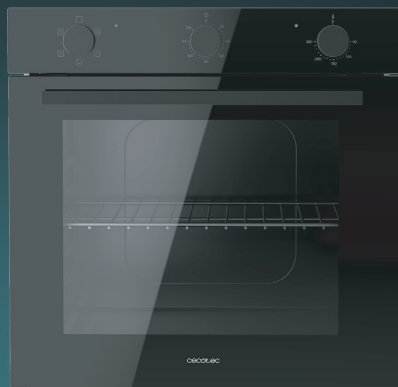


cecotec

BOLERO HEXA C126001 LINE TIME A

BOLERO HEXA C126001 GLASS BLACK TIME A



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



Índice - Index

Índice - Index.....	2
SAFETY INSTRUCTIONS.....	5
ESPAÑOL.....	47
ENGLISH.....	65
FRANÇAIS.....	82
DEUTSCH.....	101
ITALIANO.....	121
PORTUGUÊS.....	140
NEDERLANDS.....	159
POLSKI.....	178
ČEŠTINA.....	196
MAGYAR.....	212
ΕΛΛΗΝΙΚΑ.....	229
TÜRKÇE.....	247
العربية.....	263
CATALÀ.....	277





NOTA

EU01_121033: Bolero Hexa C126001 Line Time A

EU01_121034: Bolero Hexa C126001 Glass Black Time A

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





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

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

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

زاهجلا ب ؤصاخلا ؤيجمر بلا تاميلعتلا تاريغتم عيمج بلع قبطنيو أماع ليلدلا • ببيرع.





Instrucciones de seguridad

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

- Es recomendable que la instalación y conexión del aparato sean realizadas por especialistas autorizados. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por errores de instalación o conexión.
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento para realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico quedando excluido su uso en bares, restaurantes, granjas, hoteles, moteles y oficinas.



- Este símbolo significa: precaución, superficie caliente. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.
- Durante el uso el aparato se pone caliente. Conviene evitar tocar los elementos calefactores situados en el interior del horno.
- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus partes accesibles pueden poner calientes durante el uso. Conviene tener en cuenta evitar tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que sean continuamente supervisados.





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





de la red eléctrica o desconecte el interruptor diferencial de su casa.

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






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

Safety instructions

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

- It is recommended that the installation and connection of the appliance be carried out by authorised specialists. The manufacturer is not liable for damage caused by installation or connection errors.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given appropriate supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- This appliance is intended for domestic use only and is not suitable for use in commercial establishments such as bars, restaurants, farms, hotels, motels, and offices.

-  This symbol means "caution, hot surface." The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in operation.
- The appliance heats up during use. Avoid touching the heating elements inside.
- **WARNING:** all accessible parts of the appliance and the





appliance itself may heat up during use. Do not touch the heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the appliance unless continuously supervised.

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





These can affect electronic implants, such as pacemakers or insulin pumps. Users with electronic implants must stay at least at 10 cm from the control panel.

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



Instructions de sécurité

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 nettoyants abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils risquent de rayer la surface, ce qui pourrait





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





électroniques, tels que les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline. Les utilisateurs porteurs d'implants électroniques doivent rester à une distance d'au moins 10 cm du panneau de contrôle.

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





se produire à l'intérieur du four. Cela peut provoquer de la condensation et de la corrosion sur l'appareil, ainsi que des dommages dans votre cuisine.

Sicherheitshinweise

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

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



- Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Während des Betriebs wird das Gerät heiß. Vermeiden Sie es, die Heizelemente im Inneren des Geräts zu berühren.
- **WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile können





während des Gebrauchs heiß werden. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Verwenden Sie zum Reinigen der Glastür des Backofens keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Metallschaber, da dies zu Kratzern auf der Oberfläche und zu Glasbruch führen kann.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie das Licht austauschen, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Ziertür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Eine unsachgemäße Reparatur kann gefährlich sein. Reparaturen und der Austausch von beschädigten Stromkabeln dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Reparaturen und der Austausch von beschädigten Stromkabeln dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst von Cecotec.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Timers oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig. Halten Sie Kinder von dem Gerät fern.
- Wenn das Türglas beschädigt ist, kann ein Riss entstehen. Verwenden Sie zum Reinigen der Gerätetür keinen Glasschaber, keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Waschmittel.
- Die Scharniere des Geräts bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür, achten Sie darauf, dass Sie nicht hängen bleiben. Halten Sie die Hände von den Scharnieren fern.





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



sind.


- Setzen Sie sich nicht auf die Tür des Geräts, und stellen oder hängen Sie keine Gegenstände darauf. Stellen Sie kein Geschirr oder Zubehör auf die Tür des Geräts.
- Tragen oder halten Sie das Gerät nicht am Türgriff. Der Türgriff kann das Gewicht des Geräts nicht tragen und könnte brechen.
- Wenn Sie die Restwärme des ausgeschalteten Backofens zum Warmhalten der Speisen verwenden, kann sich im Inneren des Backofens ein hoher Feuchtigkeitsgehalt bilden. Dies kann zu Kondenswasserbildung und Korrosionsschäden am Gerät sowie zu Schäden in Ihrer Küche führen.

Istruzioni di sicurezza

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

- È consigliabile che l'installazione e il collegamento dell'apparecchio siano eseguiti da specialisti autorizzati. Il produttore declina ogni responsabilità per i danni causati da errori di installazione o di collegamento.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli che questo presenta. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.



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





Non usare un raschietto per vetro, detergenti abrasivi o utensili affilati per pulire la porta dell'apparecchio.

- Le cerniere dell'apparecchio si muovono durante l'apertura e la chiusura della porta, fare attenzione a non rimanere incastrati. Tenere le mani lontane dalle cerniere.
- Se si conservano oggetti combustibili all'interno del forno, potrebbero prendere fuoco. Non conservare mai oggetti combustibili all'interno del forno. Non aprire mai la porta dell'apparecchio se c'è del fumo all'interno. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica o spegnere l'interruttore differenziale della propria casa.
- Il pannello di controllo e gli elementi di controllo utilizzano magneti fissi. Questi possono compromettere gli impianti elettronici, come i pacemaker o le pompe per l'insulina. Gli utenti con impianti elettronici devono stare ad almeno 10 cm di distanza dal pannello di controllo.
- Evitare che la carta stagnola entri in contatto con la porta di vetro. Questo potrebbe causare uno scolorimento permanente del vetro della porta.
- Non utilizzare padelle in silicone, coperchi coperti o accessori in silicone. Tutto ciò potrebbe danneggiare il sensore del forno.
- La presenza di umidità all'interno del forno, per un lungo periodo di tempo, può provocarne la corrosione. Lasciare asciugare l'apparecchio dopo ogni uso. Non tenere alimenti umidi all'interno del forno chiuso per lunghi periodi di tempo. Non conservare alimenti nel forno.
- Se si prepara una torta o crostata con frutta particolarmente succosa, non riempire troppo la teglia. Se il succo della frutta gocciola dalla teglia, può lasciare macchie permanenti. Se possibile, utilizzare una teglia più profonda.
- Se le guarnizioni sono sporche, la porta dell'apparecchio non si chiuderà correttamente. Questo potrebbe danneggiare la parte





frontale dei dispositivi e dei mobili adiacenti. Assicurarsi che le guarnizioni siano sempre pulite.

- Non sedersi sulla porta dell'apparecchio e non collocare o appendere oggetti su di esso. Non mettere piatti o accessori sulla porta dell'apparecchio.
- Non trasportare o tenere l'apparecchio dalla maniglia della porta. La maniglia della porta non può supportare il peso dell'apparecchio e potrebbe rompersi.
- Se si utilizza il calore residuo del forno spento per mantenere il cibo a caldo, è possibile che all'interno del forno si accumuli un alto tasso di umidità. Questo può causare danni da condensa e corrosione all'apparecchio, così come danni alla propria cucina.


Instruções de segurança

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

- Recomenda-se que a instalação e ligação do aparelho seja efetuada por especialistas autorizados. O fabricante não se responsabiliza dos danos causados por erros de instalação ou conexão.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreendem os perigos envolvidos. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico e não se destina a ser utilizado em bares, restaurantes, quintas,



hotéis, motéis e escritórios.

-  Este símbolo significa: cautela, superfície quente. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver em funcionamento.
- Durante a utilização, o aparelho aquece. Evite tocar nas resistências no interior.
- **ADVERTÊNCIA:** O aparelho e as suas partes acessíveis podem aquecer durante a utilização. Deve-se ter o cuidado de evitar tocar elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos de idade têm de ser mantidas afastadas, a menos que sejam continuamente supervisionadas.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos nem raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro da câmara de cozimento, pois isso pode riscar a superfície e provocar a quebra do vidro.
- Não deve ser utilizado um aparelho de limpeza a vapor.
- **ADVERTÊNCIA:** Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação eléctrica antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choque eléctrico.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar o sobreaquecimento.
- Uma reparação incorrecta pode ser perigosa. A reparação e substituição dos cabos eléctricos danificados só pode ser efectuada por técnicos autorizados. Se o aparelho estiver defeituoso, desligue-o da rede eléctrica ou desligue o disjuntor de fuga de terra da sua casa. Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
- Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Abra cuidadosamente a porta do forno. Mantenha as crianças





afastadas.

- Se o vidro da porta for danificado, pode ocorrer uma fenda. Não utilize raspadores de vidro, agentes de limpeza afiados ou abrasivos ou detergentes para limpar a porta do dispositivo.
- As dobradiças do dispositivo movem-se ao abrir e fechar a porta, tenha cuidado para não ser apanhado. Mantenha as suas mãos longe das dobradiças.
- Se os artigos combustíveis forem armazenados dentro do forno, podem pegar fogo. Nunca armazene artigos combustíveis no interior do forno. Nunca abra a porta do aparelho se houver fumo no interior. Desligue o aparelho da rede ou desligue o disjuntor de terra em sua casa.
- O painel de controlo e os elementos de controlo utilizam ímanes fixos. Estes podem afectar os implantes electrónicos, tais como marcapassos ou bombas de insulina. Os utilizadores com implantes electrónicos devem permanecer a pelo menos 10 cm de distância do painel de controlo.
- Não permita que a folha de alumínio entre em contacto com a porta de vidro. Isto poderia causar uma descoloração permanente da porta de vidro.
- Não utilize painéis de silicone, tampas cobertas ou acessórios feitos de silicone. Isto pode danificar o sensor do forno.
- Durante um longo período de tempo, a presença de humidade no interior do forno pode causar corrosão. Permita que o aparelho seque após cada utilização. Não mantenha alimentos húmidos dentro do forno enquanto este estiver fechado durante longos períodos de tempo. Não armazene os alimentos no forno.
- Quando se cozinham tartes de fruta particularmente sumarentas, não se deve encher demasiado o tabuleiro. Se o sumo de fruta pingar do tabuleiro do forno, pode deixar manchas permanentes. Se possível, utilizar um tabuleiro





fundo.


- Se os vedantes estiverem sujos, a porta do dispositivo não fechará correctamente durante o funcionamento. Isto poderia danificar a frente dos dispositivos e mobiliário adjacentes. Certificar-se de que os vedantes estão sempre limpos.
- Não se sente na porta do dispositivo, nem coloque ou pendure objectos sobre ela. Não colocar pratos ou acessórios na porta do aparelho.
- Não transportar ou segurar o aparelho pela maçaneta da porta. A maçaneta da porta não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.
- Se utilizar o calor residual do forno desligado para manter os alimentos quentes, pode ocorrer um elevado teor de humidade no interior do forno. Isto pode causar danos por condensação e corrosão no aparelho, assim como danos no seu fogão.

Veiligheidsinstructies

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

- Het wordt aanbevolen de installatie en aansluiting van het apparaat te laten uitvoeren door erkende specialisten. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die is ontstaan door onjuiste installatie of aansluiting.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale beperking of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder passend toezicht staan of een training hebben gevolgd over het veilige gebruik van het apparaat en de bijbehorende gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.



- Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik en is niet geschikt voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
-  Dit symbool betekent: let op, heet oppervlak. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het apparaat in werking is.
- Het apparaat wordt heet tijdens gebruik. Raak de verwarmingselementen in de oven niet aan.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen kunnen tijdens gebruik heet worden. Raak de verwarmingselementen niet aan. Kinderen jonger dan 8 jaar dienen uit de buurt te worden gehouden, tenzij onder continu toezicht.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen ovendeur schoon te maken, aangezien dit krassen op het oppervlak kan veroorzaken en het glas kan breken.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van de stroomvoorziening voordat u de lamp vervangt om het risico op een elektrische schok te voorkomen.
- Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geplaatst om oververhitting te voorkomen.
- Ondeugdelijke reparaties kunnen gevaarlijk zijn. Reparaties en vervanging van beschadigde netsnoeren mogen alleen worden uitgevoerd door geautoriseerde technici. Als het apparaat defect is, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de stroomonderbreker in uw huis uit. Neem contact op met de technische ondersteuning van Cecotec.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een aparte afstandsbediening.





- Open de klep van het apparaat voorzichtig. Houd kinderen uit de buurt.
- Als het glas van de deur beschadigd is, kan er een barst ontstaan. Gebruik geen glasschraper en geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of detergenten om de deur van het apparaat schoon te maken.
- De scharnieren van het apparaat bewegen bij het openen en sluiten van de deur; pas op dat u er niet in bekneld raakt. Houd uw handen uit de buurt van de scharnieren.
- Als u brandbare voorwerpen in de oven bewaart, kunnen deze vlam vatten. Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de oven. Open de ovendeur nooit als er rook uit de oven komt. Haal de stekker uit het stopcontact of schakel de stroom in uw huis uit.
- Het bedieningspaneel en de bedieningselementen maken gebruik van vaste magneten. Deze kunnen elektronische implantaten, zoals pacemakers of insulinepompen, beïnvloeden. Gebruikers met elektronische implantaten dienen daarom minimaal 10 cm afstand te houden van het bedieningspaneel.
- Zorg ervoor dat de aluminiumfolie niet in contact komt met de glazen deur. Dit kan permanente verkleuring van de glazen deur veroorzaken.
- Gebruik geen siliconen bakvormen, deksels of accessoires van siliconen. Dit kan de ovensensor beschadigen.
- Na verloop van tijd kan vocht in de oven corrosie veroorzaken. Laat de oven na elk gebruik drogen. Bewaar geen vochtig voedsel in de oven wanneer deze gedurende langere tijd gesloten blijft. Bewaar geen voedsel in de oven.
- Bij het bakken van taarten met bijzonder sappig fruit, is het belangrijk om de bakvorm niet te vol te doen. Als er vruchtensap uit de vorm druipt, kan dit permanente vlekken achterlaten. Gebruik indien mogelijk een diepe bakvorm.





- Als de afdichtingen vuil zijn, sluit de deur van het apparaat niet goed tijdens gebruik. Dit kan de voorkant van naastgelegen apparaten en meubels beschadigen. Zorg er daarom altijd voor dat de afdichtingen schoon zijn.
- Ga niet op de deur van het apparaat zitten en plaats of hang er geen voorwerpen aan. Plaats geen serviesgoed of accessoires op de deur van het apparaat.
- Til of houd het apparaat niet vast aan de deurklink. De deurklink kan het gewicht van het apparaat niet dragen en kan breken.
- Het gebruik van restwarmte uit een uitgeschakelde oven om voedsel warm te houden, kan leiden tot een hoge luchtvochtigheid in de oven. Dit kan condensatie en corrosieschade aan het apparaat veroorzaken, evenals schade aan uw keuken.


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 nieprawidłową instalacją lub podłączeniem.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z



tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia, które ma przeprowadzać użytkownik nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.

- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
-  Ten symbol oznacza: ostrożnie, gorąca powierzchnia. Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia.
- Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy unikać dotykania elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części mogą się nagrzać podczas użytkowania. Należy pamiętać, aby unikać dotykania elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z daleka, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.
- Nie używaj żrących środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szyby drzwiczek piekarnika, ponieważ mogą zarysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szyby.
- Nie powinno się używać urządzenia do czyszczenia parą.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampy należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
- Nie należy instalować urządzenia za ozdobnymi





- drzwiczkami, aby uniknąć przegrzania.
- Niewłaściwa naprawa może stanowić zagrożenie. Naprawy i wymiany uszkodzonych przewodów zasilających mogą być wykonywane wyłącznie przez upoważniony personel techniczny. Jeśli urządzenie jest wadliwe, odłącz je od sieci lub wyłącz bezpiecznik w domu. Skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
 - Urządzenie to nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznych timerów lub oddzielnych systemów zdalnego sterowania.
 - Ostrożnie otwórz drzwi urządzenia. Trzymaj dzieci z dala.
 - Jeśli szyba drzwi jest uszkodzona, może to spowodować pęknięcie. Do czyszczenia drzwi urządzenia nie używaj skrobaczek do szkła, ostrych lub żrących środków czyszczących ani detergentów.
 - Zawiasy urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, należy uważać, aby się nie zaczepić. Trzymaj ręce z dala od zawiasów.
 - Jeśli przechowujesz łatwopalne przedmioty w piekarniku, mogą się zapalić. Nigdy nie przechowuj łatwopalnych przedmiotów wewnątrz piekarnika. Nigdy nie otwieraj drzwi urządzenia, jeśli wewnątrz jest dym. Odłącz urządzenie od sieci lub wyłącz bezpiecznik w swoim domu.
 - Panel sterowania i elementy sterowania wykorzystują magnesy stałe. Mogą one wpływać na implanty elektroniczne, takie jak rozruszniki serca lub pompy insulinowe. Użytkownicy z implantami elektronicznymi





muszą pozostawać co najmniej 10 cm od panelu sterowania.

- Nie pozwól, aby folia aluminiowa stykała się ze szklanymi drzwiami. Może to spowodować trwałe odbarwienie szklanych drzwi.
- Nie używaj silikonowych patelni, pokrywek bez otworów ani akcesoriów wykonanych z silikonu. 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 urządzenia, gdy jest ono zamknięte 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.
- Użycie ciepła po wyłączeniu piekarnika do utrzymania





ciepła żywności może spowodować wysoką zawartość wilgoci w piekarniku. Może to spowodować kondensację i korozję urządzenia, a także uszkodzenia.

Bezpečnostní pokyny

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

- Doporučuje se, aby instalaci a připojení spotřebiče provedli autorizovaní odborníci. Výrobce nenes odpovědnost za škody způsobené nesprávnou instalací nebo připojením.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod odpovídajícím dohledem nebo proškoleny v bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím rizikům. Děti by si se spotřebičem neměly hrát. Čištění a údržbu, kterou má provádět uživatel, by děti neměly provádět bez dozoru.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro domácí použití a není vhodný pro použití v barech, restauracích, na farmách, v hotelech, motelech a kancelářích.



- Tento symbol znamená: pozor, horký povrch. Teplota přístupných povrchů může být během provozu spotřebiče vysoká.
- Spotřebič se během používání zahřívá. Nedotýkejte se topných těles uvnitř trouby.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a přístupné části se během používání mohou zahřát. Dbejte na to, abyste se nedotýkali topných těles. Děti mladší 8 let by měly být chráněny před nedostatkem dětí, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
- K čištění skleněných dveří trouby nepoužívejte abrazivní





čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky, mohlo by dojít k poškrábání povrchu a prasknutí skla.

- Neměl by se používat parní čisticí přístroj.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič odpojen od napájení, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- Spotřebič by neměl být instalován za ozdobnými dvířky, aby se zabránilo přehřátí.
- Nesprávné opravy mohou být nebezpečné. Opravy a výměnu poškozených napájecích kabelů smí provádět pouze autorizovaní technici. Pokud je spotřebič vadný, odpojte jej ze sítě nebo vypněte jistič ve vaší domácnosti. Kontaktujte technickou podporu Cecotec.
- Tento spotřebič není určen k ovládání pomocí externího časovače ani samostatného systému dálkového ovládání.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Udržujte děti v dostatečné vzdálenosti.
- Pokud je sklo na dvířkách poškozené, může se objevit prasklina. K čištění dvířek spotřebiče nepoužívejte škrabku na sklo ani agresivní či abrazivní čisticí prostředky.
- Panty zařízení se při otevírání a zavírání dvířek pohybují; dávejte pozor, abyste se o ně nezachytili. Nesahejte do oblasti pantů rukama.
- Pokud ukládáte hořlavé předměty uvnitř trouby, mohly by se vznítit. Nikdy neskladujte hořlavé předměty uvnitř trouby. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče, pokud je uvnitř kouř. Odpojte spotřebič ze sítě nebo vypněte jistič ve vaší domácnosti.
- Ovládací panel a ovládací prvky používají pevné magnety. Ty mohou ovlivnit elektronické implantáty, jako jsou kardiostimulátory nebo inzulinové pumpy. Uživatelé s elektronickými implantáty by měli zůstat alespoň 10 cm od





ovládacího panelu.

- Nedovolte, aby se hliníková fólie dostala do kontaktu se skleněnými dvířky. Mohlo by to způsobit trvalé zbarvení skleněných dvířek.
- Nepoužívejte silikonové pánve, poklice ani příslušenství vyrobené ze silikonu. Mohlo by dojít k poškození senzoru trouby.
- V průběhu času může vlhkost uvnitř trouby způsobit korozi. Po každém použití nechte troubu vyschnout. Neskladujte vlhké potraviny uvnitř trouby, pokud je delší dobu zavřená. Neskladujte potraviny v troubě.
- Při pečení koláčů s obzvláště šťavnatým ovocem nepřepĺňujte plech. Pokud z plechu odkapává ovocná šťáva, může zanechat trvalé skvrny. Pokud je to možné, použijte hluboký plech.
- Pokud jsou těsnění znečištěná, dvířka spotřebiče se během provozu nebudou správně zavírat. Mohlo by dojít k poškození přední strany sousedních spotřebičů a nábytku. Ujistěte se, že těsnění jsou vždy čistá.
- Nesedejte si na dvířka spotřebiče, nepokládejte na ně ani na ně nevěste žádné předměty. Nepokládejte na dvířka spotřebiče nádobí ani příslušenství.
- Nepřenášejte ani nedržte spotřebič za kliku dvířek. Kliku dvířek neunese hmotnost spotřebiče a mohla by se zlomit.
- Používání zbytkového tepla z vypnuté trouby k udržení teploty jídla může vést k vysoké vlhkosti uvnitř trouby. To může způsobit kondenzaci a poškození spotřebiče korozí a také poškození vaší kuchyně.

Biztonsági utasítások

A termék használatá elött figyelmesen olvassa el az alábbi utasításokat. Órizza meg ezt a kézikönyvet későbbi felhasználás vagy új felhasználók számára.





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



- Ez a szimbólum a következőt jelenti: figyelmeztetés, forró felület. A készülék működése közben a hozzáférhető felületek hőmérséklete magas lehet.
- A készülék használat közben felforrósodik. Kerülje a sütő belsejében lévő fűtőelemek megérintését.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék és az elérhető részek használat közben felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket. A 8 év alatti gyermekeket tartsa távol a készüléktől, kivéve, ha folyamatos felügyelet alatt állnak.
- Ne használjon súrolószereket vagy éles fémkaparókat az üveg sütőajtó tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, és az üveg eltöréséhez vezethetnek.
- Gőztisztító készüléket nem szabad használni.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva a tápellátásból, hogy





elkerülje az áramütés veszélyét.

- A készüléket nem szabad díszes ajtó mögé szerelni a túlmelegedés elkerülése érdekében.
- A szakszerűtlen javítások veszélyesek lehetnek. A sérült tápkábelek javítását és cseréjét csak hivatalos szakemberek végezhetik. Ha a készülék hibás, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy kapcsolja le az otthoni kismegszakítót. Lépjen kapcsolatba a Cecotec műszaki támogatásával.
- Ez a készülék nem külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel működtethető.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Tartsa távol a gyerekeket.
- Ha az ajtó üvege sérült, repedés keletkezhet. Ne használjon üvegkaparót, illetve durva vagy súroló hatású tisztítószeret vagy mosószeret a készülék ajtajának tisztításához.
- A készülék zsanérai az ajtó nyitáskor és záráskor mozognak; ügyeljen arra, hogy ne akadjon be bennük. Tartsa távol a kezét a zsanéroktól.
- Ha gyúlékony anyagokat tárol a sütőben, azok meggyulladhatnak. Soha ne tároljon gyúlékony anyagokat a sütőben. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját, ha füst van benne. Húzza ki a készüléket a hálózatról, vagy kapcsolja ki a lakásban a biztosítékot.
- A kezelőpanel és a vezérlőelemek rögzített mágneseket használnak. Ezek befolyásolhatják az elektronikus implantátumokat, például a pacemakereket vagy az inzulinpumpákat. Az elektronikus implantátummal rendelkező felhasználóknak legalább 10 cm távolságot kell tartaniuk a kezelőpaneltől.
- Ne engedje, hogy az alufólia hozzáérjen az üvegajtóhoz. Ez az üvegajtó maradandó elszíneződését okozhatja.
- Ne használjon szilikon edényeket, fedőket vagy szilikonból készült tartozékokat. Ezek károsíthatják a sütő érzékelőjét.





- Idővel a sütő belsejében lévő nedvesség korróziót okozhat. Minden használat után hagyja a sütőt megszáradni. Ne tároljon nedves élelmiszereket a sütőben, ha az hosszabb ideig zárva van. Ne tároljon élelmiszert a sütőben.
- Különösen lédús gyümölcsökből készült torták sütésekor ne töltse túl a sütőlapot. Ha a gyümölcsle lecsepeg a tepsiről, maradandó foltokat hagyhat. Ha lehetséges, használjon mély tepsit.
- Ha a tömítések piszkosak, a készülék ajtaja működés közben nem záródik megfelelően. Ez károsíthatja a szomszédos készülékek és bútorok elejét. Ügyeljen arra, hogy a tömítések mindig tiszták legyenek.
- Ne üljön a készülék ajtajára, és ne helyezzen vagy akasszon rá tárgyakat. Ne helyezzen edényeket vagy tartozékokat a készülék ajtajára.
- Ne hordozza vagy tartsa a készüléket az ajtófogantyúnál fogva. Az ajtófogantyú nem bírja el a készülék súlyát, és eltörhet.
- Ha a kikapcsolt sütő maradékhőjét használja fel az ételek melegen tartására, az magas páratartalomhoz vezethet a sütő belsejében. Ez páralecsapódást és korróziót okozhat a készülékben, valamint kárt okozhat a konyhában.

Οδηγίες ασφαλείας

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

- Συνιστάται η εγκατάσταση και η σύνδεση της συσκευής να εκτελούνται από εξουσιοδοτημένους ειδικούς. Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται από εσφαλμένη εγκατάσταση ή σύνδεση.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8





ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, υπό την προϋπόθεση ότι έχουν λάβει την κατάλληλη επίβλεψη ή εκπαίδευση σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση που πρέπει να πραγματοποιούνται από τον χρήστη δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

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



- Αυτό το σύμβολο σημαίνει: προσοχή, θερμή επιφάνεια. Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών ενδέχεται να είναι υψηλή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Η συσκευή θερμαίνεται κατά τη χρήση. Αποφύγετε να αγγίζετε τα θερμαντικά στοιχεία στο εσωτερικό του φούρνου.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της μπορεί να ζεσταθούν κατά τη χρήση. Προσέξτε να μην αγγίξετε τα θερμαντικά στοιχεία. Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να μένουν μακριά, εκτός εάν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.
- Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε την γυάλινη πόρτα του φούρνου, καθώς αυτό μπορεί να γρατσουνίσει την επιφάνεια και να προκαλέσει το σπάσιμο του γυαλιού.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται συσκευή καθαρισμού με ατμό.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από την παροχή ρεύματος πριν αντικαταστήσετε τη λάμπα για να αποφύγετε τυχόν κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- Η συσκευή δεν πρέπει να εγκαθίσταται πίσω από διακοσμητική πόρτα για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.
- Οι ακατάλληλες επισκευές μπορεί να είναι επικίνδυνες. Οι





επισκευές και η αντικατάσταση κατεστραμμένων καλωδίων ρεύματος πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς. Εάν η συσκευή είναι ελαττωματική, αποσυνδέστε την από την πρίζα ή απενεργοποιήστε τον διακόπτη κυκλώματος στο σπίτι σας. Επικοινωνήστε με την Τεχνική Υποστήριξη της Cecotec.

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






- Μην χρησιμοποιείτε τηγάνια, καπάκια ή αξεσουάρ σιλικόνης. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στον αισθητήρα του φούρνου.
- Με την πάροδο του χρόνου, η υγρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να προκαλέσει διάβρωση. Αφήστε τον φούρνο να στεγνώσει μετά από κάθε χρήση. Μην αποθηκεύετε υγρά τρόφιμα μέσα στον φούρνο όσο παραμένει κλειστός για μεγάλα χρονικά διαστήματα. Μην αποθηκεύετε τρόφιμα μέσα στον φούρνο.
- Όταν ψήνετε τάρτες με ιδιαίτερα ζουμερά φρούτα, μην γεμίζετε υπερβολικά το ταψί. Εάν στάζει χυμός φρούτων από το ταψί, μπορεί να αφήσει μόνιμους λεκέδες. Εάν είναι δυνατόν, χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί.
- Εάν οι τσιμούχες είναι βρώμικες, η πόρτα της συσκευής δεν θα κλείνει σωστά κατά τη λειτουργία. Αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά στην μπροστινή πλευρά των παρακείμενων συσκευών και επίπλων. Βεβαιωθείτε ότι οι τσιμούχες είναι πάντα καθαρές.
- Μην κάθεστε στην πόρτα της συσκευής, μην τοποθετείτε ή κρεμάτε αντικείμενα πάνω σε αυτήν. Μην τοποθετείτε πιάτα ή αξεσουάρ στην πόρτα της συσκευής.
- Μην μεταφέρετε ή κρατάτε τη συσκευή από τη λαβή της πόρτας. Η λαβή της πόρτας δεν μπορεί να αντέξει το βάρος της συσκευής και μπορεί να σπάσει.
- Η χρήση της υπολειπόμενης θερμότητας από έναν σβηστό φούρνο για τη διατήρηση του φαγητού ζεστού μπορεί να οδηγήσει σε υψηλή υγρασία στο εσωτερικό του φούρνου. Αυτό μπορεί να προκαλέσει συμπύκνωση και ζημιά από διάβρωση στη συσκευή, καθώς και ζημιά στην κουζίνα σας.

Güvenlik talimatları

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





- Cihazın kurulum ve bağlantısının yetkili uzmanlar tarafından yapılması önerilir. Üretici, yanlış kurulum veya bağlantıdan kaynaklanan hasarlardan sorumlu değildir.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuşal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli kullanımı konusunda uygun gözetim veya eğitim verilmiş olmaları ve ilgili tehlikeleri anlamaları koşuluyla kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Kullanıcı tarafından yapılacak temizlik ve bakım işlemleri, gözetim olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Bu cihaz yalnızca ev kullanımı için tasarlanmıştır ve barlar, restoranlar, çiftlikler, oteller, moteller ve ofislerde kullanıma uygun değildir.
-  Bu sembol řu anlama gelir: dikkat, sıcak yüzey. Cihaz çalışır durumdayken, erişilebilir yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.
- Cihaz kullanım sırasında ısınır. Fırının içindeki ısıtma elemanlarına dokunmaktan kaçının.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınabilir. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçının. 8 yaşından küçük çocuklar sürekli gözetim altında olmadıkça cihazdan uzak tutulmalıdır.
- Fırın kapağının cam yüzeyini temizlemek için aşındırıcı temizlik ürünleri veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın, çünkü bu yüzeyi çizebilir ve camın kırılmasına neden olabilir.
- Buharlı temizleme cihazı kullanılmamalıdır.
- UYARI: Elektrik çarpması riskini önlemek için lambayı değiştirmeden önce cihazın güç kaynağından bağlantısının kesildiğinden emin olun.
- Aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif bir kapının arkasına





monte edilmemelidir.

- Yanlış onarımlar tehlikeli olabilir. Hasarlı güç kablolarının onarımı ve değiştirilmesi yalnızca yetkili teknisyenler tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa, fişini prizden çekin veya evinizdeki devre kesiciyi kapatın. Cecotec Teknik Destek ile iletişime geçin.
- Bu cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi aracılığıyla çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Cihazın kapağını dikkatlice açın. Çocukları uzak tutun.
- Kapıdaki cam hasar görmüşse, çatlak oluşabilir. Cihaz kapağını temizlemek için cam kazıyıcı veya sert ya da aşındırıcı temizlik ürünleri veya deterjanlar kullanmayın.
- Kapı açılıp kapanırken menteşeler hareket eder; bunlara takılmamaya dikkat edin. Ellerinizi menteşelerden uzak tutun.
- Fırının içine yanıcı maddeler koyarsanız, alev alabilirler. Asla yanıcı maddeleri fırının içinde saklamayın. İçeride duman varsa asla cihazın kapağını açmayın. Cihazın fişini prizden çekin veya evinizdeki sigortayı kapatın.
- Kontrol paneli ve kontrol elemanları sabit miknatıslar kullanır. Bunlar, kalp pili veya insülin pompası gibi elektronik implantları etkileyebilir. Elektronik implantı olan kullanıcılar kontrol panelinden en az 10 cm uzakta durmalıdır.
- Alüminyum folyonun cam kapıyla temas etmesine izin vermeyin. Bu, cam kapıda kalıcı renk bozulmasına neden olabilir.
- Silikon tencere, kapak veya silikondan yapılmış aksesuarlar kullanmayın. Bu, fırın sensörüne zarar verebilir.
- Zamanla fırının içindeki nem korozyona neden olabilir. Her kullanımdan sonra fırının kurumasını sağlayın. Fırın uzun süre kapalıyken içinde nemli yiyecek saklamayın. Fırının içinde yiyecek saklamayın.
- Özellikle sulu meyvelerle tart yaparken, fırın tepsisini aşırı





doldurmayın. Meyve suyu tepside damlarsa kalıcı lekeler bırakabilir. Mümkünse derin bir tepsi kullanın.

- Contalar kirliyse, cihaz kapağı çalışma sırasında düzgün kapanmaz. Bu durum, bitişikteki cihazların ve mobilyaların ön kısımlarına zarar verebilir. Contaların her zaman temiz olduğundan emin olun.
- Cihazın kapağına oturmeyin, üzerine eşya koymayın veya asmayın. Cihazın kapağına tabak veya aksesuar koymayın.
- Cihazı kapı kolundan tutarak taşımayın veya tutmayın. Kapı kolu cihazın ağırlığını taşıyamaz ve kırılabilir.
- Fırının kapalı halinden kalan ısıyı yiyecekleri sıcak tutmak için kullanmak, fırın içinde yüksek nem oranına yol açabilir. Bu durum, cihazda yoğuşmaya ve korozyon hasarına, ayrıca mutfağınızda da hasara neden olabilir.

تعليمات السلامة

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

- يُنصح بأن يقوم فنيون متخصصون معتمدون بتركيب الجهاز وتوصيله. لا تتحمل الشركة المصنعة مسؤولية أي أضرار ناتجة عن التركيب أو التوصيل غير الصحيح.
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تبلغ أعمارهم 8 سنوات فما فوق، والأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة، أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، شريطة أن يتلقوا إشرافاً أو تدريباً مناسباً بشأن الاستخدام الآمن للجهاز، وأن يفهموا المخاطر المحتملة. لا يجوز للأطفال اللعب بالجهاز. كما لا يجوز للأطفال القيام بأعمال التنظيف والصيانة دون إشراف.
- تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط، وهو غير مناسب للاستخدام في الحانات والمطاعم والمزارع والفنادق والنزل والمكاتب.
- هذا الرمز يعني: تحذير، سطح ساخن. قد تكون درجة حرارة الأسطح التي يمكن الوصول إليها مرتفعة أثناء تشغيل الجهاز.
- يصبح الجهاز ساخناً أثناء الاستخدام. تجنب لمس عناصر التسخين داخل الفرن.
- تحذير: قد يسخن الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها أثناء الاستخدام. لذا، يُرجى توخي الحذر وتجنب لمس عناصر التسخين. يجب إبعاد الأطفال دون سن الثامنة إلا تحت





- إشراف دائم.
- لا تستخدم منتجات التنظيف الكاشطة أو أدوات الكشط المعدنية الحادة لتنظيف باب الفرن الزجاجي، لأن ذلك قد يخدش السطح ويؤدي إلى كسر الزجاج.
- لا ينبغي استخدام جهاز التنظيف بالبخار.
- تحذير: تأكد من فصل الجهاز عن مصدر الطاقة قبل استبدال المصباح لتجنب أي خطر للصدمة الكهربائية.
- يجب عدم تركيب الجهاز خلف باب مزخرف لتجنب ارتفاع درجة حرارته.
- قد تكون الإصلاحات غير الصحيحة خطيرة. يجب أن تتم إصلاحات واستبدال أسلاك الطاقة التالفة بواسطة فنيين معتمدين فقط. في حال وجود عطل في الجهاز، افصله عن مصدر الطاقة الرئيسي أو أطفئ قاطع الدائرة الكهربائية في منزلك. تواصل مع الدعم الفني لشركة سيكوتيك.
- هذا الجهاز غير مصمم ليتم تشغيله بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
- افتح باب الجهاز بحذر. أبعد الأطفال عنه.
- إذا كان زجاج الباب متضرراً، فقد يظهر به شرخ. لا تستخدم مكشطة زجاج، أو منتجات تنظيف قاسية أو كاشطة، أو منظفات لتنظيف باب الجهاز.
- تتحرك مفصلات الجهاز عند فتح الباب وإغلاقه؛ لذا احرص على عدم التعلق بها. أبقِ يديك بعيداً عن المفصلات.
- إذا خزنت مواد قابلة للاشتعال داخل الفرن، فقد تشتعل. لا تخزن مواد قابلة للاشتعال داخل الفرن مطلقاً. لا تفتح باب الجهاز إذا كان هناك دخان بداخله. افصل الجهاز عن مصدر الطاقة الرئيسي أو أطفئ قاطع الدائرة الكهربائية في منزلك.
- تستخدم لوحة التحكم وعناصرها مغناطيسات ثابتة، ما قد يؤثر على الأجهزة الإلكترونية المزروعة، مثل أجهزة تنظيم ضربات القلب أو مضخات الأنسولين. لذا، ينبغي على المستخدمين الذين لديهم أجهزة إلكترونية مزروعة البقاء على بُعد 10 سم على الأقل من لوحة التحكم.
- لا تدع ورق الألومنيوم يلامس الباب الزجاجي. فقد يتسبب ذلك في تغيير لون الباب الزجاجي بشكل دائم.
- لا تستخدم أواني أو أغطية أو ملحقات مصنوعة من السيليكون. فقد يؤدي ذلك إلى تلف مستشعر الفرن.
- بمرور الوقت، قد تتسبب الرطوبة داخل الفرن في تآكله. اترك الفرن ليجف بعد كل استخدام. لا تخزن الطعام الرطب داخل الفرن وهو مغلق لفترات طويلة. لا تخزن الطعام داخل الفرن.
- عند خبز الفطائر باستخدام الفواكه الغنية بالعصارة، تجنبني ملء صينية الخبز أكثر من اللازم. فإذا تسرب عصير الفاكهة من الصينية، فقد يترك بقعاً دائمة. يُفضل استخدام صينية





- عميقة إن أمكن.
إذا كانت الحلقات المطاطية متسخة، فلن يُغلق باب الجهاز بشكل صحيح أثناء التشغيل. قد يؤدي ذلك إلى تلف واجهة الأجهزة والأثاث المجاورة. لذا، احرص على تنظيف الحلقات المطاطية باستمرار.
- لا تجلس على باب الجهاز، ولا تضع أو تعلق أي أشياء عليه. لا تضع أطباقاً أو ملحقات على باب الجهاز.
- لا تحمل الجهاز أو تمسكه من مقبض الباب. فمقبض الباب لا يتحمل وزن الجهاز وقد ينكسر.
- قد يؤدي استخدام الحرارة المتبقية من فرن مطفاً للحفاظ على دفء الطعام إلى ارتفاع نسبة الرطوبة داخل الفرن. وهذا بدوره قد يتسبب في تكثف الرطوبة وتآكل الفرن، فضلاً عن إلحاق الضرر بمطبخك.

Instruccions de seguretat

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

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





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





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

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





correctament durant el funcionament. Això podria fer malbé la part frontal dels dispositius i mobles adjacents. Procureu que les juntes estiguin sempre netes.

- No us trobeu a la porta del dispositiu, ni col·loqueu o pengeu objectes. No col·loqueu vaixel·la ni accessoris a la porta del dispositiu.
- No transporteu ni subjecteu l'aparell per la nansa de la porta. La nansa de la porta no pot suportar el pes de l'aparell i es podria trencar.
- Si utilitzeu la calor residual del forn apagat per mantenir calents els aliments, es pot produir un alt contingut d'humitat a l'interior del forn. Això pot provocar condensació i danys per corrosió a l'aparell, a més de danyar la cuina.





ESPAÑOL

ESPAÑOL

1. Piezas y componentes

Figura 1

1. Panel de control
2. 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).
- Los armarios de cocina deben estar nivelados y fijos. Es necesario dejar un espacio de 5 mm entre el horno y otros aparatos.







ESPAÑOL

- 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





ESPAÑOL

debe ser adecuado. La figura 2 indica las dimensiones del recorte para la instalación debajo de la encimera o en un mueble alto.

- Para garantizar una ventilación adecuada, debe retirarse el panel trasero del mueble. Es preferible instalar el horno de forma que repose sobre dos listones de madera. Si el horno descansa sobre una superficie plana y continua, debe haber una abertura de al menos 45x560 mm.
- Los paneles de los armarios adyacentes deben ser de material resistente al calor. En particular, los armarios con exterior chapado deben ensamblarse con colas que soporten temperaturas de hasta 100°C.
- En cumplimiento de las normas de seguridad vigentes, no debe ser posible el contacto con las partes eléctricas del horno una vez instalado.
- Todas las piezas que garantizan el funcionamiento seguro del aparato sólo deben desmontarse con ayuda de una herramienta (NO INCLUIDA).
- Para fijar el horno al mueble, abra la puerta del horno y fíjelo introduciendo los 4 tornillos para madera 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:
6. Azul - Neutro (N)
7. Marrón - Fase (L)
8. Amarillo-Verde (Tierra)
9. 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





ESPAÑOL

- Instale un enchufe normalizado (no incluido) correspondiente a la carga indicada en la placa de datos. Cuando conecte el cable directamente a la red, instale un disyuntor omnipolar con una abertura de contacto mínima de 3 mm entre el aparato y la red. El disyuntor omnipolar debe estar dimensionado en función de la carga y cumplir la normativa vigente (el cable de tierra no debe quedar interrumpido por el disyuntor).
- El cable de alimentación debe colocarse de modo que no alcance una temperatura superior a 50°C con respecto a la temperatura ambiente y debe protegerse mediante un aislamiento con una clasificación adecuada.
- Antes de realizar la conexión, compruebe que la seguridad eléctrica de este aparato sólo puede garantizarse si el horno está correcta y eficazmente conectado a tierra, de conformidad con la normativa sobre seguridad eléctrica. Asegúrese siempre de que la conexión a tierra es eficaz; en caso de duda, llame a un técnico cualificado para que compruebe el sistema. Cecotec declina toda responsabilidad por los daños derivados de un sistema que no haya sido conectado a tierra.
- Antes de enchufar el aparato a la red eléctrica, compruebe que las especificaciones indicadas en la placa de características (en el aparato y/o en el embalaje) se corresponden con las de la red eléctrica de su hogar.
- Verifique que la capacidad eléctrica de la instalación y de las tomas de corriente soporten la potencia máxima del aparato. En caso de duda, recurra a un técnico cualificado.
- Si la toma de corriente y el enchufe del aparato no son compatibles, solicite a un técnico cualificado que sustituya la toma de corriente por un modelo adecuado.

