

cecotec

BOLERO HEXA C126001 LINE A

BOLERO HEXA C126001 GLASS BLACK A

Horno Integrable Convencional / Conventional Built-in Oven



bolero

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



Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	7
Instructions de sécurité	10
Sicherheitshinweise	13
Istruzioni di sicurezza	16
Instruções de segurança	19
Veiligheidsinstructies	22
Instrukcja bezpieczeństwa	26
Bezpečnostní pokyny	29
Güvenlik talimatları	32

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	35
2. Antes de usar	35
3. Instalación del producto	35
4. Funcionamiento	39
5. Limpieza y mantenimiento	45
6. Resolución de problemas	47
7. Especificaciones técnicas	49
8. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	50
9. Garantía y SAT	51
10. Copyright	51

INDEX

1. Parts and components	52
2. Before use	52
3. Product installation	52
4. Operation	56
5. Cleaning and maintenance	61
6. Troubleshooting	63
7. Technical specifications	65
8. Disposal of old electrical and electronic appliances	67
9. Technical support and warranty	67
10. Copyright	67

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	68
2. Avant utilisation	68
3. Installation du produit	68
4. Fonctionnement	72
5. Nettoyage et entretien	78
6. Résolution de problèmes	80
7. Spécifications techniques	82
8. Recyclage des équipements électriques et électroniques	84
9. Garantie et SAV	84
10. Copyright	84

INHALT

1. Teile und Komponenten	85
2. Vor dem Gebrauch	85
3. Installation des Produkts	85
4. Bedienung	89
5. Reinigung und Wartung	95
6. Problembhebung	98
7. Technische Spezifikationen	100
8. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	101
9. Garantie und Kundendienst	102
10. Copyright	102

INDICE

1. Parti e componenti	103
2. Prima dell'uso	103
3. Installazione dell'apparecchio	103
4. Funzionamento	107
5. Pulizia e manutenzione	113
6. Risoluzione dei problemi	115
7. Specifiche tecniche	117
8. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	118
9. Garanzia e supporto tecnico	119
10. Copyright	119





ÍNDICE

1. Peças e componentes	120
2. Antes de usar	120
3. Instalação do aparelho	120
4. Funcionamento	124
5. Limpeza e manutenção	130
6. Resolução de problemas	132
7. Especificações técnicas	134
8. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	135
9. Garantia e SAT	136
10. Copyright	136

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	137
2. Vóór u het apparaat gebruikt	137
3. Installatie van het apparaat	137
4. Werking	141
5. Schoonmaak en onderhoud	147
6. Probleemoplossing	149
7. Technische specificaties	151
8. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	152
9. Garantie en technische ondersteuning	153
10. Copyright	153

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	154
2. Przed użyciem	154
3. Instalacja urządzenia	154
4. Funkcjonowanie	158
5. Czyszczenie i konserwacja	164
6. Rozwiązywanie problemów	166
7. Specyfikacja techniczna	168
8. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	170
9. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej	170
10. Prawa autorskie	170

OBSAH

1. Díly a součásti	171
2. Před používáním	171
3. Instalace výrobku	171
4. Provoz	175
5. Čištění a údržba	180
6. Řešení problémů	182
7. Technické specifikace	184
8. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	186
9. Záruka a technický servis	186
10. Copyright	186

İÇİNDEKİLER


1. Parçalar ve bileşenler	187
2. Kullanmadan önce	187
3. Cihazın kurulumu	187
4. Kullanım	191
5. Temizlik ve bakım	196
6. Sorun Giderme	198
7. Teknik bilgiler	200
8. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü	202
9. Garanti ve Teknik servis	202
10. Telif Hakları	202





INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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





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





puerta del aparato si hay humo en su interior. Desenchufe el aparato de la red eléctrica o desconecte el interruptor diferencial de su casa.

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






- Si utiliza el calor residual del horno apagado para mantener calientes los alimentos, puede producirse un alto contenido de humedad en el interior del horno. Esto puede provocar condensación y daños por corrosión en el aparato, además de dañar su cocina.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- It is recommended that the installation and connection of the appliance be carried out by authorised specialists. The manufacturer is not liable for damage caused by installation or connection errors.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- This appliance is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.
-  This symbol means "caution, hot surface." The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in operation.
- The appliance heats up during use. Avoid touching the heating elements inside.
- **WARNING:** all accessible parts of the appliance and the appliance itself may heat up during use. Do not touch the





heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the appliance unless continuously supervised.

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






- The control panel and control elements use fixed magnets. These can affect electronic implants, such as pacemakers or insulin pumps. Users with electronic implants must stay at least at 10 cm from the control panel.
- Do not allow aluminium foil to come into contact with the glass door. This could cause permanent discolouration of the glass door.
- Do not use silicone frying pans, nor lids with silicone covers or silicone accessories. This could damage the oven sensor.
- Moisture inside the oven for a long period of time could cause corrosion. Allow the appliance to dry after every use. Do not store wet food inside the oven while it is closed for long periods of time. Do not store food in the oven.
- When baking cakes with particularly juicy fruit, do not overfill the baking tray. If fruit juice drips from the baking tray, it could cause permanent stains. Use a deep tray if possible.
- If the gaskets are dirty, the appliance door will not close properly during operation. This could damage the front part of the adjacent appliances and furniture. Make sure that the gaskets are always clean.
- Do not sit on the appliance door or place or hang objects on it. Do not place tableware or accessories on the appliance door.
- Do not transport or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot withstand the weight of the appliance and could break.
- If you use residual heat when the oven is off to keep food warm, you can create a high moisture content inside the oven. This could lead to condensation and corrosion damage in the appliance, as well as damage to your kitchen.





INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

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





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





- Le panneau de contrôle et les éléments de contrôle utilisent des aimants fixes. Ceux-ci peuvent affecter les implants électroniques, tels que les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline. Les utilisateurs porteurs d'implants électroniques doivent rester à une distance d'au moins 10 cm du panneau de contrôle.
- Ne laissez pas la feuille d'aluminium entrer en contact avec la porte vitrée. Cela pourrait entraîner une décoloration permanente de la porte vitrée.
- N'utilisez pas de poêles, de couvercles ou d'accessoires en silicone. Cela pourrait endommager le capteur du four.
- Pendant une longue période, la présence d'humidité à l'intérieur du four pourrait provoquer de la corrosion. Laissez sécher l'appareil après chaque utilisation. Ne conservez pas d'aliments humides à l'intérieur du four lorsque celui-ci est fermé pendant de longues périodes. Ne conservez pas d'aliments dans le four.
- Lorsque vous faites des gâteaux avec des fruits particulièrement juteux, ne remplissez pas trop le plateau de four. Si du jus de fruit s'écoule du plateau de four, il peut laisser des taches permanentes. Si possible, utilisez un plateau profond.
- Si les joints sont sales, la porte de l'appareil ne se fermera pas correctement pendant son fonctionnement. Cela pourrait endommager l'avant des appareils et des meubles adjacents. Veillez à ce que les joints soient toujours propres.
- Ne vous asseyez pas sur la porte de l'appareil, ne placez pas et n'accrochez pas d'objets dessus. Ne placez pas de vaisselle ou d'accessoires sur la porte de l'appareil.
- Ne transportez pas ou ne tenez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée de la porte ne peut pas supporter le poids de l'appareil et risque de se casser.






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

SICHERHEITSHINWEISE

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

- Es wird empfohlen, die Installation und den Anschluss des Geräts von autorisiertem Fachpersonal durchführen zu lassen.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Installations- oder Anschlussfehler entstehen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros verwendet werden.
-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.





- Während des Betriebs wird das Gerät heiß. Vermeiden Sie es, die Heizelemente im Inneren des Geräts zu berühren.
- HINWEIS: Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Glastür des Backofens keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Metallschaber, da dies zu Kratzern auf der Oberfläche und zu Glasbruch führen kann.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
- HINWEIS: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie das Licht austauschen, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Ziertür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Eine unsachgemäße Reparatur kann gefährlich sein. Reparaturen und der Austausch von beschädigten Stromkabeln dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Reparaturen und der Austausch von beschädigten Stromkabeln dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst von Cecotec.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Timers oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig. Halten Sie Kinder von dem Gerät fern.
- Wenn das Türglas beschädigt ist, kann ein Riss entstehen. Verwenden Sie zum Reinigen der Gerätetür keinen Glasschaber, keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Waschmittel.





- Die Scharniere des Geräts bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür, achten Sie darauf, dass Sie nicht hängen bleiben. Halten Sie die Hände von den Scharnieren fern.
- Wenn brennbare Gegenstände im Inneren des Backofens gelagert werden, können sie Feuer fangen. Bewahren Sie niemals brennbare Gegenstände im Inneren des Ofens auf. Öffnen Sie niemals die Gerätetür, wenn sich Rauch im Inneren des Geräts befindet. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz oder schalten Sie den Fehlerstromschutzschalter in Ihrer Wohnung aus.
- Das Bedienfeld und die Bedienelemente sind mit Magneten befestigt. Diese können elektronische Implantate wie Herzschrittmacher oder Insulinpumpen beeinträchtigen. Benutzer mit elektronischen Implantaten sollten einen Mindestabstand von 10 cm zum Bedienfeld einhalten.
- Achten Sie darauf, dass die Alufolie nicht mit der Glastür in Berührung kommt. Dies könnte zu dauerhaften Verfärbungen der Glastür führen.
- Verwenden Sie keine Silikonpfannen, Deckel oder Zubehör aus Silikon. Dadurch könnte der Ofenfühler beschädigt werden.
- Über einen längeren Zeitraum kann die Feuchtigkeit im Inneren des Ofens zu Korrosion führen. Lassen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch trocknen. Bewahren Sie keine feuchten Lebensmittel im Ofen auf, wenn dieser für längere Zeit geschlossen ist. Bewahren Sie keine Lebensmittel im Backofen auf.
- Wenn Sie besonders saftige Obstkuchen backen, sollten Sie das Backblech nicht zu voll machen. Wenn Fruchtsaft vom Backblech tropft, kann er bleibende Flecken hinterlassen. Wenn möglich, verwenden Sie eine tiefe Schale (Dampfbehälter).





- Wenn die Dichtungen verschmutzt sind, kann die Gerätetür während des Betriebs nicht richtig schließen. Dadurch könnten die Vorderseiten benachbarter Geräte und Möbel beschädigt werden. Achten Sie darauf, dass die Dichtungen immer sauber sind.
- Setzen Sie sich nicht auf die Tür des Geräts, und stellen oder hängen Sie keine Gegenstände darauf. Stellen Sie kein Geschirr oder Zubehör auf die Tür des Geräts.
- Tragen oder halten Sie das Gerät nicht am Türgriff. Der Türgriff kann das Gewicht des Geräts nicht tragen und könnte brechen.
- Wenn Sie die Restwärme des ausgeschalteten Backofens zum Warmhalten der Speisen verwenden, kann sich im Inneren des Backofens ein hoher Feuchtigkeitsgehalt bilden. Dies kann zu Kondenswasserbildung und Korrosionsschäden am Gerät sowie zu Schäden in Ihrer Küche führen.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA


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

- È consigliabile che l'installazione e il collegamento dell'apparecchio siano eseguiti da specialisti autorizzati. Il produttore non è responsabile dei danni causati da errori di installazione o di collegamento.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i





pericoli che questo presenta. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.

- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.
-  Questo simbolo significa "attenzione, superficie calda". La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- L'apparecchio si riscalda durante l'uso. Evitare di toccare le resistenze all'interno del forno.
- **ATTENZIONE:** L'apparecchio e le parti accessibili dello stesso possono surriscaldarsi durante l'uso. Non toccare le resistenze per evitare bruciate. Mantenere l'apparecchio fuori dalla portata di bambini minori di 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Non usare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta del forno per evitare graffi e conseguente rottura del vetro.
- Non usare apparecchi di pulizia a vapore per pulire l'apparecchio.
- **ATTENZIONE:** Prima di sostituire la lampadina interna, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dall'alimentazione per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Per evitare il surriscaldamento, non installare l'apparecchio dietro pannelli o porte decorative.
- Una riparazione errata può essere pericolosa. Rivolgersi unicamente a personale qualificato per la riparazione o la sostituzione di cablaggio danneggiato. Se l'apparecchio è difettoso, scollegarlo dalla rete o spegnere l'interruttore differenziale della propria abitazione. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.





- L'apparecchio non è progettato per essere azionato da un timer esterno o da un sistema di controllo a distanza separato.
- Aprire la porta dell'apparecchio con attenzione. Tenere lontani i bambini.
- Se il vetro della porta è danneggiato, può verificarsi una crepa. Non usare un raschietto per vetro, detergenti abrasivi o utensili affilati per pulire la porta dell'apparecchio.
- Le cerniere dell'apparecchio si muovono quando si apre e si chiude la porta: fare attenzione a non rimanere impigliati. Tenere le mani lontane dalle cerniere della porta.
- Se si conservano oggetti combustibili all'interno del forno, potrebbero prendere fuoco. Non conservare mai oggetti combustibili all'interno del forno. Non aprire mai la porta dell'apparecchio se c'è del fumo all'interno. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica o spegnere l'interruttore differenziale della propria casa.
- Il pannello di controllo e gli elementi di controllo utilizzano magneti fissi. Questi possono 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 la porta di vetro. Questo potrebbe causare uno scolorimento permanente del vetro della porta.
- Non utilizzare padelle in silicone, coperchi coperti o accessori in silicone. 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 chiuso per lunghi periodi di tempo. Non conservare alimenti nel forno.





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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA


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

- Recomenda-se que a instalação e ligação do aparelho seja efetuada por especialistas autorizados. O fabricante não se responsabiliza dos danos causados por erros de instalação ou conexão.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência





e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreendem os perigos envolvidos. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e não é para uso em cafés, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
-  Este símbolo significa: cautela, superfície quente. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver em funcionamento.
- Durante a utilização, o aparelho aquece. Evite tocar nas resistências no interior.
- **ADVERTÊNCIA:** O aparelho e as suas partes acessíveis 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. Deve entrar em contacto 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 ímãs 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 panelas 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 a bandeja. Se o sumo de fruta pingar do a bandeja do forno, pode deixar manchas permanentes. Se possível, utilizar uma bandeja fundo.
- Se os vedantes estiverem sujos, a porta do dispositivo não fechará corretamente durante o funcionamento. Isto poderia danificar a frente dos dispositivos e mobiliário adjacentes. Certificar-se de que os vedantes estão sempre limpos.
- Não se sente na porta do dispositivo, nem coloque ou pendure objetos sobre ela. Não colocar pratos ou acessórios na porta do aparelho.
- Não transportar ou segurar o aparelho pela maçaneta da porta. A maçaneta da porta não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.
- Se utilizar o calor residual do forno desligado para manter os alimentos quentes, pode ocorrer um elevado teor de humidade no interior do forno. Isto pode causar danos por condensação e corrosão no aparelho, assim como danos no seu fogão.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

- Het wordt aanbevolen de installatie en aansluiting van het apparaat door erkende specialisten te laten uitvoeren. De





fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door installatie- of aansluitingsfouten.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij ondertoezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bestemd voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
-  Dit symbool betekent: voorzichtig, heet oppervlak. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het apparaat in werking is.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Raak de verwarmingselementen in de oven niet aan.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur van de oven schoon te maken, omdat dit krassen op het oppervlak kan veroorzaken en het glas kan breken.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van de voeding voordat u de lamp vervangt om elk risico op elektrische schokken te voorkomen.





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





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





INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

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

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





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





- Panel sterowania i elementy sterowania wykorzystują magnesy stałe. Mogą one wpływać na implanty elektroniczne, takie jak rozruszniki serca lub pompy insulinowe. Użytkownicy z implantami elektronicznymi muszą 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 blachy.
- Jeśli uszczelki są zabrudzone, drzwi urządzenia nie zamkną się szczelnie podczas pracy. Może to uszkodzić fronty sąsiednich urządzeń i mebli. Upewnij się, że uszczelki są zawsze czyste.
- Nie siadaj na drzwiach urządzenia, nie umieszczaj ani nie wieszaj na nich przedmiotów. Nie umieszczaj naczyń ani akcesoriów na drzwiach urządzenia.
- Nie przenoś ani nie podnoś urządzenia za uchwyt drzwi. Uchwyt drzwi nie jest w stanie utrzymać ciężaru urządzenia i może się złamać.






- Užití tepla po vytažení pekárníka do udržení tepla živnosti může spowodovat vysokou zawartość wilgoci w pekárníku. Může to spowodovat kondenzaci i korozji urzadzeni, a takze uszkodzeni kuchenki.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

- Doporučuje se, aby instalaci a zapojení spotřebiče byly provedeny autorizovanými odborníky. Výrobce nenese odpovědnost za škody způsobené chybami při instalaci nebo zapojení.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu, kterou má provádět uživatel, nesmí provádět děti bez dozoru.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití a je vyloučen z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.
-  Tento symbol znamená: pozor, horký povrch. Teplota přístupných povrchů může být při provozu spotřebiče vysoká.
- Spotřebič se během používání zahřívá. Nedotýkejte se topných těles nacházejících se uvnitř trouby.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se mohou během používání zahřát. Dbejte na to, abyste se nedotýkali topných





těles. Děti mladší 8 let by se neměly pohybovat v blízkosti, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných 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 proudový chránič ve vaší domácnosti. Kontaktujte Technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
- Tento spotřebič není určen k provozu prostřednictvím externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Opatrně otevírejte dvířka zařízení. Udržujte děti v bezpečné vzdálenosti.
- Pokud je sklo dvířek poškozeno, může dojít k jeho prasknutí. Nepoužívejte k čištění dvířek zařízení škrabku na sklo, ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- 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 proudový chránič ve vaší domácnosti.






- Ovládací panel a ovládací prvky mají upevněné magnety. Ty mohou ovlivnit elektronické implantáty, jako jsou kardiostimulátory nebo inzulinové pumpy. Uživatelé s elektronickými implantáty by měli udržovat vzdálenost nejméně 10 cm od ovládacího panelu.
- Nedovolte, aby se alobal dostal do kontaktu se skleněnými dvířky. To by mohlo způsobit trvalé 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 nepřepĺňujte plech. Pokud z plechu na pečení odkapává ovocná šťáva, může zanechat trvalé skvrny. Pokud je to možné, použijte hlubší plech.
- Pokud jsou těsnění znečištěná, dvířka zařízení se během provozu správně nezavírají. To může způsobit poškození přední části zařízení a přilehlého nábytku. Dbejte na to, aby byla těsnění vždy čistá.
- Nesedejte si na dvířka spotřebiče, nepokládejte na ně žádné předměty ani je na ně nezavěšujte. Nezavěšujte nádoby ani příslušenství na dvířka spotřebiče.
- Nepřenášejte ani nadržte 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 önce aşağıdaki talimatları dikkatlice okuyun. Bu kılavuzu ileride referans olarak kullanmak veya yeni kullanıcılar için saklayın.

- Cihazın kurulumunun ve bağlantısının yetkili uzmanlar tarafından yapılması tavsiye edilir. Üretici, kurulum veya bağlantı hatalarından kaynaklanan hasarlardan sorumlu değildir.
- 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 kaçınınız.
- DİKKAT: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınabilir. Isıtma parçalarına dokunmaktan kaçınmak için özen gösterilmelidir. 8 yaşından küçük çocuklar sürekli gözetim altında tutulmadıkça uzak tutulmalıdır.
- Fırının cam kapağını temizlemek için aşındırıcı temizlik maddeleri veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın, aksi takdirde yüzey çizilebilir ve cam kırılabilir.





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





- Silikon tavalalar, 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 yoğuşma ve korozyon hasarının yanı sıra mutfağınızda da hasara neden olabilir.





1. PIEZAS Y COMPONENTES

Figura 1

1. Panel de control
2. Bandeja
3. Rejilla
4. Puerta
5. Asa

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

- Este aparato presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el aparato de su caja y retire todo el material de embalaje. Puede guardar la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro para prevenir daños en el aparato si necesita transportarlo en el futuro. Si desea deshacerse del embalaje original, asegúrese de reciclar todos los elementos correctamente.
- Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si faltara alguno o no estuviera en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.

Contenido de la caja

- Horno
- Bandeja
- Rejilla
- Perillas
- Asa
- Este manual de instrucciones

3. INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

Antes de la instalación

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

- Las superficies, laminados sintéticos y adhesivos utilizados deben ser resistentes al calor (100°C mínimo).







ESPAÑOL

- Los armarios de cocina deben estar nivelados y fijos. Es necesario dejar un espacio de 5 mm entre el horno y otros aparatos.
- Si hay un cajón debajo del horno, debe instalarse un estante entre el horno y el cajón.

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

ADVERTENCIA: Los materiales podrían dañarse.

- La puerta y/o el asa no deben utilizarse para levantar o desplazar el aparato.
- Para la instalación, el aparato debe conectarse de acuerdo con todas las normativas locales sobre gas y/o electricidad.
- El transporte debe realizar por, al menos, dos personas.
- Utilice las ranuras o las asas de alambre situadas a ambos lados para transportarlo.
-  Conexión a la red eléctrica.
- Este aparato debe estar conectado a una toma de tierra.
- Nuestra empresa no se hace responsable de los daños causados por el uso del aparato sin toma de tierra. Si la instalación no se hace de manera profesional existe peligro de descarga eléctrica. El aparato solo puede ser conectado a la red eléctrica por una persona cualificada autorizada. Si no es así, se anulará la garantía
- Si se daña el cable de alimentación existe peligro de descarga eléctrica, cortocircuito e incendio. El cable de alimentación no debe quedar aprisionado, doblado o atrapado ni entrar en contacto con partes calientes del aparato. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un electricista cualificado.
- La red eléctrica debe corresponder a los datos indicados en la placa de características del aparato. El cable de alimentación debe corresponder a las especificaciones y al consumo de energía.
-  Riesgo de descarga eléctrica.
- Antes de realizar la instalación eléctrica, desconecte el aparato.

Instalación

- El aparato sólo debe ser instalado por personal cualificado que siga las instrucciones suministradas y teniendo en cuenta la Normativa vigente. Cecotec declina toda responsabilidad en caso de instalación incorrecta, que puede causar daños a personas y animales, así como daños materiales.
- Importante: el aparato debe desconectarse de la red eléctrica antes de realizar cualquier ajuste o trabajo de mantenimiento en el mismo;
- El conducto de aire se utiliza para la ventilación.
- Para que el aparato encastrable funcione correctamente, el mueble que lo contiene debe ser adecuado. La figura 2 indica las dimensiones del recorte para la instalación debajo de la encimera o en un mueble alto.





- Para garantizar una ventilación adecuada, debe retirarse el panel trasero del mueble. Es preferible instalar el horno de forma que repose sobre dos listones de madera. Si el horno descansa sobre una superficie plana y continua, debe haber una abertura de al menos 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 introduciendo los 4 tornillos para madera en los 4 orificios situados en el perímetro del marco. Fig. 3

Conexiones eléctricas

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

Montaje en un cable de alimentación

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

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

Abrir el tablero de bornes:

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

Conexión del cable de alimentación a la red eléctrica

- Instale un enchufe normalizado (no incluido) correspondiente a la carga indicada en la placa de datos. Cuando conecte el cable directamente a la red, instale un disyuntor omnipolar con una abertura de contacto mínima de 3 mm entre el aparato y la red. El disyuntor





ESPAÑOL

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.

Instalación de los controles. Fig. 5

1. Al desembalar el horno, encontrará un horno sin perillas instaladas y dos perillas por separado. 5A
2. Observe los soportes de las perillas izquierdo y derecho del horno, asegurándose de que el lado plano del soporte de la perilla mire hacia arriba. 5B
3. Alinee el núcleo de la perilla con el soporte del horno e insértelo horizontalmente con fuerza. Al insertar, preste atención para asegurarse de que la escala en la superficie de la perilla esté hacia arriba. 5C
4. Ambas perillas se han insertado exitosamente. La instalación está completa. 5D

Instalación del asa. Fig. 6

1. Verifique que encima de la puerta del horno haya un soporte de montaje de manija instalado en cada lado.
2. Tome la manija y confirme que haya ranuras de montaje en ambos lados de las manijas.





3. Tome el mango con ranuras de montaje para instalarlo en el soporte de montaje empujando con fuerza desde ambos lados simultáneamente en la dirección de las flechas.
4. La instalación ha finalizado. Agite la manija hacia arriba y hacia abajo, hacia la izquierda y hacia la derecha para confirmar que esté instalada de forma segura.

4. FUNCIONAMIENTO

IMPORTANTE

- Este aparato es exclusivo para uso doméstico.
- Utilice el horno solo para cocinar alimentos.
- Antes de cocinar, asegúrese de retirar del horno todos los accesorios que no sean necesarios.
- Precaliente el horno antes de utilizarlo.
- Coloque las bandejas de cocción en el centro del horno y deje espacio entre ellas cuando utilice más de una para que el aire pueda circular.
- No coloque las bandejas en la base del horno ni las cubra con papel aluminio. Esto provocaría una acumulación térmica, lo que afectaría al tiempo de cocción y dañaría el esmalte del horno.
- Procure abrir la puerta del horno lo menos posible para ver los alimentos (la luz del horno permanece encendida durante la cocción).
- Tenga cuidado al abrir la puerta para evitar el contacto con las piezas calientes y el vapor.

Accesorios

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

Introducir los accesorios

- El horno dispone de 5 niveles diferentes en los que podrá colocar los accesorios. Fig. 7
- Introdúzcalos hasta el tope para que no toquen el panel de la puerta.
- Los accesorios pueden extraerse aproximadamente hasta la mitad, lo que le permitirá sacar las elaboraciones con facilidad.

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

Bandeja del horno

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





ESPAÑOL

Rejilla

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

Panel de control. Fig. 8








El panel de control puede cambiar dependiendo del modelo.

Leyenda figura 8

1. Indicador de encendido
2. Selector de funciones
3. Indicador de calentamiento
4. Selector de temperatura

Selector de funciones

Utilice el selector de funciones para ajustar el tipo de temperatura. Este frigorífico dispone de 5 funciones. A continuación, se detallan:


-  Posición de apagado: Si pone el selector en esta posición, el horno se apagará.
-  Luz: Si pone el selector en esta posición, se encenderá la luz del horno.
-  Grill: Si pone el selector en esta posición, solo se encenderá la resistencia superior. Esta función es adecuada para hornear porciones medianas o grandes de salchichas, bacon, carne, pescado, etc.
-  Resistencia inferior: Si pone el selector en esta posición, solo se encenderá la resistencia inferior. Esta función es adecuada para esterilizar y conservar tarros.
-  Modo convencional (resistencia superior e inferior): Si pone el selector en esta posición, se encenderán ambas resistencias (superior e inferior). Esta función es adecuada para asar y hornear en un solo nivel.
-  Modo de ahorro de energía: Si pone el selector en esta posición, se utilizarán ambas resistencias para controlar la temperatura, reduciendo así el consumo de energía. Esta función es adecuada para hornear alimentos grandes, ya que la temperatura del horno sube progresivamente, lo que permite que el calor penetre por completo en los alimentos.
-  Función asistida por vapor: Si pone el selector en esta posición, el calor se liberará desde la parte inferior del horno, lo que permitirá dorar bases de pizza, tartas y pasteles, o cocinar al vapor diversos alimentos.
- Para activar esta función, añada 150 ml de agua purificada en la parte inferior de la cavidad del horno y seleccione 200 °C de temperatura. El tiempo aproximado de cocción con esta función son 20 minutos.

Nota:

- Asegúrese de retirar el exceso de agua de la cavidad del horno cuando haya terminado el proceso de cocción.
- Se recomienda no añadir más de 500 ml de agua purificada.





- Puede ajustar la cantidad de agua y la temperatura en función de las necesidades de los alimentos que vaya a preparar.
- Asegúrese de que el interior esté completamente frío antes de retirar el exceso de agua. Si no lo está, podría quemarse.
-  Limpieza con vapor: Esta función ayuda a eliminar los restos de comida del interior del horno. Solo es adecuada para limpiar la suciedad ligera. No es efectiva para la suciedad incrustada ni las manchas difíciles producidas al cocinar. Solo puede utilizarse cuando el horno está frío.
- Después de utilizar la función de cocción asistida por vapor o la de limpieza a vapor, seque el interior del horno, la rejilla del horno y las guías laterales con un paño suave.

Procedimiento de limpieza

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

ADVERTENCIA:

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

Selector de la temperatura

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

Antes de utilizar el horno por primera vez

Calentar el horno

Para eliminar el olor a nuevo, caliente el horno cuando esté vacío. Le recomendamos que elija una función en la que se activen ambas resistencias (Modo convencional) y que ponga el horno a 250°C durante una hora. Asegúrese de que no queden restos de embalaje en el interior del horno.

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

Limpieza de los accesorios

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





ESPAÑOL

Consejos para ahorrar energía

La siguiente información le ayudará a ahorrar energía:

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

Funcionamiento del horno

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

Consejos para hornear

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

Consejos para asar

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

Consejos para utilizar la función Grill

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





Consejos para hornear y asar

Consejos para hornear

- Cómo saber si un bizcocho está bien cocido.
Aproximadamente 10 minutos antes de que finalice el tiempo de horneado especificado en la receta, introduzca un palillo en el punto más alto del bizcocho. Si el palillo sale limpio, el bizcocho está listo.
- El bizcocho se desmorona.
Utilice menos líquido la próxima vez o ajuste la temperatura del horno 10 grados por debajo. Respete los tiempos de mezcla especificados en la receta.
- El bizcocho ha elevado en el centro, pero es más bajo en los bordes.
No engrase las paredes del molde. Después de hornear, despegue el bizcocho del molde con cuidado. Para ello, ayúdese de un cuchillo.
- El bizcocho queda demasiado oscuro por arriba.
Colóquelo más abajo en el horno, seleccione una temperatura más baja y hornéelo durante un poco más de tiempo.
- El bizcocho está demasiado seco.
Cuando esté hecho, hágale pequeños agujeros con un palillo de cóctel. A continuación, rocíelo con zumo de fruta o una bebida alcohólica. La próxima vez, seleccione una temperatura 10 grados superior y reduzca el tiempo de horneado.
- El pan o la tarta (por ejemplo, la tarta de queso) tienen buen aspecto, pero están empapados por dentro.
Utilice un poco menos de líquido la próxima vez y hornee durante un poco más de tiempo a una temperatura más baja. Para tartas con cobertura húmeda, hornee primero la base. Espolvóreela con almendras o pan rallado y, a continuación, coloque la cobertura por encima. Siga la receta y los tiempos de horneado.
- El pastel se dora de forma desigual.
Seleccione una temperatura ligeramente inferior para que el pastel se hornee de forma más uniforme. Hornee pasteles delicados en un solo nivel utilizando la función Modo convencional. Si el papel sulfurizado sobresale, puede afectar a la circulación del aire. Por este motivo, corte siempre el papel a la medida de la bandeja de horno.
- El fondo de un pastel de frutas es demasiado ligero.
Coloque el pastel en un nivel más bajo la próxima vez.
- Los productos de panadería hechos con masa de levadura se pegan unos a otros al hornearse.
Debe haber un espacio de unos 2 cm entre cada producto. De este modo, queda espacio suficiente para que se expandan bien y se doren por todos los lados.
- Ha estado horneando en varios niveles.
Los alimentos de la bandeja superior están más oscuros que los de la bandeja inferior. Siempre utilice aire caliente 3D para hornear en más de un nivel. El hecho de que introduzca en el horno varias bandejas no significa que todas estén listas al mismo tiempo.
- Se forma condensación cuando hornea pasteles húmedos.





ESPAÑOL

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

Consejos para cocinar con la función Grill

- Si va a utilizar la función Grill, precaliente el horno durante 4 minutos antes de introducir los alimentos. Cuando el horno esté en marcha, cierre siempre la puerta.
- En la medida de lo posible, los trozos de comida que se asen deben tener el mismo grosor. Esto permitirá que se doren uniformemente y se mantengan succulentos y jugosos.
- Dé la vuelta a los alimentos que esté asando transcurridos 2/3 del tiempo.
- No añada sal a los filetes de carne hasta que se hayan asado.
- Añada un poco de líquido si la carne es magra. Cubra la base de la fuente con aproximadamente 1/2 cm de líquido.
- Coloque los alimentos a asar directamente sobre la rejilla. Si va a asar una sola pieza, los mejores resultados se consiguen colocándola en el centro de la rejilla. Introduzca también la bandeja del horno en el nivel 1 para que recoja la grasa.
- Al asar, no introduzca la bandeja de horno en los niveles 4 o 5, esto podría deformarla.
- La resistencia se enciende y apaga continuamente. Es normal. El ajuste de la función determina la frecuencia con la que esto ocurrirá.
- Cuando el asado esté listo, apague el horno y déjelo reposar 10 minutos más. Esto permite una mejor distribución de los jugos de la carne.
- Si va a asar carne de cerdo con corteza, corte la corteza en forma de cruz y coloque el asado en el plato con la corteza en la parte inferior.
- Coloque las aves enteras en la rejilla inferior con la pechuga hacia abajo. Deles la vuelta pasados 2/3 del tiempo especificado.
- Si va a cocinar pato u oca, perfore la piel de la parte inferior de las alas. Esto permite que la grasa salga.
- Si va a cocinar trozos de pescado, deles la vuelta pasados 2/3 del tiempo especificado. No es necesario hacer esto si cocina el pescado entero. Coloque el pescado entero en el horno en posición natatoria con la aleta dorsal hacia arriba. Colocar media patata o un pequeño recipiente apto para el horno en la cavidad estomacal del pescado lo hará más estable.
- Cómo saber si el asado está listo. Utilice un termómetro para carne (disponible en tiendas especializadas) o realice la «prueba de la cuchara». Presione el asado con una cuchara. Si está duro, está listo. Si, por el contrario, puede presionarlo con la cuchara, necesita un poco más de cocción.
- El asado tiene un color demasiado oscuro y algunas partes están ligeramente quemadas. Compruebe la altura a la que está colocado y la temperatura.
- El asado tiene buen aspecto, pero los jugos están quemados. La próxima vez, utilice una fuente de horno más pequeña o añada más líquido.
- El asado tiene buen aspecto, pero los jugos son demasiado claros y aguados. La próxima vez, utilice una fuente de horno más grande y menos líquido.



- Sale vapor del asado. Es normal y se debe a las leyes de la física. La mayor parte del vapor escapa por la salida de vapor. El vapor puede depositarse y formar condensación en los selectores o en los elementos de mobiliario adyacentes.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

Limpieza del horno

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

Desmontaje y montaje de la puerta del horno

Para limpiar la puerta, desmóntela. Cada bisagra de la puerta dispone de una varilla de bloqueo. Cuando esta está cerrada, la puerta se fija en su lugar. Para sacar la puerta tendrá que abrir la varilla de bloqueo.

