000 Glass Black Time A
Code QR			
Voltage	220-240 V~	220-240 V~	220-240 V~
Fréquence	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
Puissance électrique	2300-2800 W	2300-2800 W	2300-2800 W

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

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

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

## 10. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

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

## 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.

## 12. COPYRIGHT

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

## 1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

- A. Bedienfeld
- B. Wahlschalter für die Betriebsart Garen
- C. Wahlschalter für die Gartemperatur
- D. Zeitschaltuhr: Ermöglicht die Einstellung der Garzeit. (NUR FÜR DIE MODELLE 02291 UND 02292)
- E. Backofen-Kontrollleuchte (nur bei einigen Modellen vorhanden): Wenn sie leuchtet, zeigt sie an, dass der Backofen auf die eingestellte Temperatur aufheizt.
- F. Backofenblech
- G. Backofengestell zum Braten, Grillen, Grillen, usw.
- H. Schienen

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 der Verpackung und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie es später transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Artikel wiederverwerten.
- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand ist, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.

### Vollständiger Inhalt

- Eingebauter Backofen
- Bedienungsanleitung
- Backblech
- Gitter
- Montage-Kit

### 3. BEDIENUNG

Achtung: Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, empfehlen wir Ihnen, den Thermostat auf die höchste Stufe zu stellen und den Backofen eine halbe Stunde lang bei geschlossener Tür in Betrieb zu lassen, ohne ihn zu benutzen. Der Geruch, der normalerweise zu Beginn entsteht, ist auf die Verdunstung der Substanzen zurückzuführen, die zum Schutz des Ofens während der Lagerung verwendet werden.

Hinweis: Legen Sie die mitgelieferte Schale auf den unteren Rost des Backofens, um zu verhindern, dass Soße und/oder Fett auf den Boden tropft, wenn Sie den Drehspieß verwenden (nur bei einigen Modellen verfügbar). Für alle anderen Garvorgänge dürfen Sie niemals die untere Einschubleiste verwenden und keine Gegenstände auf den Boden des Backofens stellen, wenn dieser in Betrieb ist, da dies die Emaille beschädigen könnte. Legen Sie Ihre Kochutensilien (Teller, Alufolie usw.) auf das mitgelieferte Gestell.

Hinweis: Um den Ofen im manuellen Modus zu verwenden, muss das Symbol mit der Referenzmarkierung auf dem Bedienfeld übereinstimmen.

#### Ausschalten

Der Wählschalter muss sich in der Position befinden .

#### Oberer und unterer Widerstand (konventioneller Modus)

Die Stellung des Temperaturwählschalters liegt in diesem Modus zwischen 60 °C und der Höchsttemperatur. Dieser Modus eignet sich zum Garen von Gerichten wie Kohl mit Rippchen, Kabeljau, zarten Kalbsstreifen mit Reis usw. Hervorragende Ergebnisse werden auch bei der Zubereitung von Kalb- oder Rindfleischgerichten erzielt, die langsam gegart werden müssen. Es ist das beste System zum Backen von Kuchen und Obst sowie zum Backen in abgedeckten Kasserollen. Verwenden Sie beim Garen in dieser Betriebsart jeweils nur eine Pfanne oder einen Rost, da sonst die Wärmeverteilung ungleichmäßig ist. Durch die Verwendung der verschiedenen Höhen können Sie die Wärmemenge zwischen dem oberen und unteren Teil des Ofens ausgleichen. Wählen Sie zwischen verschiedenen Höhen, je nachdem, ob die Platte mehr oder weniger Wärme von oben benötigt.

#### Niedrigerer Widerstand

Das untere Heizelement wird für Speisen verwendet, die normalerweise von unten gegart werden müssen. Mit dieser Funktion können zum Beispiel Kuchen und Brot gebacken werden. KEIN WASSER HINZUFÜGEN.

#### Grill-Modus

Die Position des Temperaturwählschalters liegt in diesem Modus zwischen 60°C und der Höchsttemperatur. Der „Grill“ strahlt die Hitze vom oberen Heizelement auf die Speisen ab.

Mit der Funktion „Grillen“ können Sie zarte Fleischstücke, Steaks, Koteletts, Würstchen, Fisch, Käsetoast und andere schnell zubereitete Speisen zubereiten. Für ein optimales Ergebnis 3 Minuten vorheizen. Dadurch wird der natürliche Saft der Steaks, Koteletts usw. eingeschlossen und der Geschmack verbessert. Sie können das Grillgut in eine der beiden Aussparungen innerhalb der beiden oberen Tragschienen legen.

#### Niedrigerer Widerstand plus Dampfmodus

- Zum zusätzlichen Bräunen von Pizzaböden, Torten und Kuchen oder zum Dämpfen verschiedener Lebensmittel. Die Hitze kommt von unten aus dem Ofeninneren.
- Sie müssen 100 ml Wasser (ca.) in den unteren Garraum geben und eine Temperatur von 200 °C wählen. Ungefähre Garzeit 20 Minuten (Abb. 11).
- Achten Sie darauf, dass Sie am Ende des Garvorgangs das überschüssige Wasser aus dem Garraum entfernen.
- Das ungefähre Fassungsvermögen des Garraums beträgt 500 ml, plus weitere 500 ml aus dem Rest des Backofens.
- Sie können die Wassermenge und die Temperatur je nach den Bedürfnissen der zuzubereitenden Speisen anpassen.


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

#### Timer (nur bei den Modellen 02291 und 02292 verfügbar)

Diese Modelle sind mit einer Zeitschaltuhr ausgestattet, die steuert, wann sich der Ofen während des Garvorgangs ausschaltet. Position der Timer-Taste: zwischen 10 Minuten und 120 Minuten.

Am Ende der Garzeit ertönt ein Signalton und der Backofen schaltet sich automatisch aus.

#### Licht des Backofens

Drehen Sie den Drehknopf auf das Symbol „“, um das Licht einzuschalten, das das Innere des Backofens beleuchtet. Diese Leuchte leuchtet, wenn eines der elektrischen Heizelemente des Backofens eingeschaltet ist.

#### Praktische Kochtipps

- Der Backofen bietet eine breite Palette von Alternativen, die es ermöglichen, jede Art von Speisen auf die bestmögliche Art und Weise zuzubereiten. Mit der Zeit werden Sie lernen, das Beste aus diesem vielseitigen Küchengerät herauszuholen. Die folgenden Anweisungen sind nur ein Leitfaden und können je nach Ihren persönlichen Erfahrungen variieren.
- Der Backofen ist mit 5 Positionsführungen ausgestattet. Verwenden Sie in der Regel die 2. und 4. Schiene von unten, wobei Sie Speisen, die mehr Wärme benötigen, auf die 2. Schiene von unten legen. Wenn Sie z. B. einen Braten zusammen mit anderen Lebensmitteln garen, stellen Sie den Braten auf den 2. Schieber von unten und die empfindlicheren Lebensmittel auf den 4. Schieber von unten.

- Stellen Sie beim Garen von Speisen, die unterschiedliche Zeiten und Temperaturen benötigen, eine Zwischentemperatur zwischen den beiden gewünschten Temperaturen ein, schieben Sie die empfindlicheren Speisen auf den vierten Einschub von unten und nehmen Sie die Speisen, die weniger Zeit benötigen, zuerst aus dem Ofen.
- Verwenden Sie das Tablett in der unteren Führung und das Gitter in der oberen Führung.

#### Verwendung des Grills

- Verwenden Sie den Modus „Grillen“, indem Sie das Grillgut unter die Mitte des Grills legen (auf der 3. oder 4. Führung von unten), da nur der mittlere Teil des oberen Heizelements beleuchtet wird.
- Benutzen Sie die untere Führung (1. von unten) und legen Sie die mitgelieferte Schale ein, um die Soße aufzufangen und zu verhindern, dass sie auf den Boden des Ofens tropft. Wenn Sie diesen Modus verwenden, empfehlen wir Ihnen, die Temperatur auf die höchste Stufe zu stellen. Das bedeutet jedoch nicht, dass Sie nicht auch niedrigere Temperaturen verwenden können, indem Sie einfach den Temperaturwähler einstellen.

#### Kuchen backen

Wenn Sie Kuchen backen, sollten Sie sie immer in den vorgeheizten Ofen schieben. Warten Sie unbedingt, bis der Ofen vollständig vorgeheizt ist (die Lampe erlischt). Öffnen Sie die Backofentür während des Backens nicht, damit der Kuchen nicht seine optimale Form erreicht.

##### 1. Der Teig ist zu trocken

Erhöhen Sie die Temperatur um 10°C und verkürzen Sie die Garzeit.

##### 2. Wenn der Teig überläuft

Verwenden Sie weniger Flüssigkeit oder senken Sie die Temperatur um 10°C.

##### 3. Der Teig ist an der Oberfläche zu dunkel

Stellen Sie das Gerät auf eine niedrigere Stufe, senken Sie die Temperatur und verlängern Sie die Garzeit.

##### 4. Innen gut durchgebraten, außen klebrig

Verwenden Sie weniger Flüssigkeit, senken Sie die Temperatur und verlängern Sie die Garzeit.

##### 5. Teig klebt auf dem Blech

- Das Blech gut einfetten und mit Mehl bestäuben oder Pergamentpapier verwenden.
- Wenn Sie mehr als eine Stufe verwendet haben (in der Funktion „Umluft“) und diese nicht alle den gleichen Garpunkt haben:
- Es ist nicht notwendig, die Lebensmittel aus allen Führungen gleichzeitig zu entfernen.

#### Eine Pizza backen





- Die besten Ergebnisse bei der Zubereitung von Pizzen erzielen Sie, wenn Sie die Funktion für sanftes Garen (unten) verwenden:
- Den Backofen mindestens 10 Minuten lang vorheizen.
- Verwenden Sie eine leichte Aluminium-Pizzapfanne und stellen Sie sie auf den mitgelieferten Backofenrost. Wenn das Blech verwendet wird, verlängert sich die Backzeit,

und es wird schwierig, einen knusprigen Teig zu erhalten.

- Öffnen Sie die Backofentür nicht häufig, während die Pizza gart.
- Wenn die Pizza viele Beläge hat (drei oder vier), empfehlen wir, den Mozzarella-Käse nach der Hälfte des Backvorgangs hinzuzufügen.
- Wenn Sie die Pizza auf zwei Einschüben backen, verwenden Sie den 2. und 4. Einschub mit einer Temperatur von 220°C und schieben Sie die Pizzen nach dem Vorheizen für mindestens 10 Minuten in den Ofen.

#### Kochen von Fisch und Fleisch

- Beim Garen von weißem Fleisch, Geflügel und Fisch sollten Sie eine Temperatur von 180°C bis 200°C einstellen.
- Für rotes Fleisch, das außen gut durchgebraten und innen zart und saftig sein soll, empfiehlt es sich, kurzzeitig mit einer hohen Temperatur (200°C-220°C) zu beginnen und dann die Temperatur zu senken.
- Generell gilt: Je größer der Braten, desto niedriger sollte die Temperatur sein. Legen Sie das Fleisch in die Mitte des Rosts und stellen Sie das Blech darunter, um das Fett aufzufangen.
- Achten Sie darauf, dass der Rost in der Mitte des Ofens eingelegt wird. Wenn Sie die Wärmemenge von unten erhöhen wollen, verwenden Sie die niedrigeren Führungshöhen. Bei herzhaften Braten (vor allem Ente) wird das Fleisch mit Schmalz oder Speck überbacken.

Einstellung des Wählers	Zu kochende Lebensmittel	Gewicht (in kg)	Position der Schießhilfe von unten	Vorwärmzeit (Minuten)	Temperaturwahlschalter	Kochzeit (Minuten)
Oberer und unterer Widerstand 	Ente Roastbeef oder Kalbfleisch Schweinebraten Kekse Törtchen	1 1 1 - 1	3 3 3 3 3	15 15 15 15 15	200 200 200 180 180	65-75 70-75 70-80 15-20 30-35
Grill 	Sohlen (Fisch) und Tintenfische Tintenfisch und Garnelenspieße Kabeljaufilet Gegrilltes Gemüse Rinderfilet Koteletts Hamburger Makrele Getoastete Sandwiches	1 1 1 1 1 1 1 1 -	4 4 4 3/4 4 4 4 4 4	5 5 5 5 5 5 5 5 5	Max Max Max Max Max Max Max Max Max	8-10 6-8 10 10-15 15-20 15-20 7-10 15-20 2-3
Zartes Garen (geringerer Widerstand) KEIN WASSER HINZUFÜGEN 	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
Unteres Heizelement plus Dampf. WASSER ZUFÜGEN 	Dampfunterstützte Funktion	0.5	3	15	220	15-20

Hinweis: Die Kochzeiten sind ungefähre Angaben und können je nach persönlichem Geschmack variieren. Beim Garen mit dem Grill muss das Blech immer auf den 1. Rost von unten gestellt werden.

#### Gesundheitsrisiko

Acrylamid entsteht hauptsächlich durch langes Erhitzen von stärkehaltigen Lebensmitteln (z. B. Kartoffeln, Chips, Brot, Getreideprodukte, Kekse, gewürzte Nudeln usw.) bei sehr hohen Temperaturen.

**Tipps für die Zubereitung von acrylamidarmen Lebensmitteln:**

- Kurze Garzeiten verwenden.
- Garen Sie das Essen, bis es an der Oberfläche eine goldgelbe Farbe annimmt, lassen Sie es nicht anbrennen oder dunkelbraun werden.
- Größere Portionen enthalten weniger Acrylamid.
- Eier oder Eigelb reduzieren die Bildung von Acrylamid.
- Als allgemeine Regel gilt, dass 200 °C (oberer und unterer Widerstand) bzw. 190 °C für Gebäck und Kekse nicht überschritten werden dürfen.
- Wenn Sie Kartoffeln kochen, versuchen Sie, sie gleichmäßig in einer einzigen Schicht auf dem Blech zu verteilen.

**Allgemeine Hinweise zur Verwendung:**

- Verwenden Sie das Gerät nur zum Garen von Speisen und für nichts anderes.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht richtig funktioniert und bevor Sie es reinigen oder warten.
- Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie den Netzstecker.
- Benutzen Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie Utensilien in den Ofen stellen oder aus dem Ofen nehmen.
- Fassen Sie den Griff der Backofentür immer in der Mitte an, da die Enden der Backofentür aufgrund eines möglichen Wärmeverlustes heiß sein können.

**4. INSTALLATION****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 45x560 mm vorhanden sein.
- Angrenzende Schrankwände müssen aus hitzebeständigem Material bestehen. Insbesondere Gehäuse mit furnierter Außenseite müssen mit Klebstoffen zusammengefügt werden, die Temperaturen von bis zu 100°C standhalten können.

- Gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften darf es nicht möglich sein, mit den elektrischen Teilen des Ofens in Berührung zu kommen, wenn dieser installiert ist.
- Alle Teile, die den sicheren Betrieb des Geräts gewährleisten, dürfen nur mit Hilfe eines Werkzeugs (NICHT EINGESCHLOSSEN) entfernt werden.
- Um den Backofen am Schrank zu befestigen, öffnen Sie die Backofentür und befestigen Sie sie, indem Sie die 4 Holzschrauben (nicht im Lieferumfang enthalten) in die 4 Löcher am Rand des Rahmens einführen.

**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. 3):
- Hebeln Sie mit einem Schraubendreher die Schraube an den seitlichen Laschen der Klemmenkastenabdeckung auf.
- Schrauben Sie die Schraube ab und öffnen Sie den Deckel.
- Um das Kabel zu installieren, gehen Sie wie folgt vor:
- Entfernen Sie die Kabelklemmschraube und die drei Kontaktschrauben.
- Befestigen Sie die Drähte unter den Schraubenköpfen nach dem folgenden Farbschema:
- Blau - Neutral (N)
- Braune Phase (L)
- Gelb-Grün (Erde)
- Sichern Sie das Netzkabel mit der Kabelklemme und schließen Sie den Deckel des Anschlusskastens.

**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 omni-polaren Schutzschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm zwischen dem Gerät und dem Stromnetz. Der omni-polare Schutzschalter muss entsprechend der Last dimensioniert sein und den geltenden Vorschriften entsprechen (das Erdungskabel darf durch den Schutzschalter nicht unterbrochen werden).
- Das Stromversorgungskabel muss so verlegt werden, dass es eine Temperatur von 50°C über der Umgebungstemperatur nicht erreicht, und muss durch eine entsprechende Isolierung geschützt werden.
- Bevor Sie die Verbindung herstellen, überprüfen Sie dies:
- Die elektrische Sicherheit dieses Geräts kann nur dann gewährleistet werden, wenn der Backofen gemäß den elektrischen Sicherheitsvorschriften korrekt und wirksam geerdet ist. Vergewissern Sie sich immer, dass die Erdung wirksam ist; im Zweifelsfall lassen Sie

das System von einem qualifizierten Techniker überprüfen. 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.

## 5. REINIGUNG UND WARTUNG

- Trennen Sie den Backofen vom Stromnetz, bevor Sie ihn reinigen oder warten.
- Um die Lebensdauer Ihres Backofens zu verlängern, sollten Sie ihn häufig reinigen, wobei Sie Folgendes beachten sollten:
- Teile aus emailliertem oder rostfreiem Stahl sollten mit lauwarmem Wasser gewaschen werden, ohne Scheuermittel oder ätzende Substanzen zu verwenden, die sie beschädigen könnten. Edelstahl kann Flecken bekommen. Wenn diese Flecken schwer zu entfernen sind, verwenden Sie spezielle Produkte, die auf dem Markt erhältlich sind. Nach der Reinigung ist es ratsam, das Produkt gründlich abzuspülen und zu trocknen.
- Das Innere des Backofens sollte vorzugsweise sofort nach dem Gebrauch, solange er noch heiß ist (besondere Vorsicht, Verbrennungsgefahr), mit heißem Seifenwasser gereinigt werden; die Seife sollte ausgespült und das Innere gründlich getrocknet werden. Vermeiden Sie die Verwendung von scheuernden Reinigungsmitteln (z. B. Scheuerpulver) und Scheuerschwämmen oder Säuren (z. B. Kalkentferner), da sie die Emaille beschädigen können. Wenn Fettflecken und Schmutz besonders schwer zu entfernen sind, verwenden Sie ein spezielles Backofenreinigungsmittel gemäß den Anweisungen auf der Verpackung. Verwenden Sie niemals einen Dampfreiniger, um das Innere des Backofens zu reinigen.
- Wenn Sie den Backofen über einen längeren Zeitraum benutzen, kann sich Kondenswasser bilden, trocknen Sie ihn mit einem weichen Tuch.

- Der Backofen ist mit einer Gummidichtung um die Öffnung herum versehen, die seine einwandfreie Funktion garantiert. Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand dieser Dichtung. Reinigen Sie es gegebenenfalls und vermeiden Sie dabei die Verwendung von Scheuermitteln oder Gegenständen. Im Falle einer Störung wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst von Cecotec. Wir empfehlen Ihnen, den Backofen bis zur Reparatur nicht zu benutzen.
- Legen Sie den Boden des Backofens niemals mit Alufolie aus, da der dadurch entstehende Hitzestau das Garen beeinträchtigen und sogar die Emaille beschädigen könnte.
- Reinigen Sie die Glastür mit nicht scheuernden Produkten oder Schwämmen und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch.

### So bauen Sie die Backofentür aus:

Für eine gründlichere Reinigung können Sie die Backofentür abnehmen. Gehen Sie wie folgt voran:

- Öffnen Sie die Tür vollständig (Abb. 4).
- Öffnen Sie den linken und rechten Scharnierhebel vollständig (Abb. 5).
- Halten Sie die Tür wie in Abbildung 6 dargestellt.
- Schließen Sie die Tür vorsichtig, bis der linke und rechte Scharnierhebel in Teil B der Tür einrastet (Abb. 7).
- Entfernen Sie die Scharnierhaken aus ihrer Position, indem Sie dem Pfeil folgen.
- Stützen Sie die Tür auf eine weiche Unterlage.
- Um die Tür wieder einzusetzen, wiederholen Sie die oben genannten Schritte in umgekehrter Reihenfolge.

### Entfernen Sie die innere Scheibe:

- Doppelte Backofentür: Entfernen Sie die Dichtung, indem Sie die Schrauben herausdrehen (Abb. 8).
- Entfernen Sie vorsichtig die Innenscheibe (Abb. 9).
- Reinigen Sie das Glas mit einem geeigneten Reinigungsmittel. Trocknen Sie es gründlich ab und legen Sie es auf eine weiche Unterlage.
- Jetzt können Sie auch die Innenseite der Außenscheibe reinigen.

### Dampfreinigung

- Diese Funktion hilft dabei, Speisereste aus dem Inneren des Backofens zu entfernen. Diese Methode ist nur für die Entfernung von leichtem, nicht bewuchsbildendem Schmutz geeignet. Hartnäckige Flecken, die durch Kochen entstanden sind, lassen sich damit nicht entfernen. Diese Funktion kann nur verwendet werden, wenn der Ofen kalt ist.
- Verfahren zur Reinigung:
  1. Entfernen Sie alle Einlegeböden, Teller, Regale, Ablagen, Tablett usw.
  2. Bereiten Sie eine Lösung aus Wasser (85 %), weißem Essig (10 %) und Spülmittel (5 %) vor und sprühen Sie diese großzügig auf die Tür, die Seitenwände und die Rückwand des Backraums (Abb. 10).



3. Gießen Sie 40 ml Wasser in den Boden des Backraums (Abb. 11).
  4. Schließen Sie die Tür. Stellen Sie die Funktion Dampfreinigung und die Temperatur auf 130°C ein.
  5. Schalten Sie den Ofen nach 18 Minuten aus.
  6. Lassen Sie es auf ein sicheres Maß abkühlen, bevor Sie die Innenseite mit einem feuchten Tuch abwischen.
  7. Trocknen Sie den gesamten Innenraum mit einem Tuch oder saugfähigem Papier gut ab.
- HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass der Ofen vollständig abgekühlt ist. Achtung, Verbrennungsgefahr!

**Hinweise**

- Leichte Farbunterschiede auf der Vorderseite des Geräts sind auf die Verwendung unterschiedlicher Materialien wie Glas, Plastik und Metall zurückzuführen.
- Die Schatten auf den Türverschönerung, die wie Streifen aussehen, sind auf die Lichtreflexe der Innenbeleuchtung zurückzuführen.
- Die Emaille wird bei sehr hohen Temperaturen verbrennt. Dies kann zu leichten Farbabweichungen führen. Dies ist völlig normal und beeinträchtigt die Leistung nicht. Die Ränder der dünnen Schalen können nicht vollständig glasiert werden. Daher können diese Kanten rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.
- Halten Sie das Gerät immer sauber und entfernen Sie Schmutz sofort, damit sich keine hartnäckigen Schmutzablagerungen bilden.

**Tipps**

- Reinigen Sie das Innere des Backofens nach jedem Gebrauch. Auf diese Weise backen Sie keine Lebensmittel auf diesem Schmutz.
- Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken (z. B. Eiklar) sofort entfernen.
- Verwenden Sie für den Backofen geeignetes Geschirr, z. B. eine Bratpfanne.

**Achtung - Verletzungsgefahr**

- Wenn die Scharniere nicht verriegelt sind, können sie sich mit großer Kraft schließen. Vergewissern Sie sich, dass die Verriegelungshebel immer ganz geschlossen oder, wenn Sie die Tür aus dem Gerät nehmen, ganz geöffnet sind.
- 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.

**Auswechseln der Backofenlampe**

WICHTIG: Wenn die Glühbirne oder die Lampenabdeckung defekt ist, wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst von Cecotec. Entfernen Sie nicht die Abdeckung der Glühbirne.

**Informationen für den qualifizierten Techniker:**

- Trennen Sie den Backofen mit dem omnipolaren Schalter, mit dem das Gerät an das

Stromnetz angeschlossen wurde, oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn der Stecker zugänglich ist.

- Entfernen Sie die Glasabdeckung von der Lampenfassung (Abb. 12).
- Entfernen Sie die Lampe und ersetzen Sie sie durch eine hochtemperaturbeständige Lampe (300°C) mit den folgenden Eigenschaften:
- Spannung: 220-240V
- Leistung: 25W
- Typ: G9 (Halogenlampe)
- Energieeffizienzklasse G
- Setzen Sie den Glasdeckel wieder auf und schließen Sie den Backofen wieder an das Stromnetz an.

**6. TIPPS**

Wenn Sie Ihr eigenes Rezept erstellen möchten	Versuchen Sie zunächst, die Einstellungen ähnlicher Rezepte zu verwenden, um das Ergebnis zu optimieren.
Wenn Sie wissen wollen, ob der Kuchen fertig ist	Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ablauf der angegebenen Zubereitungszeit mit einem Zahnstocher in den Kuchen. Wenn sich nach dem Herausziehen des Zahnstochers kein roher Teig mehr am Zahnstocher befindet, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen ist oben zu braun.	Verwenden Sie eine niedrigere Höhe und/oder eine niedrigere Temperatureinstellung (dies kann zu einer längeren Garzeit führen).
Der Kuchen ist zu trocken.	Verwenden Sie eine um 10 °C höhere Temperatur (dies kann zu einer kürzeren Garzeit führen).
Das Essen sieht gut aus, aber die Luftfeuchtigkeit im Inneren ist zu hoch.	Verwenden Sie eine um 10 °C niedrigere Temperatur (dies kann zu einer längeren Garzeit führen) und überprüfen Sie die Rezeptschritte.

Die Bräunung ist ungleichmäßig.	Verwenden Sie eine um 10 °C niedrigere Temperatur (dies kann zu einer längeren Garzeit führen). Konvektionsmodus verwenden
Der Biskuit ist auf der Unterseite weniger gebräunt.	Wählen Sie eine niedrigere Höhe
Gleichzeitiges Garen auf mehreren Höhen: Die Speisen auf einer Höhe sind dunkler als auf der anderen.	Verwenden Sie den Umluftmodus, um auf mehreren Ebenen zu backen, und nehmen Sie das Blech/die Schiene einzeln heraus, wenn es fertig ist.
Kondensation von Wasser während des Kochens.	Dampf ist Teil des Backens und Kochens und wird normalerweise zusammen mit dem Kühlluftstrom aus dem Ofen abgegeben. Dieser Dampf kann auf verschiedenen Oberflächen des Ofens oder in der Nähe des Ofens kondensieren und Wassertröpfchen bilden. Es handelt sich um einen physischen Prozess, der nicht vollständig vermieden werden kann.
Geeignete Backutensilien.	Es können alle hitzebeständigen Backutensilien verwendet werden. Es wird empfohlen, Aluminium nicht in direktem Kontakt mit Lebensmitteln zu verwenden, insbesondere wenn diese säurehaltig sind. Achten Sie darauf, dass der Behälter und der Deckel fest sitzen.
Allgemeine Verwendung des Backofens	Heizen Sie den Ofen in der Regel 5 Minuten vor und stellen Sie die Speisen auf die in dieser Anleitung angegebene Höhe. Benutzen Sie den Backofen nicht bei geöffneter Tür, es sei denn, Sie möchten Speisen einlegen/entnehmen/überprüfen.