Estos últimos, en particular, también tendrán que asegurarse de que la sección transversal de los cables de las tomas sea adecuada para la potencia utilizada por el aparato. No se recomienda el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o extensiones. Si no puede evitarse su uso, recuerde que sólo debe utilizar adaptadores y alargadores simples o múltiples que cumplan la normativa de seguridad vigente. En estos casos, no supere nunca la capacidad máxima de corriente indicada en el adaptador o alargador simple y la potencia máxima indicada en el adaptador múltiple. El enchufe y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

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





ESPAÑOL

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





ESPAÑOL

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.

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. Temporizador
4. Indicador de calentamiento
5. 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.






ESPAÑOL

-  **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; la capacidad máxima es de 1000 ml.
- Puede ajustar la cantidad de agua y la temperatura en función de las necesidades de los alimentos que vaya a preparar.
- Asegúrese de que el interior esté completamente frío antes de retirar el exceso de agua. Si no lo está, podría quemarse.
-  **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.

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.





ESPAÑOL

ADVERTENCIA:

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

Temporizador

- Estos modelos están equipados con un temporizador para controlar el tiempo de cocción.
- Gire el selector en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar el tiempo deseado entre 0 y 120 minutos.
- Al final del tiempo de cocción (Posición 0), el temporizador sonará y apagará automáticamente el horno.
- Posición "ON": Seleccione esta posición girando el selector en el sentido contrario de las agujas del reloj para que el horno funcione en modo manual (sin temporización).

Nota: El funcionamiento del temporizador puede variar en función del modelo de horno

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.

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.





ESPAÑOL

- 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





ESPAÑOL

- **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. Espolvoréela 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.** 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.





ESPAÑOL

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





ESPAÑOL

- 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.





ESPAÑOL

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.

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.





ESPAÑOL

- 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.

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

Inspecciones periódicas

Además de mantener el horno limpio, debería:

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

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

6. Resolución de problemas

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

Funcionamiento normal:

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





ESPAÑOL

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. 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, deberá extraer las pilas/baterías/acumuladores y llevarlo a un punto de recogida designado por las autoridades locales.

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

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

8. Copyright

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

9. Declaración UE de conformidad simplificada



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

<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

10. Especificaciones técnicas

Referencia del producto: EU01_121033 / EU01_121034

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



ESPAÑOL

Voltaje nominal: 220-240 V-
Frecuencia nominal: 50 – 60 Hz
Potencia nominal: 2800 W

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo		EU01_121033 EU01_121034	
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
Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada, por cavidad (energía eléctrica final)	ECcavidad eléctrica	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)	ECcavidad de gas	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo (1)





ESPAÑOL

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

Consumo de energía en modo preparado:	N/A
Consumo de energía en modo desactivado:	0W
Tiempo tras el cual el equipo entra automáticamente en modo preparado:	N/A
Tiempo tras el cual el equipo entra automáticamente en modo desactivado:	N/A
El diseño de este aparato se basa en el principio de control mecánico y no tiene una función de gestión de potencia.	

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

Fabricado en China | Diseñado en España

11. Garantía y SAT

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

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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





ENGLISH

ENGLISH

1. Parts and components

Fig. 1

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

NOTE:

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

2. Before use

- This appliance comes in a packaging designed to protect it during transport. Take the appliance out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging materials in a safe place to prevent damage to the appliance if you need to transport it in the future. If you wish to dispose of the original packaging, make sure all items are recycled properly.
- Check that all parts and components are included and in good condition. If any of them are missing or damaged, please contact Cecotec's Official Technical Support Service immediately.

Box content

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

3. Appliance installation

Before installation

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

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





ENGLISH

- 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 must only be connected to the mains by an authorised qualified person. If this is not the case, the warranty will be voided.
- If the power cable is damaged, there is a risk of electric shock, short circuit and fire. The power cable must not be pinched, bent or trapped and must not come into contact with hot parts of the appliance. If the power cable is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.
- The mains supply must correspond to the information on the rating plate of the appliance. The power cable must correspond to the specifications and power consumption.
-  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.





ENGLISH

- In order for the built-in appliance to function properly, the cabinet containing it must be suitable. Figure 2 shows the dimensions of the cut-out for installation under the worktop or in a wall unit.
- To ensure adequate ventilation, the rear panel of the cabinet must be removed. It is preferable to install the oven so that it rests on two wooden slats. If the oven rests on a flat surface, there must be an opening of at least 45×560 mm.
- Adjacent cabinet panels shall be made of heat-resistant material. In particular, enclosures with veneered exteriors must be assembled with glues that can withstand temperatures up to 100 °C.
- In compliance with current safety regulations, it must not be possible to come into contact with the electrical parts of the oven once it has been installed.
- All parts that ensure the safe operation of the appliance must only be removed with the aid of a tool (NOT INCLUDED).
- To fix the oven to the cabinet, open the oven door and fix it by inserting the 4 wood screws into the 4 holes on the perimeter of the frame. Fig. 3

Electrical connections

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

Mounting the power cable

Opening the terminal box. (Fig. 4):

1. Using a screwdriver, prise the bolt on the side tabs of the terminal box cover.
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:
6. Blue - Neutral (N)
7. Brown - Phase (L)
8. Yellow - Green (Ground)
9. Secure the power cable with the cable clamp and close the terminal box cover.

Opening the terminal box

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

Connecting the power cable to the mains

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





ENGLISH

- 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 extensions is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extension cords that comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the single adapter or extension cord and the maximum power indicated on the multiple adapter. The plug and socket shall be easily accessible.

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

IMPORTANTE

- 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.





ENGLISH

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. Timer
4. Heating indicator light
5. 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.



ENGLISH

Note:

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

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.

Timer

- These models are equipped with a timer to control the cooking time.
- Turn the knob clockwise to select the desired time between 0 and 120 minutes.
- At the end of the cooking time (Position 0), the timer will sound, and the oven will automatically switch off.
- "ON" position: Select this position by turning the knob anticlockwise to operate the oven in manual mode (without timing).

Note: The timer operation may vary depending on the oven model.





ENGLISH

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.

Energy saving tips

The following information will help you to save energy:

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

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.





ENGLISH

- 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.** 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.





ENGLISH

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. This is normal. The setting of the function determines how often this will occur.
- When the roast is ready, turn off the oven and leave to rest for a further 10 minutes. This allows a better distribution of the meat juices.
- If you are roasting pork with a crust, cut the crust crosswise and place the roast on 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





ENGLISH

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.
- 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.





ENGLISH

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.

Notice: 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





ENGLISH

- glass into place.
3. Position the oven door.

Replacing the oven light bulb

WARNING:

- 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.

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

Periodic inspections

In addition to keeping the oven clean, you should:

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

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

6. Troubleshooting

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

Normal operation:

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



ENGLISH

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





ENGLISH

If the problem has not been solved:

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

7. Recycling of electrical and electronic equipment



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

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

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

8. Copyright

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

9. Simplified EU Declaration of Conformity



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

<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

10. Technical specifications

Product reference: EU01_121033 / EU01_121034

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

Voltage: 220-240 V~

Rated frequency: 50 – 60 Hz

Rated power: 2800 W



ENGLISH

	Symbol	Value	Unit
Model reference		EU01_121033 EU01_121034	
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)





ENGLISH

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.			

Power consumption standby mode:	N/A
Power consumption off mode:	0W
Time after which the equipment reaches automatically standby mode:	N/A
Time after which the equipment reaches automatically off mode:	N/A
The design of this appliance is based on the principle of mechanical control and it does not have a power management function.	

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

11. Technical support and warranty

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

Repairs should be carried out by qualified personnel.

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





FRANÇAIS

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).
- Les meubles de cuisine doivent être de niveau et fixés. Il faut laisser un espace de 5





FRANÇAIS

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





FRANÇAIS

d'entretien.

- Le conduit d'air est utilisé pour la ventilation.
- Pour que l'appareil encastré fonctionne correctement, le meuble dans lequel il va être installé doit être approprié. L'image 2 montre les dimensions de la découpe pour l'installation sous le plan de travail ou dans un meuble.
- Pour assurer une ventilation adéquate, le panneau arrière du meuble doit être retiré. Il est préférable de placer le four sur deux lattes de bois. Si le four repose sur une surface plane, une ouverture d'au moins 45x560 mm doit être prévue dans le meuble d'encastrement.
- Les panneaux adjacents des meubles doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur. En particulier, les 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 :
6. Bleu - Neutre (N)
7. Marron - Phase (L)
8. Vert-Jaune (Terre)
9. Fixez le câble d'alimentation à l'aide du serre-câble et fermez le couvercle de la boîte à bornes.

Ouvrir le bornier :

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



FRANÇAIS

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





FRANÇAIS

- 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.
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 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. Img. 7
- Insérez-les jusqu'à la butée de manière à ce qu'ils ne touchent pas le panneau de la





FRANÇAIS

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. Minuterie
4. Témoin de réchauffement
5. Sélecteur de température

Sélecteur de fonctions

Utilisez le sélecteur des fonctions pour régler le type de température. Ce réfrigérateur a 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






FRANÇAIS

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.

Note :

- Veillez à retirer l'excédent d'eau de la cavité du four à la fin du processus de cuisson.
- Il est recommandé de ne pas ajouter plus de 500 ml d'eau purifiée ; la capacité maximale est de 1000 ml.
- Vous pouvez ajuster la quantité d'eau et la température en fonction des besoins des aliments à préparer.
- Assurez-vous que l'intérieur est complètement refroidi avant d'enlever l'excès d'eau. Sinon, vous risquez de vous brûler.
-  Nettoyage à la vapeur : Cette fonction permet d'éliminer les restes de nourriture à l'intérieur du four. Elle convient uniquement pour le nettoyage de salissures légères. Cette fonction n'est pas efficace pour la saleté incrustée et les taches tenaces causées par la cuisson. Cette fonction ne peut être utilisée que lorsque le four est froid.

Processus de nettoyage

1. Retirez tous les accessoires du four.
2. Préparez une solution d'eau (85 %), de vinaigre blanc (10 %) et de liquide vaisselle (5 %) et pulvérisez-la sur la porte, les parois latérales et la paroi arrière de la cavité du four.
3. Versez 40 ml d'eau dans la base de la cavité du four.
4. Fermez la porte. Sélectionnez la fonction de nettoyage à la vapeur et réglez le four sur 120 °C.





FRANÇAIS

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.

Minuterie

- Ces modèles sont équipés d'une minuterie pour contrôler le temps de cuisson.
- Tournez le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner la durée souhaitée entre 0 et 120 minutes.
- À la fin du temps de cuisson (position 0), le minuteur sonnera et éteindra automatiquement le four.
- Position "ON" : Sélectionnez cette position en tournant le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour faire fonctionner le four en mode manuel (sans minuterie).

Note : Le fonctionnement de la minuterie peut varier en fonction du modèle de four.

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





FRANÇAIS

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.

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





FRANÇAIS

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 détrempé à l'intérieur.** La prochaine fois, utilisez un peu moins de liquide et faites-le cuire un peu plus longtemps à une température plus basse. Pour les gâteaux à garniture humide, faites d'abord cuire la base. Saupoudrez-le d'amandes ou de chapelure, puis posez la garniture sur le dessus. Suivez la recette et les temps de cuisson.
- **Le gâteau brunit de façon inégale.** Choisissez une température légèrement inférieure pour que le gâteau cuise plus uniformément. Faites cuire des gâteaux délicats sur un seul niveau grâce 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





FRANÇAIS

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 recueillir la graisse.
- Lors du rôtissage, n'insérez pas le plateau de four aux niveaux 4 ou 5, car cela pourrait le déformer.
- La résistance s'allume et s'éteint en permanence. Cela est normal. Le réglage de la fonction détermine la fréquence à laquelle cela se produit.
- Lorsque le rôti est prêt, éteignez le four et laissez-le reposer pendant 10 minutes supplémentaires. Cela permet une meilleure répartition des jus de viande.
- Si vous rôtissez du porc avec une croûte, coupez la croûte dans le sens de la largeur et placez le rôti sur l'assiette avec la croûte au fond.
- 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 nettoyant 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.





FRANÇAIS

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.

Démonter 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.

1. Lors du montage de la porte, assurez-vous que les deux charnières s'emboîtent correctement.
2. 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.

Démonter et installer 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.





FRANÇAIS

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.

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.

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

Contrôles périodiques

En plus de maintenir le four propre, vous devez :

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

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

6. Résolution de problèmes

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

Fonctionnement normal

- Lors de la première utilisation, le four peut dégager une odeur particulière et de la fumée pendant quelques heures. Il est donc recommandé de le faire fonctionner pendant une heure sans rien à l'intérieur. Après cette période, laissez-le refroidir et nettoyez-le.
- Lorsque le four est en marche, vous pouvez entendre des craquements, qui sont dus





FRANÇAIS

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.





FRANÇAIS

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

Si le problème n'est pas résolu :

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

7. Recyclage des équipements électriques et électroniques



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.

8. Copyright

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





FRANÇAIS

9. Déclaration de conformité simplifiée de l'UE



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

10. Spécifications techniques

Référence : EU01_121033 / EU01_121034

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

Voltage nominal : 220-240 V~

Fréquence nominale : 50 - 60 Hz

Puissance nominale : 2800 W

	Symbole	Valeur	Unité
Modèle		EU01_121033 EU01_121034	
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





FRANÇAIS

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.			

Consommation électrique en mode veille:	N/A
Consommation d'énergie en mode arrêt:	0W
Temps après lequel l'appareil passe automatiquement en mode veille:	N/A
Temps après lequel l'appareil passe automatiquement en mode arrêt:	N/A
La conception de cet appareil est basée sur le principe du contrôle mécanique et il n'a pas de fonction de gestion de la puissance.	





FRANÇAIS

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

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

11. Garantie et SAV

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

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

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



DEUTSCH

DEUTSCH

1. Teile und Komponenten

Abbildung 1

1. Bedienfeld
2. Backblech
3. Gitter
4. Tür
5. Tragegriff

HINWEIS:

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

2. Vor dem Gebrauch

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie ihn später transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, vergewissern Sie sich, dass Sie alle Teile korrekt recyceln.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile und Komponenten enthalten und in gutem Zustand sind. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand ist, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.

Verpackungsinhalt

- Backofen
- Backblech
- Gitter
- Drehknöpfe
- Tragegriff
- Diese Bedienungsanleitung

3. Installation des Geräts

Vor dem Einbau

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

- Die verwendeten Oberflächen, Kunststofflamine und Klebstoffe müssen hitzebeständig sein (mindestens 100°C).
- Die Küchenschränke müssen eben und fest sein. Zwischen dem Backofen und anderen

101







DEUTSCH

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.

Montage

- Die Installation des Geräts darf nur von qualifiziertem Personal unter Beachtung der mitgelieferten Anweisungen und der geltenden Vorschriften vorgenommen werden. Cecotec lehnt jede Haftung im Falle einer unsachgemäßen Installation ab, die zu Verletzungen von Menschen und Tieren sowie zu Sachschäden führen kann.





DEUTSCH

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

Elektrische Anschlüsse

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

Montage an einem Stromkabel

Öffnen des Anschlusskastens. (Abb.4):

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

Öffnen Sie das Klemmenbrett:





DEUTSCH

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

Anschließen des Netzkabels an das Stromnetz

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





DEUTSCH

Einbau der Backofenknöpfe.Abb. 5

1. Beim Auspacken des Backofens finden Sie einen Backofen ohne installierte Wählschalter und zwei separate Wählschalter. 5A
2. Achten Sie auf die Halterungen der linken Wählschalter und Wählschalter 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 Wählschalters nach oben zeigt. 5C
4. Beide Knöpfe wurden erfolgreich eingesetzt. 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.



DEUTSCH

Zubehörteile

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

Einsetzen der Zubehörteile

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

Gitter

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. Timer
4. Heizungsanzeige
5. Temperaturregler



DEUTSCH

Funktionswähler

Verwenden Sie den Funktionsregler, um die Art der Temperatur einzustellen. 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; die maximale Fassungsvermögen beträgt 1000 ml.
- Sie können die Wassermenge und die Temperatur je nach Bedarf der zuzubereitenden Speisen anpassen.





DEUTSCH

- Vergewissern Sie sich, dass der Innenraum vollständig abgekühlt ist, bevor Sie das überschüssige 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.

Verfahren zur Reinigung

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

WARNUNG:

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

Timer

- Diese Modelle sind mit einem Timer ausgestattet, mit dem die Garzeit eingestellt werden kann.
- Drehen Sie den Drehregler im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Zeit zwischen 0 und 120 Minuten einzustellen.
- Am Ende der Garzeit (Position „0“) ertönt ein Signal und der Ofen schaltet sich automatisch aus.
- Position „ON“: Wählen Sie diese Position, indem Sie den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn drehen, damit der Ofen im manuellen Betrieb (ohne Zeitsteuerung) arbeitet.

Hinweis: Die Funktionsweise des Timers kann je nach Ofenmodell variieren.

Temperaturwähler

- Mit dem Wähler können Sie die gewünschte Temperatur einstellen. Sie können die Temperatur zwischen 50 und 250°C einstellen.





DEUTSCH

- 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 der Zubehörteile

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 Kochzeit ausschalten. Öffnen Sie die Backofentür nicht.
- Tauen Sie gefrorene Speisen vor dem Garen auf.

Betrieb des Backofens

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

Tipps zum Backen

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





DEUTSCH

- 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.** 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





DEUTSCH

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 bratenden Lebensmittel sollten möglichst gleich dick sein. So werden sie gleichmäßig braun und bleiben saftig und zart.
- Wenden Sie das Grillgut nach 2/3 der Zeit.
- Salzen Sie die Steaks erst, wenn sie gegrillt sind.
- Geben Sie etwas Flüssigkeit hinzu, wenn das Fleisch mager ist. Bedecken Sie den Boden des Bratentopfes mit etwa 1/2 cm Flüssigkeit.
- Legen Sie das Grillgut direkt auf den Rost. Wird ein einzelnes Stück gegrillt, erzielen Sie die besten Ergebnisse, wenn Sie es in die Mitte des Rosts legen. Stellen Sie auch das Backblech auf Ebene 1, um das Fett aufzufangen.
- Schieben Sie das Backblech beim Braten nicht auf die Ebenen 4 oder 5, da es sich sonst verformen könnte.
- Das Heizelement schaltet sich ständig ein und aus. Es ist normal. Die Funktionseinstellung bestimmt, wie oft dies geschieht.
- Wenn der Braten fertig ist, schalten Sie den Ofen aus und lassen Sie ihn noch 10





DEUTSCH

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.
- 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





DEUTSCH

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.

WARNUNG: 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





DEUTSCH

WARNUNG: 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.

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

Regelmäßige Überprüfung

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

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





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 Einschieben der Speisen vor.
- Wenn Sie über einen längeren Zeitraum backen, können Sie den Backofen vor Ablauf der Zeit ausschalten. Dadurch wird die Restwärme zum Fertigbacken genutzt.

Tabelle zur Fehlerbehebung

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.





DEUTSCH

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.

Wenn das Problem nicht behoben ist:

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





DEUTSCH

7. 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.

8. Copyright

Die geistigen Eigentumsrechte an den Texten in dieser Bedienungsanleitung liegen bei CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle Rechte vorbehalten. Der Inhalt dieser Veröffentlichung darf ohne die vorherige schriftliche Genehmigung von CECOTEC INNOVACIONES, S.L. weder ganz noch teilweise vervielfältigt, in einem Abrufsystem gespeichert, übertragen oder in irgendeiner Form (elektronisch, mechanisch, durch Fotokopieren, Aufzeichnen oder auf ähnliche Weise) verbreitet werden.

9. Vereinfachte EU-Konformitätserklärung



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

10. Technische Spezifikationen

Referenz des Gerätes: EU01_121033 / EU01_121034

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

Nennspannung: 220-240 V~

Nennfrequenz: 50 – 60 Hz

Nennleistung: 2800 W



DEUTSCH

	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells		EU01_121033 EU01_121034	
Art des Ofens		Elektrischer Ofen	
Masse des Geräts	B	26,7	Kg
Anzahl der Hohlräume		1	
Heizart pro Garraum (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)	EElektrischer Garraum	0,82	kWh/Zyklus
Energieverbrauch pro Zyklus bei Umluft/Heißluft, pro Garraum (elektrische Endenergie), benötigt zum Erhitzen einer Normbeladung.	EElektrischer Hohlraum	N.A.	kWh/Zyklus





DEUTSCH

Energieverbrauch zur Erwärmung einer standardisierten Charge in einem Hohlraum eines Gasofens während eines Zyklus im konventionellen Betrieb, pro Hohlraum (Gasendenergie)	ECCGasbeheizter Garraum	N.A N.A	MJ/Zyklus kWh/Zyklus (1)
Energieverbrauch pro Zyklus bei Umluft/Heißluft, pro Garraum (Gas-Endenergie), benötigt zum Erhitzen einer Normbeladung.	ECCGasbeheizter Garraum	N.A N.A	MJ/Zyklus kWh/Zyklus
Energie-Effizienz-Index pro Hohlraum	EElGarraum	94,3	
Energieeffizienzklasse		A	
(1) 1 kWh/Zyklus = 3,6 MJ/Zyklus.			

Stromverbrauch im Standby-Modus:	N/A
Stromverbrauch im Aus-Zustand:	0W
Zeit, nach der das Gerät automatisch in den Standby-Modus wechselt:	N/A
Zeit, nach der das Gerät automatisch in den Aus-Zustand wechselt:	N/A
Es ist mit einem Mechanismus entworfen, der auf mechanischem Steuerungsprinzip basiert, nicht mit Batteriemangement ausgestattet ist.	

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

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien





DEUTSCH

11. Garantie und Kundendienst

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

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

Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, können Sie sich mit dem Kundendienst von Cecotec in Verbindung setzen über die Telefonnummer:

+34 96 321 07 28.



ITALIANO

ITALIANO

1. Parti e componenti

Figura 1

1. Pannello di controllo
2. Teglia
3. Griglia
4. Sportello
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.

Contenido de la caja

- 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).
- I mobili della cucina devono essere livellati e fissi. Tra il forno e gli altri apparecchi deve essere lasciato uno spazio di 5 mm.

121





ITALIANO


- 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





ITALIANO

qualsiasi intervento di manutenzione.

- Il condotto dell'aria viene utilizzato per la ventilazione dell'apparecchio.
- Affinché l'apparecchio funzioni correttamente, il mobile da incasso deve essere adatto. La figura 2 mostra le dimensioni della cavità per l'installazione sotto il piano di lavoro o in un mobile alto.
- Per garantire una buona ventilazione, è necessario rimuovere il pannello posteriore del mobile. È preferibile installare il forno in modo che poggi su due listelli di legno. Se il forno poggia su una superficie piana e continua, garantire un'apertura di ventilazione di almeno 45 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:
6. Blu - Neutro (N)
7. Marrone - Fase (L)
8. Giallo-verde (Messa a terra)
9. Fissare il cavo di alimentazione con il serracavo e chiudere il coperchio della morsettiera.

Aprire la morsettiera:

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





Collegamento del cavo di alimentazione alla corrente

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





ITALIANO

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

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.





ITALIANO

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

Teglia del forno

- 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 delle funzioni
3. Timer
4. Spia di riscaldamento
5. 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.






ITALIANO

-  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.
- 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; la capacità massima è di 1000 ml.
- È possibile regolare la quantità d'acqua e la temperatura in base alle esigenze del cibo che si sta preparando.
- Assicurarsi che l'interno del forno sia completamente freddo prima di rimuovere l'acqua in eccesso. In caso contrario, si potrebbero soffrire delle ustioni.
-  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. Può essere utilizzata solo quando il forno è freddo.

Procedura di pulizia

1. Rimuovere tutti gli accessori dal forno.
2. Preparare una soluzione di acqua (85%), aceto bianco (10%) e detersivo per piatti (5%) e spruzzare generosamente sulla porta, sulle pareti laterali e sulla parete posteriore della cavità del forno.
3. Versare 40 ml di acqua nella base della cavità.
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.





ITALIANO

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.

Timer

- Questi modelli sono dotati di un timer per controllare il tempo di cottura.
- Ruotare la manopola in senso orario per selezionare il tempo desiderato compreso tra 0 e 120 minuti.
- Al termine del tempo di cottura (posizione 0), il timer suonerà e spegnerà automaticamente il forno.
- Posizione "ON": Selezionare questa posizione ruotando la manopola in senso antiorario per far funzionare il forno in modalità manuale (senza timer).

Nota: Il funzionamento del timer può variare a seconda del modello di forno.

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.
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





ITALIANO

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.
- Utilizzare al meglio lo spazio della griglia.
- Si consiglia di posizionare lo stampo al centro della griglia.
- Tenere chiusa la porta.

Consigli per arrostitire

- Se si cucina un pollo o un tacchino interi, o un pezzo di carne di grandi dimensioni, 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 cuoce in modo non uniforme.** Selezionare una temperatura leggermente più bassa in modo che la torta cuocia in modo più uniforme. Cuocere torte delicate su un unico livello utilizzando la funzione Modalità a convezione. Se la carta oleata sporge, può compromettere la circolazione dell'aria. Per questo motivo, tagliare sempre la carta in base alle dimensioni della teglia.
- **Il fondo di una torta alla frutta è troppo leggero.** La prossima volta posizionare la torta su un livello più basso.
- **I prodotti da forno realizzati con pasta di lievito si attaccano tra loro durante la cottura.** Tra un prodotto e l'altro deve esserci uno spazio di circa 2 cm. In questo modo si lascia abbastanza spazio perché si espandano bene e si rosolino su tutti i lati.
- **La cottura è avvenuta a diversi livelli.** Il cibo nella teglia superiore è più scuro di quello nella teglia inferiore. Utilizzare sempre aria calda 3D per cuocere su più livelli. Il fatto che si mettano diverse teglie nel forno non significa che saranno tutte pronte nello stesso momento.
- **Durante la cottura di torte umide si forma della condensa.** La cottura può portare alla formazione di vapore, che fuoriesce dalla porta. Il vapore può depositarsi e formare gocce d'acqua sul pannello di controllo o sui mobili adiacenti. È normale.





ITALIANO

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 di averle grigliate.
- Aggiungere un po' di liquido se la carne è magra. Ricoprire la base della pirofila con circa 1/2 cm di liquido.
- Posizionare il cibo da grigliare direttamente sulla griglia. Se si griglia un singolo pezzo, i risultati migliori si ottengono posizionandolo al centro della griglia. Posizionare anche la teglia del forno al livello 1 per raccogliere il grasso.
- Quando si arrostisce, non inserire la teglia ai livelli 4 o 5, perché potrebbe deformarsi.
- La resistenza si accende e si spegne continuamente. Questo è normale. L'impostazione della funzione determina la frequenza con cui ciò avviene.
- Quando l'arrosto è pronto, spegnere il forno e lasciarlo riposare per altri 10 minuti. Ciò consente una migliore distribuzione dei succhi della carne.
- Se si arrostisce la carne di maiale con la crosta, tagliarla trasversalmente e posizionare l'arrosto sul piatto con la crosta sul fondo.
- Posizionare il pollame intero sulla griglia inferiore, con il lato del petto rivolto verso il basso. Girarlo dopo 2/3 del tempo indicato.
- Se si cucina l'anatra o l'oca, bucare la pelle nella parte inferiore delle ali. Questo permette al grasso di fuoriuscire.
- Se si cucinano pezzi di pesce, girarli dopo 2/3 del tempo indicato. Non è necessario farlo se si cucina il pesce intero. Mettere il pesce intero nel forno in posizione di nuoto con la pinna dorsale rivolta verso l'alto. Se si inserisce mezza patata o un piccolo contenitore da forno nella cavità dello stomaco del pesce, questo diventerà più stabile.
- Come sapere se l'arrosto è pronto. Utilizzare un termometro per carne (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.

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.





ITALIANO

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 Ufficiale 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.

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

Installazione

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

Sostituzione della lampadina del forno

AVVISO:

- 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.





ITALIANO

3. Sostituire la lampadina con una dello stesso tipo.
4. Riavvitare il coperchio in vetro.
5. Rimuovere lo strofinaccio e accendere l'interruttore automatico.

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

Ispezioni periodiche

Oltre a mantenere pulito il forno, è necessario:

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

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

6. Risoluzione dei problemi

Il forno potrebbe presentare dei malfunzionamenti durante il funzionamento. 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.

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.





ITALIANO

	Guasto all'interruttore automatico.	Controllare se l'interruttore automatico funziona.
	Si è dimenticato di selezionare la funzione desiderata.	Selezionare la funzione.
La luce non si accende.	Lampadina difettosa.	Sostituire la lampadina.
	Assenza di corrente elettrica.	Controllare se il forno riceve corrente elettrica.
Il forno smette di funzionare all'improvviso.	C'è stata un'interruzione di corrente.	Controllare la luce della cucina o il funzionamento di un altro apparecchio.
	Guasto del termostato	Verificare se la ventola funziona. Se così fosse, sostituire il termostato con uno nuovo.
Il forno non si riscalda.	Non è stata selezionata la temperatura.	Regolare la temperatura.
	Se il modello è dotato di timer, non è possibile impostare l'ora.	Impostazione del timer.
	Non vi è corrente elettrica.	Controllare la scatola di alimentazione.
	La resistenza è danneggiata.	Sostituire la resistenza con una nuova.
Esce acqua dalla porta quando si utilizza il forno	La guarnizione della porta è danneggiata.	Sostituire la guarnizione della porta.
	La cerniera non è abbastanza robusta.	Sostituire la cerniera.
Il forno smette di funzionare ma il motore no	Il forno è stato in funzione per un lungo periodo di tempo, quindi ha bisogno di tempo per raffreddarsi.	Posizionare la mano sull'uscita dell'aria. Se si nota che esce aria calda, non si tratta di un problema.
	Guasto al termostato.	Se si nota che l'aria esce a temperatura ambiente, sostituire il termostato.

Se il problema non è stato risolto:

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





7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche



Questo simbolo indica che, in conformità con le normative vigenti, il prodotto e/o le pile/batterie devono essere 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. Per informazioni dettagliate su come smaltire correttamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche e/o le pile/batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali. Il rispetto di queste linee guida aiuterà a proteggere l'ambiente.

8. Copyright

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

9. Dichiarazione di conformità UE semplificata



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

<https://storececotec.it/it/information/declaration-of-conformity>

10. Specifiche tecniche

Codice prodotto: EU01_121033 / EU01_121034

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

Voltaggio nominale: 220-240 V~

Frequenza nominale: 50 - 60 Hz

Potenza nominale: 2800 W

	Simbolo	Valore	Unità
Codice modello		EU01_121033 EU01_121034	
Tipologia di forno		Forno elettrico	





ITALIANO

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
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





ITALIANO

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.			

Consumo di energia in modalità standby:	N/A
Consumo di energia in modalità off:	0W
Tempo dopo il quale l'apparecchio entra automaticamente in modalità standby:	N/A
Tempo dopo il quale l'apparecchio entra automaticamente in modalità off:	N/A
L'apparecchio è stato progettato in base ai principi di comando della macchina e non ha funzioni di gestione dell'energia elettrica.	

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

Fabbricato in Cina | Progettato in Spagna





ITALIANO

11. Garanzia e supporto tecnico

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

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





PORTUGUÊS

PORTUGUÊS

1. Peças e componentes

Figura 1

1. Painel de controlo
2. 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 embalado numa embalagem concebida para o proteger durante o transporte. Retire o aparelho da sua caixa e remova todo o material de embalagem. Pode manter a caixa original e outras embalagens num local seguro para evitar danos no aparelho, caso necessite de o transportar no futuro. Se desejar descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os itens corretamente.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estejam incluídos e em bom estado. Se algum deles faltar ou não estiver em boas condições, 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.





PORTUGUÊS

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





PORTUGUÊS

- Para que o aparelho de encastrar funcione corretamente, o móvel que o contém deve ser adequado. A figura 2 mostra as dimensões do recorte para instalação sob a bancada ou num móvel de parede.
- Para garantir uma ventilação adequada, o painel traseiro do móvel deve ser removido. É preferível instalar o forno de forma a que este assente sobre duas ripas de madeira. Se o forno assentar sobre uma superfície plana e contínua, deve existir uma abertura de, pelo menos, 45×560 mm.
- Os painéis adjacentes do móvel devem ser feitos de material resistente ao calor. Em particular, os móveis com um exterior folheado devem ser montados com colas que possam suportar temperaturas até 100 °C.
- Em conformidade com as normas de segurança em vigor, não deve ser possível entrar em contacto com as partes 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 cabo de alimentação tripolar são 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:
6. Azul - Neutro (N)
7. Castanho - Fase (L)
8. Amarelo/verde - Terra
9. 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





PORTUGUÊS

- Instale uma ficha normalizada (não incluída) correspondente à carga indicada na placa de características. Quando ligar o cabo diretamente à rede elétrica, instale um disjuntor omnipolar com uma abertura de contacto mínima de 3 mm entre o aparelho e a rede elétrica. O disjuntor omnipolar deve ser dimensionado em função da carga e respeitar a regulamentação aplicável (o cabo de terra não deve ser interrompido pelo disjuntor).
- O cabo de alimentação elétrica deve ser encaminhado de modo a não atingir uma temperatura superior a 50 °C acima da temperatura ambiente e deve ser protegido por um isolamento com uma classificação adequada.
- Antes de ligar o aparelho, verifique que a segurança elétrica do mesmo só pode ser garantida se o forno estiver corretamente e eficazmente ligado à terra, em conformidade com as normas de segurança elétrica. Certifique-se sempre de que a ligação à terra é eficaz; em caso de dúvida, chame um técnico qualificado para verificar o sistema. A Cecotec declina qualquer responsabilidade por danos resultantes de um sistema que não tenha sido ligado à terra.
- Antes de ligar o aparelho à rede elétrica, verifique se as especificações indicadas na placa de características (no aparelho e/ou na embalagem) correspondem às da rede elétrica da sua casa.
- Verifique se a capacidade elétrica da instalação e das tomadas pode suportar a potência máxima do aparelho. Em caso de dúvida, contacte um técnico qualificado.
- Se a tomada e a ficha do aparelho não forem compatíveis, solicite a um técnico qualificado que substitua a tomada por um modelo adequado.

Estes últimos, em particular, deverão também assegurar-se de que a secção transversal dos cabos das tomadas é adequada à potência utilizada pelo aparelho. Não é recomendada a utilização de adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões. Se a sua utilização não puder ser evitada, lembre-se de utilizar apenas adaptadores simples ou múltiplos e extensões que cumpram os regulamentos de segurança actuais. Nestes casos, nunca exceda a capacidade máxima de corrente indicada no adaptador simples ou no cabo de extensão e a potência máxima indicada no adaptador múltiplo. A ficha e a tomada devem ser facilmente acessíveis.

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





PORTUGUÊS

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 é exclusivamente para 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.





PORTUGUÊS

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

- Pode usá-la para bolos húmidos, pastéis, 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. Temporizador
4. Indicador de aquecimento
5. 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.






PORTUGUÊS

-  **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; a capacidade máxima é de 1000 ml.
- Pode ajustar a quantidade de água e a temperatura de acordo com as necessidades dos alimentos que vai preparar.
- Certifique-se de que o interior esteja completamente frio antes de remover o excesso de água. Se não estiver, poderá queimar-se.
-  **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. Só pode ser utilizado quando o forno estiver frio.

Procedimento de limpeza

1. Retire todos os acessórios do forno.
2. Prepare uma solução de água (85%), vinagre branco (10%) e detergente para louça (5%) e pulverize sobre a porta, as paredes laterais e a parede posterior da cavidade 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.





PORTUGUÊS

ADVERTÊNCIA:

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

Temporizador

- Estes modelos estão equipados com um temporizador para controlar o tempo de cozedura.
- Gire o seletor no sentido horário para selecionar o tempo desejado entre 0 e 120 minutos.
- No final do tempo de cozedura (Posição 0), o temporizador tocará e desligará automaticamente o forno.
- Posição "ON": Selecione esta posição rodando o seletor no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para operar a câmara de cozimento no modo manual (sem temporizador).

Nota: O funcionamento do temporizador pode variar consoante o modelo da câmara de cozimento.

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.

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 poupar energia

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

- Utilize utensílios de cozinha de cor escura ou revestidos a esmalte, pois a transmissão de calor será melhor.





PORTUGUÊS

- Pré-aqueça o forno antes de cozinhar os alimentos.
- Não abra frequentemente a porta do forno durante a cozedura.
- Tente cozinhar mais do que um prato no forno ao mesmo tempo. Pode cozinhar colocando dois recipientes de cozedura na grelha.
- Cozinhar mais do que um prato, um a seguir ao outro. O forno já estará quente.
- Pode poupar energia se desligar o forno alguns minutos antes do tempo de cozedura. Não abra a porta do forno.
- Descongele os pratos congelados antes de os cozinhar.

Funcionamento do forno

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

Dicas de cozedura

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





PORTUGUÊS

Conselhos para cozer e assar

Dicas de cozedura

- **Como saber se um bolo está bem cozinhado.** Cerca de 10 minutos antes do final do tempo de cozedura indicado na receita, insira um palito no ponto mais alto do bolo. Se o palito sair limpo, o bolo está pronto.
- **O bolo desfaz-se.** Da próxima vez, utilize menos líquido ou regule a temperatura do forno em 10 °C mais baixa. Respeite os tempos de mistura indicados na receita.
- **O bolo cresceu no centro, mas está mais baixo nas bordas.** Não unte os lados da forma. Depois de cozer, retire cuidadosamente o bolo da forma. Utilize uma faca para o fazer.
- **A parte superior do bolo é demasiado escura.** Coloque-o mais abaixo no forno, seleccione 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, seleccione 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.** Seleccione 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.





PORTUGUÊS

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 bifos até estarem grelhados.
- Adicione um pouco de líquido se a carne for magra. Cubra o fundo do prato com cerca de 1/2 cm de líquido.
- Coloque os alimentos a grelhar diretamente sobre a grelha. Se 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





PORTUGUÊS

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





PORTUGUÊS

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. Contacte com o Serviço de Assistência Técnica Oficial da 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.

Substituição da luz do forno

AVISO:

- Se a lâmpada do forno falhar, tem de ser substituída. Há risco de choque eléctrico.





PORTUGUÊS

- 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.

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

Verificações periódicas

Para além de manter o forno limpo, deve:

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

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

6. Resolução de problemas

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

Funcionamento normal

- Ao utilizar o forno pela primeira vez, este pode libertar um cheiro estranho e fumo durante algumas horas. Por isso, recomenda-se que o deixe a funcionar durante uma hora sem nada no interior. Após este tempo, deixe arrefecer e limpe-o.
- Quando o forno está a funcionar, pode ouvir alguns estalos, o que se deve ao fundo metálico do forno.
- Se o alimento a aquecer tiver alguma humidade, o orifício de emissão de calor pode libertar vapor durante o funcionamento.
- A ventoinha começa a funcionar 15 minutos depois de o forno ser ligado. Mesmo 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.





PORTUGUÊS

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.





PORTUGUÊS

Se o problema não tiver sido resolvido:

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

7. 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.

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

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

8. Copyright

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

9. Declaração de conformidade simplificada da UE



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

10. Especificações técnicas

Referência do produto: EU01_121033 / EU01_121034

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

Tensão nominal: 220-240 V-

Frequência nominal: 50 – 60 Hz

Potência nominal: 2800 W





PORTUGUÊS

	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo		EU01_121033 EU01_121034	
Tipo de forno		Forno elétrico	
Massa do aparelho	M	26,7	Kg
Número de cavidades		1	
Fonte de calor da cavidade (eletricidade ou gás)		Electricidade	
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 eléctrica final)	ECcavidade eléctrica	0,82	kWh/ciclo
Consumo de energia necessário para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo de circulação forçada, por cavidade (energia eléctrica final)	ECcavidade eléctrica	N.A.	kWh/ciclo





PORTUGUÊS

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

Consumo de energia em modo standby:	N/A
Consumo de energia em modo desligado:	0W
Tempo após o qual o equipamento entra automaticamente no modo standby:	N/A
Tempo após o qual o equipamento entra automaticamente no modo desativado:	N/A
O projeto do dispositivo elétrico é baseado no princípio de controle mecânico e não tem a função de gerenciamento de energia.	

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

Fabricado na China | Desenhado na Espanha





PORTUGUÊS

11. Garantia e SAT

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

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

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





NEDERLANDS

NEDERLANDS

1. Onderdelen en componenten

Figuur 1

1. Bedieningspaneel
2. Dienblad
3. Rek
4. Deur
5. Hendel

OPMERKING:

De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematische weergaven en komen mogelijk niet exact overeen met die van het product.

2. Voor gebruik

- Dit apparaat wordt geleverd in een verpakking die het tijdens transport beschermt. Haal het apparaat uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. U kunt de originele doos en het overige verpakkingsmateriaal op een veilige plaats bewaren om schade aan het apparaat te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. Als u de originele verpakking wilt weggoien, zorg er dan voor dat u alle onderdelen op de juiste manier recycleert.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen en componenten aanwezig en in goede staat zijn. Als er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn, neem dan onmiddellijk contact op met de officiële technische ondersteuningsdienst van Cecotec.

Inhoud van de doos

- Oven
- Dienblad
- Rek
- Knoppen
- Hendel
- Deze gebruiksaanwijzing

3. Productinstallatie

Voor de installatie

Het apparaat moet in een inbouwkast worden geplaatst. Er moet een veilige afstand worden aangehouden tussen het apparaat en de keukenmuren.

- De gebruikte oppervlakken, synthetische laminaten en lijmen moeten hittebestendig zijn (minimaal 100 °C).
- Keukenkasten moeten waterpas en stevig gemonteerd zijn. Er moet een ruimte van 5 mm vrijblijven tussen de oven en andere apparaten.







NEDERLANDS

- Als er een lade onder de oven zit, moet er een plank tussen de oven en de lade worden geplaatst.

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

WAARSCHUWING: Materialen kunnen beschadigd zijn.

- De deur en/of handgreep mogen niet worden gebruikt om het apparaat op te tillen of te verplaatsen.
- Voor de installatie moet het apparaat worden aangesloten in overeenstemming met alle lokale gas- en/of elektriciteitsvoorschriften.
- Het transport moet door minimaal twee personen worden uitgevoerd.
- Gebruik de greuven of draadgrepen aan beide zijden om het te dragen.
-  Aansluiting op het elektriciteitsnet.
- Dit apparaat moet op een geaard stopcontact worden aangesloten.
- Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die ontstaat door het gebruik van het apparaat zonder aardverbinding. Indien de installatie niet professioneel wordt uitgevoerd, bestaat er een risico op een elektrische schok. Het apparaat mag uitsluitend door een gekwalificeerd en bevoegd persoon op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Het niet naleven hiervan maakt de garantie ongeldig.
- Beschadigd netsnoer brengt het risico van elektrische schokken, kortsluiting en brand met zich mee. Het netsnoer mag niet bekneld, gebogen of ergens achter blijven haken, 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 elektrische voeding moet voldoen aan de specificaties op het typeplaatje van het apparaat. Ook het netsnoer moet voldoen aan de specificaties en het stroomverbruik van het apparaat.
-  Risico op elektrische schok.
- Voordat u de elektrische installatie uitvoert, dient u het apparaat los te koppelen.