ADVERTENCIA: Cuando la bisagra no esté bloqueada, la puerta podría cerrarse de repente con gran fuerza. Por ello, asegúrese de que la varilla de bloqueo esté cerrada todo el tiempo. Solo debe estar abierta cuando retire la puerta.



ESPAÑOL

Desmontar la puerta

1. Abra la puerta completamente.
2. Levante ambos lados de la varilla de bloqueo. Fig. 9
3. Cierre la puerta hasta llegar al tope. Sujétela por ambos lados y, a continuación, vuelva a cerrarla.
4. Muévela hacia arriba y hacia abajo, y tire de ella hacia fuera.

Colocar la puerta

Siga el orden inverso de desmontaje de la puerta.

1. Cuando coloque la puerta, asegúrese de que ambas bisagras encajan correctamente.
2. Al abrir la puerta, baje la varilla de bloqueo. Fig. 10

ADVERTENCIA: Si la puerta se cae accidentalmente o las bisagras se cierran de repente, no introduzca la mano en las bisagras. Contacte con el Servicio Técnico Oficial de Cecotec.

Desmontar e instalar el panel de la puerta

Desmontaje. Fig. 11

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

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

Instalación

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

Sustitución de la luz del horno

AVISO:

- Si la bombilla de la luz del horno falla, debe sustituirse. Existe riesgo de descarga eléctrica.
- Desconecte el disyuntor de la caja de fusibles.

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





5. Retire el paño de cocina y conecte el disyuntor.

Inspecciones periódicas

Además de mantener el horno limpio, debería:

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

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

6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

Funcionamiento normal:

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



ESPAÑOL

Tabla de resolución de problemas

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



El horno deja de funcionar, pero el motor no	El horno ha estado en marcha durante un largo periodo, por lo que necesita tiempo para enfriarse.	Coloque la mano en la salida del aire. Si nota que el aire sale caliente, no se trata de ningún problema.
	Fallo en el termostato.	Si nota que el aire sale a temperatura ambiente, cambie el termostato.

Si el problema no se ha resuelto:

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

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 04720 / 04721

Producto: Bolero Hexa C126001 Line A / Bolero Hexa C126001 Glass Black A

Voltaje nominal: 220-240 V

Frecuencia nominal: 50 – 60 Hz

Potencia nominal: 2800 W

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo		04720 04721	
Tipo de horno		Horno eléctrico	
Masa del aparato	M	26,7	Kg
Número de cavidades		1	
Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)		Electricidad	
Volumen por cavidad	V	77	L
Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía eléctrica final)	ECcavidad eléctrica	0,82	kWh/ciclo



ESPAÑOL

Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada, por cavidad (energía eléctrica final)	EEcavidad eléctrica	N.A.	kWh/ciclo
Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno de gas durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía de gas final)	EEcavidad de gas	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo (1)
Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno de gas durante un ciclo en modo de circulación forzada (energía de gas final)	EEcavidad de gas	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo
Índice de eficiencia energética por cavidad	EEIcavidad	94,3	
Clase de eficiencia energética		A	
(1) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo.			

El consumo de potencia en modo "apagado" es de 0,68W usando para ello las directrices de la norma EN 50564:2011 y de los reglamentos europeos 1275/2008/EC y 801/2013/EC. Para ello el aparato se conecta a la red eléctrica sin realizar ninguna función. El interruptor/controlador del aparato se puso en la posición "apagado".

Este producto contiene una fuente luminosa de eficiencia energética F.

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

Fabricado en China | Diseñado en España

8. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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





ESPAÑOL

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

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

9. GARANTÍA Y SAT

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

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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

10. COPYRIGHT

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





ENGLISH

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Control panel
2. Tray
3. Rack
4. Door
5. Handle

NOTE:

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

2. BEFORE USE

- This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the appliance out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging elements in a safe place. 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

- Oven
- Tray
- Rack
- Knobs
- Handle
- Instruction manual

3. PRODUCT INSTALLATION

Before installation

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

- Surfaces, synthetic laminates, and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).







- Kitchen cabinets must be level and fixed. A space of 5 mm must be left between the oven and other appliances.
- If there is a drawer under the oven, a shelf must be installed between the oven and the drawer.

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

WARNING: materials could be damaged.

- The door and/or handle must not be used to lift or move the appliance.
- For installation, the appliance must be connected in accordance with all local gas and/or electrical regulations.
- Transport must be carried out by at least two people.
- Use the slots or wire handles on both sides to carry it.
-  Connection to the mains.
- This appliance must be connected to an earthed socket.
- Our company is not liable for any damage caused by the use of the appliance without earthing. If the installation is not carried out professionally, there is a risk of electric shock. The appliance may only be connected to the mains by an authorised qualified person. If this is not the case, the warranty will be voided.
- If the power cable is damaged, there is a risk of electric shock, short circuit, and fire. The power cable must not be pinched, bent or trapped and must not come into contact with hot parts of the appliance. If the power cable is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.
- The mains supply must correspond to the information on the rating plate of the appliance. The power cable must correspond to the specifications and power consumption.
-  Risk of electric shock.
- Before carrying out the electrical installation, switch off the appliance.

Installation

- The appliance must only be installed by qualified personnel following the instructions supplied and taking into account the current regulations. Cecotec declines all liability in the event of incorrect installation, which may cause injury to people and animals, as well as damage to property.
- Important: the appliance must be disconnected from the mains before any adjustment or maintenance work is carried out on it.
- The air duct is used for ventilation.
- In order for the built-in appliance to function properly, the cabinet containing it must be suitable. Figure 2 shows the dimensions of the cut-out for installation under the worktop or in a wall unit.





ENGLISH

- To ensure adequate ventilation, the rear panel of the cabinet must be removed. It is preferable to install the oven so that it rests on two wooden slats. If the oven rests on a flat surface, there must be an opening of at least 45×560 mm.
- Adjacent cabinet panels shall be made of heat-resistant material. In particular, enclosures with veneered exteriors must be assembled with glues that can withstand temperatures up to 100 °C.
- In compliance with current safety regulations, it must not be possible to come into contact with the electrical parts of the oven once it has been installed.
- All parts that ensure the safe operation of the appliance must only be removed with the aid of a tool (NOT INCLUDED).
- To fix the oven to the cabinet, open the oven door and fix it by inserting the 4 wood screws into the 4 holes on the perimeter of the frame. Fig. 3

Electrical connections

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

Mounting the power cable

Opening the terminal box. (Fig. 4):

1. Use a screwdriver to pry the bolt on the side tabs of the terminal box cover.
2. Unscrew the screw and open the cover.
3. To install the cable, proceed as follows:
4. Remove the cable clamp screw and the three contact screws.
5. Fix the wires under the screw heads using the following colour scheme:
 - Blue - Neutral (N)
 - Brown - Phase (L)
 - Yellow - Green (Ground)
6. Secure the power cable with the cable clamp and close the terminal box cover.

Open the terminal box

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

Connecting the power cable to the mains

- Install a standard plug (not included) corresponding to the load indicated on the rating plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omnipolar circuit breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the device and the mains. The omnipolar circuit breaker must be sized according to the load and comply with the applicable regulations (the earth wire must not be interrupted by the circuit breaker).





- The power supply cable must be routed so that it does not reach a temperature above 50 °C above room temperature and must be protected by insulation with an appropriate rating.
- Before 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 extension leads is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extension leads that comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the single adapter or extension lead and the maximum power indicated on the multiple adapter. The plug and socket shall be easily accessible.

Installation of knobs. Fig. 5

1. When unpacking the oven, you will find one oven without knobs installed and two separate knobs. 5A
2. Observe the left and right knob brackets on the oven, ensuring that the flat side of the knob bracket faces upwards. 5B
3. Align the knob core with the oven bracket and insert it horizontally with force. When inserting, pay attention to ensure that the scale on the surface of the knob is facing upwards. 5C
4. Both knobs have been installed correctly. Installation is now complete. 5D

Handle installation. Fig. 6.

1. Verify that above the oven door there is a handle mounting bracket already installed on each side of the door.
2. Take the handle and confirm that there are mounting slots on both sides of the handles.
3. Take the handle with mounting slots to install it on the mounting bracket by pushing hard from both sides simultaneously in the direction of the arrows.





ENGLISH

4. Installation is now complete. Shake the handle up and down, left, and right to confirm that it is securely installed.

4. OPERATION

NOTE

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

Accessories

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

Inserting the accessories

- The oven has 5 different levels on which you can place the accessories. Fig. 7
- Insert them as far as they will go so that they do not touch the door panel.
- The accessories can be pulled out about halfway, allowing you to easily remove the food.

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

Oven tray

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

Rack

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



Control panel. Fig. 8








The control panel can change depending on the model.

Fig. 8 key


1. Power indicator light
2. Function knob
3. Heating indicator light
4. Temperature knob

Function knob

Use the function knob to set the desired function. This oven features 5 functions. They are detailed below:

-  Off position: setting the knob to this position will switch off the oven.
-  Light: setting the knob to this position will switch on the oven light.
-  Grill: setting the knob to this position will switch on only the top heating element. This function is suitable for baking medium to large portions of sausages, bacon, meat, fish, etc.
-  Bottom heating element: setting the knob to this position will switch on only the bottom heating element. This function is suitable for sterilising and preserving jars.
-  Conventional mode (top and bottom heating elements): setting the knob to this position will switch on both heating elements (top and bottom). This function is suitable for grilling and baking on one level.
-  Energy saving mode: setting the knob to this position will switch on both heating elements to control the temperature, therefore reducing energy consumption. This function is suitable for baking large foods, as the oven temperature rises progressively, allowing the heat to fully penetrate the food.
-  Steam-assisted function: setting the knob to this position will release heat from the bottom of the oven, allowing you to brown pizza bases, pies, and cakes, or steam various foods.
- To activate this function, add 150 ml of purified water to the bottom of the oven cavity and select 200 °C temperature. The approximate cooking time with this function is 20 minutes.

Note:

- Be sure to remove excess water from the oven cavity when the cooking process is complete.
- It is recommended not to add more than 500 ml of purified water.
- You can adjust the amount of water and the temperature according to the needs of the food to be prepared.
- Make sure that the interior is completely cool before removing excess water. Otherwise, you could get burned.
-  Steam cleaning: use this function to remove food remains from inside the oven. It is only suitable for cleaning light soiling. It is not efficient for ingrained dirt and stubborn stains caused by cooking. This function can only be used when the oven is cold.



ENGLISH

- After using the steam-assisted cooking or the steam cleaning functions, dry the inside of the oven, the rack and the side guides with a soft cloth.

Cleaning process

1. Remove all accessories from the oven.
2. Prepare a solution of water (85%), white vinegar (10%), and dish detergent (5%) and spray generously on the door, side walls, and rear wall of the oven cavity.
3. Pour 40 ml of water into the base of the oven cavity.
4. Close the door. Select the Steam cleaning function and set the oven to 120 °C.
5. Switch off the oven after 15 minutes.
6. Allow it to cool down and then wipe the surface with a damp cloth.
7. Dry the inside with a cloth or kitchen paper.

WARNING:

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

Temperature knob

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

Before using the oven for the first time

Heating the oven

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

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

Accessories cleaning

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

Tips on energy saving

The following information will help you to save energy:

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





- Defrost frozen dishes before cooking.

Oven operation

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

Baking tips

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

Roasting tips

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

Tips for using the Grill function

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

Tips for baking and roasting

Baking tips

- How to know if a sponge cake is well baked.
About 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, insert a toothpick into the highest point of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.
- The sponge cake crumbles.
Use less liquid next time or adjust the oven temperature 10 degrees lower. Observe the mixing times specified in the recipe.
- The cake has risen in the centre but is lower at the edges.
Do not grease the sides of the mould. After baking, carefully remove the cake from the tin. Use a knife to do this.
- The top of the cake is too dark.





ENGLISH

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

- The sponge cake is too dry.
When done, poke small holes in it with a toothpick. Then, sprinkle it with fruit juice or an alcoholic beverage. Next time, select a temperature 10 degrees higher and reduce the baking time.
- The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good but is soggy inside.
Use a little less liquid next time and bake for a little longer at a lower temperature. For wet topping cakes, bake the base first. Sprinkle with almonds or breadcrumbs, then top with the topping. Follow the recipe and baking times.
- The cake browns unevenly.
Select a slightly lower temperature so that the cake bakes more evenly. Bake delicate cakes on a single level using the Conventional Mode. If the greaseproof paper protrudes, it can affect air circulation. For this reason, always cut the paper to the size of the baking tray.
- The bottom of a fruit cake is too light.
Place the cake on a lower level next time.
- Bakery products made with yeast dough stick together during baking.
There should be a space of about 2 cm between each product. In this way, there is enough space for them to expand well and brown on all sides.
- It has been baking on several levels.
The food in the upper tray is darker than the food in the lower tray. Always use 3D hot air for baking on more than one level. Just because you put several trays in the oven does not mean that they will all be ready at the same time.
- Condensation forms when baking moist cakes.
Cooking can lead to the formation of steam, which escapes over the door. Steam can settle and form water droplets on the control panel or on adjacent furniture elements. This is normal.

Tips for cooking with the Grill function

- If you are going to use the Grill function, preheat the oven for 4 minutes before putting in the food. When the oven is in operation, always close the door.
- As far as possible, the pieces of food to be grilled should be of the same thickness. This will allow them to brown evenly and remain tender and juicy.
- Turn the food you are grilling after 2/3 of the time has elapsed.
- Do not add salt to the beef steaks until they have been grilled.
- Add a little liquid if the meat is lean. Cover the base of the dish with about 1/2 cm of liquid.
- Place the food to be grilled directly on the rack. If you are grilling a single piece, the best results are achieved by placing it in the centre of the rack. Also, place the oven tray on level 1 to collect the fat.
- When grilling, do not insert the baking tray on levels 4 or 5, as this could deform it.
- The heating element switches on and off continuously. It is normal. The setting of the function determines how often this will occur.
- When the roast is ready, turn off the oven and leave to rest for a further 10 minutes. This





allows a better distribution of the meat juices.

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

5. CLEANING AND MAINTENANCE

- The oven must be cleaned after each use. When cleaning the oven, the light must be switched on so that the surfaces can be seen better.
- The inside of the oven should only be washed with lukewarm water and a little liquid soap.
- After cleaning the inside of the oven, wipe it dry with a cloth.
- Never clean oven surfaces with steam.
- The inside of the oven should only be cleaned with warm soapy water, using a sponge or soft cloth. Abrasive cleaners must not be used.
- Any stains that may appear on the bottom of the oven will have been caused by splashes of food or spilled food. These splashes occur during the cooking process. They may be due to food being cooked at too high a temperature or placed in a container that is too small.
- You must select a temperature and cooking function suitable for the food to be cooked. You should also make sure that you place the food in an appropriately sized dish and use the oven tray where appropriate.





ENGLISH

- The exterior parts of the oven should only be cleaned with warm soapy water, using a sponge or soft cloth. Abrasive cleaners must not be used.
- If you use any type of oven cleaner, make sure that it is suitable for this appliance.
- Damage caused to the appliance by a cleaning agent will not be repaired free of charge, even if the appliance is within the warranty period.
- Do not use cleaning products containing abrasive materials for cleaning and maintenance of the glass front panel.

Oven cleaning

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

Assembling and disassembling the oven door

To clean the door, remove it. Each door hinge is fitted with a locking rod. When the door is closed, the door locks into place. To remove the door, you will need to open the locking rod.

WARNING: when the hinge is not locked, the door may suddenly close with great force. Therefore, make sure that the locking rod is closed at all times. It should only be open when the door is removed.

Disassembling the door

1. Open the door completely.
2. Lift both sides of the locking rod. Fig. 9
3. Close the door as far as it will go. Hold it on both sides, then close it again.
4. Move it up and down and pull it out.

Positioning the door

Follow the reverse order of disassembly of the door.

1. When fitting the door, make sure that both hinges fit correctly.
2. When opening the door, lower the locking rod. Fig. 10

WARNING: if the door accidentally falls down or the hinges suddenly close, do not reach into the hinges. Contact the official Cecotec Technical Support Service.

Disassembling and installing the door panel

Disassembly. Fig. 11

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





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

Installation

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

Replacing the oven light bulb

NOTE:

- If the oven light bulb fails, it must be replaced. There is a risk of electric shock.
 - Switch off the circuit breaker in the fuse box.
1. Place a kitchen towel in the oven when it is cold to prevent it from spoiling.
 2. Unscrew the glass cover by turning it counterclockwise.
 3. Replace the bulb with one of the same type.
 4. Screw the glass cover back on.
 5. Remove the tea towel and switch on the circuit breaker.

Periodic inspections

In addition to keeping the oven clean, you should:

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

Warning: all repairs must be carried out by qualified personnel.

6. TROUBLESHOOTING

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

Normal operation:

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





ENGLISH

- If the food to be heated has some moisture in it, the heat emission orifice may give off steam during operation.
- The fan will start to run 15 minutes after the oven is switched on. Even if the oven is closed, the fan will continue to run for 35 minutes.
- Preheat the oven before putting in the food.
- If you are going to bake for a long period of time, you can turn off the oven before the time is up. This will use the residual heat to finish cooking

Troubleshooting table

Problem	Cause	Solution
The oven does not work	There has been a power cut.	Check the light in your kitchen or the operation of another appliance.
	Circuit breaker failure.	Check if the circuit breaker is working.
	You forgot to select the function you want.	Select the function.
The light does not switch on	Defective light.	Replace the light bulb.
	There is no power supply.	Check if the oven is powered by electricity.
The device suddenly stops working	There has been a power cut.	Check the light in your kitchen or the operation of another appliance.
	Thermostat failure.	Check if the fan is working. If so, replace the thermostat with a new one.



The oven does not heat	You have not selected the temperature.	Adjust the temperature.
	If this model has a timer, you cannot set the time.	Set the timer.
	No power supply.	Check the power supply box.
	The heating element is damaged.	Replace the heating element for a new one.
Water leaks out of the door when using the oven	Door seal is damaged.	Replace the door seal.
	The hinge is not strong enough.	Replace the hinge.
The oven stops working, but the motor does not	The oven has been running for a long period of time, so it needs time to cool down.	Place your hand on the air outlet. If you notice that the air comes out hot, it is not a problem.
	Thermostat failure.	If you notice that the air comes out at room temperature, replace the thermostat.

If the problem has not been solved:

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

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 04720 / 04721

Product: Bolero Hexa C126001 Line A / Bolero Hexa C126001 Glass Black A

Voltage: 220-240 V

Rated frequency: 50 – 60 Hz

Rated power: 2800 W

ENGLISH

	Symbol	Value	Unit
Model reference		04720 04721	
Type of oven		Electric oven	
Mass of the appliance	M	26.7	Kg
Number of cavities		1	
Heat source per cavity (electricity or gas)		Electricity	
Volume per cavity	V	77	l
Energy consumption (electricity) required for heating a standardised charge in an electric furnace cavity for one cycle in conventional mode, per cavity (final electrical energy)	ECelectric cavity	0.82	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	ECelectric cavity	N.A.	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy)	ECgas cavity	N/A N/A	MJ/cycle kWh/cycle (1)
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy)	ECgas cavity	N/A N/A	MJ/cycle kWh/cycle
Energy Efficiency Index per cavity	EElcavity	94.3	
Energy Efficiency Class		A	
(1) 1 kWh/cycle = 3.6 MJ/cycle.			

The appliance power consumption when off is 0.68 W, following the guidelines of EN 50564:2011 and the European regulations 1275/2008/EC and 801/2013/EC. For this purpose, the device is connected to the mains without performing any function. The switch/controller of the appliance was set to the Off position.

This product features a light source with a Class F energy efficiency.



ENGLISH

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

8. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

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

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

9. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

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

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

10. COPYRIGHT

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





FRANÇAIS

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Image 1

1. Panneau de contrôle
2. Plateau
3. Grille
4. Porte
5. Poignée

NOTE :

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

2. AVANT UTILISATION

- Cet appareil possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte et retirez tout le matériel qui compose l'emballage. Rangez la boîte d'origine et le reste des éléments provenant de l'emballage dans un endroit sûr pour éviter d'endommager l'appareil si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.
- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. S'il manque une pièce, une partie, un accessoire ou que l'appareil ou ses accessoires ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.

Contenu de la boîte

- Four
- Plateau
- Grille
- Sélecteurs
- Poignée
- Manuel d'instructions

3. INSTALLATION DU PRODUIT

Avant l'installation

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

- Les surfaces, les stratifiés synthétiques et les adhésifs utilisés doivent être résistants à la chaleur (100 °C minimum).







FRANÇAIS

- Les meubles de cuisine doivent être de niveau et fixés. Il faut laisser un espace de 5 mm entre le four et les autres appareils.
- S'il y a un tiroir sous le four, une étagère doit être installée entre le four et le tiroir.

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

AVERTISSEMENT : Les matériaux pourraient être endommagés.

- La porte et/ou la poignée ne doivent pas être utilisées pour soulever ou déplacer l'appareil.
- Pour l'installation, l'appareil doit être raccordé conformément aux réglementations locales en matière de gaz et/ou d'électricité.
- Le transport doit être effectué par au moins deux personnes.
- Utilisez les fentes ou les poignées des deux côtés pour le transporter.
-  Connexion au réseau électrique.
- Cet appareil doit être branché sur une prise de courant reliée à la terre.
- Cecotec n'est pas responsable des dommages causés par l'utilisation de l'appareil sans mise à la terre. Si l'installation n'est pas effectuée de manière professionnelle, il existe un risque d'électrocution. L'appareil ne peut être raccordé au réseau électrique que par une personne qualifiée et autorisée. Le non-respect de cette consigne entraîne l'annulation de la garantie.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il y a un risque d'électrocution, de court-circuit et d'incendie. Le câble d'alimentation ne doit pas être pincé, plié ou coincé et ne doit pas entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié.
- L'alimentation électrique doit correspondre aux indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. Le câble d'alimentation doit correspondre aux spécifications et à la consommation électrique.
-  Risque de décharge électrique.
- Avant de procéder à l'installation électrique, éteignez l'appareil.

Installation

- L'appareil ne doit être installé que par du personnel qualifié, en suivant les instructions fournies et en tenant compte des réglementations en vigueur. Cecotec n'assume aucune responsabilité en cas d'installation incorrecte, qui peut entraîner des blessures aux personnes et aux animaux, ainsi que des dommages matériels.
- Important : l'appareil doit être débranché avant toute opération de réglage ou d'entretien.
- Le conduit d'air est utilisé pour la ventilation.
- Pour que l'appareil encastré fonctionne correctement, le meuble dans lequel il va être installé doit être approprié. L'image 2 montre les dimensions de la découpe pour l'installation sous le plan de travail ou dans un meuble.





FRANÇAIS

- Pour assurer une ventilation adéquate, le panneau arrière du meuble doit être retiré. Il est préférable de placer le four sur deux lattes de bois. Si le four repose sur une surface plane, une ouverture d'au moins 45×560 mm doit être prévue dans le meuble d'encastrement.
- Les panneaux adjacents des meubles doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur. En particulier, les meubles dont l'extérieur est plaqué doivent être assemblés avec des colles qui peuvent résister à des températures allant jusqu'à 100 °C.
- Conformément aux normes de sécurité en vigueur, les parties électriques du four ne doivent pas pouvoir entrer en contact avec le four une fois celui-ci installé.
- Toutes les pièces qui assurent le fonctionnement sûr de l'appareil ne doivent être retirées qu'à l'aide d'un outil (NON INCLUS).
- Pour fixer le four au meuble, ouvrez la porte du four et fixez-le en insérant les 4 vis pour bois dans les 4 trous situés sur le périmètre du cadre. Img. 3

Connexions électriques

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

Installation du câble d'alimentation

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

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

Ouvrir le bornier :

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

Raccordement du câble d'alimentation au réseau électrique

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



- règles en vigueur (le câble de terre ne doit pas être interrompu par le disjoncteur).
- Le câble d'alimentation doit être installé de manière à ne pas atteindre une température supérieure à 50 °C de la température ambiante et doit être protégé par un isolant d'une valeur appropriée.
 - Avant d'effectuer la connexion, vérifiez que la sécurité électrique de cet appareil ne peut être garantie que si le four est correctement et efficacement mis à la terre conformément aux règles de sécurité électrique. Assurez-vous toujours que la connexion à la terre est efficace ; en cas de doute, appelez un technicien qualifié pour vérifier le système. Cecotec n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant d'un système qui n'a pas été mis à la terre.
 - 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.

Installation des contrôles. Img. 5

1. Lors du déballage du four, il est livré sans les sélecteurs installés et avec les deux sélecteurs séparés. 5A
2. Observez les supports des sélecteurs gauche et droit du four, en veillant à ce que le côté plat du support du sélecteur soit orienté vers le haut. 5B
3. Alignez le centre du sélecteur avec le support du four et insérez-le horizontalement avec force. Lors de l'insertion, veillez à ce que le repère sur la surface du sélecteur soit orientée vers le haut. 5C
4. Les deux sélecteurs ont été insérés avec succès. L'installation est terminée. 5D

Installation de la poignée. Img. 6

1. Vérifiez qu'un support de montage de poignée est installé de chaque côté de la porte du four.
2. Saisissez la poignée et vérifiez qu'il y a des fentes de montage de chaque côté de la poignée.
3. Prenez la poignée avec les fentes de montage pour l'installer dans le support de montage en poussant fort des deux côtés simultanément dans la direction des flèches.



FRANÇAIS

4. L'installation est maintenant terminée. Secouez la poignée de haut en bas, de gauche à droite pour vérifier qu'elle est bien installée.

4. FONCTIONNEMENT


Important

- Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique.
- N'utilisez le four que pour la cuisson des aliments.
- Avant la cuisson, veillez à retirer tous les accessoires non nécessaires du four.
- Préchauffez le four avant de l'utiliser.
- Placez les plateaux de four au centre du four et laissez de l'espace entre eux si vous en utilisez plusieurs pour permettre à l'air de circuler.
- Ne placez pas les plateaux sur la base du four et ne les recouvrez pas de papier d'aluminium. Cela provoquerait une accumulation de chaleur qui affecterait le temps de cuisson et endommagerait l'émail du four.
- Essayez d'ouvrir la porte du four le moins possible pour voir les aliments (l'éclairage du four reste allumé pendant la cuisson).
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte afin d'éviter tout contact avec les pièces chaudes et la vapeur.

Accessoires

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

Insérer les accessoires

- Le four dispose de 5 niveaux différents sur lesquels vous pouvez placer les accessoires.  7
- Insérez-les jusqu'à la butée de manière à ce qu'ils ne touchent pas le panneau de la porte.
- Les accessoires peuvent être retirés à peu près à moitié, ce qui permet de retirer facilement les préparations.

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

Plateau de four

- Il peut être utilisé pour les gâteaux moelleux, les tartes, les plats surgelés et les grands rôtis.





- Il peut également être utilisé pour récupérer la graisse qui s'écoule lorsque vous faites griller les aliments directement sur la grille.

Grille

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

Panneau de contrôle. Img. 8








Le panneau de contrôle peut changer en fonction du modèle.

Image 8

1. Indicateur de connexion
2. Sélecteur de fonctions
3. Témoin de réchauffement
4. Sélecteur de température

Sélecteur de fonctions

Utilisez le sélecteur des fonctions pour régler le type de température. Ce four dispose de 5 fonctions. Elles sont détaillées ci-dessous :


-  Arrêt : Si vous placez le sélecteur sur cette position, le four s'éteint.
-  Éclairage : Si vous placez le sélecteur sur cette position, l'éclairage du four s'allume.
-  Gril : Si vous placez le sélecteur sur cette position, seulement la résistance supérieure sera allumée. Cette fonction convient à la cuisson de moyennes et grandes portions de saucisses, de bacon, de viande, de poisson, etc.
-  Résistance inférieure : Si vous placez le sélecteur sur cette position, seulement la résistance inférieure sera allumée. Cette fonction convient à la stérilisation et à la conservation des bocaux.
-  Mode Conventionnel (Résistance supérieure et inférieure) : Si vous placez le sélecteur sur cette position, les deux résistances (supérieure et inférieure) seront activées. Cette fonction permet de griller et de cuire au four sur un seul niveau.
-  Mode d'économie d'énergie : Si vous placez le sélecteur sur cette position, les deux résistances seront utilisées pour contrôler la température, réduisant ainsi la consommation d'énergie. Cette fonction convient à la cuisson d'aliments de grande taille, car la température du four augmente progressivement, ce qui permet à la chaleur de pénétrer complètement dans l'aliment.
-  Fonction avec vapeur : Si vous placez le sélecteur sur cette position, la chaleur sera libérée par la partie inférieure du four, ce qui vous permettra de dorer les fonds de pizza, les tartes et les gâteaux, ou de cuire à la vapeur divers aliments.
- Pour activer cette fonction, ajoutez 150 ml d'eau purifiée dans la partie inférieure de la cavité du four et sélectionnez la température 200 °C. Le temps de cuisson approximatif de cette fonction est de 20 minutes.





FRANÇAIS

Note :

- Veillez à retirer l'excédent d'eau de la cavité du four à la fin du processus de cuisson.
- Il est recommandé de ne pas ajouter plus de 500 ml d'eau purifiée .
- Vous pouvez ajuster la quantité d'eau et la température en fonction des besoins des aliments à préparer.
- Assurez-vous que l'intérieur est complètement refroidi avant d'enlever l'excès d'eau. Sinon, vous risquez de vous brûler.
-  Nettoyage à la vapeur : Cette fonction permet d'éliminer les restes de nourriture à l'intérieur du four. Elle convient uniquement pour le nettoyage de salissures légères. Cette fonction n'est pas efficace pour la saleté incrustée et les taches tenaces causées par la cuisson. Cette fonction ne peut être utilisée que lorsque le four est froid.
- Après avoir utilisé la fonction avec vapeur ou la fonction de nettoyage à la vapeur, séchez l'intérieur du four, la grille du four et les rails latéraux à l'aide d'un chiffon doux.

Processus de nettoyage

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

AVERTISSEMENT :

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

Sélecteur de température

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

Avant d'utiliser le four pour la première fois

Chauffer le four

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

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





Nettoyage des accessoires

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

Conseils pour économiser de l'énergie

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

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

Fonctionnement du four

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

Conseils de cuisson

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

Conseils de rôtissage

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





FRANÇAIS

Conseils pour l'utilisation de la fonction Gril

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

Conseils de cuisson et de rôtissage

Conseils de cuisson

- Comment savoir si un gâteau est bien cuit

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

- Le gâteau se défait.

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

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

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

- Le gâteau est trop foncé sur le dessus.

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

- Le gâteau est trop sec.

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

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

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

- Le gâteau brunit de façon inégale.

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

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

Placez le gâteau à un niveau inférieur la prochaine fois.

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

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





- Vous avez cuisiné à plusieurs niveaux.
Les aliments du plateau supérieur sont plus foncés que ceux du plateau inférieur. Utilisez toujours l'air chaud 3D pour la cuisson sur plusieurs niveaux. Le fait de mettre plusieurs plateaux dans le four ne signifie pas qu'ils sont tous prêts en même temps.
- De la condensation se forme lors de la cuisson de gâteaux humides.
La cuisson peut entraîner la formation de vapeur, qui s'échappe par la porte. La vapeur peut se déposer et former des gouttelettes d'eau sur le panneau de contrôle ou les éléments de mobilier adjacents. Ce phénomène est normal.

Conseils pour cuisiner avec la fonction Gril

- Si vous utilisez la fonction Gril, préchauffez le four pendant 4 minutes avant d'y introduire les aliments. Lorsque le four est en marche, fermez toujours la porte.
- Dans la mesure du possible, les aliments que vous faites griller doivent avoir la même épaisseur. Cela leur permettra de dorer uniformément et de rester succulents et juteux.
- Retournez les aliments après 2/3 du temps de cuisson.
- N'ajoutez pas de sel aux steaks avant qu'ils ne soient grillés.
- Ajoutez un peu de liquide si la viande est maigre. Recouvrez le fond du plat d'environ 1/2 cm de liquide.
- Placez les aliments à griller directement sur la grille. Si vous grillez une seule pièce, vous obtiendrez les meilleurs résultats en la plaçant au centre de la grille. Placez également le plateau de four au niveau 1 pour récupérer la graisse.
- Lors du rôtissage, n'insérez pas le plateau de four aux niveaux 4 ou 5, car cela pourrait le déformer.
- La résistance s'allume et s'éteint en permanence. Cela est normal. Le réglage de la fonction détermine la fréquence à laquelle cela se produit.
- Lorsque le rôti est prêt, éteignez le four et laissez-le reposer pendant 10 minutes supplémentaires. Cela permet une meilleure répartition des jus de viande.
- Si vous rôtissez du porc avec une croûte, coupez la croûte dans le sens de la largeur et placez le rôti sur l'assiette avec la croûte au fond.
- Placez les volailles entières sur la grille inférieure, côté poitrine vers le bas. Retournez-les aux 2/3 du temps indiqué.
- Si vous faites cuire du canard ou de l'oie, percez la peau sur le dessous des ailes. Cela permet à la graisse de s'échapper.
- Si vous faites cuire des morceaux de poisson, retournez-les après les 2/3 du temps indiqué. Il n'est pas nécessaire de le faire si vous faites cuire un poisson entier. Placez le poisson entier dans le four en position de nage, la nageoire dorsale vers le haut. En plaçant une demi-pomme de terre ou un petit récipient allant au four dans la cavité stomacale du poisson, celui-ci deviendra plus stable.
- Comment savoir si le rôti est prêt. Utilisez un thermomètre à viande (disponible dans les magasins spécialisés) ou faites le « test de la cuillère », en appuyant la cuillère sur la viande. Appuyez sur le rôti avec une cuillère. S'il est dur, il est prêt. Si, par contre, vous pouvez appuyer sur le rôti avec une cuillère, c'est qu'il a besoin d'un peu plus de cuisson.





FRANÇAIS

- La couleur du rôti est trop foncée et certaines parties sont légèrement brûlées. Vérifiez la hauteur à laquelle il est placé et la température.
- Le rôti a l'air bon, mais le jus est brûlé. La prochaine fois, utilisez un plat de four plus petit ou ajoutez plus de liquide.
- Le rôti a l'air bon, mais le jus est trop clair et aqueux. La prochaine fois, utilisez un plat de four plus grand et ajoutez moins de liquide.
- De la vapeur s'échappe du rôti. C'est normal et c'est dû aux lois de la physique. La plus grande partie de la vapeur s'échappe par la sortie de vapeur. La vapeur peut se déposer et former des gouttelettes d'eau sur les sélecteurs ou les éléments de mobilier adjacents.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

Nettoyage du four

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





Montage et démontage de la porte du four

Pour nettoyer la porte, retirez-la. Chaque charnière de la porte est équipée d'une tige de verrouillage. Lorsqu'elle est fermée, la porte se verrouille. Pour retirer la porte, il faut ouvrir la tige de verrouillage.

AVERTISSEMENT : Lorsque la charnière n'est pas verrouillée, la porte peut se fermer soudainement avec une grande force. Veillez donc à ce que la tige de verrouillage soit toujours fermée. Elle ne doit être ouverte que lorsque la porte est retirée.