Wie man den Backofen beim Braten sauber erhält.	Stellen Sie das Tablett auf Höhe 1 ein. Fast alle Flüssigkeiten, die von den auf dem Gitter platzierten Lebensmitteln abtropfen, werden von der Schale aufgefangen.
Das Heizelement wird in allen Röstmodi mit der Zeit ein- und ausgeschaltet.	Dies ist ein normaler Vorgang und hängt von der Temperatureinstellung ab.

**7. PROBLEMBEHEBUNG**

- Wenn eine Störung auftritt, vergewissern Sie sich bitte, bevor Sie das Cecotec-Servicezentrum anrufen, dass die Störung nicht durch unsachgemäßen Gebrauch verursacht wurde, und versuchen Sie anhand der Störungstabelle, das Problem selbst zu lösen.
- In vielen Fällen können technische Störungen des Geräts vom Nutzer selbst behoben werden.

Fehler	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Sicherung durchgebrannt.	Überprüfen Sie den Fehlerstromschutzschalter in der elektrischen Schalttafel Ihrer Wohnung.
	Stromausfall.	Prüfen Sie, ob das Licht in der Küche oder andere Geräte funktionieren.
Selektoren können nicht einfach verwendet werden.	Unter den Selektoren befindet sich Schmutz.	Ordnungsgemäße Reinigung gewährleistet optimale Funktion
Die Speisen werden in der im Rezept angegebenen Zeit nicht ausreichend gegart.		Sie verwenden eine andere Temperatur als im Rezept angegeben. Prüfen Sie die Temperatur erneut. Die Menge der Zutaten weicht vom Rezept ab. Überprüfen Sie das Rezept noch einmal.

Unregelmäßiges Rösten	Die Temperatur ist zu hoch eingestellt, oder Sie verwenden nicht die richtige Höhe. Überprüfen Sie das Rezept und die Einstellungen erneut.
Das Licht schaltet sich nicht ein	Die Glühbirne muss ersetzt werden

**Warnung - Gefahr eines Stromschlages**

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 Kundendienst von Cecotec.

**8. ENERGIEEFFIZIENZ NACH EN 60350-1**

Bitte beachten Sie die folgenden Informationen:

- Die Messung wird im „ECO“-Modus (je nach Modell) durchgeführt, um die Daten für den Umluftbetrieb (je nach Modell) und die Labelklasse zu ermitteln.
- Für die Ermittlung der Daten im konventionellen Modus werden die Messungen des oberen + unteren Widerstandsmodus verwendet.
- Während der Messung befindet sich nur das benötigte Zubehör im Inneren.
- Die Bestimmung des Innenraumvolumens erfolgt für die Anwendung „Abtauen“ (modellabhängig). Um eine effiziente Nutzung des Ofens zu gewährleisten, werden alle Zubehörteile, einschließlich der Seitengitter, entfernt.

**9. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN**

Referenz des Gerätes: 00185, 02270, 02805, 02289, 02290, 02291, 02292

Produkt:

- Bolero Hexa C126000 Dark Inox A
- Bolero Hexa C126000 Inox A
- Bolero Hexa C126000 Line+ A
- Bolero Hexa C126000 Mirror A
- Bolero Hexa C126000 Black A
- Bolero Hexa C136000 Mirror Time A
- Bolero Hexa C136000 Glass Black Time A

Referenz	00185	02270	02805	02289
Modelo	Bolero Hexa C126000 Dark Inox A	Bolero Hexa C126000 Inox A	Bolero Hexa C126000 Line+ A	Bolero Hexa C126000 Mirror A
QR-Code				
Spannung	220-240 V~	220-240 V~	220-240 V~	220-240 V~
Frequenz	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
Elektrische Leistung	2300-2800 W	2300-2800 W	2300-2800 W	2300-2800 W

Referenz	02290	02291	02292
Modelo	Bolero Hexa C126000 Black A	Bolero Hexa C136000 Mirror Time A	Bolero Hexa C136000 Glass Black Time A
QR-Code			
Spannung	220-240 V~	220-240 V~	220-240 V~
Frequenz	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
Elektrische Leistung	2300-2800 W	2300-2800 W	2300-2800 W

Dieses Produkt enthält eine energieeffiziente Lichtquelle G.

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

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

## 10. 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.

## 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 in Verbindung setzen über die Telefonnummer: +34 96 321 07 28.

## 12. COPYRIGHT

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

## 1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

- A. Pannello di controllo
- B. Manopola di selezione della modalità di cottura
- C. Manopola della temperatura di cottura
- D. Timer: Regola il tempo di cottura. (SOLO SUI MODELLI 02291 E 02292)
- E. Spia del forno (disponibile solo su alcuni modelli): quando è accesa, indica che il forno si sta riscaldando alla temperatura impostata.
- F. Teglia da forno
- G. Griglia da forno per arrostitire, grigliare, ecc.
- H. Guide

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.

### Contenuto della scatola

- Forno a incasso
- Manuale di istruzioni
- Teglia
- Griglia
- Kit di montaggio

## 3. FUNZIONAMENTO


Attenzione: al primo uso dell'apparecchio, portare la manopola della temperatura al massimo e lasciare il forno acceso per mezz'ora a vuoto e con la porta chiusa. L'odore iniziale è dovuto

all'evaporazione delle sostanze utilizzate per proteggere il forno nell'imballaggio.

Avviso: posizionare la teglia in dotazione sul ripiano inferiore del forno per evitare che il sugo e/o il grasso colino sulla base quando si utilizza il girarrosto (disponibile solo su alcuni modelli). Per qualunque altro tipo di cottura, non utilizzare mai il ripiano inferiore e non appoggiare mai nulla sulla base del forno durante il funzionamento per evitare di danneggiare lo smalto. Collocare gli utensili di cottura (piatti, fogli di alluminio, ecc.) sulla griglia in dotazione con l'apparecchio.

Avviso: per utilizzare il forno in modalità manuale, assicurarsi che la manopola di selezione della modalità sia allineata con il simbolo corrispondente sul pannello di controllo.

### Spegnimento

Portare la manopola di selezione della modalità in posizione  .

### Resistenza superiore e inferiore (modalità convenzionale)

Portare la manopola della temperatura tra 60 °C e la temperatura massima per usare il forno in questa modalità. La modalità convenzionale è utile per cucinare piatti come cavoli con costine, merluzzo, teneri straccetti di vitello con riso, ecc. Ottimi risultati si ottengono anche nella preparazione di piatti di vitello o di manzo che richiedono una cottura lenta. È la modalità ideale per la cottura di torte e frutta, così come per la cottura in casseruole coperte. Quando si cucina in questa modalità, utilizzare solo una teglia o una griglia alla volta per favorire una distribuzione uniforme del calore. Utilizzando le diverse altezze disponibili, è possibile bilanciare la quantità di calore tra la parte superiore e quella inferiore del forno. Scegliere l'altezza di posizionamento della teglia o griglia in base ai requisiti termici di cottura dell'alimento.

### Resistenza inferiore

La resistenza inferiore è utile a cuocere gli alimenti dal basso. Con questa modalità si possono cuocere, ad esempio, torte e pane.

NON AGGIUNGERE ACQUA.

### Modalità Grill

Portare la manopola della temperatura tra 60 °C e la temperatura massima per usare il forno in questa modalità. In modalità Grill, la resistenza superiore del forno viene attivata per irradiare calore sull'alimento dall'alto. Questa modalità è ideale a preparare teneri tagli di carne, bistecche, bracioline, salsicce, pesce, toast al formaggio e altri alimenti a cottura rapida. Preriscaldare il forno per 3 minuti per ottenere risultati migliori. Questo aiuterà a sigillare i succhi naturali delle bistecche, delle bracioline, ecc. per un sapore migliore. Posizionare il cibo da gratinare in uno dei due spazi all'interno delle due guide di supporto superiori.

### Modalità resistenza inferiore + vapore

- Questa modalità è utile per dorare ulteriormente pizze, torte e dolci o per cuocere a vapore vari alimenti. Il calore proviene dal fondo del forno.
- Aggiungere 100 ml di acqua (circa) nella cavità inferiore del forno e impostare una temperatura di 200 °C. Il tempo di cottura approssimativo in questa modalità è di 20 minuti (fig. 11).
- A fine cottura, rimuovere l'acqua in eccesso dalla cavità del forno.
- La capacità approssimativa della cavità è di 500 ml, più altri 500 ml dal resto della base del forno.
- È possibile regolare la quantità d'acqua e la temperatura in base ai requisiti di cottura del cibo da preparare.


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

### Timer (disponibile solo nei modelli 02291 e 02292)

Questi modelli sono dotati di un timer per programmare lo spegnimento del forno. Il timer può essere impostato tra 10 e 120 minuti.

Al termine del tempo di cottura impostato con il timer, il forno emetterà un segnale acustico e si spegnerà.

### Luce interna

Portare la manopola di selezione della modalità in posizione  per accendere la luce interna del forno. La luce rimane accesa all'attivazione di uno qualsiasi degli elementi riscaldanti.

### Consigli pratici di cottura

- Il forno offre un'ampia gamma di alternative per cucinare al meglio qualunque alimento. Con il tempo sarà possibile sfruttare al meglio questo versatile prodotto da cucina; le istruzioni che seguono sono solo a scopo indicativo e possono variare in base alla propria esperienza personale.
- Il forno è dotato di 5 guide di posizionamento della teglia o griglia. Come regola generale, utilizzare la 2ª e la 4ª guida dal basso, posizionando gli alimenti che richiedono più calore sulla teglia o griglia inserita nella 2ª guida dal basso (formando un "ripiano"). Ad esempio, se si desidera arrostitire carne ed altri alimenti, posizionare la carne sul 2° ripiano dal basso, e gli alimenti più delicati sul 4° ripiano dal basso.
- Quando si cucinano alimenti che richiedono tempi e temperature diverse, impostare una temperatura intermedia tra le due temperature richieste, posizionare gli alimenti più delicati sul 4° ripiano dal basso e rimuovere per primi gli alimenti che richiedono meno tempo.
- Utilizzare la teglia come ripiano inferiore e la griglia come ripiano superiore.

**Uso del forno in modalità Grill**

- Una volta selezionata la modalità Grill, si attiverà solo la parte centrale della resistenza superiore: collocare il cibo sotto il centro della griglia (3° o 4° ripiano dal basso dal basso).
- Posizionare la teglia (1° ripiano dal basso) sotto la griglia per raccogliere il sugo ed evitare che coli sul fondo del forno. In questa modalità, è consigliabile impostare la temperatura al massimo. Tuttavia, ciò non significa che non si possano utilizzare temperature più basse, semplicemente regolando la manopola della temperatura.

**Cottura di torte**

Preriscaldare sempre il forno prima di cuocere torte. Attendere che il forno sia completamente riscaldato (la luce si spegne). Non aprire lo sportello del forno durante la cottura per evitare che la torta perda forma.

1. L'impasto è troppo secco

Aumentare la temperatura di 10 °C e ridurre il tempo di cottura.

2. L'impasto si riversa sulla teglia/trabocca dallo stampo

Preparare l'impasto con meno liquido o ridurre la temperatura di 10 °C.

3. La parte superiore della torta è bruciata

Collocare la torta in un ripiano più basso, ridurre la temperatura e aumentare il tempo di cottura.

4. La torta è ben cotta dentro, ma appiccicosa fuori

Preparare l'impasto con meno liquido, ridurre la temperatura e aumentare il tempo di cottura.

5. L'impasto si appiccica alla teglia





- Ungere bene la teglia e spolverarci sopra della farina o collocarvi sopra della carta da forno.
- Se sono stati utilizzati più ripiani (nella funzione "convezione") e non sono tutti allo stesso punto di cottura:
- Non è necessario rimuovere il cibo da tutti i ripiani allo stesso tempo.

**Cottura di pizze**

- Per ottenere un'ottima pizza, usare il forno in modalità Cottura delicata (resistenza inferiore):
- Preriscaldare il forno per almeno 10 minuti.
- Utilizzare una teglia per pizza in alluminio leggero, posizionandola sulla griglia in dotazione con il forno. Se si utilizza la teglia in dotazione, la cottura richiederà più tempo e sarà più difficile ottenere risultati croccanti.
- Non aprire frequentemente lo sportello del forno durante la cottura.
- Se la pizza ha molti condimenti (tre o quattro), si consiglia di aggiungere la mozzarella a metà cottura.
- Quando si prepara la pizza su due ripiani, utilizzare il 2° e il 4° ripiano con una temperatura di 220 °C e inserire le pizze nel forno dopo averlo preriscaldato per almeno 10 minuti.

**Cottura di pesce e carne**

- Per la cottura di carni bianche, pollame e pesce, impostare il forno a una temperatura compresa tra 180°C e 200°C.
- Per carni rosse ben cotte all'esterno e succose all'interno, è consigliabile iniziare cuocendo a una temperatura elevata (200°C-220°C) per un breve periodo di tempo per poi abbassarla.
- In generale, più grande è il taglio di carne, più bassa dovrebbe essere la temperatura impostata. Collocare la carne al centro della griglia e posizionarvi sotto la teglia per raccogliere il grasso colante.
- Assicurarsi che la griglia sia inserita in modo che si trovi al centro del forno. Se si desidera aumentare il calore dal basso, collocare la carne su un ripiano più vicino alla resistenza inferiore. Per una cottura ideale di carni salate (soprattutto l'anatra), condirle con lardo o pancetta.

Modalità	Alimenti da cuocere	Peso (in kg)	Ripiano dal basso	Tempo di preriscaldamento (minuti)	Temperatura	Tempo di cottura (minuti)
Resistenza superiore e inferiore 	Anatra Arrosto di vitello o manzo Arrosto di maiale Biscotti Tartellette	1 1 1 - 1	3 3 3 3 3	15 15 15 15 15	200 200 200 180 180	65-75 70-75 70-80 15-20 30-35
Grill 	Sogliole e seppie Spiedini di calamari e gamberi Filetto di merluzzo Verdure alla griglia Filetto di vitello Bistecche Hamburger Sgombro Toast	1 1 1 1 1 1 1 - -	4 4 4 3/4 4 4 4 4 4	5 5 5 5 5 5 5 5 5	Max Max Max Max Max Max Max Max Max	8-10 6-8 10 10-15 15-20 15-20 7-10 15-20 2-3
Cottura delicata (resistenza inferiore) NON AGGIUNGERE ACQUA ALL'ALIMENTO IN QUESTA MODALITÀ 	Pizza	0,5	3	15	220	15-20
Resistenza inferiore + vapore AGGIUNGERE ACQUA ALL'ALIMENTO IN QUESTA MODALITÀ 	Alimenti per la cottura al vapore	0,5	3	15	220	15-20

Nota bene: i tempi di cottura sono approssimativi e possono variare a seconda dei gusti personali. Quando si cucina con la modalità Grill, posizionare la teglia in modo che funga da 1° ripiano dal basso.

**Rischio per la salute**

L'acrilammide viene principalmente prodotta riscaldando alimenti amidacei (come patate, patatine, pane, prodotti a base di cereali, biscotti, pasta speziata, ecc.) a temperature molto elevate e per lungo tempo.

**Suggerimenti per la preparazione di alimenti a basso contenuto di acrilammide**

- Impostare tempi di cottura brevi.
- Cuocere gli alimenti fino a ottenere un colore giallo dorato in superficie, non lasciarli bruciare o diventare marrone scuro.
- Le porzioni più grandi contengono meno acrilammide.
- L'uovo o il tuorlo d'uovo riducono la formazione di acrilammide.
- Come regola generale, non superare i 200 °C (resistenza superiore e inferiore) o i 190 °C per paste e biscotti.
- Per la cottura di patate, cercare di distribuirle uniformemente sulla teglia fino a coprirne la superficie senza ammassarle.

**Consigli generali per l'uso**

- Utilizzare l'apparecchio solo per cuocere alimenti e nient'altro.
- Scollegare l'apparecchio dalla corrente se non funziona correttamente e prima di procedere alla pulizia o alla manutenzione.
- Se non viene utilizzato, scollegare l'apparecchio dalla corrente.
- Usare presine adeguate a inserire o rimuovere la teglia, griglia o altri utensili di cottura da forno.
- Afferrare sempre la maniglia dello sportello dal centro per evitare possibili scottature dovute al riscaldamento delle estremità della maniglia durante la cottura.

**4. INSTALLAZIONE**

Per l'installazione dell'apparecchio, rivolgersi esclusivamente a personale qualificato seguendo le istruzioni fornite e tenendo conto delle normative vigenti. Cecotec declina ogni responsabilità per 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 regolazione o 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 x 560 mm.

- Assicurarsi che i pannelli adiacenti del mobile siano realizzati in materiale termoresistente. In caso d'uso di un mobile con esterno impiallacciato, assicurarsi che le colle di assemblaggio siano in grado di resistere a temperature fino a 100 °C.
- In conformità alle norme di sicurezza vigenti, installare il forno in modo che le parti elettriche non siano facilmente accessibili.
- Smontare le parti che garantiscono il funzionamento sicuro dell'apparecchio solo con l'ausilio di utensili specifici (NON INCLUSI).
- Per fissare il forno al mobile, aprire lo sportello del forno e fissarlo inserendo le 4 viti per legno (non comprese) nei 4 fori sul perimetro del telaio.

**Collegamento elettrico**

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

**Montaggio del cavo di alimentazione**

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

**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 ai 50 °C rispetto alla temperatura ambiente e deve essere protetto da un isolamento con un grado di protezione adeguato.
- Prima di effettuare il collegamento, verificare che:
- La sicurezza elettrica di questo apparecchio può essere garantita solo se il forno è



collegato a terra in conformità con le norme di sicurezza elettrica. il collegamento a terra sia efficace (in caso di dubbio, chiamare un tecnico qualificato per controllare il sistema); Cecotec non si fa responsabile di danni derivanti da un sistema privo di messa a terra.

- Le specifiche indicate sulla targhetta (sull'apparecchio e/o sull'imballaggio) corrispondano a quelle della rete elettrica della propria abitazione prima del collegamento alla rete;
- La capacità elettrica dell'impianto e delle prese sia in grado di sopportare la potenza massima dell'apparecchio. In caso di dubbio, rivolgersi a un tecnico qualificato.
- Se la presa di corrente e la spina dell'apparecchio sono incompatibili, chiedere a un tecnico qualificato di sostituire la presa con un modello adatto. Questi ultimi, in particolare, dovranno anche assicurarsi che la sezione dei cavi delle prese sia adeguata alla potenza utilizzata dall'apparecchio. Si sconsiglia l'uso di adattatori, prese multiple e/o 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. La spina e la presa devono essere facilmente accessibili.

## 5. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di procedere alla pulizia o alla manutenzione del forno, scollegarlo dalla rete elettrica.
- Per prolungare la durata del forno, pulirlo frequentemente tenendo presente di quanto segue:
- Le parti smaltate o in acciaio inossidabile devono essere lavate con acqua tiepida senza l'uso di polveri abrasive o sostanze corrosive che possano danneggiarle; L'acciaio inossidabile può macchiarsi; se queste macchie sono difficili da rimuovere, utilizzare i prodotti appositi disponibili sul mercato. Dopo la pulizia, si consiglia di risciacquare accuratamente e di asciugare l'apparecchio.
- Pulire l'interno del forno preferibilmente subito dopo l'uso mentre è ancora caldo (fare particolare attenzione, rischio di ustioni), con acqua calda e sapone; il sapone deve essere risciacquato e l'interno deve essere asciugato accuratamente. Evitare l'uso di detersivi abrasivi (ad es. polveri abrasive) e spugne abrasive o acidi (ad es. anticalcare), poiché potrebbero danneggiare lo smalto. Se le macchie di grasso e lo sporco sono particolarmente difficili da rimuovere, utilizzare un prodotto speciale per la pulizia del forno secondo le istruzioni riportate sulla confezione. Non utilizzare mai un pulitore a vapore per pulire l'interno del forno.
- Se si utilizza il forno per un lungo periodo di tempo, potrebbe formarsi della condensa: asciugarla con un panno morbido.
- Il forno è dotato di una guarnizione in gomma intorno all'apertura che ne garantisce il perfetto funzionamento. Controllare periodicamente le condizioni della guarnizione. Se

necessario, pulirla evitando di utilizzare prodotti od oggetti abrasivi. In caso di avaria, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec. Riprendere l'uso del forno solo dopo la riparazione.

- Non foderare mai il fondo del forno con fogli di alluminio, poiché l'accumulo di calore che ne deriva potrebbe compromettere la cottura e persino danneggiare lo smalto.
- Pulire lo sportello in vetro con prodotti o spugne non abrasive e asciugarla con un panno morbido.

### Smontaggio dello sportello del forno:

Per una pulizia più accurata, è possibile rimuovere la porta del forno. A tal fine, procedere come segue:

- Aprire completamente la porta (fig. 4).
- Aprire completamente la leva della cerniera destra e sinistra (fig. 5).
- Tenere la porta come mostrato nella figura 6.
- Chiudere delicatamente la porta finché le leve delle cerniere destra e sinistra non rimangono agganciate alla parte B della porta (fig. 7).
- Rimuovere i ganci delle cerniere dalla loro posizione seguendo la freccia.
- Appoggiare la porta su una superficie morbida.
- Per rimontare la porta, seguire la procedura inversa.

### Rimozione del vetro interno

- Doppio sportello del forno: Rimuovere la guarnizione svitando le viti (Fig. 8).
- Rimuovere con cautela il vetro interno (Fig. 9).
- Pulire il vetro con un detergente adatto. Asciugarlo accuratamente e posizionarlo su una superficie morbida.
- Procedere alla pulizia dell'interno del vetro esterno.

### Pulizia a vapore

- Questa funzione aiuta a rimuovere i residui di cibo dall'interno del forno. Questo metodo è efficace solo per la rimozione di sporco leggero e non incrostato. Non è efficace per rimuovere le macchie ostinate causate dalla cottura. Questa funzione può essere utilizzata solo quando il forno è freddo.
- Procedura di pulizia:
  1. Rimuovere tutti i ripiani: griglie, teglie, utensili, ecc.
  2. Preparare una soluzione di acqua (85 %), aceto bianco (10 %) e detersivo per piatti (5 %) e spruzzare generosamente sulla porta, sulle pareti laterali e sulla parete posteriore interna del forno (fig. 10).
  3. Versare 40 ml di acqua nella base all'interno del forno (fig. 11).
  4. Chiudere la porta. Impostare la modalità Pulizia assistita a vapore e la temperatura a 130 °C.
  5. Spegner il forno dopo 18 minuti.
  6. Lasciare raffreddare a un livello sicuro prima di pulire la superficie interna con un panno umido.

7. Asciugare bene tutto l'interno con un panno o carta assorbente.  
ATTENZIONE: Assicurarsi che il forno sia completamente freddo. Pericolo di ustioni.

**Avvisi**

- Lievi differenze di colore sulla parte anteriore dell'apparecchio sono dovute all'uso di materiali diversi, come vetro, plastica e metallo.
- Le ombre sui pannelli dello sportello, simili a strisce, sono dovute ai riflessi dell'illuminazione interna.
- Lo smalto è cotto a temperature molto alte. Questo può causare una leggera variazione di colore. Ciò è completamente normale e non influisce sul funzionamento dell'apparecchio. I bordi delle teglie sottili non possono essere completamente smaltati. Di conseguenza, questi bordi possono essere ruvidi. Questo non influisce sulla protezione dalla corrosione.
- Mantenere sempre l'apparecchio pulito e rimuovere immediatamente lo sporco per evitare che si accumulino depositi di sporco ostinato.

**Consigli**

- Pulire l'interno del forno dopo ogni utilizzo. Questo garantirà un'igiene ottimale del forno in ogni momento.
- Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido e albume (ad esempio l'albume dell'uovo).
- Usare utensili adatti al forno, per esempio una teglia.

**Attenzione: rischio di lesioni**

- Se le cerniere non sono bloccate, potrebbero chiudersi con grande forza. Assicurarsi che le leve di blocco siano sempre completamente chiuse o, quando si rimuove la porta dall'apparecchio, completamente aperte.
- Le cerniere dell'apparecchio si muovono quando si apre e si chiude la porta: fare attenzione a non rimanere impigliati. Tenere le mani lontane dalle cerniere dello sportello.

**Sostituzione della lampadina interna**

IMPORTANTE: Se la lampadina o il coperchio della lampadina sono difettosi, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec. Il coperchio della lampadina non deve essere rimosso.

**Informazioni per il tecnico qualificato**

- Scollegare il forno dalla rete elettrica utilizzando l'interruttore onnipolare usato per collegare l'apparecchio alla rete o scollegare l'apparecchio staccando la spina (se accessibile).
- Rimuovere il coperchio di vetro dal portalampadina (fig. 12).
- Rimuovere la lampadina e sostituirla con un'altra lampadina termoresistente (300 °C) con le seguenti caratteristiche
- Tensione: 220-240V

- Potenza: 25W
- Tipo: G9 (Lampadina alogena)
- Classe di efficienza energetica: G
- Riposizionare il coperchio in vetro e ricollegare il forno alla rete elettrica.

**6. CONSIGLI**

Se si vuole realizzare una ricetta propria.	Provare prima a usare le impostazioni di ricette simili per ottimizzare il risultato.
Se si vuole sapere se la torta è pronta.	Infilare uno stuzzicadenti nella torta circa 10 minuti prima del tempo di preparazione indicato. Se non c'è massa cruda sullo stuzzicadenti dopo averlo rimosso, la torta è pronta.
La torta è troppo marrone in cima.	Usare un ripiano inferiore e/o una temperatura più bassa (questo può comportare un tempo di cottura più lungo).
La torta è troppo secca.	Utilizzare una temperatura di 10 °C più alta (questo può comportare un tempo di cottura più breve).
Il cibo ha un buon aspetto, ma l'umidità interna è troppo alta.	Utilizzare una temperatura di 10 °C più alta (questo può comportare un tempo di cottura più breve).
La rosolatura è irregolare.	Utilizzare una temperatura inferiore di 10 °C (questo può comportare un tempo di cottura più lungo). Usare la modalità a convezione.
La torta è meno dorata sul lato inferiore.	Scegliere un ripiano inferiore.
Cucinare su più ripiani contemporaneamente: il cibo su un ripiano è più scuro che sull'altro.	Utilizzare la modalità di convezione per cuocere a più altezze e rimuovere il la teglia/griglia individualmente quando pronto.

Condensazione d'acqua durante la cottura.	Il vapore fa parte della cottura e della cottura ed è normalmente rilasciato dal forno insieme al flusso d'aria di raffreddamento. Questo vapore può condensare su diverse superfici all'interno o vicino al forno e formare gocce d'acqua. Questo è un processo fisico e non può essere completamente evitato.
Utensili di pasticceria adatti.	Si possono usare tutti gli utensili di pasticceria al calore. Si raccomanda di non usare l'alluminio a contatto diretto con gli alimenti, soprattutto se sono acidi. Assicurarsi che il contenitore e il coperchio si adattino bene.
Uso generale del forno.	Come regola generale, preriscaldare il forno per 5 minuti e posizionare gli alimenti all'altezza indicata in questo manuale. Non usare il forno quando la porta è aperta, tranne che per inserire/rimuovere/controllare la cottura del cibo.
Come mantenere il forno pulito durante la cottura.	Posizionare il vassoio al ripiano 1. Quasi tutti i liquidi che gocciolano dal cibo posto sulla griglia saranno raccolti dalla teglia.
La resistenza in tutte le modalità di cottura si accende e si spegne nel tempo.	Questo è il funzionamento normale e dipende dall'impostazione della temperatura.