Faciliteit

- Het apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel volgens de meegeleverde instructies en in overeenstemming met de geldende regelgeving. Cecotec wijst alle aansprakelijkheid af in geval van onjuiste installatie, die schade aan personen en dieren, alsook materiële schade kan veroorzaken.
- Belangrijk: het apparaat moet van het stroomnet worden losgekoppeld voordat er aanpassingen of onderhoudswerkzaamheden aan worden uitgevoerd;





NEDERLANDS

- Het luchtkanaal wordt gebruikt voor ventilatie.
- Om het inbouwapparaat correct te laten functioneren, moet de kast waarin het wordt geplaatst geschikt zijn. Figuur 2 toont de uitsparingafmetingen voor installatie onder het aanrechtblad of in een wandkast.
- Om voldoende ventilatie te garanderen, moet de achterwand van de kast worden verwijderd. Het is aan te raden de oven zo te plaatsen dat deze op twee houten latten rust. Als de oven op een vlak, doorlopend oppervlak staat, moet er een opening van minimaal 45 x 560 mm zijn.
- De panelen van aangrenzende kasten moeten van hittebestendig materiaal zijn gemaakt. In het bijzonder moeten kasten met een gefineerde buitenkant worden gemonteerd met lijm die bestand is tegen temperaturen tot 100 °C.
- Volgens de geldende veiligheidsvoorschriften mag contact met de elektrische onderdelen van de oven niet mogelijk zijn nadat deze is geïnstalleerd.
- Alle onderdelen die de veilige werking van het apparaat garanderen, mogen alleen met behulp van gereedschap (NIET INBEGREPEN) worden verwijderd.
- Om de oven aan de kast te bevestigen, opent u de ovendeur en zet u deze vast door de 4 houtschroeven in de 4 gaten rondom het frame te steken. Afbeelding 3

Elektrische aansluitingen

Ovens met een driepolig netsnoer zijn ontworpen om op wisselstroom te werken. De aardingsdraad van het apparaat is geelgroen.

Montage op een stroomkabel

Het openen van de aansluitdoos. (Afbeelding 4):

1. Gebruik een schroevendraaier om de bout los te wrikken waarmee de zijlipjes van de afdekking van de aansluitdoos vastzitten.
2. Draai de schroef los en open het deksel.
3. Om de kabel te installeren, ga als volgt te werk:
4. Verwijder de kabelborgschroef en de drie contactschroeven.
5. Bevestig de draden onder de schroefkoppen volgens het volgende kleurenschema:
6. Blauw - Neutraal (N)
7. Bruin - Fase (L)
8. Geelgroen (Aarde)
9. Bevestig de voedingskabel met de klem en sluit het deksel van de aansluitdoos.

Open het aansluitpaneel:

1. Draai met een schroevendraaier de schroef vast op de zijlipjes van de afdekking van de aansluitkast.
2. Draai de schroef los en open het deksel van het klemmenblok.

De stroomkabel aansluiten op het elektriciteitsnet.





NEDERLANDS

- Installeer een standaardstekker (niet meegeleverd) die geschikt is voor de belasting die op het typeplaatje staat aangegeven. Bij rechtstreekse aansluiting van de kabel op het lichtnet dient u een meerpolige stroomonderbreker te installeren met een minimale contactafstand van 3 mm tussen het apparaat en het lichtnet. De meerpolige stroomonderbreker moet qua grootte overeenkomen met de belasting en voldoen aan de geldende voorschriften (de aardingsdraad mag niet door de stroomonderbreker worden onderbroken).
- De stroomkabel moet zo worden geplaatst dat de temperatuur ervan niet hoger wordt dan 50°C ten opzichte van de omgevingstemperatuur en moet worden beschermd door isolatie met een geschikte classificatie.
- Voordat u het apparaat aansluit, moet u ervoor zorgen dat de elektrische veiligheid ervan gegarandeerd is als de oven correct en effectief geaard is, conform de elektrische veiligheidsvoorschriften. Controleer altijd of de aarding effectief is; neem bij twijfel contact op met een gekwalificeerde technicus om het systeem te laten controleren. Cecotec aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade die voortvloeit uit een niet-geaard systeem.
- Controleer voordat u het apparaat op het lichtnet aansluit of de specificaties op het typeplaatje (op het apparaat en/of op de verpakking) overeenkomen met die van uw elektriciteitsnet.
- Controleer of de elektrische capaciteit van de installatie en de stopcontacten het maximale vermogen van het apparaat aankunnen. Raadpleeg bij twijfel een gekwalificeerde technicus.
- Als het stopcontact en de stekker van het apparaat niet compatibel zijn, laat dan een gekwalificeerde technicus het stopcontact vervangen door een geschikt model.

Deze gebruikers moeten er met name voor zorgen dat de doorsnede van de netsnoeren in de stopcontacten geschikt is voor het vermogen van het apparaat. Het gebruik van adapters, stekkerdozen en/of verlengsnoeren wordt afgeraden. Als het gebruik ervan onvermijdelijk is, gebruik dan alleen adapters en verlengsnoeren die voldoen aan de geldende veiligheidsvoorschriften. Overschrijd in deze gevallen nooit de maximale stroomsterkte die op de adapter of het verlengsnoer staat aangegeven en het maximale vermogen dat op de stekkerdoos staat aangegeven. De stekker en het stopcontact moeten gemakkelijk bereikbaar zijn.

Installatie van de bedieningselementen. Afbeelding 5

1. Bij het uitpakken van de oven zult u een oven aantreffen zonder gemonteerde knoppen en met twee losse knoppen. 5A
2. Let op de linker en rechter beugels van de ovenknoppen en zorg ervoor dat de platte kant van de beugel naar boven wijst. 5B
3. Lijn de kern van de knop uit met de ovenbeugel en duw deze horizontaal met kracht erin. Zorg er bij het indikken voor dat de schaalverdeling op het oppervlak van de knop naar boven wijst. 5C
4. Beide knoppen zijn succesvol geplaatst. De installatie is voltooid. 5D





NEDERLANDS

Handgreepinstallatie. Afbeelding 6

1. Controleer of er aan beide zijden boven de ovendeur een bevestigingsbeugel voor de handgreep is gemonteerd.
2. Neem de handgreep en controleer of er aan beide zijden bevestigings sleuven aanwezig zijn.
3. Neem de handgreep met de bevestigings sleuven en bevestig deze aan de montagebeugel door stevig van beide kanten tegelijk in de richting van de pijlen te drukken.
4. De installatie is voltooid. Schud de hendel op en neer en van links naar rechts om te controleren of deze goed vastzit.

4. Bediening

BELANGRIJK

- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik.
- Gebruik de oven alleen om voedsel te bereiden.
- Verwijder vóór het koken alle overbodige accessoires uit de oven.
- Verwarm de oven voor gebruik.
- Plaats de bakplaten in het midden van de oven en laat ruimte tussen de platen als u er meer dan één gebruikt, zodat de lucht kan circuleren.
- Plaats bakplaten niet op de bodem van de oven en bedek ze niet met aluminiumfolie. Dit zorgt voor warmteopbouw, wat de baktijd beïnvloedt en het emaille van de oven beschadigt.
- Probeer de ovendeur zo min mogelijk te openen om het eten te controleren (het ovenlampje blijft branden 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 alle soorten gerechten. Zorg er bij gebruik van de accessoires voor dat ze correct in de oven worden geplaatst.
- Er zijn optionele accessoires verkrijgbaar die sommige van uw favoriete gerechten kunnen verrijken, of die het koken gewoonweg praktischer kunnen maken.

Plaats de accessoires

- De oven heeft 5 verschillende niveaus waarop u de accessoires kunt plaatsen. Afbeelding 7
- Schuif ze er helemaal in, zodat ze het deurpaneel niet raken.





NEDERLANDS

- De accessoires kunnen ongeveer halverwege worden uitgetrokken, waardoor je de creaties gemakkelijk kunt verwijderen.

Let op: de accessoires kunnen vervormen door verhitting. Na afkoeling nemen ze hun oorspronkelijke vorm weer aan. Dit heeft geen invloed op de functionaliteit.

Bakplaat

- Je kunt het gebruiken voor vochtige cakes, gebak, diepvriesmaaltijden en grote braadstukken.
- Het kan ook gebruikt worden om druipend vet op te vangen tijdens het grillen direct op het rooster.

Rek

Het wordt gebruikt om te braden en om voedsel op te plaatsen dat gebakken moet worden.

Bedieningspaneel. Afbeelding 8





Het bedieningspaneel kan per model verschillen.

Legenda figuur 8

1. Stroomindicator
2. Functiekiezer
3. Timer
4. Verwarmingsindicator
5. Temperatuurlkiezer

Functiekiezer




Gebruik de functieschakelaar om de temperatuur in te stellen. Deze koelkast heeft 5 functies. Deze worden hieronder beschreven:

-  Uit-stand: Als u de keuzeschakelaar in deze stand zet, schakelt de oven uit.
-  Verlichting: Als u de keuzeschakelaar in deze stand zet, gaat de ovenverlichting aan.
-  Grillen: Als u de keuzeschakelaar in deze stand zet, wordt alleen het bovenste verwarmingselement ingeschakeld. Deze functie is geschikt voor het bakken van middelgrote tot grote porties worst, spek, vlees, vis, enz.
-  Onderste verwarmingselement: Als u de keuzeschakelaar in deze stand zet, wordt alleen het onderste verwarmingselement ingeschakeld. Deze functie is geschikt voor het steriliseren en inmaken van potten.






NEDERLANDS

-  Conventionele modus (boven- en onderverwarmingselementen): Als u de keuzeschakelaar in deze stand zet, worden beide verwarmingselementen (boven en onder) ingeschakeld. Deze functie is geschikt voor braden 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 wordt verminderd. Deze functie is geschikt voor het bakken van grote producten, omdat de oventemperatuur geleidelijk stijgt, waardoor de warmte het voedsel volledig kan doordringen.
-  Stoomondersteuningsfunctie: Als u de selector in deze stand zet, wordt er warmte van onderaf in de oven afgegeven, waardoor u pizzabodems, taarten en gebak kunt bruinen of diverse gerechten kunt stomen.
- Om deze functie te activeren, voegt u 150 ml gezuiverd water toe aan de bodem van de ovenruimte en selecteert u 200 °C . De kooktijd met deze functie bedraagt ongeveer 20 minuten.

Opmerking:

- Verwijder overtollig water uit de ovenruimte zodra het kookproces is voltooid.
- Het wordt aanbevolen niet meer dan 500 ml gezuiverd water toe te voegen; de maximale capaciteit is 1000 ml.
- Je kunt de hoeveelheid water en de temperatuur aanpassen aan de behoeften van het gerecht dat je bereidt.
- Zorg ervoor dat de binnenkant volledig is afgekoeld voordat je het overtollige water verwijdert. Zo niet, dan kun je je branden.
-  Stoomreiniging: Deze functie helpt bij het verwijderen van voedselresten aan de binnenkant van de oven. Het is alleen geschikt voor het reinigen van lichte vervuiling. Het is niet effectief voor aangekoekt voedsel of hardnekkige kookvlekken. Het kan alleen worden gebruikt wanneer de oven koud is.

Reinigingsprocedure

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





NEDERLANDS

WAARSCHUWING:

Zorg er eerst voor dat de oven helemaal is afgekoeld. Anders kunt u zich branden.

Timer

- Deze modellen zijn voorzien van een timer om de kooktijd te regelen.
- Draai de keuzeknop met de klok mee om de gewenste tijd tussen 0 en 120 minuten te selecteren.
- kooktijd (stand 0) zal de timer afgaan en de oven automatisch uitschakelen.
- "AAN"-stand: Selecteer deze stand door de keuzeschakelaar tegen de klok in te draaien om de oven in de handmatige modus (zonder timer) te gebruiken.

Let op: de timerwerking kan variëren afhankelijk van het ovenmodel.

Temperatuurkiezer

- Met de keuzeknop kunt u de gewenste temperatuur instellen. De temperatuur kan worden geregeld tussen 50 en 250 °C.
- Draai de keuzeschakelaar met de klok mee om hem te activeren.

Voordat u de oven voor de eerste keer gebruikt.

Verwarm de oven voor.

Om de typische ovengeur te verwijderen, verwarmt u de oven voor wanneer deze leeg is. We raden aan een stand te selecteren waarbij beide verwarmingselementen worden ingeschakeld (conventionele stand) en de oven gedurende een uur op 250 °C in te stellen. Zorg ervoor dat er geen verpakingsresten in de oven achterblijven.

1. Gebruik de keuzeschakelaar om de functie 'Conventionele modus' te activeren.
2. Stel de temperatuurregelaar in op 250 °C. Schakel de oven na een uur uit. Draai hiervoor de functieschakelaar naar de uit-stand.

Het reinigen van de accessoires

Reinig de accessoires vóór het eerste gebruik grondig met warm zeepsop en een zachte doek.

Tips om energie te besparen

De volgende informatie helpt u energie te besparen:

- Gebruik donkergekleurd of geëmailleerd kookgerei, omdat dit de warmte beter geleidt.
- Verwarm de oven voor voordat u het eten gaat bereiden.
- Open de ovendeur niet te vaak tijdens het koken.
- Probeer eens meerdere gerechten tegelijk in de oven te bereiden. Je kunt dit doen door twee ovenschalen op het rooster te plaatsen.





NEDERLANDS

- Bereid meerdere gerechten achter elkaar. De oven is dan al heet.
- Je kunt energie besparen door de oven een paar minuten voor aanvang van het kookproces uit te zetten. Open de ovendeur niet.
- Ontdooi bevroren gerechten voordat u ze bereidt.

Hoe de oven werkt

WAARSCHUWING: Brandwonden. Wees voorzichtig bij het openen van de ovendeur, er kan stoom ontsnappen.

Baktips

- Gebruik geschikte metalen bakjes of aluminium bakjes met een antiaanbaklaag of hittebestendige siliconen bakvormen.
- Benut de beschikbare grillruimte optimaal.
- Het is aan te raden de vorm in het midden van het rek te plaatsen.
- Houd de ovendeur gesloten.

Grilltips

- Als je een hele kip of kalkoen, of een groot stuk vlees klaarmaakt, breng het dan op smaak met een beetje citroensap en zwarte peper.
- Vlees met botten heeft 15 tot 30 minuten langer nodig om gaar te worden dan een braadstuk van dezelfde grootte zonder botten.
- Je moet rekening houden met ongeveer 4 tot 5 minuten baktijd per centimeter vleeshoogte.
- Laat het vlees na de gaartijd nog ongeveer 10 minuten in de oven rusten. Hierdoor kunnen de sappen zich opnieuw door het braadstuk verdelen en voorkom je dat het vlees eruit loopt wanneer je het aansnijdt.
- Als je vis kookt, zet het vuur dan op een gemiddelde of lage stand.

Tips voor het gebruik van de grillfunctie

Deze functie is ideaal voor het bereiden van vlees, vis en gevogelte, omdat deze producten bruin worden maar niet uitdrogen. Platte stukken vlees, kebabs en worstjes zijn bijzonder geschikt om te grillen, evenals groenten met een hoog watergehalte, zoals tomaten en uien.



NEDERLANDS

Bak- en braadtips

Baktips

- **Hoe weet je of een cake goed gebakken is?**

Ongeveer 10 minuten voor het einde van de in het recept aangegeven baktijd, steek je een tandenstoker in het hoogste punt van de cake. Als de tandenstoker er schoon uitkomt, is de cake klaar.

- **De taart brokkelt af.** Gebruik de volgende keer minder vloeistof of verlaag de oventemperatuur met 10 graden. Houd je aan de mengtijden die in het recept staan aangegeven.
- **De cake is in het midden gerezen, maar aan de randen is hij wat ingezakt.** Vet de zijkanten van de bakvorm niet in. Maak de cake na het bakken voorzichtig los uit de vorm met een mes.
- **De bovenkant van de taart is te donker.** Plaats het lager in de oven, kies een lagere temperatuur en bak het iets langer.
- **De cake is te droog.** Prik er, zodra het klaar is, kleine gaatjes in met een cocktailprikker. Besprenkel het vervolgens met vruchtensap of een alcoholische drank. Kies de volgende keer een temperatuur die 10 graden hoger ligt en verkort de baktijd.
- **Het brood of de taart (bijvoorbeeld cheesecake) ziet er goed uit, maar is vanbinnen klef.** Gebruik de volgende keer iets minder vloeistof en bak iets langer op een lagere temperatuur. Voor taarten met een vochtige vulling, bak eerst de bodem. Bestrooi deze met amandelen of broodkruimels en voeg dan de vulling toe. Volg het recept en de baktijden.
- **De cake wordt ongelijkmatig bruin.** Kies een iets lagere temperatuur voor een gelijkmatiger bakresultaat. Bak delicate taarten op één rooster met de conventionele stand. Als het bakpapier over de rand hangt, kan dit de luchtcirculatie belemmeren. Knip het papier daarom altijd op maat van de bakplaat.
- **De bodem van een vruchtentaart is te licht.** Zet de taart de volgende keer op een lager platform.
- **Bakproducten gemaakt met gistdeeg plakken aan elkaar tijdens het bakken.** Er moet ongeveer 2 cm ruimte tussen elk product zijn. Dit geeft ze voldoende ruimte om uit te spreiden en gelijkmatig te bruenen.
- **Het heeft op verschillende niveaus gebakken.** Voedsel op het bovenste rooster is donkerder dan voedsel op het onderste rooster. Gebruik altijd de 3D-heteluchtfunctie om op meerdere niveaus te bakken. Het feit dat je meerdere bakplaten in de oven plaatst, betekent niet dat ze allemaal tegelijk klaar zijn.
- **Bij het bakken van vochtige cakes ontstaat condens.** Tijdens het koken kan er stoom ontstaan die boven de deur ontsnapt. Deze stoom kan condenseren en waterdruppels vormen op het bedieningspaneel of aangrenzende meubels. Dit is normaal.

Tips voor het koken met de grillfunctie





NEDERLANDS

- Als u de grillfunctie wilt gebruiken, verwarm de oven dan 4 minuten voor voordat u het eten erin plaatst. Sluit altijd de ovendeur wanneer de oven aan staat.
- gegrild worden zoveel mogelijk even dik zijn. Zo bruinen ze gelijkmatig en blijven ze mals en sappig.
- Keer het voedsel dat je aan het braden bent om na 2/3 van de baktijd.
- Voeg pas zout toe aan de steaks nadat ze gegrild zijn.
- Voeg een beetje vocht toe als het vlees mager is. Bedek de bodem van de schaal met ongeveer 0,5 cm vocht.
- Plaats het te braden voedsel direct op het rooster. Als u één stuk braadt, krijgt u het beste resultaat door het in het midden van het rooster te plaatsen. Plaats ook de bakplaat op het onderste rooster om het vet op te vangen.
- Plaats de bakplaat bij het braden niet op stand 4 of 5 van de oven, dit kan de bakplaat vervormen.
- Het verwarmingselement schakelt continu aan en uit. Dit is normaal. De instelling van de functie bepaalt hoe vaak dit gebeurt.
- Zodra het braadstuk gaar is, zet u de oven uit en laat u het nog 10 minuten rusten. Hierdoor kunnen de vleessappen zich beter verdelen.
- Als u varkensvlees met zwoerd braadt, snijd dan de zwoerd in een kruisvorm en leg het braadstuk op het bord met de zwoerd aan de onderkant.
- Leg de hele kippen met de borst naar beneden op het onderste rooster. Draai ze na 2/3 van de aangegeven tijd om.
- Als je eend of gans klaarmaakt, prik dan gaatjes in de huid aan de onderkant van de vleugels. Zo kan het vet eruit lopen.
- Als u stukken vis bereidt, draai ze dan na 2/3 van de aangegeven baktijd om. Dit is niet nodig als u een hele vis bereidt. Plaats de hele vis in de oven in een zwempositie met de rugvin naar boven. Het plaatsen van een halve aardappel of een klein ovenschaaltje in de buikholte van de vis helpt deze te stabiliseren.
- Hoe weet je of je braadstuk gaar is? Gebruik een vleesthermometer (verkrijgbaar bij speciaalzaken) of doe de 'lepeltest'. Druk met een lepel op het braadstuk. Als het stevig aanvoelt, is het gaar. Als je er daarentegen met de lepel op kunt drukken, moet het nog iets langer garen.
- Het braadstuk is te donker en sommige delen zijn licht aangebrand. Controleer de hoogte waarop het geplaatst is en de temperatuur.
- Het braadstuk ziet er goed uit, maar de sappen zijn aangebrand. Gebruik de volgende keer een kleinere braadslede of voeg meer vocht toe.
- Het braadstuk ziet er goed uit, maar de sappen zijn te dun en waterig. Gebruik de volgende keer een grotere braadslee met minder vloeistof.
- Er ontsnapt stoom uit de grill. Dit is normaal en te wijten aan de natuurkundige wetten.





NEDERLANDS

Het grootste deel van de stoom ontsnapt via de stoomafvoer. De stoom kan condenseren op de bedieningsknoppen of aangrenzende meubels.

5. Reiniging en onderhoud

- De oven moet na elk gebruik worden schoongemaakt. Laat bij het schoonmaken van de oven het lampje aan om de oppervlakken beter te kunnen zien.
- De binnenkant van de oven mag alleen met warm water en een beetje vloeibare zeep worden schoongemaakt.
- Nadat je de binnenkant van de oven hebt schoongemaakt, droog je deze af met een doek.
- Reinig ovenoppervlakken nooit met stoom.
- De binnenkant van de oven mag alleen worden schoongemaakt met warm zeepsop en een spons of een zachte doek. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
- Eventuele vlekken op de bodem van de oven worden veroorzaakt door spatten of morsen van voedsel. Deze spatten ontstaan tijdens het kookproces. Ze kunnen het gevolg zijn van het bereiden van voedsel op een te hoge temperatuur of het gebruik van een te kleine schaal.
- U dient een temperatuur en kookfunctie te selecteren die geschikt zijn voor het gerecht dat u bereidt. Zorg er tevens voor dat u het gerecht in een geschikte schaal plaatst en gebruik indien nodig de bakplaat.
- De buitenkant van de oven mag alleen worden schoongemaakt met warm zeepsop en een spons of zachte doek. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
- Als u een 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 nog binnen de garantieperiode valt.
- Gebruik geen reinigingsproducten die schurende materialen bevatten voor het reinigen en onderhouden van het voorste glaspaneel.

Ovenreiniging

Voor het schoonmaken van de oven zijn geen speciale ovenreinigers of andere schoonmaakmiddelen nodig. Het is aan te raden de oven schoon te maken met een vochtige doek terwijl deze nog warm is.

Demontage en montage van de oven deur

Om de deur schoon te maken, moet u deze verwijderen. Elk deurscharnier heeft een vergrendelingsstang. Wanneer deze gesloten is, zit de deur vast. Om de deur te verwijderen, moet u de vergrendelingsstang openen.



NEDERLANDS

WAARSCHUWING: Als het scharnier niet vergrendeld is, kan de deur plotseling dichtslaan. Zorg er daarom voor dat de vergrendelingsstang altijd gesloten is. Deze mag alleen geopend worden bij het verwijderen van de deur.

Verwijder de deur

1. Open de deur volledig.
2. Til beide zijden van de vergrendelingsstang op. Afbeelding 9
3. Sluit de deur helemaal. Houd hem aan beide kanten vast en sluit hem dan nogmaals.
4. Beweeg het op en neer en trek het eruit.

Installeer de deur

Volg de stappen voor het demonteren van de deur in omgekeerde volgorde.

1. Zorg er bij het plaatsen van de deur voor dat beide scharnieren goed passen.
2. Bij het openen van de deur moet de vergrendelingsstang omlaag worden gebracht.
Afbeelding 10

WAARSCHUWING: Als de deur per ongeluk valt of de scharnieren plotseling dichtklappen, steek dan uw hand niet tussen de scharnieren. Neem contact op met de officiële technische dienst van Cecotec.

Verwijder en installeer het deurpaneel

Demontage. Afbeelding 11

- Verwijder de ovendeur en leg deze op een doek.
- Druk met beide handen op de knop op de raamsteun van de binnendeur. De steun zal automatisch loslaten.
- Verwijder het binnenste en middelste glas.

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

Faciliteit

1. Plaats het binnenste glas in de gleuf.
2. Zowel de linker- als de rechterkant moeten in de gleuf uitgelijnd zijn. Zodra dit het geval is, duw je het glas op zijn plaats.
3. Plaats de ovendeur.

Het vervangen van de ovenlamp

WAARSCHUWING:

- Als de ovenlamp kapot is, moet deze vervangen worden. Er bestaat een risico op een elektrische schok.





NEDERLANDS

- Koppel de stroomonderbreker los van de zekeringkast.
1. Leg een keukendoek in de oven als deze koud is om te voorkomen dat hij beschadigd raakt.
 2. Draai het glazen deksel los door het tegen de klok in te draaien.
 3. Vervang de gloeilamp door een lamp van hetzelfde type.
 4. Draai het glazen deksel er weer op.
 5. Verwijder de vaatdoek en sluit de stroomonderbreker aan.

Dit product bevat een lichtbron met energie-efficiëntieklasse G.

Periodieke inspecties

Naast het schoonhouden van de oven, moet u ook het volgende doen:

- Voer regelmatig inspecties uit. Na afloop van de garantieperiode moet u de oven minstens eens in de twee jaar laten inspecteren bij een servicecentrum.
- Verhelp eventuele operationele storingen.

Waarschuwing: Ovenreparaties moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus.

6. Probleemoplossing

De oven kan tijdens gebruik defect raken. Raadpleeg de lijst voordat u contact opneemt met de klantenservice. Mogelijk kunt u sommige storingen zelf verhelpen.

Normale werking:

- Bij het eerste gebruik kan de oven een vreemde geur afgeven en gedurende enkele uren rook produceren. Daarom raden we aan om de oven een uur lang leeg te laten draaien. Laat de oven daarna afkoelen en maak hem vervolgens schoon.
- Wanneer de oven aan staat, hoort u mogelijk een krakend geluid; dit komt door de metalen bodem van de oven.
- Als het te verwarmen voedsel vochtig is, kan er tijdens het verwarmen stoom uit de warmteafvoeropening ontsnappen.
- De ventilator begint 15 minuten nadat de oven is aangezet te draaien. Zelfs met de oven gesloten blijft de ventilator nog 35 minuten draaien.
- Verwarm de oven voor voordat je het eten erin plaatst.
- Als je lang aan het bakken bent, kun je de oven eerder uitzetten. De resterende warmte zorgt er dan voor dat het bakproces wordt afgemaakt.



NEDERLANDS

Probleemoplossingstabel

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet.	Er is een stroomstoring.	Controleer de verlichting in uw keuken of de werking van een ander apparaat.
	Storing in de stroomonderbreker.	Controleer of de stroomonderbreker werkt.
	Je bent vergeten de gewenste functie te selecteren.	Selecteer de functie.
Het licht gaat niet aan.	Defecte lamp.	Vervang de gloeilamp.
	Er is geen elektriciteit.	Controleer of de oven stroom krijgt.
De oven houdt er plotseling mee op.	Er is een stroomstoring.	Controleer de verlichting in uw keuken of de werking van een ander apparaat.
	Storing in de thermostaat	Controleer of de ventilator werkt. Zo ja, vervang dan de thermostaat door een nieuwe.
De oven wordt niet warm.	U heeft geen temperatuur geselecteerd.	Stel de temperatuur in.
	Als dit model een timer heeft, kunt u de tijd niet aanpassen.	Stel de timer in.
	Er is geen elektriciteitsvoorziening.	Controleer de stroomkast.
	Het verwarmingselement is beschadigd.	Vervang de weerstand door een nieuwe.
Er komt water uit de deur wanneer de oven in gebruik is.	De deurafdichting is beschadigd.	Vervang de deurafdichting.
	Het scharnier is niet sterk genoeg.	Vervang het scharnier.
De oven houdt er mee op, maar de motor niet.	De oven heeft lange tijd aan gestaan, dus hij moet even afkoelen.	Houd uw hand over de luchtuitlaat. Als u merkt dat de lucht die eruit komt warm is, is er geen probleem.





NEDERLANDS

	Thermostaat defect.	Als u merkt dat de lucht die eruit komt kamertemperatuur heeft, vervang dan de thermostaat.
--	---------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------

Als het probleem nog niet is opgelost:

1. Haal de stekker van de oven uit het stopcontact (schakel de stroom uit of verwijder de zekering).
2. Neem contact op met de officiële technische ondersteuning van Cecotec. Probeer het apparaat niet zelf te repareren.

7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur



Dit symbool geeft aan dat het product en/of de batterij, conform de geldende regelgeving, gescheiden van het huishoudelijk afval moeten worden afgevoerd. Wanneer dit product het einde van zijn levensduur bereikt, dient u de batterijen te verwijderen en het product naar een door de lokale autoriteiten aangewezen inzamelpunt te brengen. Voor gedetailleerde informatie over de meest geschikte manier om uw elektrische en elektronische apparatuur en/of de bijbehorende batterijen af te voeren, dient de consument contact op te nemen met de plaatselijke autoriteiten. Het naleven van bovenstaande richtlijnen draagt bij aan de bescherming van het milieu.

8. Copyright

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

9. Vereenvoudigde EU-conformiteitsverklaring



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



NEDERLANDS

10. Technische specificaties

Productreferentie: EU01_121033 / EU01_121034

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

Nominale spanning: 220-240 V~

Nominale frequentie: 50 – 60 Hz

Nominaal vermogen: 2800 W

	Symbool	Waard	Eenheid
Modelidentificatie		EU01_121033 EU01_121034	
Oventype		Elektrische oven	
Massa van het apparaat	M	26.7	Kg
Aantal gaatjes		1	
Holle warmtebron (elektriciteit of gas)		Elektriciteit	
Volume per holte	V	77	L
Energieverbruik (elektriciteit) vereist Het verwarmen van een gestandaardiseerde lading in een ovenruimte van een elektrische oven gedurende een cyclus in de conventionele modus, per ovenruimte (uiteindelijke elektrische energie)	Elektrische holte	0,82	kWh/cyclus





NEDERLANDS

Energieverbruik dat nodig is om een gestandaardiseerde lading in een ovenruimte van een elektrische oven te verwarmen gedurende een cyclus in de geforceerde circulatiemodus, per ovenruimte (uiteindelijke elektrische energie)	Elektrische holte	NA	kWh/cyclus
Energieverbruik dat nodig is om een gestandaardiseerde lading in een gasovenkamer te verwarmen gedurende een cyclus in de conventionele modus, per kamer (uiteindelijke gasenergie).	ECaviteit van gas	NA NA	MJ/cyclus kWh/cyclus (1)
Energieverbruik dat nodig is om een gestandaardiseerde lading in een gasovenholte te verwarmen gedurende een cyclus in de geforceerde circulatiemodus (eindgasenergie)	ECaviteit van gas	NA NA	MJ/cyclus kWh/cyclus
Energie-efficiëntie-index per silo	EE-holte	94.3	
Energie-efficiëntieklasse		NAAR	
(1) 1 kWh/cyclus = 3,6 MJ/cyclus.			





NEDERLANDS

Stroomverbruik in stand-by modus:	N/A
Energieverbruik in de uit-modus:	0W
Tijd waarna de apparatuur automatisch in stand-by modus gaat:	N/A
Tijd waarna de apparatuur automatisch overschakelt naar de uit-modus:	N/A
Het ontwerp van het apparaat is gebaseerd op het principe van mechanische controle en heeft geen vermogensbeheer.	

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

Gemaakt in China | Ontworpen in Spanje

11. Garantie en technische ondersteuning

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

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

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





POLSKI

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 należy przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w przypadku konieczności jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich jego elementów.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone i są w dobrym stanie. Jeśli któregośkolwiek z nich brakuje lub nie są w dobrym stanie, należy niezwłocznie skontaktować się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

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).







POLSKI

- Szafki kuchenne muszą być wypoziomowane i przymocowane. Pomiedzy 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 druczianych 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





POLSKI

uszkodzenia mienia.

- Ważne: przed przystąpieniem do regulacji lub konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania;
- Kanat wentylacyjny służy do wentylacji.
- Aby urządzenie do zabudowy działało prawidłowo, powinno się znajdować w odpowiedniej szafce do zabudowy. Na rysunku 2 podano wymiary wycięcia do montażu pod blatem lub w wysokiej szafce.
- W celu zapewnienia prawidłowej wentylacji należy zdjąć tylną ściankę szafki. Zaleca się zainstalowanie piekarnika w taki sposób, aby opierał się na dwóch drewnianych listwach. Jeśli piekarnik stoi na płaskiej, ciągłej powierzchni, należy pozostawić wolną przestrzeń o wymiarach co najmniej 45×560 mm.
- Przyległe panele szafki powinny być wykonane z materiału odpornego na ciepło. W szczególności szafki z okleiną zewnętrzną należy montować za pomocą klejów odpornych na temperaturę do 100°C.
- Zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa, kontakt z elektrycznymi częściami piekarnika po jego zainstalowaniu nie może być możliwy.
- Wszystkie części gwarantujące bezpieczną pracę urządzenia mogą być demontowane wyłącznie za pomocą narzędzia (BRAK W ZESTAWIE).
- Aby przymocować piekarnik do szafki, otwórz drzwi piekarnika i zamocuj go wkładając 4 wkręty do drewna w 4 otwory znajdujące się na obwodzie ramy. Rys. 3

Połączenia elektryczne

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

Instalacja przewodu zasilającego

Otwarcie skrzynki przyłączeniowej. (Rys. 4):

1. Za pomocą śrubokręta podważ śrubę na bocznych zaczepach pokrywy skrzynki przyłączeniowej.
2. Odkręć śrubę i otwórz pokrywkę.
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:
6. Niebieski - Neutralny (N)
7. Brązowy - Faza (L)
8. Żółto-Zielony (Uziemienie)
9. Przymocuj przewód zasilający za pomocą zacisku kablowego i zamknij pokrywkę skrzynki przyłączeniowej.

Otwarcie listwy zaciskowej:

1. Za pomocą śrubokręta dokręć śrubę na bocznych zaczepach pokrywy listwy





POLSKI

- zaciskowej.
2. Odkręć śrubę i otwórz pokrywkę listwy zaciskowej.

Podłączanie przewodu zasilającego do sieci elektrycznej

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

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

Instalacja pokręteł. Rys. 5

1. W opakowaniu znajdują się piekarnik bez zainstalowanych pokręteł i dwa pokręta zapakowane osobno. 5A
2. Lewy i prawy sworzeń pokręteł piekarnika musi być skierowany płaską stroną do góry. 5B





POLSKI

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

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. Działanie

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 wpłynęłoby na czas pieczenia i uszkodziłoby emalię pieca.
- Staraj się jak najrzadziej otwierać drzwiczki piekarnika, aby sprawdzić potrawę (oświetlenie piekarnika pozostaje włączone podczas pieczenia).
- 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 piec w bardziej praktyczny sposób.





POLSKI

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 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. Lampka kontrolna zasilania
2. Pokrętło funkcji
3. Timer
4. Lampka kontrolna grzania
5. Przetłącznik temperatury

Pokrętło funkcji

Użyj pokrętła funkcji, aby ustawić typ temperatury. To urządzenie 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






POLSKI

grzałka. Funkcja ta jest odpowiednia do sterylizacji i konserwacji stoików.

-  Tryb tradycyjny (górną i dolną grzałką): Po ustawieniu pokrętki w tej pozycji włączą się obie grzałki (górną i dolną). Funkcja ta jest odpowiednia do grillowania i pieczenia na jednym poziomie.
-  Tryb oszczędzania energii: Po ustawieniu pokrętki 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 pokrętki w tej pozycji ciepło będzie uwalniane z dolnej części piekarnika, umożliwiając przyrumienienie spodów do pizzy, ciast i wypieków lub gotowanie na parze różnych potraw.
- 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; maksymalna pojemność wynosi 1000 ml.
- Ilość wody i temperaturę można dostosować do potrzeb przygotowywanej potrawy.
- Przed usunięciem nadmiaru wody należy upewnić się, że wewnątrz piekarnika 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.

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. Wyłącz piekarnik po 15 minutach.
6. Pozostaw do ostygnięcia, a następnie przetrzyj powierzchnię wilgotną ściereczką.
7. Osusz wnętrze piekarnika ściereczką lub papierem kuchennym.





POLSKI

OSTRZEŻENIE:

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

Timer

- Modele te są wyposażone w timer do kontrolowania czasu gotowania.
- Obróć pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby wybrać żądany czas w zakresie od 0 do 120 minut.
- Po upływie czasu pieczenia (Pozycja 0) timer wyemituje sygnał dźwiękowy i automatycznie wyłączy piekarnik.
- Pozycja „ON”: Wybierz tę pozycję obracając pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby piekarnik działał w trybie ręcznym (bez timera).

Uwaga: Działanie timera może się różnić w zależności od modelu piekarnika.

Pokrętło temperatury

- Pokrętło wyboru umożliwia ustawienie żądanej temperatury. Temperaturę można regulować w zakresie od 50 do 250°C.
- Obróć pokrętło 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 pokrętła wyboru, aby aktywować funkcję trybu tradycyjnego.
2. Ustaw pokrętło wyboru temperatury na 250°C. Po godzinie wyłącz piekarnik. W tym celu należy ustawić pokrętło 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.





POLSKI

- 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 nagrany.
- Możesz oszczędzać energię wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu pieczenia. Nie otwieraj drzwiczek piekarnika.
- Rozmrażaj zamrożone potrawy przed pieczeniem.

Działanie piekarnika

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

Porady dotyczące pieczenia

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

Porady dotyczące przygotowywania pieczeni i ryb

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

Porady dotyczące funkcji Grill

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

Wskazówki dotyczące pieczenia

Porady dotyczące pieczenia





- **Jak sprawdzić, czy biszkopt jest dobrze upieczony?** Około 10 minut przed końcem czasu pieczenia podanego w przepisie włóż wykałaczkę w najwyższy punkt ciasta. Jeśli wykałaczka wyjdzie czysta, ciasto jest gotowe.
- **Biszkopt się zapada.** Następnym razem użyj mniej wody lub obniż temperaturę piekarnika o 10 stopni. Przestrzegaj czasów mieszania określonych w przepisie.
- **Ciasto wyrosło w środku, ale jest niższe na brzegach.** Nie smaruj boków formy. Po upieczeniu ostrożnie wyjmij ciasto z formy. Użyj do tego noża.
- **Wierzch ciasta jest zbyt ciemny.** Umieść ciasto na niższym poziomie w piekarniku, wybierz niższą temperaturę i piecz je nieco dłużej.
- **Ciasto jest za suche.** Gdy będzie gotowe, zrób w nim małe dziurki wykałaczką. Następnie skrop je sokiem owocowym lub napojem alkoholowym. Następnym razem wybierz temperaturę o 10 stopni wyższą i skróć czas pieczenia.
- **Chleb lub ciasto (np. sernik) wygląda dobrze, ale jest rozmiękłe w środku.** Następnym razem użyj trochę mniej płynu i piecz trochę dłużej w niższej temperaturze. W przypadku ciast z mokrą polewą najpierw upiecz spód. Posyp je migdałami lub bułką tartą, a następnie polej polewą. Postępuj zgodnie z przepisem i czasem pieczenia.
- **Ciasto przyrumienia się nierównomiernie.** Wybierz nieco niższą temperaturę, aby ciasto upiekło się bardziej równomiernie. Piecz delikatne ciasta na jednym poziomie, korzystając z 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 skleją się ze sobą podczas pieczenia.** Pomiędzy wyrobami należy zachować odstęp około 2 cm. W ten sposób pozostaje wystarczająco dużo miejsca, aby wyrosły i przyrumieniły się ze wszystkich stron.
- **Pieczenie odbywa się na kilku poziomach.** Potrawy na górnej blasze są ciemniejsze niż potrawy na dolnej. Zawsze używaj gorącego powietrza 3D do pieczenia na więcej niż jednym poziomie. Włożenie kilku blach do piekarnika nie oznacza, że wszystkie potrawy będą gotowe w tym samym czasie.
- **Podczas pieczenia wilgotnych ciast tworzy się kondensacja.** Pieczenie może prowadzić do powstawania pary, która wydostaje się przez drzwiczki. Para wodna może osiadać i tworzyć kropelki wody na panelu sterowania lub na sąsiednich meblach. To normalne.

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.





POLSKI

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





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 zachlapania występują podczas procesu pieczenia. Mogą one być spowodowane pieczeniem żywności w zbyt wysokiej temperaturze lub umieszczeniem jej w zbyt małym naczyniu.
- Należy wybrać temperaturę i funkcję pieczenia odpowiednią dla danej potrawy. Należy również upewnić się, że potrawy są umieszczane w naczyniach o odpowiedniej wielkości i w razie potrzeby korzystać z blachy piekarnika.
- Wewnętrzne części piekarnika należy czyścić wyłącznie ciepłą wodą z detergentem używając gąbki lub miękkiej ściereczki. Nie wolno używać ściernych środków czyszczących.
- Jeśli używasz jakiegokolwiek środka do czyszczenia piekarnika, upewnij się, że jest on odpowiedni dla tego urządzenia.
- Uszkodzenia urządzenia spowodowane przez środek czyszczący nie będą naprawiane bezpłatnie, nawet jeśli urządzenie znajduje się w okresie gwarancyjnym.
- Do czyszczenia i konserwacji szklanego panelu przedniego nie należy używać środków czyszczących zawierających materiały ścierne.

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.





POLSKI

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 w odwrotnej kolejności do 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.
- Wytącz wyłącznik instalacyjny w skrzynce bezpieczników.

1. Umieść ściereczkę w piekarniku, gdy jest zimny, aby zapobiec jego uszkodzeniu.





POLSKI

2. Odkręć szklaną pokrywę, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
3. Wymień żarówkę na nową tego samego typu.
4. Ponownie przykręć szklaną pokrywę.
5. Wyjmij ściereczkę i włącz wyłącznik instalacyjny.

Ten produkt zawiera źródło światła o klasie energetycznej G.

Przeglądy okresowe

Oprócz utrzymywania piekarnika w czystości, należy:

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

ostrzeżenie: Naprawy piekarnika muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.

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 rozwiązań problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa	Nastąpiła przerwa w dostawie prądu.	Sprawdź, czy w kuchni jest światło lub sprawdź działanie innego urządzenia.
	Awaria wyłącznika instalacyjnego.	Sprawdź, czy wyłącznik działa.
	Nie wybrano żadnej funkcji piekarnika.	Wybierz żadaną funkcję.
Światło się nie włącza	Uszkodzone światło.	Wymień żarówkę.
	Brak prądu elektrycznego.	Sprawdź, czy piekarnik jest zasilany energią elektryczną.
Piekarnik nagle przestaje działać.	Nastąpiła przerwa w dostawie prądu.	Sprawdź, czy w kuchni jest światło lub sprawdź działanie innego urządzenia.
	Awaria termostatu.	Sprawdź, czy wentylator działa. Jeśli nie działa, należy wymienić go na nowy.
Piekarnik się nie nagrzewa.	Nie wybrano temperatury.	Ustaw temperaturę.
	Jeśli ten model jest wyposażony w timer, nie będzie można ustawić czasu.	Ustaw timer.
	Brak zasilania.	Sprawdź skrzynkę zasilającą.
	Grzałka jest uszkodzona.	Wymień grzałkę na nową.
Woda wycieka przez drzwi podczas korzystania z piekarnika	Uszczelka drzwi jest uszkodzona.	Wymień uszczelkę drzwi.
	Zawias nie jest wystarczająco mocny.	Wymień zawias.
Piekarnik przestaje działać, ale silnik nie.	Piekarnik pracował przez długi czas, więc potrzebuje czasu na ostygnięcie.	Umieść dłoń przy wylocie powietrza. Jeśli wylatuje gorące powietrze, nie jest to usterka.
	Usterka termostatu.	Jeśli wydostające się powietrze ma temperaturę pokojową, wymień termostat.