Démontez la porte

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Soulevez les deux côtés de la tige de verrouillage. *Img. 9*
3. Fermez la porte jusqu'à la butée. Tenez la porte des deux côtés, puis refermez-la.
4. Déplacez-la de haut en bas et tirez-la vers l'extérieur.

Monter la porte

Suivez l'ordre inverse du démontage de la porte.

3. Lors du montage de la porte, assurez-vous que les deux charnières s'emboîtent correctement.
4. Lors de l'ouverture de la porte, abaissez la tige de verrouillage. *Img. 10*

AVERTISSEMENT : Si la porte tombe accidentellement ou si les charnières se ferment brusquement, ne mettez pas la main dans les charnières. Veuillez contacter le Service d'Assistance Technique de Cecotec.

Démontez et installez le panneau de la porte

Démontage. *Img. 11*

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

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

Installation

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





FRANÇAIS

Remplacement de l'ampoule du four

NOTE :

- Si l'ampoule du four est défectueuse, elle doit être remplacée. Dans le cas contraire, vous pourriez vous électrocuter.
 - Coupez le disjoncteur dans la boîte à fusibles.
1. Placez un torchon dans le four lorsqu'il est froid pour éviter qu'il ne s'abîme.
 2. Dévissez le couvercle en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
 3. Remplacez l'ampoule par une ampoule du même type.
 4. Revissez le couvercle en verre.
 5. Retirez le chiffon et enclenchez le disjoncteur.

Contrôles périodiques

En plus de maintenir le four propre, vous devez :

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

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

6. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

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

Fonctionnement normal

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





le four avant la fin du temps de cuisson. Vous utiliserez ainsi la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

Résolution des problèmes

Problème	Cause	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Il y a eu une panne d'électricité.	Vérifiez la lumière de votre cuisine ou le fonctionnement d'un autre appareil.
	Défaillance du disjoncteur.	Vérifiez si le disjoncteur fonctionne.
	Vous avez oublié de sélectionner la fonction souhaitée.	Sélectionnez une fonction.
La lumière ne s'allume pas	Lumière défectueuse.	Changez l'ampoule.
	Pas de courant électrique.	Vérifiez que le four est alimenté en électricité.
Le four s'est arrêté tout d'un coup.	Il y a eu une panne d'électricité.	Vérifiez la lumière de votre cuisine ou le fonctionnement d'un autre appareil.
	Mauvais fonctionnement du thermostat.	Vérifiez si le ventilateur fonctionne. Si c'est le cas, remplacez le thermostat par un nouveau.
Le four ne chauffe pas.	Vous n'avez pas sélectionné la température.	Réglez la température.
	Si ce modèle est équipé d'une minuterie, vous ne pouvez pas régler l'heure.	Réglez la minuterie
	Il n'y a pas d'alimentation électrique.	Vérifiez l'alimentation électrique.
	La résistance est endommagée.	Remplacez la résistance par une nouvelle.



FRANÇAIS

De l'eau s'échappe de la porte lors de l'utilisation du four.	Le joint de la porte est endommagé.	Remplacez le joint de la porte.
	La charnière n'est pas assez solide.	Remplacez la charnière.
Le four s'arrête de fonctionner, mais pas le moteur.	Le four a fonctionné pendant une longue période et a donc besoin de temps pour refroidir.	Placez votre main sur la sortie d'air. Si vous remarquez que l'air sort chaud, il n'y a pas de problème.
	Erreur au niveau du thermostat.	Si vous remarquez que l'air sort à température ambiante, remplacez le thermostat.

Si le problème n'est pas résolu :

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

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 04720 / 04721

Produit : Bolero Hexa C126001 Line A / Bolero Hexa C126001 Glass Black A

Voltage nominal : 220-240 V

Fréquence nominale : 50 - 60 Hz

Puissance nominale : 2800 W

	Symbole	Valeur	Unité
Modèle		04720 04721	
Type de four		Four électrique	
Poids du four	M	26,7	Kg
Nombre de cavités		1	
Source de chaleur dans la cavité (électricité ou gaz)		Électricité	
Volume par cavité	V	77	L

Consommation d'énergie (électricité) nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique pendant un cycle en mode conventionnel, par cavité (énergie électrique finale)	ECCavité électrique	0,82	kWh/cycle
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique pendant un cycle en mode de circulation forcée, par cavité (énergie électrique finale)	ECCavité électrique	N.A.	kWh/cycle
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four à gaz pendant un cycle en mode conventionnel, par cavité (énergie finale du gaz)	ECcavité de gaz	N.A N.A	MJ/cycle kWh/cycle (1)
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans la cavité d'un four à gaz pendant un cycle en mode de circulation forcée (énergie finale du gaz)	ECcavité de gaz	N.A N.A	MJ/cycle kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	EElcavité	94,3	
Classe d'efficacité énergétique		A	
(1) 1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle.			

La consommation d'énergie en mode « éteint » est de 0,68 W selon les directives de la norme EN 50564:2011 et les règlements européens 1275/2008/CE et 801/2013/CE. Pour ce faire, branchez l'appareil sans effectuer aucune fonction. Le sélecteur de l'appareil a été placé sur la position « éteint ».

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

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

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne



FRANÇAIS

8. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

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

9. GARANTIE ET SAV

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

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

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

10. COPYRIGHT

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





1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abbildung 1

1. Bedienfeld
2. Backblech
3. Rost
4. Tür
5. Griff

HINWEIS:

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

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

Vollständiger Inhalt

- Backofen
- Backblech
- Rost
- Wählschaltern
- Handgriff
- Diese Bedienungsanleitung

3. INSTALLATION DES PRODUKTS

Vor dem Einbau

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

- Die verwendeten Oberflächen, Kunststofflaminat und Klebstoffe müssen hitzebeständig sein (mindestens 100°C).







DEUTSCH

- Die Küchenschränke müssen eben und fest sein. Zwischen dem Backofen und anderen Geräten muss ein Abstand von 5 mm eingehalten werden.
- Wenn sich unter dem Backofen eine Schublade befindet, muss zwischen dem Backofen und der Schublade ein Regal angebracht werden.

Abbildung 2 zeigt die Abmessungen des Backofens und des Einbauschranks.

WARNUNG: Die Materialien könnten beschädigt werden.

- Die Tür und/oder der Griff dürfen nicht zum Anheben oder Bewegen des Geräts verwendet werden.
- Bei der Installation muss das Gerät gemäß den örtlichen Gas- und/oder Elektrovorschriften angeschlossen werden.
- Das Gerät muss von mindestens zwei Personen getragen werden.
- Verwenden Sie zum Tragen des Geräts die Schlitze oder die Drahtgriffe an beiden Seiten.
-  Anschluss an das Stromnetz.
- Dieses Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Unser Unternehmen haftet nicht für Schäden, die durch die Verwendung des Geräts ohne Erdung entstehen. Bei nicht fachgerechter Installation besteht die Gefahr eines Stromschlags. Das Gerät darf nur von einer qualifizierten und autorisierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden. Bei Nichtbeachtung erlischt die Garantie.
- Bei einer Beschädigung des Netzkabels besteht die Gefahr eines Stromschlags, Kurzschlusses und Brands. Das Netzkabel darf nicht gequetscht, geknickt oder eingeklemmt werden und darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden.
- Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen. Das Netzkabel muss den Spezifikationen und der Leistungsaufnahme entsprechen.
-  Gefahr von Stromschlag.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie die Elektroinstallation vornehmen.

Installation

- 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.





DEUTSCH

- Damit das Einbaugerät ordnungsgemäß funktionieren kann, muss der Schrank, in dem es steht, geeignet sein. Abbildung 2 zeigt die Abmessungen des Ausschnitts für den Einbau unter der Arbeitsplatte oder in einem Oberschrank.
- Um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten, muss die Rückwand des Gehäuses entfernt werden. Es ist besser, den Ofen so aufzustellen, dass er auf zwei Holzlatten ruht. Wenn der Backofen auf einer ebenen, durchgehenden Fläche steht, muss eine Öffnung von mindestens 45×560 mm vorhanden sein.
- Angrenzende Schrankwände müssen aus hitzebeständigem Material bestehen. Insbesondere Gehäuse mit furnierten Außenseiten müssen mit Klebstoffen zusammengefügt werden, die Temperaturen von bis zu 100 °C standhalten können.
- Gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften darf es nicht möglich sein, mit den elektrischen Teilen des Ofens in Berührung zu kommen, wenn dieser installiert ist.
- Alle Teile, die den sicheren Betrieb des Geräts gewährleisten, dürfen nur mit Hilfe eines Werkzeugs (NICHT EINGESCHLOSSEN) entfernt werden.
- Um den Backofen am Schrank zu befestigen, öffnen Sie die Backofentür und befestigen Sie sie, indem Sie die 4 Holzschrauben in die 4 Löcher am Rand des Rahmens einsetzen. Abb. 3

Elektrische Anschlüsse

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

Montage an einem Stromkabel

Öffnen des Anschlusskastens. (Abb.4):

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

Öffnen Sie das Klemmenbrett:

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





DEUTSCH

Anschließen des Netzkabels an das Stromnetz

- Installieren Sie einen Standardstecker (nicht im Lieferumfang enthalten), der der auf dem Typenschild angegebenen Last entspricht. Wenn Sie das Kabel direkt an das Stromnetz anschließen, installieren Sie einen omnipolaren Schutzschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm zwischen dem Gerät und dem Stromnetz. Der omnipolare Schutzschalter muss entsprechend der Last dimensioniert sein und den geltenden Vorschriften entsprechen (das Erdungskabel darf durch den Schutzschalter nicht unterbrochen werden).
- .
- Das Stromversorgungskabel muss so verlegt werden, dass es eine Temperatur von 50°C über der Umgebungstemperatur nicht erreicht, und muss durch eine entsprechende Isolierung geschützt werden.
- Prüfen Sie vor dem Anschluss, dass die elektrische Sicherheit dieses Geräts nur dann gewährleistet ist, 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.

Einbau der Wählschaltern. Abb. 5

1. Beim Auspacken des Backofens finden Sie einen Backofen ohne installierte Wählschaltern und zwei separate Wählschaltern. 5A
2. Achten Sie auf die Halterungen der linken Wählschaltern und Wählschaltern des Backofens und stellen Sie sicher, dass die flache Seite der Knopfhalterung nach oben zeigt. 5B
3. Richten Sie den Kern des Wählschalters am Backofengestell aus und schieben Sie ihn mit





Kraft waagrecht ein. Achten Sie beim Einsetzen darauf, dass die Skala auf der Oberfläche des Wahlschalters nach oben zeigt. 5C

4. Beide Wählschaltern sind erfolgreich eingesetzt worden. Der Einbau ist abgeschlossen. 5D

Einsetzen des Griffs. Abb. 6

1. Vergewissern Sie sich, dass auf jeder Seite der Backofentür eine Griffhalterung angebracht ist.
2. Greifen Sie den Griff und vergewissern Sie sich, dass auf beiden Seiten der Griffe Befestigungsschlitze vorhanden sind.
3. Nehmen Sie den Griff mit den Montageschlitzen und setzen Sie ihn in die Halterung ein, indem Sie von beiden Seiten gleichzeitig in Pfeilrichtung kräftig drücken.
4. Die Installation ist nun abgeschlossen. Schütteln Sie den Griff nach oben und unten sowie nach links und rechts, um sich zu vergewissern, dass er sicher montiert ist.

4. BEDIENUNG

WICHTIG

- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- Verwenden Sie den Backofen nur zum Garen von Speisen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Garen, dass alle nicht benötigten Zubehörteile aus dem Backofen entfernt wurden.
- Heizen Sie den Backofen vor dem Gebrauch vor.
- Legen Sie die Backbleche in die Mitte des Backofens und lassen Sie bei der Verwendung mehrerer Backbleche Platz zwischen ihnen, damit die Luft zirkulieren kann.
- Legen Sie die Bleche nicht auf den Backofenboden und decken Sie sie nicht mit Alufolie ab. Dies führt zu einem Hitzestau, der die Garzeit beeinträchtigt und die Emaille des Ofens beschädigt.
- Versuchen Sie, die Ofentür so wenig wie möglich zu öffnen, damit Sie das Gargut sehen können (das Ofenlicht bleibt während des Garens eingeschaltet).
- Seien Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig, um den Kontakt mit heißen Teilen und Dampf zu vermeiden.

Zubehörteile

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





DEUTSCH

Einsetzen der Zubehörteile

- Der Backofen verfügt über 5 verschiedene Ebenen, auf die Sie die Zubehörteile stellen können. Abb. 7
- Schieben Sie sie so weit wie möglich hinein, damit sie die Türverkleidung nicht berühren.
- Die Zubehörteile können etwa zur Hälfte herausgezogen werden, so dass Sie die Brühe leicht entnehmen können.

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

Backofenblech

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

Rost

Er wird zum Braten und zum Auflegen von Backwaren verwendet.

Bedienfeld. Abb. 8

Das Bedienfeld kann sich je nach Modell ändern.

Legende Abbildung 8

1. Betriebsanzeige
2. Funktionswähler
3. Heizungsanzeige
4. Temperaturwähler




Funktionswähler

Verwenden Sie den Funktionswähler, um die Funktion auszuwählen. Dieser Backofen verfügt über 5 Funktionen. Diese sind unten aufgeführt:


- Aus-Position: Wenn Sie den Wähler auf diese Position stellen, schaltet sich der Backofen aus.
- Licht: Wenn Sie den Wähler auf diese Position stellen, leuchtet die Backofenbeleuchtung auf.
- Grill: Wenn Sie den Wähler auf diese Position stellen, leuchtet nur das obere Heizelement. Diese Funktion eignet sich zum Backen von mittelgroßen bis großen Portionen von Würstchen, Speck, Fleisch, Fisch usw.
- Unteres Heizelement: Wenn Sie den Wähler auf diese Position stellen, wird nur das untere Heizelement eingeschaltet. Diese Funktion eignet sich zum Sterilisieren und Einmachen von Gläsern.





-  Konventioneller Modus (oberes und unteres Heizelement): Wenn Sie den Wähler auf diese Position stellen, werden beide Heizelemente (oberes und unteres) eingeschaltet. Diese Funktion eignet sich zum Braten und Backen auf einer Ebene.
-  Energiesparmodus: Wenn Sie den Wähler auf diese Position stellen, werden beide Heizelemente zur Regelung der Temperatur verwendet, wodurch der Energieverbrauch gesenkt wird. Diese Funktion eignet sich zum Backen großer Speisen, da die Ofentemperatur schrittweise ansteigt und die Hitze vollständig in die Speisen eindringen kann.
-  Dampfunterstützte Funktion: Wenn Sie den Wähler auf diese Position stellen, wird die Hitze vom Boden des Ofens abgegeben, so dass Sie Pizzaböden, Torten und Kuchen bräunen oder verschiedene Speisen dämpfen können.
- Um diese Funktion zu aktivieren, geben Sie 150 ml gereinigtes Wasser in den Boden des Backraums und wählen Sie die Temperatur 200°C. Die ungefähre Garzeit mit dieser Funktion beträgt 20 Minuten.

Hinweis:

- Achten Sie darauf, das überschüssige Wasser nach Beendigung des Garvorgangs aus dem Garraum zu entfernen.
- Es wird empfohlen, nicht mehr als 500 ml gereinigtes Wasser hinzuzufügen.
- Sie können die Wassermenge und die Temperatur je nach den Bedürfnissen der zuzubereitenden Speisen anpassen.
- Vergewissern Sie sich, dass der Innenraum vollständig abgekühlt ist, bevor Sie überschüssiges Wasser entfernen. Andernfalls könnten Sie sich verbrennen.
-  Dampfreinigung: Diese Funktion hilft dabei, Speisereste aus dem Inneren des Backofens zu entfernen. Nur für die Reinigung leichter Verschmutzungen geeignet. Es ist nicht geeignet für hartnäckigen Schmutz und hartnäckige Flecken, die durch Kochen verursacht wurden. Es kann nur verwendet werden, wenn der Backofen kalt ist.
- Trocknen Sie nach dem Garen mit Dampf oder der Dampfreinigungsfunktion das Innere des Backofens, den Backofenrost und die Seitengitter mit einem weichen Tuch ab.

Verfahren zur Reinigung

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





DEUTSCH

HINWEIS:

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

Temperaturwähler

- Mit dem Wähler können Sie die gewünschte Temperatur einstellen. Sie können die Temperatur zwischen 50 und 250°C einstellen.
- Drehen Sie den Wähler im Uhrzeigersinn, um ihn zu aktivieren.

Bevor Sie den Backofen zum ersten Mal benutzen

Aufheizen des Backofens

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

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

Reinigung des Zubehörs

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

Tipps zum Energiesparen

Die folgenden Informationen helfen Ihnen, Energie zu sparen:

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

Betrieb des Backofens

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



**Tipps zum Backen**

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

Tipps zum Braten

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

Tipps zur Verwendung der Grill-Funktion

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

Tipps zum Backen und Braten**Tipps zum Backen**

- Um zu wissen, ob ein Kuchen gut gebacken ist:
Etwa 10 Minuten vor Ablauf der im Rezept angegebenen Backzeit einen Zahnstocher in den höchsten Punkt des Kuchens stecken. Wenn der Zahnstocher sauber herauskommt, ist der Kuchen fertig.
- Der Kuchen zerbröseln.
Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Ofentemperatur 10 Grad niedriger ein. Halten Sie die im Rezept angegebenen Mischzeiten ein.
- Der Kuchen ist in der Mitte aufgegangen, aber an den Rändern ist er niedriger.
Fetten Sie die Seiten der Form nicht ein. Nach dem Backen nehmen Sie den Kuchen vorsichtig aus der Form. Verwenden Sie dazu ein Messer.
- Die Oberseite des Kuchens ist zu dunkel.
Stellen Sie ihn tiefer in den Ofen, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie ihn etwas länger.
- Der Kuchen ist zu trocken.





DEUTSCH

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

- Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen durchweicht. Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie etwas länger bei einer niedrigeren Temperatur. Bei Kuchen mit feuchtem Belag backen Sie zuerst den Boden. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Semmelbröseln und geben Sie dann den Belag darauf. Halten Sie sich an das Rezept und die Backzeiten.
- Kuchen bräunt ungleichmäßig. Wählen Sie eine etwas niedrigere Temperatur, damit der Kuchen gleichmäßiger backt. Backen Sie empfindliche Kuchen auf einer einzigen Etage mit der Funktion „Konventioneller Modus“. Wenn das Pergamentpapier übersteht, kann es die Luftzirkulation beeinträchtigen. Schneiden Sie das Papier daher immer auf die Größe des Backblechs zu.
- Der Boden des Obstkuchens ist zu leicht. Stellen Sie den Kuchen beim nächsten Mal auf eine niedrigere Ebene.
- Mit Hefeteig hergestellte Backwaren kleben beim Backen zusammen. Zwischen den einzelnen Produkten sollte ein Abstand von etwa 2 cm sein. Zwischen den einzelnen Produkten sollte ein Abstand von etwa 2 cm sein. So haben sie genug Platz, um sich gut auszudehnen und auf allen Seiten braun zu werden.
- Wenn Sie auf mehreren Ebenen des Ofens gebacken haben. Das Futter im oberen Backblech ist dunkler als das Futter im unteren Blech. Verwenden Sie immer 3D-Heißluft zum Backen auf mehr als einer Ebene. Nur weil Sie mehrere Bleche in den Ofen schieben, heißt das nicht, dass sie alle gleichzeitig fertig sind.
- Beim Backen von feuchten Kuchen bildet sich Kondenswasser. Beim Backen kann sich Wasserdampf bilden, der über die Tür entweicht. Der Dampf kann sich absetzen und Wassertröpfchen auf dem Bedienfeld oder auf angrenzenden Möbelementen bilden. Dies ist normal.

Tipps zum Kochen mit der Grillfunktion

- Wenn Sie die Grillfunktion verwenden möchten, heizen Sie den Ofen 4 Minuten vor, bevor Sie das Grillgut einlegen. Wenn der Backofen in Betrieb ist, schließen Sie immer die Tür.
- Die zu bratende Lebensmittel sollten möglichst gleich dick sein. So werden sie gleichmäßig braun und bleiben saftig und zart.
- Wenden Sie das Grillgut nach 2/3 der Zeit.
- Salzen Sie die Steaks erst, wenn sie gegrillt sind.
- Geben Sie etwas Flüssigkeit hinzu, wenn das Fleisch mager ist. Bedecken Sie den Boden des Bratentopfes mit etwa 1/2 cm Flüssigkeit.
- Legen Sie das Grillgut direkt auf den Rost. Wird ein einzelnes Stück gegrillt, erzielen Sie die besten Ergebnisse, wenn Sie es in die Mitte des Rosts legen. Stellen Sie auch das Backblech auf Ebene 1, um das Fett aufzufangen.





DEUTSCH

- Schieben Sie das Backblech beim Braten nicht auf die Ebenen 4 oder 5, da es sich sonst verformen könnte.
- Das Heizelement schaltet sich ständig ein und aus. Es ist normal. Die Funktionseinstellung bestimmt, wie oft dies geschieht.
- Wenn der Braten fertig ist, schalten Sie den Ofen aus und lassen Sie ihn noch 10 Minuten ruhen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.
- Wenn Sie Schweinefleisch mit einer Kruste braten, schneiden Sie die Kruste kreuzweise ein und legen Sie den Braten mit der Kruste nach unten auf den Teller.
- Ganze Vögel mit der Brustseite nach unten auf den unteren Rost legen. Drehen Sie sie nach 2/3 der angegebenen Zeit um.
- Bei Enten- oder Gänsebraten die Haut an der Unterseite der Flügel einstechen. So kann das Fett entweichen.
- Wenn Sie Fischstücke garen, wenden Sie sie nach 2/3 der angegebenen Zeit. Beim Garen ganzer Fische ist dies nicht erforderlich. Legen Sie den ganzen Fisch mit der Rückenflosse nach oben schwimmend in den Ofen. Wenn Sie eine halbe Kartoffel oder ein kleines ofenfestes Gefäß in die Bauchhöhle des Fisches legen, wird er stabiler.
- Um zu wissen, ob der Braten fertig ist: Verwenden Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie den „Löffeltest“. Drücken Sie mit einem Löffel auf den Braten. Wenn er hart ist, ist er fertig. Wenn Sie dagegen mit dem Löffel auf den Braten drücken können, bedeutet dies, dass er noch etwas weiter gegart werden muss.
- Der Braten hat eine zu dunkle Farbe und ist an manchen Stellen leicht verbrannt. Überprüfen Sie die Höhe, auf der er liegt, und die Temperatur.
- Der Braten sieht gut aus, aber der Saft ist verbrannt. Verwenden Sie beim nächsten Mal einen kleineren Bratentopf oder geben Sie mehr Flüssigkeit hinzu.
- Der Braten sieht gut aus, aber der Saft ist zu klar und wässrig. Verwenden Sie beim nächsten Mal einen größeren Bratentopf und weniger Flüssigkeit.
- Aus dem Braten tritt Dampf aus: Das ist normal und liegt an den Gesetzen der Physik. Der meiste Dampf entweicht durch den Dampfabzug. Der Dampf kann sich absetzen und auf Knöpfen oder angrenzenden Möbelementen kondensieren.

5. REINIGUNG UND WARTUNG

- Der Backofen muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Beim Reinigen des Backofens muss das Licht eingeschaltet sein, damit die Oberflächen besser zu sehen sind.
- Das Innere des Backofens sollte nur mit lauwarmem Wasser und ein wenig Flüssigseife gereinigt werden.
- Wischen Sie das Innere des Backofens nach der Reinigung mit einem Tuch trocken.
- Reinigen Sie die Oberflächen des Backofens niemals mit Dampf.





DEUTSCH

- Das Innere des Backofens darf nur mit warmem Seifenwasser und einem Schwamm oder weichen Tuch gereinigt werden. Scheuernde Reinigungsmittel sollten nicht verwendet werden.
- Eventuelle Flecken auf der Unterseite des Backofens stammen von Lebensmittelspritzern oder verschütteten Lebensmitteln. Diese Spritzer entstehen während des Garvorgangs. Sie können darauf zurückzuführen sein, dass die Speisen bei einer zu hohen Temperatur gegart wurden oder in einem zu kleinen Behälter gelagert wurden.
- Sie müssen eine geeignete Temperatur und Kochfunktion für die zu garenden Speisen wählen. Achten Sie auch darauf, dass Sie das Gargut in einen ausreichend großen Topf geben und gegebenenfalls das Backblech verwenden.
- Die Außenteile des Backofens dürfen nur mit warmer Seifenlauge und einem Schwamm oder weichen Tuch gereinigt werden. Scheuernde Reinigungsmittel sollten nicht verwendet werden.
- Wenn Sie einen Ofenreiniger verwenden, achten Sie darauf, dass er für dieses Produkt geeignet ist.
- Schäden am Gerät, die durch ein Reinigungsmittel verursacht wurden, werden nicht kostenlos repariert, auch wenn sich das Gerät noch innerhalb der Garantiezeit befindet.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die Scheuermittel enthalten, für die Reinigung und Pflege der Glasfrontplatte.

Backofenreinigung

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

Demontage und Montage der Backofentür

Um die Backofentür zu reinigen, nehmen Sie sie heraus. Jedes Türscharnier hat eine Verriegelungsstange. Wenn die Tür geschlossen wird, rastet sie ein. Um die Tür zu entfernen, müssen Sie die Verriegelungsstange öffnen.

HINWEIS: Wenn das Scharnier nicht verriegelt ist, kann sich die Tür plötzlich mit großer Kraft schließen. Achten Sie deshalb darauf, dass die Verriegelungsstange immer geschlossen ist. Sie sollte nur geöffnet sein, wenn Sie die Tür herausnehmen.

Demontage der Backofentür

1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Heben Sie beide Seiten der Verriegelungsstange an. Abb. 9
3. Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag. Halten Sie die Tür auf beiden Seiten fest und schließen Sie sie dann wieder.
4. Bewegen Sie sie nach oben und unten und ziehen Sie sie heraus.





Montage der Backofentür

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

1. Achten Sie bei der Montage der Tür darauf, dass beide Scharniere richtig sitzen.
2. Senken Sie beim Öffnen der Tür die Verriegelungsstange ab. Abb. 10

HINWEIS: Greifen Sie nicht in die Scharniere, wenn die Tür versehentlich herunterfällt oder sich die Scharniere plötzlich schließen. Wenden Sie sich an den Technischen Kundendienst von Cecotec.

Abnehmen und Anbringen der Türverkleidung

Demontage. Abb. 11

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

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

Montage

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

Auswechseln der Backofenbeleuchtung

HINWEIS:

- Wenn die Glühbirne des Backofens ausfällt, muss sie ersetzt werden. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Schalten Sie den Schutzschalter im Sicherungskasten aus.

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

Regelmäßige Überprüfung

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

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





DEUTSCH

- Reparieren Sie eventuelle Betriebsstörungen.

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

6. PROBLEMBEHEBUNG

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

Normaler Betrieb:

- Wenn Sie den Backofen zum ersten Mal benutzen, kann er einige Stunden lang einen eigenartigen Geruch und Rauch abgeben. Wir empfehlen daher, ihn eine Stunde lang ohne Inhalt laufen zu lassen. Lassen Sie ihn danach abkühlen und reinigen Sie ihn.
- Wenn der Ofen in Betrieb ist, können Sie ein Knistern hören, das durch den Metallboden des Ofens verursacht wird.
- Wenn die zu erheizenden Speisen etwas Feuchtigkeit enthalten, kann die Wärmeabgabeöffnung während des Betriebs Dampf absondern.
- Das Gebläse beginnt 15 Minuten nach dem Einschalten des Backofens zu arbeiten. Auch wenn der Backofen geschlossen ist, läuft das Gebläse 35 Minuten lang weiter.
- Heizen Sie den Backofen vor dem Einschleiben der Speisen vor.
- Wenn Sie über einen längeren Zeitraum backen, können Sie den Backofen vor Ablauf der Zeit ausschalten. Dadurch wird die Restwärme zum Fertigbacken genutzt.

Fehlersuchtablelle

Problem	Ursache	Lösung
Der Backofen läuft nicht	Es hat einen Stromausfall gegeben.	Überprüfen Sie den Strom in Ihrer Küche oder den Betrieb eines anderen Geräts.
	Ausfall des Schutzschalters.	Prüfen Sie, ob der Schutzschalter funktioniert.
	Sie haben vergessen, die gewünschte Funktion auszuwählen.	Wählen Sie die gewünschte Funktion.





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





DEUTSCH

Wenn das Problem nicht behoben ist:

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

7. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: 04720 / 04721

Produkt:

Bolero Hexa C126001 Line A

Bolero Hexa C126001 Glass Black A

Nennspannung: 220-240 V

Nennfrequenz: 50 – 60 Hz

Nennleistung 2800 W

	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells		04720 04721	
Art des Ofens		Elektrischer Ofen	
Masse des Geräts	B	26,7	Kg
Anzahl der Hohlräume		1	
Hohlraumwärmequelle (Strom oder Gas)		Elektrizität	
Volumen pro Hohlraum	V	77	L
Energieverbrauch (Elektrizität), der zur Erwärmung einer standardisierten Charge in einem Hohlraum eines Elektroofens während eines Zyklus im konventionellen Betrieb erforderlich ist, pro Hohlraum (elektrische Endenergie)	E Elektrischer Hohlraum	0,82	KWh/ Spülgang
Energieverbrauch für die Erwärmung einer genormten Charge in einem Hohlraum eines Elektroofens während eines Zyklus im Zwangsumlauf, pro Hohlraum (elektrische Endenergie)	E Elektrischer Hohlraum	N.A.	KWh/ Spülgang





DEUTSCH

Energieverbrauch zur Erwärmung einer standardisierten Charge in einem Hohlraum eines Gasofens während eines Zyklus im konventionellen Betrieb, pro Hohlraum (Gasendenergie)	ECCGashohlraum	N.A N.A	MJ/Zyklus kWh/Zyklus (1)
Energieverbrauch zur Erwärmung einer standardisierten Charge in einem Gasofenhohlraum während eines Zyklus im Zwangsumlaufbetrieb (Endenergie des Gases)	ECCGashohlraum	N.A N.A	MJ/Zyklus KWh/ Spülgang
Energie-Effizienz-Index pro Hohlraum	EEIHohlraum	94,3	
Energieeffizienzklasse		A	
(1) 1 kWh/Zyklus = 3,6 MJ/Zyklus.			

Die Leistungsaufnahme im „Aus“-Modus beträgt 0,68 W gemäß den Richtlinien der Norm EN 50564:2011 und den europäischen Verordnungen 1275/2008/EG und 801/2013/EG. Dazu wird es funktionslos an das Stromnetz angeschlossen. Der Geräteschalter/-regler wurde in der „Aus“-Position verwendet.

Dieses Produkt enthält eine energieeffiziente Lichtquelle F.

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

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

8. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder die Batterie gemäß den geltenden Vorschriften getrennt vom Haushaltsabfall 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.





DEUTSCH

9. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

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

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

10. COPYRIGHT

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





1. PARTI E COMPONENTI

Figura 1

1. Pannello di controllo
2. Teglia
3. Griglia
4. Porta
5. Maniglia

NOTA:

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

2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Estrarre l'apparecchio dalla scatola e rimuovere tutto il materiale presente nell'imballaggio. Conservare la scatola originale e gli altri elementi in un luogo sicuro per prevenire danni all'apparecchio qualora fosse necessario trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.
- Verificare che tutte le parti e i componenti siano compresi e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

Contenuto della scatola

- Forno
- Teglia
- Griglia
- Manopole
- Maniglia
- Il presente manuale di istruzioni

3. INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

Prima dell'installazione

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

- Le superfici, i laminati sintetici e gli adesivi utilizzati devono essere resistenti al calore (minimo 100°C).







ITALIANO

- I mobili della cucina devono essere livellati e fissi. Tra il forno e gli altri apparecchi deve essere lasciato uno spazio di 5 mm.
- Se sotto il forno è presente un cassetto, è necessario installare un ripiano tra il forno e il cassetto.

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

ATTENZIONE: I materiali potrebbero danneggiarsi.

- La porta e/o la maniglia non devono essere utilizzate per sollevare o spostare l'apparecchio.
- Per l'installazione, l'apparecchio deve essere collegato in conformità a tutte le norme locali in materia di gas e/o elettricità.
- Il trasporto dell'apparecchio deve essere effettuato da almeno due persone.
- Per trasportarlo, utilizzare le fessure o i manici in filo metallico su entrambi i lati.
-  Collegamento alla rete.
- Collegare l'apparecchio a una presa dotata di messa a terra.
- La nostra azienda declina ogni responsabilità per eventuali danni causati dall'uso dell'apparecchio senza messa a terra. Se l'installazione non viene eseguita in modo professionale, sussiste il rischio di scosse elettriche. L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona qualificata e autorizzata. In caso contrario, la garanzia decade.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, sussiste il rischio di scosse elettriche, cortocircuiti e incendi. Il cavo di alimentazione non deve essere schiacciato, piegato o incastrato e non deve entrare in contatto con parti calde dell'apparecchio. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un elettricista qualificato.
- Assicurarsi che l'alimentazione di rete corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta dell'apparecchio. Il cavo di alimentazione deve corrispondere alle specifiche e al consumo di energia.
-  Rischio di scossa elettrica.
- Prima di effettuare l'installazione elettrica, spegnere l'apparecchio.

Installazione

- Per l'installazione dell'apparecchio, rivolgersi esclusivamente a personale qualificato seguendo le istruzioni fornite e tenendo conto delle normative vigenti. Cecotec non si fa responsabile di eventuali inadempienze delle istruzioni di installazione che possano causare danni a persone, animali o cose.
- Importante: scollegare sempre l'apparecchio dalla corrente prima di effettuare qualsiasi intervento di regolazione o manutenzione.
- Il condotto dell'aria viene utilizzato per la ventilazione dell'apparecchio.





ITALIANO

- 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 particolare, i mobili con esterni impiallacciati devono essere assemblati con colle in grado di resistere a temperature fino a 100°C.
- In conformità alle norme di sicurezza vigenti, installare il forno in modo che le parti elettriche non siano facilmente accessibili.
- Tutte le parti che garantiscono il funzionamento sicuro dell'apparecchio devono essere rimosse solo con l'ausilio di un attrezzo (NON INCLUSO).
- Per fissare il forno al mobile, aprire la porta del forno e fissarlo inserendo le 4 viti per legno nei 4 fori sul perimetro del telaio. Fig. 3

Collegamento elettrico

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

Montaggio del cavo di alimentazione

Apertura della morsettiera. (Fig. 4):

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

Aprire la morsettiera:

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

Collegamento del cavo di alimentazione alla corrente

- Collegare la spina a una presa standard (non inclusa) corrispondente al carico indicato sulla targhetta dei dati. Quando si collega il cavo direttamente alla rete, installare un





ITALIANO

interruttore automatico onnipolare con un'apertura minima dei contatti di 3 mm tra l'apparecchio e la rete. L'interruttore onnipolare deve essere dimensionato in base al carico e rispettare le norme vigenti (il cavo di terra non deve

- essere arrestato dall'interruttore).
- Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo da non raggiungere una temperatura superiore a 50°C rispetto alla temperatura ambiente e deve essere protetto da un isolamento di grado adeguato.
- Prima di effettuare il collegamento, verificare che la sicurezza elettrica di questo apparecchio possa essere garantita solo se il forno è correttamente ed efficacemente collegato a terra in conformità alle norme di sicurezza elettrica. Assicurarsi sempre che 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. Fare in modo che la spina e la presa di corrente siano facilmente accessibili.