## 7. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- Prima di rivolgersi al Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec, si prega di assicurarsi che questo guasto non sia stato causato da un uso improprio e di fare riferimento alla tabella dei guasti per cercare di risolvere il problema da soli.
- In molti casi, i malfunzionamenti tecnici dell'apparecchio possono essere facilmente risolti dall'utente stesso.

Avaria	Possibile causa	Possibile soluzione
L'apparecchio non funziona.	Fusibile fuso.	Controllare l'interruttore differenziale del quadro elettrico di casa.
	Interruzione di corrente.	Controllare se la luce della cucina o altri apparecchi funzionano.
I comandi non possono essere azionati facilmente.	C'è dello sporco sotto le manopole.	Una pulizia adeguata garantisce un funzionamento ottimale.
Gli alimenti non sono cotti a sufficienza nel tempo indicato nella ricetta.		Si sta usando una temperatura diversa da quella della ricetta. Ricontrollare la temperatura. La quantità di ingredienti è diversa dalla ricetta. Ricontrollare la ricetta.
Doratura irregolare.		L'impostazione della temperatura è troppo alta, o non si sta usando il ripiano corretto. Ricontrollare la ricetta e le impostazioni.
La luce non si accende		Bisogna sostituire la lampadina

### Attenzione: pericolo di scossa elettrica

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.

## 8. EFFICIENZA ENERGETICA SECONDO LA NORMA EN 60350-1

Si prega di notare le seguenti informazioni:

- La misurazione viene effettuata in modalità ECO (a seconda del modello) per determinare i dati relativi alla modalità aria forzata (a seconda del modello) e alla classe di etichetta.
- Le misure utilizzate sono quelle della modalità Resistenza superiore e inferiore per

determinare i dati in modalità convenzionale.

- Durante la misurazione, solo l'accessorio richiesto è all'interno.
- La determinazione del volume interno viene effettuata per l'applicazione "Scongelamento" (a seconda del modello). Per garantire un uso efficiente del forno, tutti gli accessori, comprese le guide laterali, vengono rimossi.

## 9. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 00185, 02270, 02805, 02289, 02290, 02291, 02292

Prodotto:

Bolero Hexa C126000 Dark Inox A

Bolero Hexa C126000 Inox A

Bolero Hexa C126000 Line+ A

Bolero Hexa C126000 Mirror A

Bolero Hexa C126000 Black A

Bolero Hexa C136000 Mirror Time A

Bolero Hexa C136000 Glass Black Time A

Codice prodotto	00185	02270	02805	02289
Modello	Bolero Hexa C126000 Dark Inox A	Bolero Hexa C126000 Inox A	Bolero Hexa C126000 Line+ A	Bolero Hexa C126000 Mirror A
Codice QR				
Tensione	220-240 V ~	220-240 V ~	220-240 V ~	220-240 V ~
Frequenza	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
Potenza elettrica	2300-2800 W	2300-2800 W	2300-2800 W	2300-2800 W

Codice prodotto	02290	02291	02292
Modello	Bolero Hexa C126000 Black A	Bolero Hexa C136000 Mirror Time A	Bolero Hexa C136000 Glass Black Time A
Codice QR			
Tensione	220-240 V ~	220-240 V ~	220-240 V ~
Frequenza	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
Potenza elettrica	2300-2800 W	2300-2800 W	2300-2800 W

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

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

Fabbricato in Cina | Progettato in Spagna

## 10. 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 delle linee guida di cui sopra aiuterà a proteggere l'ambiente.

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

## 12. COPYRIGHT

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

## 1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

- A. Painele de controlo
- B. Seletor de modo de cozedura
- C. Seletor de temperatura
- D. Temporizador: Ajustar o tempo de cozedura. (APENAS PARA OS MODELOS 02291 E 02292)
- E. Indicador do forno (apenas disponível em alguns modelos): Quando ficar aceso, indica que o forno está a pré-aquecer à temperatura definida.
- F. Bandeja de forno
- G. Grelha de forno para assar, gratinar, etc.
- H. Guias

NOTA:

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

## 2. ANTES DE USAR

- Este aparelho é acondicionado em embalagens concebidas para o proteger durante o transporte. Retire o aparelho da sua caixa e remova todo o material de embalagem. Pode manter a caixa original e outras embalagens num local seguro para evitar danos no aparelho, caso necessite de o transportar no futuro. Se desejar descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os itens corretamente.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estejam incluídos e em bom estado. Se algum deles faltar ou não estiver em boas condições, contactar imediatamente o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.

### Conteúdo da caixa

- Forno encastrável
- Manual do utilizador
- Bandeja
- Grelha
- Kit de montagem

## 3. FUNCIONAMENTO


Atenção: na primeira utilização do aparelho, recomenda-se que regule o termóstato para o máximo e deixe o forno ligado durante meia hora sem nada lá dentro, com a porta fechada. O

odor que normalmente se liberta no início deve-se à evaporação das substâncias utilizadas para proteger o forno durante a armazenagem.

Nota: coloque a bandeja fornecida na guia inferior do forno para evitar que o molho e/ou a gordura pingue para a base quando utilizar o assador (apenas disponível em alguns modelos). Para todos os outros tipos de cozedura, nunca utilize a guia inferior e nunca coloque nada na parte inferior do forno quando este estiver a funcionar, pois isso poderia danificar o esmalte. Coloque os utensílios de cozinha (pratos, folha de alumínio, etc.) na grelha fornecida com o aparelho.

Nota: para utilizar o forno no modo Manual, o símbolo deve estar alinhado com a marca de referência no painel de controlo.

### Desligado

O seletor deve estar na posição  .

### Resistência superior e inferior (modo convencional)

A posição do seletor de temperatura neste modo situa-se entre 60 °C e a temperatura máxima. Este modo é útil para cozinhar pratos como couve com costeletas, bacalhau, tiras de vitela tenras com arroz, etc. Também se obtêm excelentes resultados quando se preparam pratos de vitela ou de carne de vaca que requerem uma cozedura lenta. É o melhor sistema para cozer bolos e fruta, bem como para cozer em caçarolas cobertas. Quando cozinhar neste modo, utilize apenas uma bandeja ou grelha de cada vez, caso contrário a distribuição do calor será desigual. Ao utilizar as diferentes alturas disponíveis, pode equilibrar a quantidade de calor entre a parte superior e inferior do forno. Selecione entre diferentes alturas, consoante o alimento necessitar de mais ou menos calor a partir do topo.

### Resistência inferior

O elemento de aquecimento inferior é utilizado para alimentos que normalmente requerem uma cozedura a partir do fundo. Os bolos e o pão, por exemplo, podem ser cozinhados com esta função.

NÃO ADICIONAR ÁGUA.

### Modo Grill

A posição do seletor de temperatura neste modo situa-se entre 60 °C e a temperatura máxima. O modo Grill irradia calor sobre os alimentos a partir da resistência superior. Pode utilizar o modo Grill para preparar cortes de carne tenros, bifes, costeletas, salsichas, peixe, tostas de queijo e outros alimentos de cozedura rápida. Pré-aqueça durante 3 minutos para obter melhores resultados. Isto ajudará a selar os sucos naturais dos bifes, costeletas, etc. para um melhor sabor. Pode colocar os alimentos a grelhar em qualquer um dos 2 espaços no interior das duas guias de suporte superiores.

### Resistência inferior + Vapor



- Para dourar mais as bases de pizzas, tartes e bolos ou para cozer vários alimentos a vapor. O calor vem do fundo do forno.
- Deve-se adicionar 100 ml de água (aprox.) na parte inferior do forno e selecionar uma temperatura de 200 °C. Tempo de cozedura aproximado de 20 minutos. Fig. 11
- Não se esqueça de retirar o excesso de água da parte inferior do forno no final do processo de cozedura.
- A capacidade aproximada da parte inferior é de 500 ml, mais outros 500 ml do resto da base do forno.
- Pode ajustar a quantidade de água e a temperatura de acordo com as necessidades dos alimentos a preparar.

AVISO: certifique-se de que o interior está completamente frio antes de retirar o excesso de água. Risco de queimaduras.


### Temporizador (apenas disponível nos modelos 02291 e 02292)

Estes modelos estão equipados com um temporizador para controlar o momento em que o forno se desliga durante a cozedura. Posição do seletor do temporizador: entre 10 minutos e 120 minutos.

No final do tempo de cozedura, o temporizador emitirá um sinal sonoro e desligará automaticamente o forno.

### Luz do forno



Rode o seletor para o símbolo  para acender a luz que ilumina o interior do forno. Esta luz permanece acesa quando qualquer um dos elementos de aquecimento elétrico do forno está ligado.

### Dicas de cozinha

- O forno oferece uma vasta gama de alternativas que permitem cozinhar qualquer tipo de alimento da melhor forma possível. Com o tempo, aprenderá a tirar o máximo partido deste versátil produto de cozinha e as instruções que se seguem são apenas um guia e podem variar de acordo com a sua experiência pessoal.
- O forno está equipado com 5 guias de posição. Regra geral, utilize a 2ª e a 4ª guia a partir de baixo, colocando os alimentos que requerem mais calor na 2ª calha a partir de baixo. Por exemplo, quando cozinhar assados de carne juntamente com outros alimentos, coloque o assado na 2ª guia a contar de baixo e os alimentos mais delicados na 4ª guia a contar de baixo.
- Quando cozinhar alimentos que requerem tempos e temperaturas diferentes, defina uma temperatura intermédia entre as duas temperaturas necessárias, coloque os alimentos mais delicados na 4ª guia a contar de baixo e retire primeiro do forno os alimentos que requerem menos tempo.

- Utilize a bandeja na guia inferior e a grelha na guia superior.

#### Utilização do grill

- Utilize o modo Grill, colocando os alimentos sob o centro do grill (localizado na 3ª ou 4ª guia a partir do fundo), uma vez que apenas a parte central da resistência superior está acesa.
- Utilize a guia inferior (1ª a contar de baixo), colocando a bandeja fornecida para apanhar o molho e evitar que este pingue no fundo do forno. Quando utilizar este modo, recomenda-se que regule a temperatura para a definição mais elevada. No entanto, isto não significa que não se possa utilizar temperaturas mais baixas, bastando para tal ajustar o seletor de temperatura.

#### Cozinhar bolos

Ao cozer bolos, coloque-os sempre num forno pré-aquecido. Espere que o forno esteja completamente pré-aquecido (a luz desligar-se-á). Não abra a porta do forno durante a cozedura para evitar que o bolo não atinja a sua forma ideal.

1. A massa está demasiado seca.

Aumente a temperatura em 10 °C e reduza o tempo de cozedura.

2. Se a massa se derramar.

Use menos líquido ou baixe a temperatura 10 °C.

3. A massa é demasiado escura na parte superior.

Coloque-o numa posição mais baixa, baixe a temperatura e aumente o tempo de cozedura.

4. Bem cozinhado no interior, mas pegajoso no exterior.

Utilize menos líquido, baixe a temperatura e aumente o tempo de cozedura.

5. A massa cola-se à bandeja.





- Unte bem a bandeja e polvilhe-a com farinha ou utilize papel vegetal.
- Se tiver utilizado mais do que um nível (no modo Convecção) e não estiverem todos no mesmo ponto de cozedura:
- Não é necessário retirar os alimentos de todas as guias ao mesmo tempo.

#### Fazer uma pizza

- Para obter os melhores resultados de pizzas, utilize a função Cozedura delicada (inferior):
- Pré-aqueça o forno durante pelo menos 10 minutos.
- Utilize uma forma de alumínio leve para pizzas, colocando-a na grelha fornecida com o forno. Se for utilizada bandeja, o tempo de cozedura será prolongado, o que dificultará a obtenção de uma massa estaladiça.
- Não abra frequentemente a porta do forno enquanto a piza estiver a cozinhar.
- Se a piza tiver muitos recheios (três ou quatro), recomenda-se adicionar o queijo mozzarella a meio do processo de cozedura.
- Ao fazer pizza em duas guias, use a 2ª e 4ª com uma temperatura de 220 °C e coloque as pizzas no forno após o pré-aquecimento por pelo menos 10 minutos.

#### Cozinhar peixe e carne

- Ao cozinhar carne branca, aves e peixe, use uma definição de temperatura de 180 °C a 200 °C.
- Para carnes vermelhas que devem estar bem passadas por fora e tenras e suculentas por dentro, é uma boa ideia começar com uma temperatura elevada (200°C-220°C) durante um curto período de tempo e depois baixar a temperatura.
- Em geral, quanto maior for o assado, mais baixa deve ser a temperatura. Coloque a carne no centro da grelha e coloque a bandeja por baixo para apanhar a gordura.
- Certifique-se de que a grelha está colocada no centro do forno. Se pretender aumentar a quantidade de calor a partir de baixo, utilize as alturas de guia inferiores. Para assados salgados (especialmente de pato), tempere a carne com banha de porco ou bacon por cima.

Ajuste do seletor	Alimentos	Peso (em kg)	Posição da guia a partir de baixo	Tempo de pré-aquecimento (minutos)	Seletor de temperatura	Tempo de cozedura (minutos)
Resistência superior e inferior 	Pato Vitela ou carne de vaca assada Carne de porco assada Bolachas Tarteletes	1 1 1 - 1	3 3 3 3 3	15 15 15 15 15	200 200 200 180 180	65-75 70-75 70-80 15-20 30-35
Grill 	Linguado e chocos Espetadas de lulas e camarões Filete de bacalhau Legumes grelhados Bife de vitela Costeletas Hambúrguer Cavala Sandes tostadas	1 1 1 1 1 1 1 - -	4 4 4 3/4 4 4 4 4 4	5 5 5 5 5 5 5 5 5	Max Max Max Max Max Max Max Max Max	8-10 6-8 10 10-15 15-20 15-20 7-10 15-20 2-3
Cozedura delicada (resistência inferior) NÃO ADICIONAR ÁGUA 	Pizza	0,5	3	15	220	15-20
Resistência inferior + Vapor ADICIONAR ÁGUA 	Função assistida por vapor	0,5	3	15	220	15-20

Nota: os tempos de cozedura são aproximados e podem variar consoante o gosto pessoal.  
Quando cozinhar com o grill, a bandeja deve ser sempre colocada na 1ª guia a contar de baixo.

#### Risco para a saúde

A acrilamida é produzida principalmente através do aquecimento de alimentos ricos em amido (por exemplo batatas, batatas fritas, pão, etc.) a temperaturas muito elevadas durante muito tempo.



**Sugestões para utilização na preparação de alimentos com baixo teor de acrilamida:**

- Utilize tempos de cozedura curtos.
- Cozinhe os alimentos a uma cor amarela-dourada na superfície, não permita que ardam ou se tornem castanhos-escuros.
- As porções maiores contêm menos acrilamida.
- O ovo ou a gema de ovo reduzem a formação de acrilamida.
- Como regra geral, não exceda 200 °C (resistência superior e inferior) ou 190 °C para pastelaria e biscoitos.
- Quando cozinhar as batatas, tente espalhá-las uniformemente numa única camada na bandeja.

**Conselhos gerais**

- Utilize o aparelho apenas para cozinhar alimentos e nada mais.
- Desligue o aparelho da rede elétrica se este não estiver a funcionar corretamente e antes de proceder à sua limpeza ou manutenção.
- Se não estiver a ser utilizado, desligue o aparelho da rede elétrica.
- Utilize luvas de forno para colocar ou retirar os utensílios do forno.
- Agarre sempre o puxador da porta do forno pelo centro, pois as extremidades da porta do forno podem estar quentes devido a possíveis fugas de calor.

**4. INSTALAÇÃO****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 elétrica 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 que este assente sobre duas ripas de madeira. Se o forno assentar sobre uma superfície plana e contínua, deve existir uma abertura de, pelo menos, 45x560 mm.
- Os painéis adjacentes do móvel devem ser feitos de material resistente ao calor. Em particular, os móveis com um exterior folheado devem ser montados com colas que possam suportar temperaturas até 100 °C.

- Em conformidade com as normas de segurança em vigor, não deve ser possível entrar em contacto com as partes elétricas do forno depois de este ter sido instalado.
- Todas as peças que garantem o funcionamento seguro do aparelho só podem ser retiradas com a ajuda de uma ferramenta (NÃO INCLUÍDA).
- Para fixar o forno ao móvel, abra a porta do forno e fixe-a inserindo os 4 parafusos para madeira (não incluídos) nos 4 orifícios existentes no perímetro da estrutura.

**Conexões elétricas**

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

**Montagem num cabo de alimentação**

- Abra a caixa de terminais. Fig. 3
- Utilizando uma chave de fendas, levante o parafuso nas patilhas laterais da tampa da caixa de terminais.
- Desaperte o parafuso e abra a tampa.
- Para instalar o cabo, proceda da seguinte forma:
- Retire o parafuso de fixação do cabo e os três parafusos de contacto.
- Fixe os fios sob as cabeças dos parafusos utilizando o seguinte esquema de cores:
- Azul – Neutro (N)
- Castanho - Fase (L)
- Amarelo/verde - Terra
- Fixe o cabo de alimentação com a braçadeira do cabo e feche 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 correta e eficazmente ligado à terra, de acordo com as normas de segurança elétrica. Certifique-se sempre de que a ligação à terra é eficaz; em caso de dúvida, chame um técnico qualificado para verificar o sistema. A Cecotec declina qualquer responsabilidade por danos resultantes de um sistema que não tenha sido ligado à terra.
- Antes de ligar o aparelho à rede elétrica, verifique se as especificações indicadas na placa de características (no aparelho e/ou na embalagem) correspondem às da rede elétrica da sua casa.

- Verifique se a capacidade elétrica da instalação e das tomadas pode suportar a potência máxima do aparelho. Em caso de dúvida, contacte um técnico qualificado.
- Se a tomada e a ficha do aparelho não forem compatíveis, solicite a um técnico qualificado que substitua a tomada por um modelo adequado. Estes últimos, em particular, deverão também assegurar-se de que a secção transversal dos cabos das tomadas é adequada à potência utilizada pelo aparelho. Não é recomendada a utilização de adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões. Se a sua utilização não puder ser evitada, lembre-se de utilizar apenas adaptadores simples ou múltiplos e extensões que cumpram os regulamentos de segurança atuais. 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.

## 5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de limpar ou fazer a manutenção do forno, desligue-o da rede.
- Para prolongar a vida do seu forno, deve limpá-lo frequentemente, tendo em conta que:
- As partes esmaltadas ou de aço inoxidável devem ser lavadas com água morna sem utilizar pós abrasivos ou substâncias corrosivas que as possam danificar. O aço inoxidável pode manchar, se estas manchas forem difíceis de remover, utilize produtos especiais disponíveis no mercado. Após a limpeza, é aconselhável enxaguar bem e secar o aparelho.
- De preferência, o interior do forno deve ser limpo imediatamente após a sua utilização, enquanto ainda está quente (cuidado especial, risco de queimaduras), com água quente e sabão; o sabão deve ser enxaguado e o interior deve ser bem seco. Evite utilizar detergentes abrasivos (por exemplo, detergentes em pó) e esponjas abrasivas ou ácidos (por exemplo, removedores de calcário), pois podem danificar o esmalte. Se as manchas de gordura e a sujidade forem particularmente difíceis de remover, utilize um produto especial para limpeza de fornos de acordo com as instruções da embalagem. Nunca utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o interior do forno.
- Se utilizar o forno durante um longo período de tempo, pode formar-se condensação; seque-o com um pano macio.
- O forno possui uma junta de borracha à volta da abertura que garante o seu perfeito funcionamento. Verifique periodicamente o estado desta junta. Se necessário, limpe-o e evite utilizar produtos ou objetos abrasivos para o fazer. Em caso de avaria, contacte com o Serviço de Assistência Técnica de Cecotec. Recomenda-se que não utilize o forno até que este seja reparado.
- Nunca forre o fundo do forno com papel de alumínio, pois a acumulação de calor resultante pode comprometer a cozedura e até danificar o esmalte.
- Limpe a porta de vidro com produtos não abrasivos ou esponjas e seque-a com um pano macio.

### Como desmontar a porta do forno:

Para uma limpeza mais profunda, pode retirar a porta do forno. Proceda como se segue:

- Abra completamente a porta. Fig. 4
- Abra completamente a alavanca da dobradiça esquerda e direita. Fig. 5
- Segure a porta. Fig. 6
- Feche suavemente a porta até que as alavancas das dobradiças esquerda e direita estejam encaixadas na parte B da porta. Fig. 7
- Retire os ganchos das dobradiças da sua localização, seguindo a seta.
- Apoie a porta numa superfície macia.
- Para substituir a porta, repita os passos acima na ordem inversa.

### Retirar o vidro interior

- Porta dupla do forno: retire a junta, desapertando os parafusos. Fig. 8
- Retire cuidadosamente o vidro interior. Fig. 9
- Limpe o vidro com um produto de limpeza adequado. Seque-o bem e coloque-o sobre uma superfície macia.
- Agora também pode limpar o interior do painel exterior.

### Limpeza com vapor

- Esta função ajuda a remover os resíduos alimentares do interior do forno. Este método só é eficaz para a remoção de sujidade ligeira e não incrustante. Não é eficaz na remoção de manchas difíceis causadas pela cozedura. Esta função só pode ser utilizada quando o forno estiver frio.
- Procedimento de limpeza:
  1. Retire todas as prateleiras, pratos, grelha, tabuleiros, etc.
  2. Prepare uma solução de água (85 %), vinagre branco (10 %) e detergente da loiça (5 %) e pulverize generosamente a porta, as paredes laterais e a parede traseira da parte inferior do forno. Fig. 10
  3. Deite 40 ml de água na base do fundo do forno. Fig. 11
  4. Feche a porta. Defina a função Limpeza assistida por vapor e a temperatura para 130 °C.
  5. Desligue o forno após 18 minutos.
  6. Deixe arrefecer até um nível seguro antes de limpar a superfície interior com um pano húmido.
  7. Seque corretamente todo o interior com um pano ou papel absorvente.

ADVERTÊNCIA: Certifique-se de que está completamente frio. Perigo de queimaduras.

### Avisos

- Ligeiras diferenças de cor na frente do dispositivo são devidas à utilização de diferentes materiais, tais como vidro, plástico e metal.
- As sombras nos painéis das portas, que parecem riscas, são devidas a reflexos da iluminação interior.
- O esmalte é queimado a temperaturas muito elevadas. Isto pode causar uma ligeira variação de cor. Isto é completamente normal e não afeta o funcionamento. As bordas

das bandejas finas podem não estar completamente esmaltadas. Como resultado, estas arestas podem ser ásperas. Isto não afeta a proteção contra a corrosão.

- Mantenha sempre o dispositivo limpo e remova imediatamente a sujidade para que os depósitos de sujidade teimosa não se acumulem.

**Dicas**

- Limpe o interior do forno após cada utilização. Desta forma, assegurará uma utilização higiénica do forno.
- Remova imediatamente as manchas de cal, gordura, amido e albúmen (por exemplo, clara de ovo).
- Utilize utensílios adequados para o forno, por exemplo, uma assadeira.

**Advertência - Risco de ferimentos**

- Se as dobradiças não estiverem bloqueadas, podem fechar com grande força. Certifique-se de que as alavancas de fecho estão sempre totalmente fechadas ou, ao retirar a porta do aparelho, totalmente abertas.
- 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.

**Substituir a lâmpada do forno**

IMPORTANTE: Se a lâmpada ou a cobertura da lâmpada estiver defeituosa, contacte a Assistência Técnica da Cecotec. A cobertura da lâmpada não deve ser removida.

**Informações para o técnico qualificado**

- Desligue o forno da rede elétrica utilizando o interruptor onipolar utilizado para ligar o aparelho à rede ou retire a ficha da tomada se esta estiver acessível.
- Retire a tampa de vidro do suporte da lâmpada. Fig. 12
- Retire a lâmpada e substitua-a por uma lâmpada resistente a altas temperaturas (300°C) com as seguintes características:
- Tensão: 220-240V
- Potência: 25 W
- Tipo: G9 (lâmpada de halogéneo)
- Classe de eficiência energética G
- Volte a colocar a tampa de vidro e a ligar o forno à rede elétrica.

**6. DICAS**

Se quiser fazer a sua própria receita	Tente utilizar primeiro as definições de receitas semelhantes para otimizar o resultado.
Se quiser saber se o bolo está pronto	Coloque um palito dentro do bolo cerca de 10 minutos antes do tempo de preparação indicado terminar. Se não houver massa crua no palito após a sua remoção, o bolo está pronto.
O bolo é demasiado castanho na parte superior.	Use uma altura mais baixa e/ou use uma temperatura de regulação mais baixa (isto pode levar a um tempo de cozedura mais longo)
O bolo está demasiado seco.	Utilize uma temperatura 10°C mais alta (isto pode levar a um tempo de cozedura mais curto).
A comida tem bom aspeto, mas a humidade interna é demasiado elevada.	Utilize uma temperatura 10°C mais baixa (isto pode levar a um tempo de cozedura mais longo) e verifique as etapas da receita.
A cozedura é desigual.	Utilizar uma temperatura 10°C mais baixa (isto pode resultar num tempo de cozedura mais longo). Utilize o modo Convecção
O bolo está menos dourado na parte inferior.	Escolha uma altura mais baixa
Cozedura em mais de uma altura ao mesmo tempo: a comida numa altura é mais escura do que na outra.	Utilize o modo Convecção para cozer a mais do que uma altura e retire a bandeja/grelha individualmente quando estiver pronto.

Condensação da água durante a cozedura.	O vapor faz parte da cozedura e da cozedura e é normalmente libertado do forno juntamente com o fluxo de ar de arrefecimento. Este vapor pode condensar em diferentes superfícies dentro ou perto do forno e formar gotículas de água. Este é um processo físico e não pode ser completamente evitado.
Utensílios para pastelaria adequados.	Todos os utensílios de cozedura resistentes ao calor podem ser utilizados. É recomendado não utilizar alumínio em contacto directo com alimentos, especialmente quando são ácidos. Certifique-se de que o recipiente e a tampa encaixam bem.
Utilização geral do forno	Pré-aqueça o forno durante 5 minutos e coloque os alimentos na altura indicada neste manual. Não utilize o forno quando a porta estiver aberta, exceto para inserir/remover/verificar alimentos.
Manter o forno limpo durante a cozedura	Coloque a bandeja na altura 1. Quase todos os líquidos que pingam dos alimentos colocados no tabuleiro serão capturados pelo tabuleiro.
A resistência em todos os modos de grelhar liga e desliga ao longo do tempo.	Este é um funcionamento normal e depende do ajuste da temperatura.

## 7. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

- Se ocorrer uma avaria, antes de ligar para o Serviço de Assistência Cecotec, certifique-se de que a avaria não foi causada por uso indevido e consulte a tabela de avarias para tentar resolver o problema você mesmo.
- Em muitos casos, as falhas técnicas do aparelho podem ser facilmente resolvidas pelo próprio utilizador.