POLSKI

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. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych



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

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

Przestrzeżenie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

8. Prawa autorskie

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

9. Uproszczona deklaracja zgodności UE



Niniejszym Cecotec Innovaciones oświadcza, że ten produkt spełnia podstawowe wymagania i jest zgodny z innymi odpowiednimi przepisami obowiązującymi w Unii Europejskiej. Ten produkt został zaprojektowany, wyprodukowany i przetestowany spełniając wymagane normy bezpieczeństwa i jakości. Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny pod następującym adresem internetowym:

<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

10. Dane techniczne

Referencja produktu: EU01_121033 / EU01_121034

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

Napięcie znamionowe: 220-240 V-

Częstotliwość znamionowa: 50 – 60 Hz

Moc znamionowa: 2800 W



	Symbol	Wartość	Jednostka
Identyfikacja modelu		EU01_121033 EU01_121034	
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
Wymagane zużycie energii (elektrycznej) do ogrzania wsadu standardowego w komorze piekarnika elektrycznego podczas cyklu w trybie tradycyjnym, na komorę (końcowa energia elektryczna)	ECkomora elektryczna	0,82	kWh/cykl
Zużycie energii potrzebnej do ogrzania wsadu standardowego w komorze piekarnika elektrycznego podczas cyklu w trybie wymuszonego obiegu, na komorę (końcowa energia elektryczna)	ECkomora elektryczna	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)	ECkomora gazu	N.A N.A	MJ/cykl kWh/cykl (1)
Zużycie energii potrzebnej do ogrzania wsadu standardowego w komorze piekarnika gazowego podczas cyklu w trybie wymuszonego obiegu (końcowa energia gazu)	ECkomora gazu	N.A N.A	MJ/cykl kWh/cykl
Wskaźnik efektywności energetycznej na komorę	EElkomora	94,3	
Klasa wydajności energetycznej		A	
(1) 1 kWh/cykl = 3,6 MJ/cykl.			

Zużycie energii w trybie czuwania:	N/A
Zużycie energii w trybie wyłączenia:	0W
Czas, po którym urządzenie automatycznie przechodzi w tryb czuwania:	N/A
Czas, po którym urządzenie automatycznie przechodzi w tryb wyłączenia:	N/A
Projekt tego urządzenia opiera się na zasadzie sterowania mechanicznego i nie posiada funkcji zarządzania energią.	

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

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii



POLSKI

11. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej

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

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

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





ČEŠTINA

ČEŠTINA

1. Součásti a komponenty

Obrázek 1

1. ovládací panel
2. Zásobník
3. Nosič
4. Dveře
5. Zacházet s

POZNÁMKA:

Obrázky v této příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat produktu.

2. Před použitím

- Tento spotřebič je dodáván v obalu, který jej chrání během přepravy. Vyjměte spotřebič z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Originální krabici a další obalový materiál můžete uschovat na bezpečném místě, abyste zabránili poškození spotřebiče v případě, že jej budete v budoucnu potřebovat přepravovat. Pokud chcete originální obal zlikvidovat, ujistěte se, že jste všechny položky řádně recyklovali.
- Ujistěte se prosím, že všechny díly a komponenty jsou součástí dodávky a v dobrém stavu. Pokud některé chybí nebo jsou poškozené, okamžitě kontaktujte oficiální technickou podporu společnosti Cecotec.

Obsah krabice

- Trouba
- Zásobník
- Nosič
- Knoflíky
- Zacházet s
- Tento návod k obsluze

3. Instalace produktu

Před instalací

Spotřebič musí být instalován ve vestavěné skříňce. Mezi spotřebičem a kuchyňskými stěnami musí být dodržena bezpečná vzdálenost.

- Použité povrchy, syntetické lamináty a lepidla musí být tepelně odolné (minimálně 100 °C).
- Kuchyňské skříňky musí být rovné a bezpečně upevněné. Mezi troubou a ostatními spotřebiči musí být ponechána mezera 5 mm.
- Pokud je pod troubou zásuvka, musí být mezi troubou a zásuvkou instalována police.







ČEŠTINA

Obrázek 2 ukazuje rozměry trouby a vestavěné skříňky.

VAROVÁNÍ: Materiály mohou být poškozeny.

- Dvířka a/nebo rukojeť by se neměly používat ke zvedání nebo přemísťování spotřebiče.
- Pro instalaci musí být spotřebič připojen v souladu se všemi místními předpisy pro plyn a/nebo elektřinu.
- Přepravu musí provádět alespoň dvě osoby.
- K přenášení použijte drážky nebo drátěná madla umístěná po obou stranách.

-  Připojení k elektrické síti.
- Toto zařízení musí být připojeno k uzemněné zásuvce.
- Naše společnost nenese odpovědnost za škody způsobené používáním spotřebiče bez uzemnění. Pokud instalace není provedena odborně, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Spotřebič smí být k elektrické síti připojen pouze kvalifikovanou a autorizovanou osobou. V opačném případě zaniká platnost záruky.
- Poškození napájecího kabelu představuje riziko úrazu elektrickým proudem, zkratu a požáru. Napájecí kabel nesmí být stlačen, ohnut ani zachycen, ani nesmí přijít do kontaktu s horkými částmi spotřebiče. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn kvalifikovaným elektrikářem.
- Elektrické napájení musí odpovídat specifikacím uvedeným na typovém štítku spotřebiče. Napájecí kabel musí také splňovat specifikace spotřebiče a požadavky na spotřebu energie.
-  Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Před provedením elektrické instalace odpojte spotřebič od sítě.

Zařízení

- Spotřebič smí instalovat pouze kvalifikovaný personál podle dodaných pokynů a v souladu s platnými předpisy. Společnost Cecotec se zříká veškeré odpovědnosti v případě nesprávné instalace, která může způsobit újmu na zdraví osob a zvířat, jakož i škody na majetku.
- **Důležité:** Před prováděním jakýchkoli úprav nebo údržby musí být spotřebič odpojen od elektrické sítě;
- Vzduchové potrubí se používá k větrání.
- Aby vestavný spotřebič správně fungoval, musí být skříňka, do které je umístěn, vhodná. Obrázek 2 znázorňuje rozměry výřezu pro instalaci pod pracovní desku nebo do závěsné skříňky.





ČEŠTINA

- Pro zajištění dostatečného větrání je nutné odstranit zadní panel skříně. Troubu je vhodné instalovat tak, aby spočívala na dvou dřevěných latkách. Pokud trouba stojí na rovném, souvislém povrchu, musí být otvor o rozměrech alespoň 45 x 560 mm.
- Panely sousedních skříněk musí být vyrobeny z tepelně odolného materiálu. Zejména skříně s dýhovaným vnějším povrchem musí být smontovány pomocí lepidel, která odolávají teplotám až 100 °C.
- V souladu s platnými bezpečnostními předpisy nesmí být po instalaci trouby možný kontakt s elektrickými částmi.
- Všechny díly, které zajišťují bezpečný provoz zařízení, by měly být demontovány pouze pomocí nástroje (NENÍ SOUČÁSTÍ BALENÍ).
- Chcete-li troubu připevnit ke skřínce, otevřete dvířka trouby a zajistěte ji zasunutím 4 vrutů do dřeva do 4 otvorů umístěných po obvodu rámu. Obr. 3

Elektrické připojení

Trouby vybavené třípólovým napájecím kabelem jsou určeny pro provoz na střídavý proud. Uzemňovací vodič spotřebiče je žlutozelený.

Montáž na napájecí kabel

Otevření svorkovnice. (Obr. 4):

1. Pomocí šroubováku vypačte šroub na bočních jazýčcích krytu svorkovnice.
2. Odšroubujte šroub a otevřete víko.
3. Pro instalaci kabelu postupujte následovně:
4. Odstraňte upevňovací šroub kabelu a tři kontaktní šrouby.
5. Zajistěte dráty pod hlavami šroubů pomocí následujícího barevného schématu:
6. Modrá - Neutrální (N)
7. Hnědá - Fáze (L)
8. Žlutozelená (Země)
9. Zajistěte napájecí kabel svorkou a zavřete kryt svorkovnice.

Otevřete panel terminálu:

1. Pomocí šroubováku utáhněte šroub na bočních jazýčcích krytu svorkovnice.
2. Odšroubujte šroub a otevřete kryt svorkovnice.

Připojení napájecího kabelu k elektrické síti

- Nainstalujte standardní zástrčku (není součástí dodávky) s jmenovitým zatížením uvedeným na typovém štítku. Při přímém připojení kabelu k elektrické síti nainstalujte mezi spotřebič a síť vícepólový jistič s minimální mezerou mezi kontakty 3 mm. Vícepólový jistič musí být dimenzován podle zatížení a musí splňovat platné předpisy (uzemňovací vodič nesmí být jističem přerušen).
- Napájecí kabel musí být umístěn tak, aby nedosáhl teploty vyšší než 50 °C vzhledem k okolní teplotě, a musí být chráněn izolací s vhodnou jmenovitou hodnotou.





ČEŠTINA

- Před připojením spotřebiče se ujistěte, že jeho elektrická bezpečnost může být zaručena pouze tehdy, je-li trouba řádně a účinně uzemněna v souladu s předpisy o elektrické bezpečnosti. Vždy ověřte, zda je uzemnění účinné; v případě pochybností zavolejte kvalifikovaného technika, aby systém zkontroloval. Společnost Cecotec nepřebírá žádnou odpovědnost za škody způsobené neuzemněným systémem.
- Před zapojením spotřebiče do elektrické sítě zkontrolujte, zda specifikace uvedené na typovém štítku (na spotřebiči a/nebo na obalu) odpovídají specifikacím elektrické sítě ve vaší domácnosti.
- Ověřte, zda elektrická kapacita instalace a elektrických zásuvek zvládne maximální výkon spotřebiče. V případě pochybností se poraďte s kvalifikovaným technikem.
- Pokud nejsou zásuvka a zástrčka spotřebiče kompatibilní, nechte si zásuvku vyměnit za vhodný model kvalifikovaným technikem.

Zejména tito uživatelé musí také zajistit, aby průřez napájecích kabelů v zásuvkách odpovídal výkonu spotřebiče. Nedoporučuje se používat adaptéry, prodlužovací kabely a/nebo prodlužovací kabely. Pokud se jejich použití nelze vyhnout, používejte pouze jeden nebo více adaptérů a prodlužovacích kabelů, které splňují platné bezpečnostní předpisy. V těchto případech nikdy nepřekračujte maximální proudovou kapacitu uvedenou na jednom adaptéru nebo prodlužovacím kabelu a maximální výkon uvedený na multiadaptéru. Zástrčka a zásuvka musí být snadno přístupné.

Instalace ovládacích prvků. Obr. 5

1. Po vybalení trouby najdete troubu bez nainstalovaných knoflíků a se dvěma samostatnými knoflíky. 5A
2. Sledujte levý a pravý držák knoflíku trouby a ujistěte se, že plochá strana držáku knoflíku směřuje nahoru. 5B
3. Zarovnejte jádro knoflíku s držákem trouby a silou jej zasuňte vodorovně. Při zasouvání se ujistěte, že stupnice na povrchu knoflíku směřuje nahoru. 5C
4. Oba knoflíky byly úspěšně vloženy. Instalace je dokončena. 5D

Montáž rukojeti. Obr. 6

1. Zkontrolujte, zda je na každé straně nad dvířky trouby nainstalován držák pro upevnění rukojeti.
2. Vezměte rukojeť a ověřte, zda jsou na obou stranách rukojetí montážní drážky.
3. Uchopte rukojeť s montážními drážkami a nainstalujte ji na montážní držák tak, že ji pevně zatlačíte z obou stran současně ve směru šípek.
4. Instalace je dokončena. Zatřeptejte rukojeť nahoru a dolů, doleva a doprava, abyste se ujistili, že je bezpečně nainstalována.

4. Provoz

DŮLEŽITÉ

- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití.





ČEŠTINA

- Troubu používejte pouze k vaření jídla.
- Před vařením se ujistěte, že jste z trouby vyjmuli veškeré nepotřebné příslušenství.
- Před použitím troubu přehřejte.
- Umístěte plechy do středu trouby a při použití více plechů mezi nimi nechte mezeru, aby mohl cirkulovat vzduch.
- Nevkládejte plechy na dno trouby ani je nezakrývejte alobalem. Způsobilo by to hromadění tepla, které by ovlivnilo dobu pečení a poškodilo smalt trouby.
- Snažte se otevírat dvířka trouby co nejméně, abyste zkontrolovali jídlo (světlo v troubě během pečení stále svítí).
- Při otevírání dvířek buďte opatrní, abyste se nedotkli horkých částí a páry.

Příslušenství

- Dodávané příslušenství je vhodné pro přípravu jakéhokoli druhu jídla. Při použití příslušenství se ujistěte, že je správně vloženo do trouby.
- K dispozici je volitelné příslušenství, které může vylepšit některá z vašich oblíbených pokrmů nebo jednoduše zpraktizovat vaření.

Vložte příslušenství

- Trouba má 5 různých úrovní, na které můžete umístit příslušenství. Obr. 7
- Zasuňte je až na doraz, aby se nedotýkaly panelu dveří.
- Příslušenství lze vytáhnout přibližně do poloviny, což vám umožní snadno vyjmout výtvary.

Poznámka: Příslušenství se může při zahřátí deformovat. Po vychladnutí se vrátí do původního tvaru. To neovlivňuje jeho funkčnost.

Plech na pečení

- Můžete jej použít na štavnaté dorty, pečivo, mražená jídla a velké pečeně.
- Lze jej také použít k zachycení odkapávajícího tuku při grilování přímo na roštu.

Nosič

Používá se k pečení a k vkládání jídel k pečení.

Ovládací panel. Obr. 8

Ovládací panel se může lišit v závislosti na modelu.

Legenda k obrázku 8

1. Indikátor napájení












ČEŠTINA

2. Volič funkcí
3. Časovač
4. Indikátor ohřevu
5. Volič teploty

Volič funkcí

Pomocí voliče funkcí upravte nastavení teploty. Tato chladnička má 5 funkcí. Jsou podrobně popsány níže:

-  Poloha Vypnuto: Pokud otočíte voličem do této polohy, trouba se vypne.
-  Osvětlení: Pokud nastavíte volič do této polohy, rozsvítí se osvětlení trouby.
-  Gril: Pokud nastavíte volič do této polohy, zapne se pouze horní topné těleso. Tato funkce je vhodná pro pečení středních až velkých porcí klobás, slaniny, masa, ryb atd.
-  Spodní topné těleso: Pokud nastavíte volič do této polohy, zapne se pouze spodní topné těleso. Tato funkce je vhodná pro sterilizaci a zavařování sklenic.
-  Konvenční režim (horní a dolní topné těleso): Pokud nastavíte volič do této polohy, zapnou se obě topná tělesa (horní a dolní). Tato funkce je vhodná pro pečení na jedné úrovni.
-  Režim úspory energie: Pokud nastavíte volič do této polohy, obě topná tělesa budou k regulaci teploty použita, čímž se sníží spotřeba energie. Tato funkce je vhodná pro pečení velkých kusů, protože teplota trouby stoupá postupně a umožňuje teplotu, aby zcela proniklo do pokrmu.
-  Funkce páry: Pokud nastavíte volič do této polohy, teplo se bude uvolňovat ze spodní části trouby, což vám umožní opékat korpusy pizzy, koláče a dorty nebo napařovat různé pokrmy.
- **Chcete-li tuto funkci aktivovat, nalijte na dno trouby 150 ml čisté vody a zvolte teplotu 200 °C. Přibližná doba pečení s touto funkcí je 20 minut.**


Poznámka:

- Po dokončení pečení nezapomeňte z trouby odstranit přebytečnou vodu.
- Doporučuje se nepřidávat více než 500 ml čisté vody; maximální objem je 1000 ml.
- Množství vody a teplotu můžete upravit podle potřeb připravovaného jídla.
- Před odstraněním přebytečné vody se ujistěte, že vnitřek zcela vychladl. Pokud ne, můžete se popálit.





ČEŠTINA

-  Čištění párou: Tato funkce pomáhá odstraňovat zbytky jídla z vnitřku trouby. Je vhodná pouze pro čištění lehce znečištěných povrchů. Není účinná pro připečené zbytky jídla ani odolné skvrny od vaření. Lze ji použít pouze tehdy, když je trouba studená.

Postup čištění

1. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství.
2. Připravte si roztok vody (85 %), bílého octa (10 %) a saponátu na nádobí (5 %) a nastříkejte jím dvířka, boční stěny a zadní stěnu trouby.
3. Nalijte 40 ml vody do dna dutiny.
4. Zavřete dvířka. Zvolte funkci Čištění párou a nastavte troubu na 120 °C .
5. Po 15 minutách troubu vypněte.
6. Nechte vychladnout a poté povrch otřete vlhkým hadříkem.
7. Vnitřek trouby osušte hadříkem nebo kuchyňským papírem.

VAROVÁNÍ:

Předtím se ujistěte, že je trouba zcela studená. Jinak byste se mohli popálit.

Časovač

- Tyto modely jsou vybaveny časovačem pro kontrolu doby vaření.
- Otočte voličem ve směru hodinových ručiček pro výběr požadovaného času mezi 0 a 120 minutami.
- doby vaření (pozice 0) se ozve časovač a trouba se automaticky vypne.
- Poloha „ZAPNUTO“: Tuto polohu vyberte otočením voliče proti směru hodinových ručiček pro provoz trouby v manuálním režimu (bez časovače).

Poznámka: Funkce časovače se může lišit v závislosti na modelu trouby.

Volič teploty

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

Před prvním použitím trouby

Předehejte troubu

Abyste se zbavili zápachu nové trouby, předehejte ji, když je prázdná. Doporučujeme zvolit nastavení, které aktivuje oba topné články (horkovzdušný režim) a nastavit troubu na 250 °C na jednu hodinu. Ujistěte se, že uvnitř trouby nezůstaly žádné zbytky obalu.

1. Pomocí voliče aktivujte funkci Konvenční režim.





ČEŠTINA

2. Nastavte volič teploty na 250 °C . Po hodině troubu vypněte. Za tímto účelem otočte volič funkcí do polohy vypnuto.

Čištění příslušenství

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

Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou ušetřit energii:

- Používejte tmavé nebo smaltované nádoby, protože bude lépe propouštět teplo.
- Před pečením jídla předehejte troubu.
- Během pečení neotevírejte dvířka trouby často.
- Zkuste v troubě péct více než jeden pokrm najednou. Můžete to udělat tak, že na rošt umístíte dva pekáče.
- Pečte více než jeden pokrm, jeden po druhém. Trouba bude již horká.
- energii můžete ušetřit vypnutím trouby několik minut před začátkem pečení. Neotevírejte dvířka trouby.
- Zmrazené pokrmy před vařením rozmrazte.

Jak funguje trouba

VAROVÁNÍ: Nebezpečí popálení. Při otevírání dvířek trouby buďte opatrní, může unikat pára.

Tipy na pečení

- Používejte vhodné kovové tácy nebo hliníkové nádoby s nepřilnavým povrchem, případně žáruvzdorné silikonové formy.
- Využijte maximálně prostor mřížky.
- Doporučuje se umístit formu do středu roštu.
- Nechte dvířka trouby zavřená.

Tipy na grilování

- Pokud vaříte celé kuře nebo krůtu, nebo velký kus masa, okořeňte ho trochou citronové šťávy a černého pepře.
- Maso s kostmi se peče o 15 až 30 minut déle než pečeně stejné velikosti bez kostí.
- Na každý centimetr výšky masa byste měli počkat asi 4 nebo 5 minut vaření.
- Po uplynutí doby pečení nechte maso asi 10 minut odpočinout v troubě. To umožní, aby se šťáva rovnoměrně rozprostřela po celém pečeném mase a zabránil jejímu stékání při krájení masa.





ČEŠTINA

- Pokud vaříte rybu, umístěte ji na střední nebo nízkou úroveň.

Tipy pro použití funkce grilu

Tato funkce je ideální pro přípravu masa, ryb a drůbeže, protože tyto potraviny budou opečené, ale ne suché. Ploché kusy masa, špízy a klobásy jsou obzvláště vhodné pro grilování, stejně jako zelenina s vysokým obsahem vody, jako jsou rajčata a cibule.

Tipy na pečení a opékání

Tipy na pečení

- **Jak poznat, zda je dort správně upečený.** Přibližně 10 minut před koncem doby pečení uvedené v receptu zapíchněte párátko do nejvyššího bodu dortu. Pokud párátko vyjde čisté, dort je hotový.
- **Dort se drolí.** Příště použijte méně tekutiny nebo snižte teplotu trouby o 10 stupňů. Dodržujte doby míchání uvedené v receptu.
- **Dort uprostřed vykynul, ale na okrajích je nižší.** Nevymažte boky formy. Po upečení opatrně uvolněte koláč z formy nožem.
- **Dort je nahoře moc tmavý.** Vložte ho níže do trouby, zvolte nižší teplotu a pečte o něco déle.
- **Dort je příliš suchý.** Jakmile je hotový, udělejte do něj malé dírky koktejlovou tyčinkou. Poté ho pokapejte ovocnou šťávou nebo alkoholickým nápojem. Příště zvolte o 10 stupňů vyšší teplotu a zkratěte dobu pečení.
- **Chléb nebo koláč (například tvarohový) vypadá dobře, ale uvnitř je rozmočený.** Příště použijte o něco méně tekutiny a pečte o něco déle při nižší teplotě. U koláčů se šťavnatou polevou upečte nejprve těsto. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a poté přidejte polevu. Dodržujte recept a dobu pečení.
- **Koláč se zhnědne nerovnoměrně.** Pro rovnoměrnější propečení zvolte o něco nižší teplotu. Křehké koláče pečte na jedné mřížce s použitím nastavení Horní/dolní ohřev. Pokud pečicí papír přesahuje, může bránit proudění vzduchu. Proto papír vždy odřízněte tak, aby odpovídal velikosti plechu.
- **Těsto na ovocný dort je příliš světlé.** Příště dejte dort na nižší úroveň.
- **Pečivo z kynutého těsta se k sobě při pečení lepí.** Mezi jednotlivými produkty by měla být mezera asi 2 cm. To jim umožní dostatek prostoru pro rovnoměrné rozprostření a opečení.
- **Peče se to na několika úrovních.** Jídlo na horní mřížce je tmavší než jídlo na spodní mřížce. Vždy používejte 3D horký vzduch k pečení na více úrovních. Jen proto, že do trouby vložíte několik plechů, neznamená to, že budou všechny hotové současně.
- **Při pečení vlhkých koláčů se tvoří kondenzace.** Při vaření se může tvořit a unikat pára nad dvířky. Tato pára může kondenzovat a tvořit kapky vody na ovládacím panelu nebo přilehlém nábytku. To je normální.





ČEŠTINA

Tipy pro vaření s funkcí grilu

- Pokud budete používat funkci grilu, předehejte troubu 4 minuty před vložením jídla. Když je trouba zapnutá, vždy zavřete dvířka.
- Grilované kusy by měly mít pokud možno stejnou tloušťku. Díky tomu se rovnoměrně zhnědnou a zůstanou šťavnaté a šťavnaté.
- Po uplynutí 2/3 doby pečené jídlo otočte.
- Steaky nesolte, dokud nejsou grilované.
- Pokud je maso libové, přidejte trochu tekutiny. Dno pekáče pokryjte přibližně 1/2 cm tekutiny.
- Pečené jídlo položte přímo na rošt. Pokud pečete jeden kus, nejlepšími výsledky dosáhnete, když ho umístíte doprostřed roštu. Na první rošt také umístěte plech na pečení, aby se na něm zachytil tuk.
- Při pečení nevkládejte plech do trouby na úroveň 4 nebo 5, mohl by se zdeformovat.
- Topné těleso se nepřetržitě zapíná a vypíná. To je normální. Nastavení funkce určuje, jak často se to bude dít.
- Jakmile je pečeně hotová, vypněte troubu a nechte ji dalších 10 minut odpočinout. To umožní lepší rozložení šťávy z masa.
- Pokud pečete vepřové maso s kůží, nařízněte kůži do kříže a pečeně položte na talíř kůží dolů.
- Celé kuře položte na spodní rošt prsy dolů. Po 2/3 uvedené doby je otočte.
- Pokud vaříte kachnu nebo husu, propíchněte kůži na spodní straně křídel. Tím umožníte odtékání tuku.
- Pokud pečete kusy ryby, obraťte je po 2/3 uvedené doby pečení. To není nutné, pokud pečete celou rybu. Vložte celou rybu do trouby v poloze, kdy ryba plave, hřbetní ploutví nahoru. Vložení půlky brambory nebo malé zapékačské misky do žaludeční dutiny ryby pomůže její stabilizaci.
- Jak poznáte, zda je pečeně hotová. Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializovaných obchodech) nebo proveďte „test lžící“. Pečeň zatlačte lžící. Pokud je pevná, je hotová. Pokud ji naopak lžící zatlačíte, potřebuje ještě trochu dopéct.
- Pečeně je příliš tmavá a některé části jsou mírně připálené. Zkontrolujte výšku, ve které je umístěna, a teplotu.
- Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je připálená. Příště použijte menší pekáč nebo přidejte více tekutiny.
- Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš řídká a vodnatá. Příště použijte větší pekáč s menším množstvím tekutiny.
- Z grilu uniká pára. To je normální a je to dáno fyzikálními zákony. Většina páry uniká parním otvorem. Pára se může kondenzovat na voličích nebo přilehlém nábytku.





5. Čištění a údržba

- Trouba by se měla čistit po každém použití. Při čištění trouby by mělo být rozsvíceno světlo, aby bylo lépe vidět na povrchy.
- Vnitřek trouby by se měl mýt pouze teplou vodou a trochou tekutého mýdla.
- Po vyčištění vnitřku trouby jej osušte hadříkem.
- Povrchy trouby nikdy nečistěte párou.
- Vnitřek trouby čistěte pouze teplou mýdlovou vodou pomocí houbičky nebo měkkého hadříku. Neměly by se používat abrazivní čisticí prostředky.
- Veškeré skvrny, které se mohou objevit na dně trouby, jsou způsobeny stříkancemi nebo rozlitím jídla. K těmto stříkancům dochází během procesu vaření. Mohou být způsobeny tím, že jídlo je vařeno při příliš vysoké teplotě nebo je umístěno do příliš malé nádoby.
- Musíte zvolit teplotu a funkci vaření vhodnou pro jídlo, které připravujete. Musíte také zajistit, abyste jídlo vložili do nádoby vhodné velikosti a v případě potřeby použili plech do trouby.
- Vnější části trouby by se měly čistit pouze teplou mýdlovou vodou pomocí houbičky nebo měkkého hadříku. Neměly by se používat abrazivní čisticí prostředky.
- Pokud používáte jakýkoli typ čističe trouby, ujistěte se, že je vhodný pro tento produkt.
- Poškození spotřebiče způsobené čisticím prostředkem nebude opraveno zdarma, a to ani v případě, že je spotřebič v záruční době.
- K čištění a údržbě předního skleněného panelu nepoužívejte čisticí prostředky obsahující abrazivní materiály.

Čištění trouby

K čištění trouby není potřeba žádný čistič trouby ani jiné speciální čisticí prostředky. Doporučuje se čistit troubu vlhkým hadříkem, dokud je ještě teplá.

Demontáž a montáž dvířek trouby

Chcete-li dvířka vyčistit, odstraňte je. Každý pant dvířek má pojistnou tyč. Když je zavřena, dvířka jsou zajištěna na místě. Chcete-li dvířka odejmout, budete muset pojistnou tyč otevřít.

VAROVÁNÍ: Pokud není pant zajištěn, dveře se mohou náhle zavřít. Proto se ujistěte, že je zajišťovací tyč vždy zavřena. Otevřená by měla být pouze při vyjímání dveří.

Odstraňte dveře

1. Úplně otevřete dveře.
2. Zvedněte obě strany pojistné tyče. Obr. 9
3. Zavřete dvířka úplně. Přidržte je na obou stranách a poté je znovu zavřete.
4. Pohybuje s ním nahoru a dolů a vytáhněte ho.





ČEŠTINA

Nainstalujte dveře

Postupujte v opačném pořadí demontáže dveří.

1. Při instalaci dveří se ujistěte, že oba panty správně sedí.
2. Při otevírání dveří spusťte zamykací tyč. Obr. 10

VAROVÁNÍ: Pokud dveře náhodou spadnou nebo se panty náhle zavřou, nekládejte ruku dovnitř pantů. Kontaktujte oficiální technický servis společnosti Cecotec.

Demontáž a montáž dvevního panelu

Demontáž. Obr. 11

- Sejměte dvířka trouby a položte je na kus látky.
- Stiskněte oběma rukama tlačítko na vnitřní podpěře skla dveří. Podpěra se automaticky uvolní.
- Odstraňte vnitřní a střední sklo.

Varování: Pokud je sklo poškrábané, může prasknout. K čištění nepoužívejte stěrku na sklo ani abrazivní čisticí prostředky.

Zařízení

1. Vložte vnitřní sklo do drážky.
2. Pravá i levá strana musí být zarovnaný s otvorem. Jakmile jsou zarovnaný, zatlačte sklo na místo.
3. Nasadte dvířka trouby.

Výměna žárovky v troubě

VAROVÁNÍ:

- Pokud žárovka v troubě přestane fungovat, je nutné ji vyměnit. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Odpojte jistič od pojistkové skříňky.

1. Vložte do studené trouby kuchyňskou utěrku, aby se nepoškodila.
2. Odšroubujte skleněné víko otočením proti směru hodinových ručiček.
3. Vyměňte žárovku za žárovku stejného typu.
4. Zašroubujte skleněné víko zpět.
5. Sejměte utěrku a zapojte jistič.

Tento výrobek obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti G.





ČEŠTINA

Pravidelné kontroly

Kromě udržování čistoty trouby byste měli:

- Provádějte pravidelné kontroly. Po uplynutí záruční doby je nutné nechat troubu zkontrolovat v servisním středisku alespoň jednou za dva roky.
- Opravte jakékoli provozní závady.

Varování: Opravy trouby musí provádět kvalifikovaný technik.

6. Řešení problémů

Trouba se může během provozu porouchat. Před kontaktováním zákaznického servisu si prosím prostudujte seznam. Některé poruchy můžete být schopni opravit sami.

Normální provoz:

- Při prvním použití může trouba po dobu několika hodin uvolňovat zvláštní zápach a kouř. Proto doporučujeme nechat ji zapnutou jednu hodinu bez obsahu uvnitř. Poté ji nechte vychladnout a poté ji vyčistěte.
- Když je trouba v provozu, můžete slyšet vrzání; to je způsobeno kovovým dnem trouby.
- Pokud je ohříváné jídlo vlhké, může během provozu z otvoru pro výstup tepla unikat pára.
- Ventilátor se spustí 15 minut po zapnutí trouby. I když je trouba zavřená, ventilátor bude běžet dalších 35 minut.
- Před vložením jídla troubu předejte.
- Pokud pečete delší dobu, můžete troubu vypnout před uplynutím doby pečení. Tím se zbytkové teplo využije k dopečení.

Tabulka řešení problémů

Problém	Příčina	Řešení
Trouba nefunguje	Došlo k výpadku proudu.	Zkontrolujte osvětlení v kuchyni nebo funkčnost jiného spotřebiče.
	Porucha jističe.	Zkontrolujte, zda funguje jistič.
	Zapomněl jsi vybrat požadovanou funkci.	Vyberte funkci.
Světlo se nerozsvítí.	Vadné světlo.	Vyměňte žárovku.
	Není tam elektrina.	Zkontrolujte, zda je trouba napájena elektrickým proudem.





ČEŠTINA

Trouba náhle přestala fungovat	Došlo k výpadku proudu.	Zkontrolujte osvětlení v kuchyni nebo funkčnost jiného spotřebiče.
	Porucha termostatu	Zkontrolujte, zda ventilátor funguje. Pokud ano, vyměňte termostat za nový.
Trouba se nezahřívá	Nevybrali jste teplotu.	Upravte teplotu.
	Pokud má tento model časovač, nebudete moci čas upravit.	Nastavte časovač.
	Není zde dodávka elektřiny.	Zkontrolujte napájecí skříňku.
	Topný článek je poškozený.	Vyměňte rezistor za nový.
Při používání trouby vytéká z dvírek voda	Těsnění dvírek je poškozené.	Vyměňte těsnění dveří.
	Pant není dostatečně pevný.	Vyměňte pant.
Trouba přestane fungovat, ale motor ne.	Trouba běží už dlouho, takže potřebuje čas na vychladnutí.	Zakryjte výstup vzduchu rukou. Pokud si všimnete, že vycházející vzduch je teplý, není problém.
	Porucha termostatu.	Pokud si všimnete, že z něj uniká vzduch pokojové teploty, vyměňte termostat.

Pokud problém nebyl vyřešen:

1. Odpojte troubu od elektrické sítě (vypněte nebo odpojte pojistku).
2. Zavolejte oficiální technickou podporu společnosti Cecotec. Nepokoušejte se spotřebič opravovat sami.

7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení



Tento symbol označuje, že v souladu s platnými předpisy musí být výrobek a/nebo baterie likvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti výrobku je nutné baterie vyjmout a odvézt na sběrné místo určené místními úřady. Pro podrobné informace o nejvhodnějším způsobu likvidace elektrických a elektronických zařízení a/nebo příslušných baterií by se měl spotřebitel obrátit na místní úřady.





ČEŠTINA

Dodržování výše uvedených pokynů pomůže chránit životní prostředí.

8. Autorská práva

Práva duševního vlastnictví k textům v této příručce patří společnosti CECOTEC INNOVACIONES, SL. Všechna práva vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být, ať už zcela nebo zčásti, reprodukován, ukládán do vyhledávacího systému, přenášen ani distribuován žádnými prostředky (elektronickými, mechanickými, kopírováním, nahráváním nebo podobnými) bez předchozího písemného souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, SL.

9. Zjednodušené prohlášení EU o shodě



Společnost Cecotec Innovaciones tímto prohlašuje, že tento výrobek splňuje základní požadavky a další příslušná ustanovení platných předpisů Evropské unie. Tento výrobek byl navržen, vyroben a testován v souladu s požadovanými bezpečnostními a kvalitativními normami. Úplné znění prohlášení EU o shodě naleznete na následující webové adrese: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

10. Technické specifikace

Referenční číslo produktu: EU01_121033 / EU01_121034

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

Jmenovité napětí: 220–240 V~

Jmenovitá frekvence: 50 – 60 Hz

Jmenovitý výkon: 2800 W

	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikace modelu		EU01_121033 EU01_121034	
Typ trouby		Elektrická trouba	
Hmotnost zařízení	M	26,7	Kg
Počet dutin		1	
Zdroj tepla pro dutinu (elektřina nebo plyn)		Elektřina	
Objem na dutinu	V	77	L
Požadovaná spotřeba energie (elektřiny) ohřát standardizovanou vsádku v dutině elektrické pece během cyklu v konvenčním režimu, na dutinu (konečná elektrická energie)	ECElektrická dutina	0,82	kWh/cyklus
Spotřeba energie potřebná k ohřevu standardizované náplně v dutině elektrické pece během cyklu v režimu nucené cirkulace, na dutinu (konečná elektrická energie)	ECElektrická dutina	N.A.	kWh/cyklus





ČEŠTINA

Spotřeba energie potřebná k ohřevu standardizované náplně v dutině plynové pece během cyklu v konvenčním režimu, na dutinu (konečná energie plynu)	ECdutinaplynu	N/A N/A	MJ/cyklus kWh/cyklus (1)
Spotřeba energie potřebná k ohřevu standardizované náplně v dutině plynové pece během cyklu v režimu nucené cirkulace (konečná energie plynu)	ECdutinaplynu	N/A N/A	MJ/cyklus kWh/cyklus
Index energetické účinnosti na dutinu	EEdutinaplynu	94,3	
Třída energetické účinnosti		A	
(1) 1 kWh/cyklus = 3,6 MJ/cyklus.			

Spotřeba energie v pohotovostním režimu:	N/A
Spotřeba energie v režimu vypnutí:	0W
Doba, po uplynutí, které zařízení automaticky přejde do pohotovostního režimu:	N/A
Doba, po uplynutí, které zařízení automaticky přejde do režimu vypnutí:	N/A
Konstrukce tohoto přístroje vychází z principu mechanického ovládání a nemá funkci správy napájení.	

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

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

11. Záruka a technická podpora

Společnost Cecotec bude koncovému uživateli nebo spotřebiteli odpovídat za jakýkoli nesoulad se smlouvou, který existuje v době dodání produktu, a to v souladu s podmínkami a lhůtami stanovenými platnými předpisy.

Doporučuje se, aby opravy prováděli specializovaní pracovníci.

Pokud zjistíte problém s produktem nebo máte jakékoli dotazy, kontaktujte prosím oficiální technickou podporu Cecotec na telefonním čísle +34 96 321 07 28.





MAGYAR

MAGYAR

1. Alkatrészek és részegységek

1. ábra

1. vezérlőpult
2. Tálca
3. Rack
4. Ajtó
5. Fogantyú

JEGYZET:

A kézikönyvben található grafikák vázlatos ábrázolások, és eltérhetnek a termék képétől.

2. Használat előtt

- Ez a készülék csomagolásban érkezik, amely a szállítás közbeni védelmet szolgálja. Vegye ki a készüléket a dobozából, és távolítsa el minden csomagolóanyagot. Az eredeti dobozt és a többi csomagolóanyagot biztonságos helyen őrizheti meg, hogy elkerülje a készülék károsodását, ha a jövőben szállítania kellene. Ha az eredeti csomagolást meg szeretné semmisíteni, ügyeljen arra, hogy minden elemet megfelelően hasznosítsa újra.
- Kérjük, győződjön meg arról, hogy minden alkatrész és részegység megvan és jó állapotban van. Ha bármelyik hiányzik vagy sérült, kérjük, azonnal vegye fel a kapcsolatot a Cecotec hivatalos műszaki támogatási szolgálatával.

Doboz tartalma

- Sütő
- Tálca
- Rack
- Gombok
- Fogantyú
- Ez a használati útmutató

3. Termék telepítése

Telepítés előtt

A készüléket beépített szekrénybe kell beszerelni. Biztonságos távolságot kell tartani a készülék és a konyha falai között.

- A felhasznált felületeknek, szintetikus laminátumoknak és ragasztóknak hőállóknak kell lenniük (legalább 100 °C).
- A konyhaszekrényeknek vízszintesnek és biztonságosan rögzítettnek kell lenniük. A sütő és a többi készülék között 5 mm-es rést kell hagyni.







MAGYAR

- Ha a sütő alatt fiók található, akkor a sütő és a fiók közé polcot kell beszerezni.

A 2. ábra a sütő és a beépített szekrény méreteit mutatja.

FIGYELMEZTETÉS: Az anyagok károsodhatnak.

- A készüléket nem szabad az ajtót és/vagy a fogantyút fogva emelni vagy mozgatni.
- A telepítéshez a készüléket a helyi gáz- és/vagy villamosenergia-szabályozásoknak megfelelően kell csatlakoztatni.
- A szállítást legalább két embernek kell elvégeznie.
- A hordozáshoz használja a mindkét oldalon található nyílásokat vagy drótfogantyúkat.

-  Csatlakozás az elektromos hálózathoz.
- Ezt a készüléket földelt aljzathoz kell csatlakoztatni.
- Cégünk nem vállal felelősséget a készülék földelés nélküli használatából eredő károkért. Ha a telepítést nem szakszerűen végzik, áramütés veszélye áll fenn. A készüléket csak szakképzett és erre felhatalmazott személy csatlakoztathatja az elektromos hálózathoz. Ennek elmulasztása a garancia érvényét veszti.
- A tápkábel sérülése áramütés, rövidzárlat és tűz kockázatát hordozza magában. A tápkábelt tilos becsípni, meghajlítani vagy beakadni, és nem szabad érintkeznie a készülék forró részeivel. Ha a tápkábel sérült, azt szakképzett villanyszerelőnek kell kicserélnie.
- A tápellátásnak meg kell felelnie a készülék adattábláján feltüntetett specifikációknak. A tápkábelnek is meg kell felelnie a készülék specifikációinak és az energiafogyasztási követelményeknek.
-  Áramütés veszélye.
- Az elektromos szerelés megkezdése előtt válassza le a készüléket a konnektorról.

Létesítmény

- A készüléket csak szakképzett személyzet telepítheti a mellékelt utasításoknak és a hatályos előírásoknak megfelelően. A Cecotec elhárít minden felelősséget a helytelen telepítés esetén, amely személyi és állati sérülést, valamint anyagi kárt okozhat.
- Fontos: a készüléket le kell választani a hálózati áramforrásról, mielőtt bármilyen beállítást vagy karbantartást végezne rajta;
- A légcsatornát szellőztetésre használják.
- Ahhoz, hogy a beépített készülék megfelelően működjön, a ház szekrényének





MAGYAR

alkalmasnak kell lennie. A 2. ábra a munkalap alá vagy fali szekrénybe történő beépítés kivágási méreteit mutatja.

- A megfelelő szellőzés biztosítása érdekében a szekrény hátlapját el kell távolítani. A sütőt célszerű úgy beszerelni, hogy két falécen álljon. Ha a sütő sík, összefüggő felületen áll, akkor legalább 45 x 560 mm-es nyílásnak kell lennie.
- A szomszédos szekrények paneljeinek hőálló anyagból kell készülniük. Különösen a furnézott külső borítású szekrényeket olyan ragasztókkal kell összeszerelni, amelyek akár 100°C-ig is ellenállnak a hőmérsékletnek.
- A hatályos biztonsági előírásoknak megfelelően a sütő elektromos alkatrészeivel való érintkezés tilos a beszerelés után.
- A készülék biztonságos működését biztosító összes alkatrészt csak szerszám segítségével szabad eltávolítani (NEM TARTALMAZZA).
- A sütő szekrényhez rögzítéséhez nyissa ki a sütő ajtaját, és rögzítse a 4 facsavart a keret kerületén található 4 furatba helyezve. 3. ábra

Elektromos csatlakozások

A hárompólusú tápkábellel felszerelt sütők váltakozó árammal való működésre vannak tervezve. A készülék földelésére szolgáló vezeték sárga-zöld.

Tápkábelre szerelés

A csatlakozódoboz kinyitása. (4. ábra):

1. Egy csavarhúzó segítségével feszítse le a csavart a csatlakozódoboz fedelének oldalsó fülein.
2. Csavarja ki a csavart és nyissa ki a fedelet.
3. A kábel beszereléséhez a következőképpen járjon el:
4. Távolítsa el a kábelrögzítő csavart és a három érintkezőcsavart.
5. Rögzítse a vezetékeket a csavarfejek alatt a következő színéséma segítségével:
6. Kék - Semleges (N)
7. Barna - Fázis (L)
8. Sárga-zöld (Föld)
9. Rögzítse a tápkábelt a bilinccsel, és zárja le a csatlakozódoboz fedelét.