Installazione dei comandi. Fig. 5

1. Quando si disimballa il forno, questo è privo di manopole installate e si troveranno due manopole separate. 5A
2. Osservare le staffe della manopola destra e sinistra sul forno, assicurandosi che il lato piatto della staffa della manopola sia rivolto verso l'alto. 5B
3. Allineare il nucleo della manopola al supporto del forno e inserirla orizzontalmente con forza. Quando la si inserisce, fare attenzione che la scala sulla superficie della manopola sia rivolta verso l'alto. 5C
4. Entrambe le manopole sono state inserite con successo. L'installazione è terminata. 5D

Installazione della maniglia. Fig. 6

1. Verificare che su ciascun lato della porta del forno sia installata una staffa di montaggio della maniglia.





2. Prendere la maniglia e verificare che siano presenti le fessure di montaggio su entrambi i lati della stessa.
3. Prendere la maniglia con le fessure di montaggio e installarla sulla staffa di montaggio spingendo con forza da entrambi i lati contemporaneamente in direzione delle frecce.
4. L'installazione è stata completata. Scuotere la maniglia verso l'alto e verso il basso, a destra e a sinistra, per verificare che sia saldamente installata.

4. FUNZIONAMENTO

IMPORTANTE

- Questo apparecchio è stato progettato esclusivamente per uso domestico.
- Utilizzare il forno solo per cucinare cibo.
- Prima di cucinare, assicurarsi di rimuovere dal forno tutti gli accessori non necessari.
- Preriscaldare il forno prima dell'uso.
- Posizionare le teglie al centro del forno e, se si utilizzano più teglie, lasciare spazio tra di esse per far circolare l'aria.
- Non appoggiare le teglie sulla base del forno e non coprirle con carta stagnola. Ciò provocherebbe un accumulo di calore che influirebbe sul tempo di cottura e danneggerebbe lo smalto del forno.
- Cercare di aprire la porta del forno il meno possibile per vedere il cibo (la luce del forno rimane accesa durante la cottura).
- Fare attenzione quando si apre la porta per evitare il contatto con le parti calde e il vapore.

Accessori

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

Introdurre gli accessori

- Il forno dispone di 5 diversi livelli su cui è possibile posizionare gli accessori. Fig. 7
- Inserirli fino in fondo in modo che non tocchino il pannello della porta.
- Gli accessori possono essere estratti fino a circa metà, consentendo di rimuovere facilmente i cibi.

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





ITALIANO

Teglia del forno

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

Griglia

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

Pannello di controllo.Fig. 8

Il pannello di controllo può cambiare a seconda del modello.

Legenda figura 8

1. Spia di accensione
2. Manopola di funzione
3. Icona d'indicazione riscaldamento
4. Manopola della temperatura

Manopola delle funzioni

Utilizzare la manopola di selezione delle funzioni per regolare il tipo di temperatura. Questo forno ha 5 funzioni. Di seguito sono riportati i dettagli:

- Posizione di spegnimento: Se si posiziona la manopola su questa posizione, il forno si spegne.
- Luce: Se si posiziona la manopola su questa posizione, si accende la luce all'interno del forno.
- Grill: Se si posiziona la manopola su questa posizione, si accende solo la resistenza superiore. Questa funzione è adatta per cuocere porzioni medio-grandi di salsicce, pancetta, carne, pesce, ecc.
- Resistenza inferiore: Se si posiziona la manopola su questa posizione, si accende solo la resistenza inferiore. Questa funzione è adatta per sterilizzare e conservare barattoli.
- Modalità a convezione (resistenza superiore e inferiore): Se si posiziona la manopola su questa posizione, si accendono entrambe le resistenze. Questa funzione è adatta per grigliare e cuocere su un unico livello.
- Modalità di risparmio energetico: Se si posiziona la manopola su questa posizione, vengono utilizzate entrambe le resistenze per controllare la temperatura, riducendo così il consumo di energia. Questa funzione è adatta per cuocere cibi di grandi dimensioni, in quanto la temperatura del forno aumenta progressivamente, consentendo al calore di penetrare completamente negli alimenti.
- Funzione assistita a vapore: Se si posiziona la manopola su questa posizione, il calore verrà rilasciato dalla parte inferiore del forno, consentendo di dorare le basi della pizza, le torte e i dolci o di cuocere a vapore vari alimenti.






ITALIANO

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

Nota:

- Al termine della cottura, rimuovere l'acqua in eccesso dalla cavità del forno.
- Si consiglia di non aggiungere più di 500 ml di acqua depurata.
- È possibile regolare la quantità d'acqua e la temperatura in base alle esigenze del cibo che si sta preparando.
- Assicurarsi che l'interno del forno sia completamente freddo prima di rimuovere l'acqua in eccesso. In caso contrario, si potrebbero soffrire delle ustioni.
-  Pulizia a vapore: Questa funzione è utile per eliminare i residui di cibo all'interno del forno. È adatta solo per la pulizia di sporco leggero. Non è efficace per lo sporco radicato e le macchie ostinate causate dalla cottura. Utilizzare questa modalità solo quando il forno è freddo.
- Dopo aver utilizzato la funzione di cottura a vapore o la funzione di pulizia a vapore, asciugare l'interno del forno, la griglia del forno e le guide laterali con un panno morbido.

Procedura di pulizia

1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno.
2. Preparare una soluzione di acqua (85%), aceto bianco (10%) e detersivo per piatti (5%) e spruzzare generosamente sulla porta, sulle pareti laterali e sulla parete posteriore interna del forno.
3. Versare 40 ml di acqua nella base della cavità.
4. Chiudere la porta. Selezionare la funzione di pulizia a vapore e impostare il forno a 120°C.
5. Trascorsi 15 minuti, spegnere il forno.
6. Lasciare raffreddare e poi pulire la superficie con un panno umido.
7. Asciugare l'interno del forno con un panno o con carta da cucina.

ATTENZIONE:

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

Manopola della temperatura

- La manopola permette di impostare la temperatura desiderata. È possibile regolare la temperatura tra 50 e 250°C.
- Girare la manopola in senso orario per attivarla.

Prima di utilizzare il forno per la prima volta

Riscaldare il forno

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

1. Utilizzare la manopola per attivare la funzione Modalità a convezione.





ITALIANO

2. Impostare la manopola della temperatura su 250°C. Dopo un'ora, spegnere il forno. Girare la manopola delle funzioni in posizione di spegnimento.

Pulizia degli accessori

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

Consigli per il risparmio energetico

Le seguenti informazioni aiutano a risparmiare energia:

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

Funzionamento del forno

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

Suggerimenti per la cottura al forno

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

Consigli per arrostiti

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





Suggerimenti per l'utilizzo della funzione Grill

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

Consigli per cucinare al forno e arrostitire

Suggerimenti per la cottura al forno

- Come capire se un ciambellone è ben cotto.
Circa 10 minuti prima della fine del tempo di cottura indicato nella ricetta, inserire uno stuzzicadenti nel punto più alto del ciambellone. Se lo stuzzicadenti esce pulito, il ciambellone è pronto.
- Il ciambellone si sgretola.
Utilizzare meno liquido la prossima volta o regolare la temperatura del forno 10 gradi più bassa. Rispettare i tempi di impasto indicati nella ricetta.
- Il ciambellone è lievitato al centro, ma è più basso ai bordi.
Non ungere le pareti dello stampo. Dopo la cottura, togliere con cautela il ciambellone dallo stampo. Per farlo, utilizzare un coltello.
- La parte superiore del ciambellone è troppo scura.
Posizionarlo più in basso nel forno, selezionare una temperatura più bassa e cuocerlo un po' più a lungo.
- Il ciambellone è troppo secco.
Al termine, praticare dei piccoli fori con uno stecchino da cocktail. Quindi cospargerlo di succo di frutta o di una bevanda alcolica. La prossima volta, selezionare una temperatura di 10 gradi superiore e ridurre il tempo di cottura.
- Il pane o la torta (ad esempio, la cheesecake) hanno un bell'aspetto, ma sono inzuppati all'interno.
La prossima volta utilizzare un po' meno liquido e cuocere un po' più a lungo a una temperatura più bassa. Per le torte con farcitura umida, cuocere prima la base. Cospargere con mandorle o pangrattato, quindi ricoprire con la farcitura. Seguire la ricetta e i tempi di cottura.
- La torta si rosola in modo non uniforme.
Selezionare una temperatura leggermente più bassa in modo che la torta cuocia in modo più uniforme. Cuocere torte delicate su un unico livello utilizzando la funzione Modalità a convezione. Se la carta oleata sporge, può compromettere la circolazione dell'aria. Per questo motivo, tagliare sempre la carta in base alle dimensioni della teglia.
- Il fondo di una torta alla frutta è troppo leggero.
La prossima volta posizionare la torta su un livello più basso.
- I prodotti da forno realizzati con pasta di lievito si attaccano tra loro durante la cottura.
Tra un prodotto e l'altro deve esserci uno spazio di circa 2 cm. In questo modo si lascia abbastanza spazio perché si espandano bene e si rosolino su tutti i lati.





ITALIANO

- La cottura è avvenuta a diversi livelli.
Il cibo nella teglia superiore è più scuro di quello nella teglia inferiore. Utilizzare sempre aria calda 3D per cuocere su più livelli. Il fatto che si mettano diverse teglie nel forno non significa che saranno tutte pronte nello stesso momento.
- Durante la cottura di torte umide si forma della condensa.
La cottura può portare alla formazione di vapore, che fuoriesce dalla porta. Il vapore può depositarsi e formare gocce d'acqua sul pannello di controllo o sui mobili adiacenti. È normale.

Suggerimenti per cucinare con la funzione Grill

- Se si utilizza la funzione Grill, preriscaldare il forno per 4 minuti prima di inserire il cibo. Quando il forno è in funzione, chiudere sempre la porta.
- Per quanto possibile, i pezzi di cibo da grigliare devono avere lo stesso spessore. In questo modo si rosoleranno in modo uniforme e rimarranno succulenti.
- Girare il cibo che si sta grigliando dopo che sono trascorsi i 2/3 del tempo.
- Non aggiungere sale alle bistecche prima che siano state grigliate.
- Aggiungere un po' di liquido se la carne è magra. Ricoprire la base della pirofila con circa 1/2 cm di liquido.
- Posizionare il cibo da grigliare direttamente sulla griglia. Se si griglia un singolo pezzo, i risultati migliori si ottengono posizionandolo al centro della griglia. Posizionare anche la teglia del forno al livello 1 per raccogliere il grasso.
- Quando si arrostisce, non inserire la teglia ai livelli 4 o 5, perché potrebbe deformarsi.
- La resistenza si accende e si spegne continuamente. Questo è normale. L'impostazione della funzione determina la frequenza con cui ciò avviene.
- Quando l'arrosto è pronto, spegnere il forno e lasciarlo riposare per altri 10 minuti. Ciò consente una migliore distribuzione dei succhi della carne.
- Se si arrostisce la carne di maiale con la crosta, tagliarla trasversalmente e posizionare l'arrosto sul piatto con la crosta sul fondo.
- Posizionare il pollame intero sulla griglia inferiore, con il lato del petto rivolto verso il basso. Girarlo dopo 2/3 del tempo indicato.
- Se si cucina l'anatra o l'oca, bucare la pelle nella parte inferiore delle ali. Questo permette al grasso di fuoriuscire.
- Se si cucinano pezzi di pesce, girarli dopo 2/3 del tempo indicato. Non è necessario farlo se si cucina il pesce intero. Mettere il pesce intero nel forno in posizione di nuoto con la pinna dorsale rivolta verso l'alto. Se si inserisce mezza patata o un piccolo contenitore da forno nella cavità dello stomaco del pesce, questo diventerà più stabile.
- Come sapere se l'arrosto è pronto. Utilizzare un termometro per carne (disponibile nei negozi specializzati) o eseguire la "prova del cucchiaino". Premere sull'arrosto con un cucchiaino. Se è duro, significa che è pronto. Se invece si riesce a premere con un cucchiaino, significa che ha bisogno di un po' più di cottura.
- L'arrosto è di colore troppo scuro e alcune parti sono leggermente bruciate. Controllare l'altezza a cui è posizionato e la temperatura.





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

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Pulizia del forno

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

Smontaggio e montaggio della porta del forno

Per pulire la porta del forno, smontarla. Ogni cerniera della porta è dotata di un'asta di bloccaggio. Quando è chiusa, la porta si blocca in posizione. Per rimuovere la porta è necessario aprire l'asta di chiusura.





ITALIANO

ATTENZIONE: Quando la cerniera non è bloccata, la porta può chiudersi improvvisamente con grande forza. Pertanto, assicurarsi che l'asta di bloccaggio sia sempre chiusa. Deve essere aperta solo quando la porta viene rimossa.

Smontare la porta

1. Aprire completamente la porta.
2. Sollevare entrambi i lati dell'asta di bloccaggio. Fig. 9
3. Chiudere la porta fino in fondo. Tenerla su entrambi i lati, quindi richiuderla.
4. Muoverla su e giù ed estrarla.

Posizionare la porta

Seguire l'ordine inverso di smontaggio della porta.

1. Quando si monta la porta, assicurarsi che entrambe le cerniere si adattino correttamente.
2. Quando si apre la porta, abbassare l'asta di bloccaggio. Fig. 10

ATTENZIONE: Se la porta cade accidentalmente o le cerniere si chiudono improvvisamente, non toccarle. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.

Smontare e installare il pannello della porta

Smontaggio. Fig. 11

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

Attenzione: Se il vetro presenta dei graffi, potrebbe incrinarsi. Per pulirlo, non utilizzare spatole di vetro o detersivi abrasivi.

Installazione

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

Sostituzione della lampadina del forno

ATTENZIONE:

- Se la lampadina del forno si guasta, deve essere sostituita. Esiste un rischio di scossa elettrica.
- Disattivare l'interruttore del circuito nella scatola dei fusibili.





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

Ispezioni periodiche

Oltre a mantenere pulito il forno, è necessario:

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

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

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

Funzionamento normale:

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





ITALIANO

Tabella di risoluzione dei problemi

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



Il forno smette di funzionare ma il motore no.	Il forno è stato in funzione per un lungo periodo di tempo, quindi ha bisogno di tempo per raffreddarsi.	Posizionare la mano sull'uscita dell'aria. Se si nota che esce aria calda, non si tratta di un problema.
	Guasto al termostato.	Se si nota che l'aria esce a temperatura ambiente, sostituire il termostato.

Se il problema non è stato risolto:

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

7. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 04720 / 04721

Prodotto: Bolero Hexa C126001 Line A / Bolero Hexa C126001 Glass Black A

Voltaggio nominale: 220-240 V

Frequenza nominale: 50 – 60 Hz

Potenza nominale: 2800 W

	Simbolo	Valore	Unità
Codice modello		04720 04721	
Tipologia di forno		Forno elettrico	
Massa dell'apparecchio	M	26,7	Kg
Numero di cavità		1	
Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o a gas)		Elettrica	
Volume di ciascuna cavità	V	77	L
Consumo energetico (elettricità) necessario Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico standard nella cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale)	EC cavità elettrica	0,82	kWh/ciclo



ITALIANO

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

Il consumo energetico in stato di spegnimento è di 0,68 W secondo le linee guida della norma EN 50564:2011 e le normative europee 1275/2008/CE e 801/2013/CE. A tal fine, l'apparecchio viene collegato alla rete elettrica senza svolgere alcuna funzione. Il comando di alimentazione dell'apparecchio è in posizione di spegnimento.

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

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

Fabbricato in Cina | Progettato in Spagna

8. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Questo simbolo indica che, in conformità con le normative vigenti, il prodotto e/o le pile/batterie devono essere smaltite 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.





ITALIANO

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

9. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

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

10. COPYRIGHT

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





1. PEÇAS E COMPONENTES

Figura 1

1. Painel de controlo
2. Bandeja
3. Grelha
4. Porta
5. Pega

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
- Bandeja
- Grelha
- Seletores
- Pega
- Manual de instruções

3. INSTALAÇÃO DO APARELHO

Antes da instalação

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







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

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

ADVERTÊNCIA: Os materiais podem ser danificados.

- A porta e/ou a pega não devem ser utilizadas para levantar ou deslocar o aparelho.
- Para a instalação, o aparelho deve ser ligado em conformidade com todos os regulamentos locais relativos ao gás e/ou à eletricidade.
- O transporte deve ser efetuado por, pelo menos, duas pessoas.
- Utilize as ranhuras ou as pegas de arame em ambos os lados para o transportar.
-  Ligação à rede elétrica.
- Este aparelho deve ser ligado a uma tomada com ligação à terra.
- A Cecotec não é responsável por quaisquer danos causados pela utilização do aparelho sem ligação à terra. Se a instalação não for efetuada de forma profissional, existe o risco de choque elétrico. O aparelho só pode ser ligado à rede elétrica por uma pessoa qualificada e autorizada. Se não for esse o caso, a garantia será anulada.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, existe o risco de choque elétrico, curto-circuito e incêndio. O cabo de alimentação não deve ser comprimido, dobrado ou preso e não deve entrar em contacto com partes quentes do aparelho. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído por um electricista qualificado.
- A alimentação elétrica deve corresponder às indicações da placa de características do aparelho. O cabo de alimentação deve corresponder às especificações e ao consumo de energia.
-  Risco de choque elétrico
- Antes de proceder à instalação elétrica, desligue o aparelho.

Instalação

- O aparelho só deve ser instalado por pessoal qualificado, seguindo as instruções fornecidas e tendo em conta os regulamentos em vigor. A Cecotec declina qualquer responsabilidade em caso de instalação incorreta, que pode causar ferimentos em pessoas e animais, bem como danos materiais.
- Atenção: o aparelho deve ser desligado da rede 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 a que este assente sobre duas ripas de madeira. Se o forno assentar sobre uma superfície plana e contínua, deve existir uma abertura de, pelo menos, 45x560 mm.
- 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 nos 4 orifícios existentes no perímetro da estrutura. Fig. 3

Conexões elétricas

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

Montagem num cabo de alimentação

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

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

Abrir a placa de bornes.

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





Ligar o cabo de alimentação à rede elétrica

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

Instalar os controlos. Fig. 5

1. Ao desembalar o forno, encontrará um forno sem seletores instalados e dois seletores separados. 5A
2. Observe os suportes dos seletores esquerdo e direito do forno, certificando-se de que o lado plano do suporte do seletor está virado para cima. 5B
3. Alinhe o núcleo do seletor com o suporte do forno e insira-o horizontalmente com força. Ao inserir, certifique-se de que a escala na superfície do seletor está virada para cima. 5C
4. Ambos os seletores foram introduzidos com êxito. A instalação está concluída. 5D

Instalar a pega. Fig. 6

1. Verifique se está instalado um suporte de montagem da pega em cada lado da porta do forno.





2. Pegue na pega e confirme se existem ranhuras de montagem em ambos os lados das pegas.
3. Pegue na pega com ranhuras de montagem para a instalar no suporte de montagem, empurrando com força de ambos os lados simultaneamente na direção das setas.
4. A instalação está concluída. Agite a pega para cima e para baixo, para a esquerda e para a direita, para confirmar que está bem instalada.

4. FUNCIONAMENTO

IMPORTANTE

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

Acessórios

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

Inserir acessórios

- O forno tem 5 níveis diferentes nos quais pode colocar os acessórios. Fig. 7
- Insira-os até ao limite, de modo a não tocarem no painel da porta.
- Os acessórios podem ser puxados para fora até meio, o que permite retirar facilmente as elaborações.

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

Bandeja do forno

- Para tartes, bolos, refeições congeladas e assados grandes.





- Também pode ser utilizada para recolher a gordura que escorre quando se grelha diretamente na grelha.

Grelha

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

Painel de controlo. Fig. 8








O painel de controlo pode mudar consoante o modelo.

Legenda figura 8

1. Indicador de funcionamento
2. Seletor de funções
3. Indicador de aquecimento
4. Seletor Temperatura

Seletor de funções


Utilize o seletor de funções para definir o tipo de temperatura. Este forno tem 5 funções. Estas são apresentadas em pormenor a seguir:

-  Desligado Se colocar o seletor nesta posição, o forno desliga-se.
-  Luz: Se colocar o seletor nesta posição, a luz acender-se-á.
-  Grill: Se colocar o seletor nesta posição, apenas a resistência superior ficará acesa. Esta função é adequada para cozer porções médias a grandes de salsichas, bacon, carne, peixe, etc.
-  Resistência inferior: Se colocar o seletor nesta posição, apenas a resistência inferior ficará acesa. Esta função é adequada para esterilizar e conservar frascos.
-  Modo Convencional (Resistência superior e inferior) Se colocar o seletor nesta posição, ambas as resistências ficarão acesas. Esta função é adequada para grelhar e assar num só nível.
-  Modo Poupança de energia: Se colocar o seletor nesta posição, serão utilizadas as duas resistências para controlar a temperatura, reduzindo assim o consumo de energia. Esta função é adequada para cozer alimentos grandes, uma vez que a temperatura do forno aumenta progressivamente, permitindo que o calor penetre totalmente nos alimentos.
-  Função assistida por vapor: Se colocar o seletor nesta posição, o calor será libertado do fundo do forno, permitindo-lhe dourar bases de pizzas, tartes e bolos, ou cozer vários alimentos a vapor.
- Para ativar esta função, adicione 150 ml de água purificada ao fundo da cavidade do forno e selecione a temperatura de 200 °C. O tempo aproximado de cozedura com esta função é de 20 minutos.





Nota:

- Não se esqueça de retirar o excesso de água da cavidade do forno quando o processo de cozedura estiver concluído.
- Recomenda-se que não se adicione mais de 500 ml de água purificada.
- Pode ajustar a quantidade de água e a temperatura de acordo com as necessidades dos alimentos a preparar.
- Certifique-se de que o interior está completamente frio antes de retirar o excesso de água. Se não o fizer, pode causar queimaduras.
-  Limpeza com vapor: Esta função ajuda a remover os resíduos alimentares do interior do forno. Apenas adequada para limpar sujidade ligeira. Não é eficaz contra a sujidade entranhada e as manchas difíceis causadas pela cozedura. Este modo só pode ser utilizado quando o forno estiver frio.
- Após a utilização da função de cozedura assistida por vapor ou da limpeza a vapor, seque o interior do forno, a grelha e as calhas laterais com um pano macio.

Procedimento de limpeza

1. Retire todos os acessórios do forno.
2. Prepare uma solução de água (85 %), vinagre branco (10 %) e detergente da loiça (5 %) e pulverize generosamente a porta, as paredes laterais e a parede traseira da parte inferior do forno.
3. Deite 40 ml de água na base do fundo do forno.
4. Feche a porta. Selecione a função Limpeza a vapor e regule o forno para 120 °C.
5. Desligue o forno após 15 minutos.
6. Deixe arrefecer e depois limpe a superfície com um pano húmido.
7. Seque o interior do forno com um pano ou papel de cozinha.

ADVERTÊNCIA:

Antes de o fazer, certifique-se de que o forno está completamente frio. Se não o fizer, pode causar queimaduras.

Seletor de temperatura

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

Antes de utilizar o forno pela primeira vez

Aquecer o forno

Para eliminar cheiro a novo, aqueça o forno quando este estiver vazio e fechado. Recomenda-se que escolha uma função em que ambas as resistências estejam ativadas (Modo Convencional) e que regule o forno para 250 °C durante uma hora. Certifique-se de que não fica nenhuma embalagem no interior do forno.

1. Utilize o seletor para ativar a função Modo convencional.
2. Defina a temperatura para 250 °C. Após uma hora, desligue o forno. Rode o seletor de funções à posição de desligar.

126 | BOLERO HEXA C126001 LINE A
BOLERO HEXA C126001 GLASS BLACK A





Limpeza dos acessórios

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

Dicas para a poupança de energia

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

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

Funcionamento do forno

ADVERTÊNCIA: Risco de queimaduras. Cuidado ao abrir a porta do forno, pode sair vapor.

Dicas de cozedura

- Utilize bandejas metálicas adequadas ou recipientes de alumínio com revestimento antiaderente ou formas de silicone resistentes ao calor.
- Aproveite ao máximo o espaço da grelha.
- Recomenda-se que a forma seja colocada no centro da grelha.
- Mantenha a porta fechada.

Dicas para assar

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





Conselhos para utilizar a função Grill

Esta função é ideal para cozinhar carne, peixe e aves, uma vez que estes alimentos ficarão dourados mas não secos. Os alimentos planos, espetos de carne e salsichas são particularmente adequados para grelhar com a função Grill, tal como os vegetais com um elevado teor de água, como o tomate e a cebola.

Conselhos para cozer e assar

Conselho de cozedura

- Como saber se um bolo está bem cozinhado.
Cerca de 10 minutos antes do final do tempo de cozedura indicado na receita, insira um palito no ponto mais alto do bolo. Se o palito sair limpo, o bolo está pronto.
- O bolo desfaz-se.
Da próxima vez, utilize menos líquido ou regule a temperatura do forno em 10 °C mais baixa. Respeite os tempos de mistura indicados na receita.
- O bolo cresceu no centro, mas está mais baixo nas bordas.
Não unte os lados da forma. Depois de cozer, retire cuidadosamente o bolo da forma. Utilize uma faca para o fazer.
- A parte superior do bolo é demasiado escura.
Coloque-o mais abaixo no forno, selecione uma temperatura mais baixa e coza-o durante um pouco mais de tempo.
- O bolo está demasiado seco.
Quando estiver pronto, faça pequenos furos com um palito de cocktail. Em seguida, polvilhe-o com sumo de fruta ou uma bebida alcoólica. Da próxima vez, selecione uma temperatura 10 °C mais elevada e reduza o tempo de cozedura.
- O pão ou o bolo (por exemplo, cheesecake) tem bom aspeto, mas está encharcado por dentro.
Da próxima vez, utilize um pouco menos de líquido e coza durante um pouco mais de tempo a uma temperatura mais baixa. Para bolos com cobertura húmida, coza primeiro a base. Polvilhe com amêndoas ou pão ralado e depois cubra com a cobertura. Siga a receita e os tempos de cozedura.
- O bolo fica dourado de forma desigual.
Selecione uma temperatura ligeiramente inferior para que o bolo coza mais uniformemente. Coza bolos delicados num único nível utilizando a função Modo Convencional. Se o papel vegetal ficar saliente, pode afetar a circulação do ar. Por este motivo, o papel deve ser sempre cortado à medida da bandeja.
- O fundo de um bolo de frutas é demasiado leve.
Da próxima vez, coloque o bolo num nível mais baixo.
- Os produtos de padaria feitos com massa de levedura colam-se uns aos outros durante a cozedura.
Deve haver um espaço de cerca de 2 cm entre cada produto. Isto deixa espaço suficiente para que se expandam bem e dourem de todos os lados.





- Foi cozinhado a vários níveis.
Os alimentos da bandeja superior são mais escuros do que os da bandeja inferior. Utilizar sempre o ar quente 3D para cozer em mais do que um nível. O facto de colocar várias bandejas no forno não significa que todos fiquem prontos ao mesmo tempo.
- Forma-se condensação ao cozer bolos húmidos.
A cozedura pode levar à formação de vapor, que se escapa pela porta. O vapor pode depositar-se e formar gotículas de água no painel de controlo ou em elementos de mobiliário adjacentes. Isto é normal.

Conselhos para cozinhar com a função Grill

- Se for utilizar a função Grill, pré-aqueça o forno durante 4 minutos antes de colocar os alimentos. Quando o forno estiver a funcionar, feche sempre a porta.
- Na medida do possível, os pedaços de alimentos a grelhar devem ter a mesma espessura. Isto permitirá que dourem uniformemente e se mantenham suculentas e sumarentas.
- Vire os alimentos que está a grelhar depois de decorridos 2/3 do tempo.
- Não adicione sal aos bifes até estarem grelhados.
- Adicione um pouco de líquido se a carne for magra. Cubra o fundo do prato com cerca de 1/2 cm de líquido.
- Coloque os alimentos a grelhar diretamente sobre a grelha. Se estiver a grelhar uma única peça, os melhores resultados são obtidos se a colocar no centro da grelha. Coloque também a bandeja do forno no nível 1 para recolher a gordura.
- Quando assar, não insira a bandeja de assar nos níveis 4 ou 5, pois isso poderia deformá-la.
- A resistência liga-se e desliga-se continuamente. É normal. A definição da função determina a frequência com que isto irá ocorrer.
- Quando o assado estiver pronto, desligue o forno e deixe repousar durante mais 10 minutos. Isto permite uma melhor distribuição dos sucos da carne.
- Se estiver a assar carne de porco com crosta, corte a crosta em cruz e coloque o assado no prato com a crosta no fundo.
- Coloque as aves inteiras na grelha inferior, com o peito virado para baixo. Vire-os ao fim de 2/3 do tempo indicado.
- Se cozinhar pato ou ganso, fure a pele na parte inferior das asas. Isto permite que a gordura se escape.
- Se estiver a cozinhar pedaços de peixe, vire-os após 2/3 do tempo especificado. Não é necessário fazer isto se o peixe for cozinhado inteiro. Colocar o peixe inteiro no forno na posição de natação com a barbatana dorsal para cima. A colocação de metade de uma batata ou de um pequeno recipiente adequado para ir ao forno na cavidade estomacal do peixe torna-o mais estável.
- Como saber se o assado está pronto. Utilize um termómetro de carne (disponível em lojas especializadas) ou faça o "teste da colher". Pressione a carne assada com uma colher. Se





é dura, está pronta. Se, pelo contrário, conseguir pressioná-lo com uma colher, é porque precisa de um pouco mais de cozedura.

- A cor é demasiado escura e algumas partes estão ligeiramente queimadas. Verifique a altura a que está colocado e a temperatura.
- O assado tem bom aspeto, mas os sucos estão queimados. Da próxima vez, utilize uma bandeja mais pequena ou adicione mais líquido.
- O assado tem bom aspeto, mas os sucos são demasiado claros e aguados. Da próxima vez, utilize uma bandeja mais grande ou adicione menos líquido.
- Sai vapor do assado. Isto é normal e deve-se às leis da física. A maior parte do vapor escapa-se pela saída de vapor. O vapor pode depositar-se e formar gotículas de água nos seletores ou em elementos de mobiliário adjacentes.

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- O aparelho deve ser limpo após cada utilização. Ao limpar o forno, a luz deve estar ligada para que as superfícies possam ser melhor visualizadas.
- O interior do forno só deve ser lavado com água morna e um pouco de sabão líquido.
- Depois de limpar o interior do forno, enxugue-o com um pano.
- Nunca limpe as superfícies do forno com vapor.
- O interior do forno só deve ser limpo com água morna e sabão, utilizando uma esponja ou um pano macio. Não devem ser utilizados produtos de limpeza abrasivos.
- As manchas que podem aparecer no fundo do forno terão sido causadas por salpicos de alimentos ou alimentos derramados. Estes salpicos ocorrem durante o processo de cozedura. Podem dever-se ao facto de os alimentos terem sido cozinhados a uma temperatura demasiado elevada ou colocados num recipiente demasiado pequeno.
- É necessário seleccionar uma temperatura e uma função de cozedura adequadas aos alimentos a cozinhar. Deve também certificar-se de que coloca os alimentos num prato de tamanho adequado e de que utiliza a bandeja do forno sempre que necessário.
- As partes exteriores do forno só devem ser limpas com água morna e sabão, utilizando uma esponja ou um pano macio. Não devem ser utilizados produtos de limpeza abrasivos.
- Se utilizar qualquer tipo de produto de limpeza para fornos, certifique-se de que é adequado para este produto.
- Os danos causados ao aparelho por um produto de limpeza não serão reparados gratuitamente, mesmo que o aparelho esteja dentro do período de garantia.
- Não utilize produtos de limpeza que contenham materiais abrasivos para a limpeza e manutenção do painel frontal de vidro.

Limpeza do forno

Não é necessário qualquer produto de limpeza para fornos ou outros produtos de limpeza especiais para limpar o forno. Recomenda-se a limpeza do forno com um pano húmido enquanto estiver quente.





Montagem e desmontagem da porta do forno

Para limpar a porta, retire-a. Cada dobradiça da porta está equipada com uma barra de bloqueio. Quando a porta é fechada, a porta bloqueia no seu lugar. Para retirar a porta, é necessário abrir a barra de bloqueio.

ADVERTÊNCIA: Quando a dobradiça não está bloqueada, a porta pode fechar-se subitamente com grande força. Por conseguinte, certifique-se de que a barra de bloqueio está sempre fechada. Só deve estar aberta quando a porta for retirada.

Desmontagem da porta

1. Abra completamente a porta.
2. Levante os dois lados da barra de bloqueio. Fig.9
3. Feche a porta até ao limite. Segure-a de ambos os lados e volte a fechá-la.
4. Mova-a para cima e para baixo e puxe-a para fora.

Montagem da porta

Siga a ordem inversa da desmontagem da porta.

1. Ao montar a porta, certifique-se de que ambas as dobradiças encaixam corretamente.
2. Ao abrir a porta, baixe a barra de bloqueio. Fig. 10

ADVERTÊNCIA: Se a porta cair acidentalmente ou se as dobradiças se fecharem subitamente, não toque nas dobradiças. Se necessário, contacte o Serviço de Assistência Técnica Cecotec.

Desmontagem e montagem do painel da porta

Desmontagem. Fig. 11

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

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

Instalação

1. Insira o painel interior na ranhura.
2. Tanto o lado direito como o lado esquerdo devem estar alinhados com a ranhura. Quando estiverem, empurre o vidro para o seu lugar.
3. Coloque a porta do forno.





Substituir a lâmpada do forno

AVISO:

- Se a lâmpada do forno falhar, tem de ser substituída. Há um risco de choque elétrico.
- Desligue o disjuntor na caixa de fusíveis.

1. Coloque um pano de cozinha no forno quando estiver frio para evitar que se estrague.
2. Desaperte a tampa de vidro rodando-a em sentido anti-horário.
3. Substitua a lâmpada por outra do mesmo tipo.
4. Volte a aparafusar a tampa do vidro.
5. Retire o pano de cozinha e ligue o disjuntor.

Verificações periódicas

Para além de manter o forno limpo, deve:

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

Advertência: As reparações do forno devem ser efetuadas por um técnico qualificado.