Falha	Possível causa	Possível solução
O aparelho não funciona.	Fusível queimado.	Verifique o disjuntor de corrente residual no quadro elétrico da sua casa.
	Corte de energia.	Verifique se a luz da cozinha ou outros aparelhos elétricos estão a funcionar.
Dificuldade em rodar os seletores.	Há sujidade por baixo dos seletores.	Uma limpeza adequada garante um funcionamento ótimo
Os alimentos não são suficientemente cozinhados no tempo indicado na receita.		Está a usar uma temperatura diferente da receita. Verifique novamente a temperatura. A quantidade de ingredientes é diferente da receita. Volte a verificar a receita.
Cozedura desigual		A configuração da temperatura é demasiado alta, ou não está a usar a altura correta. Verifique novamente a receita e as definições.
A luz não liga.		A lâmpada deve ser substituída

### Advertência - perigo de choque elétrico

Uma reparação incorreta pode ser perigosa. A reparação e substituição dos cabos elétricos danificados só pode ser efetuada por técnicos autorizados. Se o aparelho estiver defeituoso, desligue-o da rede elétrica ou desligue o disjuntor de fuga de terra da sua casa. Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.

## 8. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA EM CONFORMIDADE COM A NORMA EN 60350-1

Por favor, tenha em atenção as seguintes informações:

- A medição é realizada em modo ECO (de acordo com o modelo) para determinar os dados relativos ao modo ar forçado (de acordo com o modelo) e à classe de etiqueta.
- As medidas utilizadas são as do modo de resistência superior + inferior para determinar os dados no modo convencional.

- Durante a medição, apenas o acessório necessário está no interior.
- A determinação do volume do interior é efetuada para a utilização "Descongelamento", tal como descrito nas secções anteriores. Para assegurar uma utilização eficiente do forno, todos os acessórios, incluindo as guias laterais, são removidos.

## 9. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência: 00185, 02270, 02805, 02289, 02290, 02291, 02292

Produto:

Bolero Hexa C126000 Dark Inox A

Bolero Hexa C126000 Inox A

Bolero Hexa C126000 Line+ A

Bolero Hexa C126000 Mirror A

Bolero Hexa C126000 Black A

Bolero Hexa C136000 Mirror Time A

Bolero Hexa C136000 Glass Black Time A

Referência	00185	02270	02805	02289
Modelo	Bolero Hexa C126000 Dark Inox A	Bolero Hexa C126000 Inox A	Bolero Hexa C126000 Line+ A	Bolero Hexa C126000 Mirror A
Código QR				
Tensão	220-240 V~	220-240 V~	220-240 V~	220-240 V~
Frequência	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
Potência elétrica:	2300-2800 W	2300-2800 W	2300-2800 W	2300-2800 W

Referência	02290	02291	02292
Modelo	Bolero Hexa C126000 Black A	Bolero Hexa C136000 Mirror Time A	Bolero Hexa C136000 Glass Black Time A
Código QR			
Tensão	220-240 V~	220-240 V~	220-240 V~
Frequência	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
Potência elétrica:	2300-2800 W	2300-2800 W	2300-2800 W

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

As especificações técnicas podem ser alteradas sem notificação prévia para melhorar a qualidade do produto.

Fabricado na China | Desenhado na Espanha

## 10. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS



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

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

A conformidade com as diretrizes acima referidas ajudará a proteger o ambiente.

## 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.

## 12. COPYRIGHT

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

## 1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1

- A. Controlepaneel
- B. Keuzeschakelaar kookstand
- C. Kooktemperatuurkeuzeschakelaar
- D. Timer: Hiermee kunt u de bereidingstijd instellen. (ALLEEN VOOR MODELLEN 02291 EN 02292)
- E. Controlelampje oven (alleen beschikbaar op sommige modellen): Als deze brandt, geeft dit aan dat de oven opwarmt tot de ingestelde temperatuur.
- F. Bakplaat
- G. Ovenrekken om te braden, grillen, gratineren, enz.
- H. Geleiders

OPMERKING:

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

## 2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

- Dit apparaat heeft een verpakking die ontworpen is om het tijdens het transport te beschermen. Haal het apparaat uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. U kunt de originele doos en andere verpakking op een veilige plaats bewaren om beschadiging van het apparaat te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. Als u de verpakking toch weggooit, zorg er dan voor een correcte recyclage.
- Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig en in goede staat zijn. Als een van deze ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

### Inhoud van de doos

- Ingebouwde oven
- Handleiding
- Bakplaat
- Rooster
- Montage kit


### 3. WERKING

Waarschuwing: de eerste keer dat u het apparaat gebruikt, raden wij u aan de thermostaat op maximaal te zetten en de oven een half uur aan te laten met niets erin, met de deur dicht. De geur die meestal in het begin vrijkomt, is te wijten aan de verdamping van de stoffen die worden gebruikt om de oven te beschermen tijdens de opslag.

Opmerking: Plaats de meegeleverde bakplaat op de onderste plank van de oven om te voorkomen dat er saus en/of vet op de bodem druipt bij gebruik van de grill (alleen beschikbaar op sommige modellen). Gebruik voor alle andere bereidingen nooit de onderste plank en plaats nooit iets op de bodem van de oven als deze in werking is, want dit kan het glazuur beschadigen. Plaats u kookgerei (borden, aluminiumfolie, enz.) op het bijgeleverde rek.

Opmerking: Om de oven in de handmatige modus te gebruiken, moet het symbool uitgelijnd zijn met de referentiemarkering op het bedieningspaneel.

#### Uitschakelen

De keuzeschakelaar moet in de stand  .

#### Bovenste en onderste weerstand (conventionele modus)

De positie van de temperatuurschakelaar in deze modus is tussen 60 °C en de maximumtemperatuur. Deze stand is handig voor het bereiden van gerechten zoals kool met ribbetjes, kabeljauw, malse kalfsreepjes met rijst, enz. Er worden ook uitstekende resultaten verkregen bij het bereiden van kalfs- of rundvleesgerechten die langzaam moeten garen. Het is het beste systeem voor het bakken van cake en fruit, maar ook voor het bakken in afgedekte braadpannen. Gebruik bij het koken in deze stand slechts één pan of rek tegelijk, anders wordt de warmte ongelijk verdeeld. Door de verschillende beschikbare hoogtes te gebruiken, kunt u de hoeveelheid warmte balanceren tussen de boven- en onderkant van de oven. Kies tussen verschillende hoogtes, afhankelijk van of de plaat meer of minder warmte van de bovenkant nodig heeft.

#### Lagere weerstand

Het onderste verwarmingselement wordt gebruikt voor voedsel dat normaal vanaf de onderkant moet worden bereid. Met deze functie kunnen bijvoorbeeld taarten en brood worden gebakken.

GEEN WATER TOEVOEGEN.

#### Grillmodus

De positie van de temperatuurschakelaar in deze modus is tussen 60 °C en de maximumtemperatuur. De "Grill" straalt hitte uit op het voedsel vanaf het bovenste verwarmingselement. Je kunt de "Grill" functie gebruiken om malse stukken vlees, steaks,

koteletten, worstjes, vis, kaastoast en ander snel gaar voedsel te bereiden. Verwarm 3 minuten voor voor het beste resultaat. Dit helpt om de natuurlijke sappen van de steaks, koteletten, enz. in te sluiten voor een betere smaak. U kunt het te grillen voedsel in een van de 2 ruimtes binnen de twee bovenste draagrails plaatsen.

#### Lagere weerstand plus stoommodus

- Voor het extra bruinen van pizzabodems, taarten en cakes of het stomen van verschillende soorten voedsel. De hitte komt van de onderkant van de oven.
- Voeg ongeveer 100 ml water toe in de onderste ovenholte en selecteer een temperatuur van 200 °C. Kooktijd ongeveer 20 minuten (Fig. 11).
- Zorg ervoor dat u het overtollige water aan het einde van het kookproces uit de ovenholte verwijdert.
- De capaciteit van de ovenholte is ongeveer 500 ml, plus nog eens 500 ml van de rest van de ovenbodem.
- U kunt de hoeveelheid water en de temperatuur aanpassen aan de behoeften van het te bereiden voedsel.


WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het interieur volledig is afgekoeld voordat u overtollig water verwijdert. Risico op brandwonden.

#### Timer (alleen beschikbaar op modellen 02291 en 02292)

Deze modellen zijn uitgerust met een timer die regelt wanneer de oven uitschakelt tijdens het koken. Stand van de timerknop: tussen 10 minuten en 120 minuten.

Aan het einde van de bereidingstijd piept de timer en wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

#### Licht van de oven

Draai de knop naar het "  " symbool om het licht in te schakelen dat de binnenkant van de oven verlicht. Dit lampje blijft branden wanneer een van de elektrische verwarmingselementen van de oven wordt ingeschakeld.

#### Praktische kooktips

- De oven biedt een breed scala aan alternatieven waarmee elk type voedsel op de best mogelijke manier kan worden bereid. Na verloop van tijd zult u leren het meeste uit dit veelzijdige keukenproduct te halen en de volgende instructies zijn slechts een leidraad en kunnen variëren afhankelijk van je eigen persoonlijke ervaring.
- De oven is uitgerust met 5 positie draagrails. Gebruik als algemene regel de 2e en 4e rail van onderen en plaats voedsel dat meer warmte nodig heeft op de 2e rail van onderen. Als u bijvoorbeeld gebraden vlees samen met andere etenswaren bereidt, plaats het gebraad dan op de 2e rail van onderen en de delicatesse etenswaren op de 4e rail van onderen.
- Wanneer u voedsel bereidt dat verschillende tijden en temperaturen vereist, stel dan een tussentemperatuur in tussen de twee vereiste temperaturen, plaats het delicatesse voedsel op de 4e rail van onderen en haal het voedsel dat minder tijd nodig heeft eerst uit de oven.

- Gebruik de bakplaat in de onderste rail en het rooster in de bovenste rail.

#### Gebruik van de grill

- Gebruik de stand "Grill" en plaats het voedsel onder het midden van de grill (op de 3e of 4e rail vanaf de onderkant), aangezien alleen het centrale deel van het bovenste verwarmingselement brandt.
- Gebruik de onderste rail (1e van onderen) en plaats de meegeleverde bakplaat om eventuele saus op te vangen en te voorkomen dat deze op de bodem van de oven druipt. Als u deze modus gebruikt, raden we u aan de temperatuur op de hoogste stand te zetten. Dit betekent echter niet dat u geen lagere temperaturen kunt gebruiken door simpelweg de temperatuurkeuzeschakelaar aan te passen.

#### Taarten bakken

Plaats taarten altijd in een voorverwarmde oven. Zorg ervoor dat u wacht tot de oven volledig is voorverwarmd (het lampje gaat uit). Open de ovendeur niet tijdens het bakken om te voorkomen dat de taart niet zijn optimale vorm krijgt.

1. Het deeg is te droog

Verhoog de temperatuur met 10°C en verkort de kooktijd.

2. Als het deeg uitloopt

Gebruik minder vloeistof of verlaag de temperatuur met 10°C.

3. Het deeg is te donker aan de bovenkant

Zet hem op een lagere stand, verlaag de temperatuur en verleng de kooktijd.

4. Gaar van binnen maar kleverig van buiten

Gebruik minder vloeistof, verlaag de temperatuur en verleng de kooktijd.

5. Deeg plakt aan de bakplaat

- Vet het bakblik goed in en bestuif het met bloem of gebruik vetvrij papier.
- Als je meer dan één niveau hebt gebruikt (in de functie "convectie") en ze zijn niet allemaal op hetzelfde kookpunt:
- Het is niet nodig om voedsel uit alle rails tegelijk te verwijderen.





#### Pizza maken

- Voor de beste resultaten bij het maken van pizza's gebruikt u de delicate (bodem) kookfunctie:
- Verwarm de oven minstens 10 minuten voor.
- Gebruik een lichtgewicht aluminium pizza pan en plaats deze op het rooster dat bij de oven is geleverd. Als de bakplaat wordt gebruikt, zal de baktijd langer zijn, waardoor het moeilijk wordt om een knapperig deeg te krijgen.
- Open de ovendeur niet te vaak tijdens het bakken van de pizza.
- Als de pizza veel toppings heeft (drie of vier), raden we aan om de mozzarella kaas halverwege het bakproces toe te voegen.
- Als je pizza's op twee rails maakt, gebruik dan het 2e en 4e rail met een temperatuur van 220°C en plaats de pizza's na het voorverwarmen minstens 10 minuten in de oven.

#### Vis en vlees koken

- Als u wit vlees, gevogelte en vis bereidt, gebruik dan een temperatuurinstelling van 180°C tot 200°C.
- Voor rood vlees dat goed doorbakken moet zijn aan de buitenkant en mals en sappig aan de binnenkant, is het een goed idee om te beginnen met een hoge temperatuur (200°C-220 °C) voor een korte periode en dan de temperatuur te verlagen.
- Over het algemeen geldt: hoe groter het gebraad, hoe lager de temperatuur moet zijn. Leg het vlees in het midden van het rooster en plaats de bakplaat eronder om het vet op te vangen.
- Zorg ervoor dat het rooster in het midden van de oven staat. Als u de hoeveelheid warmte van onderaf wilt vergroten, gebruik dan de lagere rails. Voor hartig gebraad (vooral eend) kunt u het vlees aankleden met reuzel of spek.



Keuze-instelling	Voedsel dat gekookt gaat worden	Gewicht (in kg)	Positie van de rails van onderaf	Voorverwarmingstijd (minuten)	Temperatuurknop	Kooktijd (minuten)
Bovenste en onderste weerstanden. 	Eend Gebraden kalfsvlees of rundvlees Gebraden varkensvlees Koekjes Tartelette	1 1 1 - 1	3 3 3 3 3	15 15 15 15 15	200 200 200 180 180	65-75 70-75 70-80 15-20 30-35
Grill 	Vis en inktvissen Inktvis en garnalen spiesjes Kabeljauw filet Gegrilde groenten Ossenhaas Karbonade Hamburgers Makreel Geroosterde sandwiches	1 1 1 1 1 1 1 1 -	4 4 4 3/4 4 4 4 4 4	5 5 5 5 5 5 5 5 5	Max Max Max Max Max Max Max Max Max	8-10 6-8 10 10-15 15-20 15-20 7-10 15-20 2-3
Delicaat koken (lagere weerstand) GEEN WATER TOEVOEGEN 	Pizza	0.5	3	15	220	15-20
Onderste verwarmingselement plus stoom. WATER TOEVOEGEN 	Stoom ondersteunde functie	0.5	3	15	220	15-20

Opmerking: kooktijden zijn bij benadering en kunnen variëren naar persoonlijke smaak. Bij het koken met de grill moet de bakplaat altijd op de 1e rail van onderen worden geplaatst.

**Gezondheidsrisico**

Acrylamide wordt voornamelijk geproduceerd door zetmeelhoudend voedsel (bijv. aardappelen, chips, brood, graanproducten, koekjes, gekruide deegwaren, etc.) gedurende lange tijd bij zeer hoge temperaturen te verhitten.

**Tips voor gebruik bij de bereiding van voedingsmiddelen met een laag acrylamidegehalte:**

- Gebruik korte kooktijden.
- Laat het voedsel aan de oppervlakte goudgeel kleuren, maar laat het niet aanbranden of donkerbruin worden.
- Grotere porties bevatten minder acrylamide.
- Ei of eigeel vermindert de vorming van acrylamide.
- Als algemene regel geldt: niet hoger dan 200 °C (bovenste en onderste weerstand) of 190 °C voor taart en koekjes.
- Als u aardappelen kookt, probeer ze dan gelijkmatig in een enkele laag over de bakplaat te verdelen.

**Algemeen gebruiksadvies:**

- Gebruik het apparaat alleen voor het bereiden van voedsel en niets anders.
- Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet goed werkt en voordat u het schoonmaakt of onderhoud pleegt.
- Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt.
- Gebruik ovenwanten wanneer je keukengerei in de oven doet of uit de oven haalt.
- Pak de handgreep van de oven deur altijd in het midden vast, omdat de uiteinden van de oven deur heet kunnen zijn door mogelijke warmtelekken.

**4. INSTALLATIE****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 achterste paneel 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 45x560 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 oven deur en bevestigt u hem door de 4 houtschroeven (niet meegeleverd) in de 4 gaten aan de omtrek van het frame te steken.

**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 (Fig. 3):
- Draai met een schroevendraaier de bout op de zijlipjes van het deksel van de aansluitdoos los.
- Draai de schroef los en open het deksel.
- Ga als volgt te werk om de kabel te installeren:
- Verwijder de kabelklem Schroef en de drie contactschroeven.
- Bevestig de draden onder de schroefkoppen met behulp van het volgende kleurenschema:
- Blauw - Neutraal (N)
- Bruine Fase (L)
- Geel-Groen (Aarde)
- Zet de stroomkabel vast met de kabelklem en sluit het deksel van de aansluitdoos.

**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 deze niet warmer wordt dan 50°C boven de omgevingstemperatuur en moet worden beschermd door isolatie met een geschikte waarde.
- Controleer voor het aansluiten of:
- De elektrische veiligheid van dit apparaat kan alleen worden gegarandeerd als de oven correct en effectief is geaard in overeenstemming met de elektrische veiligheidsvoorschriften. Zorg er altijd voor dat de aardverbinding goed is aangesloten; 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.

## 5. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u de oven schoonmaakt of er onderhoud aan pleegt.
- Om de levensduur van u oven te verlengen, moet u hem regelmatig schoonmaken:
- Geëmailleerde of roestvrijstalen onderdelen moeten worden gewassen met lauwwarm water zonder gebruik van schurende poeders of bijtende stoffen die ze kunnen beschadigen. Roestvrij staal kan vlekken maken. Als deze vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u speciale producten gebruiken die op de markt verkrijgbaar zijn. Na het reinigen is het raadzaam om het product grondig af te spoelen en te drogen.
- De binnenkant van de oven moet bij voorkeur onmiddellijk na gebruik, terwijl hij nog heet is (wees bijzonder voorzichtig, risico op brandwonden), worden gereinigd met heet zeepwater; de zeep moet worden uitgespoeld en de binnenkant moet grondig worden gedroogd. Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen (bijv. schuurpoeders) en schuurwanden of zuren (bijv. kalk verwijderaar) omdat deze het glazuur kunnen beschadigen. Als vetvlekken en vuil bijzonder moeilijk te verwijderen zijn, gebruik dan een speciaal ovenreinigingsproduct volgens de instructies op de verpakking. Gebruik nooit een stoomreiniger om de binnenkant van de oven schoon te maken.
- Als u de oven langere tijd gebruikt, kan er condensvorming optreden.
- De oven heeft een rubberen afdichting rond de opening die een perfecte werking garandeert. Controleer regelmatig de staat van deze afdichting. Reinig het indien nodig en vermijd het gebruik van schurende producten of voorwerpen om dit te doen. Neem bij

storingen contact op met de technische ondersteuning van Cecotec. We raden u aan de oven niet te gebruiken tot hij gerepareerd is.

- Bekleed de bodem van de oven nooit met aluminiumfolie, omdat de warmteontwikkeling het koken in gevaar kan brengen en zelfs het glazuur kan beschadigen.
- Reinig de glazen deur met niet-schurende producten of sponzen en droog hem af met een zachte doek.

### De ovendeur demonteren:

Voor een grondiger reiniging kunt u de ovendeur verwijderen. Volg de onderstaande stappen in dit geval:

- Open de deur volledig (Fig. 4).
- Open de linker en rechter scharnierhendel volledig (Fig. 5).
- Houd de deur vast zoals aangegeven in figuur 6.
- Sluit de deur voorzichtig totdat de linker en rechter scharnierhendel vastzitten in deel B van de deur (Fig. 7).
- Verwijder de scharnierhaken van hun plaats volgens de pijl.
- Ondersteun de deur op een zacht oppervlak.
- Herhaal de bovenstaande stappen in omgekeerde volgorde om de deur terug te plaatsen.

### Verwijder de binnenruit:

- Dubbele ovendeur: Verwijder de afdichting door de schroeven los te draaien (Fig. 8).
- Verwijder voorzichtig de binnenruit (Fig. 9).
- Reinig het glas met een geschikt reinigingsmiddel. Droog het goed af en leg het op een zachte ondergrond.
- Nu kunt u ook de binnenkant van de buitenruit schoonmaken.

### Schoonmaken met stoom

- Deze functie helpt bij het verwijderen van etensresten in de oven. Deze methode is alleen effectief voor het verwijderen van licht, niet aangroeiend vuil. Het is niet effectief in het verwijderen van hardnekkige vlekken veroorzaakt door koken. Deze functie kan alleen worden gebruikt als de oven koud is.
- Procedure voor reiniging:
  1. Verwijder alle planken, borden, rekken, bakplaat enz.
  2. Maak een oplossing van water (85%), witte azijn (10%) en afwasmiddel (5%) en spuit deze royaal op de deur, zijwanden en achterwand van de ovenholte (Fig. 10).
  3. Giet 40 ml water in de bodem van de ovenholte (Fig. 11).
  4. Sluit de deur. Stel de functie Stoom Ondersteund Reinigen en de temperatuur in op 130°C.
  5. Zet de oven na 18 minuten uit.
  6. Laat afkoelen tot een veilig niveau voordat je de binnenkant afveegt met een vochtige doek.
  7. Droog de hele binnenkant goed af met een doek of absorberend papier.

WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat de oven volledig is afgekoeld. Gevaar voor brandwonden.

**Opmerkingen**

- Lichte kleurverschillen aan de voorkant van het apparaat zijn te wijten aan het gebruik van verschillende materialen, zoals glas, plastic en metaal.
- De schaduwen op de deurpanelen, die op strepen lijken, zijn te wijten aan reflecties van de binnenverlichting.
- Het glazuur wordt op zeer hoge temperaturen gebakken. Dit kan een lichte kleurafwijking veroorzaken. Dit is volledig normaal en heeft geen effect op de werking van het apparaat. De randen van de dunne bakjes kunnen niet volledig worden geglaazuurd. Als gevolg daarvan kunnen deze randen ruw zijn. Dit heeft geen invloed op de corrosiebescherming.
- Houd het apparaat altijd schoon en verwijder vuil onmiddellijk, zodat hardnekkige vuilafzettingen zich niet ophopen.

**Aanbevelingen**

- Maak de binnenkant van de oven na elk gebruik schoon. Op deze manier bakt u geen voedsel bovenop dit vuil.
- Verwijdert onmiddellijk kalk-, vet-, zetmeel- en albumine vlekken (bv. eiwit).
- Gebruik keukengerei dat geschikt is voor de oven, b.v. een braadslede.

**Waarschuwing - Risico op letsel**

- Als de scharnieren niet vergrendeld zijn, kunnen ze met grote kracht sluiten. Zorg ervoor dat de vergrendelingshendels altijd volledig gesloten zijn of, wanneer de deur van het apparaat wordt verwijderd, volledig open staan.
- De scharnieren van het apparaat bewegen bij het openen en sluiten van de deur, pas op dat u niet beklemd raakt. Houd uw handen uit de buurt van de scharnieren.

**De ovenlamp vervangen**

BELANGRIJK: Als de lamp of de afdekking van de lamp defect is, neemt u contact op met de Technische Dienst van Cecotec. Verwijder het lampdeksel niet.

**Informatie voor de gekwalificeerde technicus:**

- Haal de stekker van de oven uit het stopcontact met de omnipolaire schakelaar waarmee het apparaat op het lichtnet is aangesloten of trek de stekker uit het stopcontact als de stekker toegankelijk is.
- Verwijder het glazen kapje van de light-bulb houder (fig. 12).
- Verwijder de lamp en vervang deze door een lamp die bestand is tegen hoge temperaturen (300°C) met de volgende kenmerken:
- Spanning: 220-240V
- Vermogen: 25W
- Type: G9 (halogeenlamp)
- Energie-efficiëntieklasse G
- Plaats het glazen deksel terug en sluit de oven weer aan op het lichtnet.

**6. AANBEVELINGEN**

Als u uw eigen recept wilt maken	Probeer eerst de instellingen van soortgelijke recepten te gebruiken om het resultaat te optimaliseren.
Als u wilt weten of de cake klaar is	Steek ongeveer 10 minuten voor het verstrijken van de aangegeven bereidingstijd een tandenstoker in de cake. Als er na het verwijderen van de tandenstoker geen ongekookt deeg aan zit, is de cake klaar.
De cake is te bruin aan de bovenkant.	Gebruik een lagere hoogte en/of een lagere temperatuurinstelling (dit kan leiden tot een langere kooktijd).
De cake is te droog.	Gebruik een temperatuur die 10 °C hoger ligt (dit kan resulteren in een kortere kooktijd).
Het eten ziet er goed uit, maar de vochtigheid binnen is te hoog.	Gebruik een temperatuur die 10°C lager ligt (dit kan leiden tot een langere kooktijd) en controleer de stappen van het recept.
Het resultaat is ongelijk.	Gebruik een temperatuur die 10 °C lager ligt (dit kan resulteren in een langere kooktijd). Convectiemodus gebruiken
De cake is minder bruin aan de onderkant.	Kies een lagere hoogte
Koken op meer dan één hoogte tegelijk: voedsel op de ene hoogte is donkerder dan op de andere.	Gebruik de convectiemodus om op meer dan één hoogte te bakken en verwijder de bakplaat/het rek afzonderlijk wanneer u klaar bent.
Condensatie van water tijdens het koken.	Stoom maakt deel uit van bakken en koken en komt gewoonlijk samen met de koelluchtstroom uit de oven. Deze damp kan op verschillende oppervlakken van de oven of in de buurt van de oven condenseren en waterdruppels vormen. Het is een fysisch proces en kan niet volledig worden vermeden.

Geschikt bakgerei.	Alle hittebestendig bakgerei kan worden gebruikt. Aanbevolen wordt aluminium niet te gebruiken in direct contact met levensmiddelen, vooral niet als deze zuur zijn. Zorg ervoor dat de container en het deksel goed passen.
Algemeen gebruik van de oven	Als algemene regel geldt: verwarm de oven 5 minuten voor en plaats het voedsel op de in deze handleiding aangegeven hoogte. Gebruik de oven niet wanneer de deur open is, behalve om er voedsel in te doen/ uit te halen/te controleren.
De oven schoonhouden tijdens het kookproces	Zet de bakplaat op hoogte 1. Bijna alle vloeistoffen die van het op het rooster geplaatste voedsel druipen, worden door de bakplaat opgevangen.
Het verwarmingselement wordt in alle modi na verloop van tijd in- en uitgeschakeld.	Dit is de normale werking en is afhankelijk van de temperatuurinstelling.

## 7. PROBLEEMOPLOSSING

- Als er een storing optreedt, controleer dan, voordat u de Technische Dienst van Cecotec belt, of deze storing niet veroorzaakt is door verkeerd gebruik en raadpleeg de storingstabel om te proberen het probleem zelf op te lossen.
- In veel gevallen kunnen technische storingen aan het apparaat gemakkelijk door de gebruiker zelf worden verholpen.