Nyissa ki a terminálpanelt:

1. Csavarhúzóval húzza meg a csatlakozópanel fedelének oldalsó fülein található csavart.
2. Csavarja ki a csavart, és nyissa ki a sorkapocs fedelét.

A tápkábel csatlakoztatása az elektromos hálózathoz

- Szereljen fel egy szabványos, az adattáblán feltüntetett terhelésnek megfelelő méretű csatlakozódugót (nem tartozék). Ha a kábelt közvetlenül a hálózathoz csatlakoztatja, szereljen fel egy többpólusú megszakítót, amelynek legalább 3 mm-es





MAGYAR

érintkezőtávolsága van a készülék és a hálózat között. A többpólusú megszakítót a terhelésnek megfelelően kell méretezni, és meg kell felelnie az érvényes előírásoknak (a földelővezetékét a megszakító nem szakíthatja meg).

- A tápkábelt úgy kell elhelyezni, hogy a környezeti hőmérséklethez képest ne melegedjen fel 50°C-nál magasabb hőmérsékletre, és megfelelő szigeteléssel kell védeni.
- A készülék csatlakoztatása előtt győződjön meg arról, hogy az elektromos biztonság csak akkor garantálható, ha a sütő megfelelően és hatékonyan földelve van, az elektromos biztonsági előírásoknak megfelelően. Mindig ellenőrizze a földelés hatékonyságát; kétség esetén hívjon szakképzett szerelőt a rendszer ellenőrzésére. A Cecotec nem vállal felelősséget a földeletlen rendszerből eredő károokért.
- Mielőtt a készüléket a hálózati áramforráshoz csatlakoztatná, ellenőrizze, hogy a típustáblán (a készüléken és/vagy a csomagoláson) feltüntetett adatok megegyeznek-e az otthoni elektromos hálózat adataival.
- Ellenőrizze, hogy a berendezés és a csatlakozóaljzatok elektromos kapacitása elbírja-e a készülék maximális teljesítményét. Kétség esetén forduljon szakképzett szerelőhöz.
- Ha a hálózati aljzat és a készülék csatlakozódugója nem kompatibilis, kérjen szakképzett szerelőt, hogy cserélje ki a hálózati aljzatot egy megfelelő modellre.

Különösen ezeknek a felhasználóknak kell biztosítaniuk, hogy a konnektorokban lévő tápkábelek keresztmetszete megfeleljen a készülék által használt teljesítménynek. Adapterek, elosztók és/vagy hosszabbítók használata nem ajánlott. Ha használatuk elkerülhetetlen, ne feledje, hogy csak olyan egy- vagy többes adaptereket és hosszabbítókat használjon, amelyek megfelelnek a hatályos biztonsági előírásoknak. Ilyen esetekben soha ne lépje túl az egy- vagy többes adapteren feltüntetett maximális áramerősséget, illetve a többes adapteren feltüntetett maximális teljesítményt. A csatlakozódugónak és a konnektornak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie.

A vezérlők telepítése. 5. ábra

1. A sütő kicsomagolásakor egy olyan sütőt talál, amelyen nincsenek gombok, és csak két különálló gombot talál. 5A
2. Figyelje meg a bal és jobb oldali sütőgomb-konzolokat, ügyelve arra, hogy a gombkonzol lapos oldala felfelé nézzen. 5B
3. Igazítsa a gomb magját a sütőkonzolhoz, és nyomja be vízszintesen, erővel. Behelyezéskor figyeljen arra, hogy a gomb felületén lévő skála felfelé nézzen. 5C
4. Mindkét gomb sikeresen behelyezve. A telepítés befejeződött. 5D

A fogantyú felszerelése. 6. ábra

1. Ellenőrizze, hogy a sütő ajtaja felett mindkét oldalon fel van-e szerelve egy fogantyúrögztítő konzol.
2. Fogja meg a fogantyút, és ellenőrizze, hogy mindkét oldalán vannak-e rögzítőnyílások.
3. Fogja meg a rögzítőnyílásokkal ellátott fogantyút, és szerelje fel a rögzítőkonzolra úgy,





MAGYAR

- hogy mindkét oldalról egyszerre, a nyilak irányába határozottan megnyomja.
4. A telepítés befejeződött. Rázza meg a kart fel-le, balra és jobbra, hogy megbizonyosodjon a biztonságos rögzítésről.

4. Működés

FONTOS

- Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült.
- A sütőt csak ételek elkészítésére használja.
- Sütés előtt győződjön meg róla, hogy minden felesleges tartozékot eltávolított a sütőből.
- Használat előtt melegítse elő a sütőt.
- Helyezze a sütőlapokat a sütő közepére, és ha egynél többet használ, hagyjon helyet közöttük, hogy a levegő keringhessen.
- Ne helyezzen tálcákat a sütő aljára, és ne takarja le őket alufóliával. Ez hőképződést okozhat, ami befolyásolhatja a sütési időt és károsíthatja a sütő zománcát.
- Próbálja meg a sütő ajtaját a lehető legkevesebbszer kinyitni, hogy ellenőrizze az ételt (a sütő lámpája sütés közben folyamatosan világít).
- Az ajtó kinyitásakor legyen óvatos, nehogy a forró alkatrészekkel és a gőzzel érintkezzen.

Kiegészítők

- A mellékelt tartozékok bármilyen étel elkészítésére alkalmasak. Használat közben ügyeljen arra, hogy a tartozékok megfelelően legyenek behelyezve a sütőbe.
- Vannak opcionális kiegészítők, amelyekkel fokozhatod kedvenc ételeid ízét, vagy egyszerűen csak praktikusabbá teheted a főzést.

Helyezze be a tartozékokat

- A sütő 5 különböző szinttel rendelkezik, amelyekre a tartozékokat helyezheti. 7. ábra
- Helyezze be őket teljesen, hogy ne érjenek az ajtópanelhez.
- A kiegészítők körülbelül félig kihúzhatók, így könnyen eltávolíthatod az alkotásokat.

Megjegyzés: A tartozékok melegítés hatására deformálódhatnak. Lehűlés után visszanyerik eredeti formájukat. Ez nem befolyásolja a működésüket.

Sütőtálca

- Használható nedves süteményekhez, péksüteményekhez, fagyasztott ételekhez és nagy sülttekhez.
- Használható a lecsepegő zsír összegyűjtésére is, amikor közvetlenül a rácson





MAGYAR

grillezünk.

Rack

Sütéshez és sütenedő ételek elhelyezéséhez használják.

Vezérlőpanel. 8. ábra








A kezelőpanel modelltől függően eltérő lehet.

Jelmagyarázat 8. ábra

1. Bekapcsolásjelző
2. Funkcióválasztó
3. Időzítő
4. Fűtésjelző
5. Hőmérsékletválasztó

Funkcióválasztó

A hőmérséklet beállításához használja a funkcióválasztót. Ennek a hűtőszekrénynek 5 funkciója van. Ezeket az alábbiakban részletezzük:

-  Ki állás: Ha a választógombot ebbe az állásba állítja, a sütő kikapcsol.
-  Világítás: Ha a választógombot ebbe a helyzetbe állítja, a sütő világítása bekapcsol.
-  Grill: Ha a választógombot ebbe a pozícióba állítja, csak a felső fűtőszál kapcsol be. Ez a funkció közepes és nagy adag kolbász, szalonna, hús, hal stb. sütésére alkalmas.
-  Alsó fűtőszál: Ha a választógombot ebbe a pozícióba állítja, csak az alsó fűtőszál kapcsol be. Ez a funkció üvegek sterilizálására és tartósítására alkalmas.
-  Hagyományos üzemmód (felső és alsó fűtőszál): Ha a választógombot erre a pozícióra állítja, mindkét fűtőszál (felső és alsó) bekapcsol. Ez a funkció alkalmas egyetlen szinten történő sütésre és pirításra.
-  Energiatakarékos üzemmód: Ha a választógombot ebbe az állásba állítja, mindkét fűtőszál a hőmérséklet szabályozására szolgál, ezáltal csökkentve az energiafogyasztást. Ez a funkció nagyméretű tárgyak sütésére alkalmas, mivel a sütő hőmérséklete fokozatosan emelkedik, lehetővé téve a hó teljes áthatolását az ételben.
-  Gőzrágégitó funkció: Ha a választógombot ebbe a pozícióba állítja, a hó a sütő aljából szabadul fel, lehetővé téve pizzalapok, torták és sütemények pirítását, illetve






MAGYAR

különbféle ételek gőzölését.

- A funkció aktiválásához öntsön 150 ml tisztított vizet a sütőtér aljába, és válassza ki a 200 °C-ot. A funkcióval a hozzávetőleges sütési idő 20 perc.

Jegyzet:

- A sütési folyamat befejezése után ügyeljen arra, hogy eltávolítsa a felesleges vizet a sütő belsejéből.
- Nem ajánlott 500 ml-nél több tisztított vizet hozzáadni; a maximális kapacitás 1000 ml.
- A víz mennyiségét és hőmérsékletét az elkészítendő étel igényei szerint állíthatja be.
- Mielőtt eltávolítaná a felesleges vizet, győződjön meg róla, hogy a belseje teljesen kihűlt. Ha nem, megégetheti magát.
-  Gőztisztítás: Ez a funkció segít eltávolítani az ételmaradékokat a sütő belsejéből. Csak enyhe szennyeződések eltávolítására alkalmas. Nem hatékony ráégett ételek vagy makacs főzési foltok esetén. Csak hideg sütőben használható.

Tisztítási eljárás

1. Vegyen ki minden tartozékot a sütőből.
2. Készítsen víz (85%), fehér ecet (10%) és mosogatószer (5%) oldatot, és fújja be vele a sütő ajtaját, oldalfalait és hátulját.
3. Öntsön 40 ml vizet a sütőtér aljába.
4. Csukja be az ajtót. Válassza ki a Gőztisztítás funkciót, és állítsa a sütőt 120 °C -ra .
5. 15 perc elteltével kapcsolja ki a sütőt.
6. Hagyjuk kihűlni, majd töröljük át a felületet egy nedves ruhával.
7. Törölje szárazra a sütő belsejét egy konyhai papírtörölővel vagy ruhával.

FIGYELMEZTETÉS:

Mielőtt ezt megtenné, győződjön meg róla, hogy a sütő teljesen kihűlt. Különben megégetheti magát.

Időzítő

- Ezek a modellek időzítővel vannak felszerelve, amely lehetővé teszi a főzési idő szabályozását.
- A kívánt idő 0 és 120 perc közötti értékének kiválasztásához forgassa el a választógombot az óramutató járásával megegyező irányba.
- sütési idő végén (0. pozíció) az időzítő hangjelzést ad, és automatikusan kikapcsolja a sütőt.
- „BE” állás: Válassza ki ezt az állást a választógomb balra forgatásával, ha manuális üzemmódban (időzítő nélkül) szeretné működtetni a sütőt.





MAGYAR

Megjegyzés: Az időzítő működése a sütő modelljétől függően változhat.

Hőmérsékletválasztó

- A választógombbal beállíthatja a kívánt hőmérsékletet. A hőmérséklet 50 és 250°C között szabályozható.
- Az aktiváláshoz forgassa el a választógombot az óramutató járásával megegyező irányba.

A sütő első használata előtt

Melegítse elő a sütőt

Az új sütő szagának megszüntetéséhez melegítse elő a sütőt üresen. Javasoljuk, hogy válasszon olyan beállítást, amely mindkét fűtőszálat aktiválja (Hagyományos üzemmód), és állítsa a sütőt 250 °C -ra egy órára. Győződjön meg arról, hogy nem maradtak csomagolási maradványok a sütőben.

1. A választógombbal aktiválja a Hagyományos mód funkciót.
2. Állítsa a hőmérséklet-választót 250 °C -ra . Egy óra elteltével kapcsolja ki a sütőt. Ehhez fordítsa a funkcióválasztót kikapcsolt állásba.

A tartozékok tisztítása

A tartozékok első használata előtt alaposan tisztítsa meg őket meleg, szappanos vízzel és puha ruhával.

Tippek az energiatakarékossághoz

A következő információk segítenek energiát megtakarítani:

- Használjon sötét színű vagy zománcozott edényeket, mivel ezek jobban vezetik a hőt.
- Melegítse elő a sütőt az étel elkészítése előtt.
- Sütés közben ne nyisd ki gyakran a sütő ajtaját.
- Próbáljon meg egyszerre több ételt sütni a sütőben. Ezt úgy teheti meg, hogy két sütőtálat helyez a rácsra.
- Több ételt süssön egymás után. A sütő már forró lesz.
- Energiát takaríthat meg, ha a sütési idő kezdete előtt néhány perccel kikapcsolja a sütőt. Ne nyissa ki a sütő ajtaját.
- A fagyasztott ételeket főzés előtt olvassza fel.

Hogyan működik a sütő

FIGYELMEZTETÉS: Égési sérülés veszélye. Legyen óvatos a sütő ajtajának kinyitásakor, mert gőz szabadulhat fel.





MAGYAR

Sütési tippek

- Használjon megfelelő fémtálcákat vagy tapadásmentes bevonatú alumínium edényeket, illetve hőálló szilikon formákat.
- Használd ki a rács adta teret maximálisan.
- Javasoljuk, hogy a formát a rács közepére helyezze.
- Tartsa zárva a sütő ajtaját.

Grillezési tippek

- Ha egész csirkét vagy pulykát, vagy egy nagy darab húst sütsz, ízesítsd egy kis citromlével és fekete borssal.
- A csontos hús 15-30 perccel tovább sül, mint egy azonos méretű csont nélküli sült.
- A hús magasságának centiméterenként körülbelül 4-5 perc sütési időt kell figyelembe venni.
- A sütési idő letelte után hagyd a húst körülbelül 10 percig pihenni a sütőben. Ez lehetővé teszi, hogy a szaft egyenletesen eloszoljon a sültben, és megakadályozza, hogy a hús szeletelése során kifolyjon.
- Ha halat sül, tegye közepes vagy alacsony fokozatra.

Tippek a grill funkció használatához

Ez a funkció ideális hús, hal és szárnyasok sütéséhez, mivel ezek az ételek megbarnulnak, de nem száradnak ki. A lapos húsdarabok, a kebabok és a kolbászok különösen alkalmasak grillezésre, akárcsak a magas víztartalmú zöldségek, például a paradicsom és a hagyma.

Sütési és pirítási tippek

Sütési tippek

- **Hogyan állapítható meg, hogy egy sütemény megfelelően megsült-e.** Körülbelül 10 perccel a receptben megadott sütési idő vége előtt szúrjon egy fogpiszkálót a sütemény legmagasabb pontjába. Ha a fogpiszkáló tisztán jön ki, a sütemény készen áll.
- **A sütemény szétesik.** Legközelebb kevesebb folyadékot használjon, vagy állítsa 10 fokkal alacsonyabbra a sütő hőmérsékletét. Tartsa be a receptben megadott keverési időket.
- **A sütemény közepe megemelkedett, de a szélei alacsonyabbak.** Ne kend ki a tepsis oldalát. Sütés után óvatosan vedd ki a süteményt a tepsiből egy késsel.
- **A sütemény teteje túl sötét.** Tedd lejjebb a sütőben, válassz alacsonyabb hőmérsékletet, és süsd egy kicsit tovább.
- **A sütemény túl száraz.** Ha kész, szúrj bele apró lyukakat egy koktélpálcikával. Ezután locsold meg gyümölcslével vagy alkoholos itallal. Legközelebb válassz 10 fokkal magasabb hőmérsékletet, és csökkentsd a sütési időt.





- **A kenyér vagy sütemény (például sajtorta) jól néz ki, de belül ragacos.** Legközelebb kevesebb folyadékot használjon, és süsse valamivel hosszabb ideig, alacsonyabb hőmérsékleten. A nedves feltéttel rendelkező piték esetében először a tésztát süsse meg. Szórja meg mandulával vagy zsemlemorzzával, majd adja hozzá a feltétet. Kövesse a receptet és a sütési időket.
- **A sütemény egyenetlenül barnul.** Válasszon valamivel alacsonyabb hőmérsékletet az egyenetlesebb sütés érdekében. A finom süteményeket egyetlen rácson, Alsó- és felső fokozaton süsse. Ha a sütőpapír lelóg, az akadályozhatja a levegő keringését. Ezért mindig a sütőlap méretéhez igazítsa a papírt.
- **A gyümölcstorta alapja túl világos.** Legközelebb tegye a süteményt egy alacsonyabb szintre.
- **A kelt tésztából készült pékáruk sütés közben összeragadnak.** Körülbelül 2 cm távolságot kell hagyni a termékek között. Ez elegendő helyet biztosít számukra ahhoz, hogy szétterüljenek és egyenletesen megpiruljanak.
- **Több szinten sült.** A felső rácson lévő étel sötétebb, mint az alsó. Több szinten való sütés esetén mindig 3D forró levegőt használj. Az, hogy több tepsit teszel a sütőbe, nem jelenti azt, hogy egyszerre fognak mind elkészülni.
- **Páralecsapódás keletkezik, amikor nedves süteményeket süt.** Főzés közben gőz képződhet és távozhat az ajtó felett. Ez a gőz lecsapódhat, és vízcseppeket képezhet a kezelőpanelen vagy a szomszédos bútorokon. Ez normális jelenség.

Tippek a grill funkcióval való sütéshez

- Ha a grill funkciót használja, melegítse elő a sütőt 4 perccel, mielőtt beteszi az ételt. Amikor a sütő be van kapcsolva, mindig csukja be az ajtót.
- grillezett ételeknek azonos vastagságúaknak kell lenniük. Így egyenletesen barnulnak, és szaftosak, lédúsak maradnak.
- A sütési idő 2/3-a után fordítsa meg a sült ételt.
- Ne sózd meg a steakeket, amíg meg nem sültek.
- Ha sovány a hús, adjon hozzá egy kevés folyadékot. Fedje be az edény alját körülbelül 1/2 cm folyadékkal.
- Helyezze a sütni kívánt ételt közvetlenül a rácsra. Ha egyetlen darabot süt, a legjobb eredményt úgy érheti el, hogy a rács közepére helyezi. Helyezze a sütőlapot is az első rácsra a zsír összegyűjtése érdekében.
- Sütés közben ne helyezze a sütőlapot a 4. vagy 5. szintre, mert ettől deformálódhat.
- A fűtőelem folyamatosan be- és kikapcsol. Ez normális jelenség. A funkció beállítása határozza meg, hogy ez milyen gyakran történjen.
- Amikor a sült elkészült, kapcsolja ki a sütőt, és hagyja pihenni további 10 perccel. Ez lehetővé teszi a húslévek jobb eloszlását.
- Ha bőrös sertéshúst sütünk, vágjuk be a bőrt kereszt alakban, és helyezzük a sültet a





MAGYAR

tányérra bőrrel lefelé.

- Helyezze az egész csirkéket a mellével lefelé az alsó rácsra. A megadott idő 2/3-a után fordítsa meg őket.
- Ha kacsát vagy libát sütsz, szúrd meg a szárnyak alsó részén a bőrt. Így a zsír kifolyhat.
- Ha haldarabokat sütsz, a megadott sütési idő 2/3-a után fordítsd meg őket. Ez nem szükséges, ha egész halat sütsz. Helyezd az egész halat a sütőbe úszópózban, a hátúszóval felfelé. A hal gyomrába helyezett fél burgonya vagy egy kis sütőálló tál segít stabilizálni azt.
- Hogyan állapítható meg, hogy a sült elkészült-e? Használjon húshőmérőt (szaküzletekben kapható), vagy végezze el a „kanálpróbát”. Nyomja meg a sültet egy kanállal. Ha szilárd, akkor kész. Ha viszont a kanállal le tudja nyomni, akkor még egy kicsit sütnie kell.
- A sült túl sötét, és egyes részek enyhén megégetek. Ellenőrizze a behelyezés magasságát és a hőmérsékletet.
- A sült jól néz ki, de a szaftja megégett. Legközelebb használjon kisebb tepsit, vagy adjon hozzá több folyadékot.
- A sült jól néz ki, de a szaft túl híg és vizes. Legközelebb használjon nagyobb tepsit és kevesebb folyadékot.
- Gőz távozik a grillsütőből. Ez normális jelenség, és a fizika törvényeinek köszönhető. A gőz nagy része a gőzkivezető nyíláson keresztül távozik. A gőz lecsapódhat a szelektorokon vagy a szomszédos bútorokon.

5. Tisztítás és karbantartás

- A sütőt minden használat után meg kell tisztítani. Tisztításkor a sütő lámpájának bekapcsolva kell lennie, hogy jobban lássa a felületeket.
- A sütő belsejét csak meleg vízzel és egy kevés folyékony szappannal szabad mosni.
- A sütő belsejének tisztítása után törölje szárazra egy ruhával.
- Soha ne tisztítsa a sütő felületét gőzzel.
- A sütő belsejét csak meleg, szappanos vízzel, szivaccsal vagy puha ronggyal szabad tisztítani. Ne használjon súrolószereket.
- A sütő alján megjelenő foltok kifröccsenő vagy kiömlött ételből keletkeznek. Ezek a fröccsenések a főzési folyamat során keletkeznek. Oka lehet az, hogy az ételt túl magas hőmérsékleten sütik, vagy túl kicsi edénybe helyezik.
- A sütni kívánt ételnek megfelelő hőmérsékletet és sütési funkciót kell választania. Arra is ügyelnie kell, hogy az ételt megfelelő méretű edénybe tegye, és szükség esetén sütőlapot használjon.
- A sütő külső részeit csak meleg, szappanos vízzel, szivaccsal vagy puha ronggyal





MAGYAR

szabad tisztítani. Ne használjon súrolószereket.

- Ha bármilyen sütőtisztítót használ, győződjön meg arról, hogy az alkalmas ehhez a termékhez.
- A tisztítószer által a készülékben okozott károkat nem javítjuk ingyenesen, még akkor sem, ha a készülék még a garanciális időszakon belül van.
- Ne használjon súrolószereket tartalmazó tisztítószereket az üveg előlap tisztításához és karbantartásához.

Sütőtisztítás

A sütő tisztításához nincs szükség sütőtisztítóra vagy más speciális tisztítószerre. Javasoljuk, hogy a sütőt még melegen nedves ruhával tisztítsa.

A sütőajtó szétszerelése és összeszerelése

Az ajtó tisztításához vegye le. Minden ajtópánthoz tartozik egy rögzítőrúd. Amikor ez be van zárva, az ajtó rögzítve van. Az ajtó eltávolításához ki kell nyitni a rögzítőrudat.

FIGYELMEZTETÉS: Ha a zsanér nincs rögzítve, az ajtó hirtelen becsapódhat. Ezért ügyeljen arra, hogy a rögzítőrúd mindig zárva legyen. Csak az ajtó eltávolításakor legyen nyitva.

Távolítsa el az ajtót

1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Emelje fel a rögzítőrúd mindkét oldalát. 9. ábra
3. Csukja be teljesen az ajtót. Fogja meg mindkét oldalon, majd csukja be újra.
4. Mozdasd fel és le, majd húzd ki.

Szerelje be az ajtót

Kövesse az ajtó szétszerelésének fordított sorrendjét.

1. Az ajtó behelyezésekor ügyeljen arra, hogy mindkét zsanér megfelelően illeszkedjen.
2. Az ajtó kinyitásakor engedje le a reteszelő rudat. 10. ábra

FIGYELMEZTETÉS: Ha az ajtó véletlenül leesik, vagy a zsanérok hirtelen bezáródnak, ne nyúljon a zsanérok közé. Lépjen kapcsolatba a Cecotec hivatalos műszaki szolgálatával.

Az ajtópanel eltávolítása és beszerelése

Szétszerelés. 11. ábra

- Vegye le a sütő ajtaját, és helyezze egy darab rongyra.
- Nyomja meg mindkét kezével a belső ajtó üvegtámaszán található gombot. A támasz automatikusan kiold.
- Távolítsa el a belső és a középső üveget.





MAGYAR

Figyelmeztetés: Ha az üveg karcolódik, megrepedhet. Tisztításhoz ne használjon üvegspatulát vagy súrolószereket.

Létesítmény

1. Helyezze be a belső üveget a nyílásba.
2. Mind a jobb, mind a bal oldalnak egy vonalban kell lennie a nyílással. Ha ez megtörtént, nyomja a helyére az üveget.
3. Helyezze be a sütő ajtaját.

A sütővilágítás cseréje

FIGYELMEZTETÉS:

- Ha a sütő izzója meghibásodik, ki kell cserélni. Áramútés veszélye áll fenn.
 - Válassza le a biztosítékot a biztosítékdozsról.
1. Amikor kihűlt, tegyél egy konyharuhát a sütőbe, hogy ne sérüljön meg.
 2. Csavarja le az üvegfedelelet az óramutató járásával ellentétes irányba forgatva.
 3. Cserélje ki az izzót egy ugyanolyan típusúra.
 4. Csavarja vissza az üvegfedelelet.
 5. Vegye le a mosogatórongyot, és dugja be a biztosítékot.

Ez a termék G energiakategóriájú fényforrást tartalmaz.

Időszakos ellenőrzések

A sütő tisztán tartása mellett a következőket is érdemes tenni:

- Rendszeres ellenőrzéseket végezzen. A jótállási idő lejártá után a sütőt legalább két évente egyszer szervizközpontban ellenőriztetni kell.
- Javítsa ki az esetleges működési hibákat.

Figyelmeztetés: A sütő javítását csak szakképzett szerelő végezheti.

6. Problémamegoldás

A sütő működés közben meghibásodhat. Kérjük, tekintse át a listát, mielőtt kapcsolatba lépne az ügyfélszolgálatl. Egyes meghibásodásokat saját maga is el tud hárítani.

Normál működés:

- Amikor először használja a sütőt, előfordulhat, hogy néhány órán át furcsa szagot és füstöt bocsát ki. Ezért azt javasoljuk, hogy egy órán át üresen működtesse. Ezután hagyja kihűlni, majd tisztítsa meg.
- Amikor a sütő működik, némi nyikorgást hallhat; ez a sütő fém aljának köszönhető.
- Ha a melegítendő étel nedvességet tartalmaz, a hőkibocsátó nyílás működés közben





MAGYAR

gőz távozhat.

- A ventilátor 15 perccel a sütő bekapcsolása után kezd el működni. Zárt sütő esetén is további 35 percig működik.
- Melegítse elő a sütőt, mielőtt beteszi az ételt.
- Ha sokáig sütöd, kikapcsolhatod a sütőt, mielőtt lejárna az idő. Így a maradék hő használd fel a sütési folyamat befejezéséhez.

Problémamegoldó táblázat

Probléma	Ok	Megoldás
A sütő nem működik	Áramszünet volt.	Ellenőrizd a konyhai világítást vagy egy másik készülék működését.
	Áramköri megszakító meghibásodása.	Ellenőrizze, hogy működik-e a megszakító.
	Elfelejtette kiválasztani a kívánt funkciót.	Válassza ki a funkciót.
A lámpa nem kapcsol be.	Hibás lámpa.	Cseréld ki az izzót.
	Nincs áram.	Ellenőrizze, hogy a sütő kap-e elektromos áramot.
A sütő hirtelen leáll	Áramszünet volt.	Ellenőrizd a konyhai világítást vagy egy másik készülék működését.
	Termosztát meghibásodása	Ellenőrizd, hogy működik-e a ventilátor. Ha igen, cseréld ki a termostátot egy újra.
A sütő nem melegszik fel	Nem választott hőmérsékletet.	Állítsa be a hőmérsékletet.
	Ha ez a modell időzítővel rendelkezik, akkor nem fogja tudni beállítani az időt.	Állítsa be az időzítőt.
	Nincs áramellátás.	Ellenőrizd a tápelosztót.
	A fűtőelem sérült.	Cserélje ki az ellenállást egy újra.
Víz folyik ki az ajtón a sütő használata közben	Az ajtótömítés sérült.	Cserélje ki az ajtótömítést.
	A zsanér nem elég erős.	Cserélje ki a zsanért.





MAGYAR

A sütő nem működik, de a motor nem.	A sütő már régóta működik, ezért időre van szüksége a lehűléshez.	Helyezze a kezét a levegőkimenet fölé. Ha azt veszi észre, hogy a kiáramló levegő meleg, akkor nincs probléma.
	Termosztát meghibásodása.	Ha azt veszed észre, hogy szobahőmérsékletű levegő jön ki, cseréld ki a termosztátot.

Ha a probléma nem oldódott meg:

1. Válassza le a sütőt a hálózati áramforrásról (kapcsolja ki vagy húzza ki a biztosítékot).
2. Hívja a Cecotec hivatalos műszaki ügyfélszolgálatát. Ne próbálja meg saját kezűleg megjavítani a készüléket.

7. Elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítása



Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a vonatkozó előírásoknak megfelelően a terméket és/vagy az akkumulátort a háztartási hulladéktól elkülönítve kell ártalmatlanítani. Amikor a termék eléri hasznos élettartama végét, el kell távolítani az akkumulátorokat, és el kell vinni azokat a helyi hatóságok által kijelölt gyűjtőhelyre.

Az elektromos és elektronikus berendezések és/vagy a hozzájuk tartozó elemek ártalmatlanításának legmegfelelőbb módjával kapcsolatos részletes információkért a fogyasztónak a helyi hatóságokhoz kell fordulnia.

A fenti irányelvek betartása segít megvédeni a környezetet.

8. Szerzői jog

A jelen kézikönyvben található szövegekhez fűződő szellemi tulajdonjogok a CECOTEC INNOVACIONES, SL tulajdonát képezik. Minden jog fenntartva. A kiadvány tartalma a CECOTEC INNOVACIONES, SL előzetes írásbeli engedélye nélkül tilos egészben vagy részben reprodukálni, adatrögzítő rendszerben tárolni, továbbítani vagy terjeszteni semmilyen módon (elektronikus, mechanikus, fénymásolás, rögzítés vagy hasonló).

9. Egyszerűsített EU-megfelelőségi nyilatkozat



A Cecotec Innovaciones ezennel kijelenti, hogy ez a termék megfelel az alkalmazandó Európai Unió előírások alapvető követelményeinek és egyéb vonatkozó rendelkezéseinek. Ezt a terméket a szükséges biztonsági és minőségi szabványoknak megfelelően tervezték, gyártották és tesztelték. Az EU megfeleléségi nyilatkozat teljes





MAGYAR

szövege a következő webcímen található:

<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

10. Műszaki adatok

Termékazonosító: EU01_121033 / EU01_121034

Termék : Bolero Hexa C126001 Line Time A / Bolero Hexa C126001 Glass Black Time A

Névleges feszültség: 220-240 V~

Névleges frekvencia: 50 – 60 Hz

Névleges teljesítmény: 2800 W

	Szimbólum	Érdemes	Egység
Modell azonosítása		EU01_121033 EU01_121034	
Sütő típusa		Elektromos sütő	
A készülék tömege	M	26.7	Kg
Üregek száma		1	
Sütőtér hőforrása (villany vagy gáz)		Elektromossá g	
Térfogat üregenként	V.	77	L
Szükséges energiafogyasztás (villamosenergia-fogyasztás) egy szabványosított töltet melegítéséhez egy elektromos kemence üregében egy ciklus alatt hagyományos üzemmódban, üregenként (végső elektromos energia)	Elektromos üreg	0,82	kWh/ciklus
Egy szabványosított töltet melegítéséhez szükséges energiafogyasztás egy elektromos kemence üregében egy kényszerkeringtetéses ciklus alatt, üregenként (végső elektromos energia)	Elektromos üreg	NA	kWh/ciklus
Egy gázkazánban egy szabványosított töltet melegítéséhez szükséges energiafogyasztás hagyományos üzemmódban egy ciklus alatt, kazánonként (végső gázenergia)	Gáz űrtartalma	NA NA	MJ/ciklus kWh/ciklus (1)
Gázkazán üregében lévő szabványosított töltet melegítéséhez szükséges energiafogyasztás kényszerkeringtetéses üzemmódban egy ciklus alatt (végső gázenergia)	Gáz űrtartalma	NA NA	MJ/ciklus kWh/ciklus
Energiahatékonysági index sütőtérenként	EElüreg	94.3	
Energiahatékonysági osztály		CÍMZETT	
(1) 1 kWh/ciklus = 3,6 MJ/ciklus.			





MAGYAR

Energiafogyasztás készenléti üzemmódban:	N/A
Energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban:	0W
Az az idő, amely után a berendezés automatikusan készenléti üzemmódba lép:	N/A
Az az idő, amely után a berendezés automatikusan kikapcsolt üzemmódba lép:	N/A
Az eszköz tervezése a mechanikus vezérlés elvén alapul, és nem rendelkezik tápellátás-kezelési funkcióval.	

A műszaki adatok előzetes értesítés nélkül változhatnak a termék minőségének javítása érdekében.

Kínában készült | Spanyolországban tervezték

11. Garancia és műszaki támogatás

A Cecotec a vonatkozó szabályozásokban meghatározott feltételeknek és határidőknek megfelelően válaszol a végfelhasználónak vagy a fogyasztónak a termék kiszállításának időpontjában fennálló bármilyen nem megfelelőség esetén.

Javasoljuk, hogy a javításokat szakképzett személyzet végezze.

Ha problémát észlel a termékkel kapcsolatban, vagy bármilyen kérdése van, kérjük, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos Cecotec Műszaki Támogatási Szolgálattal a +34 96 321 07 28 telefonszámon.





ΕΛΛΗΝΙΚΑ

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

1. Μέρη και εξαρτήματα

Σχήμα 1

1. Πίνακας ελέγχου
2. Δίσκος
3. Ράφι
4. Πόρτα
5. Λαβή

ΣΗΜΕΙΩΜΑ:

Τα γραφικά σε αυτό το εγχειρίδιο είναι σχηματικές αναπαραστάσεις και ενδέχεται να μην αντιστοιχούν ακριβώς σε αυτά του προϊόντος.

2. Πριν από τη χρήση

- Αυτή η συσκευή διατίθεται σε συσκευασία σχεδιασμένη να την προστατεύει κατά τη μεταφορά. Αφαιρέστε τη συσκευή από το κουτί της και αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας. Μπορείτε να φυλάξετε το αρχικό κουτί και τα άλλα υλικά συσκευασίας σε ασφαλές μέρος για να αποφύγετε ζημιές στη συσκευή σε περίπτωση που χρειαστεί να τη μεταφέρετε στο μέλλον. Εάν επιθυμείτε να απορρίψετε την αρχική συσκευασία, φροντίστε να ανακυκλώσετε όλα τα αντικείμενα σωστά.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα και τα εξαρτήματα περιλαμβάνονται και βρίσκονται σε καλή κατάσταση. Εάν λείπουν ή έχουν υποστεί ζημιά, επικοινωνήστε αμέσως με την επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec.

Περιεχόμενα κουτιού

- Φούρνος
- Δίσκος
- Ράφι
- Κουμπιά
- Λαβή
- Αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών

3. Εγκατάσταση προϊόντος

Πριν από την εγκατάσταση

Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σε εντοιχισμένο ντουλάπι. Πρέπει να διατηρείται ασφαλής απόσταση μεταξύ της συσκευής και των τοίχων της κουζίνας.

- Οι επιφάνειες, τα συνθετικά ελάσματα και οι κόλλες που χρησιμοποιούνται πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα (τουλάχιστον 100 °C).
- Τα ντουλάπια της κουζίνας πρέπει να είναι επίπεδα και σταθερά τοποθετημένα. Πρέπει να αφήνεται ένα κενό 5 mm μεταξύ του φούρνου και των άλλων συσκευών.







ΕΛΛΗΝΙΚΑ

- Εάν υπάρχει συρτάρι κάτω από τον φούρνο, πρέπει να τοποθετηθεί ένα ράφι ανάμεσα στον φούρνο και το συρτάρι.

Το Σχήμα 2 δείχνει τις διαστάσεις του φούρνου και του ενσωματωμένου ντουλαπιού.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Τα υλικά ενδέχεται να υποστούν ζημιά.

- Η πόρτα ή/και η λαβή δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για την ανύψωση ή τη μετακίνηση της συσκευής.
- Για την εγκατάσταση, η συσκευή πρέπει να συνδεθεί σύμφωνα με όλους τους τοπικούς κανονισμούς αερίου ή/και ηλεκτρικού ρεύματος.
- Η μεταφορά πρέπει να πραγματοποιείται από τουλάχιστον δύο άτομα.
- Χρησιμοποιήστε τις υποδοχές ή τις συρμάτινες λαβές που βρίσκονται και στις δύο πλευρές για να το μεταφέρετε.
-  Σύνδεση με το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να είναι συνδεδεμένη σε γειωμένη πρίζα.
- Η εταιρεία μας δεν φέρει ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται από τη χρήση της συσκευής χωρίς γείωση. Εάν η εγκατάσταση δεν πραγματοποιηθεί επαγγελματικά, υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Η συσκευή μπορεί να συνδεθεί στο ηλεκτρικό δίκτυο μόνο από εξειδικευμένο και εξουσιοδοτημένο άτομο. Σε αντίθετη περίπτωση, η εγγύηση θα ακυρωθεί.
- Η ζημιά στο καλώδιο ρεύματος ενέχει κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, βραχυκυκλώματος και πυρκαγιάς. Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει να τσαλακώνεται, να λυγίζει ή να πιάνεται, ούτε πρέπει να έρχεται σε επαφή με ζεστά μέρη της συσκευής. Εάν το καλώδιο ρεύματος έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
- Η παροχή ρεύματος πρέπει να αντιστοιχεί στις προδιαγραφές που αναγράφονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών της συσκευής. Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει επίσης να πληροί τις προδιαγραφές και τις απαιτήσεις κατανάλωσης ενέργειας της συσκευής.
-  Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- Πριν από την εκτέλεση της ηλεκτρικής εγκατάστασης, αποσυνδέστε τη συσκευή.

Ευκολία

- Η συσκευή πρέπει να εγκαθίσταται μόνο από εξειδικευμένο προσωπικό, ακολουθώντας τις παρεχόμενες οδηγίες και σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς. Η Cecotec αποποιείται κάθε ευθύνης σε περίπτωση λανθασμένης εγκατάστασης, η οποία μπορεί να προκαλέσει βλάβη σε ανθρώπους και ζώα, καθώς και υλικές ζημιές.





ΕΛΛΗΝΙΚΑ

- Σημαντικό: η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν από την εκτέλεση οποιωνδήποτε ρυθμίσεων ή εργασιών συντήρησης σε αυτήν.
- Ο αεραγωγός χρησιμοποιείται για αερισμό.
- Για να λειτουργεί σωστά η εντοιχισμένη συσκευή, το περίβλημα του ντουλαπιού πρέπει να είναι κατάλληλο. Το Σχήμα 2 δείχνει τις διαστάσεις της κοπής για εγκατάσταση κάτω από τον πάγκο ή σε ντουλάπι τοίχου.
- Για να διασφαλιστεί επαρκής αερισμός, πρέπει να αφαιρεθεί το πίσω πάνελ του ντουλαπιού. Είναι προτιμότερο να εγκαταστήσετε τον φούρνο έτσι ώστε να στηρίζεται σε δύο ξύλινες σανίδες. Εάν ο φούρνος στηρίζεται σε μια επίπεδη, συνεχή επιφάνεια, πρέπει να υπάρχει ένα άνοιγμα τουλάχιστον 45 x 560 mm.
- Τα πάνελ των παρακειμένων ντουλαπιών πρέπει να είναι κατασκευασμένα από ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό. Συγκεκριμένα, τα ντουλάπια με εξωτερική επένδυση πρέπει να συναρμολογούνται με κόλλες που αντέχουν σε θερμοκρασίες έως και 100°C.
- Σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας, η επαφή με τα ηλεκτρικά μέρη του φούρνου δεν πρέπει να είναι δυνατή μετά την εγκατάστασή του.
- Όλα τα εξαρτήματα που διασφαλίζουν την ασφαλή λειτουργία της συσκευής πρέπει να αφαιρούνται μόνο με τη βοήθεια εργαλείου (ΔΕΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΤΑΙ).
- Για να στερεώσετε τον φούρνο στο ντουλάπι, ανοίξτε την πόρτα του φούρνου και ασφαλίστε την εισάγοντας τις 4 ξυλόβιδες στις 4 οπές που βρίσκονται περιμετρικά του πλαισίου. Εικ. 3

Ηλεκτρικές συνδέσεις

Οι φούρνοι που είναι εξοπλισμένοι με τριπολικό καλώδιο τροφοδοσίας έχουν σχεδιαστεί για να λειτουργούν με εναλλασσόμενο ρεύμα. Το καλώδιο γείωσης της συσκευής είναι κίτρινο-πράσινο.

Τοποθέτηση σε καλώδιο τροφοδοσίας

Άνοιγμα του κουτιού ακροδεκτών. (Εικ. 4):

1. Χρησιμοποιώντας ένα κατσαβίδι, ξεβιδώστε τη βίδα στις πλευρικές γλωττίδες του καλύμματος του κουτιού ακροδεκτών.
2. Ξεβιδώστε τη βίδα και ανοίξτε το καπάκι.
3. Για να εγκαταστήσετε το καλώδιο, προχωρήστε ως εξής:
4. Αφαιρέστε τη βίδα συγκράτησης του καλωδίου και τις τρεις βίδες επαφής.
5. Ασφαλίστε τα καλώδια κάτω από τις κεφαλές των βιδών χρησιμοποιώντας το ακόλουθο χρωματικό συνδυασμό:
6. Μπλε - Ουδέτερο (N)
7. Καφέ - Φάση (L)
8. Κίτρινο-Πράσινο (Γη)
9. Ασφαλίστε το καλώδιο τροφοδοσίας με τον σφιγκτήρα και κλείστε το κάλυμμα του κουτιού ακροδεκτών.

Ανοίξτε τον πίνακα τερματικών:





ΕΛΛΗΝΙΚΑ

1. Χρησιμοποιώντας ένα κατσαβίδι, σφίξτε τη βίδα στις πλευρικές γλωττίδες του καλύμματος της πλακέτας ακροδεκτών.
2. Ξεβιδώστε τη βίδα και ανοίξτε το κάλυμμα του μπλοκ ακροδεκτών.