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O forno pode funcionar mal durante o funcionamento. Consulte a lista antes de contactar o serviço pós-venda. Poderá reparar algumas avarias por si próprio.

Funcionamento normal

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





Tabela de resolução de problemas

Problema	Causa	Solução
O forno não funciona.	Houve um corte de eletricidade.	Verifique a luz da sua cozinha ou o funcionamento de outro aparelho.
	Avaria do disjuntor.	Verifique se o disjuntor está a funcionar.
	Esqueceu-se de selecionar a função pretendida.	Selecione a função.
A luz não liga.	Luz defeituosa.	Troque a lâmpada.
	Sem corrente elétrica.	Verifique se o forno está ligado à eletricidade.
O forno deixa de funcionar de repente.	Houve um corte de eletricidade.	Verifique a luz da sua cozinha ou o funcionamento de outro aparelho.
	Avaria do termóstato	Verifique se a ventoinha está a funcionar. Em caso afirmativo, substitua o termóstato por um novo.
O forno não aquece	A temperatura não foi selecionada.	Ajuste a temperatura.
	Se este modelo tiver um temporizador, não poderá definir a hora.	Definição do temporizador
	Sem alimentação elétrica.	Verifique a caixa de alimentação elétrica.
	A resistência está danificada.	Substitua a resistência por uma nova.
Fuga de água pela porta quando se utiliza o forno	O vedante da porta está danificado.	Substitua o vedante da porta.
	A dobradiça não é suficientemente resistente.	Substitua a dobradiça.





O forno deixa de funcionar, mas o motor não.	O forno esteve em funcionamento durante um longo período de tempo, pelo que precisa de arrefecer.	Coloque a mão na saída de ar. Se notar que o ar sai quente, não há problema.
	Falha do termóstato.	Se notar que o ar sai à temperatura ambiente, substitua o termóstato.

Se o problema não tiver sido resolvido:

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

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência: 04720 / 04721

Produto: Bolero Hexa C126001 Line A / Bolero Hexa C126001 Glass Black A

Tensão nominal: 220-240 V

Frequência nominal: 50 – 60 Hz

Potência nominal: 2800 W

	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo		04720 04721	
Tipo de forno		Forno elétrico	
Massa do aparelho	M	26,7	Kg
Número de cavidades		1	
Fonte de calor da cavidade (eletricidade ou gás)		Eletricidade	
Volume por cavidade	V	77	L
Consumo de energia (eletricidade) necessário para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo convencional, por cavidade (energia elétrica final)	ECcavidade eléctrica	0,82	kWh/ciclo





Consumo de energia necessário para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo de circulação forçada, por cavidade (energia eléctrica final)	ECcavidade eléctrica	N.A.	kWh/ciclo
Consumo de energia necessário para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno a gás durante um ciclo em modo convencional, por cavidade (energia final do gás)	ECcavidade de gás	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo (1)
Consumo de energia necessário para aquecer uma carga normalizada na cavidade de um forno a gás durante um ciclo em modo de circulação forçada (energia final do gás)	ECcavidade de gás	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo
Índice de eficiência energética por cavidade	EEIcavidade	94,3	
Classe de eficiência energética		A	
(1) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo.			

O consumo de energia no modo Desligado é 0,68 W utilizando as diretrizes da norma EN 50564:2011 e os regulamentos europeus 1275/2008/CE e 801/2013/CE. Para este efeito, o aparelho é ligado à rede sem executar qualquer função. O interruptor/seletor do aparelho ficou na posição Desligado.

Este produto contém uma fonte de luz eficiente em termos energéticos F.

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

Fabricado na China | Desenhado na Espanha

8. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS



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





PORTUGUÊS

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

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

9. GARANTIA E SAT

A Cecotec será responsável perante o utilizador final ou consumidor por qualquer falta de conformidade que exista no momento da entrega do produto nos termos, condições e prazos estabelecidos pelos regulamentos aplicáveis.

Recomenda-se que as reparações sejam efetuadas por pessoal qualificado.

Se detetar um incidente com o produto ou tiver alguma dúvida, contacte o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec através do número +34 96 321 07 28.

10. COPYRIGHT

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





1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Figuur 1

1. Bedieningspaneel
2. Bakplaat
3. Rooster
4. Deur
5. Handvat

OPMERKING:

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

2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

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

Inhoud van de doos

- Oven
- Bakplaat
- Rooster
- Knoppen
- Handvat
- Handleiding

3. INSTALLATIE VAN HET APPARAAT

Voor de installatie

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

- De gebruikte oppervlakken, synthetische laminaten en lijmen moeten hittebestendig zijn (minimaal 100°C).







NEDERLANDS

- Keukenkasten moeten waterpas en vast staan. Er moet een ruimte van 5 mm overblijven tussen de oven en andere apparaten.
- Als er een lade onder de oven zit, moet er een plank worden geïnstalleerd tussen de oven en de lade.

Figuur 2 toont de afmetingen van de oven en de inbouwunit.

WAARSCHUWING: Materialen kunnen beschadigd raken.

- De deur en/of handgreep mag niet worden gebruikt om het apparaat op te tillen of te verplaatsen.
- Voor de installatie moet het apparaat worden aangesloten volgens alle plaatselijke gas- en/of elektrische voorschriften.
- Het transport moet worden uitgevoerd door ten minste twee personen.
- Gebruik de sleuven of handgrepen aan beide zijden om hem te dragen.
-  Aansluiting op het lichtnet.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door het gebruik van het apparaat zonder aarding. Als de installatie niet vakkundig wordt uitgevoerd, bestaat het risico op een elektrische schok. Het apparaat mag alleen door een bevoegd persoon op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Als dit niet het geval is, vervalt de garantie.
- Als het netsnoer beschadigd is, bestaat er gevaar voor elektrische schokken, kortsluiting en brand. De voedingskabel mag niet gekneld, gebogen of geklemd raken en mag niet in contact komen met hete onderdelen van het apparaat. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een gekwalificeerde elektricien.
- De netvoeding moet overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat. De voedingskabel moet voldoen aan de specificaties en het stroomverbruik.
-  Risico op elektrische schok.
- Schakel het apparaat uit voordat u de elektrische installatie uitvoert.

Installatie

- Het apparaat mag alleen worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel volgens de meegeleverde instructies en met inachtneming van de geldende voorschriften. Cecotec wijst alle aansprakelijkheid af in geval van onjuiste installatie, die letsel aan mensen en dieren en schade aan eigendommen kan veroorzaken.
- Belangrijk: Het apparaat moet van het lichtnet worden losgekoppeld voordat er afstel- of onderhoudswerkzaamheden aan worden uitgevoerd;
- Het luchtkanaal wordt gebruikt voor ventilatie.
- Voor een goede werking van het inbouwapparaat moet de kast waarin het zit geschikt zijn.





NEDERLANDS

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 ovendeur en bevestigt u hem door de 4 houtschroeven in de 4 gaten op de omtrek van het frame te steken. Fig. 3

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. 4):

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

Open het aansluitingenbord:

1. Draai de schroef op de zijlipjes van de afdekking van het aansluitingenbord vast met een schroevendraaier.
2. Draai de schroef los en open de klep van het aansluitingenbord.

Sluit het netsnoer aan op het lichtnet.

- Installeer een standaardstekker (niet meegeleverd) die overeenkomt met de belasting die is aangegeven op het typeplaatje. Als de kabel rechtstreeks op het lichtnet wordt aangesloten,





NEDERLANDS

installeer dan een omnipolaire stroomonderbreker met een contactopening van minimaal 3 mm tussen het apparaat en het lichtnet. De omnipolaire stroomonderbreker moet worden gedimensioneerd overeenkomstig de belasting en moet voldoen aan de geldende voorschriften (de aardkabel mag niet worden onderbroken door de stroomonderbreker).

- De voedingskabel moet zo worden gelegd dat hij geen hogere temperatuur bereikt dan 50°C boven de omgevingstemperatuur en moet worden beschermd door isolatie met een geschikte classificatie.
- Voordat u de aansluiting maakt, moet u controleren dat de elektrische veiligheid van dit apparaat alleen kan worden gegarandeerd als de oven correct en effectief is geaard in overeenstemming met de elektrische veiligheidsvoorschriften. Zorg er altijd voor dat de aardverbinding goed is aangesloten; bel bij twijfel een gekwalificeerde technicus om het systeem te controleren. Cecotec wijst alle aansprakelijkheid af voor schade als gevolg van een systeem dat niet is geaard.
- Controleer voordat u het apparaat aansluit op het elektriciteitsnet of de specificaties op het typeplaatje (op het apparaat en/of op de verpakking) overeenkomen met die van het elektriciteitsnet bij u thuis.
- Controleer of de elektrische capaciteit van de installatie en de stopcontacten het maximale vermogen van het apparaat aankunnen. Neem bij twijfel contact op met een gekwalificeerde technicus.
- Als het stopcontact en de stekker van het apparaat niet compatibel zijn, vraag dan een gekwalificeerde technicus om het stopcontact te vervangen door een geschikt model.

Vooraf 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.

Installatie van bedieningsknoppen. Fig. 5

1. Als u de oven uitpakt, vind u één oven zonder knoppen en twee losse knoppen. 5A
2. Let op de linker en rechter knop op de oven en zorg ervoor dat de platte kant van de knop naar boven wijst. 5B
3. Lijn de kern van de knop uit met de ovensteun en plaats hem horizontaal met kracht. Let er bij het plaatsen op dat de schaalverdeling op het oppervlak van de knop naar boven wijst. 5C
4. Beide knoppen zijn succesvol geïnstalleerd. De installatie is voltooid. 5D





Installatie van het handvat. Fig. 6

1. Controleer of aan elke kant van de ovendeur een bevestigingsbeugel voor het handvat is geïnstalleerd.
2. Pak het handvat en controleer of er aan beide zijden van het handvat montagesleuven zijn.
3. Neem het handvat met montagesleuven en installeer deze op de montagebeugel door van beide kanten tegelijk hard te duwen in de richting van de pijlen.
4. De installatie is voltooid. Schud het handvat op en neer, naar links en rechts om te controleren of hij goed vastzit.

4. WERKING

BELANGRIJK

- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Gebruik de oven alleen voor het bereiden van voedsel.
- Verwijder voor het koken alle overbodige accessoires uit de oven.
- Verwarm de oven voor gebruik.
- Plaats de bakplaten in het midden van de oven en laat er ruimte tussen als u er meer dan één gebruikt, zodat de lucht kan circuleren.
- Plaats de bakplaten niet op de ovenbodem en bedek ze niet met aluminiumfolie. Dit zou warmteontwikkeling veroorzaken, wat de baktijd zou beïnvloeden en het glazuur van de oven zou beschadigen.
- Probeer de ovendeur zo weinig mogelijk te openen om het voedsel te kunnen zien (het ovenlicht blijft aan tijdens het koken).
- Wees voorzichtig bij het openen van de deur om contact met hete onderdelen en stoom te vermijden.

Accessoires

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

Plaatsen van accessoires

- De oven heeft 5 verschillende niveaus waarop u de accessoires kunt plaatsen. Fig. 7
- Schuif ze zo ver mogelijk in de oven zodat ze het deurpaneel niet raken.
- De accessoires kunnen tot ongeveer halverwege uitgetrokken worden, zodat u de recepten gemakkelijk kunt verwijderen.

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





NEDERLANDS

Bakplaat

- Hij kan gebruikt worden voor vochtige cakes, taarten, diepvriesmaaltijden en grote braadstukken.
- Het kan ook gebruikt worden om druipend vet op te vangen als u rechtstreeks op het rooster grilt.

Rooster

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

Bedieningspaneel. Fig. 8

Het bedieningspaneel kan veranderen afhankelijk van het model.

Legende figuur 8

1. Aan/uit indicator
2. Functieschakelaar
3. Verwarmingsindicator
4. Temperatuur keuzeschakelaar

Functieschakelaar

Gebruik de functiekeuzeschakelaar om het temperatuurtype in te stellen. Deze oven heeft 5 functies. Deze worden hieronder beschreven:

- Uit positie: Als u de keuzeschakelaar in deze stand zet, wordt de oven uitgeschakeld.
- Licht: Als u de keuzeschakelaar in deze stand zet, gaat het ovenlampje branden.
- Grill: Als u de keuzeschakelaar in deze stand zet, brandt alleen het bovenste verwarmingselement. Deze functie is geschikt voor het bakken van middelgrote tot grote porties van worst, spek, vlees, vis, enz.
- Onderste verwarmingselement: Als u de keuzeschakelaar in deze stand zet, brandt alleen het onderste verwarmingselement. Deze functie is geschikt voor het steriliseren en conserveren van potten.
- Conventionele modus (bovenste en onderste verwarmingselement): Als u de keuzeschakelaar in deze stand zet, worden beide verwarmingselementen (boven en onder) ingeschakeld. Deze functie is geschikt voor grillen en bakken op één niveau.
- Energiebesparende modus: Als u de keuzeschakelaar in deze stand zet, worden beide verwarmingselementen gebruikt om de temperatuur te regelen, waardoor het energieverbruik daalt. Deze functie is geschikt voor het bakken van groot voedsel, omdat de oventemperatuur geleidelijk stijgt, waardoor de warmte volledig in het voedsel kan doordringen.
- Stoom ondersteunde functie: Als u de keuzeschakelaar in deze stand zet, komt er warmte vrij van de bodem van de oven, zodat u pizzabodems, taarten en cakes kunt bruinen of verschillende soorten voedsel kunt stomen.






NEDERLANDS

- Om deze functie te activeren, voegt u 150 ml gezuiverd water toe aan de bodem van de ovenholte en selecteert u 200°C temperatuur. De geschatte kooktijd met deze functie is 20 minuten.

Opmerking:

- Zorg ervoor dat u overtollig water uit de ovenholte verwijdert wanneer het kookproces voltooid is.
- Het wordt aanbevolen om niet meer dan 500 ml gezuiverd water toe te voegen.
- U kunt de hoeveelheid water en de temperatuur aanpassen aan de behoeften van het voedsel dat u bereidt.
- Zorg ervoor dat de binnenkant volledig is afgekoeld voordat u het overtollige water verwijdert. Als dit niet het geval is, kan u zich verbranden.
-  Schoonmaken met stoom: Deze functie helpt bij het verwijderen van etensresten in de oven. Alleen geschikt voor het schoonmaken van lichte vervuiling. Het is niet effectief voor ingeworteld vuil en hardnekkige vlekken veroorzaakt door koken. Het mag alleen worden gebruikt als de oven koud is.
- Droog de binnenkant van de oven, het ovenrek en de zijgeleiders af met een zachte doek na gebruik van de stoomondersteunde kookfunctie of de stoomreinigingsfunctie.

Schoonmaakprocedure

1. Verwijder alle accessoires uit de oven.
2. Maak een oplossing van water (85%), witte azijn (10%) en afwasmiddel (5%) en spuit dit op de deur, zijwanden en achterwand van de ovenholte.
3. Giet 40 ml water in de bodem van de holte.
4. Sluit de deur. Selecteer de functie schoonmaken met stoom en stel de oven in op 120°C.
5. Zet de oven na 15 minuten uit.
6. Laat afkoelen en veeg het oppervlak af met een vochtige doek.
7. Droog de binnenkant van de oven met een doek of keukenpapier.

WAARSCHUWING:

Zorg ervoor dat de oven volledig is afgekoeld voordat u dit doet. Als u dit niet doet, kan u zich verbranden.

Temperatuurkeuzeschakelaar

- Met de keuzeschakelaar kunt u de gewenste temperatuur instellen. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 50 en 250°C.
- Draai de keuzeschakelaar rechtsom om hem te activeren.

Voordat u de oven voor het eerst gebruikt

Voorverwarmen

Verwarm de oven als hij leeg is om de geur van nieuw voedsel te elimineren. We raden aan om een functie te kiezen waarbij beide verwarmingselementen geactiveerd zijn (conventionele modus) en de oven in te stellen op 250°C gedurende één uur. Zorg ervoor dat er geen verpakking achterblijft in de oven.





NEDERLANDS

1. Gebruik de keuzeschakelaar om de conventionele modus te activeren.
2. Stel de temperatuurkeuzeschakelaar in op 250°C. Zet de oven na een uur uit. Draai hiervoor de keuzeschakelaar naar de uit-stand.

Reiniging van de accessoires

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

Tips voor energiebesparing

De volgende informatie helpt u om energie te besparen:

- Gebruik donkergekleurd of geëmailleerd kookgerei, omdat dit de warmte beter doorlaat.
- Verwarm de oven voor.
- Open de oven deur niet vaak tijdens het koken.
- Probeer meer dan één gerecht tegelijk te bereiden in de oven. U kunt twee ovenschotels op het rooster te plaatsen.
- Kook meerdere gerechten na elkaar. De oven is dan al heet.
- U kunt energie besparen door de oven een paar minuten voor de bereidingstijd uit te schakelen. Open de oven deur niet.
- Ontdooi diepvriesgerechten voor het koken.

Werking van de oven

WAARSCHUWING: Risico op brandwonden. Wees voorzichtig bij het openen van de oven deur, want er kan stoom ontsnappen.

Tips voor bakken

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

Tips voor grillen

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





- Als u vis bereidt, zet hem dan op medium of laag.

Tips voor het gebruik van de Grill functie

Deze functie is ideaal voor het bereiden van vlees, vis en gevogelte, omdat dit voedsel bruin maar niet droog wordt. Platte stukken, vleesspiesen en worstjes zijn bijzonder geschikt om te grillen met de Grill functie, net als groenten met een hoog watergehalte, zoals tomaten en uien.

Tips voor bakken en braden

Tips voor bakken

- Hoe kunt u zien of een cake goed gaar is.
Steek ongeveer 10 minuten voor het einde van de in het recept aangegeven baktijd een cocktailprikker in het hoogste punt van de cake. Als de cocktailprikker er schoon uitkomt, is de cake klaar.
- De cake verkrumelt.
Gebruik de volgende keer minder vloeistof of stel de oventemperatuur 10 graden lager in. Neem de mengtijden in acht die in het recept staan.
- De cake is gerezen in het midden, maar is lager aan de randen.
Vet de zijkanten van de vorm niet in. Haal de cake na het bakken voorzichtig uit de vorm. Gebruik hiervoor een mes.
- De bovenkant van de cake is te donker.
Zet hem lager in de oven, kies een lagere temperatuur en bak hem iets langer.
- De cake is te droog.
Prik er dan kleine gaatjes in met een cocktailprikker. Besprenkel het dan met vruchtensap of een alcoholische drank. Kies de volgende keer een temperatuur die 10 graden hoger is en verkort de baktijd.
- Het brood of de cake (bijv. cheesecake) ziet er goed uit, maar is klef van binnen.
Gebruik de volgende keer iets minder vloeistof en bak iets langer op een lagere temperatuur. Bak voor cakes met natte topping eerst de bodem. Bestrooi met amandelen of paneermeel en bedek met de topping. Volg het recept en de baktijden.
- De cake wordt ongelijkmatig bruin.
Kies een iets lagere temperatuur zodat de cake gelijkmatiger bakt. Bak delicate taarten op één niveau met de conventionele modus. Als het bakpapier uitsteekt, kan dit de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het papier daarom altijd op maat van de bakplaat.
- De bodem van een fruittaart is te luchtig.
Plaats de taart de volgende keer op een lager niveau.
- Bakkerijproducten gemaakt met gistdeeg plakken aan elkaar tijdens het bakken.
Tussen elk product moet ongeveer 2 cm ruimte zitten. Zo blijft er genoeg ruimte over zodat ze goed kunnen uitzetten en aan alle kanten bruin worden.
- Heeft gebakken op verschillende niveaus.
Het voedsel in de bovenste lade is donkerder dan het voedsel in de onderste lade.





NEDERLANDS

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

- Bij het bakken van vochtige cakes vormt zich condens.
Koken kan leiden tot de vorming van stoom, die via de deur ontsnapt. Stoom kan neerslaan en waterdruppels vormen op het bedieningspaneel of op aangrenzende meubelementen. Dit is normaal.

Tips om te koken met de Grill functie

- Als u de Grill functie gaat gebruiken, verwarm de oven dan 4 minuten voor voordat u het voedsel erin doet. Sluit altijd de deur wanneer de oven aan staat.
- Voor zover mogelijk moeten de stukken voedsel die gegrild worden even dik zijn. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze sappig.
- Draai het voedsel dat u aan het grillen bent om nadat 2/3 van de tijd is verstreken.
- Voeg geen zout toe aan de steaks totdat ze gegrild zijn.
- Voeg een beetje vocht toe als het vlees mager is. Bedek de bodem van de ovenschaal met ongeveer 1/2 cm vloeistof.
- Plaats het te grillen voedsel direct op het rooster. Als u een enkel stuk grilt, behaalt u de beste resultaten door het in het midden van het rooster te plaatsen. Zet ook de bakplaat op niveau 1 om het vet op te vangen.
- Plaats de bakplaat tijdens het braden niet op niveau 4 of 5, omdat deze dan kan vervormen.
- Het verwarmingselement gaat continu aan en uit. Dit is normaal. De instelling van de functie bepaalt hoe vaak dit gebeurt.
- Als het braden klaar is, zet u de oven uit en laat u het nog 10 minuten rusten. Hierdoor worden de vleessappen beter verdeeld.
- Als u varkensvlees met een korst braadt, snijd de korst dan kruislings door en leg het vlees op het bord met de korst op de bodem.
- Leg gevogelte op het onderste rooster, borstkant naar beneden. Draai ze om na 2/3 van de aangegeven tijd.
- Als u eend of gans kookt, prik dan de huid aan de onderkant van de vleugels in. Hierdoor kan het vet ontsnappen.
- Als u stukken vis kookt, draai ze dan om na 2/3 van de aangegeven tijd. Het is niet nodig om dit te doen als u de vis in zijn geheel kookt. Leg de hele vis in de oven in de zwempositie met de rugvin naar boven. Door een halve aardappel of een klein ovenvast bakje in de buikholte van de vis te plaatsen, wordt hij stabiel.
- Hoe weet u of het vlees klaar is? Gebruik een vleesthermometer (verkrijgbaar in gespecialiseerde winkels) of voer de "lepeltest" uit. Druk met een lepel op het vlees. Als het hard is, is het klaar. Als u het daarentegen met een lepel kunt indrukken, moet het iets meer koken.
- De kleur van het vlees is te donker en sommige delen zijn licht verbrand. Controleer de hoogte waarop hij staat en de temperatuur.





NEDERLANDS

- Het vlees ziet er goed uit, maar de sappen zijn verbrand. Gebruik de volgende keer een kleinere ovenschaal of voeg meer vloeistof toe.
- Het vlees ziet er goed uit, maar de sappen zijn te helder en waterig. Gebruik de volgende keer een grotere ovenschaal en minder vloeistof.
- Er komt stoom uit het vlees. Dit is normaal en komt door de wetten van de fysica. De meeste stoom ontsnapt via de stoomuitlaat. Damp kan neerslaan en condens vormen op de selectoren of op aangrenzende meubelementen.

5. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- De oven moet na elk gebruik worden schoongemaakt. Bij het schoonmaken van de oven moet het licht aan zijn zodat de oppervlakken beter te zien zijn.
- De binnenkant van de oven mag alleen worden gewassen met lauw water en een beetje vloeibare zeep.
- Veeg de binnenkant van de oven na het schoonmaken droog met een doek.
- Maak ovenoppervlakken nooit schoon met stoom.
- De binnenkant van de oven mag alleen worden schoongemaakt met warm zeepwater met een spons of zachte doek. Schurende schoonmaakmiddelen mogen niet worden gebruikt.
- Eventuele vlekken op de bodem van de oven zijn veroorzaakt door spatten van voedsel of gemorst voedsel. Deze spatten ontstaan tijdens het kookproces. Ze kunnen het gevolg zijn van voedsel dat op een te hoge temperatuur is gekookt of in een te kleine ovenschaal is gedaan.
- U moet een temperatuur en kookfunctie kiezen die geschikt zijn voor het te koken voedsel. U moet er ook voor zorgen dat u het voedsel in een schaal met de juiste grootte legt en waar nodig de bakplaat gebruiken.
- De buitenkant van de oven mag alleen worden schoongemaakt met warm zeepwater met een spons of zachte doek. Schurende schoonmaakmiddelen mogen niet worden gebruikt.
- Als u een ander soort ovenreiniger gebruikt, zorg er dan voor dat deze geschikt is voor dit product.
- Schade aan het apparaat veroorzaakt door een schoonmaakmiddel wordt niet gratis gerepareerd, zelfs niet als het apparaat binnen de garantieperiode valt.
- Gebruik geen schoonmaakmiddelen met schurende materialen voor het schoonmaken en onderhouden van het glazen voorpaneel.

Oven schoonmaken

Er is geen ovenreiniger of ander speciaal schoonmaakmiddel nodig om de oven schoon te maken. Het wordt aanbevolen om de oven schoon te maken met een vochtige doek terwijl hij heet is.





NEDERLANDS

Demonten en monteren van de ovendeur

Verwijder de deur om hem schoon te maken. Elk deurscharnier is voorzien van een vergrendelingsstang. Wanneer de deur wordt gesloten, wordt de deur vergrendeld. Om de deur te verwijderen, moet u de vergrendelingsstang openen.

WAARSCHUWING: Als het scharnier niet vergrendeld is, kan de deur plotseling met grote kracht dichtvallen. Zorg er daarom voor dat de vergrendelingsstang altijd gesloten is. Hij mag alleen open zijn als de deur is verwijderd.

De deur demonteren

1. Open de deur helemaal.
2. Til beide kanten van de vergrendelingsstang op. Fig. 9
3. Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd het aan beide kanten vast en sluit het dan weer.
4. Beweeg de deur op en neer en verwijder hem.

De deur monteren

Volg de omgekeerde volgorde van het demonteren van de deur.

1. Zorg er bij het monteren van de deur voor dat beide scharnieren goed passen.
2. Laat de vergrendelingsstang zakken bij het openen van de deur. Fig. 10

WAARSCHUWING: Als de deur per ongeluk valt of de scharnieren plotseling dichtgaan, mag u uw handen niet in de scharnieren plaatsen. Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

Het deurpaneel demonteren en monteren

Demonteren. Fig. 10

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

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

Installatie

1. Plaats de binnenruit in de sleuf.
2. Zowel de rechter- als de linkerkant moeten worden uitgelijnd met de sleuf. Als dat zo is, duwt u het glas op zijn plaats.
3. Plaats de deur van de oven.





De lamp van de oven vervangen

OPMERKING:

- Als de lamp van de oven defect raakt, moet deze worden vervangen. Er bestaat risico op elektrische schokken
 - Schakel de stroomonderbreker in de zekeringkast uit.
1. Leg een theedoek in de oven als het koud is om bederf te voorkomen.
 2. Schroef de glazen afdekking los door deze linksom te draaien.
 3. Vervang de lamp door een lamp van hetzelfde type.
 4. Schroef de glazen afdekking weer vast.
 5. Verwijder de theedoek en schakel de stroomonderbreker in.

Periodieke inspecties

Naast het schoonhouden van de oven, moet u:

- Voer regelmatig inspecties uit. Na afloop van de garantieperiode moet de oven ten minste om de twee jaar worden geïnspecteerd door een servicecentrum.
- Repareer eventuele bedieningsfouten.

Waarschuwing: Reparaties aan de oven moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus.

6. PROBLEEMOPLOSSING

De oven kan defect raken tijdens het gebruik. Raadpleeg de lijst voordat u de Technische Dienst van Cecotec belt. Sommige fouten kunt u misschien zelf repareren.

Normale werking:

- Wanneer u de oven voor het eerst gebruikt, kan er gedurende enkele uren een vreemde geur en rook vrijkomen. Daarom raden we u aan om hem een uur lang te laten draaien met niets erin. Laat het daarna afkoelen en maak het schoon.
- Als de oven draait, kunt u wat gekraak horen, dit komt door de metalen bodem van de oven.
- Als het te verwarmen voedsel vocht bevat, kan de warmteafgifteopening stoom afgeven tijdens het gebruik.
- De ventilator begint te draaien 15 minuten nadat de oven is ingeschakeld. Zelfs als de oven gesloten is, blijft de ventilator 35 minuten draaien.
- Verwarm de oven voor voordat u het voedsel erin doet.
- Verwarm de oven voor voordat u het voedsel erin doet. Als u lang gaat bakken, kunt u de oven uitzetten voordat de tijd om is. Hierdoor wordt de restwarmte gebruikt om het koken te voltooien.





NEDERLANDS

Tabel voor probleemoplossing

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet	De stroom is uitgevallen.	Controleer het lampje in uw fornuis of de werking van een ander apparaat.
	Storing in stroomonderbreker.	Controleer of de stroomonderbreker werkt.
	U bent vergeten de gewenste functie te selecteren.	Kies een functie.
Het licht gaat niet aan	Defect licht.	Verwissel de gloeilamp.
	Geen stroom.	Controleer of de oven op elektriciteit werkt.
De oven stopt plotseling met werken	De stroom is uitgevallen.	Controleer het lampje in uw fornuis of de werking van een ander apparaat.
	Thermostaat defect	Controleer of de ventilator werkt. Zo ja, vervang de thermostaat dan door een nieuwe.
De oven wordt niet warm	U heeft de temperatuur niet geselecteerd.	Pas de temperatuur aan.
	Als dit model een timer heeft, kunt u de tijd niet instellen.	Stel de timer in.
	Geen stroomvoorziening.	Controleer de stroomtoevoer.
	Verwarmingselement is beschadigd.	Vervang het verwarmingselement door een nieuwe.
Er lekt water uit de deur bij gebruik van de oven	De afdichting van de deur is beschadigd.	Vervang de afdichting van de deur.
	Het scharnier is niet sterk genoeg.	Vervang het scharnier.





NEDERLANDS

De oven stopt met werken, maar de motor niet.	De oven heeft lang gedraaid en heeft dus tijd nodig om af te koelen.	Plaats uw hand op de luchtuitlaat. Als u merkt dat de lucht er heet uit komt, is dat geen probleem.
	Thermostaat storing.	Als je merkt dat de lucht bij kamertemperatuur naar buiten komt, vervang dan de thermostaat.

Als het probleem niet is opgelost:

Haal de oven van het lichtnet (schakel uit of haal de stekker eruit) en neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec. Probeer het apparaat niet zelf te repareren.

7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: 04720 / 04721

Product: Bolero Hexa C126001 Line A / Bolero Hexa C126001 Glass Black A

Nominale spanning: 220-240 V

Nominale frequentie: 50 – 60 Hz

Nominaal vermogen: 2800 W

	Symbol	Waarde	Eenheid
Identificatie van het model		04720 04721	
Type oven		Elektrische oven	
Massa van het apparaat	M	26,7	Kg
Aantal caviteiten		1	
Warmtebron (elektriciteit of gas)		Elektriciteit	
Volume per caviteit	V	77	L
Energieverbruik (elektriciteit) vereist voor het verwarmen van een genormaliseerde lading in een elektrische ovenholte gedurende één cyclus op conventionele wijze, per holte (elektrische energie-eindverbruik)	EC elektrische caviteit	0,82	kWh/cyclus

BOLERO HEXA C126001 LINE A | 151
BOLERO HEXA C126001 GLASS BLACK A





NEDERLANDS

Energieverbruik dat nodig is om een gestandaardiseerde lading in een holte van een elektrische oven te verwarmen gedurende één cyclus in gedwongen circulatiemodus, per holte (elektrische eindenergie)	EC elektrische caviteit	N.A.	kWh/cyclus
Energieverbruik dat nodig is om een gestandaardiseerde lading in een gas caviteit te verwarmen tijdens een cyclus in conventionele modus, per caviteit (finale gasenergie)	EC gas caviteit	N.A N.A	MJ/cyclus kWh/cyclus (1)
Energieverbruik dat nodig is om een gestandaardiseerde lading in een gas caviteit te verwarmen gedurende één cyclus in geforceerde circulatiemodus (finale gasenergie)	EC gas caviteit	N.A N.A	MJ/cyclus kWh/cyclus
Energie-efficiëntie-index per caviteit	EEl caviteit	94,3	
Energie-efficiëntieklasse		A	
(1) 1 kWh/cyclus = 3,6 MJ/cyclus.			

Het stroomverbruik in de uit-stand bedraagt 0,68 W volgens de richtlijnen van EN 50564:2011 en de Europese verordeningen 1275/2008/EG en 801/2013/EG. Daartoe wordt het apparaat op het lichtnet aangesloten zonder enige functie uit te oefenen. De schakelaar/regelaar van het apparaat stond in de "uit" positie.

Dit product bevat één energiezuinige lichtbron F.

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

Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje

8. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



Dit symbool geeft aan dat, volgens de geldende voorschriften, het product en/of de accu 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.





NEDERLANDS

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

Naleving van de bovenstaande richtlijnen helpt het milieu te beschermen.

9. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

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

Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

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

10. COPYRIGHT

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, doorgegeven of verspreid op welke wijze dan ook (elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen en dergelijke) zonder voorafgaande toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, S.L.





POLSKI

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rysunek 1

1. Panel sterowania
2. Blacha
3. Kratka
4. Drzwi
5. Uchwyt

UWAGA:

Grafika tej instrukcji obsługi jest schematyczna i możliwe, że nie będzie całkowicie zgodna z produktem.

2. PRZED UŻYCIEM

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

Zawartość opakowania

- Piekarnik
- Blacha
- Kratka
- Pokrętła
- Uchwyt
- Ta instrukcja obsługi

3. INSTALACJA URZĄDZENIA

Przed instalacją



Urządzenie musi być zainstalowane w szafce do zabudowy. Należy zachować bezpieczną odległość między urządzeniem a ścianami kuchni.



- Używane powierzchnie, laminaty syntetyczne i kleje muszą być odporne na ciepło (minimum 100°C).
- Szafki kuchenne muszą być wypoziomowane i przymocowane. Pomędzy piekarnikiem a innymi urządzeniami należy pozostawić odstęp 5 mm.
- Jeśli pod piekarnikiem znajduje się szuflada, między piekarnikiem a szufladą należy zainstalować półkę.

Rysunek 2 przedstawia wymiary piekarnika i szafki do zabudowy.

OSTRZEŻENIE: Materiały mogą ulec uszkodzeniu.

- Drzwiczek i/lub uchwytu nie wolno używać do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia.
- Podczas instalacji urządzenie musi być podłączone zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi gazu i/lub elektryczności.
- Urządzenie musi być transportowane przez co najmniej dwie osoby.
- Do przenoszenia można użyć szczelin lub drucianych uchwytów po obu stronach.
-  Podłączenie do sieci elektrycznej.
- To urządzenie musi być uziemione.
- Nasza firma nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane użytkowaniem urządzenia bez uziemienia. Jeśli instalacja nie zostanie przeprowadzona profesjonalnie, istnieje ryzyko porażenia prądem. Urządzenie może być podłączone do sieci elektrycznej wyłącznie przez autoryzowaną, wykwalifikowaną osobę. W przeciwnym razie gwarancja zostanie unieważniona.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, istnieje ryzyko porażenia prądem, zwarcia i pożaru. Przewód zasilający nie może być ściśnięty, zagięty lub przytrzaśnięty i nie może stykać się z gorącymi częściami urządzenia. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez wykwalifikowanego elektryka.
- Zasilanie sieciowe musi być zgodne z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia. Przewód zasilający musi być zgodny ze specyfikacją i poborem mocy.
-  Ryzyko porażenia prądem.
- Przed przystąpieniem do instalacji elektrycznej należy odłączyć urządzenie.