Fout	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Het apparaat werkt niet.	Zekering doorgebrand.	Controleer de aardlekschakelaar in het schakelbord van u huis.
	Stroomonderbreking.	Controleer of de keukenverlichting of andere apparaten werken.

De schakelaars kunnen niet gemakkelijk worden gebruikt.	Er zit vuil onder de schakelaars.	Een goede reiniging zorgt voor een optimale werking
Het voedsel is niet gaar genoeg binnen de in het recept aangegeven tijd.		U gebruikt een andere temperatuur dan het recept. Controleer de temperatuur opnieuw. De hoeveelheid van de ingrediënten is verschillend van het recept. Controleer het recept nog eens.
Onregelmatig gaar		De temperatuur is te hoog ingesteld, of u gebruikt niet de juiste hoogte. Controleer het recept en de instellingen opnieuw.
Het licht gaat niet aan		De gloeilamp moet worden vervangen

### Waarschuwing - gevaar op elektrische schokken

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.

## 8. ENERGIE-EFFICIËNTIE IN OVEREENSTEMMING MET EN 60350-1

Let op de volgende informatie:

- De meting wordt uitgevoerd in de "ECO"-modus (afhankelijk van het model) om de gegevens van de geforceerde luchtmodus (afhankelijk van het model) en de labelklasse te bepalen.
- De gebruikte metingen zijn die van de bovenste + onderste weerstandsmodus om de gegevens in de conventionele modus te bepalen.
- Tijdens de meting is alleen het vereiste accessoire binnen.
- De bepaling van het binnen volume wordt uitgevoerd voor de toepassing "Ontdooien" (afhankelijk van het model). Voor een efficiënt gebruik van de oven worden alle accessoires, inclusief de zijgeleiders, verwijderd.

## 9. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: 00185, 02270, 02805, 02289, 02290, 02291, 02292

Product:

Bolero Hexa C126000 Dark Inox A

Bolero Hexa C126000 Inox A


Bolero Hexa C126000 Line+ A

Bolero Hexa C126000 Mirror A

Bolero Hexa C126000 Black A

Bolero Hexa C136000 Mirror Time A

Bolero Hexa C136000 Glass Black Time A

Referentie	00185	02270	02805	02289
Model	Bolero Hexa C126000 Dark Inox A	Bolero Hexa C126000 Inox A	Bolero Hexa C126000 Line+ A	Bolero Hexa C126000 Mirror A
QR-code				
Voltage	220-240 V~	220-240 V~	220-240 V~	220-240 V~
Frequentie	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
Elektrisch vermogen	2300-2800 W	2300-2800 W	2300-2800 W	2300-2800 W

Referentie	02290	02291	02292
Model	Bolero Hexa C126000 Black A	Bolero Hexa C136000 Mirror Time A	Bolero Hexa C136000 Glass Black Time A
QR-code			

Voltage	220-240 V~	220-240 V~	220-240 V~
Frequentie	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
Elektrisch vermogen	2300-2800 W	2300-2800 W	2300-2800 W

Dit product bevat één energiezuinige lichtbron G.

Technische specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om de productkwaliteit te verbeteren.

Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje

## 10. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



Dit symbool geeft aan dat, volgens de geldende voorschriften, het product en/of de batterij gescheiden van het huisvuil moeten worden afgevoerd. Wanneer dit product het einde van zijn levensduur bereikt, dient u de batterijen/accumulatoren te verwijderen en het naar een door de plaatselijke autoriteiten aangewezen inzamelpunt te brengen.

Voor gedetailleerde informatie over hoe elektrische en elektronische apparatuur en/of batterijen op de juiste manier kunnen worden weggegooid, moeten consumenten contact opnemen met hun plaatselijke autoriteiten.

Naleving van de bovenstaande richtlijnen helpt het milieu te beschermen.

## 11. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Cecotec is aansprakelijk tegenover de eindgebruiker of consument voor elk gebrek aan overeenstemming dat bestaat op het ogenblik van de levering van het product onder de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgelegd in de toepasselijke regelgeving.

Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

Als u ooit een incident met het product ontdekt of vragen hebt, neem dan contact op met de officiële Technische Assistentie van Cecotec via het telefoonnummer +34 96 321 07 28.

## 12. 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 vervaelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, doorgegeven of verspreid op welke wijze dan ook (elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen en dergelijke) zonder voorafgaande toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

## 1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1

- A. Panel sterowania
- B. Pokrętko trybu gotowania
- C. Pokrętko temperatury gotowania
- D. Timer: Pozwala dostosować czas gotowania. (TYLKO W MODELACH 02291 I 02292)
- E. Lampka kontrolna piekarnika (dostępna tylko w niektórych modelach): Gdy się świeci, oznacza to, że piekarnik nagrzewa się do ustawionej temperatury.
- F. Blacha piekarnika
- G. Kratka do pieczenia, zapiekania itp.
- H. Prowadnice

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 urządzenie z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania można przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w przypadku konieczności jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich jego elementów.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone, i są w dobrym stanie. Jeśli któregośkolwiek z nich brakuje lub nie są w dobrym stanie, należy niezwłocznie skontaktować się z oficjalnym Serwisem Technicznym Cecotec.

### Zawartość opakowania

- Piekarnik do zabudowy
- Instrukcja obsługi
- Blacha
- Kratka
- Zestaw do montażu


## 3. FUNKCJONOWANIE

Uwaga: za pierwszym razem kiedy użyjesz urządzenia, zaleca się ustawienie termostatu na maksimum i pozostawienie piekarnika uruchomionego przez 30 min bez niczego w środku i z zamkniętymi drzwiami. Zapach, który zwykle wydziela się na początku, jest spowodowany parowaniem substancji używanych do ochrony piekarnika podczas przechowywania.

Uwaga: Umieść dostarczoną blachę na dolnym poziomie piekarnika, aby zapobiec kapaniu sosu i/lub tłuszczu na dno podczas korzystania z rożna (dostępne tylko w niektórych modelach). W przypadku wszystkich innych rodzajów gotowania nigdy nie używaj dolnego poziomu i nigdy nie umieszczaj niczego na dnie piekarnika, gdy jest on włączony, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki emaliowanej. Umieść przybory kuchenne (talerze, folię aluminiową itp.) na kratce dołączonej do produktu.

Uwaga: aby używać piekarnika w trybie ręcznym, symbol musi być zrównany z odpowiednim oznaczeniem na panelu sterowania.

### Wyłączanie

Pokrętko powinno być w pozycji .

### Dolna i górna grzałka (tryb tradycyjny)

Pozycja pokrętkła wyboru temperatury w tym trybie wynosi pomiędzy 60°C a temperaturą maksymalną. Ten tryb nadaje się do gotowania potraw, takich jak kapusta z żeberkami, dorsz, delikatne paski cielęciny z ryżem itp. Doskonałe rezultaty uzyskuje się również podczas przygotowywania potraw na bazie cielęciny lub wołowiny, które wymagają powolnego gotowania. Jest to najlepszy system do pieczenia ciast i owoców, a także do pieczenia w przykrytych naczyniach żaroodpornych. Podczas gotowania w tym trybie należy używać tylko jednej blachy lub kraty na raz, w przeciwnym razie rozkład ciepła będzie nierównomierny. Korzystając z różnych dostępnych wysokości można zrównoważyć ilość ciepła między górną a dolną częścią piekarnika. Wybierz pomiędzy różnymi wysokościami w zależności od tego, czy danie potrzebuje więcej, czy mniej ciepła od góry.

### Grzałka dolna

Dolna grzałka jest używana do potraw, które zwykle wymagają pieczenia od dołu. Za pomocą tej funkcji można na przykład piec ciasta i chleb.

NIE DODAWAĆ WODY.

### Tryb grill

Pozycja pokrętkła wyboru temperatury w tym trybie znajduje się pomiędzy 60°C a temperaturą maksymalną. „Grill” emituje ciepło na żywność z górnej grzałki. Funkcji „Grill” można używać do przygotowywania delikatnych kawałków mięsa, steków, kotletów, kiełbasek, ryb, tostów

z serem i innych dań, które można szybko ugotować. Nagrzaj piekarnik przez 3 minuty, aby uzyskać najlepsze rezultaty. Pomoże to zatrzymać naturalne soki ze steków, kotletów itp. aby uzyskać lepszy smak. Potrawy do zapiekania można umieścić w jednym z 2 miejsc na dwóch górnych prowadnicach.



#### Tryb grzanie dolne i para

- Do nadania dodatkowego złocistego koloru spodom pizzy, tart i ciast lub do gotowania na parze różnych potraw. Ciepło pochodzi z dolnej części piekarnika.
- Należy dodać 100 ml wody (w przybliżeniu) do wnęki w dolnej części piekarnika i ustawić temperaturę 200°C. Przybliżony czas gotowania to 20 minut (Rys. 11).
- Pamiętaj, aby usunąć nadmiar wody z wnęki pod zakończeniu pieczenia.
- Przybliżona pojemność wnęki wynosi 500 ml plus kolejne 500 ml w pozostałej części dolnej części piekarnika.
- Ilość wody i temperaturę można dostosować do potrzeb danej potrawy.

UWAGA: przed usunięciem nadmiaru wody należy upewnić się, że wewnątrz całkowicie ostygło. Ryzyko poparzenia.


#### Timer (dostępny tylko w modelach 02291 i 02292)

Modele te są wyposażone w timer do kontrolowania czasu pieczenia, po którym piekarnik wyłączy się. Pozycja przycisku timera: od 10 minut do 120 minut.

Po upływie czasu pieczenia timer wyemituje sygnał dźwiękowy i automatycznie wyłączy piekarnik.

#### Światło piekarnika



Obróć pokrętkę do symbolu , aby włączyć światło oświetlające wnętrze piekarnika. Światło to pozostaje włączone, gdy którykolwiek z elementów grzejnych piekarnika jest włączony.

#### Praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia

- Piekarnik oferuje szeroką gamę alternatyw, które pozwalają przyrządzać każdy rodzaj potrawy w najlepszy możliwy sposób. Z czasem nauczysz się jak najlepiej wykorzystywać to wszechstronne urządzenie kuchenne, a poniższe instrukcje są jedynie wskazówkami i mogą różnić się w zależności od Twojego osobistego doświadczenia.
- Piekarnik jest wyposażony w 5 prowadnic pozycyjnych. Zasadniczo należy używać 2. i 4. prowadnicy od dołu, umieszczając potrawy wymagające większej ilości ciepła na 2. prowadnicy od dołu. Na przykład, podczas pieczenia pieczeni z innymi produktami umieść pieczeń na 2. prowadnicy od dołu, a delikatniejsze potrawy na 4. prowadnicy od dołu.
- Podczas pieczenia potraw, które wymagają różnych czasów i temperatur, ustaw temperaturę pośrednią między dwiema wymaganymi temperaturami, umieść najdelikatniejsze potrawy na 4. prowadnicy od dołu i wyjmij najpierw z piekarnika potrawy wymagające najkrótszego czasu pieczenia.

- Użyj blachy na dolnej prowadnicy i kraty na górnej prowadnicy.

#### Użytkowanie grilla

- Użyj trybu „Grill”, umieszczając jedzenie pod środkową częścią grilla (znajdującą się na 3. lub 4. prowadnicy od dołu), ponieważ świeci się tylko środkowa część górnego elementu grzejącego.
- Użyj dolnej prowadnicy (1. od dołu), umieszczając dotaczoną blachę, aby zebrać sos i zapobiec jego kapaniu na dno piekarnika. Kiedy używasz tego trybu, zalecamy ustawienie temperatury na najwyższym ustawieniu. Nie oznacza to jednak, że nie można używać niższych temperatur, wystarczy przekręcić pokrętkę wyboru temperatury.

#### Pieczenie ciast

Podczas pieczenia ciast zawsze umieszczaj je w nagrzanym piekarniku. Pamiętaj, aby poczekać, aż piekarnik całkowicie się rozgrzeje (lampa zgaśnie). Nie otwieraj drzwi piekarnika podczas pieczenia, aby ciasto mogło wyrosnąć.

1. Masa jest zbyt sucha

Zwiększ temperaturę o 10°C i zredukuj czas pieczenia.

2. Jeśli masa się rozleje

Użyj mniej cięczy lub zmniejsz temperaturę o 10°C.

3. Masa jest zbyt ciemna na górze.

Umieścić ciasto na dolnej prowadnicy, obniż temperaturę i wydłuż czas pieczenia.

4. Dobrze upieczone w środku, ale lepkie na zewnątrz

Użyj mniej cięczy, obniż temperaturę i wydłuż czas gotowania.

5. Ciasto przykleja się do blachy

- Dobrze natłuść blachę i oprósz ją mąką lub wyłóż ją papierem do pieczenia.

- Jeśli użyto więcej niż jednego poziomu (w funkcji „Konwekcja”) i nie wszystkie są na tym samym etapie gotowania:

- Nie jest konieczne jednoczesne wyjmowanie żywności ze wszystkich prowadnic.



#### Pieczenie pizzy


- Aby uzyskać najlepsze rezultaty podczas pieczenia pizzy użyj funkcji delikatnego pieczenia (dolna):
- Rozgrzej piekarnik przez co najmniej 10 minut.
- Użyj lekkiej aluminiowej formy do pizzy, umieszczając ją na kratce dotaczonej do piekarnika. Jeśli używana jest blacha, czas pieczenia zostanie wydłużony, co utrudni uzyskanie chrupiącego ciasta.
- Nie otwieraj często drzwi piekarnika podczas pieczenia pizzy.
- Jeśli pizza posiada wiele składników (trzy lub cztery), zalecamy dodanie sera mozzarella w połowie procesu gotowania.
- Robiąc pizzę na dwóch prowadnicach, użyj prowadnic 2 i 4 z temperaturą 220°C i wstaw pizzę do piekarnika po nagraniu przez co najmniej 10 minut.



**Gotowanie ryby i mięsa**

- Podczas pieczenia białego mięsa, drobiu i ryb należy ustawić temperaturę w zakresie od 180°C do 200°C.
- W przypadku czerwonych mięs, które powinny być dobrze wypieczone z zewnątrz i miękkie i soczyste w środku, dobrze jest rozpocząć od wysokiej temperatury (200°C-220°C) przez krótki czas, a następnie obniżyć temperaturę.
- Ogólnie rzecz biorąc, im większa pieczeń, tym niższa powinna być temperatura. Umieść mięso na środku kratki i umieść blachę poniżej, aby zebrać tłuszcz.
- Upewnij się, że krata jest włożona tak, że znajduje się na środku piekarnika. Jeśli chcesz zwiększyć ilość ciepła od dołu, użyj niższych przewodnic. W przypadku pieczenia na słono (zwłaszcza kaczki) mięso należy posmarować smalcem lub boczkiem.

Ustawienia pokręta	Pieczone jedzenie	Waga(w kg)	Pozycja przewodnicy od dołu	Czas przygotowania (minuty)	Pokrętko temperatury	Czas gotowania (minuty)
	Kaczka	1	3	15	200	65-75
	Pieczona cielęcina lub wołowina	1	3	15	200	70-75
	Pieczona wieprzowina	1	3	15	200	70-80
	Ciastka	-	3	15	180	15-20
	Tartaletki	1	3	15	180	30-35
	Sola i mątwą	1	4	5	Max	8-10
	Szaszłyki z kalmarem i krewetkami	1	4	5	Max	6-8
	Filet z dorsza	1	4	5	Max	10
	Warzywa z grilla	1	3/4	5	Max	10-15
	Stek cielęcy	1	4	5	Max	15-20
	Kotlety	1	4	5	Max	7-10
	Hamburgery	1	4	5	Max	15-20
	Makrela	-	4	5	Max	2-3
	Tostowane kanapki					
Delikatne potrawy (górną grzałką) NIE DODAWAĆ WODY	Pizza	0,5	3	15	220	15-20

Grzanie dolne i para. <b>DODAJ WODĘ</b> 	Funkcja wspomagania parą	0,5	3	15	220	15-20
---	--------------------------	-----	---	----	-----	-------

Ważne: czasy pieczenia są przybliżone i mogą się różnić w zależności od osobistych upodobań. Podczas grillowania blachę należy zawsze umieszczać na 1. przewodnicy od dotu.

#### Ryzyko dla zdrowia

Akrylamid powstaje głównie w wyniku podgrzewania żywności zawierającej skrobię (np. ziemniaków, frytek, chleba, produktów zbożowych, ciastek, makaronów z przyprawami itp.) w wysokiej temperaturze przez długi czas.

#### Wskazówki dotyczące przygotowywania żywności o niskiej zawartości akrylamidu:

- Używaj krótkich czasów gotowania.
- Piecz jedzenie do uzyskania złotożółtego koloru na powierzchni, nie pozwól, aby się przypaliło lub zmieniło kolor na ciemnobrązowy.
- Większe porcje zawierają mniej akrylamidu.
- Jajko lub jego żółtko ogranicza powstawanie akrylamidu.
- Zasadniczo nie należy przekraczać 200°C (górna i dolna grzałka) lub 190°C w przypadku makaronu i ciastek.
- Aby ugotować ziemniaki, spróbuj rozłożyć je w jednej warstwie i równomiernie na blasze.

#### Ogólne wskazówki dotyczące użytkowania:

- Używaj urządzenia tylko do pieczenia żywności i niczego więcej.
- Odłącz urządzenie od sieci, jeśli nie działa prawidłowo oraz przed czyszczeniem lub konserwacją.
- Jeśli nie jest używane, odłącz urządzenie od sieci.
- Używaj rękawic kuchennych, aby włożyć naczynia do piekarnika lub je wyjąć.
- Uchwyt drzwiczek piekarnika należy zawsze chwytać pośrodku, ponieważ jego końce mogą być gorące z powodu możliwego wycieku ciepła.

## 4. INSTALACJA

### 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 spoczywa na płaskiej, gładkiej powierzchni, należy zapewnić otwór o wymiarach co najmniej 45x560 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 drzwiczki piekarnika i zamocuj go wkładając 4 wkręty do drewna (niedotączone) w 4 otwory znajdujące się na obwodzie ramy.

### Połączenia elektryczne

Piekarniki wyposażone w trójbiegunowy przewód zasilający są przeznaczone do pracy z prądem zmiennym. Przewód uziemiający urządzenia jest żółto-zielony.

### Instalacja przewodu zasilającego

- Otwarcie skrzynki przyłączeniowej (Rys. 3):
- Za pomocą śrubokręta podważ śrubę na bocznych zaczepach pokrywy skrzynki przyłączeniowej.
- Odkręć śrubę i otwórz pokrywę.
- Aby zainstalować przewód, należy postąpić tak jak zostało to opisane poniżej:
- Usuń śrubę zacisku przewodu i trzy śruby kontaktowe.

- Zamocuj przewody pod łbami śrub, używając następującego schematu kolorów:
- Niebieski – Neutralny (N)
- Brązowy faza (L)
- Zielony-Żółty (Uziemienie)
- Przymocuj przewód zasilający za pomocą zacisku kablowego i zamknij pokrywę skrzynki przyłączeniowej.

#### Podłączanie przewodu zasilającego do sieci elektrycznej

- Zainstaluj standardową wtyczkę (niedostarczona) odpowiadającą ładunkowi elektrycznemu wskazanemu na tabliczce znamionowej. Podłączając przewód bezpośrednio do sieci, należy zainstalować wtycznik nadprądowy z minimalną przerwą między stykami wynoszącą 3 mm między urządzeniem a siecią. Wtycznik nadprądowy musi być dobrany do ładunku elektrycznego i zgodny z obowiązującymi przepisami (przewód uziemiający nie może być przerywany przez wtycznik).
- 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, czy:
- Bezpieczeństwo elektryczne tego urządzenia można zagwarantować tylko wtedy, gdy piekarnik jest prawidłowo i skutecznie uziemiony, zgodnie z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa elektrycznego. Zawsze upewnij się, że uziemienie jest odpowiednie; w razie wątpliwości skontaktuj się ze specjalistą w celu sprawdzenia instalacji. Cecotec nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez system, który nie został podłączony do uziemienia.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci należy sprawdzić, czy specyfikacje podane na tabliczce znamionowej (na urządzeniu i/lub na opakowaniu) odpowiadają parametrom domowej sieci elektrycznej.
- Sprawdź, czy moc elektryczna instalacji i gniazd obsługuje maksymalną moc urządzenia. W razie wątpliwości skontaktuj się ze specjalistą.
- Jeśli gniazdko i wtyczka urządzenia nie są kompatybilne, poproś specjalistę o wymianę gniazdko 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.

## 5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem urządzenia lub wykonywaniem prac konserwacyjnych należy odłączyć je od sieci elektrycznej.
- Aby przedłużyć żywotność piekarnika, należy go często czyścić, pamiętając, że:
- Części emaliowane lub ze stali nierdzewnej należy myć letnią wodą bez użycia proszków rozpuszczających lub substancji żrących, które mogłyby je uszkodzić. Stal nierdzewna może ulec zabrudzeniu, jeśli plamy te są trudne do usunięcia, należy użyć specjalnych produktów dostępnych na rynku. Po czyszczeniu zaleca się dokładnie wypłukać i wysuszyć produkt.
- Wnętrze piekarnika najlepiej czyścić natychmiast po użyciu, gdy jest jeszcze ciepłe (należy zachować szczególną ostrożność, ryzyko poparzenia) gorącą wodą z detergentem; detergent należy słucać, a wnętrze dobrze wysuszyć. Unikaj stosowania ściernych detergentów (na przykład proszków do czyszczenia) i szorstkich gąbek lub kwasów (takich jak środki rozpuszczające do usuwania kamienia), ponieważ mogą one uszkodzić powłokę emaliowaną. Jeśli plamy tłuszczu i zabrudzenia są szczególnie trudne do usunięcia, użyj specjalnego środka do czyszczenia piekarników zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Nigdy nie używaj myjki parowej do czyszczenia wnętrza piekarnika.
- Jeśli używasz piekarnika przez dłuższy czas, wewnątrz może skraplać się para wodna, wysusz go miękką ściereczką.
- Piekarnik posiada gumową uszczelkę otaczającą jego otwór, co gwarantuje jego doskonałe działanie. Należy sprawdzać okresowo stan uszczelki. W razie potrzeby wyczyść ją i unikaj używania do tego celu produktów lub przedmiotów o właściwościach ściernych. W przypadku awarii skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec. Zalecamy unikanie używania kuchenki do czasu jej naprawy.
- Nigdy nie wykładaj dna piekarnika folią aluminiową, ponieważ nagromadzone w ten sposób ciepło może utrudnić pieczenie, a nawet uszkodzić powłokę.
- Wyczyść szklane drzwiczki za pomocą nieściernych produktów lub gąbek i osusz je miękką ściereczką.

#### Jak zdjąć drzwi piekarnika:

W celu dokładniejszego wyczyszczenia można zdjąć drzwiczki piekarnika. Aby to zrobić, wykonaj następujące czynności:

- Całkowicie otwórz drzwi (Rys. 4)
- Całkowicie otwórz dźwignię lewego i prawego zawiasu (Rys. 5).
- Przytrzymaj drzwi, jak pokazano na rysunku 6.
- Delikatnie zamknij drzwi, aż dźwignię lewego i prawego zawiasu zostaną zatrzaśnięte w części B drzwi (Rys. 7).
- Zdejmij zaczepy zawiasów z ich miejsc zgodnie ze strzałką.
- Połóż drzwi na miękkiej powierzchni.
- Aby założyć drzwi, powtórz powyższe kroki w odwrotnej kolejności.

**Zdejmowanie wewnętrznej szyby:**

- Podwójne drzwi piekarnika: Usuń uszczelkę odkręcając śruby (Rys. 8).
- Ostrożnie wyjmij wewnętrzną szybę (Rys. 9).
- Wyczyść szybę odpowiednim środkiem czyszczącym. Dobrze ją wysusz i umieść na miękkiej powierzchni.
- Teraz możesz również wyczyścić wewnętrzną stronę zewnętrznej szyby.

**Czyszczenie parowe**

- Ta funkcja pomaga usunąć resztki jedzenia z wnętrza piekarnika. Ta metoda jest skuteczna tylko przy usuwaniu lekkich zabrudzeń. Nie jest skuteczna w usuwaniu uporczywych plam powstałych podczas gotowania. Tej funkcji można używać tylko wtedy, gdy piekarnik jest zimny.
- Procedura czyszczenia:
  1. Usuń wszystkie blachy, talerze, kratę itp.
  2. Przygotuj roztwór wody (85%), białego octu (10%) i płynu do mycia naczyń (5%) i obficie spryskaj drzwiczki, ściany boczne i tylną ścianę komory piekarnika (Rys. 10).
  3. Wlej około 40 ml wody do wnęki w dolnej części piekarnika (Rys. 11).
  4. Zamknij drzwi. Ustaw funkcję Czyszczenia wspomaganego parą i temperaturę na 130°C.
  5. Wytącz piekarnik po 18 minutach.
  6. Poczekaj, aż ostygnie do bezpiecznej temperatury, a następnie wyczyść powierzchnię wewnętrzną wilgotną ściereczką.
  7. Dokładnie osusz całe wnętrze ściereczką lub chłonnym papierem.

OSTRZEŻENIE: Upewnij się, że piekarnik całkowicie ostygł. Niebezpieczeństwo poparzenia.

**Ostrzeżenie**

- Niewielkie różnice kolorystyczne na przodzie urządzenia wynikają z zastosowania różnych materiałów, takich jak szkło, plastik i metal.
- Cienie na panelach drzwi, które wyglądają jak paski, są spowodowane odbiciami światła wewnętrznego oświetlenia.
- Warstwa lakieru jest poddawana bardzo wysokiej temperaturze. Może to spowodować nieznaczną zmianę koloru. Jest to całkowicie normalne i nie wpływa na działanie urządzenia. Brzegi cienkich blach nie mogą być w pełni emaliowane. W rezultacie krawędzie te mogą być szorstkie. Nie ma to wpływu na ochronę przed korozją.
- Urządzenie należy zawsze utrzymywać w czystości i natychmiast usuwać zabrudzenia, aby nie dopuścić do gromadzenia się uporczywych osadów.

**Porady**

- Wyczyść wnętrze piekarnika po każdym użyciu. W ten sposób jedzenie nie będzie pieczone na zabrudzeniach.
- Natychmiast usuń plamy z wapnia, tłuszczu, skrobi i białka (np. białka jaj).
- Używaj naczyń nadających się do pieczenia w piekarniku, na przykład formy do pieczenia.

**Ostrzeżenie - Ryzyko obrażeń**

- Jeśli zawiasy nie są zablokowane, mogą zamknąć się z dużą siłą. Upewnij się, że dźwignie blokujące są zawsze całkowicie zamknięte lub, podczas zdejmowania drzwi urządzenia, całkowicie otwarte.
- Zawiasy urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, należy uważać, aby się nie zaczepić. Trzymaj ręce z dala od zawiasów.

**Wymiana lampki piekarnika**

WAŻNE: Jeśli żarówka lub osłona żarówki są uszkodzone, skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec. Nie należy zdejmować osłony żarówki.