Σύνδεση του καλωδίου τροφοδοσίας στο ηλεκτρικό δίκτυο

- Εγκαταστήστε ένα τυπικό φως (δεν περιλαμβάνεται) με ονομαστική τιμή για το φορτίο που αναγράφεται στην πινακίδα δεδομένων. Όταν συνδέετε το καλώδιο απευθείας στο δίκτυο, εγκαταστήστε έναν πολυπολικό διακόπτη με ελάχιστο διάκενο επαφής 3 mm μεταξύ της συσκευής και του δικτύου. Ο πολυπολικός διακόπτης πρέπει να έχει μέγεθος ανάλογα με το φορτίο και να συμμορφώνεται με τους ισχύοντες κανονισμούς (το καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από τον διακόπτη).
- Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να τοποθετηθεί έτσι ώστε να μην φτάνει σε θερμοκρασία υψηλότερη από 50°C σε σχέση με τη θερμοκρασία περιβάλλοντος και πρέπει να προστατεύεται από μόνωση κατάλληλης ονομαστικής ποιότητας.
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική της ασφάλεια μπορεί να διασφαλιστεί μόνο εάν ο φούρνος είναι σωστά και αποτελεσματικά γειωμένος, σύμφωνα με τους κανονισμούς ηλεκτρικής ασφάλειας. Πάντα να ελέγχετε ότι η γείωση είναι αποτελεσματική. Σε περίπτωση αμφιβολίας, καλέστε έναν εξειδικευμένο τεχνικό για να ελέγξει το σύστημα. Η Cecotec δεν φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που προκύπτουν από μη γείωση του συστήματος.
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος, ελέγξτε ότι οι προδιαγραφές που αναγράφονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών (πάνω στη συσκευή ή/και στη συσκευασία) αντιστοιχούν σε εκείνες του δικτύου ηλεκτρικής ενέργειας του σπιτιού σας.
- Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική ισχύς της εγκατάστασης και οι πρίζες μπορούν να αντέξουν τη μέγιστη ισχύ της συσκευής. Σε περίπτωση αμφιβολίας, συμβουλευτείτε έναν εξειδικευμένο τεχνικό.
- Εάν η πρίζα και το φως της συσκευής δεν είναι συμβατά, ζητήστε από έναν εξειδικευμένο τεχνικό να αντικαταστήσει την πρίζα με μια κατάλληλη.

Αυτοί οι χρήστες, ειδικότερα, πρέπει επίσης να διασφαλίζουν ότι η διατομή των καλωδίων ρεύματος στις πρίζες είναι κατάλληλη για την ισχύ που χρησιμοποιείται από τη συσκευή. Δεν συνιστάται η χρήση προσαρμογών, πολύπριζων ή/και καλωδίων επέκτασης. Εάν η χρήση τους δεν μπορεί να αποφευχθεί, θυμηθείτε να χρησιμοποιείτε μόνο μεμονωμένους ή πολλαπλούς προσαρμογείς και καλώδια επέκτασης που συμμορφώνονται με τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας. Σε αυτές τις περιπτώσεις, μην υπερβαίνετε ποτέ τη μέγιστη ισχύ ρεύματος που αναγράφεται στον μεμονωμένο προσαρμογέα ή το καλώδιο επέκτασης και τη μέγιστη ισχύ που αναγράφεται στον πολλαπλό προσαρμογέα. Το φως και η πρίζα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμα.

Εγκατάσταση των χειριστηρίων. Σχήμα 5

1. Μόλις αφαιρέσετε τη συσκευασία του φούρνου, θα βρείτε έναν φούρνο χωρίς κουμπιά και δύο ξεχωριστά κουμπιά. 5A
2. Παρατηρήστε τις αριστερές και δεξιές βάσεις του κουμπιού του φούρνου, φροντίζοντας η επίπεδη πλευρά της βάσης του κουμπιού να είναι στραμμένη προς τα πάνω. 5B





ΕΛΛΗΝΙΚΑ

3. Ευθυγραμμίστε τον πυρήνα του κουμπιού με τη βάση του φούρνου και τοποθετήστε τον οριζόντια ασκώντας δύναμη. Κατά την τοποθέτηση, βεβαιωθείτε ότι η κλίμακα στην επιφάνεια του κουμπιού είναι στραμμένη προς τα πάνω. 5C
4. Και τα δύο κουμπιά έχουν τοποθετηθεί με επιτυχία. Η εγκατάσταση ολοκληρώθηκε. 5D

Εγκατάσταση λαβής. Σχήμα 6

1. Βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί μια βάση στήριξης λαβής σε κάθε πλευρά πάνω από την πόρτα του φούρνου.
2. Πάρτε τη λαβή και βεβαιωθείτε ότι υπάρχουν υποδοχές στερέωσης και στις δύο πλευρές των λαβών.
3. Πάρτε τη λαβή με τις υποδοχές στερέωσης για να την εγκαταστήσετε στη βάση στήριξης πιέζοντάς την σταθερά και από τις δύο πλευρές ταυτόχρονα προς την κατεύθυνση των βελών.
4. Η εγκατάσταση ολοκληρώθηκε. Κουνήστε τη λαβή πάνω-κάτω, αριστερά-δεξιά για να βεβαιωθείτε ότι έχει εγκατασταθεί με ασφάλεια.

4. Λειτουργία

ΣΠΟΥΔΑΙΟΣ

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
- Χρησιμοποιήστε τον φούρνο μόνο για το μαγείρεμα φαγητού.
- Πριν το μαγείρεμα, φροντίστε να αφαιρέσετε όλα τα περιττά αξεσουάρ από τον φούρνο.
- Προθερμάνετε τον φούρνο πριν τον χρησιμοποιήσετε.
- Τοποθετήστε τα τασιά στο κέντρο του φούρνου και αφήστε χώρο ανάμεσά τους όταν χρησιμοποιείτε περισσότερα από ένα, ώστε να μπορεί να κυκλοφορεί ο αέρας.
- Μην τοποθετείτε τασιά στο κάτω μέρος του φούρνου και μην τα καλύπτετε με αλουμινοχαρτό. Αυτό θα προκαλέσει συσσώρευση θερμότητας, η οποία θα επηρεάσει τον χρόνο μαγειρέματος και θα καταστρέψει το σμάλτο του φούρνου.
- Προσπαθήστε να ανοίγετε την πόρτα του φούρνου όσο το δυνατόν λιγότερο για να ελέγξετε το φαγητό (το φως του φούρνου παραμένει αναμμένο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος).
- Προσέξτε όταν ανοίγετε την πόρτα για να αποφύγετε την επαφή με ζεστά μέρη και ατμό.

Αξεσουάρ

- Τα παρεχόμενα αξεσουάρ είναι κατάλληλα για την προετοιμασία οποιουδήποτε είδους φαγητού. Όταν χρησιμοποιείτε τα αξεσουάρ, βεβαιωθείτε ότι έχουν τοποθετηθεί σωστά στον φούρνο.
- Υπάρχουν προαιρετικά αξεσουάρ που μπορούν να βελτιώσουν ορισμένα από τα αγαπημένα σας πιάτα ή απλώς να κάνουν το μαγείρεμα πιο πρακτικό.

Τοποθετήστε τα αξεσουάρ

- Ο φούρνος διαθέτει 5 διαφορετικά επίπεδα στα οποία μπορείτε να τοποθετήσετε τα





ΕΛΛΗΝΙΚΑ

αξεσουάρ. Εικ. 7

- Τοποθετήστε τα μέχρι μέσα, ώστε να μην ακουμπούν στο πάνελ της πόρτας.
- Τα αξεσουάρ μπορούν να τραβηχτούν έξω περίπου μέχρι τη μέση, επιτρέποντάς σας να αφαιρέσετε εύκολα τις δημιουργίες.

Σημείωση: Τα αξεσουάρ ενδέχεται να παραμορφωθούν όταν θερμανθούν. Μόλις κρυώσουν, θα επανέλθουν στο αρχικό τους σχήμα. Αυτό δεν επηρεάζει τη λειτουργικότητά τους.

Ταψί ψησίματος

- Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε για ζουμερά κέικ, αρτοσκευάσματα, κατεψυγμένα γεύματα και μεγάλα ψητά.
- Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για τη συλλογή στάζοντος λίπους κατά το ψήσιμο απευθείας στη σχάρα.

Ράφι

Χρησιμοποιείται για ψήσιμο στο φούρνο και για την τοποθέτηση φαγητού προς ψήσιμο.

Πίνακας ελέγχου. Σχήμα 8



Ο πίνακας ελέγχου ενδέχεται να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο.

Υπόμνημα σχήμα 8

1. Ένδειξη ισχύος
2. Επιλογάς λειτουργίας
3. Μετρών την ώρα
4. Ένδειξη θέρμανσης
5. Επιλογάς θερμοκρασίας

Επιλογάς λειτουργίας

Χρησιμοποιήστε τον επιλογέα λειτουργίας για να προσαρμόσετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας. Αυτό το ψυγείο διαθέτει 5 λειτουργίες. Αυτές περιγράφονται λεπτομερώς παρακάτω:




- Θέση απενεργοποίησης: Εάν τοποθετήσετε τον επιλογέα σε αυτήν τη θέση, ο φούρνος θα απενεργοποιηθεί.
-  Φως: Εάν τοποθετήσετε τον επιλογέα σε αυτήν τη θέση, το φως του φούρνου θα ανάψει.
- Γκριλ: Εάν ρυθμίσετε τον επιλογέα σε αυτήν τη θέση, θα ενεργοποιηθεί μόνο το πάνω θερμαντικό στοιχείο. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για ψήσιμο μεσαίων έως μεγάλων μερίδων λουκάνικων, μπέικον, κρέατος, ψαριού κ.λπ.
-  Κάτω αντίσταση: Εάν ρυθμίσετε τον επιλογέα σε αυτήν τη θέση, θα ενεργοποιηθεί






ΕΛΛΗΝΙΚΑ

μόνο το κάτω αντίσταση. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για την αποστείρωση και τη συντήρηση βάζων.

-  Συμβατική λειτουργία (άνω και κάτω αντίσταση): Εάν ρυθμίσετε τον επιλογέα σε αυτήν τη θέση, και τα δύο αντίσταση (άνω και κάτω) θα ενεργοποιηθούν. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για ψήσιμο στο φούρνο και στο ψήσιμο σε ένα μόνο επίπεδο.
-  Λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας: Εάν ρυθμίσετε τον επιλογέα σε αυτήν τη θέση, και τα δύο θερμαντικά στοιχεία θα χρησιμοποιηθούν για τον έλεγχο της θερμοκρασίας, μειώνοντας έτσι την κατανάλωση ενέργειας. Αυτή η λειτουργία είναι κατάλληλη για το ψήσιμο μεγάλων αντικειμένων, καθώς η θερμοκρασία του φούρνου αυξάνεται σταδιακά, επιτρέποντας στη θερμότητα να διαπεράσει πλήρως το φαγητό.
-  Λειτουργία υποβοήθησης ατμού: Εάν τοποθετήσετε τον επιλογέα σε αυτήν τη θέση, η θερμότητα θα απελευθερωθεί από το κάτω μέρος του φούρνου, επιτρέποντάς σας να ροδίσετε βάσεις πίτσας, τάρτες και κέικ ή να μαγειρέψετε στον ατμό διάφορα φαγητά.
- Για να ενεργοποιήσετε αυτήν τη λειτουργία, προσθέστε 150 ml καθαρού νερού στον πάτο του φούρνου και επιλέξτε 200 °C . Ο κατά προσέγγιση χρόνος μαγειρέματος με αυτήν τη λειτουργία είναι 20 λεπτά.

Σημείωμα:

- Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει την περίσσεια νερού από τον θάλαμο του φούρνου όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος.
- Συνιστάται να μην προσθέσετε περισσότερα από 500 ml καθαρού νερού. Η μέγιστη χωρητικότητα είναι 1000 ml.
- Μπορείτε να ρυθμίσετε την ποσότητα του νερού και τη θερμοκρασία ανάλογα με τις ανάγκες του φαγητού που ετοιμάζετε.
- Βεβαιωθείτε ότι το εσωτερικό έχει κρυσώσει εντελώς πριν αφαιρέσετε την περίσσεια νερού. Διαφορετικά, μπορεί να καείτε.
-  Καθαρισμός με ατμό: Αυτή η λειτουργία βοηθά στην απομάκρυνση υπολειμμάτων τροφών από το εσωτερικό του φούρνου. Είναι κατάλληλη μόνο για τον καθαρισμό ελαφρών λεκέδων. Δεν είναι αποτελεσματική για ψημένα φαγητά ή επίμονους λεκέδες μαγειρέματος. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο όταν ο φούρνος είναι κρύος.

Διαδικασία καθαρισμού

1. Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ από τον φούρνο.
2. Ετοιμάστε ένα διάλυμα νερού (85%), λευκού ξιδιού (10%) και σαπουνιού πιάτων (5%) και ψεκάστε το στην πόρτα, στα πλαϊνά τοιχώματα και στο πίσω τοίχωμα του φούρνου.
3. Ρίξτε 40 ml νερό στη βάση της κοιλότητας.
4. Κλείστε την πόρτα. Επιλέξτε τη λειτουργία καθαρισμού με ατμό και ρυθμίστε τον φούρνο





ΕΛΛΗΝΙΚΑ

στους 120 °C .

5. Σβήστε τον φούρνο μετά από 15 λεπτά.
6. Αφήστε το να κρυώσει και στη συνέχεια σκουπίστε την επιφάνεια με ένα υγρό πανί.
7. Στεγνώστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα πανί ή χαρτί κουζίνας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

Πριν το κάνετε αυτό, βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι εντελώς κρύος. Διαφορετικά, μπορεί να καίτε.

Μετρών την ώρα

- Αυτά τα μοντέλα είναι εξοπλισμένα με χρονοδιακόπτη για τον έλεγχο του χρόνου μαγειρέματος.
- Γυρίστε τον επιλογέα δεξιόστροφα για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο μεταξύ 0 και 120 λεπτών.
- χρόνου μαγειρέματος (Θέση 0), ο χρονοδιακόπτης θα ηχήσει και θα σβήσει αυτόματα τον φούρνο.
- Θέση «ON»: Επιλέξτε αυτήν τη θέση περιστρέφοντας τον επιλογέα αριστερόστροφα για να λειτουργήσετε τον φούρνο σε χειροκίνητη λειτουργία (χωρίς χρονοδιακόπτη).

Σημείωση: Η λειτουργία του χρονοδιακόπτη ενδέχεται να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο του φούρνου.

Επιλογέας θερμοκρασίας

- Ο επιλογέας σας επιτρέπει να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία. Η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί μεταξύ 50 και 250°C.
- Γυρίστε τον επιλογέα δεξιόστροφα για να τον ενεργοποιήσετε.

Πριν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο για πρώτη φορά

Προθερμάνετε τον φούρνο

Για να εξαλείψετε τη μυρωδιά του καινούριου φούρνου, προθερμάνετε τον φούρνο όταν είναι άδειος. Συνιστούμε να επιλέξετε μια ρύθμιση που ενεργοποιεί και τα δύο θερμοκρασιακά στοιχεία (Συμβατική λειτουργία) και να ρυθμίσετε τον φούρνο στους 250 °C για μία ώρα. Βεβαιωθείτε ότι δεν έχουν μείνει υπολείμματα συσκευασίας μέσα στον φούρνο.

1. Χρησιμοποιήστε τον επιλογέα για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Συμβατικής Λειτουργίας.
2. Ρυθμίστε τον επιλογέα θερμοκρασίας στους 250 °C . Μετά από μία ώρα, σβήστε τον φούρνο. Για να το κάνετε αυτό, γυρίστε τον επιλογέα λειτουργίας στη θέση απενεργοποίησης.

Καθαρισμός των αξεσουάρ

Πριν χρησιμοποιήσετε τα αξεσουάρ για πρώτη φορά, καθαρίστε τα καλά με ζεστό νερό με σαπούνι και ένα μαλακό πανί.





ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

Οι ακόλουθες πληροφορίες θα σας βοηθήσουν να εξοικονομήσετε ενέργεια:

- Χρησιμοποιήστε σκεύη μαγειρικής σκούρου χρώματος ή με εμαγιέ επίστρωση, καθώς η μετάδοση θερμότητας θα είναι καλύτερη.
- Προθερμάνετε τον φούρνο πριν μαγειρέψετε το φαγητό.
- Μην ανοίγετε συχνά την πόρτα του φούρνου κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Δοκιμάστε να μαγειρέψετε περισσότερα από ένα πιάτα στον φούρνο ταυτόχρονα. Μπορείτε να το κάνετε αυτό τοποθετώντας δύο ταψιά στη σχάρα.
- Μαγειρέψτε περισσότερα από ένα πιάτα, το ένα μετά το άλλο. Ο φούρνος θα είναι ήδη ζεστός.
- Μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια απενεργοποιώντας τον φούρνο λίγα λεπτά πριν από την ώρα μαγειρέματος. Μην ανοίγετε την πόρτα του φούρνου.
- Αποψύξτε τα κατεψυγμένα πιάτα πριν τα μαγειρέψετε.

Πώς λειτουργεί ο φούρνος

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος εγκαυμάτων. Να είστε προσεκτικοί όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου, καθώς μπορεί να βγει ατμός.

Συμβουλές ψησίματος

- Χρησιμοποιήστε κατάλληλα μεταλλικά ταψιά ή αλουμινένια δοχεία με αντικολλητική επίστρωση ή ανθεκτικά στη θερμότητα καλούπια σιλικόνης.
- Αξιοποιήστε στο έπακρο τον χώρο της μάσκας.
- Συνιστάται η τοποθέτηση του καλουπιού στο κέντρο της σχάρας.
- Κρατήστε την πόρτα του φούρνου κλειστή.

Συμβουλές για ψήσιμο στη σχάρα

- Αν μαγειρεύετε ολόκληρο κοτόπουλο ή γαλοπούλα, ή ένα μεγάλο κομμάτι κρέατος, αλατοπιπερώστε το με λίγο χυμό λεμονιού και μαύρο πιπέρι.
- Το κρέας με κόκαλα χρειάζεται 15 έως 30 λεπτά περισσότερο χρόνο για να μαγειρευτεί από ένα ψητό ίδιου μεγέθους χωρίς κόκαλα.
- Θα πρέπει να υπολογίζετε περίπου 4 ή 5 λεπτά χρόνο μαγειρέματος ανά εκατοστό ύψους κρέατος.
- Αφήστε το κρέας να ξεκουραστεί στο φούρνο για περίπου 10 λεπτά μετά το τέλος του χρόνου ψησίματος. Αυτό θα επιτρέψει στους χυμούς να αναδιανεμηθούν σε όλο το ψητό και θα αποτρέψει τη διαρροή τους όταν κόβετε το κρέας.
- Αν μαγειρεύετε ψάρι, τοποθετήστε το σε μέτριο ή χαμηλό επίπεδο.





ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Συμβουλές για τη χρήση της λειτουργίας Γκριλ

Αυτή η λειτουργία είναι ιδανική για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριού και πουλερικών, καθώς αυτά τα τρόφιμα θα ροδίσουν αλλά δεν θα στεγνώσουν. Τα επίπεδα κομμάτια κρέατος, τα κεμπάπ και τα λουκάνικα είναι ιδιαίτερα κατάλληλα για ψήσιμο στη σχάρα, όπως και τα λαχανικά με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, όπως οι ντομάτες και τα κρεμμύδια.

Συμβουλές για ψήσιμο και ψήσιμο στο φούρνο

Συμβουλές ψησίματος

- **Πώς να καταλάβετε αν ένα κέικ είναι σωστά ψημένο.** Περίπου 10 λεπτά πριν από το τέλος του χρόνου ψησίματος που αναφέρεται στη συνταγή, εισάγετε μια οδοντογλυφίδα στο υψηλότερο σημείο του κέικ. Εάν η οδοντογλυφίδα βγει καθαρή, το κέικ είναι έτοιμο.
- **Το κέικ θρυμματίζεται.** Χρησιμοποιήστε λιγότερο υγρό την επόμενη φορά ή ρυθμίστε τη θερμοκρασία του φούρνου 10 βαθμούς χαμηλότερα. Τηρήστε τους χρόνους ανάμειξης που αναφέρονται στη συνταγή.
- **Το κέικ έχει φουσκώσει στο κέντρο, αλλά είναι χαμηλότερα στις άκρες.** Μην λαδώνετε τα πλαινά του ταψιού. Μετά το ψήσιμο, ξεκολλήστε προσεκτικά το κέικ από το ταψί χρησιμοποιώντας ένα μαχαίρι.
- **Το κέικ είναι πολύ σκούρο στην κορυφή.** Τοποθετήστε το χαμηλότερα στον φούρνο, επιλέξτε χαμηλότερη θερμοκρασία και ψήστε το για λίγο περισσότερο.
- **Το κέικ είναι πολύ στεγνό.** Μόλις είναι έτοιμο, κάντε μικρές τρύπες με ένα ξυλάκι για κοκτέιλ. Στη συνέχεια, περιχύστε το με χυμό φρούτων ή ένα αλκοολούχο ποτό. Την επόμενη φορά, επιλέξτε θερμοκρασία 10 βαθμούς υψηλότερη και μειώστε τον χρόνο ψησίματος.
- **Το ψωμί ή το κέικ (για παράδειγμα, το τσιζκέικ) φαίνεται ωραίο, αλλά είναι μουλιασμένο μέσα.** Χρησιμοποιήστε λίγο λιγότερο υγρό την επόμενη φορά και ψήστε για λίγο περισσότερο χρόνο σε χαμηλότερη θερμοκρασία. Για τάρτες με ζουμερή επικάλυψη, ψήστε πρώτα τη βάση. Πασπαλίστε την με αμύγδαλα ή τριμμένη φρυγανιά και στη συνέχεια προσθέστε την επικάλυψη. Ακολουθήστε τη συνταγή και τους χρόνους ψησίματος.
- **Το κέικ ροδίζει ανομοιόμορφα.** Επιλέξτε μια ελαφρώς χαμηλότερη θερμοκρασία για πιο ομοιόμορφο ψήσιμο. Ψήστε ευαίσθητα κέικ σε μία μόνο σχάρα χρησιμοποιώντας τη ρύθμιση Conventional (Συμβατικό). Εάν η λαδόκολλα προεξέχει, μπορεί να εμποδίσει την κυκλοφορία του αέρα. Επομένως, να κόβετε πάντα τη λαδόκολλα ώστε να ταιριάζει στο ταψί.
- **Η βάση ενός κέικ φρούτων είναι πολύ ανοιχτόχρωμη.** Τοποθετήστε το κέικ σε χαμηλότερο επίπεδο την επόμενη φορά.
- **Τα προϊόντα αρτοποιίας που παρασκευάζονται με ζύμη μαγιάς κολλάνε μεταξύ τους όταν ψήνονται.** Θα πρέπει να υπάρχει μια απόσταση περίπου 2 εκ. ανάμεσα σε κάθε προϊόν. Αυτό αφήνει αρκετό χώρο για να απλωθούν και να ροδίσουν ομοιόμορφα.
- **Έχει ψήνεται σε πολλά επίπεδα.** Τα τρόφιμα στο πάνω ράφι είναι πιο σκούρα από τα τρόφιμα στο κάτω ράφι. Να χρησιμοποιείτε πάντα θερμό αέρα 3D για να ψήνετε σε περισσότερα από ένα επίπεδα. Το γεγονός ότι βάζετε πολλά ταψιά στον φούρνο δεν σημαίνει ότι θα είναι όλα έτοιμα ταυτόχρονα.





ΕΛΛΗΝΙΚΑ

- **Σχηματίζεται συμπύκνωση όταν ψήνεται ζουμερά κέικ.** Το μαγείρεμα μπορεί να προκαλέσει σχηματισμό και διαφυγή ατμού πάνω από την πόρτα. Αυτός ο ατμός μπορεί να συμπυκνωθεί και να σχηματίσει σταγόνες νερού στον πίνακα ελέγχου ή σε παρακείμενα έπιπλα. Αυτό είναι φυσιολογικό.

Συμβουλές για μαγείρεμα με τη λειτουργία Γκριλ

- Αν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Γκριλ, προθερμάνετε τον φούρνο για 4 λεπτά πριν βάλετε το φαγητό. Όταν ο φούρνος είναι αναμμένος, να κλείνετε πάντα την πόρτα.
- Όσο το δυνατόν περισσότερο, τα κομμάτια φαγητού που ψήνονται στη σχάρα πρέπει να έχουν το ίδιο πάχος. Αυτό θα τους επιτρέψει να ροδίσουν ομοιόμορφα και να παραμείνουν ζουμερά και ζουμερά.
- Γυρίστε το φαγητό που ψήνετε αφού περάσουν τα 2/3 του χρόνου.
- Μην προσθέτετε αλάτι στις μπριζόλες μέχρι να ψηθούν στη σχάρα.
- Προσθέστε λίγο υγρό αν το κρέας είναι άπαχο. Καλύψτε τη βάση του σκεύους με περίπου 1/2 εκ. υγρού.
- Τοποθετήστε το φαγητό που θα ψηθεί απευθείας στη σχάρα. Αν ψήνετε ένα μόνο κομμάτι, τα καλύτερα αποτελέσματα επιτυγχάνονται τοποθετώντας το στο κέντρο της σχάρας. Τοποθετήστε επίσης το ταψί του φούρνου στην πρώτη σχάρα για να μαζευτεί το λίπος.
- Κατά το ψήσιμο, μην τοποθετείτε το ταψί του φούρνου στα επίπεδα 4 ή 5, καθώς αυτό μπορεί να το παραμορφώσει.
- Το θερμαντικό στοιχείο ενεργοποιείται και απενεργοποιείται συνεχώς. Αυτό είναι φυσιολογικό. Η ρύθμιση λειτουργίας καθορίζει πόσο συχνά θα συμβαίνει αυτό.
- Όταν το ψητό είναι έτοιμο, σβήστε τον φούρνο και αφήστε το να ξεκουραστεί για άλλα 10 λεπτά. Αυτό επιτρέπει την καλύτερη κατανομή των υγρών του κρέατος.
- Αν ψήνετε χοιρινό με την πέτσα, κόψτε την πέτσα σε σχήμα σταυρού και τοποθετήστε το ψητό στο πιάτο με την πέτσα στον πάτο.
- Τοποθετήστε ολόκληρα τα πουλερικά στην κάτω σχάρα με το στήθος προς τα κάτω. Γυρίστε τα μετά τα 2/3 του καθορισμένου χρόνου.
- Αν μαγειρεύετε πάπια ή χήνα, τρυπήστε το δέρμα στην κάτω πλευρά των φτερουγών. Αυτό θα επιτρέψει στο λίπος να στραγγίξει.
- Αν μαγειρεύετε κομμάτια ψαριού, γυρίστε τα μετά τα 2/3 του καθορισμένου χρόνου μαγειρέματος. Αυτό δεν είναι απαραίτητο αν μαγειρεύετε ολόκληρο ψάρι. Τοποθετήστε ολόκληρο το ψάρι στο φούρνο σε θέση κολύμβησης με το ραχιαίο πτερύγιο προς τα πάνω. Τοποθετώντας μισή πατάτα ή ένα μικρό πυρίμαχο σκεύος στην κοιλότητα του ψαριού θα το βοηθήσετε να σταθεροποιηθεί.
- Πώς να καταλάβετε αν το ψητό σας είναι έτοιμο. Χρησιμοποιήστε ένα θερμόμετρο κρέατος (διατίθεται σε εξειδικευμένα καταστήματα) ή εκτελέστε τη «δοκιμή με το κουτάλι». Πιέστε το ψητό με ένα κουτάλι. Αν είναι σφιχτό, είναι έτοιμο. Αν, από την άλλη





ΕΛΛΗΝΙΚΑ

πλευρά, μπορείτε να το πιέσετε με το κουτάλι, χρειάζεται λίγο περισσότερο μαγείρεμα.

- Το ψητό είναι πολύ σκούρο και ορισμένα μέρη είναι ελαφρώς καμένα. Ελέγξτε το ύψος στο οποίο τοποθετείται και τη θερμοκρασία.
- Το ψητό φαίνεται καλό, αλλά οι χυμοί του έχουν καεί. Την επόμενη φορά, χρησιμοποιήστε ένα μικρότερο ταψί ή προσθέστε περισσότερο υγρό.
- Το ψητό φαίνεται καλό, αλλά οι χυμοί είναι πολύ αραιοί και νερούλοι. Την επόμενη φορά, χρησιμοποιήστε ένα μεγαλύτερο ταψί με λιγότερο υγρό.
- Βγαίνει ατμός από τη σχάρα. Αυτό είναι φυσιολογικό και οφείλεται στους νόμους της φυσικής. Το μεγαλύτερο μέρος του ατμού διαφεύγει μέσω του ανοίγματος ατμού. Ο ατμός μπορεί να συμπυκνωθεί στους επιλογείς ή στα παρακείμενα έπιπλα.

5. Καθαρισμός και συντήρηση

- Ο φούρνος πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση. Κατά τον καθαρισμό του φούρνου, η λυχνία πρέπει να είναι αναμμένη για να φαίνονται καλύτερα οι επιφάνειες.
- Το εσωτερικό του φούρνου πρέπει να πλένεται μόνο με ζεστό νερό και λίγο υγρό σαπούνι.
- Αφού καθαρίσετε το εσωτερικό του φούρνου, στεγνώστε τον με ένα πανί.
- Μην καθαρίζετε ποτέ τις επιφάνειες του φούρνου με ατμό.
- Το εσωτερικό του φούρνου πρέπει να καθαρίζεται μόνο με ζεστό νερό και σαπούνι, χρησιμοποιώντας ένα σφουγγάρι ή ένα μαλακό πανί. Δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται λειαντικά καθαριστικά.
- Οποιοδήποτε λεκέδες που μπορεί να εμφανιστούν στο κάτω μέρος του φούρνου προκαλούνται από πιτσιλιές ή διαρροές φαγητού. Αυτές οι πιτσιλιές εμφανίζονται κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Μπορεί να οφείλονται στο μαγείρεμα του φαγητού σε πολύ υψηλή θερμοκρασία ή στην τοποθέτηση του σε πολύ μικρό δοχείο.
- Πρέπει να επιλέξετε μια θερμοκρασία και μια λειτουργία μαγειρέματος κατάλληλη για το φαγητό που μαγειρεύετε. Πρέπει επίσης να βεβαιωθείτε ότι τοποθετείτε το φαγητό σε ένα κατάλληλο μέγεθος σκεύους και ότι χρησιμοποιείτε το ταψί του φούρνου όταν είναι απαραίτητο.
- Τα εξωτερικά μέρη του φούρνου πρέπει να καθαρίζονται μόνο με ζεστό νερό και σαπούνι, χρησιμοποιώντας σφουγγάρι ή μαλακό πανί. Δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται λειαντικά καθαριστικά.
- Εάν χρησιμοποιείτε οποιοδήποτε είδος καθαριστικού φούρνου, βεβαιωθείτε ότι είναι κατάλληλο για αυτό το προϊόν.
- Οι ζημιές που προκαλούνται στη συσκευή από ένα προϊόν καθαρισμού δεν θα επισκευάζονται δωρεάν, ακόμη και αν η συσκευή βρίσκεται εντός της περιόδου εγγύησης.
- Μην χρησιμοποιείτε προϊόντα καθαρισμού που περιέχουν λειαντικά υλικά για τον καθαρισμό και τη συντήρηση του μπροστινού γυάλινου πάνελ.





ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Καθαρισμός φούρνου

Δεν χρειάζεται καθαριστικό φούρνου ή άλλα ειδικά προϊόντα καθαρισμού για τον καθαρισμό του φούρνου. Συνιστάται να καθαρίζετε τον φούρνο με ένα υγρό πανί όσο είναι ακόμα ζεστός.

Αποσυναρμολόγηση και συναρμολόγηση της πόρτας του φούρνου

Για να καθαρίσετε την πόρτα, αφαιρέστε την. Κάθε μεντεσέ πόρτας διαθέτει μια ράβδο ασφάλισης. Όταν αυτή είναι κλειστή, η πόρτα είναι ασφαλισμένη στη θέση της. Για να αφαιρέσετε την πόρτα, θα χρειαστεί να ανοίξετε τη ράβδο ασφάλισης.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Όταν ο μεντεσές δεν είναι κλειδωμένος, η πόρτα μπορεί να κλείσει ξαφνικά. Επομένως, βεβαιωθείτε ότι η ράβδος ασφάλισης είναι κλειστή ανά πάσα στιγμή. Θα πρέπει να είναι ανοιχτή μόνο όταν αφαιρείτε την πόρτα.

Αφαιρέστε την πόρτα

1. Ανοίξτε την πόρτα εντελώς.
2. Σηκώστε και τις δύο πλευρές της ράβδου ασφάλισης. Εικ. 9
3. Κλείστε την πόρτα μέχρι το τέρμα. Κρατήστε την και από τις δύο πλευρές και μετά κλείστε την ξανά.
4. Μετακινήστε το πάνω και κάτω και τραβήξτε το έξω.

Εγκαταστήστε την πόρτα

Ακολουθήστε την αντίστροφη σειρά αποσυναρμολόγησης της πόρτας.

1. Κατά την τοποθέτηση της πόρτας, βεβαιωθείτε ότι και οι δύο μεντεσέδες εφαρμόζουν σωστά.
2. Όταν ανοίγετε την πόρτα, κατεβάστε τη ράβδο ασφάλισης. Εικ. 10

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν η πόρτα πέσει κατά λάθος ή οι μεντεσέδες κλείσουν ξαφνικά, μην βάλετε το χέρι σας μέσα στους μεντεσέδες. Επικοινωνήστε με την Επίσημη Τεχνική Υπηρεσία της Cecotec.

Αφαιρέστε και τοποθετήστε το πάνελ της πόρτας Αποσυναρμολόγηση. Σχήμα 11

- Αφαιρέστε την πόρτα του φούρνου και τοποθετήστε την πάνω σε ένα κομμάτι ύφασμα.
- Πατήστε το κουμπί στο στήριγμα του εσωτερικού τζαμιού της πόρτας και με τα δύο χέρια. Το στήριγμα θα απελευθερωθεί αυτόματα.
- Αφαιρέστε το εσωτερικό και το κεντρικό τζάμι.

Προειδοποίηση: Εάν το γυαλί έχει γρατσουνιές, μπορεί να ραγίσει. Για να το καθαρίσετε, μην χρησιμοποιείτε γυάλινη σπάτουλα ή λειαντικά καθαριστικά.

Ευκολία

1. Τοποθετήστε το εσωτερικό γυαλί στην υποδοχή.
2. Τόσο η δεξιά όσο και η αριστερή πλευρά πρέπει να είναι ευθυγραμμισμένες με την





ΕΛΛΗΝΙΚΑ

υποδοχή. Μόλις ευθυγραμμιστούν, πιέστε το γυαλί στη θέση του.

3. Τοποθετήστε την πόρτα του φούρνου.

Αντικατάσταση του φωτιστικού του φούρνου

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

- Εάν η λάμπα του φούρνου χαλάσει, πρέπει να αντικατασταθεί. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- Αποσυνδέστε τον ασφαλειοδιακόπτη από το κιβώτιο ασφαλειών.

1. Τοποθετήστε μια πετσέτα κουζίνας στον φούρνο όταν είναι κρύος για να μην καταστραφεί.
2. Ξεβιδώστε το γυάλινο καπάκι περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα.
3. Αντικαταστήστε τη λάμπα με μία του ίδιου τύπου.
4. Βιδώστε ξανά το γυάλινο καπάκι.
5. Αφαιρέστε το πανί κουζίνας και συνδέστε τον ασφαλειοδιακόπτη.

Αυτό το προϊόν περιέχει μια πηγή φωτός με κλάση ενεργειακής απόδοσης G.

Περιοδικοί έλεγχοι

Εκτός από το να διατηρείτε τον φούρνο καθαρό, θα πρέπει:

- Διεξάγετε τακτικούς ελέγχους. Μόλις λήξει η περίοδος εγγύησης, πρέπει να ελέγχετε τον φούρνο σε ένα κέντρο σέρβις τουλάχιστον μία φορά κάθε δύο χρόνια.
- Επιδιορθώστε τυχόν λειτουργικές βλάβες.

Προειδοποίηση: Οι επισκευές του φούρνου πρέπει να πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο τεχνικό.

6. Επίλυση προβλημάτων

Ο φούρνος ενδέχεται να παρουσιάσει δυσλειτουργία κατά τη λειτουργία. Συμβουλευτείτε τη λίστα πριν επικοινωνήσετε με την εξυπηρέτηση πελατών. Ενδέχεται να μπορείτε να επιδιορθώσετε μόνοι σας ορισμένες δυσλειτουργίες.

Κανονική λειτουργία:

- Όταν χρησιμοποιείτε τον φούρνο για πρώτη φορά, ενδέχεται να απελευθερώσει μια περίεργη οσμή και καπνό για μερικές ώρες. Επομένως, συνιστούμε να τον λειτουργήσετε για μία ώρα χωρίς να έχετε τίποτα μέσα. Μετά από αυτό το διάστημα, αφήστε τον να κρυώσει και στη συνέχεια καθαρίστε τον.
- Όταν ο φούρνος λειτουργεί, μπορεί να ακούσετε κάποιο τρίξιμο. Αυτό οφείλεται στον μεταλλικό πάτο του φούρνου.
- Εάν το φαγητό που πρόκειται να θερμανθεί έχει κάποια υγρασία, η οπή εκπομπής θερμότητας ενδέχεται να εκλύσει ατμό κατά τη λειτουργία.
- Ο ανεμιστήρας θα αρχίσει να λειτουργεί 15 λεπτά αφότου ενεργοποιηθεί ο φούρνος.





ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Ακόμα και με τον φούρνο κλειστό, ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί για 35 λεπτά.

- Προθερμάνετε τον φούρνο πριν βάλετε το φαγητό μέσα.
- Αν ψήνετε για μεγάλο χρονικό διάστημα, μπορείτε να σβήσετε τον φούρνο πριν λήξει ο χρόνος. Αυτό θα χρησιμοποιήσει την υπολειπόμενη θερμότητα για να ολοκληρώσει το μαγείρεμα.

Πίνακας επίλυσης προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία	Διάλυμα
Ο φούρνος δεν λειτουργεί	Έχει γίνει διακοπή ρεύματος.	Ελέγξτε το φως της κουζίνας σας ή τη λειτουργία κάποιας άλλης συσκευής.
	Βλάβη διακόπτη κυκλώματος.	Ελέγξτε αν λειτουργεί ο διακόπτης κυκλώματος.
	Ξεχάσατε να επιλέξετε τη λειτουργία που θέλετε.	Επιλέξτε τη λειτουργία.
Το φως δεν ανάβει.	Ελαττωματικό φως.	Αλλάξτε τη λάμπα.
	Δεν υπάρχει ηλεκτρικό ρεύμα.	Ελέγξτε αν ο φούρνος τροφοδοτείται με ηλεκτρικό ρεύμα.
Ο φούρνος σταματά ξαφνικά να λειτουργεί	Έχει γίνει διακοπή ρεύματος.	Ελέγξτε το φως της κουζίνας σας ή τη λειτουργία κάποιας άλλης συσκευής.
	Δυσλειτουργία θερμοστάτη	Ελέγξτε αν λειτουργεί ο ανεμιστήρας. Εάν λειτουργεί, αντικαταστήστε τον θερμοστάτη με έναν καινούργιο.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται	Δεν έχετε επιλέξει θερμοκρασία.	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία.
	Εάν αυτό το μοντέλο διαθέτει χρονοδιακόπτη, δεν θα μπορείτε να ρυθμίσετε την ώρα.	Ρυθμίστε το χρονόμετρο.
	Δεν υπάρχει παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.	Ελέγξτε το κουτί τροφοδοσίας.
	Το θερμομαντικό στοιχείο έχει υποστεί ζημιά.	Αντικαταστήστε την αντίσταση με μια καινούργια.
Βγαίνει νερό από την πόρτα κατά τη χρήση του φούρνου	Η στεγανοποίηση της πόρτας είναι κατεστραμμένη.	Αντικαταστήστε τη στεγανοποίηση της πόρτας.





ΕΛΛΗΝΙΚΑ

	Ο μεντεσές δεν είναι αρκετά ισχυρός.	Αντικαταστήστε τον μεντεσέ.
Ο φούρνος σταματά να λειτουργεί, αλλά ο κινητήρας όχι.	Ο φούρνος λειτουργεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, επομένως χρειάζεται χρόνο για να κρυώσει.	Τοποθετήστε το χέρι σας πάνω από την έξοδο αέρα. Εάν παρατηρήσετε ότι ο αέρας που βγαίνει είναι ζεστός, δεν υπάρχει πρόβλημα.
	Βλάβη θερμοστάτη.	Αν παρατηρήσετε ότι ο αέρας βγαίνει σε θερμοκρασία δωματίου, αλλάξτε τον θερμοστάτη.

Εάν το πρόβλημα δεν έχει επιλυθεί:

1. Αποσυνδέστε τον φούρνο από την παροχή ρεύματος (απενεργοποιήστε ή αποσυνδέστε την ασφάλεια).
2. Καλέστε την επίσημη τεχνική υποστήριξη της Cecotec. Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή.

7. Ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού



Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, το προϊόν ή/και η μπαταρία πρέπει να απορρίπτονται ξεχωριστά από τα οικιακά απορρίμματα. Όταν το προϊόν φτάσει στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, πρέπει να αφαιρέσετε τις μπαταρίες και να το παραδώσετε σε σημείο συλλογής που έχει οριστεί από τις τοπικές αρχές. Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τον καταλληλότερο τρόπο απόρριψης του ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού σας εξοπλισμού ή/και των αντίστοιχων μπαταριών, ο καταναλωτής θα πρέπει να επικοινωνήσει με τις τοπικές αρχές. Η τήρηση των παραπάνω οδηγιών θα βοηθήσει στην προστασία του περιβάλλοντος.

8. Πνευματικά δικαιώματα

Τα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας των κειμένων αυτού του εγχειριδίου ανήκουν στην CECOTEC INNOVACIONES, SL. Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος. Απαγορεύεται η αναπαραγωγή, η αποθήκευση σε σύστημα ανάκτησης, η μετάδοση ή η διανομή του περιεχομένου αυτής της έκδοσης, εν όλω ή εν μέρει, με οποιονδήποτε τρόπο (ηλεκτρονικό, μηχανικό, φωτοτυπικό, ηχογραφητικό ή παρόμοιο) χωρίς την προηγούμενη γραπτή άδεια της CECOTEC INNOVACIONES, SL.



9. Απλουστευμένη Δήλωση Συμμόρφωσης ΕΕ



Η Cecotec Innovaciones δηλώνει με την παρούσα ότι το παρόν προϊόν συμμορφώνεται με τις βασικές απαιτήσεις και άλλες σχετικές διατάξεις των ισχυόντων κανονισμών της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Το παρόν προϊόν έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και δοκιμαστεί σύμφωνα με τα απαιτούμενα πρότυπα ασφαλείας και ποιότητας. Το πλήρες κείμενο της Δήλωσης Συμμόρφωσης ΕΕ βρίσκεται στην ακόλουθη διεύθυνση ιστού: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

10. Τεχνικές προδιαγραφές

Κωδικός προϊόντος: EU01_121033 / EU01_121034

Προϊόν : Bolero Hexa C126001 Line Time A / Bolero Hexa C126001 Glass Black Time A

Ονομαστική τάση: 220-240 V~

Ονομαστική συχνότητα: 50 – 60 Hz

Ονομαστική ισχύς: 2800 W

	Σύμβολο	Αξία	Μονάδα
Αναγνώριση μοντέλου		EU01_121033 EU01_121034	
Τύπος φούρνου		Ηλεκτρικός φούρνος	
Μάζα της συσκευής	M	26.7	Κιλά
Αριθμός κοιλοτήτων		1	
Πηγή θερμότητας κοιλοτήτας (ηλεκτρική ενέργεια ή αέριο)		Ηλεκτρισμός	
Όγκος ανά κοιλότητα	V	77	μεγάλο
Απαιτούμενη κατανάλωση ενέργειας (ηλεκτρικού ρεύματος) για τη θέρμανση ενός τυποποιημένου φορτίου σε μια κοιλότητα ενός ηλεκτρικού κλιβάνου κατά τη διάρκεια ενός κύκλου σε συμβατική λειτουργία, ανά κοιλότητα (τελική ηλεκτρική ενέργεια)	Ηλεκτρική κοιλότητα	0,82	kWh/κύκλος
Κατανάλωση ενέργειας που απαιτείται για τη θέρμανση ενός τυποποιημένου φορτίου σε μια κοιλότητα ενός ηλεκτρικού κλιβάνου κατά τη διάρκεια ενός κύκλου σε λειτουργία αναγκαστικής κυκλοφορίας, ανά κοιλότητα (τελική ηλεκτρική ενέργεια)	Ηλεκτρική κοιλότητα	BA	kWh/κύκλος
Κατανάλωση ενέργειας που απαιτείται για τη θέρμανση ενός τυποποιημένου φορτίου σε μια κοιλότητα κλιβάνου αερίου κατά τη διάρκεια ενός κύκλου σε συμβατική λειτουργία, ανά κοιλότητα (τελική ενέργεια αερίου)	EC του φυσικού αερίου	BA BA	MJ/κύκλος kWh/κύκλος (1)



ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Κατανάλωση ενέργειας που απαιτείται για τη θέρμανση ενός τυποποιημένου φορτίου σε μια κοιλότητα κλιβάνου αερίου κατά τη διάρκεια ενός κύκλου σε λειτουργία αναγκαστικής κυκλοφορίας (τελική ενέργεια αερίου)	ΕC του φυσικού αερίου	BA BA	MJ/κύκλος kWh/κύκλος
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης ανά θάλαμο	Κοιλότητα EEI	94,3	
Κατηγορία ενεργειακής απόδοσης		NA	
(1) 1 kWh/κύκλος = 3,6 MJ/κύκλος.			