Instalacja

- Urządzenie może być instalowane wyłącznie przez wykwalifikowany personel, który postępuje zgodnie z dostarczonymi instrukcjami i z uwzględnieniem obowiązujących przepisów. Cecotec zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności w przypadku nieprawidłowej instalacji, która może spowodować obrażenia ludzi i zwierząt, a także uszkodzenia mienia.
- Ważne: przed przystąpieniem do regulacji lub konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania;



POLSKI

- 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 śruby do drewna w 4 otwory znajdujące się na obwodzie ramy. Rys. 3

Połączenia elektryczne

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

Instalacja przewodu zasilającego

Otwarcie skrzynki przyłączeniowej. (Rys. 4):

1. Za pomocą śrubokręta podważ śrubę na bocznych zaczepach pokrywy skrzynki przyłączeniowej.
2. Odkręć śrubę i otwórz pokrywę.
3. Aby zainstalować przewód, należy postąpić tak jak zostało to opisane poniżej:
4. Usuń śrubę zacisku przewodu i trzy śruby kontaktowe.
5. Zamocuj przewody pod łbami śrub, używając następującego schematu kolorów:
 - Niebieski – Neutralny (N)
 - Brązowy - Faza (L)
 - Żółto-Zielony (Uziemienie)
6. Przymocuj przewód zasilający za pomocą zacisku kablowego i zamknij pokrywę skrzynki przyłączeniowej.

Otwarcie listwy zaciskowej:

1. Za pomocą śrubokręta dokręć śrubę na bocznych zaczepach pokrywy listwy zaciskowej.
2. Odkręć śrubę i otwórz pokrywę listwy zaciskowej.



Podłączanie przewodu zasilającego do sieci elektrycznej

- Zainstaluj standardową wtyczkę (niedostarczona) odpowiadającą ładunkowi elektrycznemu wskazanemu na tabliczce znamionowej. Podłączając przewód bezpośrednio do sieci, należy zainstalować wyłącznik nadprądowy z minimalną przerwą między stykami wynoszącą 3 mm między urządzeniem a siecią. Wyłącznik nadprądowy musi być dobrany do ładunku elektrycznego i zgodny z obowiązującymi przepisami (przewód uziemiający nie może być przerywany przez wyłącznik).
- Przewód zasilający powinien być poprowadzony tak, aby nie osiągał temperatury wyższej niż 50°C powyżej temperatury otoczenia i powinien być zabezpieczony izolacją odpowiedniej klasy.
- Przed przeprowadzeniem połączenia, sprawdź bezpieczeństwo elektryczne tego urządzenia, można je 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 specyfikację podane na tabliczce znamionowej (na urządzeniu i/lub na opakowaniu) odpowiadają parametrom domowej sieci elektrycznej.
- Sprawdź, czy moc elektryczna instalacji i gniazd obsługuje maksymalną moc urządzenia. W razie wątpliwości skontaktuj się ze specjalistą.
- Jeśli gniazdko i wtyczka urządzenia nie są kompatybilne, poproś specjalistę o wymianę gniazdka na odpowiedni model.

Należy upewnić się, że przekrój przewodów wtykowych był odpowiedni do mocy pobieranej przez urządzenie. Nie zaleca się stosowania adapterów, listw zasilających i/lub przedłużaczy. Jeśli nie można uniknąć ich użycia, należy pamiętać, że należy używać jedynie adapterów i przedłużaczy, które są zgodne z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa. W takich przypadkach nigdy nie należy przekraczać maksymalnej obciążalności prądowej wskazanej na adapterze lub przedłużaczu jednogniazdowym oraz maksymalnej mocy wskazanej na adapterze wielogniazdowym. Wtyczka i gniazdko muszą być łatwo dostępne.

Instalacja pokręteł. Rys. 5

1. W opakowaniu znajdują się piekarnik bez zainstalowanych pokręteł i dwa pokręta zapakowane osobno. 5A
2. Lewy i prawy sworznię pokręteł piekarnika musi być skierowany płaską stroną do góry. 5B
3. Wyrównaj rdzeń pokręta ze sworzniem piekarnika i mocno włoż go poziomo. Podczas wkładania należy zwrócić uwagę, aby skala na powierzchni pokręta była skierowana do góry. 5C
4. Oba pokręta zostały pomyślnie włożone. Instalacja jest zakończona. 5D



POLSKI

Instalacja uchwytu. Rys. 6

1. Upewnij się, że nad drzwiami piekarnika z każdej strony znajduje się wspornik montażowy uchwytu.
2. Weź uchwyt i sprawdź, czy po obu jego stronach znajdują się otwory montażowe.
3. Chwyć uchwyt z otworami montażowymi i zainstaluj go na wsporniku montażowym, mocno naciskając z obu stron jednocześnie w kierunku wskazanym strzałkami.
4. Instalacja jest teraz zakończona. Poruszaj uchwytem w górę i w dół, w lewo i w prawo, aby upewnić się, że jest dobrze zamontowany.

4. FUNKCJONOWANIE

WAŻNE

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Piekarnika należy używać wyłącznie do pieczenia potraw.
- Przed rozpoczęciem pieczenia należy wyjąć z piekarnika wszystkie niepotrzebne akcesoria.
- Rozgrzej piekarnik przed użyciem go.
- Umieść blachy do pieczenia na środku piekarnika i pozostaw odstęp między nimi, jeśli używasz więcej niż jednej, aby umożliwić cyrkulację powietrza.
- Nie umieszczaj blach na podstawie piekarnika ani nie przykrywaj ich folią aluminiową. Spowodowałoby to nagromadzenie ciepła, które wptynęłoby na czas pieczenia i uszkodziłoby emalię pieca.
- Staraj się jak najrzadziej otwierać drzwiczki piekarnika, aby sprawdzić potrawę (oświetlenie piekarnika pozostaje włączone podczas gotowania).
- Zachowaj ostrożność podczas otwierania drzwiczek, aby uniknąć kontaktu z gorącymi częściami i parą.

Akcesoria

- Dostarczone akcesoria nadają się do przygotowywania każdego rodzaju żywności. Podczas korzystania z akcesoriów należy pamiętać o ich prawidłowym włożeniu ich do piekarnika.
- Dostępne są opcjonalne akcesoria, dzięki którym można ulepszyć niektóre z ulubionych potraw lub po prostu gotować w bardziej praktyczny sposób.

Wkładanie akcesoriów

- Piekarnik ma 5 różnych poziomów, na których można umieścić akcesoria. Rys. 7
- Włóż je do końca, tak aby nie dotykały panelu drzwi.
- Akcesoria można wyciągnąć mniej więcej do połowy, co pozwala na łatwe wyjmowanie upieczonych dań.



Uwaga: Akcesoria mogą się odkształcać po podgrzaniu. Gdy ostygną, powrócą do swojego pierwotnego kształtu. Nie wpływa to na ich działanie.

Blacha piekarnika

- Można jej używać do pieczenia ciast, placków, dań mrożonych i dużych pieczeni.
- Może być również używana do zbierania kapiącego tłuszczu podczas pieczenia bezpośrednio na kratce.

Kratka

Służy do pieczenia i umieszczania żywności przeznaczonej do pieczenia.

Panel sterowania. Rys. 8

Panel sterowania może różnić się w zależności od modelu.

Legenda rysunek 8

1. Kontrolka zasilania
2. Pokrętło wyboru funkcji
3. Wskaźnik nagrzewania
4. Pokrętło temperatury

Pokrętło funkcji

Użyj pokrętła funkcji, aby ustawić typ temperatury. Piekarnik posiada 5 funkcji. Są one wyszczególnione poniżej:


- Pozycja wyłączenia: Po ustawieniu pokrętła w tej pozycji piekarnik wyłączy się.
- Światło: Po ustawieniu pokrętła w tej pozycji włączy się światło piekarnika.
- Grill: Po ustawieniu pokrętła w tej pozycji włączona będzie tylko górna grzałka. Funkcja ta jest odpowiednia do pieczenia średnich i dużych porcji kiełbasek, boczku, mięsa, ryb itp.
- Grzałka dolna: Po ustawieniu pokrętła w tej pozycji włączona będzie tylko dolna grzałka. Funkcja ta jest odpowiednia do sterylizacji i konserwacji stoików.
- Tryb tradycyjny (górna i dolna grzałka): Po ustawieniu pokrętła w tej pozycji włączą się obie grzałki (górna i dolna). Funkcja ta jest odpowiednia do grillowania i pieczenia na jednym poziomie.
- Tryb oszczędzania energii: Po ustawieniu pokrętła w tym położeniu, do regulacji temperatury będą używane obie grzałki, co zmniejszy zużycie energii. Funkcja ta jest odpowiednia do pieczenia dużych potraw, ponieważ temperatura w piekarniku wzrasta stopniowo, umożliwiając pełne przeniknięcie ciepła do potrawy.
- Funkcja wspomaganie parą: Po ustawieniu pokrętła w tej pozycji ciepło będzie uwalniane z dolnej części piekarnika, umożliwiając przyrumienienie spodów do pizzy, ciast i wypieków lub gotowanie na parze różnych potraw.



POLSKI

- Aby aktywować tę funkcję, należy dodać 150 ml oczyszczonej wody do wnęki na dnie komory piekarnika i wybrać temperaturę 200°C. Przybliżony czas gotowania przy użyciu tej funkcji wynosi 20 minut.

Uwaga:

- Po zakończeniu procesu pieczenia należy usunąć nadmiar wody z komory piekarnika.
- Zaleca się, aby nie dodawać więcej niż 500 ml oczyszczonej wody.
- Ilość wody i temperaturę można dostosować do potrzeb danej potrawy.
- Przed usunięciem nadmiaru wody należy upewnić się, że wewnątrz całkowicie ostygło. W przeciwnym razie można się poparzyć.
-  Czyszczenie parowe: Ta funkcja pomaga usunąć resztki jedzenia z wnętrza piekarnika. Nadaje się tylko do czyszczenia lekkich zabrudzeń. Nie jest skuteczna w przypadku osadzonych zabrudzeń i trudnych plam spowodowanych gotowaniem. Można jej używać tylko wtedy, gdy piekarnik jest zimny.
- Po użyciu funkcji gotowania wspomaganego parą lub czyszczenia parowego należy osuszyć wewnątrz piekarnika, kratkę i prowadnice boczne miękką ściereczką.

Procedura czyszczenia

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Przygotuj roztwór wody (85%), białego octu (10%) i płynu do naczyń (5%), i spryskaj obficie drzwi, ściany boczne i tylną ścianę komory piekarnika.
3. Wlej 40 ml wody do wnęki na dnie komory piekarnika.
4. Zamknij drzwi. Wybierz funkcję czyszczenia parą i ustaw piekarnik na 120°C.
5. Wytącz piekarnik po 15 minutach.
6. Pozostaw do ostygnięcia, a następnie przetrzyj powierzchnię wilgotną ściereczką.
7. Osuszyć wewnątrz piekarnika ściereczką lub papierem kuchennym.

OSTRZEŻENIE:

Zanim to zrobisz, upewnij się, że piekarnik jest całkowicie zimny. W przeciwnym razie możesz się poparzyć.

Pokręto temperatury

- Pokręto wyboru umożliwia ustawienie żądanej temperatury. Temperaturę można regulować w zakresie od 50 do 250°C.
- Obróć pokręto wyboru zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby je aktywować.

Przed pierwszym użyciem piekarnika

Nagrzewanie piekarnika

Aby wyeliminować zapach nowego urządzenia, rozgrzej piekarnik, gdy jest pusty. Zalecamy wybranie funkcji, w której obie grzałki są włączone (tryb tradycyjny) i ustawienie piekarnika na 250°C na jedną godzinę. Upewnij się, że wewnątrz piekarnika nie pozostał żaden element opakowania.

1. Użyj pokręta wyboru, aby aktywować funkcję trybu tradycyjnego.



2. Ustaw pokrętkę wyboru temperatury na 250°C. Po godzinie wyłącz piekarnik. W tym celu należy ustawić pokrętkę wyboru funkcji w pozycji wyłączonej.

Czyszczenie akcesoriów

Przed pierwszym użyciem akcesoriów należy je dokładnie wyczyścić ciepłą wodą z detergentem i miękką ściereczką.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Poniższe informacje pomogą oszczędzać energię:

- Należy używać naczyń w ciemnych kolorach lub pokrytych emalią, ponieważ zapewniają one lepszą transmisję ciepła.
- Rozgrzej piekarnik przed pieczeniem potraw.
- Nie należy często otwierać drzwiczek piekarnika podczas pieczenia.
- Staraj się piec więcej niż jedno danie w piekarniku w tym samym czasie. Można piec umieszczając na kratce dwa naczynia do gotowania.
- Piecz więcej niż jedno danie, jedno po drugim. Piekarnik już będzie nagrzany.
- Możesz oszczędzać energię, wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu gotowania. Nie otwieraj drzwiczek piekarnika.
- Rozmrażaj zamrożone potrawy przed pieczeniem.

Działanie piekarnika

OSTRZEŻENIE: Ryzyko poparzenia. Zachowaj ostrożność podczas otwierania drzwiczek piekarnika, ponieważ może z nich wydostawać się para.

Porady dotyczące pieczenia

- Używaj odpowiednich metalowych blach lub aluminiowych pojemników z nieprzywierającą powłoką lub odpornych na ciepło form silikonowych.
- Maksymalnie wykorzystaj powierzchnię kratki.
- Zaleca się umieszczenie formy na środku kratki.
- Drzwiczki piekarnika powinny być zamknięte.

Porady dotyczące przygotowywania pieczeni i ryb

- Jeśli pieczesz całego kurczaka, indyka lub duży kawałek mięsa, dopraw je odrobiną soku z cytryny i czarnym pieprzem.
- Mięso z kośćmi gotuje się od 15 do 30 minut dłużej niż pieczeń tej samej wielkości bez kości.
- Czas pieczenia powinien wynosić od 4 do 5 minut na każdy centymetr wysokości mięsa.
- Pozostaw mięso w piekarniku na około 10 minut po zakończeniu pieczenia. W ten sposób soki będą lepiej rozprowadzone po całej pieczeni i nie wyłyną podczas krojenia mięsa.
- Jeśli przyrządzasz rybę, ustaw średnią lub niską temperaturę.



POLSKI

Porady dotyczące funkcji Grill

Funkcja ta jest idealna do przyrządzania mięsa, ryb i drobiu, ponieważ potrawy te będą przyrumienione, ale nie suche. Płaskie kawałki, szaszłyki mięsne i kielbaski są szczególnie odpowiednie do grillowania za pomocą funkcji Grill, podobnie jak warzywa o dużej zawartości wody, takie jak pomidory i cebula.

Wskazówki dotyczące pieczenia

Porady dotyczące pieczenia ciast

- Jak sprawdzić, czy biszkopt jest dobrze upieczony?
Okolo 10 minut przed końcem czasu pieczenia podanego w przepisie włóż wykałaczkę w najwyższy punkt ciasta. Jeśli wykałaczką wyjdzie czysta, ciasto jest gotowe.
- Biszkopt się zapada.
Następnym razem użyj mniej wody lub obniż temperaturę piekarnika o 10 stopni. Przestrzegaj czasów mieszania określonych w przepisie.
- Ciasto wyrosło w środku, ale jest niższe na brzegach.
Nie smaruj boków formy. Po upieczeniu ostrożnie wyjmij ciasto z formy. Użyj do tego noża.
- Wierzch ciasta jest zbyt ciemny.
Umieść ciasto na niższym poziomie w piekarniku, wybierz niższą temperaturę i piecz je nieco dłużej.
- Ciasto jest za suche.
Gdy będzie gotowe, zrób w nim małe dziurki wykałaczką. Następnie skrop je sokiem owocowym lub napojem alkoholowym. Następnym razem wybierz temperaturę o 10 stopni wyższą i skróć czas pieczenia.
- Chleb lub ciasto (np. sernik) wygląda dobrze, ale jest rozmiękłe w środku.
Następnym razem użyj trochę mniej płynu i piecz trochę dłużej w niższej temperaturze. W przypadku ciast z mokrą polewą najpierw upiecz spód. Posyp je migdałami lub bułką tartą, a następnie polej polewą. Postępuj zgodnie z przepisem i czasem pieczenia.
- Ciasto przyrumienia się nierównomiernie.
Wybierz nieco niższą temperaturę, aby ciasto upiekło się bardziej równomiernie. Piecz delikatne ciasta na jednym poziomie, korzystając z funkcji trybu tradycyjnego. Jeśli papier do pieczenia wystaje, może to wpływać na cyrkulację powietrza. Z tego powodu papier należy zawsze przycinać do rozmiaru blachy.
- Spód ciasta owocowego jest zbyt lekki.
Następnym razem umieść ciasto na niższym poziomie.
- Wyroby piekarnicze wykonane z ciasta drożdżowego sklejają się ze sobą podczas pieczenia.
Pomiędzy wyrobami należy zachować odstęp około 2 cm. W ten sposób pozostaje wystarczająco dużo miejsca, aby wyrosły i przyrumienić się ze wszystkich stron.
- Pieczenie odbywa się na kilku poziomach.
Potrawy na górnej blasze są ciemniejsze niż potrawy na dolnej. Zawsze używaj gorącego powietrza 3D do pieczenia na więcej niż jednym poziomie. Włożenie kilku blach do piekarnika nie oznacza, że wszystkie potrawy będą gotowe w tym samym czasie.



- Podczas pieczenia wilgotnych ciast tworzy się kondensacja. Pieczenie może prowadzić do powstawania pary, która wydostaje się przez drzwiczki. Para wodna może osiadać i tworzyć kropelki wody na panelu sterowania lub na sąsiednich meblach. To normalne.

Wskazówki dotyczące pieczenia przy użyciu funkcji Grill

- Jeśli zamierzasz korzystać z funkcji Grill, rozgrzej piekarnik przez 4 minuty przed włożeniem potrawy. Gdy piekarnik pracuje, należy zawsze zamykać drzwiczki.
- O ile to możliwe, kawałki żywności przeznaczone do grillowania powinny być tej samej grubości. Pozwoli to na ich równomierne przyrumienienie i zachowanie soczystości.
- Odwróć grillowaną potrawę po upływie 2/3 czasu.
- Nie dodawaj soli do steków, dopóki nie zostaną zgrillowane.
- Dodaj trochę płynu, jeśli mięso jest chude. Wlej do naczynia żaroodpornego około 1/2 cm płynu.
- Umieść grillowaną żywność bezpośrednio na kratce. Jeśli grillujesz pojedynczy kawałek, najlepsze rezultaty osiągniesz umieszczając go na środku kratki. Umieść również blachę w piekarniku na poziomie 1, aby zebrać tłuszcz.
- Podczas pieczenia nie należy wkładać blachy do pieczenia na poziom 4 lub 5, ponieważ może to spowodować jej deformację.
- Grzałka włącza się i wyłącza bez przerwy. To normalne. Ustawienie funkcji określa, z jaką częstotliwością będzie się to odbywać.
- Gdy potrawa będzie gotowa, wyłącz piekarnik i pozostaw ją w środku jeszcze na 10 minut. Pozwala to na lepsze rozprowadzenie soków mięsa.
- Jeśli pieczesz wieprzowinę ze skórką, przetnij skórkę w poprzek i umieść pieczeń w naczyniu skórką do dołu.
- Umieść całą drób na dolnej kratce, piersią do dołu. Odwróć je po upływie 2/3 czasu pieczenia.
- Jeśli gotujesz kaczkę lub gęś, przekłuj skórę na spodniej stronie skrzydeł. Umożliwia to wydostanie się tłuszczu.
- Jeśli gotujesz kawałki ryby, obróć je po 2/3 określonego czasu. Nie jest to konieczne, jeśli ryba jest gotowana w całości. Umieść całą rybę w piekarniku w pozycji pływania, płetwą grzbietową do góry. Umieszczenie połowy ziemniaka lub małego pojemnika żaroodpornego w jamie brzusznej ryby sprawi, że będzie ona bardziej stabilna.
- Jak sprawdzić, czy pieczeń jest gotowa. Użyj termometru do mięsa (dostępnego w specjalistycznych sklepach) lub wykonaj „test łyżki”. Naciśnij pieczeń łyżką. Jeśli jest twarda, jest gotowa. Z drugiej strony, jeśli można ją nacisnąć łyżką, wymaga nieco dłuższego czasu pieczenia.
- Pieczeń ma zbyt ciemny kolor, a niektóre jej części są lekko przypalone. Sprawdź wysokość, na której jest umieszczona i temperaturę.
- Pieczeń wygląda dobrze, ale soki są przypalone. Następnym razem użyj mniejszego naczynia żaroodpornego lub dodaj więcej płynu.



POLSKI

- Pieczeń wygląda dobrze, ale soki są zbyt klarowne i wodniste. Następnym razem użyj większego naczynia żaroodpornego i mniej płynu.
- Z pieczenia wydobywa się para. Jest to normalne i wynika z praw fizyki. Większość pary wydostaje się przez wylot pary. Para wodna może osiadać i tworzyć krople na pokrętkach lub sąsiadujących meblach.

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Piekarnik należy czyścić po każdym użyciu. Podczas czyszczenia piekarnika należy włączyć światło, aby powierzchnie były lepiej widoczne.
- Wnętrze piekarnika należy myć wyłącznie letnią wodą z niewielką ilością detergentu w płynie.
- Po wyczyszczeniu wnętrza piekarnika wytrzyj go do sucha ściereczką.
- Nigdy nie czyść powierzchni piekarnika za pomocą pary.
- Wnętrze piekarnika należy czyścić wyłącznie ciepłą wodą z detergentem używając gąbki lub miękkiej ściereczki. Nie wolno używać ściernych środków czyszczących.
- Wszelkie plamy, które mogą pojawić się na dnie piekarnika, powstają przez pryskające lub rozlane potrawy. Te zachłapania występują podczas procesu gotowania. Mogą one być spowodowane gotowaniem żywności w zbyt wysokiej temperaturze lub umieszczeniem jej w zbyt małym naczyniu.
- Należy wybrać temperaturę i funkcję pieczenia odpowiednią dla danej potrawy. Należy również upewnić się, że potrawy są umieszczane w naczyniach o odpowiedniej wielkości i w razie potrzeby korzystać z blachy piekarnika.
- Wewnętrzne części piekarnika należy czyścić wyłącznie ciepłą wodą z detergentem używając gąbki lub miękkiej ściereczki. Nie wolno używać ściernych środków czyszczących.
- Jeśli używasz jakiegokolwiek środka do czyszczenia piekarnika, upewnij się, że jest on odpowiedni dla tego urządzenia.
- Uszkodzenia urządzenia spowodowane przez środek czyszczący nie będą naprawiane bezpłatnie, nawet jeśli urządzenie znajduje się w okresie gwarancyjnym.
- Do czyszczenia i konserwacji szklanego panelu przedniego nie należy używać środków czyszczących zawierających materiały ścierne.

Czyszczenie piekarnika

Do czyszczenia piekarnika nie jest wymagany środek do czyszczenia piekarników ani inne specjalne środki czyszczące. Zaleca się czyszczenie piekarnika wilgotną ściereczką, gdy jest jeszcze ciepły.

Demontaż i montaż drzwiczek piekarnika

Aby wyczyścić drzwiczki, należy je zdjąć. Każdy zawias drzwi jest wyposażony w pręt blokujący. Po zamknięciu drzwi blokują się one na swoim miejscu. Aby zdemontować drzwi, należy otworzyć pręt blokujący.



OSTRZEŻENIE: Jeśli zawias nie jest zablokowany, drzwi mogą nagle zamknąć się z dużą siłą. Dlatego należy upewnić się, że pręt blokujący jest zawsze zamknięty. Powinien on być otwarty tylko wtedy, gdy drzwi są zdjęte.

Demontaż drzwi

1. Otwórz całkowicie drzwi.
2. Podnieś obie strony pręta blokującego. Rys. 9
3. Zamknij drzwi do oporu. Przytrzymaj po obu stronach, a następnie zamknij ponownie.
4. Przesuń w górę i w dół, a następnie wyciągnij.

Montaż drzwi

Postępuj zgodnie w odwrotnej kolejności demontażu drzwi.

1. Podczas montażu drzwi należy upewnić się, że oba zawiasy są prawidłowo dopasowane.
2. Podczas otwierania drzwi należy opuścić pręt blokujący. Rys. 10

OSTRZEŻENIE: Jeśli drzwi przypadkowo opadną lub zawiasy nagle się zamkną, nie wkładaj ręki do zawiasów. Skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

Demontaż i montaż panelu drzwi

Demontaż. Rys. 11

- Zdejmij drzwi piekarnika i umieść je na ściereczce.
- Naciśnij przycisk na wewnętrznym uchwycie szyby drzwi obiema rękami. Uchwyt zostanie zwolniony automatycznie.
- Zdejmij wewnętrzną i środkową szybę.

Ostrzeżenie: Jeśli szkło ma zadrapania, może pęknąć. Do czyszczenia nie należy używać skrobaka do szkła ani ściernych środków czyszczących.

Instalacja

1. Włóż wewnętrzną szybę do szczeliny.
2. Zarówno prawa, jak i lewa strona muszą być wyrównane ze szczeliną. Gdy tak się stanie, wepchnij szybę na miejsce.
3. Zamontuj drzwi piekarnika.

Wymiana lampki piekarnika

UWAGA:

- Jeśli żarówka piekarnika nie działa poprawnie, należy ją wymienić. Istnieje ryzyko porażenia prądem.
- Wyłącz wyłącznik instalacyjny w skrzynce bezpieczników.



POLSKI

1. Umieść ściereczkę w piekarniku, gdy jest zimny, aby zapobiec jego uszkodzeniu.
2. Odkręć szklaną pokrywę, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
3. Wymień żarówkę na żarówkę tego samego typu.
4. Ponownie przykręć szklaną pokrywę.
5. Wyjmij ściereczkę i włącz wyłącznik instalacyjny.

Przeglądy okresowe

Oprócz utrzymywania piekarnika w czystości, należy:

- Przeprowadzać regularne przeglądy. Po upływie okresu gwarancyjnego piekarnik musi być sprawdzany przez centrum serwisowe co najmniej raz na dwa lata.
- Naprawić wszelkie usterki związane ze sterowaniem.

Uwaga: Naprawy piekarnika muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Urządzenie może ulec awarii podczas pracy. Przed skontaktowaniem się z serwisem posprzedażowym należy zapoznać się z listą. Niektóre usterki można naprawić samodzielnie.

Normalne funkcjonowanie:

- Podczas pierwszego użycia urządzenie może wydzielać specyficzny zapach i dym przez kilka godzin. Dlatego zalecamy uruchomienie go na godzinę bez niczego w środku. Po tym czasie należy pozostawić go do ostygnięcia i wyczyścić.
- Podczas pracy piekarnika mogą być słyszalne trzaski, są one spowodowane metalowym dnem piekarnika.
- Jeśli podgrzewana żywność zawiera pewną ilość wilgoci, otwór emisji ciepła może wydzielać parę podczas pracy.
- Wentylator zacznie działać 15 minut po włączeniu piekarnika. Nawet jeśli piekarnik jest zamknięty, wentylator będzie działał przez 35 minut.
- Rozgrzej piekarnik przed włożeniem potrawy.
- Jeśli zamierzasz piec przez dłuższy czas, możesz wyłączyć piekarnik przed zakończeniem czasu pieczenia. Pozwoli to wykorzystać ciepło resztkowe do zakończenia pieczenia.



Tabela rozwiązywania problemów

Problem	Powód	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa	Nastąpiła przerwa w dostawie prądu.	Sprawdź, czy w kuchni jest światło lub sprawdź działanie innego urządzenia.
	Awaria wyciągnika instalacyjnego.	Sprawdź, czy wyciągnik działa.
	Nie wybrano żadnej funkcji piekarnika.	Wybierz żądaną funkcję.
Światło się nie włącza	Uszkodzone światło.	Wymień żarówkę.
	Brak prądu elektrycznego.	Sprawdź, czy piekarnik jest zasilany energią elektryczną.
Piekarnik nagle przestaje działać.	Nastąpiła przerwa w dostawie prądu.	Sprawdź, czy w kuchni jest światło lub sprawdź działanie innego urządzenia.
	Awaria termostatu.	Sprawdź, czy wentylator działa. Jeśli nie działa, należy wymienić go na nowy.
Piekarnik się nie nagrzewa.	Nie wybrano temperatury.	Ustaw temperaturę.
	Jeśli ten model jest wyposażony w timer, nie będzie można ustawić czasu.	Ustaw timer.
	Brak zasilania.	Sprawdź skrzynkę zasilającą.
	Grzałka jest uszkodzona.	Wymień grzałkę na nową.

POLSKI

Woda wycieka przez drzwi podczas korzystania z piekarnika	Uszczelka drzwi jest uszkodzona.	Wymień uszczelkę drzwi.
	Zawias nie jest wystarczająco mocny.	Wymień zawias.
Piekarnik przestaje działać, ale silnik nie.	Piekarnik pracował przez długi czas, więc potrzebuje czasu na ostygnięcie.	Umieść dłoń przy wylocie powietrza. Jeśli wylatuje gorące powietrze, nie jest to usterka.
	Usterka termostatu.	Jeśli wydostające się powietrze ma temperaturę pokojową, wymień termostat.

Jeśli nie można było rozwiązać problemu:

1. Odłącz piekarnik od zasilania (wyłącz lub odłącz bezpiecznik).
2. Skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec. Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.

7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja produktu: 04720 / 04721

Produkt: Bolero Hexa C126001 Line A / Bolero Hexa C126001 Glass Black A

Napięcie znamionowe: 220-240 V

Częstotliwość znamionowa: 50 – 60 Hz

Moc znamionowa: 2800 W

	Symbol	Wartość	Ilość
Identyfikacja modelu		04720 04721	
Rodzaj piekarnika		Piekarnik elektryczny	
Masa urządzenia	M	26,7	kg
Ilość komór		1	
Źródło ciepła na komorę (elektryczność lub gaz)		Elektryczność	
Objętość komory	V	77	L

168 | BOLERO HEXA C126001 LINE A
BOLERO HEXA C126001 GLASS BLACK A

Wymagane zużycie energii (elektrycznej) do ogrzania wsadu standardowego w komorze piekarnika elektrycznego podczas cyklu w trybie tradycyjnym, na komorę (końcowa energia elektryczna)	EKomora elektryczna	0,82	kWh/cykl
Zużycie energii potrzebnej do ogrzania wsadu standardowego w komorze piekarnika elektrycznego podczas cyklu w trybie wymuszonego obiegu, na komorę (końcowa energia elektryczna)	EKomora elektryczna	N.A.	kWh/cykl
Zużycie energii potrzebnej do ogrzania wsadu standardowego w komorze piekarnika gazowego podczas cyklu w trybie tradycyjnym, na komorę (końcowa energia gazu)	EKomora gazu	N.A N.A	MJ/cykl kWh/cykl (1)
Zużycie energii potrzebnej do ogrzania wsadu standardowego w komorze piekarnika gazowego podczas cyklu w trybie wymuszonego obiegu (końcowa energia gazu)	EKomora gazu	N.A N.A	MJ/cykl kWh/cykl
Wskaźnik efektywności energetycznej na komorę	EElkomora	94,3	
Klasa wydajności energetycznej		A	
(1) 1 kWh/cykl = 3,6 MJ/cykl.			

Zużycie energii w trybie „wyłączonym” wynosi 0,68 W, zgodnie z wytycznymi normy EN 50564:2011 oraz europejskimi przepisami 1275/2008/WE i 801/2013/WE. W tym celu urządzenie jest podłączane do sieci bez wykonywania żadnej funkcji. Przełącznik/regulator urządzenia został ustawiony w pozycji „wyłączone”.

Ten produkt zawiera źródło światła o efektywności energetycznej F.

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

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii



POLSKI

8. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/lub baterię należy utylizować oddzielnie od odpadów domowych. Kiedy ten produkt osiągnie koniec okresu użytkowania, należy wyjąć baterie/akumulatory i przekazać je do punktu zbiórki wyznaczonego przez lokalne władze.

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najbardziej odpowiedniego sposobu utylizacji sprzętów elektrycznych i elektronicznych i/lub odpowiednich baterii, konsument powinien skontaktować się z lokalnymi władzami.

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

9. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ

Cecotec odpowiada przed użytkownikiem lub konsumentem końcowym za wszelkie niezgodności występujące w momencie dostawy produktu na warunkach określonych w obowiązujących przepisach.

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

Jeśli wykryjesz problem z produktem lub masz jakiegokolwiek pytania, skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec pod numerem telefonu +34 96 321 07 28.

10. PRAWA AUTORSKIE

Prawa własności intelektualnej do tekstów tej instrukcji obsługi należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być, w całości lub w części, powielana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przesyłana lub rozpowszechniana za pomocą jakichkolwiek środków (elektrycznych, mechanicznych, fotokopii, nagrywania lub podobnych) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, S.L.





1. DÍLY A SOUČÁSTI

Obrázek 1

1. Ovládací panel
2. Plech na pečení
3. Rošt
4. Dvířka
5. Rukojeť

POZNÁMKA:

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

2. PŘED POUŽÍVÁNÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu určeném k ochraně při přepravě. Vymějte 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

- Pečicí trouba
- Plech na pečení
- Rošt
- Knoflíky
- Rukojeť
- Tento návod k použití

3. INSTALACE VÝROBKU

Před instalací

Spotřebič musí být instalován ve vestavném nábytku. Mezi spotřebičem a stěnami kuchyně musí být dodržena bezpečná vzdálenost.

- Použité povrchy, syntetické lamináty a lepidla musí být tepelně odolné (minimálně 100°C).







ČEŠTINA

- Kuchyňské skříňky musí být vyrovnané a pevně usazené. Mezi troubou a ostatními spotřebiči musí být ponechána mezera 5 mm.
- Pokud je pod troubou zásuvka, musí být mezi troubu a zásuvku vestavěna police.

Na obrázku 2 jsou uvedeny rozměry trouby a vestavného nábytku.

VAROVÁNÍ: Mohlo by dojít k poškození materiálů.