**Informacje dla wykwalifikowanego technika:**

- Odtłącz piekarnik od sieci za pomocą wyłącznika wielobiegowego służącego do podłączenia urządzenia do sieci lub odtłącz urządzenie, jeśli gniazdko jest dostępne.
- Zdejmij szklaną osłonę z oprawy lampy (Rys. 12).
- Wyjmij żarówkę i zastąp ją żarówką odporną na wysoką temperaturę (300°C) o następujących parametrach:
  - Napięcie: 220-240 V
  - Moc: 25 W
  - Typ: G9 (Lampa halogenowa)
  - Klasa wydajności energetycznej G
- Ponownie zatóż szklaną pokrywę i ponownie podłącz piekarnik do sieci.

**6. PORADY**

Jeśli chcesz przygotować własny przepis	Spróbuj najpierw użyć ustawień podobnych przepisów, aby zoptymalizować wynik.
Jeśli chcesz wiedzieć, czy ciasto jest gotowe	Włóż wykałaczkę do ciasta na około 10 minut przed wskazanym czasem przygotowania. Jeśli na wykałaczce nie ma surowego ciasta, ciasto jest gotowe.
Biszkopt jest zbyt brązowy na wierzchu.	Użyj niższej wysokości i/lub użyj niższego ustawienia temperatury (może to prowadzić do dłuższego czasu pieczenia)
Ciasto jest za suche.	Użyj temperatury wyższej o 10°C (może to skrócić czas gotowania).

Jedzenie wygląda dobrze, ale wilgotność wewnątrz jest zbyt wysoka.	Użyj temperatury niższej o 10°C (może to prowadzić do wydłużenia czasu pieczenia) i sprawdź kroki przepisu
Nierównomierne przypieczenie.	Użyj temperatury niższej o 10°C (może to wydłużyć czas gotowania). Użyj trybu konwekcyjnego
Ciasto jest mniej przypieczone na spodzie.	Wybierz niższą wysokość
Gotowane na więcej niż jednym poziomie w tym samym czasie: jedzenie z jednego poziomu jest ciemniejsze od drugiego.	Użyj trybu konwekcyjnego, aby piec na więcej niż jednej wysokości i wyjmij blachę/kratę pojedynczo, gdy będą gotowe.
Kondensacja wody podczas gotowania.	Para jest częścią pieczenia i gotowania, i zwykle jest uwalniana z piekarnika wraz z przepływem chłodnego powietrza. Para ta może skraplać się na różnych powierzchniach piekarnika lub w ich pobliżu i tworzyć kropelki wody. Jest to proces fizyczny i nie można go całkowicie uniknąć.
Odpowiednie przybory do pieczenia.	Możesz używać wszystkich żaroodpornych naczyń do pieczenia. Zaleca się, aby nie używać aluminium w bezpośrednim kontakcie ze środkami spożywczymi, zwłaszcza gdy są one kwaśne. Upewnij się, że pojemnik i pokrywka dobrze do siebie pasują.
Ogólne użytkowanie piekarnika	Ogólną zasadą jest nagrzewanie piekarnika przez 5 minut i umieszczenie żywności na wysokości wskazanej w niniejszej instrukcji. Nie używać piekarnika, gdy drzwiczki są otwarte, z wyjątkiem wkładania/wyjmowania/sprawdzania żywności.
Jak utrzymać piekarnik w czystości podczas pieczenia	Umieść blachę na wysokości 1. Prawie wszystkie płyny, które kapią z jedzenia umieszczonego na kratce zostaną zebrane na blasze.

Element grzejny we wszystkich trybach pieczenia jest włączany i wyłączany podczas pieczenia.	Jest to normalne działanie i zależy od ustawienia temperatury.
--	--

## 7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- Jeśli wystąpi awaria, przed skontaktowaniem się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec upewnij się, że awaria nie jest spowodowana nieprawidłowym użytkowaniem i zapoznaj się z tabelą awarii, aby spróbować samodzielnie rozwiązać problem.
- W wielu przypadkach sam użytkownik może w łatwy sposób rozwiązać usterki techniczne urządzenia.

Awaria	Prawdopodobna przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Przepalony bezpiecznik.	Sprawdź wyłącznik różnicowoprądowy skrzynki elektrycznej w swoim domu.
	Przerwa w dostawie prądu.	Sprawdź, czy działa oświetlenie w kuchni lub inne sprzęty kuchenne.
Nie można łatwo używać pokręteł.	Pod pokrętłami jest brud.	Odpowiednie czyszczenie zapewnia optymalne funkcjonowanie
Żywność nie jest wystarczająco upieczona w czasie wskazanym w przepisie.		Użyto innej temperatury niż w przepisie. Sprawdź ponownie temperaturę. Ilość składników różni się od przepisu. Sprawdź ponownie przepis.
Nierówne pieczenie		Ustawienie temperatury jest zbyt wysokie lub nie używasz prawidłowej wysokości. Dokładnie sprawdź przepis i ustawienia.
Światło się nie włącza		Należy wymienić żarówkę

### Ostrzeżenie - niebezpieczeństwo porażenia prądem

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 oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

## 8. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA ZGODNA Z NORMĄ EN 60350-1

Proszę zwrócić uwagę na następujące informacje:

- Pomiar przeprowadzany jest w trybie „ECO” (w zależności od modelu) w celu określenia danych związanych z trybem wymuszonego obiegu powietrza (w zależności od modelu) oraz klasy etykiety.
- Do określenia danych w trybie tradycyjnym wykorzystano pomiary z trybu górnej + dolnej grzałki.
- Podczas pomiaru w środku znajduje się tylko niezbędne akcesorium.
- Określenie objętości wnętrza odbywa się w celu użycia funkcji „Rozmrażanie” (w zależności od modelu). Aby zapewnić efektywne wykorzystanie piekarnika, wszystkie akcesoria, w tym prowadnice boczne, są zdejmowane.

## 9. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja produktu: 00185, 02270, 02805, 02289, 02290, 02291, 02292

Produkt:

Bolero Hexa C126000 Dark Inox A

Bolero Hexa C126000 Inox A

Bolero Hexa C126000 Line+ A

Bolero Hexa C126000 Mirror A

Bolero Hexa C126000 Black A

Bolero Hexa C136000 Mirror Time A

Bolero Hexa C136000 Glass Black Time A

Referencja	00185	02270	02805	02289
Model	Bolero Hexa C126000 Dark Inox A	Bolero Hexa C126000 Inox A	Bolero Hexa C126000 Line+ A	Bolero Hexa C126000 Mirror A
Kod QR				

Napięcie	220-240 V~	220-240 V~	220-240 V~	220-240 V~
Częstotliwość	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
Moc elektryczna	2300-2800 W	2300-2800 W	2300-2800 W	2300-2800 W

Referencja	02290	02291	02292
Model	Bolero Hexa C126000 Black A	Bolero Hexa C136000 Mirror Time A	Bolero Hexa C136000 Glass Black Time A
Kod QR			
Napięcie	220-240 V~	220-240 V~	220-240 V~
Częstotliwość	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
Moc elektryczna	2300-2800 W	2300-2800 W	2300-2800 W

Ten produkt zawiera źródło światła wydajności energetycznej G.

Specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia w celu poprawy jakości produktu.

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

## 10. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/lub baterię należy utylizować oddzielnie od odpadów domowych. Kiedy ten produkt osiągnie koniec okresu użytkowania, należy wyjąć baterie/akumulatory i przekazać go 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.

## 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.

## 12. 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.

## 1. DÍLY A SOUČÁSTI

Obr. 1

- A. Ovládací panel
- B. Volič režimu pečení
- C. Volič teploty pečení
- D. Časovač: umožňuje nastavit dobu pečení. (POUZE U MODELŮ 02291 A 02292)
- E. Světelný indikátor trouby (k dispozici pouze u některých modelů): Když se rozsvítí, signalizuje, že se trouba zahřívá na nastavenou teplotu.
- F. Pečicí plech
- G. Rošty do trouby na pečení, gratinování atd.
- H. Lišty

POZNÁMKA:

Grafické znázornění v tomto návodu je schematickým znázorněním a nemusí přesně odpovídat výrobku.

## 2. PŘED POUŽÍVÁNÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu určeném k ochraně při přepravě. Vyjměte spotřebič z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Můžete uschovat originální krabici a další obaly na bezpečném místě pro zabránění poškození spotřebiče, pokud byste jej v budoucnu potřebovali přepravovat. Pokud chcete zlikvidovat originální obal, ujistěte se, že všechny části recyklujete správně.
- Zkontrolujte, zda jsou všechny díly a komponenty součástí balení a v dobrém stavu. Pokud některý z nich chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.

### Obsah krabice

- Vestavná trouba
- Návod k použití
- Plech
- Rošt
- Montážní sada

## 3. PROVOZ

Upozornění: Při prvním použití spotřebiče doporučujeme nastavit volič teploty na maximum a nechat troubu zapnutou půl hodiny, aniž byste do ní cokoli vložili, se zavřenými dvířky. Zápach,

který se obvykle uvolňuje na začátku, je způsoben odpařováním látek používaných k ochraně trouby během skladování.

Poznámka: Dodávaný plech umístěte na spodní základnu trouby, aby se zabránilo odkapávání omáčky a/nebo tuku na dno trouby při používání otočného rožně (k dispozici pouze u některých modelů). Pro všechny ostatní druhy pečení nikdy nepoužívejte spodní základnu a nikdy nic nepokládejte na dno trouby, když je trouba v provozu, protože by mohlo dojít k poškození smaltovaného povrchu. Umístěte kuchyňské náčiní (talíře, alobal atd.) na rošt dodaný s výrobkem.

Poznámka: Pro použití trouby v manuálním režimu musí být symbol zarovnan s odkazovací značkou na ovládacím panelu.

### Vypnutí

Volič musí být v poloze  .



### Horní a spodní ohřev (konvenční režim)

Poloha voliče teploty v tomto režimu je mezi 60 °C a maximální teplotou. Tento režim je vhodný pro přípravu pokrmů, jako je zelí s žebírky, treska, jemné telecí proužky s rýží atd. Vynikajících výsledků dosáhnete také při přípravě pokrmů z telecího nebo hovězího masa, které vyžadují pomalé vaření. Je to nejvhodnější režim pro pečení koláčů a ovoce i pro pečení v zakrytých pekáčích. Při pečení v tomto režimu používejte vždy jen jeden plech nebo rošt, jinak bude rozložení tepla nerovnoměrné. Pomocí různých úrovní pro vložení plechů můžete vyvážit ohřev mezi horní a spodní částí trouby. Vyberte si z různých úrovní pro vložení plechů podle toho, zda jídlo potřebuje více nebo méně tepla z horní části.

### Spodní ohřev

Spodní ohřev se používá pro potraviny, které se obvykle musí péct zespodu. Pomocí této funkce lze například péct koláče a chléb.

NEPŘIDÁVAT VODU.

### Režim grilu

Poloha voliče teploty v tomto režimu je mezi 60 °C a maximální teplotou. „Gril“ vyzařuje teplo na potraviny z horního topného tělesa. Pomocí funkce „Gril“ můžete připravovat jemné plátky masa, steaky, kotlety, klobásy, ryby, sýrové tousty a další rychle připravované pokrmy. Pro dosažení optimálních výsledků předehejte troubu po dobu 3 minut. To pomůže zachovat přirozenou šťávu steaků, kotlet apod., a tím dosáhnout lepší chuti. Jídlo určené ke gratinování můžete umístit do kteréhokoliv ze 2 prostorů uvnitř dvou horních podpěrných lišt.

### Režim spodního ohřevu plus pára


- K dodatečnému propečení základů pizzy, koláčů a dortů nebo k přípravě různých pokrmů v páře. Teplo vychází ze spodní části trouby.

- Do spodní dutiny trouby je třeba přidat 100 ml vody (přibližně) a zvolit teplotu 200 °C. Přibližná doba pečení 20 minut (obr. 11).
  - Na konci pečení nepamenejte z dutiny trouby odstranit přebytečnou vodu.
  - Přibližný objem dutiny je 500 ml a dalších 500 ml zbývající části dna trouby.
  - Množství vody a teplotu můžete upravit podle potřeby připravovaného pokrmu.
- VAROVÁNÍ: Před odstraněním přebytečné vody se ujistěte, že je vnitřní prostor zcela chladný. Hrozí riziko popálení.

### Časovač (k dispozici pouze u modelů 02291 a 02292)

Tyto modely jsou vybaveny časovačem, pomocí kterého lze kontrolovat, kdy se trouba během pečení vypne. Poloha tlačítka časovače: od 10 minut do 120 minut. Na konci doby pečení časovač zapírá a automaticky vypne troubu.

### Osvětlení trouby

Otočte voličem na symbol „“ pro zapnutí světla, které osvětluje vnitřek trouby. Toto světlo bude svítit vždy když se zapne některé z elektrických topných těles trouby.

### Praktické tipy pro pečení

- Trouba nabízí širokou škálu alternativ, které umožňují připravit jakýkoli typ jídla tím nejlepším možným způsobem. Postupem času se naučíte tento všestranný kuchyňský spotřebič využívat co nejlépe a následující pokyny jsou pouze návodem a mohou se lišit podle vašich osobních zkušeností.
- Trouba je vybavena 5 úrovnovými bočními lištami. Obecně platí, že používejte 2. a 4. lištu odspodu a potraviny, které vyžadují více tepla, pokládejte na 2. lištu odspodu. Například při pečení masa společně s dalšími potravinami umístěte pečené maso na 2. lištu odspodu a křehčí potraviny na 4. lištu odspodu.
- Při pečení potravin, které vyžadují různou dobu a teplotu, nastavte mezi oběma požadovanými teplotami mezietapu, křehčí potraviny umístěte na 4. lištu odspodu a potraviny, které vyžadují méně času, vyjměte z trouby jako první.
- Použijte plech ve spodní liště a rošt v horní liště.

### Používání grilu

- Použijte režim „Gril“ umístěním pokrmu pod střed grilu (umístěný na 3. nebo 4. lištu odspodu), protože se rozehraje pouze střední část horního topného tělesa.
- Použijte spodní lištu (1. zespodu) a umístěte na ní přiložený plech pro zachytávání omáček, které odkapávají, a tak zabránili jejímu kapání na dno trouby. Při použití tohoto režimu doporučujeme nastavit nejvyšší teplotu. To však neznamená, že nelze použít nižší teploty, pouze nastavte volič teploty na nižší teplotu.

### Pečení koláčů

Při pečení koláčů je vždy vkládejte do předeheřaté trouby. Nezapomeňte počkat, až se trouba



zcela předeheje (světelný indikátor zhasne). Během pečení neotvírejte dvířka trouby, aby koláč dosáhl optimálního tvaru.

1. Těsto je příliš suché

Zvyšte teplotu o 10°C a zkratke dobu pečení.

2. Pokud se těsto vylíje

Nalijte méně těsta nebo snižte teplotu o 10°C.

3. Těsto je na povrchu příliš tmavé

Přeložte ho na nižší lištu, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.

4. Uvnitř je dobře propečené, ale zvenku lepkavé

Nalijte méně těsta, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení.

5. Těsto se lepí na plech

- Plech dobře vymažte tukem a vysypte moukou nebo použijte nepropustný papír.

- Pokud jste použili více úrovní (ve funkci „konvekce“) a všechny nejsou ve stejném bodě propečení:

- Není nutné odstraňovat potraviny ze všech lišt zároveň.

#### Příprava pizzy

- Nejlepších výsledků při přípravě pizzy dosáhnete, když použijete funkci jemného (spodního) pečení:

- Předehejte troubu alespoň na 10 minut.

- Použijte lehkou hliníkovou formu na pizzu a položte ji na rošt dodaný s troubou. Pokud použijete plech, doba pečení se prodlouží, což ztíží dosažení křupavého těsta.

- Během pečení pizzy neotvírejte často dvířka trouby.

- Pokud má pizza mnoho ingrediencí (tři nebo čtyři), doporučujeme přidat sýr mozzarella v polovině pečení.

- Při přípravě pizzy na dvou roštích použijte 2. a 4. rošt s teplotou 220°C a pizzu vložte do trouby po předeheťatí alespoň na 10 minut.




#### Pečení ryb a masa


- Při pečení bílého masa, drůbeže a ryb používejte teplotu 180°C až 200 °C .

- U červeného masa, které by mělo být na povrchu dobře propečené a uvnitř křehké a šťavnaté, je dobré začít péct na vysoké teplotě (200 °C-220°C) po krátkou dobu a poté teplotu snížit.

- Obecně platí, že čím větší je kus pečeného masa, tím nižší by měla být teplota. Maso umístěte do středu roštu a pod něj položte plech, aby se zachytil tuk.

- Ujistěte se, že je rošt zasunutý tak, aby byl uprostřed trouby. Pokud chcete zvýšit přívod tepla zespodu, použijte nižší vodící lišty. Pro slané pečené maso (zejména kachnu) maso ochuťte sádlem nebo slaninou.

Nastavení voliče	Potravinu určené k pečení	Hmotnost (v kg)	Úroveň vodící lišty zespodu	Doba předeheťevu (minuty)	Volič teploty	Doba pečení (minuty)	
	Kačka	1	3	15	200	65-75	
	Pečené hovězí	1	3	15	200	70-75	
	nebo telecí	1	3	15	200	70-80	
	maso	-	3	15	180	15-20	
	Pečené vepřové maso	2	3	15	180	30-35	
	Sušenky Tartaletky						
	Platýs obecný a sépie	1	4	5	Max	8-10	
		1	4	5	Max	6-8	
	Špízy z olivní a krevet	1	4	5	Max	10	
		1	3/4	5	Max	10-15	
	Filet z tresky	1	4	5	Max	15-20	
	Zelenina na grilu	1	4	5	Max	15-20	
		1	4	5	Max	7-10	
	Hovězí filet	1	4	5	Max	15-20	
	Kotlety	-	4	5	Max	2-3	
	Hamburgery Makrela Opečené sendviče						
	Delikátní pečení (spodní ohřev) NEPŘIDÁVAT VODU	Pizza	0.5	3	15	220	15-20

Spodní ohřev plus pára. PŘIDAT VODU 	Funkce s parní asistencí	0.5	3	15	220	15-20
---	--------------------------	-----	---	----	-----	-------

Poznámka: doba pečení je přibližná a může se lišit podle osobních preferencí. Při pečení s grilem musí být plech vždy umístěn na 1. lište trouby odspodu.

#### Zdravotní riziko

Akrylamid vzniká především při dlouhodobém zahřívání škrobnatých potravin (např. brambor, chipsů, chleba, cereálních výrobků, sušenek, kořeněných těstovin atd.) při velmi vysokých teplotách a počas dlouhé doby.

#### Tipy pro používání při přípravě potravin s nízkým obsahem akrylamidu:

- Používejte krátkou dobu pečení.
- Jídlo opékejte tak dlouho, dokud na povrchu nebude propečeno zlatožlutou barvou, ale dávejte pozor, aby se nepřipálilo nebo neztmavlo.
- Větší porce obsahují méně akrylamidu.
- Vejce nebo vaječný žloutek snižují tvorbu akrylamidu.
- Obecně platí, že teplota nesmí překročit 200 °C (horní a spodní ohřev) nebo 190 °C pro těsto a sušenky.
- Při pečení brambor se je snažte rovnoměrně rozprostřít na plech v jedné vrstvě.

#### Obecné pokyny k použití:

- Spotřebič používejte pouze k pečení potravin a k ničemu jinému.
- Pokud spotřebič nefunguje správně a před čištěním nebo údržbou jej odpojte od elektrické sítě.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, odpojte jej od elektrické sítě.
- Při vkládání nádobí do trouby nebo jeho vyjímání z trouby používejte kuchyňské rukavice.
- Rukojeť dvířek trouby uchopte vždy uprostřed, protože konce dvířek trouby mohou být horké v důsledku možného úniku tepla.

## 4. INSTALACE

#### Instalace

- Spotřebič smí instalovat pouze kvalifikovaný personál podle dodaného návodu a s ohledem na platné předpisy. Společnost Cecotec odmítá veškerou odpovědnost v případě

- nesprávné instalace, která může způsobit zranění osob a zvířat, jakož i škody na majetku.
- **Důležité:** Před jakýmkoliv seřizovacími nebo údržbovými pracemi na spotřebiči musí být spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- Vzduchové potrubí slouží k větrání.
- Aby vestavný spotřebič správně fungoval, nábytek, ve kterém je umístěn, musí být vhodný. Obrázek 2 znázorňuje rozměry výřezu pro instalaci pod pracovní desku nebo do vysokého nábytku.
- Pro zajištění dostatečného větrání je nutné odstranit zadní panel nábytku. Troubu je vhodné instalovat tak, aby byla postavena na dvou dřevěných lištách. Pokud trouba stojí na rovné souvislé ploše, musí být k dispozici otvor o rozměrech nejméně 45 × 560 mm.
- Přilehlé panely skříní musí být vyrobeny ze žáruvzdorného materiálu. Zejména skříně s dýhovanou vnější stranou musí být spojovány lepidly, která odolávají teplotám až 100°C.
- V souladu s platnými bezpečnostními předpisy nesmí po instalaci trouby dojít ke kontaktu s jejími elektrickými částmi.
- Všechny díly, které zajišťují bezpečný provoz spotřebiče, smí být demontovány pouze pomocí nářadí (NENÍ SOUČÁSTÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ).
- Pro vestavbu trouby do nábytku, otevřete dvířka trouby a připevněte je vložením 4 vrutů do dřeva (nejsou součástí balení) do 4 otvorů nacházejících se po obvodu rámu.

#### Elektrická zapojení

Trouby vybavené třífázovým napájecím kabelem jsou určeny k provozu na střídavý proud. Kabel pro uzemnění zařízení je žlutozelený.

#### Montáž na napájecí kabel

- Otevření krabice svorkovnice (Obr. 3):
- Pomocí šroubováku vyšroubujte šroub na bočních výstupcích krytu svorkovnice.
- Odšroubujte šroub a otevřete kryt.
- Při instalaci kabelu postupujte následovně:
- Odstraňte šroub kabelové svorky a tři šrouby kontaktů.
- Připevněte kabely pod hlavičky šroubů podle následujícího barevného schématu:
- Modrý - Neutrální (N)
- Hnědý - Fázový (L)
- Žlutozelený (Uzemnění)
- Zajistěte napájecí kabel kabelovou svorkou a zavřete kryt krabice se svorkami.

#### Připojení napájecího kabelu k elektrické síti

- Nainstalujte standardní zástrčku (není součástí dodávky) odpovídající zátěži uvedené na typovém štítku. Při přímém připojení kabelu k elektrické síti nainstalujte mezi zařízení a elektrickou síť omnipolární jistič s minimálním rozpětím kontaktů 3 mm. Omnipolární jistič musí být dimenzován podle zatížení a musí odpovídat platným předpisům (zemnicí kabel nesmí být jističem přerušen).

- Napájecí kabel musí být veden tak, aby nedosahoval teploty vyšší než 50°C oproti okolní teplotě, a musí být chráněn izolací s vhodnou nominální hodnotou.
- Před připojením zkontrolujte, zda:
- Elektrická bezpečnost tohoto spotřebiče může být zaručena pouze tehdy, pokud je trouba správně a účinně uzemněna v souladu s předpisy o elektrické bezpečnosti. Vždy se ujistěte, že je uzemnění účinné; v případě pochybností zavolejte kvalifikovaného technika, aby systém zkontroloval. Společnost Cecotec odmítá jakoukoli odpovědnost za škody způsobené systémem, který nebyl uzemněn.
- Před připojením spotřebiče k elektrické síti zkontrolujte, zda údaje uvedené na typovém štítku (na spotřebiči a/nebo na obalu) odpovídají údajům elektrické sítě ve vaší domácnosti.
- Zkontrolujte, zda elektrická kapacita instalace a zásuvek vyhovuje maximálnímu výkonu spotřebiče. V případě pochybností se obraťte na kvalifikovaného technika.
- Pokud zásuvka a zástrčka spotřebiče nejsou kompatibilní, požádejte kvalifikovaného technika o výměnu zásuvky za vhodný model. U těchto je třeba dbát zejména na to, aby průřez kabelů zásuvek odpovídal výkonu spotřebiče. Nedoporučuje se použití adaptérů, vícenásobných zásuvek a/nebo prodlužovaček. Pokud se jejich použití nelze vyhnout, nezapomeňte používat pouze jednoduché nebo vícenásobné adaptéry a prodlužovací kabely, které odpovídají platným bezpečnostním předpisům. V těchto případech nikdy nepřekračujte maximální proudovou kapacitu uvedenou na jednom adaptéru nebo prodlužovacím kabelu a maximální výkon uvedený na vícenásobném adaptéru. Zástrčka a zásuvka musí být snadno přístupné.

## 5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním nebo údržbou trouby ji odpojte od elektrické sítě.
- Pro prodloužení životnosti trouby byste ji měli často čistit a mít na paměti, že:
- Smaltované nebo nerezové díly by se měly mýt vlažnou vodou bez použití abrazivních prášků nebo korozivních látek, které by je mohly poškodit. Nerezová ocel se může zabarvit, pokud je obtížné tyto skvrny odstranit, použijte speciální přípravky dostupné na trhu. Po čištění je vhodné výrobek důkladně opláchnout a osušit.
- Vnitřek trouby by se měl čistit nejlépe ihned po použití, dokud je ještě horký (budte obzvláště opatrní, hrozí nebezpečí popálení), horkou mýdlovou vodou; mýdlo by se mělo opláchnout a vnitřek důkladně vysušit. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky (např. čisticí prášky) a abrazivní houbičky nebo kyseliny (např. odstraňovače vodního kamene), protože mohou poškodit smalt. Pokud jsou mastné skvrny a nečistoty obzvláště obtížně odstranitelné, použijte speciální čisticí prostředek na trouby podle pokynů na obalu. K čištění vnitřku trouby nikdy nepoužívejte parní čistič.
- Pokud troubu používáte delší dobu, může dojít ke kondenzaci vlhkosti, osušte ji jemným hadříkem.
- Trouba má kolem otvoru gumové těsnění, které zaručuje její dokonalou funkčnost.

Pravidelně kontrolujte stav tohoto těsnění. V případě potřeby jej vyčistěte a nepoužívejte k tomu abrazivní prostředky nebo předměty. V případě závady se obraťte na Technickou asistenční službu společnosti Cecotec. Doporučujeme, abyste troubu nepoužívali, dokud nebude opravena.

- Dno trouby nikdy nevystýlejte alobalem, protože vzniklé teplo by mohlo ohrozit pečení, a dokonce poškodit smaltovaný povrch.
- Skleněná dvířka čistěte neabrazivními prostředky nebo houbičkami a osušte je jemným hadříkem.

### Jak demontovat dvířka trouby:

Pro důkladnější vyčištění můžete dvířka trouby vyjmout. Postupujte následovně:

- Zcela otevřete dvířka (Obr. 4).
- Úplně otevřete levou a pravou páčku pantů (Obr. 5).
- Dvířka přidrže tak, jak je znázorněno na obrázku 6.
- Opatrně zavřete dvířka, dokud levá a pravá páčka pantů nezapadnou do části B dvířek (Obr. 7).
- Vyjměte háčky pantů z jejich polohy podle šipky.
- Opřete dvířka o měkký povrch.
- Pro opětovné nasazení dvířek, zopakujte výše uvedené kroky v opačném pořadí.