Κατανάλωση ενέργειας σε κατάσταση αναμονής:	N/A
Κατανάλωση ενέργειας σε απενεργοποιημένη λειτουργία:	0W
Χρόνος μετά τον οποίο ο εξοπλισμός εισέρχεται αυτόματα σε κατάσταση αναμονής:	N/A
Χρόνος μετά τον οποίο ο εξοπλισμός εισέρχεται αυτόματα σε κατάσταση απενεργοποίησης:	N/A
Το σχέδιο αυτής της συσκευής βασίζεται στην αρχή του μηχανικού ελέγχου και δεν διαθέτει λειτουργία διαχείρισης ενέργειας.	

Οι τεχνικές προδιαγραφές ενδέχεται να αλλάξουν χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση για τη βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος.

Κατασκευασμένο στην Κίνα | Σχεδιασμένο στην Ισπανία

11. Εγγύηση και Τεχνική Υποστήριξη

Η Cecotec θα απαντήσει στον τελικό χρήστη ή καταναλωτή για οποιαδήποτε έλλειψη συμμόρφωσης που υπάρχει κατά τον χρόνο παράδοσης του προϊόντος σύμφωνα με τους όρους, τις προϋποθέσεις και τις προθεσμίες που ορίζονται από τους ισχύοντες κανονισμούς. Συνιστάται οι επισκευές να εκτελούνται από εξειδικευμένο προσωπικό.

Εάν εντοπίσετε κάποιο πρόβλημα με το προϊόν ή έχετε οποιοσδήποτε ερωτήσεις, επικοινωνήστε με την επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec καλώντας στο +34 96 321 07 28.





TÜRKÇE

TÜRKÇE

1. Parçalar ve bileşenler

Şekil 1

1. kontrol Paneli
2. Tepsi
3. Raf
4. Kapı
5. Halletmek

NOT:

Bu kılavuzdaki grafikler şematik gösterimlerdir ve ürünün grafikleriyle birebir örtüşmeyebilir.

2. Kullanmadan önce

- Bu cihaz, taşıma sırasında korunması için tasarlanmış bir ambalaj içinde gelir. Cihazı kutusundan çıkarın ve tüm ambalaj malzemelerini atın. Cihazı ileride taşımanız gerekirse, hasar görmesini önlemek için orijinal kutuyu ve diğer ambalaj malzemelerini güvenli bir yerde saklayabilirsiniz. Orijinal ambalajı atmak isterseniz, tüm malzemeleri doğru şekilde geri dönüştürdüğünüzden emin olun.
- Lütfen tüm parçaların ve bileşenlerin eksiksiz ve iyi durumda olduğundan emin olun. Herhangi bir parça eksik veya hasarlıysa, lütfen derhal Cecotec'in resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.

Kutu içeriği

- Fırın
- Tepsi
- Raf
- Düğmeler
- Halletmek
- Bu kullanım kılavuzu

3. Ürün Kurulumu

Kurulumdan önce

Cihaz, gömme bir dolaba monte edilmelidir. Cihaz ile mutfak duvarları arasında güvenli bir mesafe korunmalıdır.

- Kullanılan yüzeyler, sentetik laminatlar ve yapıştırıcılar ısıya dayanıklı olmalıdır (en az 100 °C).
- Mutfak dolapları düz ve sağlam bir şekilde monte edilmiş olmalıdır. Fırın ile diğer cihazlar arasında 5 mm boşluk bırakılmalıdır.
- Fırının altında bir çekmece varsa, fırın ile çekmece arasına bir raf monte edilmelidir.







TÜRKÇE

Şekil 2, fırının ve ankastre dolabın boyutlarını göstermektedir.

UYARI: Malzemeler hasar görebilir.

- Cihazı kaldırmak veya taşımak için kapı ve/veya kol kullanılmamalıdır.
- Cihazın kurulumu için, yerel gaz ve/veya elektrik yönetmeliklerine uygun olarak bağlanması gerekmektedir.
- Taşıma işlemi en az iki kişi tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Taşıma için her iki tarafta bulunan yuvaları veya tel tutacakları kullanın.
-  Elektrik şebekesine bağlantı.
- Bu cihaz topraklı bir prize bağlanmalıdır.
- Şirketimiz, cihazın topraklama bağlantısı olmadan kullanılmasından kaynaklanan hasarlardan sorumlu değildir. Kurulum profesyonelce yapılmazsa, elektrik çarpması riski vardır. Cihaz, yalnızca yetkili ve kalifiye bir kişi tarafından elektrik şebekesine bağlanabilir. Aksi takdirde garanti geçersiz olur.
- Elektrik kablosundaki hasar, elektrik çarpması, kısa devre ve yangın riski oluşturur. Elektrik kablosu sıkıştırılmamalı, bükülmemeli veya takılmamalı, ayrıca cihazın sıcak parçalarıyla temas etmemelidir. Elektrik kablosu hasar görmüşse, yetkili bir elektrikçi tarafından değiştirilmelidir.
- Elektrik beslemesi, cihazın bilgi etiketinde belirtilen özelliklere uygun olmalıdır. Güç kablosu da cihazın özelliklerine ve güç tüketimi gereksinimlerine uygun olmalıdır.
-  Elektrik çarpması riski.
- Elektrik tesisatına başlamadan önce cihazın bağlantısını kesin.

Tesis

- Cihaz, yalnızca yetkili personel tarafından, verilen talimatlara uygun olarak ve yürürlükteki yönetmeliklere göre kurulmalıdır. Cecotec, insanlara ve hayvanlara zarar verebilecek ve ayrıca maddi hasara yol açabilecek yanlış kurulum durumunda hiçbir sorumluluk kabul etmez.
- Önemli: Cihazda herhangi bir ayar veya bakım işlemi yapmadan önce, cihazın elektrik şebekesinden bağlantısının kesilmesi gerekmektedir;
- Hava kanalı havalandırma amacıyla kullanılır.
- Ankastre cihazın doğru şekilde çalışabilmesi için, cihazın yerleştirileceği dolabın uygun olması gerekir. Şekil 2, tezgah altına veya duvara monte edilen bir dolaba kurulum için kesim boyutlarını göstermektedir.





TÜRKÇE

- Yeterli havalandırmayı sağlamak için, dolabın arka paneli çıkarılmalıdır. Fırının iki ahşap çığta üzerine oturacak şekilde monte edilmesi tercih edilir. Fırın düz, sürekli bir yüzey üzerine oturacaksa, en az 45 x 560 mm'lik bir açıklık olmalıdır.
- Yan yana bulunan dolapların panelleri ısıya dayanıklı malzemeden yapılmalıdır. Özellikle dış yüzeyi kaplama olan dolaplar, 100°C'ye kadar sıcaklıklara dayanabilen yapıştırıcılar kullanılarak monte edilmelidir.
- Yürürlükteki güvenlik yönetmeliklerine uygun olarak, fırın kurulduktan sonra elektrikli parçalarına temas edilmesi kesinlikle mümkün olmamalıdır.
- Cihazın güvenli çalışmasını sağlayan tüm parçalar yalnızca bir alet yardımıyla (DAHİL DEĞİLDİR) çıkarılmalıdır.
- Fırını dolaba monte etmek için, fırın kapağını açın ve çerçevenin çevresinde bulunan 4 deliğe 4 adet ağaç vidasını takarak sabitleyin. Şekil 3

Elektrik bağlantıları

Üç kutuplu güç kablosuna sahip fırınlar alternatif akımla çalışacak şekilde tasarlanmıştır. Cihazın topraklama kablosu sarı-yeşil renktedir.

Güç kablosuna monte etme

Terminal kutusunun açılması. (Şekil 4):

1. Bir tornavida kullanarak, terminal kutusu kapağının yan kısımlarındaki civatayı sökün.
2. Vidayı sökün ve kapağı açın.
3. Kabloyu takmak için aşağıdaki adımları izleyin:
4. Kablo sabitleme vidasını ve üç temas vidasını çıkarın.
5. Kabloları aşağıdaki renk şemasını kullanarak vida başlarının altına sabitleyin:
6. Mavi - Nötr (N)
7. Kahverengi - Faz (L)
8. Sarı-Yeşil (Toprak)
9. Güç kablosunu kelepçeyle sabitleyin ve terminal kutusunun kapağını kapatın.

Terminal panelini açın:

1. Tornavida kullanarak terminal panosu kapağının yan kısımlarındaki vidaları sıkın.
2. Vidayı sökün ve terminal bloğu kapağını açın.

Güç kablosunu elektrik şebekesine bağlamak.

- Ürün bilgi plakasında belirtilen yüke uygun standart bir fiş (dahil değildir) takın. Kabloyu doğrudan şebekeye bağlarken, cihaz ile şebeke arasına en az 3 mm temas aralığı olan çok kutuplu bir devre kesici takın. Çok kutuplu devre kesici, yüke göre boyutlandırılmalı ve mevcut yönetmeliklere uygun olmalıdır (topraklama teli devre kesici tarafından kesilmemelidir).
- Güç kablosu, ortam sıcaklığına göre 50°C'nin üzerine çıkmayacak şekilde konumlandırılmalı ve uygun bir yalıtım malzemesiyle korunmalıdır.





TÜRKÇE

- Cihazı bağlamadan önce, elektrik güvenliğinin ancak fırının elektrik güvenliği yönetmeliklerine uygun olarak düzgün ve etkili bir şekilde topraklanmasıyla sağlanabileceğinden emin olun. Topraklamanın etkili olduğundan her zaman emin olun; şüpheniz varsa, sistemi kontrol ettirmek için yetkili bir teknisyeni çağırın. Cecotec, topraklanmamış bir sistemden kaynaklanan hasarlardan hiçbir sorumluluk kabul etmez.
- Cihazı elektrik prizine takmadan önce, cihazın üzerindeki ve/veya ambalajındaki bilgi etiketinde belirtilen özelliklerin evinizin elektrik şebekesinin özellikleriyle uyumlu olup olmadığını kontrol edin.
- Tesisatın ve elektrik prizlerinin, cihazın maksimum gücünü kaldırabilecek elektrik kapasitesine sahip olduğundan emin olun. Emin değilseniz, yetkili bir teknisyene danışın.
- Eğer elektrik prizi ve cihaz fişi uyumlu değilse, yetkili bir teknisyene elektrik prizini uygun bir modelle değiştirtin.

Özellikle bu kullanıcılar, prizlerdeki güç kablolarının kesitinin cihazın kullandığı güce uygun olduğundan emin olmalıdır. Adaptör, çoklu priz ve/veya uzatma kablosu kullanımı önerilmez. Kullanımlarından kaçınılamıyorsa, yalnızca geçerli güvenlik yönetmeliklerine uygun tekli veya çoklu adaptörler ve uzatma kabloları kullanmayı unutmayın. Bu durumlarda, tekli adaptör veya uzatma kablosunda belirtilen maksimum akım kapasitesini ve çoklu adaptörde belirtilen maksimum gücü asla aşmayın. Fiş ve priz kolayca erişilebilir olmalıdır.

Kontrollerin montajı. Şekil 5

1. Fırını kutusundan çıkardığınızda, üzerinde düğme takılı olmayan bir fırın ve iki ayrı düğme bulacaksınız. 5A
2. Fırın düğmesinin sol ve sağ tarafındaki braketleri inceleyin ve düğme braketinin düz tarafının yukarıya baktığından emin olun. 5B
3. Düğme gövdesini fırın braketine hizalayın ve yatay olarak kuvvet uygulayarak yerleştirin. Yerleştirirken, düğme yüzeyindeki ölçeğin yukarıya baktığından emin olun. 5C
4. Her iki düğme de başarıyla takıldı. Kurulum tamamlandı. 5D

Sap montajı. Şekil 6

1. Fırın kapağının üstünde, her iki tarafa da tutacak montaj braketinin takılı olduğundan emin olun.
2. Sapı alın ve sapın her iki tarafında da montaj yuvalarının olup olmadığını kontrol edin.
3. Montaj yuvalarına sahip tutamağı, oklar yönünde her iki taraftan aynı anda sıkıca bastırarak montaj braketine takın.
4. Kurulum tamamlandı. Güvenli bir şekilde takıldığını doğrulamak için kolu yukarı aşağı, sola sağa sallayın.





TÜRKÇE

4. İşlem

ÖNEMLİ

- Bu cihaz yalnızca ev içi kullanım içindir.
- Fırını yalnızca yemek pişirmek için kullanın.
- Pişirmeye başlamadan önce fırından gereksiz tüm aksesuarları çıkarın.
- Fırını kullanmadan önce önceden ısıtın.
- Fırın tepsilerini fırının ortasına yerleştirin ve birden fazla tepsi kullanıyorsanız, hava sirkülasyonu için aralarında boşluk bırakın.
- Fırının tabanına tepsi koymayın veya üzerlerini alüminyum folyo ile örtmeyin. Bu, ısı birikmesine neden olur ve bu da pişirme süresini etkiler ve fırın emayesine zarar verir.
- Yemeği kontrol etmek için fırın kapağını mümkün olduğunca az açmaya çalışın (pişirme sırasında fırın lambası yanık kalır).
- Kapıyı açarken sıcak parçalar ve buharla temas etmemeye dikkat edin.

Aksesuarlar

- Verilen aksesuarlar her türlü yemeğin hazırlanması için uygundur. Aksesuarları kullanırken, fırına doğru şekilde takıldıklarından emin olun.
- Bazı favori yemeklerinizi daha da lezzetli hale getirebilecek veya yemek pişirmeyi daha pratik hale getirebilecek isteğe bağlı aksesuarlar mevcuttur.

Aksesuarları takın

- Fırının, aksesuarları yerleştirebileceğiniz 5 farklı seviyesi bulunmaktadır. Şekil 7
- Vidaları kapı paneline değmeyecek şekilde tamamen içeri yerleştirin.
- Aksesuarlar yaklaşık olarak yarıya kadar dışarı çekilebilir, bu da tasarımlarınızı kolayca çıkarmanızı sağlar.

Not: Aksesuarlar ısıtıldığında şekil değiştirebilir. Soğuduktan sonra orijinal şekillerine döneceklerdir. Bu durum işlevselliklerini etkilemez.

Fırın tepsisi

- Nemli kekler, pastalar, dondurulmuş yemekler ve büyük et kızartmaları için kullanabilirsiniz.
- Ayrıca, doğrudan ızgara üzerinde pişirme yaparken damlayan yağı toplamak için de kullanılabilir.

Raf

Bu, kızartma ve fırınlanacak yiyecekleri yerleştirmek için kullanılır.





TÜRKÇE

Kontrol paneli. Şekil 8








Kontrol paneli modele göre değişiklik gösterebilir.

Efsanevi 8 rakamı

1. Güç göstergesi
2. Fonksiyon seçici
3. Zamanlayıcı
4. Isıtma göstergesi
5. Sıcaklık seçici

Fonksiyon seçici

Sıcaklık ayarını yapmak için fonksiyon seçiciyi kullanın. Bu buzdolabının 5 fonksiyonu vardır. Bunlar aşağıda detaylı olarak açıklanmıştır:


-  Kapalı konum: Seçiciyi bu konuma getirirseniz, fırın kapanacaktır.
-  Işık: Seçiciyi bu konuma getirirseniz, fırın ışığı yanacaktır.
-  Izgara: Seçiciyi bu konuma getirirseniz, yalnızca üst ısıtma elemanı çalışır. Bu fonksiyon, orta ve büyük porsiyonlarda sos, pastırma, et, balık vb. pişirmek için uygundur.
-  Alt ısıtma elemanı: Seçiciyi bu konuma getirirseniz, yalnızca alt ısıtma elemanı çalışır. Bu fonksiyon, kavanozların sterilizasyonu ve konserve edilmesi için uygundur.
-  Geleneksel mod (üst ve alt ısıtma elemanları): Seçiciyi bu konuma getirirseniz, her iki ısıtma elemanı (üst ve alt) da çalışır. Bu fonksiyon, tek seviyede kızartma ve pişirme için uygundur.
-  Enerji tasarrufu modu: Seçiciyi bu konuma getirirseniz, sıcaklığı kontrol etmek için her iki ısıtma elemanı da kullanılacak ve böylece enerji tüketimi azalacaktır. Bu fonksiyon, fırın sıcaklığı kademeli olarak yükseldiği ve ısınan yiyeceğin içine tamamen nüfuz etmesini sağladığı için büyük yiyeceklerin pişirilmesi için uygundur.
-  Buhar destek fonksiyonu: Seçiciyi bu konuma getirdiğinizde, ısı fırının altından salınarak pizza tabanlarını, tartları ve kekleri kızartmanıza veya çeşitli yiyecekleri buharda pişirmenize olanak tanır.
- Bu fonksiyonu etkinleştirmek için fırın haznesinin dibine 150 ml arıtılmış su ekleyin ve 200 °C'yi seçin. Bu fonksiyonla yaklaşık pişirme süresi 20 dakikadır.





TÜRKÇE

Not:

- Pişirme işlemi tamamlandığında fırın boşluğundaki fazla suyu mutlaka boşaltın.
- En fazla 500 ml artırmış su eklenmesi tavsiye edilir; maksimum kapasite 1000 ml'dir.
- Hazırladığınız yemeğin ihtiyaçlarına göre su miktarını ve sıcaklığını ayarlayabilirsiniz.
- Fazla suyu boşaltmadan önce iç kısmın tamamen soğuduğundan emin olun. Aksi takdirde yanabilirsiniz.
-  Buharlı temizleme: Bu fonksiyon, fırın içindeki yemek artıklarını gidermeye yardımcı olur. Sadece hafif kirlenmeler için uygundur. Fırında yapışmış yemek artıkları veya inatçı yemek lekeleri için etkili değildir. Sadece fırın soğukken kullanılabilir.

Temizleme işlemi

1. Fırının içindeki tüm aksesuarları çıkarın.
2. Su (%85), beyaz sirke (%10) ve bulaşık deterjanı (%5) karışımından bir çözelti hazırlayın ve fırının kapısına, yan duvarlarına ve arka duvarına püskürtün.
3. Oyuğun tabanına 40 ml su dökün.
4. **Kapıyı kapatın. Buharlı Temizleme fonksiyonunu seçin ve fırını 120 °C'ye ayarlayın .**
5. 15 dakika sonra fırını kapatın.
6. Soğumasını bekleyin, ardından yüzeyi nemli bir bezle silin.
7. Fırının içini bir bez veya mutfak kağıdıyla kurulayın.

UYARI:

Bunu yapmadan önce fırının tamamen soğuduğundan emin olun. Aksi takdirde yanabilirsiniz.

Zamanlayıcı

- Bu modeller, pişirme süresini kontrol etmek için bir zamanlayıcı ile donatılmıştır .
- İsteddiğiniz süreyi 0 ile 120 dakika arasında seçmek için seçiciyi saat yönünde çevirin.
- Pişirme süresinin sonunda (Konum 0), zamanlayıcı çalacak ve fırın otomatik olarak kapanacaktır.
- "AÇIK" konumu: Fırını manuel modda (zamanlayıcı olmadan) çalıştırmak için seçiciyi saat yönünün tersine çevirerek bu konumu seçin.

Not: Zamanlayıcı çalışma şekli fırın modeline göre değişiklik gösterebilir.

Sıcaklık seçici

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





TÜRKÇE

Fırını ilk kez kullanmadan önce

Fırını ısıtın.

Yeni fırın kokusunu gidermek için, fırın boşken önceden ısıtın. Her iki ısıtma elemanını da etkinleştiren bir ayar (Konvansiyonel Mod) seçmenizi ve fırını 250 °C'ye bir saat süreyle ayarlamanızı öneririz. Fırının içinde ambalaj kalıntısı kalmadığından emin olun.

1. Geleneksel Mod işlevini etkinleştirmek için seçiciyi kullanın.
2. Sıcaklık seçiciyi 250 °C'ye ayarlayın . Bir saat sonra fırını kapatın. Bunu yapmak için fonksiyon seçiciyi kapalı konumuna getirin.

Aksesuarların temizlenmesi

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

Enerji tasarrufu için ipuçları

Aşağıdaki bilgiler enerji tasarrufu yapmanıza yardımcı olacaktır:

- Isı iletimi daha iyi olacağı için koyu renkli veya emaye kaplı pişirme kapları kullanın.
- Yemekleri pişirmeden önce fırını önceden ısıtın.
- Pişirme sırasında fırın kapağını sık sık açmayın.
- Fırında aynı anda birden fazla yemek pişirmeyi deneyin. Bunu, fırın rafına iki fırın tepsiyi yerleştirerek yapabilirsiniz.
- Birden fazla yemeği art arda pişirin. Fırın zaten sıcak olacaktır.
- Pişirme süresinden birkaç dakika önce fırını kapatarak enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz. Fırın kapağını açmayın.
- Pişirmeden önce donmuş yemekleri çözdüren.

Fırın nasıl çalışır?

UYARI: Yanık riski vardır. Fırın kapağını açarken dikkatli olun, çünkü buhar çıkabilir.

Pişirme İpuçları

- Yapışmaz kaplamalı uygun metal tepsiler veya alüminyum kaplar ya da ısıya dayanıklı silikon kalıplar kullanın.
- Izgara alanından en iyi şekilde yararlanın.
- Kalıbı rafın ortasına yerleştirmeniz önerilir.
- Fırın kapağını kapalı tutun.

Izgara ipuçları

- Bütün bir tavuk veya hindi pişiriyorsanız ya da büyük bir et parçası pişiriyorsanız, biraz limon suyu ve karabiberle tatlandırın.
- Kemikli etin pişmesi, aynı büyüklükteki kemiksiz bir ete göre 15 ila 30 dakika daha uzun





TÜRKÇE

sürer.

- Etin her santimetre yüksekliği için yaklaşık 4 veya 5 dakika pişirme süresi ayırmanız gerekir.
- Pişirme süresi bittikten sonra eti yaklaşık 10 dakika fırında dinlendirin. Bu, etin suyunu her yerine eşit şekilde dağıtacak ve eti keserken suyun akmasını önleyecektir.
- Balık pişiriyorsanız, orta veya düşük ateşte pişirin.

Izgara fonksiyonunu kullanma ipuçları

Bu fonksiyon, et, balık ve kümes hayvanları pişirmek için idealdir, çünkü bu yiyecekler kızaracak ancak kurumayacaktır. Düz et parçaları, kebaplar ve sosisler, domates ve soğan gibi yüksek su içeriğine sahip sebzeler gibi ızgara için özellikle uygundur.

Pişirme ve kızartma ipuçları

Pişirme İpuçları

- **Bir pastanın doğru şekilde pişip pişmediğini nasıl anlarsınız?**Tarifte belirtilen pişirme süresinin bitimine yaklaşık 10 dakika kala, kekin en yüksek noktasına bir kürdan batırın. Kürdan temiz çıkarsa, kek pişmiştir.
- **Pasta ufalanıyor.**Bir dahaki sefere daha az sıvı kullanın veya fırın sıcaklığını 10 derece düşürün. Tarifte belirtilen karıştırma sürelerine uyun.
- **Pastanın ortası kabarmış, ancak kenarları daha alçak kalmış.**Tavanın kenarlarını yağlamayın. Pişirdikten sonra, bir bıçak yardımıyla keki dikkatlice kalıptan çıkarın.
- **Pastanın üstü çok koyu renkli olmuş.**Fırının alt kısmına yerleştirin, daha düşük bir sıcaklık seçin ve biraz daha uzun süre pişirin.
- **Kek çok kuru.**Pişirme işlemi bittiğinde, bir kokteyl çubuğuyla üzerine küçük delikler açın. Ardından, üzerine meyve suyu veya alkollü bir içecek gezdirin. Bir dahaki sefere, sıcaklığı 10 derece daha yüksek seçin ve pişirme süresini azaltın.
- **Ekmek veya pasta (örneğin, cheesecake) dışarıdan güzel görünüyor ama içi ıslak ve yumuşak.**Bir dahaki sefere biraz daha az sıvı kullanın ve daha düşük sıcaklıkta biraz daha uzun süre pişirin. Nemli üst katmanlı tartlar için önce hamuru pişirin. Üzerine badem veya galeta unu serpin, ardından üst malzemeyi ekleyin. Tarifi ve pişirme sürelerini takip edin.
- **Kekin kızarması düzensiz oldu.**Daha eşit pişirme için biraz daha düşük bir sıcaklık seçin. Hassas kekleri tek bir rafta, Geleneksel ayarı kullanarak pişirin. Pişirme kağıdı tepsinin dışına taşarsa, hava sirkülasyonunu engelleyebilir. Bu nedenle, kağıdı her zaman fırın tepsisine uyacak şekilde kesin.
- **Meyveli kekin tabanı çok hafif.**Bir dahaki sefere pastayı daha alt bir yere koyun.
- **Maya hamuruyla yapılan unlu mamuller pişirildikten sonra birbirine yapışır.**Her ürün arasında yaklaşık 2 cm boşluk olmalıdır. Bu, ürünlerin yayılması ve eşit şekilde kızarması için yeterli alan sağlar.
- **Birkaç seviyede pişiyor.**Üst raftaki yiyecekler alt raftakilerden daha koyu renklidir.





TÜRKÇE

Birden fazla katta pişirme yaparken her zaman 3 boyutlu sıcak hava kullanın. Fırına birkaç tepsi koymaz, hepsinin aynı anda hazır olacağı anlamına gelmez.

- **Nemli kekler pişirildiğinde yoğuşma oluşur.** Yemek pişirme sırasında buhar oluşabilir ve kapının üstünden dışarı çıkabilir. Bu buhar yoğunlaşarak kontrol paneli veya yanındaki mobilyalar üzerinde su damlacıkları oluşturabilir. Bu normaldir.

Izgara fonksiyonuyla yemek pişirme ipuçları

- Izgara fonksiyonunu kullanacaksanız, yiyecekleri koymadan önce fırını 4 dakika önceden ısıtın. Fırın açıkken kapağını daima kapatın.
- Izgara yapılacak yiyecek parçalarının mümkün olduğunca aynı kalınlıkta olması gerekir. Bu, yiyeceklerin eşit şekilde kızarmasını ve sulu kalmasını sağlayacaktır.
- Pişirme süresinin 2/3'ü geçtikten sonra fırında pişirdiğiniz yiyecekleri çevirin.
- Biftekler ızgara yapılan kadar tuz eklemeyin.
- Et yağsızca biraz sıvı ekleyin. Tabağın tabanını yaklaşık 1/2 cm sıvı ile kaplayın.
- Kızartılacak yiyeceği doğrudan fırın rafına yerleştirin. Tek parça kızartıyorsanız, en iyi sonuçlar için rafın ortasına yerleştirin. Ayrıca, yağın toplanması için fırın tepsisini ilk rafa koyun.
- Fırın tepsisini fırının 4. veya 5. katına koymayın, bu tepsinin şeklinin bozulmasına neden olabilir.
- Isıtma elemanı sürekli olarak açılıp kapanıyor. Bu normaldir. Fonksiyon ayarı, bunun ne sıklıkla gerçekleşeceğini belirler.
- Et pişince fırını kapatın ve 10 dakika daha dinlendirin. Bu, et suyunun daha iyi dağılmasını sağlar.
- Eğer domuz etini derisiyle birlikte pişirecekseniz, deriyi çapraz şekilde kesin ve eti derisi altta kalacak şekilde tabağa yerleştirin.
- Bütün tavukları göğüs kısmı aşağı bakacak şekilde alt rafa yerleştirin. Belirtilen sürenin 2/3'ü geçtikten sonra ters çevirin.
- Ördek veya kaz pişiriyorsanız, kanatların alt tarafındaki deriyi delin. Bu, yağın dışarı akmasını sağlar.
- Balık parçaları pişiriyorsanız, belirtilen pişirme süresinin 2/3'ünden sonra ters çevirin. Bütün balık pişiriyorsanız bu gerekli değildir. Bütün balığı sırt yüzgeci yukarı bakacak şekilde, yüzme pozisyonunda fırına yerleştirin. Balığın mide boşluğuna yarım patates veya küçük bir fırın kabı koymak, balığın dengesini sağlamaya yardımcı olacaktır.
- Etinizin pişip pişmediğini nasıl anlarsınız? Et termometresi kullanın (özel mağazalarda bulunur) veya "kaşık testi" yapın. Eti kaşıkla bastırın. Eğer sertse, pişmiştir. Öte yandan, kaşıkla bastırabiliyorsanız, biraz daha pişmesi gerekiyor.
- Kavrulmuş et çok koyu renkli ve bazı yerleri hafifçe yanmış. Yerleştirildiği yüksekliği ve sıcaklığı kontrol edin.
- Kızarmış et güzel görünüyor ama suyu yanmış. Bir dahaki sefere daha küçük bir fırın





TÜRKÇE

tepsisi kullanın veya daha fazla sıvı ekleyin.

- Kızarmış et güzel görünüyor, ancak suyu çok ince ve sulu. Bir dahaki sefere daha büyük bir fırın tepsisi ve daha az sıvı kullanın.
- Izgaradan buhar çıkıyor. Bu normaldir ve fizik kanunlarından kaynaklanmaktadır. Buharın çoğu buhar çıkışından dışarı atılır. Buhar, düğmelerde veya bitişik mobilyalarda yoğunlaşabilir.

5. Temizlik ve bakım

- Fırın her kullanımdan sonra temizlenmelidir. Fırını temizlerken, yüzeyleri daha iyi görebilmek için ışık açık olmalıdır.
- Fırının içi yalnızca ılık su ve az miktarda sıvı sabunla yıkanmalıdır.
- Fırının içini temizledikten sonra bir bezle kurulayın.
- Fırın yüzeylerini asla buharla temizlemeyin.
- Fırının içi yalnızca ılık sabunlu su ve sünger veya yumuşak bir bez kullanılarak temizlenmelidir. Aşındırıcı temizleyiciler kullanılmamalıdır.
- Fırın tabanında oluşabilecek lekeler, yemek sıçramaları veya dökülmelerinden kaynaklanır. Bu sıçramalar, pişirme işlemi sırasında meydana gelir. Bunun nedeni, yemeğin çok yüksek sıcaklıkta pişirilmesi veya çok küçük bir kaba konulması olabilir.
- Pişireceğiniz yemeğe uygun bir sıcaklık ve pişirme fonksiyonu seçmelisiniz. Ayrıca, yemeği uygun büyüklükte bir kaba koyduğunuzdan ve gerektiğinde fırın tepsisini kullandığınızdan emin olmalısınız.
- Fırının dış yüzeyleri yalnızca ılık sabunlu su ve sünger veya yumuşak bir bez kullanılarak temizlenmelidir. Aşındırıcı temizleyiciler kullanılmamalıdır.
- Fırın temizleyici kullanıyorsanız, bu ürün için uygun olduğundan emin olun.
- Temizlik ürünü nedeniyle cihazda oluşan hasarlar, cihaz garanti süresi içinde olsa bile ücretsiz olarak onarılmayacaktır.
- Ön cam panelinin temizliği ve bakımı için aşındırıcı madde içeren temizlik ürünleri kullanmayın.

Fırın temizliği

Fırını temizlemek için fırın temizleyici veya başka özel temizlik ürünlerine gerek yoktur. Fırın henüz sıcakken nemli bir bezle temizlenmesi önerilir.

Fırın kapağının sökülmesi ve takılması

Kapıyı temizlemek için, kapıyı çıkarın. Her kapı menteşesinin bir kilitleme çubuğu vardır. Bu çubuk kapalıyken, kapı yerine sabitlenir. Kapıyı çıkarmak için kilitleme çubuğunu açmanız gerekecektir.





TÜRKÇE

UYARI: Menteşe kilitli değilse, kapı aniden çarparak kapanabilir. Bu nedenle, kilitleme çubuğunun her zaman kapalı olduğundan emin olun. Sadece kapıyı çıkarırken açık olmalıdır.

Kapıyı çıkarın

1. Kapıyı tamamen açın.
2. Kilitleme çubuğunun her iki tarafını da kaldırın. Şekil 9
3. Kapıyı tamamen kapatın. İki yanından tutun ve sonra tekrar kapatın.
4. Yukarı aşağı hareket ettirin ve dışarı çekin.

Kapıyı takın

Kapı sökme işlemini ters sırayla gerçekleştirin.

1. Kapıyı yerleştirirken, her iki menteşenin de doğru şekilde oturduğundan emin olun.
2. Kapıyı açarken kilitleme çubuğunu aşağı indirin. Şekil 10

UYARI: Kapı kazara düşerse veya menteşeler aniden kapanırsa, elinizi menteşelerin arasına sokmayın. Cecotec'in Resmi Teknik Servisi ile iletişime geçin.

Kapı panelini sökün ve yeniden takın.

Sökme işlemi. Şekil 11

- Fırın kapağını çıkarın ve bir bezin üzerine koyun.
- İç kapı camı destek çubuğundaki düğmeye iki elinizle basın. Destek çubuğu otomatik olarak açılacaktır.
- İç ve orta camı çıkarın.

Uyarı: Camda çizikler varsa çatlayabilir. Temizlemek için cam spatulası veya aşındırıcı temizlik ürünleri kullanmayın.

Tesis

1. İçteki camı yuvaya yerleştirin.
2. Sağ ve sol tarafların her ikisi de yuva ile hizalanmalıdır. Hizalandıktan sonra, bardağı yerine itin.
3. Fırın kapağını kapatın.

Fırın lambasının değiştirilmesi

UYARI:

- Fırın ampulü arızalanırsa mutlaka değiştirilmelidir. Elektrik çarpması riski vardır.
- Devre kesiciyi sigorta kutusundan ayırın.

1. Fırın soğuduğunda içine bir mutfak havlusu koyun, böylece zarar görmesini





TÜRKÇE

önleyebilirsiniz.

2. Cam kapağı saat yönünün tersine çevirerek sökün.
3. Ampulü aynı tip bir ampulle değiştirin.
4. Cam kapağı tekrar vidalayın.
5. Bulaşık bezini kaldırın ve sigortayı prize takın.

Bu ürün, enerji verimlilik sınıfı G olan bir ışık kaynağı içerir.

Periyodik incelemeler

Fırını temiz tutmanın yanı sıra şunları da yapmalısınız:

- Düzenli kontroller yaptırın. Garanti süresi dolduktan sonra, fırını en az iki yılda bir servis merkezinde kontrol ettirmeniz gerekir.
- Çalışma sırasında meydana gelen arızaları giderin.

Uyarı: Fırın tamirleri yalnızca yetkili bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

6. Problem çözme

Fırın çalışma sırasında arızalanabilir. Lütfen müşteri hizmetleriyle iletişime geçmeden önce listeye bakın. Bazı arızaları kendiniz onarabilirsiniz.

Normal çalışma:

- Fırını ilk kez kullandığınızda, birkaç saat boyunca kendine özgü bir koku ve duman çıkarabilir. Bu nedenle, içine hiçbir şey koymadan bir saat çalıştırmanızı öneririz. Bu sürenin ardından soğumasını bekleyin ve sonra temizleyin.
- Fırın çalışırken bazı gıcırdama sesleri duyabilirsiniz; bu, fırının metal tabanından kaynaklanmaktadır.
- Isıtılacak yiyeckte bir miktar nem varsa, ısı çıkış deliğinden çalışma sırasında buhar çıkabilir.
- Fırın açıldıktan 15 dakika sonra fan çalışmaya başlayacaktır. Fırın kapalı olsa bile fan 35 dakika boyunca çalışmaya devam edecektir.
- Yiyecekleri fırına koymadan önce fırını önceden ısıtın.
- Uzun süre pişirecekseniz, süre dolmadan fırını kapatabilirsiniz. Bu sayede kalan ısı, pişirme işlemini tamamlamak için kullanılacaktır.

Problem çözme tablosu

Sorun	Neden	Çözüm
Fırın çalışmıyor.	Elektrik kesintisi yaşandı.	Mutfak lambanızın veya başka bir cihazın çalışıp çalışmadığını kontrol edin.



TÜRKÇE

	Devre kesici arızası.	Devre kesicinin çalışıp çalışmadığını kontrol edin.
	İstediğiniz fonksiyonu seçmeyi unuttunuz.	Fonksiyonu seçin.
Işık yanmıyor.	Arızalı lamba.	Ampulü değiştirin.
	Elektrik yok.	Fırının elektrik enerjisi alıp almadığını kontrol edin.
Fırın aniden çalışmayı durdurdu.	Elektrik kesintisi yaşandı.	Mutfak lambanızın veya başka bir cihazın çalışıp çalışmadığını kontrol edin.
	Termostat arızası	Fanın çalışıp çalışmadığını kontrol edin. Çalışıyorsa, termostatu yenisiyle değiştirin.
Fırın ısınmıyor.	Henüz bir sıcaklık seçmediniz.	Sıcaklığı ayarlayın.
	Bu modelde zamanlayıcı varsa, zamanı ayarlayamazsınız.	Zamanlayıcıyı ayarlayın.
	Elektrik kesintisi var.	Elektrik kutusunu kontrol edin.
	Isıtma elemanı hasar görmüş.	Direnci yenisiyle değiştirin.
Fırını kullanırken kapaktan su çıkıyor.	Kapı contası hasar görmüş.	Kapı contasını değiştirin.
	Menteşe yeterince sağlam değil.	Menteşeyi değiştirin.
Fırın çalışmayı durduruyor, ancak motor durmuyor.	Fırın uzun süredir çalışıyor, bu yüzden soğuması gerekiyor.	Elinizi hava çıkışının üzerine koyun. Çıkan havanın sıcak olduğunu fark ederseniz, sorun yok demektir.
	Termostat arızası.	Hava çıkışının oda sıcaklığında olduğunu fark ederseniz, termostatu değiştirin.

Sorun çözülmediyse:

1. Fırını elektrik prizinden ayırın (kapatın veya sigortayı çıkarın).
2. Cecotec'in resmi teknik destek servisini arayın. Cihazı kendiniz tamir etmeye çalışmayın.



TÜRKÇE

7. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü



Bu sembol, ilgili düzenlemelere uygun olarak ürünün ve/veya pilin evsel atıklardan ayrı olarak atılması gerektiğini gösterir. Bu ürünün kullanım ömrü sona erdiğinde, pilleri çıkarıp yerel yetkililer tarafından belirlenen bir toplama noktasına götürmeniz gerekmektedir.

Elektrikli ve elektronik ekipmanlarınızın ve/veya bunlara ait pillerin en uygun şekilde nasıl imha edileceğine dair ayrıntılı bilgi için, tüketicinin yerel yetkililerle iletişime geçmesi gerekmektedir.

Yukarıdaki yönergelere uyulması çevrenin korunmasına yardımcı olacaktır.

8. Telif Hakkı

Bu kılavuzdaki metinlerin fikri mülkiyet hakları CECOTEC INNOVACIONES, SL'ye aittir. Tüm hakları saklıdır. Bu yayının içeriği, CECOTEC INNOVACIONES, SL'nin önceden yazılı izni olmadan, tamamen veya kısmen, herhangi bir yolla (elektronik, mekanik, fotokopi, kayıt veya benzeri) çoğaltılamaz, bir veri tabanında saklanamaz, iletilemez veya dağıtılamaz.

9. Basitleştirilmiş AB Uy conformity Beyanı



Cecotec Innovaciones, bu ürünün ilgili Avrupa Birliği düzenlemelerinin temel gerekliliklerine ve diğer ilgili hükümlerine uygun olduğunu beyan eder. Bu ürün, gerekli güvenlik ve kalite standartlarına uygun olarak tasarlanmış, üretilmiş ve test edilmiştir. AB Uy conformity Beyanı'nın tam metnine şu web adresinden ulaşılabilir: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

10. Teknik özellikler

Ürün referansı: EU01_121033 / EU01_121034

Ürün : Bolero Hexa C126001 Line Time A / Bolero Hexa C126001 Glass Black Time A

Nominal gerilim: 220-240 V~

Nominal frekans: 50 – 60 Hz

Nominal güç: 2800 W

	Sembol	Değer	Birim
Model tanımlaması		AB01_121033 AB01_121034	
Fırın tipi		Elektrikli fırın	
Cihazın kütlesi	M	26.7	Kg



TÜRKÇE

Çürük sayısı		1	
İç boşluk ısı kaynağı (elektrik veya gaz)		Elektrik	
Boşluk başına hacim	V	77	L
Gerekli enerji (elektrik) tüketimi Konvansiyonel modda bir elektrikli fırının bir boşluğunda standartlaştırılmış bir yükü bir çevrim boyunca ısıtmak için, boşluk başına (nihai elektrik enerjisi)	ECelektrik boşluğu	0.82	kWh/döngü
Elektrikli fırının bir haznesinde standart bir yükün cebri sirkülasyon modunda bir çevrim boyunca ısıtılması için gereken enerji tüketimi, hazne başına (nihai elektrik enerjisi)	ECelektrik boşluğu	N.A.	kWh/döngü
Konvansiyonel modda bir gaz fırını boşluğunda standart bir yükü ısıtmak için gereken enerji tüketimi, boşluk başına (nihai gaz enerjisi)	ECgaz boşluğu	NA NA	MJ/döngü kWh/döngü (1)
Gazlı fırın boşluğunda standart bir yükün cebri sirkülasyon modunda bir çevrim boyunca ısıtılması için gereken enerji tüketimi (nihai gaz enerjisi)	boşluğu	NA NA	MJ/döngü kWh/döngü
Boşluk başına enerji verimliliği endeksi	EElboşluğu	94.3	
Enerji verimliliği sınıfı		A	
(1) 1 kWh/döngü = 3,6 MJ/döngü.			

Bekleme modunda güç tüketimi	N/A
Kapalı konumdayken güç tüketimi	0W
Ekipmanın otomatik olarak bekleme moduna girdiği süre:	N/A
Ekipmanın otomatik olarak kapalı moda girdiği süre:	N/A
Bu cihazın tasarımı mekanik kontrol prensibine dayanmaktadır ve bir güç yönetim fonksiyonu bulunmamaktadır.	