- Dvířka a/nebo rukojeť se nesmí používat ke zvedání nebo přemísťování spotřebiče.
- Pro instalaci musí být spotřebič zapojen v souladu se všemi místními předpisy pro plyn a/ nebo elektřinu.
- Přemístění musí provádět nejméně dvě osoby.
- K přenášení použijte otvory nebo drátěná madla na obou stranách.
-  Zapojení do elektrické sítě.
- Tento spotřebič musí být připojen k uzemněné zásuvce.
- Naše společnost nenese odpovědnost za škody způsobené v důsledku používání spotřebiče bez uzemnění. Pokud není instalace provedena odborně, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Spotřebič smí k elektrické síti připojit pouze oprávněná kvalifikovaná osoba. V opačném případě záruka zaniká.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem, zkratu a požáru. Napájecí kabel nesmí být přiskřípnutý, ohnutý nebo zachycený a nesmí přijít do kontaktu s horkými částmi spotřebiče. Pokud je napájecí kabel poškozený, musí jej vyměnit kvalifikovaný elektrikář.
- Síťové napájení musí odpovídat údajům na typovém štítku spotřebiče. Napájecí kabel musí odpovídat specifikacím a spotřebě energie.
-  Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Před prováděním elektrické instalace spotřebič vypněte.

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 k tomu vhodný. Obrázek 2 znázorňuje rozměry výřezu pro instalaci pod pracovní desku nebo do vysokého nábytku.





ČEŠTINA

- 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.
- Panely přilehlých 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 BALENÍ).
- Pro vestavbu trouby do nábytku, otevřete dvířka trouby a připevněte je vložení 4 vrutů do dřeva do 4 otvorů nacházejících se po obvodu rámu. Obr. 3

Elektrická zapojení

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

Montáž na napájecí kabel

Otevření krabice svorkovnice. (Obr. 4):

1. Pomocí šroubováku vyšroubujte šroub na bočních výstupcích
2. krytu svorkovnice.
3. Odšroubujte šroub a otevřete kryt.
4. Při instalaci kabelu postupujte následovně:
5. Odstraňte šroub kabelové svorky a tři šrouby kontaktů.
6. Připevněte vodiče pod hlavičky šroubů podle následujícího barevného schématu:
 - Modrý - Neutrální (N)
 - Hnědý - Fázový (L)
 - Žlutozelený (Uzemnění)
7. Zajistěte napájecí kabel kabelovou svorkou a zavřete kryt krabici svorkovnice.

Otevření svorkovnice:

3. Pomocí šroubováku utáhněte šroub na bočních jazýčcích krytu svorkovnice.
4. Odšroubujte šroub a otevřete kryt svorkovnice.

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 (uzemňovací kabel nesmí být jističem přerušen).





ČEŠTINA

- Napájecí kabel musí být veden tak, aby nedosahoval teploty vyšší než 50 °C oproti okolní teplotě, a musí být chráněn izolací s vhodnou jmenovitou hodnotou.
- 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.

Instalace ovládacích prvků (knoflíků) Obr. 5

1. Když troubu vybalíte, naleznete troubu bez nainstalovaných knoflíků a dva samostatné knoflíky. 5A
2. Podívejte se na levý a pravý držák knoflíků na troubě a dbejte na to, aby rovná strana držáku knoflíků směřovala nahoru. 5B
3. Zarovnejte jádro knoflíku s držákem trouby a zasuňte ho ve vodorovné poloze. Při zasouvání dbejte na to, aby ryska na povrchu knoflíku směřovala nahoru. 5C
1. Oba knoflíky byly úspěšně zasunuty. Instalace je dokončena. 5D

Instalace rukojeti. Obr. 6

1. Zkontrolujte, zda je na každé straně dvířek trouby nainstalován úchyt pro rukojeť.
2. Vezměte rukojeť a zkontrolujte, zda jsou na obou stranách rukojeti montážní drážky.
3. Vezměte rukojeť s montážními drážkami a nainstalujte ji na montážní úchyt silným přitlačením z obou stran současně ve směru šipek.
4. Instalace byla dokončena. Zkontrolujte, zda je rukojeť pevně namontována, zatřeste s ní nahoru a dolů, doleva a doprava.





4. PROVOZ

DŮLEŽITÉ

- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití.
- Troubu používejte pouze k přípravě pokrmů.
- Před pečením nezapomeňte z trouby vyjmout veškeré nepotřebné příslušenství.
- Před použitím troubu předejte.
- Plechy umístěte doprostřed trouby a při použití více plechů nechte mezi nimi volný prostor, aby mohl cirkulovat vzduch.
- Nepokládejte plechy na dno trouby ani je nezakrývejte alobalem. To by způsobilo nahromadění tepla, které by ovlivnilo dobu pečení a poškodilo smaltovaný povrch trouby.
- Snažte se otevírat dvířka trouby co nejméně, abyste zkontrolovali pokrm (světlo trouby zůstává během pečení rozsvícené).
- Při otevírání dvířek buďte opatrní, abyste zabránili kontaktu s horkými částmi a párou.

Příslušenství

- Dodané příslušenství je vhodné pro přípravu jakéhokoliv pokrmu. Při používání příslušenství dbejte na jeho správné vložení do trouby.
- K dispozici je volitelné příslušenství, kterým můžete vylepšit některé ze svých oblíbených pokrmů nebo jednoduše péct praktičtějším způsobem.

Vložení příslušenství

- Trouba má 5 různých úrovní, na které můžete umístit příslušenství. Obr. 7
- Zasuňte je až na doraz tak, aby se nedotýkaly panelu dvířek.
- Příslušenství lze vytáhnout zhruba do poloviny, což umožňuje snadné vyndání připravovaného pokrmu.

Poznámka: Příslušenství se může při zahřátí deformovat. Po vychladnutí se vrátí do původního tvaru. To nemá vliv na jeho funkci.

Pečící plech

- Můžete používat pro přípravu vlhkých dortů, koláčů, mražených jídel a velkých pečených pokrmů.
- Také ho můžete používat pro zachytávání odkapávané šťávy při pečení na roštu.

Rošt

Používá se k zapékání a k umístění potravin určených k zapékání.

Ovládací panel. Obr. 8

Ovládací panel se může měnit v závislosti na modelu.





ČEŠTINA

Legenda k obrázku 8

1. Indikátor zapnutí
2. Knoflík nastavení funkcí
3. Indikátor ohřevu
4. Knoflík nastavení teploty

Knoflík nastavení funkcí

Použijte knoflík nastavení funkcí pro výběr funkce trouby. Tato trouba disponuje 5 funkcemi. Níže jsou podrobně uvedeny:

- Poloha vypnutí: Pokud otočíte knoflíkem do této polohy, trouba se vypne.
- Osvětlení: Pokud otočíte knoflíkem do této polohy, zapne se osvětlení trouby.
- Gril: Pokud otočíte knoflíkem do této polohy, zapne se pouze horní ohřev. Tato funkce je vhodná pro pečení středních až velkých porcí klobás, slaniny, masa, ryb atd.
- Spodní ohřev: Pokud otočíte knoflíkem do této polohy, zapne se pouze spodní ohřev. Tato funkce je vhodná pro sterilizaci a zavařování sklenic.
- Konvenční režim (horní a spodní ohřev): Pokud otočíte knoflíkem do této polohy, zapne se oba ohřevy (horní a spodní). Tato funkce je vhodná pro zapékání nebo pečení na pouze jedné úrovni.
- Režim úspory energie: Pokud otočíte knoflíkem do této polohy budou použity oba ohřevy za účelem kontroly teploty, čímž se sníží spotřeba energie. Tato funkce je vhodná pro pečení velkých pokrmů, protože teplota v troubě se postupně zvyšuje a teplo tak plně proniká do pokrmu.
- Funkce s parní asistencí: Pokud nastavíte knoflík do této polohy, teplo se bude uvolňovat ze spodní části trouby, což vám umožní opékat základy pizzy, koláče a dorty nebo připravovat různé pokrmy v páře.
- Pro aktivaci této funkce přidejte 150 ml čisté vody na dno dutiny trouby a nastavte teplotu 200 °C. Přibližná doba pečení s touto funkcí je 20 minut.

Poznámka:

- Po dokončení pečení nezapomeňte z dutiny trouby odstranit přebytečnou vodu.
- Doporučuje se nepřidávat více než 500 ml čisté vody.
- Můžete upravit množství vody a teplotu podle potřeb připravovaného pokrmu.
- Před odstraněním přebytečné vody se ujistěte, že je vnitřní prostor zcela vychladlý. Pokud není, mohli byste se popálit.
- Čištění párou: Tato funkce pomáhá také odstranit zbytky jídla z vnitřku trouby. Je vhodná pouze k čištění lehkých nečistot. Není účinná na usazenou špínu a odolné skvrny způsobené pečením. Tuto funkci lze použít pouze tehdy, když je trouba vychladlá.
- Po použití funkce pečení v páře nebo čištění párou, vysušte vnitřek trouby, rošt trouby a boční mřížky jemným hadříkem.

Postup čištění

1. Vyměňte z trouby veškeré příslušenství.





ČEŠTINA

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 trouby.
3. Nalijte do dutiny trouby 40 ml vody.
4. Zavřete dvířka. Vyberte funkci Čištění párou a nastavte teplotu trouby na 120°C.
5. Po uplynutí 15 minut vypněte troubu.
6. Nechte ji vychladnout a poté vyčistěte povrch trouby vlhkým hadříkem.
7. Vnitřek trouby osušte utěrkou nebo kuchyňským papírem.

VAROVÁNÍ:

Předtím se ujistěte, že je trouba zcela vychladlá. Pokud není, mohli byste se popálit.

Knoflík nastavení teploty

- Knoflík umožňuje nastavit požadovanou teplotu. Teplotu lze nastavit v rozmezí 50 až 250 °C.
- Otočte knoflíkem ve směru hodinových ručiček pro jeho aktivaci.

Před prvním použitím trouby

Zahřátí trouby

Pro odstranění zápachu po novém výrobku zahřejte troubu, když je prázdná. Doporučujeme vybrat funkci, při které se aktivují obě topná tělesa (Konvenční režim) a nastavit teplotu trouby na 250°C po dobu jedné hodiny. Ujistěte se, že uvnitř trouby nezůstal žádný obal.

1. Použijte knoflík nastavení funkcí pro aktivaci funkce Konvenční režim.
2. Nastavte knoflík nastavení teploty na 250°C. Po uplynutí jedné hodiny, vypněte troubu. Proto otočte knoflíkem nastavení funkcí do polohy vypnutu.

Čištění příslušenství

Před prvním použitím příslušenství důkladně očistěte teplou mýdlovou vodou a jemným hadříkem.

Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou šetřit energii:

- Používejte tmavé nádobí nebo nádobí se smaltovaným povrchem, protože lépe přenáší teplo.
- Před přípravou pokrmů předehejte troubu.
- Během pečení neotvírejte často dvířka trouby.
- Snažte se v troubě připravovat více pokrmů najednou. Péct můžete tak, že na rošt umístíte dvě pečicí nádoby.
- Připravte více pokrmů jeden po druhém. Trouba bude již horká.
- Pro úsporu energie můžete troubu vypnout několik minut před koncem pečení. Neotvírejte dvířka trouby.
- Před tepelnou úpravou rozmrazte mražené pokrmy.





ČEŠTINA

Provoz trouby

VAROVÁNÍ: Riziko popálení. Buďte opatrní při otevírání dvířek trouby, protože může dojít k úniku páry.

Rady pro pečení

- Používejte vhodné kovové plechy nebo hliníkové nádoby s nepřilnavým povrchem nebo žáruvzdorné silikonové formy.
- Využijte prostor roštu co nejlépe.
- Doporučuje se umístit plech do středu roštu.
- Dvířka trouby nechte zavřená.

Rady pro zapékání

- Pokud připravujete celé kuře, krůtu nebo velký kus masa, ochuťte ho trochou citronové šťávy a černého pepře.
- Maso s kostí se zapéká o 15 až 30 minut déle než stejně velká masa bez kostí.
- Na každý centimetr výšky masa byste měli počítat 4 až 5 minut pečení.
- Po uplynutí doby zapékání, nechte maso odpočinout přibližně po dobu 10 minut v troubě. Štáva se tak lépe rozdělí po celém mase a při krájení masa nebude vytékat.
- Pokud se chystáte zapékat rybu, umístěte ji na střední nebo nízkou úroveň.

Rady pro používání funkce Gril

Tato funkce je ideální pro přípravu masa, ryb a drůbeže, protože tyto potraviny budou propečené dozlatova, ale ne suché. Pro grilování s funkcí Gril jsou obzvláště vhodné ploché kousky, masové špízy a klobásy, stejně jako zelenina s vysokým obsahem vody, jako jsou rajčata a cibule.

Rady pro pečení a zapékání

Rady pro pečení

- Jak poznat, zda je koláč dobře upečený.
Asi 10 minut před koncem doby pečení uvedený v receptu zapíchněte do nejvyššího bodu koláče špejli. Pokud je špejle čistá, koláč je hotový.
- Dort se rozpadá.
Příště použijte méně tekutého těsta nebo nastavte teplotu trouby o 10 stupňů nižší. Dodržujte dobu mixování uvedenou v receptu.
- Koláč uprostřed vykynul, ale na okrajích je nižší.
Nevymazávejte stěny formy. Po upečení koláč opatrně vyjměte z formy. Použijte k tomu nůž.
- Vrchní část koláče je příliš tmavá.
Umístěte ho na nižší úroveň trouby, zvolte nižší teplotu a pečte ho o něco déle.
- Koláč je příliš suchý.





ČEŠTINA

Po upečení do něj udělejte malé dírky párátkem. Poté ho pokapejte ovocnou šťávou nebo alkoholem. Příště zvolte teplotu o 10 stupňů vyšší a zkrátte dobu pečení.

- Chléb nebo koláč (např. sýrový koláč) vypadá dobře, ale uvnitř je nedopečený.
Příště použijte o něco méně tekutého těsta a pečte o něco déle při nižší teplotě. U dortů s polevou, nejprve upečte základ těsta. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a navrch nalijte polevu. Postupujte podle receptu a doby pečení.
- Koláč se nerovnoměrně opéká.
Vyberte o něco nižší teplotu, aby se koláč opékl rovnoměrněji. Křehké koláče pečte na jedné úrovni pomocí funkce Konvenčního režimu. Pokud pečicí papír vyčnívá, může narušit cirkulaci vzduchu. Proto vždy stříhejte papír podle velikosti pečicího plechu.
- Spodní část ovocného koláče je příliš křehká.
Příště umístěte koláč na nižší úroveň.
- Pekařské výrobky z kynutého těsta se při pečení slepují.
Je třeba ponechat alespoň 2 cm prostoru mezi nimi. Tak budou mít dostatek míst, aby mohli dobře vykynout a opéct se dozlatova ze všech stran.
- Pečení probíhalo na několika úrovních.
Potraviny v horním plechu jsou tmavší než potraviny ve spodním plechu. Používejte vždy 3D horký vzduch pro pečení na více než jedné úrovni. To, že do trouby vložíte několik plechů, neznamená, že budou všechny hotové ve stejnou dobu.
- Při pečení vlhkých koláčů se tvoří kondenzace.
Při pečení může docházet k tvorbě páry, která uniká přes dvířka. Pára se může usazovat a vytvářet kapky vody na ovládacím panelu nebo na přilehlých prvcích nábytku. To je zcela normální.

Rady pro přípravu pokrmů s funkcí Gril

- Pokud se chystáte použít funkci grilu, před vložením pokrmu troubu předehřejte na 4 minuty. Pokud je trouba v provozu, zavřete dvířka.
- Kousky grilovaných potravin by měly mít, pokud možno stejnou tloušťku. To umožní jejich rovnoměrné opečení do zlatova a zachování šťavnatosti a chutnosti.
- Obratě grilovaný pokrm po uplynutí 2/3 doby grilování.
- Steaky osolte až po jejich ugrilování.
- Pokud je maso libové, přidejte trochu tekutiny. Na dno mísy nalijte asi 1/2 cm tekutiny.
- Grilovaný pokrm položte přímo na rošt. Pokud grilujete pouze jeden kus, nejlepších výsledků dosáhnete, když ho umístíte doprostřed roštu. Vložte také plech na pečení na úroveň 1 pro zachytávání odkapávající šťávy.
- Při grilování nekládejte plech na pečení na úroveň 4 nebo 5, protože by ho to mohlo zdeformovat.
- Topné těleso se nepřetržitě zapíná a vypíná. To je zcela normální. Nastavení funkce určuje, jak často k tomu bude docházet.
- Jakmile je grilování dokončeno, vypněte troubu a nechte grilovaný pokrm odpočinout dalších 10 minut. To umožní lepší distribuci šťávy v mase.





ČEŠTINA

- Pokud grilujete vepřové maso s kůží, nařízněte kůži do kříže a položte maso na talíř kůží dolů.
- Celé drůbež umístěte na spodní rošt prsíčky dolů. Po 2/3 stanovené doby je obraťte.
- Při pečení kachny nebo husy propíchněte kůži na spodní straně křídel. To umožní uvolnění tuku.
- Pokud připravujete kousky ryby, obraťte je po 2/3 uvedené doby. Pokud připravujete rybu vcelku, není to nutné. Celou rybu vložte do trouby v plovací poloze hřbetní ploutví nahoru. Vložení poloviny brambory nebo malé nádoby odolné vůči pečení do břišní dutiny ryby zajistí její větší stabilitu.
- Jak poznat, že je příprava hotová. Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializovaných obchodech) nebo proveďte „lžičkový test“. Pečený pokrm přitlačte lžící. Pokud je tvrdý, je připravený. Pokud ho naopak můžete zmáčknout lžící, je třeba ho ještě trochu propéct.
- Připravovaný pokrm má příliš tmavou barvu a některé části jsou mírně připálené. Zkontrolujte úroveň, ve které je umístěn, a teplotu.
- Pečený pokrm vypadá dobře, ale šťáva je spálená. Příště použijte menší zapékačskou misku nebo přidejte více tekutiny.
- Pečený pokrm vypadá dobře, ale šťáva je příliš čirá a vodnatá. Příště použijte větší zapékačskou misku nebo přidejte méně tekutiny.
- Z pečeného pokrmu vychází pára. To je zcela normální a vyplývá to z fyzikálních zákonů. Většina páry uniká výstupem páry. Pára se může usazovat a vytvářet kapky vody na knoflících nebo na přilehlých prvcích nábytku.

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Troubu je třeba vyčistit po každém použití. Při čištění trouby musí být zapnuté světlo, aby byly povrchy lépe vidět.
- Vnitřní část trouby se může čistit pouze s vlažnou vodou s trochu tekutého mýdla.
- Po vyčištění vnitřku trouby ho osušte hadříkem.
- Nikdy nečistěte povrch trouby párou.
- Vnitřek trouby lze čistit pouze mýdlovou vlažnou vodou s použitím houby nebo jemného hadříku. Nesmí se používat abrazivní čisticí prostředky.
- Skvrny, které se mohou objevovat na dně trouby vznikly v důsledku potřísnění nebo rozlitém potraviny. Tyto skvrny vznikají během pečení. Mohou být způsobeny tím, že se potraviny tepleně upravují při příliš vysoké teplotě nebo jsou umístěny v příliš malé nádobě.
- Musíte vybrat vhodnou teplotu a funkci pečení připravovaného pokrmu. Také se ujistěte, že jste vložili potraviny do vhodně velikého pečicího nádobí a použili plech na pečení, když je zapotřebí.
- Vnější části trouby lze čistit pouze mýdlovou vlažnou vodou s použitím houby nebo jemného hadříku. Nesmí se používat abrazivní čisticí prostředky.
- Pokud používáte prostředek pro čištění trouby, ujistěte, že je vhodný pro tento typ trouby.





ČEŠTINA

- Škody způsobené na spotřebiči kvůli čistícímu prostředku se neopraví zdarma, i když je spotřebič v záruční době.
- Nepoužívejte čistící prostředky, které obsahují abrazivní materiály, k čištění a údržbě skleněného předního panelu

Čištění trouby

K čištění trouby není potřebný žádný čistič na trouby ani žádný jiný speciální čistící produkt. Doporučuje se čistit trouby navlhčeným hadříkem, zatímco je horká.

Demontáž a montáž dvířek trouby

Za účelem vyčištění trouby odmontujte její dvířka. Každý závěs dvířek je vybaven zajišťovací páčkou. Když je zaklopená, dvířka jsou zajištěna na svém místě. Pro vyjmutí dvířek musíte otevřít zajišťovací páčku.

VAROVÁNÍ: Pokud není závěs zajištěn, mohou se dvířka náhle zavřít velkou silou. Dbejte proto na to, aby byla zajišťovací páčka vždy sklopena. Měla by být otevřená pouze při vyjmutí dvířek.

Demontáž dvířek

1. Dvířka úplně otevřete.
2. Zvedněte obě strany zajišťovací páčky. Obr. 9
3. Zcela zavřete dvířka. Uchopte dvířka po obou stranách a poté je znovu zavřete.
4. Pohybuje jimi nahoru a dolů a vytáhněte je.

Montáž dvířek

Při montáži dvířek postupujte v opačném pořadí jako při demontáži.

1. Když nasadíte dvířka, dbejte nato, aby obě závěsy správně zapadaly na svém místě.
2. Při otevírání dvířek, sklopte zajišťovací páčku. Obr. 10

VAROVÁNÍ: Pokud dvířka náhodně spadnou nebo se závěsy náhle zavrou, nedotýkejte se závěsů. Kontaktujte Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.

Demontáž a montáž panelu dvířek

Demontáž. Obr. 11

- Vyjměte dvířka trouby a položte je na kousek látky.
- Zatlačte oběma rukama na tlačítko na vnitřním držáku skla dvířek. Držák se automaticky uvolní.
- Vyjměte vnitřní a střední sklo.

Upozornění: Pokud má sklo škrábance, může prasknout. K jeho vyčištění nepoužívejte skleněné stěrky ani abrazivní čistící prostředky.





ČEŠTINA

Instalace

1. Zasuňte vnitřní sklo do drážky.
2. Jeho pravá a levá strana musí být zarovnána s drážkou. Když jsou zarovnány, zatlačte na sklo až dokud nezapadne na svém místě.
3. Nasadte dvířka trouby.

Výměna světla trouby

UPOZORNĚNÍ:

- Pokud žárovka světla trouby nefunguje řádně, je třeba ji vyměnit. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
 - Vypněte jistič v pojistkové skříňce.
1. Když je spotřebič vychladlý, vložte do trouby utěrku, aby se nepoškodil.
 2. Odšroubujte skleněný kryt světla jeho otočením proti směru hodinových ručiček.
 3. Vyměňte žárovku za rovnací typ.
 4. Našroubujte zpět skleněný kryt.
 5. Vyjměte utěrku a zapojte jistič.

Pravidelné kontroly

Kromě udržování trouby v čistotě, je třeba:

- Provádět pravidelné kontroly. Po uplynutí záruční doby je třeba provést technickou kontrolu trouby v servisním středisku alespoň jednou za dva roky.
- Opravit případné provozní závady.

Varování: Veškeré opravy trouby by měl provádět pouze kvalifikovaný personál.

6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Během provozu může dojít k poruše trouby. Než se obrátíte na poprodejní servis, nahlédněte do seznamu poruch. Je možné, že některé poruchy dokážete opravit sami.

Normální provoz:

- Při prvním použití trouby je možné, že trouba uvolňuje zvláštní zápach nebo kouř během několika hodin. Proto doporučujeme uvést prázdnou troubu do provozu na přibližně jednu hodinu. Po uplynutí této doby, ji nechte vychladnout a vyčistěte ji.
- Když je trouba v provozu, můžete slyšet praskání, které je způsobeno kovovým dnem trouby.
- Pokud je v ohříváném pokrmu určitá vlhkost, může se během provozu z otvoru pro vyzařování tepla uvolňovat pára.





ČEŠTINA

- Ventilátor se spustí 15 minut po zapnutí trouby. I když je trouba zavřená, ventilátor poběží ještě 35 minut.
- Před přípravou pokrmů předehejte troubu.
- Pokud budete péct po delší dobu, můžete troubu vypnout před uplynutím této doby. Tak využijete zbytkové teplo pro dokončení přípravy pokrmu.

Tabulka řešení problémů

Problém	Příčina	Řešení
Trouba nefunguje	Došlo k výpadku proudu.	Zkontrolujte světlo ve vaší kuchyni nebo provoz jiného spotřebiče.
	Porucha jističe.	Zkontrolujte, zda je jistič funkční.
	Zapomněli jste vybrat požadovanou funkci.	Vyberte funkci.
Světlo nesvítí	Světlo je poškozeno.	Vyměňte žárovku.
	Žádný elektrický proud.	Zkontrolujte, zda je trouba napájena elektřinou.
Trouba náhle přestala fungovat	Došlo k výpadku proudu.	Zkontrolujte světlo ve vaší kuchyni nebo provoz jiného spotřebiče.
	Porucha termostatu.	Zkontrolujte, zda ventilátor funguje. Pokud ano, vyměňte termostat za nový.
Trouba neohřívá	Nenastavili jste teplotu.	Nastavte teplotu.
	Pokud tento model má časovač, nelze nastavit čas.	Nastavte časovač.
	Není elektrický proud.	Zkontrolujte napájecí zdroj.
	Topné těleso je poškozeno.	Vyměňte topné těleso za nové.



ČEŠTINA

Uniká voda přes dvířka během používání trouby.	Těsnění dvířek je poškozeno.	Vyměňte těsnění dvířek.
	Závěs není dostatečně pevný.	Vyměňte závěs.
Trouba přestala pracovat, ale motor stále pracuje.	Trouba byla v provozu po dlouhou dobu, proto potřebuje vychladnout.	Přiložte ruku k výstupu vzduchu. Pokud cítíte, že vychází horký vzduch, nejedná se o žádný problém.
	Porucha termostatu.	Pokud cítíte, že vzduch vychází o pokojové teplotě, změňte termostat.

Pokud problém nebyl vyřešen:

5. Odpojte troubu od elektrické sítě (vypněte ji nebo odpojte pojistku).
1. obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec. Nepokoušejte se opravit zařízení sami.

7. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Referenční číslo výrobku: 04720 / 04721

Výrobek: Bolero Hexa C126001 Line A / Bolero Hexa C126001 Glass Black A

Nominální napětí: 220-240 V

Jmenovitá frekvence: 50-60 Hz

Jmenovitý výkon: 2800 W

	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikace modelu		04720 04721	
Typ trouby		Elektrická trouba	
Hmotnost spotřebiče	M	26,7	Kg
Počet dutin		1	
Zdroj tepla na dutinu (elektrina nebo plyn)		Elektrina	
Objem na dutinu	V	77	L



ČEŠTINA

Spotřeba energie (elektriny) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohříváné trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie)	EElektrická dutina	0,82	kWh/cyklus
Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohříváné trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie)	EElektrická dutina	N.A.	kWh/cyklus
Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech trouby ohříváné plynem během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná energie plynu)	ECplynová dutina	N.A N.A	MJ/cyklus kWh/cyklus (1)
Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech trouby ohříváné plynem během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná energie plynu)	ECplynová dutina	N.A N.A	MJ/cyklus kWh/cyklus
Index energetické účinnosti na dutinu	EEdutina	94,3	
Třída energetické účinnosti		A	
(1) 1 kWh/cyklus = 3,6 MJ/cyklus.			

Příkon ve „vypnutém“ režimu je 0,68 W podle normy EN 50564:2011 a evropských předpisů 1275/2008/ES a 801/2013/ES. Za tímto účelem je spotřebič připojen k elektrické síti, aniž by vykonávalo jakoukoli funkci. Přepínač/spínač spotřebiče byl nastaven do polohy „vypnutí“.

Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s energetickou účinností F.

Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality výrobku.

Vyrobena v Číně | Navrženo ve Španělsku





ČEŠTINA

8. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



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

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

Dodržování výše uvedených pokynů přispívá k ochraně životního prostředí.

9. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

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

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

10. COPYRIGHT

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





1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Şekil 1

1. Kontrol paneli
2. Tepsi
3. Raf
4. kapı
5. Kulp

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

- Fırın
- Tepsi
- Raf
- Topuzlar
- Kulp
- Kullanma kılavuzu

3. CİHAZIN KURULUMU

Kurulumdan önce

Cihaz ankastre bir dolap içine monte edilmelidir. Cihaz ile mutfak duvarları arasında bir güvenlik mesafesi bırakılmalıdır.

- Kullanılan yüzeyler, sentetik laminatlar ve yapıştırıcılar ısıya dayanıklı olmalıdır (minimum 100°C).







- Mutfak dolapları düz ve sabit olmalıdır. Fırın ile diğer cihazlar arasında 5 mm boşluk bırakılmalıdır.
- Fırının altında bir çekmece varsa, fırın ile çekmece arasına bir raf yerleştirilmelidir.

Şekil 2'de fırın ve ankastre ünitenin boyutları gösterilmektedir.

DİKKAT: Malzemeler zarar görebilir.

- Kapı ve/veya tutamak, cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için kullanılmamalıdır.
- Kurulum için, cihaz tüm yerel gaz ve/veya elektrik yönetmeliklerine uygun olarak bağlanmalıdır.
- Taşıma işlemi en az iki kişi tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Taşımak için her iki taraftaki yuvaları veya tel tutamakları kullanın.
-  Elektrik şebekesine bağlama
- Bu cihaz topraklama hattı olan bir prize bağlanmalıdır.
- Cihazın topraklama yapılmadan kullanılmasından kaynaklanan hasarlardan firmamız sorumlu değildir. Kurulum profesyonelce yapılmazsa, elektrik çarpması riski vardır. Cihaz sadece yetkili ve nitelikli bir kişi tarafından şebekeye bağlanmalıdır. Eğer durum böyle değilse, garanti geçersiz olacaktır.
- Güç kablosu hasar görürse, elektrik çarpması, kısa devre ve yangın riski vardır. Güç kablosu sıkışmamalı, bükülmemeli veya sıkışmamalıdır ve cihazın sıcak parçalarıyla temas etmemelidir. Güç kablosu hasar görmüşse, nitelikli bir elektrikçi tarafından değiştirilmelidir.
- Şebeke beslemesi, cihazın etiketinde yer alan bilgilere uygun olmalıdır. Güç kablosu teknik özelliklere ve güç tüketimine uygun olmalıdır.
-  Elektrik çarpma riski
- Elektrik kurulumunu gerçekleştirmeden önce cihazı kapatın.

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 dolabin 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 45×560 mm'lik bir açıklık olmalıdır.
- Bitişik kabin panelleri ısıya dayanıklı malzemeden yapılacaktır. Özellikle, dış yüzeyi kaplamalı muhafazalar 100°C sıcaklığa kadar dayanabilen yapıştırıcılarla 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 çerçevenin çevresindeki 4 deliğe takarak sabitleyin. Şema. 3

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.4)

1. Bir tornavida kullanarak, yan tırnaklardaki civatayı yukarı kaldırın terminal kutusu kapağı.
2. Vidayı sökün ve kapağı açın.
3. Kabloyu takmak için aşağıdaki adımları izleyin:
4. Kablo kelepçesi vidasını ve üç kontak vidasını sökün.
5. Kabloları aşağıdaki renk şemasını kullanarak vida başlarının altına sabitleyin:
 - Mavi - Nötr (N)
 - Kahverengi Faz (L)
 - Sarı/yeşil (Topraklama)
6. Güç kablosunu kablo kelepçesi ile sabitleyin ve terminal kutusu kapağını kapatın.

Terminal kartını açın:

1. Bir tornavida kullanarak devre panosu kapağının yan tırnaklarındaki vidayı sıkın.
2. Vidayı sökün ve panonun kapağını açın.

Güç kablosunu elektriğe takın.

- Nominal değer plakasında belirtilen yüke karşılık gelen standart bir fiş (ürünle birlikte verilmez) takın. Kabloyu doğrudan şebekeye bağlarken, cihaz ile şebeke arasına minimum 3 mm kontak açıklığına sahip bir omipolar devre kesici takın. Çok kutuplu devre kesici mevcut akıma göre boyutlandırılmalı ve geçerli yönetmeliklere uygun olmalıdır (topraklama kablosu devre kesicinin ucuna takılmamalıdır).
- Devre kesici tarafından kesilir).





- Güç kablosu, ortam sıcaklığının 50°C üzerinde bir sıcaklığa ulaşmayacak şekilde yönlendirilmeli ve uygun bir derecelendirmeye sahip yalıtımlı korunmalıdır.
- Bağlantıyı yapmadan önce, bu cihazın elektrik güvenliğinin yalnızca fırının elektrik güvenliği yönetmeliklerine uygun olarak doğru ve etkili bir şekilde topraklanmış olması durumunda garanti edilebileceğinden emin olun. 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.
- Tesiatın 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.

Kumandaların montajı. Şema. 5

1. Fırını ambalajından çıkarırken, düğmeleri takılı olmayan bir fırın ve iki ayrı düğme bulacaksınız. 5A
2. Fırın üzerindeki sol ve sağ düğme askı aparatlarını gözlemleyin ve düğme askı aparatının düz tarafının yukarı baktığından emin olun. 5B
3. Topuz göbeğini fırın desteği ile hizalayın ve kuvvet uygulayarak yatay olarak yerleştirin. Yerleştirirken, topuzun yüzeyindeki ölçeğin yukarı bakmasına dikkat edin. 5C
4. Her iki düğme de başarıyla takılmıştır. Kurulum tamamlanmıştır. 5D

Kulpun montajı. Şema. 6

1. Fırın kapağının her iki tarafına bir kulp montaj desteğinin takılı olduğunu kontrol edin.
2. Kulpu alın ve kulpların her iki tarafında montaj yuvaları olduğunu kontrol edin.
3. Montaj yuvaları olan kulpu, oklar yönünde aynı anda her iki taraftan sertçe iterek montaj desteğine takmak için alın.
4. Kurulum artık tamamlanmıştır. Sağlam bir şekilde takıldığını doğrulamak için tutamağı yukarı ve aşağı, sağa ve sola sallayın.





4. KULLANIM

ÖNEMLİ

- Bu cihaz sadece ev kullanımı içindir.
- Fırını sadece yemek pişirmek için kullanın.
- Pişirmeden önce, gereksiz tüm aksesuarları fırından çıkardığınızdan emin olun.
- Kullanmadan önce fırını önceden ısıtın.
- Fırın tepsilerini fırının ortasına yerleştirin ve birden fazla tepsi kullanıyorsanız hava sirkülasyonu sağlamak için aralarında boşluk bırakın.
- Tepsileri fırın tabanına yerleştirmeyin veya alüminyum folyo ile kaplamayın. Bu durum ısı birikimine neden olarak fırınlama süresini etkileyecek ve fırının emayesine zarar verecektir.
- Yiyecekleri görmek için fırın kapağını mümkün olduğunca az açmaya çalışın (pişirme sırasında fırın ışığı açık kalır).
- Sıcak parçalar ve buharla temastan kaçınmak için kapıyı açarken dikkatli olun.