### Vyjmutí vnitřního skla:

- Sklopte dvířka trouby: Vyšroubováním šroubů odstraňte těsnění (Obr. 8).
- Opatrně vyjměte vnitřní sklo (obr. 9).
- Vyčistěte sklo vhodným čisticím prostředkem. Důkladně ho osušte a položte na měkký povrch.
- Nyní můžete vyčistit i vnitřní stranu vnějšího skla.

### Čištění párou

- Tato funkce pomáhá odstranit zbytky jídla z vnitřku trouby. Tato metoda je účinná pouze při odstraňování lehkých, nezašlehaných nečistot. Není účinná při odstraňování odolných skvrn způsobených pečením. Tuto funkci lze použít pouze tehdy, když je trouba vychladlá.
  - Postup čištění:
    1. Odstraňte všechny talíře, rošty, plechy atd.
    2. Připravte si roztok v poměru vody (85 %), bílého octa (10 %) a prostředku na nádobí (5 %) a hojně jím postříkejte dvířka, boční stěny a zadní stěnu dutiny trouby (Obr. 10).
    3. Do dutiny trouby nalijte 40 ml vody (Obr. 11).
    4. Zavřete dvířka. Nastavte funkci Čištění párou a teplotu na 130 °C.
    5. Po uplynutí 18 minut troubu vypněte.
    6. Před vyčištěním vnitřního povrchu vlhkým hadříkem jej nechte vychladnout na bezpečnou úroveň.
    7. Celý vnitřní prostor řádně vysušte hadříkem nebo savým papírem.
- VAROVÁNÍ: Ujistěte se, že je trouba zcela vychladlá. Nebezpečí popálení.

**Upozornění**

- Mírné barevné rozdíly na přední straně spotřebiče jsou způsobeny použitím různých materiálů, jako je sklo, plast a kov.
- Stíny na výplních dvířek, které vypadají jako pruhy, jsou způsobeny odrazy od vnitřního osvětlení.
- Smaltovaný povrch se vypaluje při velmi vysokých teplotách. To může způsobit mírné barevné odchylky. Toto je naprosto normální a neovlivňuje to fungování spotřebiče. Okraje tenkých plechů nesmí být zcela smaltované. V důsledku toho mohou být tyto hrany drsné. To nemá vliv na ochranu proti korozi.
- Vždy udržujte spotřebič v čistotě a ihned odstraňujte nečistoty, aby se na něm netvořily odolné nánosy nečistot.

**Rady**

- Po každém použití vyčistěte vnitřek trouby. Tímto způsobem se vám nestane, že byste na této nečistotě pekli jídlo.
- Okamžitě odstraňte skvrny od vodního kamene, mastnoty, škrobu a bílkovin (např. vaječného bílku).
- Používejte nádoby vhodné do trouby, např. pekáč.

**Varování - nebezpečí poranění**

- Pokud panty nejsou zajištěny, mohou se zavírat velkou silou. Ujistěte se, že jsou blokovací páčky vždy zcela zavřené nebo při vyjmutí dvířek ze spotřebiče zcela otevřené.
- Panty zařízení se při otevírání a zavírání dvířek pohybují, dávejte pozor, abyste se o ně nezachytili. Nedotýkejte se pantů.

**Výměna světla trouby**

DŮLEŽITÉ: Pokud je žárovka nebo kryt žárovky poškozený, obraťte se na Technickou asistenční službu společnosti Cecotec. Neodstraňujte kryt žárovky.

**Informace pro kvalifikované techniky:**

- Odpojte troubu od elektrické sítě pomocí onipolárního spínače, který slouží k připojení spotřebiče k elektrické síti, nebo spotřebič odpojte ze zásuvky, pokud je zástrčka přístupná.
- Sejměte skleněný kryt z úchyty lampy (Obr. 12).
- Vyjměte lampu a vyměňte ji za lampu odolnou vůči vysokým teplotám (300 °C) s následujícími vlastnostmi:
- Napětí: 220-240 V
- Výkon: 25 W
- Typ: G9 (Halogenová žárovka)
- Třída energetické účinnosti G
- Znovu nasadte skleněné víko a troubu znovu připojte k elektrické síti.

**6. RADY**

Pokud si chcete připravit vlastní recept.	Zkuste nejprve použít nastavení podobných receptů pro dosažení optimálního výsledku.
Pokud chcete vědět, jestli je koláč hotový.	Asi 10 minut před uplynutím uvedené doby pečení zapíchněte do koláče párátko. Pokud po vyjmutí párátko nezůstanou na něm zbytky těsta, je koláč hotový.
Koláč je na povrchu příliš hnědý.	Použijte nižší úroveň pro vložení plechu a/ nebo nastavte nižší teplotu (může to vést k prodloužení doby pečení).
Koláč je příliš suchý.	Použijte teplotu o 10 °C vyšší (může to vést ke zkrácení doby pečení).
Jídlo vypadá dobře, ale uvnitř je příliš vysoká vlhkost.	Použijte teplotu o 10 °C nižší (může to vést k prodloužení doby pečení) a zkontrolujte kroky v receptu.
Opečení dozlatova je nerovnoměrné.	Použijte teplotu o 10 °C nižší (může se tím prodloužit doba pečení). Použijte režim konvekce.
Koláč je na spodní straně méně propečený.	Zvolte nižší úroveň pro vložení plechu.
Pečení na více úrovních současně: pokrmy pečené na jedné úrovni jsou tmavší než na druhé.	Pro pečení na více úrovních současně použijte režim konvekce a po skončení pečení vyjměte plech/rošt jednotlivě.
Kondenzace vody během pečení.	Pára je součástí pečení a vaření a obvykle se z trouby uvolňuje spolu s proudem chladicího vzduchu. Tato pára může kondenzovat na různých površích trouby nebo v její blízkosti a vytvářet vodní kapky. Jedná se o fyzikální proces, kterému se nelze zcela vyhnout.

Vhodné nádobí na pečení.	Lze použít veškeré žáruvzdorné pečicí nádobí. Doporučuje se nepoužívat hliník v přímém kontaktu s potravinami, zejména pokud jsou kyselé. Ujistěte se, že nádoba a víko těsně přiléhají.
Všeobecné používání trouby.	Zpravidla troubu předehřejte na 5 minut a pokrm umístěte do výšky uvedené v tomto návodu. Nepoužívejte troubu, když jsou dvířka otevřená, s výjimkou vkládání/vyjímání/kontroly pokrmu.
Jak udržet troubu během pečení čistou.	Vložte plech na úroveň 1. Téměř všechny šťávy odkapávající z pokrmů umístěných na roštu se zachytávají na plechu.
Topné těleso se ve všech režimech pečení postupně zapíná a vypíná.	Jedná se o běžný provoz, který závisí na nastavené teplotě.

## 7. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

- Pokud dojde k poruše, před zavoláním servisního střediska Cecotec se ujistěte, že tato porucha nebyla způsobena nesprávným používáním, a podle tabulky poruch se pokuste problém vyřešit sami.
- V mnoha případech může technické závady zařízení snadno vyřešit sám uživatel.

Porucha	Možná příčina	Možné řešení
Zařízení nefunguje	Spálená pojistka.	Zkontrolujte jistič reziduálního proudu v elektrickém rozvaděči vaší domácnosti.
	Výpadek proudu.	Zkontrolujte, zda funguje kuchyňské osvětlení nebo jiné spotřebiče.
Voliče nelze snadno používat	Pod voliči se nachází nečistoty.	Správné čištění zajišťuje optimální výkon

Jídlo není dostatečně tepelně zpracováno za čas uvedený v receptu	Používáte jinou teplotu, než je uvedena v receptu. Znovu zkontrolujte teplotu. Množství ingrediencí se liší od receptu. Znovu si přečtěte recept.
Nerovnoměrné propečení	Nastavení teploty je příliš vysoké nebo nepoužíváte správnou úroveň. Znovu si přečtěte recept a zkontrolujte nastavení.
Světlo nesvítí	Je třeba vyměnit žárovku

### Varování - nebezpečí úrazu elektrickým proudem

Nesprávná oprava může být nebezpečná. Opravy a výměny poškozených napájecích kabelů smí provádět pouze autorizovaný technický personál. Pokud je spotřebič poškozený, odpojte jej ze sítě nebo odpojte diferenciální spínač ve vašem domě. Kontaktujte Technickou asistenční službu společnosti Cecotec.

## 8. ENERGETICKÁ ÚČINNOST PODLE NORMY EN 60350-1

Vezměte na vědomí následující informace:

- Měření se provádí v režimu „ECO“ (v závislosti na modelu) pro určení údajů o režimu nuceného větrání (v závislosti na modelu) a třídy označení.
- Pro určení údajů v režimu konvence se používají měření v režimu horní + spodní ohřev.
- Při měření je uvnitř pouze potřebné příslušenství.
- Určení vnitřního objemu se provádí pro režim „Rozmrazování“ (v závislosti na modelu). Pro efektivní používání trouby je nutné odstranit veškeré příslušenství včetně bočních lišt.

## 9. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Referenční číslo výrobku: 00185, 02270, 02805, 02289, 02290, 02291, 02292





Výrobek:

Bolero Hexa C126000 Dark Inox A

Bolero Hexa C126000 Inox A

Bolero Hexa C126000 Line+ A

Bolero Hexa C126000 Mirror A  
 Bolero Hexa C126000 Black A  
 Bolero Hexa C136000 Mirror Time A  
 Bolero Hexa C136000 Glass Black Time A

Referenční číslo výrobku	00185	02270	02805	02289
Model	Bolero Hexa C126000 Dark Inox A	Bolero Hexa C126000 Inox A	Bolero Hexa C126000 Line+ A	Bolero Hexa C126000 Mirror A
Kód QR				
Napětí	220-240 V~	220-240 V~	220-240 V~	220-240 V~
Frekvence	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
Elektrický výkon	2300-2800 W	2300-2800 W	2300-2800 W	2300-2800 W

Referenční číslo výrobku	02290	02291	02292
Model	Bolero Hexa C126000 Black A	Bolero Hexa C136000 Mirror Time A	Bolero Hexa C136000 Glass Black Time A
Kód QR			

Napětí	220-240 V~	220-240 V~	220-240 V~
Frekvence	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
Elektrický výkon	2300-2800 W	2300-2800 W	2300-2800 W

Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s energetickou účinností G.  
 Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality výrobku.  
 Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

## 10. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že v souladu s platnými předpisy musí být produkt a/nebo baterie zlikvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti tohoto výrobku byste měli baterie/akumulátory vyjmout a odnést na sběrné místo určené místními úřady.

Pro podrobnější informace o nevhodnějším způsobu likvidace elektrických a elektronických zařízení a/nebo příslušných baterií by se spotřebitelé měli obrátit na místní úřady.

Dodržování výše uvedených pokynů přispívá k ochraně životního prostředí.

## 11. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Společnost Cecotec odpovídá konečnému uživateli nebo spotřebiteli za jakýkoli nesoulad, který existuje v době dodání výrobku za podmínek a ve lhůtách stanovených platnými předpisy. Doporučuje se, aby opravy prováděl kvalifikovaný personál.

Pokud zjistíte problém s výrobkem nebo máte jakékoli dotazy, obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec na telefonním čísle +34 96 321 07 28.

## 12. COPYRIGHT

Práva duševního vlastnictví k textům v tomto návodu jsou majetkem společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Všechna práva jsou vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být, zčásti nebo jako celek, reprodukován, ukládán do systému obnovy, přenášen nebo distribuován žádnými prostředky (elektronicky, mechanicky, fotokopírováním, nahráváním nebo podobným způsobem) bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

## 1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Şema 1

- Kontrol paneli
- Pişirme modu seçici
- Pişirme sıcaklığı seçici
- Zamanlayıcı Pişirme süresini ayarlamanıza olanak tanır. (SADECE 02291 VE 02292 MODELLERİ İÇİN)
- Fırın gösterge ışığı (sadece bazı modellerde mevcuttur): Yandığında, fırının ayarlanan sıcaklığa kadar ısındığını gösterir.
- Fırın tepsisi
- Kızartma, ızgara, ızgara vb. için fırın rafı.
- Kılavuzlar

NOT:

Bu kılavuzdaki grafikler şematik gösterimlerdir ve ürünle tam olarak eşleşmeyebilir.

## 2. KULLANMADAN ÖNCE

- Bu cihaz, taşıma sırasında korunması için tasarlanmış bir ambalaj içerisinde paketlenmiştir. Cihazı ve tüm malzemeleri ambalajından çıkarın. İleride taşımamız gerektiğinde cihazın zarar görmesini önlemek için orijinal kutuyu ve diğer ambalajları güvenli bir yerde saklayabilirsiniz. Orijinal ambalajı atmak isterseniz, tüm öğeleri doğru şekilde geri dönüşüm kutusuna attığınızdan emin olun.
- Tüm parçaların ve bileşenlerin içinde ve sağlam olduğundan emin olun. Herhangi bir parçanın eksik veya kırık olması durumunda, lütfen resmi Cecotec Teknik Servisi ile derhal iletişime geçin.

### Paket içeriği

- Ankastre fırın
- Kullanma kılavuzu
- Tepsi
- Raf
- Kurulum kiti

## 3. CİHAZIN KULLANIMI

Uyarı: Cihazı ilk kez kullandığınızda, termostadı maksimuma ayarlamanızı ve fırını içinde hiçbir şey yokken, kapağı kapalı olarak yarım saat açık bırakmanızı öneririz. Genellikle başlangıçta yayılan koku, depolama sırasında fırını korumak için kullanılan maddelerin buharlaşmasından

kaynaklanmaktadır.

Not: Döner pişirme sistemini kullanırken tabana sos ve/veya yağ damlamasını önlemek için birlikte verilen tepsiyi fırının alt rafına yerleştirin (yalnızca bazı modellerde mevcuttur). Diğer tüm pişirme türleri için asla alt rafı kullanmayın ve emayeye zarar verebileceğinden çalışırken fırının altına asla bir şey koymayın. Pişirme kaplarınızı (tabak, alüminyum folyo vb.) ürünle verilen rafın üzerine yerleştirin.

Not: Fırını manuel modda kullanmak için sembolün kontrol panelindeki referans işaretiyle hizalanması gerekir.

### Kapatma

Seçici konumunda olmalıdır. 

### Üst ve alt direnç (geleneksel mod)

Bu modda sıcaklık seçicinin konumu 60 °C ile maksimum sıcaklık arasındadır. Bu mod, kaburgalı lahana, morina balığı, pirinçli yumuşak dana eti şeritleri gibi yemekleri pişirmek için kullanışlıdır. Yavaş pişirme gerektiren dana veya sığır eti yemekleri hazırlarken de mükemmel sonuçlar elde edilir. Kek ve meyve pişirmenin yanı sıra kapalı güveçlerde pişirme için en iyi sistemdir. Bu modda pişirirken, her seferinde yalnızca bir tava veya raf kullanın, aksi takdirde ısı dağılımı eşit olmayacaktır. Mevcut farklı yükseklikleri kullanarak, fırının üstü ve altı arasındaki ısı miktarını dengeleyebilirsiniz. Plakanın üstten daha fazla veya daha az ısıya ihtiyaç duymasına bağlı olarak farklı yükseklikler arasından seçim yapın.

### Alt rezistans

Alttan rezistans normalde alttan pişirme gerektiren yiyecekler için kullanılır. Örneğin kekler ve ekmekler bu fonksiyon kullanılarak pişirilebilir. SU EKLEMİYİN.

### Izgara modu

Bu modda sıcaklık seçicinin konumu 60°C ile maksimum sıcaklık arasındadır. "Izgara", üst ısıtma elemanından yiyeceğin üzerine ısı yayar. "Izgara" fonksiyonunu yumuşak et parçaları, biftek, pirzola, sosis, balık, peynirli tost ve diğer çabuk pişen yiyecekleri hazırlamak için kullanabilirsiniz. En iyi sonuç için 3 dakika önceden ısıtın. Bu, daha iyi lezzet için bifteklerin, pirzolarının vb. doğal sularını hapsetmeye yardımcı olacaktır. Izgara yapılacak yiyeceği iki üst destek rayının içindeki 2 boşluktan birine yerleştirebilirsiniz.

### Alt rezistans artı buhar modu

- Pizza tabanlarına, turtalara ve keklere ekstra kızartma eklemek veya çeşitli yiyecekleri buharda pişirmek için. Isı fırının altından gelir.
- Alt fırın boşluğuna 100 ml su (yaklaşık) eklemeli ve 200 °C'lik bir sıcaklık seçmelisiniz.

Yaklaşık pişirme süresi 20 dakika (Fig. 11).

- Pişirme işleminin sonunda fırın boşluğundaki fazla suyu aldığınızdan emin olun.
  - Boşluğun yaklaşık kapasitesi 500 ml'dir, artı fırın tabanının geri kalanından 500 ml daha.
  - Hazırlanacak gıdanın ihtiyacına göre su miktarını ve sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.
- Fazla suyu çıkarmadan önce iç kısmın tamamen soğuduğundan emin olun. Yanık tehlikesi.

**Zamanlayıcı** (sadece 02291 ve 02292 modellerinde mevcuttur)

Bu modeller, pişirme sırasında fırının ne zaman kapanacağını kontrol etmek için bir zamanlayıcı ile donatılmıştır. Zamanlayıcı düğmesi konumu: 10 dakika ile 120 dakika arasında.

Pişirme süresinin sonunda zamanlayıcı bip sesi çıkaracak ve fırını otomatik olarak kapatacaktır.

### Fırın ışığı



Fırının içini aydınlatan ışığı açmak için düğmeyi " " sembolüne çevirin. Bu ışık, fırının elektrikli ısıtma elemanlarından herhangi biri açıldığında yanar.

### Pratik pişirme ipuçları

- Fırın, her türlü yiyeceğin mümkün olan en iyi şekilde pişirilmesini sağlayan çok çeşitli alternatifler sunar. Zamanla bu çok yönlü mutfak ürününden en iyi şekilde yararlanmayı öğreneceksiniz ve aşağıdaki talimatlar yalnızca bir rehber niteliğindedir ve kendi kişisel deneyiminize göre değişiklik gösterebilir.
- Fırın 5 konum kılavuzu ile donatılmıştır. Genel bir kural olarak, daha fazla ısı gerektiren yiyecekleri alttan 2. raya yerleştirerek alttan 2. ve 4. rayları kullanın. Örneğin, et kızartmalarını diğer yiyeceklerle birlikte pişirirken, kızartmayı alttan 2. kızağa ve daha hassas yiyecekleri alttan 4. kızağa yerleştirin.
- Farklı süre ve sıcaklık gerektiren yiyecekleri pişirirken, gerekli iki sıcaklık arasında bir ara sıcaklık ayarlayın, daha hassas yiyecekleri alttan 4. kızağa yerleştirin ve daha az zaman gerektiren yiyecekleri önce fırından çıkarın.
- Alt kılavuzdaki tepsiyi ve üst kılavuzdaki ızgarayı kullanın.

### Izgara kullanımı

- "Izgara" modunu kullanın, yiyeceği ızgaranın ortasının altına yerleştirin (alttan 3. veya 4. kılavuzda bulunur), çünkü üst ısıtma elemanının sadece orta kısmı yanar.
- Alt kılavuzu (alttan 1.) kullanın, sosu yakalamak ve fırının tabanına damlamasını önlemek için sağlanan tepsiyi yerleştirin. Bu modu kullanırken, sıcaklığı en yüksek ayara getirmenizi öneririz. Ancak bu, sadece sıcaklık seçiciyi ayarlayarak daha düşük sıcaklıkları kullanamayacağınız anlamına gelmez.

### Kek yapma

Kek pişirirken her zaman önceden ısıtılmış fırına koyun. Fırın tamamen ısınana kadar beklediğinizden emin olun (ışık sönecektir). Kekin optimum şekle ulaşmasını önlemek için pişirme sırasında fırın kapağını açmayın.

1. Hamur çok kuru

Sıcaklığı 10°C arttırın ve pişirme süresini azaltın.

2. Hamur dökülürse

Daha az sıvı kullanın veya sıcaklığı 10°C düşürün.

3. Hamurun üstü çok koyu

Daha düşük bir ayara getirin, sıcaklığı düşürün ve pişirme süresini artırın.

4. İçi iyi pişmiş ama dışı yapış yapış

Daha az sıvı kullanın, sıcaklığı düşürün ve pişirme süresini artırın.

5. Hamur tepsiye yapışır

- Tepsiyi iyice yağlayın ve üzerine un serpin ya da yağlı kağıt kullanın.

- Birden fazla seviye kullandıysanız ("konveksiyon" fonksiyonunda) ve hepsi aynı pişirme noktasında değilse:

- Yiyecekleri tüm kılavuzlardan aynı anda çıkarmak gerekli değildir.





### Pizza veya lahmacun yapma

- Pizza yaparken en iyi sonuçları elde etmek için hassas (alt) pişirme fonksiyonunu kullanın:
- Fırını en az 10 dakika önceden ısıtın.
- Fırınla birlikte verilen rafın üzerine yerleştirerek hafif bir alüminyum pizza tavası kullanın. Tepsisi kullanılırsa, pişirme süresi uzayacak ve çıtır bir hamur elde etmek zorlaşacaktır.
- Pizza pişerken fırın kapağını sık sık açmayın.
- Pizzada çok sayıda malzeme varsa (üç veya dört), mozzarella peynirini pişirme işleminin yarısında eklemenizi öneririz.
- İki rafta pizza yaparken, 220°C sıcaklıkta 2. ve 4. rafları kullanın ve pizzaları en az 10 dakika ön ısıtma yaptıktan sonra fırına yerleştirin.

### Balık ve et pişirme

- Beyaz et, kümes hayvanları ve balık pişirirken 180°C ila 200°C sıcaklık ayarını kullanın.
- Dışı iyi pişmiş, içi yumuşak ve sulu olması gereken kırmızı et için kısa bir süre yüksek sıcaklıkla (200°C-220°C) başlamak ve ardından sıcaklığı düşürmek iyi bir fikirdir.
- Genel olarak, kızartma ne kadar büyüksün, sıcaklık o kadar düşük olmalıdır. Eti ızgaranın ortasına yerleştirin ve yağı tutması için tepsiyi altına yerleştirin.
- Rafın fırının ortasına gelecek şekilde yerleştirildiğinden emin olun. Alttan gelen ısı miktarını arttırmak istiyorsanız, daha düşük kılavuz yüksekliklerini kullanın. Tuzlu kızartmalarda (özellikle ördek) etin üzerine domuz yağı veya domuz pastırması sürün.



Seçici ayarı	Piştirilecek yiyecekler	Ağırlık (kg cinsinden)	Ateşleme kılavuzunun aşağıdan konumu	Ön ısıtma süresi (dakika)	Sıcaklık kadranı	Piştirme süresi (dakika)	
	Üst ve alt rezistans	Ördek	3	15	200	65-75	
	Kızarmış dana veya sığır eti	1	3	15	200	70-75	
	Kızarmış koyun	1	3	15	200	70-80	
	Bisküvi	-	3	15	180	15-20	
	Tartöletler	1	3	15	180	30-35	
	Izgara	Dil ve mürekkep balığı	1	4	Maks	8-10	
	Kalamar ve karides	1	4	4	Maks	6-8	
	kebapları	1	4	5	Maks	10	
	Morina filetosu	1	3/4	5	Maks	10-15	
	Izgara sebzeler	1	4	5	Maks	15-20	
	Sığır filetosu	1	4	5	Maks	15-20	
	Pirzola	1	4	5	Maks	7-10	
	Hamburger	1	4	5	Maks	15-20	
	Uskumru	-	4	5	Maks	2-3	
	Kızarmış sandviçler	-	4	5	Maks	2-3	
	Hassas piştirme (alt rezistans direnç) SU EKLEMEYİN	Pizza veya lahmacun	0.5	3	15	220	15-20
	Alt rezistans artı buhar modu SU EKLE	Buhar destekli fonksiyon	0.5	3	15	220	15-20

Not: Piştirme süreleri yaklaşıktır ve kişisel zevke göre değişebilir. Izgara ile piştirme yaparken, tepsi her zaman alttan 1. fırın rafına yerleştirilmelidir.

#### Sağlık riski

Akrilamid esas olarak nişastalı gıdaların (örneğin patates, cips, ekmek, tahıl ürünleri, bisküvi, baharatlı makarna vb.

**Düşük akrilamidli gıdalar hazırlamak için kullanım ipuçları:**

- Kısa pişirme süreleri kullanın.
- Yiyecekleri yüzeyleri altın sarısı renk alana kadar pişirin, yanmalarına veya koyu kahverengiye dönmelerine izin vermeyin.
- Daha büyük porsiyonlar daha az akrilamid içerir.
- Yumurta veya yumurta sarısı akrilamid oluşumunu azaltır.
- Genel bir kural olarak, hamur işleri ve bisküviler için 200 °C'yi (üst ve alt direnç) veya 190 °C'yi aşmayın.
- Patatesleri pişirirken tepsiye tek kat halinde eşit olarak yaymaya çalışın.

**Genel kullanım ipuçları:**

- Cihazı sadece yemek pişirmek için kullanın, başka bir şey için kullanmayın.
- Düzgün çalışmıyorsa ve temizlik veya bakımdan önce cihazın elektrik bağlantısını kesin.
- Kullanılmadığında cihazın fişini prizden çekin.
- Kapları fırına koyarken veya fırından çıkarırken fırın eldiveni kullanın.
- Fırın kapağının uçları olası ısı sızıntısı nedeniyle sıcak olabileceğinden, fırın kapağı tutamağını her zaman ortasından tutun.

**4. KURULUM****Kurulum**

- Cihaz, yalnızca verilen talimatlara uygun olarak ve mevcut yönetmelikler dikkate alınarak kalifiye personel tarafından kurulmalıdır. Cecotec, insanların ve hayvanların yaralanmasına ve malların zarar görmesine neden olabilecek yanlış kurulum durumunda tüm sorumluluğu reddeder.
- Önemli: Cihaz üzerinde herhangi bir ayar veya bakım çalışması yapılmadan önce cihazın elektrik bağlantısı kesilmelidir;
- Hava kanalı havalandırma için kullanılır.
- Ankastre cihazın düzgün çalışabilmesi için içinde bulunduğu dolabın uygun olması gerekir. Şekil 2'de tezgâh altına veya bir duvar ünitesine montaj için kesitin boyutları gösterilmektedir.
- Yeterli havalandırma sağlamak için kabinin arka paneli çıkarılmalıdır. Fırının iki ahşap çıta üzerine oturacak şekilde monte edilmesi tercih edilir. Fırın düz, kesintisiz bir yüzey üzerinde duruyorsa, en az 45x560 mm'lik bir açıklık olmalıdır.
- Bitişik kabin panelleri ısıya dayanıklı malzemeden yapılacaktır. Özellikle, dış yüzeyi kaplamalı muhafazalar 100°C sıcaklığa kadar dayanabilen yapıtıcılarla monte edilmelidir.
- Mevcut güvenlik yönetmeliklerine uygun olarak, fırın kurulduktan sonra elektrikli parçalarıyla temas etmek mümkün olmamalıdır.
- Cihazın güvenli bir şekilde çalışmasını sağlayan tüm parçalar yalnızca bir alet (DAHİL DEĞİLDİR) yardımıyla çıkarılmalıdır.