Aksesuarlar

- Birlikte verilen aksesuarlar her türlü yiyeceği hazırlamak için uygundur. Aksesuarları kullanırken, fırına doğru şekilde yerleştirdiğinizden emin olun.
- En sevdiğiniz yemeklerden bazılarını geliştirebileceğiniz veya sadece daha pratik bir şekilde pişirebileceğiniz isteğe bağlı aksesuarlar vardır.

Aksesuarları takma

- Fırın, aksesuarları yerleştirebileceğiniz 5 farklı seviyeye sahiptir. Şema 7
- Kapı paneline temas etmeyecek şekilde gidebildikleri kadar uzağa yerleştirin.
- Aksesuarlar yarıya kadar dışarı çekilebilir, böylece demlikleri kolayca çıkarabilirsiniz.

NOT: Aksesuarlar ısındığında deforme olabilir. Soğuduklarında orijinal şekillerine geri döneceklerdir. Bu durum işleyişini etkilemez.

Fırın tepsisi

- Nemli kekler, turtalar, dondurulmuş yemekler ve büyük kızartmalar için kullanılabilir.
- Doğrudan ızgarada ızgara yaparken damlayan yağ toplama için de kullanılabilir.

Izgara

Kızartma ve pişirilecek yiyecekleri yerleştirmek için kullanılır.

Kontrol paneli Şema 8

Kontrol paneli modele bağlı olarak değişebilir.

Şekil 8 için açıklama

1. Güç göstergesi





2. Fonksiyon seçici
3. Sıcaklık göstergesi
4. Sıcaklık kadranı

Fonksiyon seçici

Sıcaklık türünü ayarlamak için fonksiyon seçiciyi kullanın. Bu buzdolabının 5 fonksiyonu vardır. Bunlar aşağıda detaylandırılmıştır:

- Kapalı pozisyon: Seçici düğmeyi bu konuma getirirseniz, fırın kapanacaktır.
- Işık Seçici düğmeyi bu konuma getirirseniz, fırın ışığı yanacaktır.
- Izgara Seçici düğmeyi bu konuma ayarlarsanız, sadece üst rezistans yanacaktır. Bu fonksiyon orta ila büyük porsiyonlarda sosis, pastırma, et, balık vb. pişirmek için uygundur.
- Alt rezistans Seçici düğmeyi bu konuma ayarlarsanız, sadece alt rezistans yanacaktır. Bu fonksiyon kavanozları sterilize etmek ve muhafaza etmek için uygundur.
- Üst ve alt rezistans (geleneksel mod) Seçici düğmeyi bu konuma ayarlarsanız, her iki rezistans da (üst ve alt) yanacaktır. Bu fonksiyon tek seviyede ızgara ve fırınlama için uygundur.
- Enerji tasarrufu fonksiyonu Seçici anahtarı bu konuma ayarlarsanız, sıcaklığı kontrol etmek için her iki ısıtıcı da kullanılacak ve böylece enerji tüketimi azalacaktır. Bu fonksiyon, fırın sıcaklığı kademeli olarak artarak ısının yiyeceğe tam olarak nüfuz etmesini sağladığından büyük yiyecekleri pişirmek için uygundur.
- Buhar destekli fonksiyon Seçiciyi bu konuma ayarlarsanız, ısı fırının altından salınır ve pizza tabanlarını, turtaları ve kekleri kızartmanıza veya çeşitli yiyecekleri buharda pişirmenize olanak tanır.
- Bu işlevi etkinleştirmek için fırın boşluğunun altına 150 ml arıtılmış su ekleyin ve 200°C sıcaklığı seçin. Bu fonksiyonla yaklaşık pişirme süresi 20 dakikadır.

NOT:

- Pişirme işlemi tamamlandığında fırın boşluğundaki fazla suyu aldığınızdan emin olun.
- Arıtılmış suyun 500 ml'den fazla eklenmemesi tavsiye edilir.
- Su miktarını ve sıcaklığı hazırladığınız yiyeceğin ihtiyacına göre ayarlayabilirsiniz.
- Fazla suyu çıkarmadan önce iç kısmın tamamen soğuduğundan emin olun. Eğer değilse, yanabilir.
- Buharlı temizlik Bu fonksiyon, fırının içindeki yemek artıklarının temizlenmesine yardımcı olur. Sadece hafif kirleri temizlemek için uygundur. Kökleşmiş kirlere ve yemek pişirmekten kaynaklanan inatçı lekeler için etkili değildir. Bu mod sadece fırın soğukken kullanılabilir.
- Buhar destekli pişirme veya buharlı temizleme özelliğini kullandıktan sonra fırının içini, fırın rafını ve yan rayları yumuşak bir bezle kurulayın.

Temizlik işlemi

1. Tüm aksesuarları fırından çıkarın.
2. Su (%85), beyaz sirke (%10) ve bulaşık deterjanından (%5) oluşan bir çözelti hazırlayın ve





- fırının kapağına, yan duvarlarına ve arka duvarına püskürtün.
3. Kavitenin tabanına 40 ml su dökün.
 4. Kapiyı kapatın Buharlı temizleme işlevini seçin ve fırını 120°C olarak ayarlayın.
 5. Fırını 15 dakika sonra kapatın.
 6. Soğumasını bekleyin ve ardından yüzeyi nemli bir bezle silin.
 7. Fırının içini bir bez veya mutfak kağıdı ile kurulayın.

DİKKAT:

Bunu yapmadan önce fırının tamamen soğuduğundan emin olun. Eğer değilse, yanabilir.

Sıcaklık seçici düğme

- Seçici, istenen sıcaklığı ayarlamanıza olanak tanır. Sıcaklık 50 ile 250°C arasında ayarlanabilir.
- Etkinleştirmek için seçiciyi saat yönünde çevirin.

Fırını ilk defa kullanmadan önce

Fırını ısıtma

Yeni yemek kokusunu ortadan kaldırmak için fırını boşken ısıtın. Her iki ısıtma elemanının da etkinleştirildiği bir fonksiyon seçmenizi (geleneksel mod) ve fırını bir saat için 250°C ayarlamanızı öneririz. Fırının içinde ambalaj kalmadığından emin olun.

1. Geleneksel Mod işlevini etkinleştirmek için seçici düğmeyi kullanın.
2. Sıcaklık seçiciyi 250°C olarak ayarlayın. Bir saat sonra fırını kapatın. Bunu yapmak için, fonksiyon seçiciyi kapalı konuma getirin.

Aksesuarların temizliği

Aksesuarları ilk kez kullanmadan önce ılık, sabunlu su ve yumuşak bir bezle iyice temizleyin.

Enerji tasarrufu önerileri

Aşağıdaki bilgiler enerji tasarrufu yapmanıza yardımcı olacaktır:

- Isı iletimi daha iyi olacağından koyu renkli veya emaye kaplı pişirme kapları kullanın.
- Yemek pişirmeden önce fırını önceden ısıtın.
- Pişirme sırasında fırın kapağını sık sık açmayın.
- Fırında aynı anda birden fazla yemek pişirmeye çalışın. Izgara üzerine iki pişirme kabı yerleştirerek pişirebilirsiniz.
- Birden fazla yemeği birbiri ardına pişirin. Fırın zaten sıcak olacaktır.
- Fırını pişirme süresinden birkaç dakika önce kapatarak enerji tasarrufu yapabilirsiniz. Fırın kapağını açmayın.
- Dondurulmuş yemekleri pişirmeden önce çözündürün.





Fırının çalışması

DİKKAT: Yanık tehlikesi. Fırın kapağını açarken dikkatli olun, buhar çıkabilir.

Pişirme ipuçları

- Uygun metal tepsiler veya yapışmaz kaplamalı alüminyum kaplar veya ısıya dayanıklı silikon kalıplar kullanın.
- Izgara alanını en iyi şekilde kullanın.
- Kalıbın ızgaranın ortasına yerleştirilmesi tavsiye edilir.
- Kapağı kapalı tutun.

Izgara ipuçları

- Bütün bir tavuk veya hindi ya da büyük bir et parçası pişiriyorsanız, biraz limon suyu ve karabiber ile baharatlayın.
- Kemikli etin pişmesi, aynı büyüklükte kemiksiz bir rostoya göre 15 ila 30 dakika daha uzun sürer.
- Etin her santimetre yüksekliği için 4 ila 5 dakika pişirme süresi bırakmalısınız.
- Pişirme süresinden sonra eti yaklaşık 10 dakika fırında dinlendirin. Bu şekilde, et suyu rosto boyunca daha iyi dağılacak ve et kesildiğinde akıp gitmeyecektir.
- Balık pişiriyorsanız, orta veya düşük dereceye ayarlayın.

Izgara fonksiyonunu kullanmak için ipuçları

Bu fonksiyon et, balık ve kümes hayvanlarını pişirmek için idealdir, çünkü bu yiyecekler kızaracak ancak kurumayacaktır. Yassı parçalar, et şişleri ve sosisler, domates ve soğan gibi su içeriği yüksek sebzeler gibi Izgara fonksiyonu ile ızgara yapmak için özellikle uygundur.

Fırlama ve közleme ipuçları

Fırlama ipuçları

- Bir kekin iyi pişip pişmediği nasıl anlaşılır?
Tarifte belirtilen pişirme süresinin bitiminden yaklaşık 10 dakika önce, kekin en yüksek noktasına bir kürdan batırın. Kürdan temiz çıkarsa kek hazır demektir.
- Kek parçalanıyor.
Bir dahaki sefere daha az sıvı kullanın veya fırın sıcaklığını 10 derece daha düşük ayarlayın. Tarifte belirtilen karıştırma sürelerine uyun.
- Kekin ortası kabarmıştır ancak kenarları daha alçaktır.
Kalıbın kenarlarını yağlamayın. Piştikten sonra keki dikkatlice kalıptan çıkarın. Bunu yapmak için bir bıçak kullanın.
- Pastanın üstü çok koyu.
Fırına daha alçak yerleştirin, daha düşük bir sıcaklık seçin ve biraz daha uzun süre pişirin.
- Kek çok kuru.





Bittiğinde, bir kokteyl çubuğu ile küçük delikler açın. Ardından üzerine meyve suyu veya alkollü bir içecek serpin. Bir dahaki sefere 10 derece daha yüksek bir sıcaklık seçin ve pişirme süresini azaltın.

- Ekmek veya kek (örneğin cheesecake) güzel görünür, ancak içi ıslaktır. Bir dahaki sefere biraz daha az sıvı kullanın ve daha düşük sıcaklıkta biraz daha uzun süre pişirin. Islak kekler için önce tabanı pişirin. Üzerine badem veya galeta unu serpiştirin, ardından üst malzemeyi ekleyin. Tarifi ve pişirme sürelerini takip edin.
- Kek eşit olmayan bir şekilde kızarır. Kekin daha eşit şekilde pişmesi için biraz daha düşük bir sıcaklık seçin. Geleneksel Mod işlevini kullanarak hassas kekleri tek bir seviyede pişirin. Yağlı kağıt çıkıntı yaparsa hava sirkülasyonunu etkileyebilir. Bu nedenle, kâğıdı her zaman fırın tepsisinin boyutuna göre kesin.
- Meyveli kekin altı çok hafiftir. Bir dahaki sefere pastayı daha alçak bir seviyeye yerleştirin.
- Mayalı hamurla yapılan unlu mamuller pişirme sırasında birbirine yapışır. Her ürün arasında yaklaşık 2 cm boşluk olmalıdır. Bu, iyice genişlemeleri ve her taraflarının kızarması için yeterli alan bırakır.
- Çeşitli seviyelerde pişirilmiştir. Üst tepsideki yiyecekler alt tepsidekilerden daha koyu renktedir. Birden fazla seviyede pişirme için her zaman 3D sıcak hava kullanın. Fırına birkaç tepsi koymanız, hepsinin aynı anda hazır olacağı anlamına gelmez.
- Nemli kekleri pişirirken yoğunlaşma oluşur. Pişirme, kapının üzerinden kaçan buhar oluşumuna yol açabilir. Buhar, kontrol paneline veya bitişik mobilya elemanlarına çökebilir ve su damlacıkları oluşturabilir. Bu normaldir.

Izgara fonksiyonu ile pişirme için ipuçları

- Izgara işlevini kullanacaksanız, yiyeceği koymadan önce fırını 4 dakika önceden ısıtın. Fırın çalışırken her zaman kapağı kapatın.
- Izgara yapılacak yiyecek parçaları mümkün olduğunca aynı kalınlıkta olmalıdır. Bu, eşit şekilde kızarmalarını ve etli ve sulu kalmalarını sağlayacaktır.
- Zamanın 2/3'ü geçtikten sonra ızgara yaptığınız yiyeceği çevirin.
- Izgara olana kadar bifteklere tuz eklemeyin.
- Et yağsız ise biraz sıvı ekleyin. Tabağın tabanını yaklaşık 1/2 cm sıvı ile kaplayın.
- Izgara yapılacak yiyeceği doğrudan ızgaranın üzerine yerleştirin. Eğer tek bir parçayı ızgara yapıyorsanız, en iyi sonucu rafın ortasına yerleştirerek elde edersiniz. Ayrıca yağı toplamak için fırın tepsisini 1. seviyeye yerleştirin.
- Kızartma yaparken fırın tepsisini 4. veya 5. seviyeye yerleştirmeyin, aksi takdirde deforme olabilir.
- Direnç sürekli olarak açılır ve kapanır. Normal durum. Fonksiyonun ayarı bunun ne sıklıkta gerçekleşeceğini belirler.





- Rosto hazır olduğunda fırını kapatın ve 10 dakika daha dinlenmeye bırakın. Bu, et sularının daha iyi dağılmasını sağlar.
- Koyun eti kızartıyorsanız, eti çaprazlamasına kesin ve tabağa yerleştirin.
- Bütün piliçleri göğüs tarafı aşağı gelecek şekilde alt rafa yerleştirin. Belirtilen sürenin 2/3'ünden sonra ters çevirin.
- Ördek veya kaz pişiriyorsanız, kanatların alt tarafındaki deriyi delin. Bu, yağın dışarı çıkmasını sağlar.
- Balık parçaları pişiriyorsanız, belirtilen sürenin 2/3'ünden sonra çevirin. Balığı bütün olarak pişiriyorsanız bunu yapmanız gerekli değildir. Bütün balığı sırt yüzgeci yukarı bakacak şekilde yüzme pozisyonunda fırına yerleştirin. Balığın mide boşluğuna yarım patates veya fırına dayanıklı küçük bir kap yerleştirmek balığı daha dengeli hale getirecektir.
- Kızartmanın hazır olup olmadığı nasıl anlaşılır? Bir et termometresi kullanın (özel mağazalardan temin edilebilir) veya "kaşık testi" yapın. Kızartmanın üzerine bir kaşıkla bastırın. Eğer sertse, hazırdır. Öte yandan, bir kaşıkla bastırabiliyorsanız, biraz daha pişirilmesi gerekir.
- Kızartmanın rengi çok koyu ve bazı kısımları hafif yanık. Yerleştirildiği yüksekliği ve sıcaklığı kontrol edin.
- Rosto iyi görünüyor ama suyu yanmış. Bir dahaki sefere daha küçük bir fırın kabı kullanın veya daha fazla sıvı ekleyin.
- Rosto iyi görünüyor ama suyu çok berrak ve sulu. Bir dahaki sefere daha büyük bir fırın kabı ve daha az sıvı kullanın.
- Kızartmadan buhar çıkıyor. Bu normaldir ve fizik kurallarından kaynaklanmaktadır. Buharın çoğu buhar çıkışından kaçır. Buhar, seçicilerin veya bitişik mobilya parçalarının üzerine çökebilir ve yağuşma oluşturabilir.

5. TEMİZLİK VE BAKIM

- Fırın her kullanımdan sonra temizlenmelidir. Fırını temizlerken, yüzeylerin daha iyi görülebilmesi için ışık açık olmalıdır.
- Fırının içi sadece ılık su ve biraz sıvı sabun ile yıkanmalıdır.
- Fırının içini temizledikten sonra bir bezle silerek kurulayın.
- Fırın yüzeylerini asla buharla temizlemeyin.
- Fırının içi sadece ılık sabunlu suyla, sünger veya yumuşak bir bez kullanılarak temizlenmelidir. Aşındırıcı temizleyiciler kullanılmamalıdır.
- Fırının alt kısmında görülebilecek lekeler, yiyecek sıçramaları veya dökülen yiyecekler nedeniyle oluşmuş olacaktır. Bu sıçramalar pişirme işlemi sırasında meydana gelir. Gıdanın çok yüksek sıcaklıkta pişirilmesinden veya çok küçük bir kaba konulmasından kaynaklanıyor olabilir.
- Pişirilecek yiyeceğe uygun bir sıcaklık ve pişirme fonksiyonu seçmelisiniz. Ayrıca yiyecekleri uygun büyüklükte bir kaba koyduğunuzdan ve uygun yerlerde fırın tepsisi kullandığınızdan emin olmalısınız.





- Fırının dış kısımları sadece ılık sabunlu suyla, sünger veya yumuşak bir bez kullanılarak temizlenmelidir. Aşındırıcı temizleyiciler kullanılmamalıdır.
- Herhangi bir fırın temizleyicisi kullanıyorsanız, bu ürün için uygun olduğundan emin olun.
- Temizlik maddesi nedeniyle cihazda meydana gelen hasarlar, cihaz garanti süresi içinde olsa bile ücretsiz olarak onarılmayacaktır.
- Cam ön panelin temizliği ve bakımı için aşındırıcı maddeler içeren temizlik ürünleri kullanmayın.

Fırın temizliği

Fırını temizlemek için fırın temizleyicisi veya diğer özel temizlik maddelerine gerek yoktur. Fırının sıcakken nemli bir bezle temizlenmesi tavsiye edilir.

Fırın kapısının sökülmesi ve takılması

Kapıyı temizlemek için çıkarın. Her kapı menteşesi bir kilitleme çubuğu ile donatılmıştır. Kapı kapatıldığında, kapı yerine kilitletir. Kapıyı çıkarmak için kilitleme çubuğunu açmanız gerekecektir.

DİKKAT: Menteşe kilitli olmadığında, kapı aniden büyük bir kuvvetle kapanabilir. Bu nedenle, kilitleme çubuğunun her zaman kapalı olduğundan emin olun. Sadece kapı çıkarıldığında açık olmalıdır.

Kapının sökülmesi

1. Kapıyı tamamen açın.
2. Kilitleme çubuğunun her iki tarafını kaldırın. Şema. 9
3. Kapıyı gidebildiği kadar kapatın. Her iki taraftan tutun, sonra tekrar kapatın.
4. Yukarı ve aşağı hareket ettirin ve dışarı çekin.

Kapının takılması

Kapının sökülme sırasının tersini takip edin.

1. Kapıyı takarken, her iki menteşenin de doğru şekilde oturduğundan emin olun.
2. Kapıyı açarken, kilitleme çubuğunu indirin. Şema. 10

DİKKAT: Kapı kazara aşağı düşerse veya menteşeler aniden kapanırsa, menteşelere elinizi sokmayın. Cecotec'in Resmi Teknik destek Servisi ile iletişime geçin.

Kapı panelinin sökülmesi ve takılması

Söküm Şema. 11

- Fırın kapağını çıkarın ve bir bez parçasının üzerine yerleştirin.
- İki elinizle iç kapı camı tutucusundaki düğmeye basın. Tutucu otomatik olarak açılacaktır.
- İç ve orta bölmeleri çıkarın.





Uyarı: Camda bazı çizikler varsa çatlayabilir. Temizlik için cam spatula veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayın.

Kurulum

1. İç camı yuvaya takın.
2. Hem sağ hem de sol taraf yuva ile hizalanmalıdır. Hazır olduklarında, camı yerine itin.
3. Fırın kapağını yerleştirin.

Fırın lambasının değiştirilmesi

UYARI:

- Fırın ampulü arızalanırsa değiştirilmelidir. Elektrik çarpma riski
 - Sigorta kutusundaki devre kesiciyi kapatın.
1. Bozulmasını önlemek için soğukken fırının içine bir kurulama bezi yerleştirin.
 2. Cam kapağı saat yönünün tersine çevirerek sökün.
 3. Ampulü aynı tipte bir ampulle değiştirin.
 4. Cam kapağı tekrar vidalayın.
 5. Havluyu çıkarın ve devre kesiciyi açın.

Periyodik kontroller

Fırını temiz tutmanın yanı sıra şunları da yapmalısınız:

- Düzenli denetimler gerçekleştirin. Garanti süresi sona erdikten sonra fırın en az iki yılda bir servis merkezi tarafından kontrol edilmelidir.
- Herhangi bir operasyonel arızayı onarın.

Dikkat: Fırında yapılacak onarımlar nitelikli bir teknisyen tarafından gerçekleştirilmelidir.

6. SORUN GİDERME

Fırın çalışma sırasında arızalanabilir. Satış sonrası servisi aramadan önce listeye bakın. Bazı arızaları kendiniz onarmanız mümkün olabilir.

Anormal çalışma durumu

- Fırını ilk kez kullanırken, birkaç saat boyunca tuhaf bir koku ve duman yayabilir. Bu nedenle, içinde hiçbir şey olmadan bir saat boyunca çalıştırmanızı öneririz. Bu sürenin sonunda soğumasını bekleyin ve temizleyin.
- Fırın çalışırken bazı çatırtılar duyabilirsiniz, bunun nedeni fırının metal tabanıdır.
- Isıtılacak yiyeceğin içinde bir miktar nem varsa, ısı emisyon deliği çalışma sırasında buhar çıkarabilir.





- Fan, fırın açıldıktan 15 dakika sonra çalışmaya başlayacaktır. Fırın kapalı olsa bile, fan 35 dakika boyunca çalışmaya devam edecektir.
- Yemek pişirmeden önce fırını önceden ısıtın.
- Uzun süre pişirecekseniz, süre dolmadan fırını kapatabilirsiniz. Bu, pişirmeyi sonlandırmak için kalan ısıyı kullanacaktır.

Sorun giderme tablosu

Problem	Sebeup	Çözüm
Fırın çalışmıyor	Elektrik kesintisi oldu.	Mutfağınızdaki ışığı veya başka bir cihazın çalışırliğini kontrol edin.
	Devre kesici arızası.	Devre kesicinin çalışıp çalışmadığını kontrol edin.
	İstediğiniz işlevi seçmeyi unuttunuz.	Fonksiyonu seçin.
Işık yanmıyor	Arızalı ışık.	Ampulü değiştirin.
	Elektrik akımı yok.	Fırının elektrikle çalışıp çalışmadığını kontrol edin.
Fırın aniden çalışmayı durdurur	Elektrik kesintisi oldu.	Mutfağınızdaki ışığı veya başka bir cihazın çalışırliğini kontrol edin.
	Termostat arızası	Fanın çalışıp çalışmadığını kontrol edin. Eğer öyleyse, termostatı yenisiyle değiştirin.
Fırın ısınmıyor	Sıcaklığı seçmediniz.	Sıcaklık ayarı:
	Bu modelde bir zamanlayıcı varsa, saati ayarlayamazsınız.	Zamanlayıcıyı ayarlayın.
	Elektrik yok	Güç kaynağı kutusunu kontrol edin.
	Rezistans hasar görmüş.	Rezistansı yenisiyle değiştirin.





Fırını kullanırken kapıdan su sızıyor	Kapı contası hasarlı.	Kapı contasını değiştirin.
	Menteşe yeterince güçlü değil.	Menteşeyi değiştirin.
Fırın çalışmayı durdurur, ancak motor çalışmaz.	Fırın uzun süredir çalışmaktadır, bu nedenle soğuması için zamana ihtiyacı vardır.	Elinizi hava çıkışının üzerine koyun. Havanın sıcak çıktığını fark ederseniz, bu bir sorun değildir.
	Termostat hatası	Havanın oda sıcaklığında çıktığını fark ederseniz, termostatı değiştirin.

Sorun çözülmemişse:

1. Fırını elektrik şebekesinden ayırın (kapatın veya sigortayı ayırın).
2. Lütfen Cecotec'in Resmi Teknik destek Servisi ile iletişime geçin. Kendiniz tamir etmeye çalışmayın.

7. TEKNİK BİLGİLER

Ürün referansı 04720 / 04721

Ürün: Bolero Hexa C126001 Line A / Bolero Hexa C126001 Glass Black A

Nominal voltaj 220-240 V

Nominal frekans: 50 – 60 Hz

Nominal güç 2800 W

	Sembol	Değer	Birim
Model tanımlama		04720 04721	
Fırın tipi		Elektrikli fırın	
Cihazın kütlesi	M	26,7	Kg
Kavite sayısı		1	
Kavite ısı kaynağı (elektrik veya gaz)		Elektrik	
Boşluk başına hacim	V	77	L

200 | BOLERO HEXA C126001 LINE A
BOLERO HEXA C126001 GLASS BLACK A





Gerekli enerji tüketimi (elektrik) bir elektrikli fırın kavitesindeki standartlaştırılmış bir yükü geleneksel modda bir döngü boyunca ısıtmak için, kavite başına (nihai elektrik enerjisi)	ECelektriksel kavite	0,82	kWh/devir
Basınçlı sirkülasyon modunda bir döngü sırasında elektrikli fırının bir kavitesindeki standartlaştırılmış bir yükü ısıtmak için gereken enerji tüketimi, kavite başına (nihai elektrik enerjisi)	ECelektriksel kavite	N.A.	kWh/devir
Geleneksel mod döngüsü sırasında bir gaz fırınının bir kavitesindeki standartlaştırılmış bir yükü ısıtmak için gereken enerji tüketimi, kavite başına (nihai gaz enerjisi)	ECgaz kavitesi	N.A N.A	MJ/döngü kWh/döngü (1)
Güçlendirilmiş sirkülasyon modunda bir döngü sırasında bir gaz fırını kavitesinde standartlaştırılmış bir yükü ısıtmak için gereken enerji tüketimi (nihai gaz enerjisi)	ECgaz kavitesi	N.A N.A	MJ/döngü kWh/devir
Kavite başına enerji verimliliği endeksi	EElkavite	94,3	
Enerji verimlilik sınıfı		A	
(1) 1 kWh/döngü = 3,6 MJ/döngü.			

"Kapalı" moddaki güç tüketimi EN 50564:2011 ve 1275/2008/EC ve 801/2013/EC Avrupa yönetmelikleri yönergeleri kullanılarak 0,68 W'tır. Bu amaçla, cihaz herhangi bir işlev gerçekleştirmeden şebekeye bağlanır. Cihazın açma kapatma düğmesi/kontrolörü "kapalı" konumdadır.

Bu ürün F enerji verimliliğine sahip bir ışık kaynağı içerir.

Ürün kalitesini artırmak için teknik özellikler önceden haber verilmeksizin değiştirilebilir.
Çin'de Üretildi | İspanya'da Tasarlandı





8. ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANLARIN GERİ DÖNÜŞÜMÜ



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

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

Yukarıdaki yönergeler uyuşması çevrenin korunmasına yardımcı olacaktır.

9. GARANTİ VE TEKNİK SERVİS

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

Onarımların nitelikli personel tarafından yapılması tavsiye edilir.

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

10. TELİF HAKLARI

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



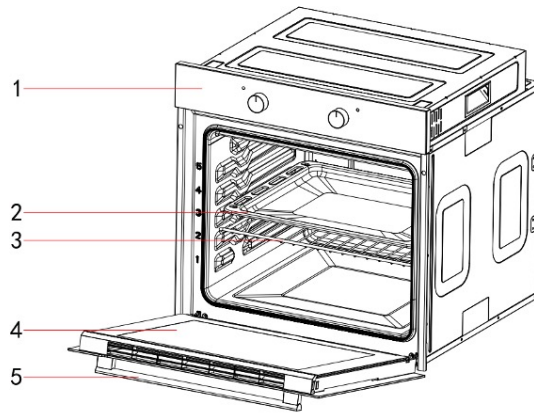


Fig./lmg./Abb./Afb./ Rys. 1

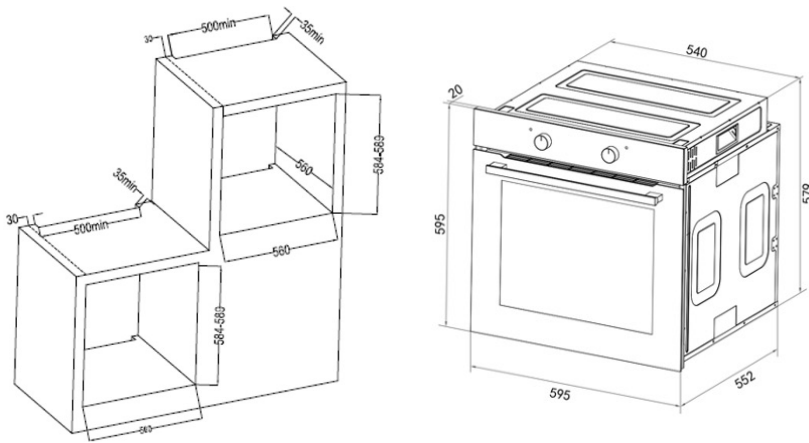


Fig./lmg./Abb./Afb./ Rys. 2

BOLERO HEXA C126001 LINE A | 203
BOLERO HEXA C126001 GLASS BLACK A





TÜRKÇE

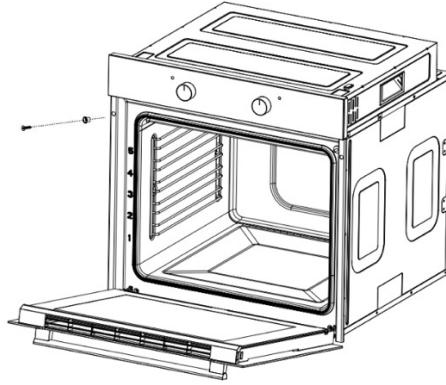


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3

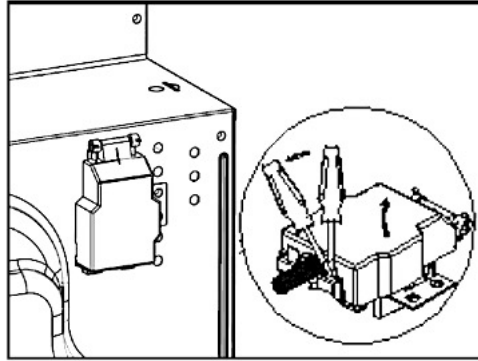


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4



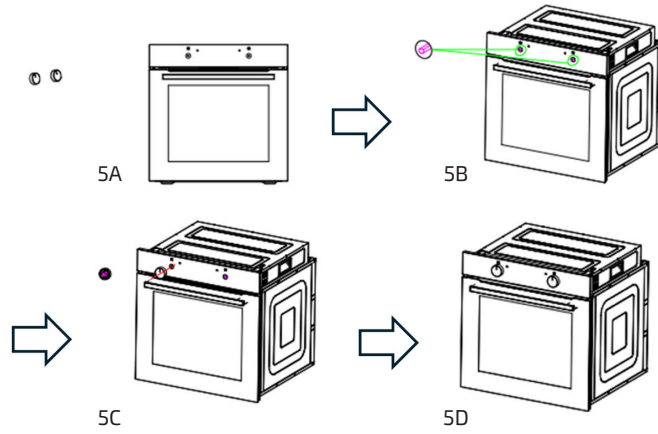
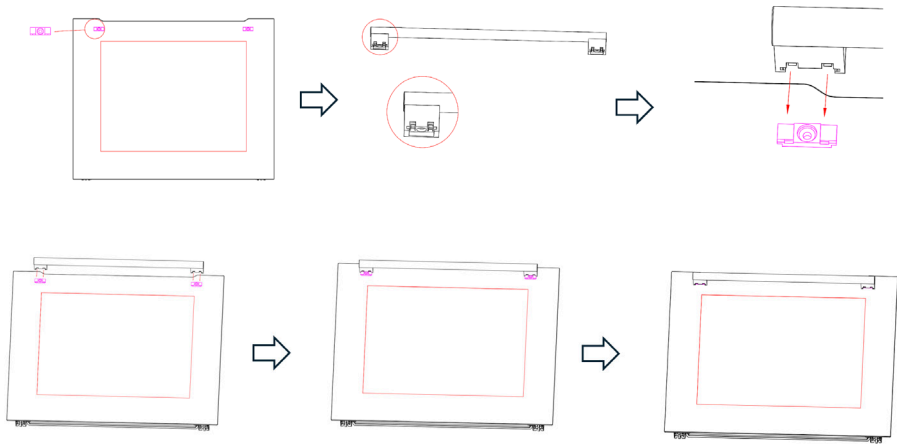


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 5



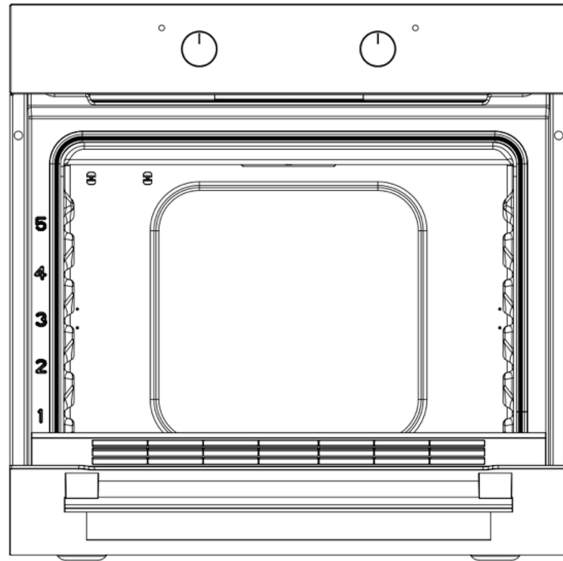


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 7



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



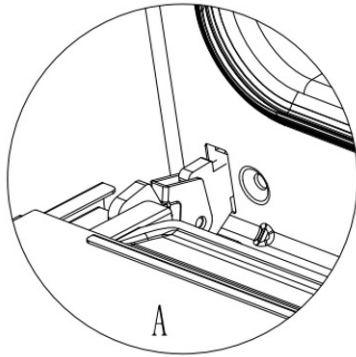


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 9

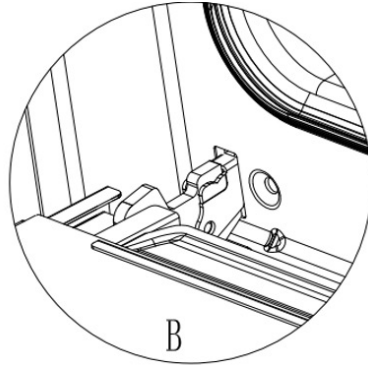


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 10

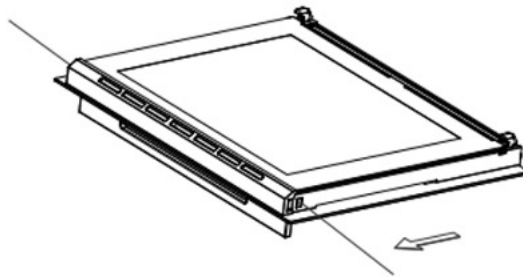


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 11





www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia)
RP01240423