- Fırını dolaba sabitlemek için, fırın kapağını açın ve 4 ahşap vidayı (dahil değildir) çerçevenin çevresindeki 4 deliğe yerleştirerek sabitleyin.

**Elektrik bağlantıları**

Üç kutuplu güç kablosuyla donatılmış fırınlar alternatif akımla çalışmak üzere tasarlanmıştır. Cihazın topraklaması için kullanılan kablo sarı-yeşildir.

**Bir güç kablosu üzerine montaj**

- Terminal kutusunun açılması (Şekil 3):
- Bir tornavida kullanarak terminal kutusu kapağının yan tırnaklarındaki civatayı kaldırın.
- Vidayı sökün ve kapağı açın.
- Kabloyu takmak için aşağıdaki adımları izleyin:
- Kablo kelepçesi vidasını ve üç kontak vidasını sökün.
- Kabloları aşağıdaki renk şemasını kullanarak vida başlarının altına sabitleyin:
- Mavi - Nötr (N)
- Kahverengi Faz (L)
- Sarı/yeşil kablo > Topraklama
- Güç kablosunu kablo kelepçesi ile sabitleyin ve terminal kutusu kapağını kapatın.

**Güç kablosunu elektrige takın.**

- Nominal değer plakasında belirtilen yüke karşılık gelen standart bir fiş (ürünle birlikte verilmez) takın. Kabloyu doğrudan şebekeye bağlarken, cihaz ile şebeke arasına minimum 3 mm kontak açıklığına sahip bir omipolar devre kesici takın. Omipolar devre kesici yüke göre boyutlandırılmalı ve geçerli yönetmeliklere uygun olmalıdır (topraklama kablosu devre kesici tarafından kesilmemelidir).
- Güç kablosu, ortam sıcaklığının 50°C üzerinde bir sıcaklığa ulaşmayacak şekilde yönlendirilmeli ve uygun bir derecelendirmeye sahip yalıtımla korunmalıdır.
- Bağlantıyı yapmadan önce şunu kontrol edin:
- Bu cihazın elektrik güvenliği sadece fırının elektrik güvenlik yönetmeliklerine uygun olarak doğru ve etkili bir şekilde topraklanması durumunda garanti edilebilir. Her zaman toprak bağlantısının etkin olduğundan emin olun; şüpheniz varsa sistemi kontrol etmesi için kalifiye bir teknisyen çağırın. Cecotec, topraklanmamış bir sistemden kaynaklanan hasarlar için tüm sorumluluğu reddeder.
- Cihazı şebekeye bağlamadan önce, güç plakasında (cihazın ve/veya ambalajın üzerinde) belirtilen özelliklerin evinizdeki şebeke beslemesine uygun olup olmadığını kontrol edin.
- Tesisatın ve prizlerin elektrik kapasitesinin cihazın maksimum gücüne dayanabileceğini kontrol edin. Şüpheniz varsa, yetkili bir teknisyene başvurun.
- Cihazın prizi ve fişi uyumlu değilse, yetkili bir teknisyenden prizi uygun bir modelle değiştirmesini isteyin. Özellikle sonucusu, priz kablolarının kesitinin cihaz tarafından kullanılan güç için yeterli olduğundan emin olmalıdır. Adaptörlerin, çoklu soketlerin ve/veya uzatmaların kullanılması önerilmez. Bunların kullanımından kaçınılamıyorsa, yalnızca

mevcut güvenlik düzenlemelerine uygun tekli veya çoklu adaptörler ve uzatma kabloları kullanmayı unutmayın. Bu durumlarda, tekli adaptör veya uzatma kablosu üzerinde belirtilen maksimum akım kapasitesini ve çoklu adaptör üzerinde belirtilen maksimum gücü asla aşmayın. Fiş ve priz kolayca erişilebilir olmalıdır.

## 5. TEMİZLİK VE BAKIM

- Fırını temizlemeden veya bakımını yapmadan önce elektrik bağlantısını kesin.
- Fırınınızın ömrünü uzatmak için sık sık temizlemeniz gerektiğini unutmayın:
- Emaye veya paslanmaz çelik parçalar, aşındırıcı tozlar veya onlara zarar verebilecek aşındırıcı maddeler kullanılmadan ılık suyla yıkanmalıdır. Paslanmaz çelik lekelenebilir, bu lekelerin çıkarılması zorsa, piyasada bulunan özel ürünleri kullanın. Temizlikten sonra ürünün iyice durulanması ve kurutulması tavsiye edilir.
- Fırının içi tercihen kullanımdan hemen sonra, hala sıcakken (özellikle dikkatli olun, yanma riski vardır), sıcak sabunlu suyla temizlenmelidir; sabun durulanmalı ve içi iyice kurutulmalıdır. Emayeye zarar verebileceğinden aşındırıcı deterjanlar (örn. ovma tozları) ve aşındırıcı süngerler veya asitler (örn. kireç söküçüler) kullanmaktan kaçının. Yağ lekelerini ve kirleri çıkarmak özellikle zorsa, ambalajdaki talimatlara uygun olarak özel bir fırın temizleme ürünü kullanın. Fırının içini temizlemek için asla buharlı temizleyici kullanmayın.
- Fırını uzun süre kullanırsanız yağlaşma oluşabilir, yumuşak bir bezle kurulayın.
- Fırın, mükemmel çalışmasını garanti eden açıklığın etrafında kauçuk bir contaya sahiptir. Bu contanın durumunu periyodik olarak kontrol edin. Gerekirse temizleyin ve bunu yapmak için aşındırıcı ürünler veya nesnelere kullanılmaktan kaçının. Herhangi bir arıza durumunda Lütfen Cecotec'in Resmi Teknik destek Servisi ile iletişime geçin. Onarılanı kadar fırını kullanmaktan kaçınmanızı öneririz.
- Fırının tabanını asla alüminyum folyo ile kaplamayın, çünkü oluşan ısı birikimi pişirmeyi tehlikeye atabilir ve hatta emayeye zarar verebilir.
- Cam kapıyı aşındırıcı olmayan ürünler veya süngerlerle temizleyin ve yumuşak bir bezle kurulayın.

### Fırın kapısı nasıl sökülür:

Daha kapsamlı temizlik için fırın kapağını çıkarabilirsiniz. Aşağıdaki şekilde devam edin:

- Kapıyı tamamen açın (Şekil 4).
- Sol ve sağ menteşe kolunu tamamen açın (Şekil 5).
- Kapıyı şekil 6'da gösterildiği gibi tutun.
- Sol ve sağ menteşe kolları kapının B kısmına oturana kadar kapıyı yavaşça kapatın (Şekil 7).
- Menteşe kancalarını ok işaretini takip ederek yerlerinden çıkarın.
- Kapıyı yumuşak bir yüzey üzerinde destekleyin.
- Kapıyı değiştirmek için yukarıdaki adımları ters sırada tekrarlayın.

### İç camı çıkarma:

- Çift fırın kapısı: Vidaları sökerek contayı çıkarın (Şekil 8).
- İç bölmeyi dikkatlice çıkarın (Şekil 9).
- Camı uygun bir temizleyici ile temizleyin. İyice kurulayın ve yumuşak bir yüzeye yerleştirin.
- Artık dış bölmenin içini de temizleyebilirsiniz.

### Buharlı temizlik



- Bu fonksiyon, fırının içindeki yemek artıklarının temizlenmesine yardımcı olur. Bu yöntem sadece hafif, yapışmayan kirlerin temizlenmesinde etkilidir. Pişirmeden kaynaklanan inatçı lekelerin çıkarılmasında etkili değildir. Bu fonksiyon sadece fırın soğukken kullanılabilir.
  - Temizleme prosedürü:
    1. Tüm rafları, tabakları, rafları, tepsileri vb. çıkarın.
    2. Su (%85), beyaz sirke (%10) ve bulaşık deterjanından (%5) oluşan bir çözelti hazırlayın ve kapağa, yan duvarlara ve fırın boşluğunun arka duvarına bolca püskürtün (Şekil 10).
    3. Fırın boşluğunun tabanına 40 ml su dökün (Şekil 11).
    4. Kapıyı kapatın Buhar Destekli Temizleme fonksiyonunu ve sıcaklığı 130°C'ye ayarlayın.
    5. Yaklaşık 18 dakika sonra fırını kapatın.
    6. İç yüzeyi nemli bir bezle temizlemeden önce güvenli bir düzeye kadar soğumasını bekleyin.
    7. Fırının içini bir bez veya kağıt havlu ile iyice kurulayın.
- DİKKAT: Fırının tamamen soğuduğundan emin olun. Yanık tehlikesi

### Uyarılar

- Cihazın ön yüzündeki hafif renk farklılıkları cam, plastik ve metal gibi farklı malzemelerin kullanılmasından kaynaklanmaktadır.
- Kapı panellerindeki şerit gibi görünen gölgeler, iç aydınlatmadan kaynaklanan yansımalarından kaynaklanmaktadır.
- Emaye kaplamalı gereçler çok yüksek sıcaklıklarda pişirilir. Bu durum hafif bir renk farklılığına neden olabilir. Bu tamamen normaldir ve performansı etkilemez. İnce tepsilerin kenarları tamamen emaye ile kaplanamaz. Sonuç olarak, bu kenarlar pürüzlü olabilir. Bu durum korozyon korumasını etkilemez.
- İnatçı kir birikintilerinin oluşmaması için cihazı daima temiz tutun ve kiri hemen temizleyin.

### Öneriler

- Her kullanımdan sonra fırının içini temizleyin. Bu sayede bu kirin üzerinde yemek pişirmemiş olursunuz.
- Kireç, yağ, nişasta ve albümin lekelerini (örn. yumurta akı) derhal temizleyin.
- Fırın için uygun kaplar kullanın, örneğin kızartma tavası.

### Uyarı- Yaralanma riski

- Menteşeler kilitli değilse, büyük bir güçle kapanabilirler. Kilitleme kollarının her zaman tamamen kapalı olduğundan veya kapıyı cihazdan çıkarırken tamamen açık olduğundan emin olun.

- Kapağı açarken ve kapatırken cihazın menteşeleri hareket eder, yakalanmamaya dikkat edin. Ellerinizi menteşelerden uzak tutun.

#### Fırın lambasının değiştirilmesi

ÖNEMLİ: Ampul veya ampul kapağı arızalıysa, lütfen Cecotec'in Resmi Cecotec Servis Merkezi ile iletişime geçin. Ampul kapağını çıkarmayın.

#### Yetkili teknisyen için bilgiler:

- Cihazı şebekeye bağlamak için kullanılan çok kutuplu anahtarı kullanarak fırını şebekeden ayırın veya fişe erişilebiliyorsa cihazın fişini çekin.
- Cam kapağı lamba tutucusundan çıkarın (Şek. 12).
- Lambayı çıkarın ve aşağıdaki özelliklere sahip yüksek sıcaklığa dayanıklı bir lamba (300°C) ile değiştirin:
- Gerilim: 220-240V
- Güç: 25W
- Tip: G9 (Halojen lamba)
- Enerji verimlilik sınıfı G
- Cam kapağı yerine takın ve fırını tekrar elektrik şebekesine bağlayın.

## 6. ÖNERİLER

Eğer kendi tarifinizi yapmak istiyorsanız	Sonucu optimize etmek için önce benzer tariflerin ayarlarını kullanmaya çalışın.
Kek'in hazır olup olmadığını anlamak istiyorsanız	Belirtilen hazırlama süresi dolmadan yaklaşık 10 dakika önce kekin içine bir kürdan yerleştirin. Kürdanı çıkardıktan sonra üzerinde pişmemiş hamur kalmadıysa kek hazır demektir.
Kekin üstü çok kahverengi.	Daha alçak bir yükseklik ve/veya daha düşük bir sıcaklık ayarı kullanın (bu daha uzun bir pişirme süresine neden olabilir).
Kek çok kuru.	10°C daha yüksek bir sıcaklık kullanın (bu daha kısa bir pişirme süresine neden olabilir).
Yemekler güzel görünüyor ama içerideki nem oranı çok yüksek.	10°C daha düşük bir sıcaklık kullanın (bu daha uzun bir pişirme süresine neden olabilir) ve tarif adımlarını kontrol edin.

Kızartma düzenli değil.	10°C daha düşük bir sıcaklık kullanın (bu daha uzun bir pişirme süresine neden olabilir). Konveksiyon modunu kullanın
Kekin alt kısmı daha az kızarır.	Daha alçak bir yükseklik seçin
Aynı anda birden fazla yükseklikte pişirme: bir yükseklikteki yemek diğerine göre daha koyu olur.	Birden fazla yükseklikte pişirmek için konveksiyon modunu kullanın ve hazır olduğunda tepsiyi/rafı ayrı ayrı çıkarın.
Pişirme sırasında su yoğunlaşması.	Buhar, pişirme ve fırınlanmanın bir parçasıdır ve normalde soğutma havası akışıyla birlikte fırından çıkar. Bu buhar fırının farklı yüzeylerinde veya fırının yakınında yoğunlaşabilir ve su damlacıkları oluşturabilir. Bu fiziksel bir süreçtir ve tamamen önlenemez.
Uygun pişirme gereçleri.	Isıya dayanıklı tüm pişirme kapları kullanılabilir. ALÜMİNYUMUN gıda maddeleriyle, özellikle de asidik olduklarında, doğrudan temas halinde kullanılmaması tavsiye edilir. Kabin ve kapağın sıkıca oturduğundan emin olun.
Fırının genel kullanımı	Genel bir kural olarak, fırını 5 dakika önceden ısıtın ve yiyecekleri bu kılavuzda belirtilen yüksekliğe yerleştirin. Fırını, yiyecek koymak/çıkarmak/kontrol etmek dışında, kapı açıkken kullanmayın.
Kızartma sırasında fırın nasıl temiz tutulur	Tepsiyi yükseklik 1'e ayarlayın. Izgara üzerine yerleştirilen yiyeceklerden damlayan neredeyse tüm sıvılar tepsi tarafından yakalanacaktır.
Tüm kızartma modlarında rezistans zaman içinde açılır ve kapanır.	Bu normal bir çalışmadır ve sıcaklık ayarına bağlıdır.

## 7. SORUN GİDERME

- Bir arıza meydana gelirse, Cecotec Servis Merkezini aramadan önce, lütfen bu arızanın yanlış kullanımdan kaynaklanmadığından emin olun ve sorunu kendiniz çözmeye çalışmak için arıza tablosuna bakın.
- Birçok durumda, cihazdaki teknik arızalar kullanıcının kendisi tarafından kolayca çözülebilir.

Arıza	Muhtemel sorunlar	Muhtemel çözümler
Cihaz çalışmıyor	Sigorta atmış.	Evinizin elektrik panosundaki kaçak akım devre kesicisini kontrol edin.
	Elektrik kesik	Mutfak lambasının veya diğer cihazların çalışıp çalışmadığını kontrol edin.
Seçiciler düzgün çalışmıyor.	Seçicilerin altında kir var.	Doğru temizlik optimum işlevsellik sağlar
Yemek tarifte belirtilen sürede yeterince pişmemiştir.		Tariftekinden farklı bir sıcaklık kullanıyorsunuz. Sıcaklığı tekrar kontrol edin. Malzemelerin miktarı tariften farklıdır. Tarifini tekrar kontrol edin.
Düzensiz kavurma		Sıcaklık ayarı çok yüksek veya doğru yüksekliği kullanmıyorsunuz. Tarif ve ayarları tekrar kontrol edin.
LED yanmıyor		Ampul değiştirilmelidir

### Uyarı - elektrik çarpması tehlikesi

Yanlış onarım tehlikeli olabilir. Hasarlı güç kablolarının onarımı ve değiştirilmesi yalnızca yetkili teknik personel tarafından gerçekleştirilebilir. Cihaz arızalıysa, fişini prizden çekin veya evinizdeki toprak kaçağı devre kesicisini kapatın. Cecotec'in Resmi teknik destek hattı Servisi ile iletişime geçin.

## 8. EN 60350-1'E GÖRE ENERJİ VERİMLİLİĞİ

Lütfen aşağıdaki bilgilere dikkat ediniz:

- Güçlendirilmiş hava modu verilerini (modele bağlı olarak) ve etiket sınıfını belirlemek için ölçüm "ECO" modunda (modele bağlı olarak) gerçekleştirilir.
- Kullanılan ölçümler, geleneksel moddaki verileri belirlemek için üst + alt direnç moduna ait ölçümlerdir.
- Ölçüm sırasında sadece gerekli aksesuar içeride bulunur.
- İç hacmin belirlenmesi «Defrost» (buz çözme) uygulaması için gerçekleştirilir (modele bağlı olarak). Fırının verimli bir şekilde kullanılmasını sağlamak için, yan raylar da dahil olmak üzere tüm aksesuarlar çıkarılır.

## 9. TEKNİK BİLGİLER

Ürün referansı 00185, 02270, 02805, 02289, 02290, 02291, 02292

Ürün:

Bolero Hexa C126000 Dark Inox A

Bolero Hexa C126000 Inox A

Bolero Hexa C126000 Line+ A

Bolero Hexa C126000 Mirror A

Bolero Hexa C126000 Black A

Bolero Hexa C136000 Mirror Time A

Bolero Hexa C136000 Glass Black Time A

Referans	00185	02270	02805	02289
Model	Bolero Hexa C126000 Dark Inox A	Bolero Hexa C126000 Inox A	Bolero Hexa C126000 Line+ A	Bolero Hexa C126000 Mirror A
QR Kodu				
Voltaj	220-240 V~	220-240 V~	220-240 V~	220-240 V~
Frekans	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
Elektrik gücü	2300-2800 W	2300-2800 W	2300-2800 W	2300-2800 W

Referans	02290	02291	02292
Model	Bolero Hexa C126000 Black A	Bolero Hexa C136000 Mirror Time A	Bolero Hexa C136000 Glass Black Time A
QR Kodu			
Voltaj	220-240 V~	220-240 V~	220-240 V~
Frekans	50-60 Hz	50-60 Hz	50-60 Hz
Elektrik gücü	2300-2800 W	2300-2800 W	2300-2800 W

Bu ürün G enerji verimli ışık kaynağı içerir.

Ürün kalitesini artırmak için teknik özellikler önceden haber verilmeksizin değiştirilebilir.

Çin'de Üretildi | İspanya'da Tasarlandı

## 10. ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANLARIN GERİ DÖNÜŞÜMÜ



Bu sembol, yürürlükteki yönetmeliklere göre ürünün ve/veya pilin evsel atıklardan ayrı olarak atılması gerektiğini belirtir. Bu ürün kullanım ömrünün sonuna ulaştığında, pilleri/akümülatörleri çıkarmalı ve yerel yetkililer tarafından belirlenen bir toplama noktasına götürmelisiniz.

Elektrikli ve elektronik ekipmanların ve/veya pillerin uygun şekilde nasıl imha edileceğine ilişkin ayrıntılı bilgi için tüketiciler yerel yetkililerle iletişime

geçmelidir.

Yukarıdaki yönergelere uyulması çevrenin korunmasına yardımcı olacaktır.

## 11. GARANTİ VE TEKNİK SERVİS

Cecotec, ürünün teslimatı sırasında mevcut olan herhangi bir uygunsuzluktan dolayı son kullanıcıya veya tüketiciye karşı yürürlükteki yönetmelikler tarafından belirlenen şartlar, koşullar ve süreler kapsamında sorumlu olacaktır.

Anarımların nitelikli personel tarafından yapılması tavsiye edilir.

Ürünle ilgili bir sorun tespit ederseniz veya herhangi bir sorunuz varsa, lütfen +34 96 321 07 28 numaralı telefondan resmi Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.

## 12. TELİF HAKLARI

Bu kılavuzdaki metinlerin fikri mülkiyet hakları CECOTEC INNOVACIONES, S.L.'ye aittir. Bu yayının içeriği, CECOTEC INNOVACIONES, S.L.'nin önceden izni olmadan kısmen veya tamamen çoğaltılamaz, bir erişim sisteminde saklanamaz, herhangi bir yolla (elektronik, mekanik, fotokopi, kayıt veya benzeri) iletilemez veya dağıtılamaz.

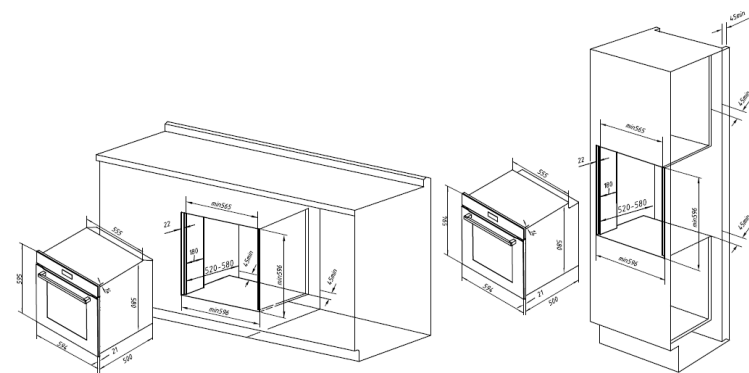
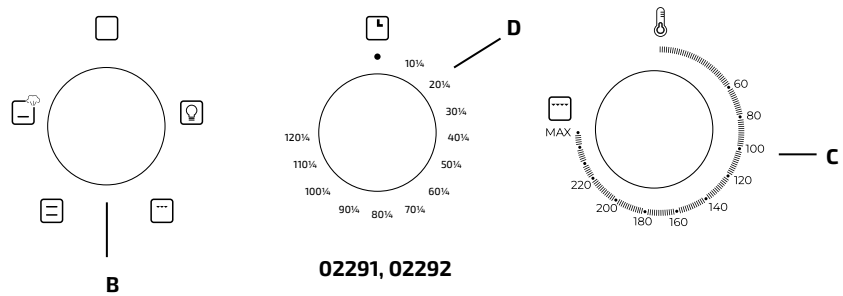
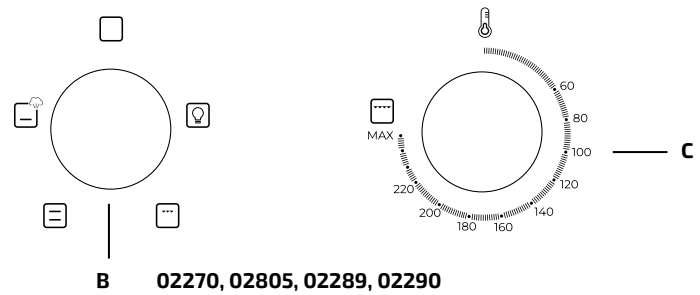


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

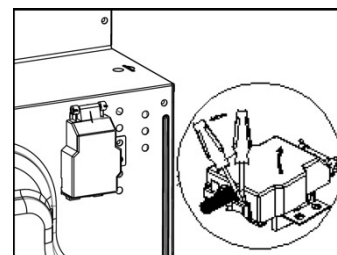
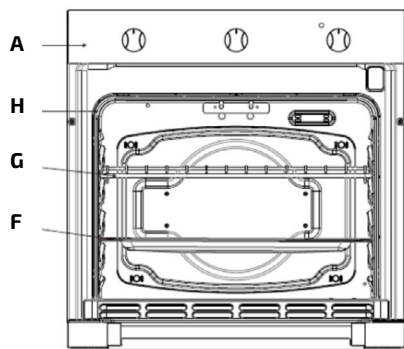


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3

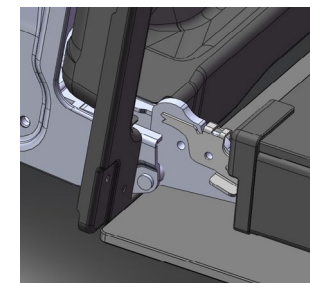


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4

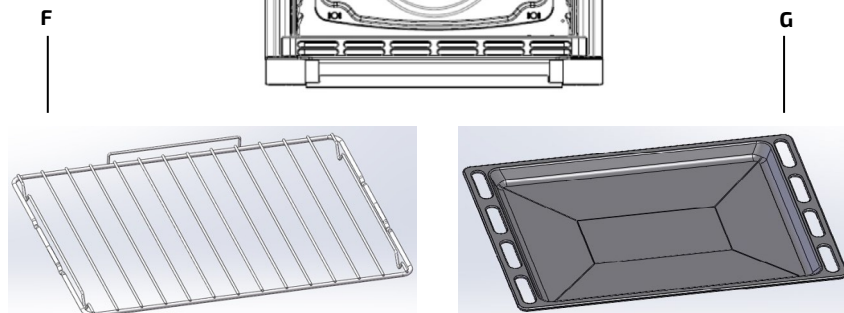


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

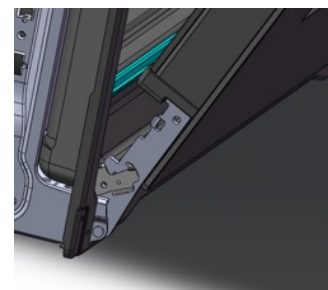


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 5

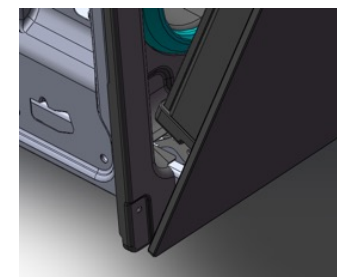


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 6

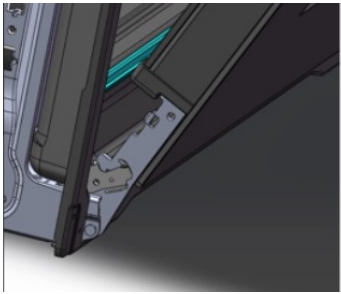


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 7



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 8

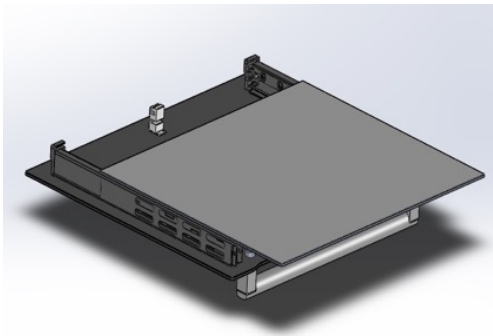


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 9

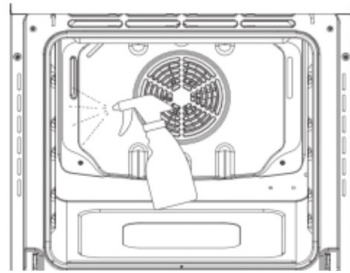


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 10



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 11

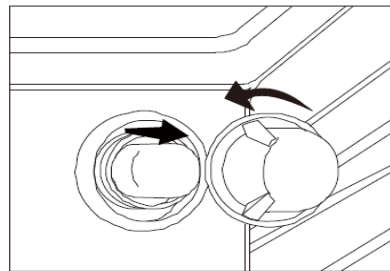


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 12



[www.cecotec.es](http://www.cecotec.es)

Cecotec Innovaciones S. L.  
Av. Reyes Católicos, 60  
46910, Alfafar, Spain

YV01240219