Ürün kalitesini artırmak amacıyla teknik özellikler önceden haber verilmeksizin değiştirilebilir.

Çin'de Üretildi | İspanya'da Tasarlandı

11. Garanti ve Teknik Destek

Cecotec, ürünün teslimi sırasında ilgili düzenlemelerde belirlenen şartlara, koşullara ve süre sınırlarına uymaması durumunda son kullanıcıya veya tüketiciye karşı sorumluluk üstlenecektir.

Onarım işlemlerinin uzman personel tarafından yapılması tavsiye edilir.

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



العربية

العربية

1. الأجزاء والمكونات

- الشكل 1
1. لوحة التحكم
2. صينية
3. رف
4. باب
5. مقبض

ملحوظة:
الرسومات الموجودة في هذا الدليل هي تمثيلات تخطيطية وقد لا تتطابق تمامًا مع رسومات المنتج.

2. قبل الاستخدام

- يأتي هذا الجهاز في عبوة مصممة لحمايته أثناء النقل. أخرج الجهاز من الصندوق وأزل جميع مواد التغليف. يمكنك الاحتفاظ بالصندوق الأصلي ومواد التغليف الأخرى في مكان آمن لتجنب تلف الجهاز في حال احتجت إلى نقله مستقبلاً. إذا كنت ترغب في التخلص من العبوة الأصلية، فتأكد من إعادة تدوير جميع محتوياتها بشكل صحيح.
- يرجى التأكد من وجود جميع الأجزاء والمكونات وأنها بحالة جيدة. في حال وجود أي نقص أو تلف، يرجى الاتصال بخدمة الدعم الفني الرسمية لشركة سيكوتيك على الفور.

محتويات العلبة

- فرن
- صينية
- رف
- المقابض
- مقبض
- دليل التعليمات هذا

3. تركيب المنتج

قبل التثبيت

- يجب تركيب الجهاز داخل خزانة مدمجة. ويجب الحفاظ على مسافة آمنة بين الجهاز وجدران المطبخ.
- يجب أن تكون الأسطح والصفائح الاصطناعية والمواد اللاصقة المستخدمة مقاومة للحرارة (100 درجة مئوية كحد أدنى).
- يجب أن تكون خزانن المطبخ مستوية ومثبتة بإحكام. يجب ترك مسافة 5 مم بين الفرن والأجهزة الأخرى.
- إذا كان هناك درج أسفل الفرن، فيجب تركيب رف بين الفرن والدرج.

يوضح الشكل 2 أبعاد الفرن والخزانة المدمجة.

تحذير: قد تتعرض المواد للتلف.





العربية

- لا ينبغي استخدام الباب و/أو المقبض لرفع الجهاز أو تحريكه.
- يجب توصيل الجهاز وفقاً لجميع لوحات الغاز و/أو الكهرباء المحلية لأغراض التركيب.
- يجب أن تتم عملية النقل بواسطة شخصين على الأقل.
- استخدم الفتحات أو المقابض السلكية الموجودة على كلا الجانبين لحملها.
-  التوصيل بشبكة الكهرباء.
- يجب توصيل هذا الجهاز بأخذ كهربائي مؤرخ.
- لا تتحمل شركتنا مسؤولية أي ضرر ناتج عن استخدام الجهاز دون توصيله بالأرض. في حال عدم تركيبه بشكل احترافي، قد يتعرض المستخدم لخطر الصعق الكهربائي. يجب توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية فقط بواسطة شخص مؤهل ومعتمد. عدم الالتزام بذلك يُبطل الضمان.
- يُشكل تلف سلك الطاقة خطراً لحدوث صدمة كهربائية، أو ماس كهربائي، أو حريق. يجب عدم ثني سلك الطاقة أو ضغطه أو تعليقه، كما يجب عدم ملامسته للأجزاء الساخنة من الجهاز. في حال تلف سلك الطاقة، يجب استبداله بواسطة فني كهربائي مؤهل.
- يجب أن يتوافق مصدر الطاقة الكهربائية مع المواصفات الموضحة على لوحة بيانات الجهاز. كما يجب أن يتوافق سلك الطاقة مع مواصفات الجهاز ومتطلبات استهلاك الطاقة.
-  خطر التعرض لصدمة كهربائية.
- قبل البدء في تركيب الأجهزة الكهربائية، افصل الجهاز.

منشأة

- يجب تركيب الجهاز فقط بواسطة فنيين مؤهلين وفقاً للتعليمات المرفقة واللوائح السارية. وتخلي شركة سيكونيك مسؤولة عنها عن أي تركيب غير صحيح قد يتسبب في أضرار للأشخاص والحيوانات، بالإضافة إلى أضرار في الممتلكات.
- هام: يجب فصل الجهاز عن مصدر الطاقة الرئيسي قبل إجراء أي تعديلات أو أعمال صيانة عليه؛
- تُستخدم قناة الهواء للتهوية.
- لكي يعمل الجهاز المدمج بشكل صحيح، يجب أن يكون غلاف الخزانة مناسباً. يوضح الشكل 2 أبعاد الفتحة اللازمة للتركيب أسفل سطح العمل أو في خزانة حائط.
- لضمان التهوية الكافية، يجب إزالة اللوحة الخلفية للخزانة. يُفضل تركيب الفرن بحيث يرتكز على لوحين خشبيين. إذا كان الفرن يرتكز على سطح مستوٍ ومتصل، فيجب أن تكون هناك فتحة لا تقل أبعادها عن 45 x 560 مم.
- يجب أن تكون ألواح الخزائن المتجاورة مصنوعة من مادة مقاومة للحرارة. وعلى وجه الخصوص، يجب تجميع الخزائن ذات الواجهة الخارجية المسوسة بالقسوة باستخدام مواد لاصقة تتحمل درجات حرارة تصل إلى 100 درجة مئوية.
- امتثالاً للوائح السلامة الحالية، يجب ألا يكون من الممكن ملامسة الأجزاء الكهربائية للفرن بمجرد تركيبه.
- يجب إزالة جميع الأجزاء التي تضمن التشغيل الآمن للجهاز فقط بمساعدة أداة (غير مرفقة).
- لتثبيت الفرن على الخزانة، افتح باب الفرن وتبته بإدخال البراغي الخشبية الأربعة في الثقوب الأربعة الموجودة حول محيط الإطار. (الشكل 3)

التوصيلات الكهربائية



العربية

صُممت الأفران المزودة بسلك طاقة ثلاثي الأقطاب للعمل على التيار المتردد. سلك تأريض الجهاز أصفر مخضر.

تركيب على كابل الطاقة

افتح صندوق الطرفية. (الشكل 4):

1. باستخدام مفك البراغي، قم بفك البرغي الموجود على الألسنة الجانبية لغطاء صندوق التوصيل.
2. قم بفك البرغي وافتح الغطاء.
3. لتثبيت الكابل، اتبع الخطوات التالية:
4. قم بإزالة برغي تثبيت الكابل وبرغي التوصيل الثلاثة.
5. قم بتثبيت الأسلاك أسفل رؤوس البراغي باستخدام نظام الألوان التالي:
6. أزرق - محايد (N)
7. براون - المرحلة (يسار)
8. أصفر مخضر (أرضي)
9. قم بتثبيت كابل الطاقة بالمشبك وأغلق غطاء صندوق التوصيل.

افتح لوحة الطرفية:

1. باستخدام مفك البراغي، قم بربط المسمار الموجود على الألسنة الجانبية لغطاء لوحة التوصيل.
2. قم بفك البرغي وافتح غطاء كتلة التوصيل.

توصيل كابل الطاقة بالشبكة الكهربائية

- قم بتركيب قابس قياسي (غير مرفق) مُصمم للحمل الموضح على لوحة البيانات. عند توصيل الكابل مباشرةً بالتيار الكهربائي، قم بتركيب قاطع دائرة متعدد الأقطاب بمسافة تلامس لا تقل عن 3 مم بين الجهاز والتيار الكهربائي. يجب أن يكون حجم قاطع الدائرة متعدد الأقطاب مناسباً للحمل ومتوافقاً مع اللوائح الحالية (يجب ألا يقطع قاطع الدائرة سلك التأريض).
- يجب وضع كابل الطاقة بحيث لا تصل درجة حرارته إلى أكثر من 50 درجة مئوية بالنسبة لدرجة الحرارة المحيطة ويجب حمايته بعزل ذي تصنيف مناسب.
- قبل توصيل الجهاز، تأكد من أن سلامته الكهربائية مضمونة فقط في حال تأريض الفرن بشكل صحيح وفعال، وفقاً لأنظمة السلامة الكهربائية. تحقق دائماً من فعالية التأريض؛ وفي حال الشك، اتصل بفني مؤهل لفحص النظام. لا تتحمل شركة سيكوتيك أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن نظام غير مؤرض.
- قبل توصيل الجهاز بمصدر الكهرباء الرئيسي، تأكد من أن المواصفات الموضحة على لوحة البيانات (على الجهاز و/أو على العبوة) تتوافق مع مواصفات مصدر الكهرباء الرئيسي لمنزلك.
- تأكد من أن القدرة الكهربائية للتركيب ومنافذ الطاقة تتحمل أقصى قدرة للجهاز. في حال الشك، استشر فنيًا مؤهلاً.
- إذا لم يكن مقيس الطاقة وقابس الجهاز متوافقين، فاستعن بفني مؤهل لاستبدال مقيس الطاقة بنموذج مناسب.

يجب على هؤلاء المستخدمين، على وجه الخصوص، التأكد من أن مقطع أسلاك الطاقة في المقابس مناسب للطاقة التي يستهلكها الجهاز. لا يُنصح باستخدام المحولات أو وصلات الطاقة أو أسلاك التمديد. في حال تعذر تجنب استخدامها، يُرجى استخدام محولات وأسلاك تمديد فردية أو متعددة تتوافق مع لوائح السلامة السارية. في هذه الحالات، لا تتجاوز أبداً الحد الأقصى للتيار الكهربائي الموضح على المحول أو سلك التمديد الفردي، والحد الأقصى للطاقة الموضح على المحول المتعدد. يجب أن يكون الوصول إلى القابس والمقبس سهلاً.

تركيب أدوات التحكم. الشكل 5

1. عند فتح علبة الفرن، ستجد فرناً بدون مقابض مثبتة ومقبضين منفصلين. 5A
2. انظر إلى دعائمي مقبض الفرن اليميني واليسرى، وتأكد من أن الجانب المسطح من دعامة المقبض متجه للأعلى. 5B
3. قم بمحاذاة قلب المقبض مع دعامة الفرن وأدخله أفقيًا بقوة. عند الإدخال، تأكد من أن المقاييس الموجود على سطح



العربية

المقبض متجه للأعلى. ٥ درجات مئوية
4. تم إدخال كلا المقبضين بنجاح. اكتمل التثبيت. 5D

تركيب المقبض. الشكل 6

1. تأكد من تركيب دعامة تثبيت المقبض على كل جانب فوق باب الفرن.
2. أمسك بالمقبض وتأكد من وجود فتحات تثبيت على كلا جانبي المقابض.
3. قم بأخذ المقبض المزود بفتحات التثبيت لتثبيته على دعامة التثبيت عن طريق الضغط بقوة من كلا الجانبين في وقت واحد في اتجاه الأسهم.
4. اكتمل التثبيت. قم بهز المقبض لأعلى ولأسفل، ولليسار ولليمين للتأكد من تثبيته بإحكام.

4. التشغيل

مهم

- هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط.
- استخدم الفرن فقط لطهي الطعام.
- قبل الطهي، تأكد من إزالة جميع الملحقات غير الضرورية من الفرن.
- قم بتسخين الفرن قبل استخدامه.
- ضع صواني الخبز في منتصف الفرن واترك مسافة بينها عند استخدام أكثر من صينية واحدة حتى يتمكن الهواء من الدوران.
- لا تضع الصواني في قاع الفرن أو تغطيتها بورق الألومنيوم. فهذا سيؤدي إلى تراكم الحرارة، مما سيؤثر على وقت الطهي ويتلف طبقة المينا الخاصة بالفرن.
- حاول فتح باب الفرن بأقل قدر ممكن للتحقق من الطعام (يبقى ضوء الفرن مضاءً أثناء الطهي).
- توخ الحذر عند فتح الباب لتجنب ملامسة الأجزاء الساخنة والبخار.

مُكَمَّلَات

- الملحقات المرفقة مناسبة لتحضير جميع أنواع الطعام. عند استخدام الملحقات، تأكد من إدخالها في الفرن بشكل صحيح.
- تتوفر ملحقات اختيارية يمكنها تحسين بعض أطباقك المفضلة، أو ببساطة تجعل الطبخ أكثر عملية.

أدخل الملحقات

- يحتوي الفرن على 5 مستويات مختلفة يمكنك وضع الملحقات عليها. الشكل 7
- أدخلها بالكامل بحيث لا تلامس لوحة الباب.
- يمكن سحب الملحقات إلى منتصف المسافة تقريبًا، مما يسمح لك بإزالة الإبداعات بسهولة.

ملاحظة: قد تنشوه الملحقات عند تسخينها. بمجرد أن تبرد، ستعود إلى شكلها الأصلي. هذا لا يؤثر على وظيفتها.

صينية خبز

- يمكنك استخدامه للكمك الرطب والمعجنات والوجبات المجمدة واللحوم المشوية الكبيرة.
- ويمكن استخدامه أيضاً لجمع الدهون المتساقطة عند الشواء مباشرة على الرف.





العربية

رف
يُستخدم للتحميم ووضع الطعام المراد خبزه.

لوحة التحكم. الشكل 8
قد تختلف لوحة التحكم باختلاف الطراز.

- الشكل 8 في الأسطورة
1. مؤشر الطاقة
 2. محدد الوظائف
 3. مؤقت
 4. مؤشر التسخين
 5. محدد درجة الحرارة

محدد الوظائف
استخدم زر اختيار الوظائف لضبط درجة الحرارة. تحتوي هذه التلاجة على 5 وظائف، موضحة بالتفصيل أدناه:

- وضع الإيقاف: إذا وضعت مفتاح الاختيار في هذا الوضع، فسوف ينطفئ الفرن.
-  الضوء: إذا وضعت مفتاح الاختيار في هذا الوضع، فسوف يضيء ضوء الفرن.
- الشواية: عند ضبط المؤشر على هذا الوضع، سيتم تشغيل عنصر التسخين العلوي فقط. هذه الوظيفة مناسبة لخبز كميات متوسطة إلى كبيرة من النقانق، واللحم المقدد، واللحوم، والأسماك، وما إلى ذلك.
-  عنصر التسخين السفلي: عند ضبط مفتاح الاختيار على هذا الوضع، سيتم تشغيل عنصر التسخين السفلي فقط. هذه الوظيفة مناسبة لتعقيم وحفظ البرطمانات.
- الوضع التقليدي (عناصر التسخين العلوية والسفلية): عند ضبط المؤشر على هذا الوضع، سيتم تشغيل كلا عنصرَي التسخين (العلوي والسفلي). هذه الوظيفة مناسبة للتحميم والخبز على مستوى واحد.
-  وضع توفير الطاقة: عند ضبط مفتاح الاختيار على هذا الوضع، سيتم استخدام عنصرَي التسخين للتحكم في درجة الحرارة، مما يقلل من استهلاك الطاقة. هذه الخاصية مناسبة لخبز الأطعمة الكبيرة، حيث ترتفع درجة حرارة الفرن تدريجياً، مما يسمح للحرارة بالتغلغل في الطعام بشكل كامل.
-  وظيفة المساعدة بالبخار: إذا وضعت المحدد في هذا الوضع، فسيتم إطلاق الحرارة من أسفل الفرن، مما يسمح لك بتحميم قواعد البيتزا والفتائر والكعك، أو طهي مختلف الأطعمة بالبخار.
- لتعليل هذه الخاصية، أضف 150 مل من الماء النقي إلى قاع تجويف الفرن، ثم اختر درجة حرارة 200 درجة مئوية . مدة الطهي التقريبية باستخدام هذه الخاصية هي 20 دقيقة.

ملحوظة:

- تأكد من إزالة الماء الزائد من تجويف الفرن عند اكتمال عملية الطهي.
- يوصى بعدم إضافة أكثر من 500 مل من الماء النقي؛ السعة القصوى هي 1000 مل.
- يمكنك ضبط كمية الماء ودرجة الحرارة وفقاً لاحتياجات الطعام الذي تقوم بإعداده.





العربية

- تأكد من أن الجزء الداخلي بارد تمامًا قبل إزالة الماء الزائد. إذا لم يكن كذلك، فقد تتعرض للحروق.
- التنظيف بالبخار: تساعد هذه الخاصية على إزالة بقايا الطعام من داخل الفرن. وهي مناسبة فقط لتنظيف الأوساخ الخفيفة، وليست فعالة مع الطعام الملتصق أو بقع الطهي العنيدة. يجب استخدامها فقط عندما يكون الفرن بارداً.

إجراءات التنظيف

1. أزل جميع الملحقات من الفرن.
2. قم بتحضير محلول من الماء (85%) والخل الأبيض (10%) وسائل غسل الأطباق (5%)، وقم برشه على الباب والجدران الجانبية والجدار الخلفي لتجفيف الفرن.
3. صب 40 مل من الماء في قاعدة التجفيف.
4. أغلق الباب. حدد وظيفة التنظيف بالبخار واضبط الفرن على درجة حرارة 120 درجة مئوية.
5. أطفئ الفرن بعد 15 دقيقة.
6. اتركه يبرد، ثم امسح السطح بقطعة قماش مبللة.
7. جفف الجزء الداخلي من الفرن بقطعة قماش أو ورق مطبخ.

تحذير:

قبل القيام بذلك، تأكد من أن الفرن بارد تماماً. وإلا فقد تتعرض للحروق.

مؤقت

- هذه الموديلات مزودة بمؤقت للتحكم في وقت الطهي.
- أدر مفتاح الاختيار في اتجاه عقارب الساعة لاختيار الوقت المطلوب بين 0 و 120 دقيقة.
- وقت الطهي (الوضع 0)، سيصدر المؤقت صوتاً وسيقوم بإيقاف تشغيل الفرن تلقائياً.
- وضع "التشغيل": حدد هذا الوضع عن طريق تدوير المحدد عكس اتجاه عقارب الساعة لتشغيل الفرن في الوضع اليديوي (بدون مؤقت).

ملاحظة: قد يختلف تشغيل المؤقت حسب طراز الفرن.

محدد درجة الحرارة

- يُتيح لك مُحدد درجة الحرارة ضبط درجة الحرارة المطلوبة. ويمكن ضبط درجة الحرارة بين 50 و 250 درجة مئوية.
- أدر مفتاح الاختيار باتجاه عقارب الساعة لتفعيله.

قبل استخدام الفرن لأول مرة

- سخن الفرن للتخلص من رائحة الفرن الجديد، سخّن الفرن مسبقاً وهو فارغ. ننصح باختيار وضعية تشغيل عنصري التسخين معاً (الوضع التقليدي) وضبط الفرن على درجة حرارة ٢٥٠ درجة مئوية لمدة ساعة. تأكد من عدم وجود أي بقايا تغليف داخل الفرن.
1. استخدم زر الاختيار لتفعيل وظيفة الوضع التقليدي.
 2. اضبط مفتاح اختيار درجة الحرارة على 250 درجة مئوية. بعد ساعة، أطفئ الفرن. وللقيام بذلك، حرك مفتاح اختيار الوظيفة إلى وضع الإيقاف.

تنظيف الملحقات





العربية

قبل استخدام الملحقات لأول مرة، قم بتنظيفها جيداً بالماء الدافئ والصابون وقطعة قماش ناعمة.

نصائح لتوفير الطاقة

ستساعدك المعلومات التالية على توفير الطاقة:

- استخدم أواني طهي داكنة اللون أو مطلية بالميينا، لأن ذلك سيحسن من توصيل الحرارة.
- سخني الفرن قبل طهي الطعام.
- لا تفتح باب الفرن بشكل متكرر أثناء الطهي.
- جرب طهي أكثر من طبق في الفرن في نفس الوقت. يمكنك فعل ذلك بوضع صينيّتي خبز على الرف.
- اطبخي أكثر من طبق واحد تلو الآخر. سيكون الفرن ساخناً بالفعل.
- يمكنك توفير الطاقة بإطفاء الفرن قبل بضع دقائق من وقت الطهي. لا تفتح باب الفرن.
- قم بإذابة الأطباق المجمدة قبل طهيها.

كيف يعمل الفرن

تحذير: خطر الإصابة بحروق. توخ الحذر عند فتح باب الفرن، فقد يتسرب البخار.

نصائح للخبز

- استخدم صواني معدنية مناسبة أو حاويات ألومنيوم ذات طلاء غير لاصق أو قوالب سيليكون مقاومة للحرارة.
- استغل مساحة الشبك الأمامي على أكمل وجه.
- يوصى بوضع القالب في منتصف الرف.
- أبقِ باب الفرن مغلقاً.

نصائح للشواء

- إذا كنت تطبخ دجاجة كاملة أو ديك رومي، أو قطعة كبيرة من اللحم، فقم بتتبيلها بقليل من عصير الليمون والفلفل الأسود.
- يستغرق طهي اللحم بالعظم ما بين 15 و 30 دقيقة أطول من طهي قطعة لحم مشوية بنفس الحجم بدون عظم.
- ينبغي تخصيص حوالي 4 أو 5 دقائق من وقت الطهي لكل سنتيمتر من ارتفاع اللحم.
- اترك اللحم يرتاح في الفرن لمدة عشر دقائق تقريباً بعد انتهاء وقت الطهي. سيسمح ذلك للعصارة بالتوزع بالتساوي في جميع أنحاء اللحم المشوي ويمنعها من التسرب عند تقطيعه.
- إذا كنت تطبخ السمك، فضعه على مستوى متوسط أو منخفض.

نصائح لاستخدام وظيفة الشواء

تُعدّ هذه الوظيفة مثالية لطهي اللحوم والأسماك والدواجن، حيث تُحمّر هذه الأطعمة دون أن تجف. وتُناسب قطع اللحم المسطحة والكباب والنقانق الشواء بشكل خاص، وكذلك الخضراوات الغنية بالماء، مثل الطماطم والبصل.

نصائح للخبز والتحميص

نصائح للخبز

- كيف تعرف ما إذا كانت الكعكة قد نضجت بشكل صحيح؟



العربية

قبل حوالي عشر دقائق من انتهاء وقت الخبز المحدد في الوصفة، أدخل عود أسنان في أعلى نقطة من الكيك. إذا خرج عود الأسنان نظيفاً، فهذا يعني أن الكيك جاهز.

● الكعكة تنفتت.

استخدم كمية أقل من السائل في المرة القادمة أو اخفض درجة حرارة الفرن بمقدار 10 درجات. التزم بأوقات الخلط المحددة في الوصفة.

● ارتفعت الكعكة في المنتصف، لكنها أقل ارتفاعاً عند الحواف.

لا تدهن جوانب الصينية بالزيت. بعد الخبز، قم بفتح الكيك من الصينية بحرص باستخدام سكين.

● الكعكة داكنة اللون جداً من الأعلى.

ضعها في الجزء السفلي من الفرن، واختر درجة حرارة أقل، واخبزها لفترة أطول قليلاً.

● الكعكة جافة جداً.

بعد الانتهاء، اصنعي ثوباً صغيراً فيها باستخدام عود أسنان. ثم رشها بعصير الليمون أو مشروب كحولي. في المرة القادمة، اختاري درجة حرارة أعلى بعشر درجات وقلي وقت الخبز.

● الخبز أو الكعكة (على سبيل المثال، كعكة الجبن) تبدو جيدة، لكنها رطبة من الداخل.

استخدمي كمية أقل من السائل في المرة القادمة، واخبزها لمدة أطول قليلاً على درجة حرارة أقل. لتحضير تارت بطبقة علوية رطبة، اخبزي العجينة أولاً، ثم رشها باللوز أو فتات الخبز، ثم أضيفي الطبقة العلوية. اتبعي الوصفة وأوقات الخبز.

● يتحمر الكيك بشكل غير متساوي.

اختر درجة حرارة أقل قليلاً لضمان خبز متساوي. اخبز الكعكات الرقيقة على رف واحد باستخدام الإعداد التقليدي. إذا كان ورق الزبدة يتدلى، فقد يعيق دوران الهواء. لذلك، احرص دائماً على قص الورق ليناسب صينية الخبز.

● قاعدة كعكة الفاكهة خفيفة للغاية.

ضع الكعكة على مستوى أدنى في المرة القادمة.

● تلتصق منتجات المخابز المصنوعة من عجينة الخميرة ببعضها البعض عند خبزها.

ينبغي ترك مسافة حوالي 2 سم بين كل منتج. هذا يتيح مساحة كافية لها لتنتشر وتحمّر بالتساوي.

● لقد كان الأمر يتطور على عدة مستويات.

الطعام الموجود على الرف العلوي يكون أعمق لوناً من الطعام الموجود على الرف السفلي. استخدم دائماً خاصية الهواء الساخن ثلاثي الأبعاد للخبز على أكثر من مستوى. وضع عدة صوانٍ في الفرن لا يعني أنها ستضخ جميعها في نفس الوقت.

● يتشكل التكتيف عند خبز الكعك الرطب.

قد يتسبب الطهي في تكوّن البخار وخروجه من أعلى الباب. وقد يتكثف هذا البخار ويشكل قطرات ماء على لوحة التحكم أو الأثاث المجاور. وهذا أمر طبيعي.

نصائح للطهي باستخدام وظيفة الشواء

● إذا كنت تستخدم وظيفة الشواء، فقم بتسخين الفرن لمدة 4 دقائق قبل وضع الطعام فيه. وعندما يكون الفرن قيد

التشغيل، أغلق الباب دائماً.

● قدر الإمكان أن تكون قطع الطعام المشوية متساوية السماكة. فهذا يسمح لها بالتحمّر بالتساوي والحفاظ على طراوتها وعصارتها.

● اقلب الطعام الذي تقوم بتحميمه بعد مرور ثلثي الوقت.

● لا تضيف الملح إلى شرائح اللحم إلا بعد شويها.

● أضف القليل من السائل إذا كان اللحم خالياً من الدهون. غطّ قاع الطبق بحوالي نصف سنتيمتر من السائل.

● ضع الطعام المراد تحميمه مباشرةً على الرف. إذا كنت تُحمّص قطعة واحدة، فستحصل على أفضل النتائج بوضعها في منتصف الرف. ضع أيضاً صينية الفرن على الرف الأول لتجميع الدهون.

● عند التحميم، لا تضع صينية الفرن على المستويين 4 أو 5، فقد يؤدي ذلك إلى تشويها.

العربية

- يتم تشغيل عنصر التسخين وإيقافه بشكل متكرر. هذا أمر طبيعي. يحدد إعداد الوظيفة عدد مرات حدوث ذلك.
- عندما ينضج اللحم المشوي، أطفئ الفرن واتركه يرتاح لمدة 10 دقائق أخرى. هذا يسمح بتوزيع عصارة اللحم بشكل أفضل.
- إذا كنت تقوم بشوي لحم الخنزير مع وجود القشرة، فقم بقطع القشرة على شكل صليب وضع اللحم المشوي على الطبق مع وضع القشرة في الأسفل.
- ضع الدجاجات كاملة على الرف السفلي مع توجيه الصدر لأسفل. اقلبها بعد مرور ثلثي الوقت المحدد.
- إذا كنت تطبخ البط أو الإوز، فقم بنقب الجلد الموجود أسفل الأجنحة. هذا يسمح بتصريف الدهون.
- إذا كنت تطبخ قطعاً من السمك، اقلبها بعد مرور ثلثي وقت الطهي المحدد. هذا غير ضروري إذا كنت تطبخ سمكة كاملة. ضع السمكة الكاملة في الفرن في وضعية السباحة مع توجيه الزعنفة الظهرية للأعلى. سيساعد وضع نصف حبة بطاطس أو طبق صغير مقاوم للحرارة في تجويف بطن السمكة على تثبيتها.
- كيف تعرف أن اللحم المشوي جاهز؟ استخدم مقياس حرارة اللحوم (متوفر في متاجر اللحوم المتخصصة) أو قم باختبار "المعلقة". اضغط على اللحم بمعلقة. إذا كان متماسكاً، فهو جاهز. أما إذا كان طرياً، فهو يحتاج إلى مزيد من الطهي.
- التحميص داكن جداً وبعض أجزائه محترقة قليلاً. تأكد من ارتفاعه ودرجة حرارته.
- يبدو اللحم المشوي جيداً، لكن عصارته محروقة. في المرة القادمة، استخدم صينية تحميص أصغر أو أضف المزيد من السائل.
- يبدو اللحم المشوي جيداً، لكن عصارة اللحم خفيفة جداً ومائية. في المرة القادمة، استخدم صينية تحميص أكبر مع كمية أقل من السائل.
- يتساعد البخار من الشواية. هذا أمر طبيعي ويخضع لقوانين الفيزياء. يخرج معظم البخار عبر فتحة التهوية. وقد يتكثف البخار على أزرار التحكم أو قطع الأثاث المجاورة.

5. التنظيف والصيانة

- يجب تنظيف الفرن بعد كل استخدام. عند تنظيف الفرن، يجب تشغيل الضوء لتسهيل رؤية الأسطح.
- يجب غسل الجزء الداخلي من الفرن بالماء الدافئ وقليل من الصابون السائل فقط.
- بعد تنظيف الجزء الداخلي من الفرن، جففه بقطعة قماش.
- لا تقم بتنظيف أسطح الفرن بالبخار مطلقاً.
- يجب تنظيف الجزء الداخلي من الفرن بالماء الدافئ والصابون فقط، باستخدام إسفنجة أو قطعة قماش ناعمة. لا تستخدم المنظفات الكاشطة.
- أي بقع قد تظهر في قاع الفرن ناتجة عن تنثر الطعام أو انسكابه. يحدث هذا التنثر أثناء عملية الطهي، وقد يكون سببه طهي الطعام على درجة حرارة عالية جداً أو وضعه في وعاء صغير جداً.
- يجب عليك اختيار درجة حرارة ووظيفة طهي مناسبة للطعام الذي تقوم بطهيه. كما يجب عليك التأكد من وضع الطعام في طبق مناسب الحجم واستخدام صينية الفرن عند الحاجة.
- يجب تنظيف الأجزاء الخارجية للفرن بالماء الدافئ والصابون فقط، باستخدام إسفنجة أو قطعة قماش ناعمة. لا تستخدم المنظفات الكاشطة.
- إذا كنت تستخدم أي نوع من منظفات الأفران، فتأكد من أنها مناسبة لهذا المنتج.
- لن يتم إصلاح الأضرار التي لحقت بالجهاز بسبب منتج التنظيف مجافاً، حتى لو كان الجهاز ضمن فترة الضمان.
- لا تستخدم منتجات التنظيف التي تحتوي على مواد كاشطة لتنظيف وصيانة اللوحة الزجاجية الأمامية.



العربية

تنظيف الفرن
لا حاجة إلى منظف خاص للأفران أو أي منتجات تنظيف أخرى لتنظيف الفرن. يُنصح بتنظيف الفرن بقطعة قماش مبللة وهو لا يزال دافئاً.

فك وتركيب باب الفرن
لتنظيف الباب، قم بإزالته. يحتوي كل مفصل باب على قضيب قفل. عند إغلاق هذا القضيب، يتم تثبيت الباب في مكانه. لإزالة الباب، ستحتاج إلى فتح قضيب القفل.

تحذير: قد يُغلق الباب فجأة عند عدم قفل المفصلة. لذا، تأكد من إغلاق قضيب القفل دائماً، ولا يُفتح إلا عند إزالة الباب.

قم بإزالة الباب

1. افتح الباب بالكامل.
2. ارفع كلا جانبي قضيب القفل. الشكل 9
3. أغلق الباب تماماً. أمسكه من كلا الجانبين، ثم أغلقه مرة أخرى.
4. حركه لأعلى ولأسفل، ثم اسحبه للخارج.

قم بتركيب الباب

اتباع الترتيب العكسي لفك الباب.

1. عند تركيب الباب، تأكد من أن المفصلتين تتناسبان بشكل صحيح.
2. عند فتح الباب، قم بإتزان قضيب القفل. الشكل 10

تحذير: في حال سقوط الباب عن طريق الخطأ أو انغلاق المفصلات فجأة، لا تضع يديك داخل المفصلات. اتصل بالدعم الفني الرسمي لشركة سيكوتيك.

قم بإزالة لوحة الباب وتركيبها

التفكيك. الشكل 11

- انزع باب الفرن وضعه على قطعة قماش.
- اضغط على الزر الموجود على دعامة الزجاج الداخلي بكلتا يديك. ستحرر الدعامة تلقائياً.
- قم بإزالة الزجاج الداخلي والزجاج المركزي.

تحذير: إذا كان الزجاج به خدوش، فقد ينكسر. لا تستخدم ملعقة زجاجية أو منتجات تنظيف كاشطة.

منشأة

1. أدخل الزجاج الداخلي في الفتحة.
2. يجب محاذاة الجانبين الأيمن والأيسر مع الفتحة. بمجرد محاذاتهما، ادفع الزجاج إلى مكانه.
3. ضع باب الفرن.

استبدال مصباح الفرن

تحذير:





العربية

- إذا تعطل مصباح الفرن، فيجب استبداله. هناك خطر التعرض لصدمة كهربائية.
- افصل قاطع الدائرة عن صندوق المصهرات.

1. ضع منشفة مطبخ في الفرن عندما يكون بارداً لمنع من التلف.
2. قم بفك الغطاء الزجاجي عن طريق تدويره عكس اتجاه عقارب الساعة.
3. استبدل المصباح الكهربائي بأخر من نفس النوع.
4. أعد تثبيت الغطاء الزجاجي.
5. أزيلي قطعة قماش غسل الأطباق، ثم قومي بتوصيل قاطع الدائرة الكهربائية.

G. فئة من ضوئي مصدر على المنتج ويحتوي

عمليات تفتيش دورية

بالإضافة إلى الحفاظ على نظافة الفرن، يجب عليك:

- قم بإجراء فحوصات دورية. بمجرد انتهاء فترة الضمان، يجب فحص الفرن في مركز خدمة معتمد مرة واحدة على الأقل كل عامين.
- قم بإصلاح أي أعطال تشغيلية.

تحذير: يجب أن تتم إصلاحات الفرن بواسطة فني مؤهل.

6. حل المشكلات

قد يتعطل الفرن أثناء التشغيل. يرجى مراجعة القائمة قبل الاتصال بخدمة العملاء. قد تتمكن من إصلاح بعض الأعطال بنفسك.

التشغيل العادي:

- عند استخدام الفرن لأول مرة، قد تنتعش منه رائحة غريبة ودخان ليضع ساعات. لذا، ننصح بتشغيله لمدة ساعة كاملة وهو فارغ. بعد ذلك، اتركه يبرد ثم نظفه.
- عند تشغيل الفرن، قد تسمع بعض الصرير؛ وهذا بسبب القاعدة المعدنية للفرن.
- إذا كان الطعام المراد تسخينه يحتوي على بعض الرطوبة، فقد يخرج البخار من فتحة انبعاث الحرارة أثناء التشغيل.
- سيبدأ تشغيل المروحة بعد 15 دقيقة من تشغيل الفرن. وحتى مع إغلاق الفرن، ستستمر المروحة في العمل لمدة 35 دقيقة.
- سخني الفرن قبل وضع الطعام فيه.
- إذا كنت تخبزين لفترة طويلة، يمكنك إطفاء الفرن قبل انتهاء الوقت. سيستخدم هذا الحرارة المتبقية لإكمال عملية الطهي.

جدول حل المشكلات

حل	سبب	مشكلة
تحقق من إضاءة مطبخك أو من تشغيل جهاز آخر.	حدث انقطاع في التيار الكهربائي.	الفرن لا يعمل





العربية

	عطل في قاطع الدائرة.	تأكد من أن قاطع الدائرة يعمل.
	لقد نسيت تحديد الوظيفة التي تريدها.	حدد الوظيفة.
الضوء لا يضيء.	ضوء معطل.	غيّر المصباح الكهربائي.
	لا يوجد كهرباء.	تأكد من أن الفرن يتلقى الطاقة الكهربائية.
توقف الفرن عن العمل فجأة	حدث انقطاع في التيار الكهربائي.	تحقق من إضاءة مطبخك أو من تشغيل جهاز آخر.
	عطل في منظم الحرارة	تأكد من أن المروحة تعمل. إذا كانت تعمل، فاستبدل منظم الحرارة بأخر جديد.
الفرن لا يسخن	لم تقم بتحديد درجة حرارة.	اضبط درجة الحرارة.
	إذا كان هذا الطراز مزودًا بمؤقت، فلن تتمكن من ضبط الوقت.	اضبط المؤقت.
	لا يوجد إمداد بالكهرباء.	تحقق من صندوق الطاقة.
	عنصر التسخين تالف.	استبدل المقاوم بأخر جديد.
يخرج الماء من باب الفرن عند استخدامه	مانع تسرب الباب تالف.	استبدل مانع تسرب الباب.
	المفصل ليس قويًا بما فيه الكفاية.	استبدل المفصلة.
يتوقف الفرن عن العمل، لكن المحرك لا يتوقف.	لقد ظل الفرن يعمل لفترة طويلة، لذا فهو يحتاج إلى وقت ليبرد.	ضع يدك فوق فتحة التهوية. إذا لاحظت أن الهواء الخارج دافئ، فلا توجد مشكلة.
	عطل في منظم الحرارة.	إذا لاحظت أن الهواء يخرج بدرجة حرارة الغرفة، فقم بتغيير منظم الحرارة.

إذا لم يتم حل المشكلة:

1. قم بإزالة الفرن من مصدر الطاقة الرئيسي (أطفئه أو افصل الفيوز).
2. اتصل بخدمة الدعم الفني الرسمية لشركة سيكوتيك. لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك.

7. إعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية



يشير هذا الرمز إلى أنه، وفقًا للوائح المعمول بها، يجب التخلص من المنتج و/أو البطارية بشكل منفصل عن النفايات المنزلية. عند انتهاء عمر هذا المنتج الافتراضي، يجب إزالة البطاريات ونقله إلى نقطة تجميع تحددتها السلطات المحلية.



العربية

للحصول على معلومات مفصلة حول الطريقة الأنسب للتخلص من المعدات الكهربائية والإلكترونية و/أو البطاريات المقابلة لها، يجب على المستهلك الاتصال بالسلطات المحلية.
إن الالتزام بالإرشادات المذكورة أعلاه سيساعد في حماية البيئة.

8. حقوق النشر

جميع حقوق الملكية الفكرية للنصوص الواردة في هذا الدليل محفوظة لشركة CECOTEC INNOVACIONES, SL. لا يجوز إعادة إنتاج محتوى هذا المنشور، كلياً أو جزئياً، أو تخزينه في نظام استرجاع المعلومات، أو نقله، أو توزيعه بأي وسيلة (إلكترونية، أو ميكانيكية، أو تصويرية، أو تسجيلية، أو ما شابه) دون الحصول على إذن كتابي مسبق من شركة CECOTEC INNOVACIONES, SL.

9. إعلان المطابقة المبسط للاتحاد الأوروبي



شركة سيكوتيك للإلكترونيات بموجب هذا أن هذا المنتج يمثل للمتطلبات الأساسية والأحكام الأخرى ذات الصلة في لوائح الاتحاد الأوروبي المعمول بها. وقد صُمم هذا المنتج وصنع واختبر وفقاً لمعايير السلامة والجودة المطلوبة. يمكن الاطلاع على النص الكامل لإعلان المطابقة للاتحاد الأوروبي على الرابط الإلكتروني التالي:

<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

10. المواصفات الفنية

رقم المنتج: EU01_121033 / EU01_121034

المنتج: Bolero Hexa C126001 Line Time A / Bolero Hexa C126001 Glass Black Time A

الجهد الاسمي: 240-220 فولت تيار متردد

التردد الاسمي: 50 – 60 هرتز

القدرة الاسمية: 2800 واط

وحدة	يستحق	رمز	تحديد النموذج
	EU01_121033 EU01_121034		تحديد النموذج
	فرن كهربائي		نوع الفرن
كجم	26.7	م	كتلة الجهاز
	1		عدد التجاويف
	كهرباء		مصدر حرارة تجويفي (كهرباء أو غاز)
ل	77	V	الحجم لكل تجويف
كيلوواط ساعة/دورة	0.82	تجويف كهربائي	استهلاك الطاقة (الكهرباء) المطلوب لتسخين حمولة قياسية في تجويف فرن كهربائي خلال دورة في الوضع التقليدي، لكل تجويف (الطاقة الكهربائية النهائية)
كيلوواط ساعة/دورة	غير متوفر	تجويف كهربائي	استهلاك الطاقة اللازم لتسخين حمولة قياسية في تجويف فرن كهربائي خلال دورة في وضع الدوران القسري، لكل تجويف (الطاقة الكهربائية النهائية)
ميغا جول/دورة كيلوواط ساعة/دورة (1)	غير متوفر غير متوفر	تجويف الغاز	استهلاك الطاقة اللازم لتسخين حمولة قياسية في تجويف فرن الغاز خلال دورة في الوضع التقليدي، لكل تجويف (طاقة الغاز النهائية)

العربية

استهلاك الطاقة اللازم لتسخين حمولة قياسية في تجويف فرن الغاز خلال دورة في وضع الدوران القسري (طاقة الغاز النهائية)	تجويف الغاز	غير متوفر غير متوفر	ميغا جول/دورة كيلوواط ساعة/دورة
مؤشر كفاءة الطاقة لكل تجويف	تجويف EEI	94.3	
فئة كفاءة الطاقة		ل	
(1) 1 كيلوواط ساعة/دورة = 3.6 ميغا جول/دورة.			

استهلاك الطاقة في وضع الاستعداد

استهلاك الطاقة في وضع الاستعداد:	غير متوفر
استهلاك الطاقة في وضع إيقاف التشغيل:	0 واط
الوقت الذي يدخل بعده الجهاز تلقائيًا إلى وضع الاستعداد:	غير متوفر
الوقت الذي يدخل بعده الجهاز تلقائيًا في وضع السكون:	غير متوفر
تم تصميم هذا الجهاز وفقًا لمبدأ التحكم الميكانيكي ولا يحتوي على وظيفة إدارة الطاقة.	

قد تتغير المواصفات الفنية دون إشعار مسبق لتحسين جودة المنتج.
صنع في الصين | تصميم إسباني

11. الضمان والدعم الفني

ستتولى شركة Cecotec مسؤولية الرد على المستخدم النهائي أو المستهلك في حالة عدم المطابقة الموجودة وقت تسليم المنتج وفقًا للشروط والأحكام والمواعيد النهائية التي تحددها اللوائح المعمول بها. يوصى بأن تتم عمليات الإصلاح بواسطة فنيين متخصصين. إذا اكتشفت مشكلة في المنتج أو كانت لديك أي أسئلة، فيرجى الاتصال بخدمة الدعم الفني الرسمية لشركة Cecotec عن طريق الاتصال على الرقم +34 96 321 07 28.



1. Peces i components

Figura 1

1. Panell de control
2. Safata
3. Reixeta
4. Porta
5. Nansa

NOTA:

Els gràfics d'aquest manual són representacions esquemàtiques i potser no coincideixen exactament amb els del producte.

2. Abans de fer servir

- Aquest aparell presenta un embalatge dissenyat per protegir-lo durant el transport. Traieu l'aparell de la caixa i traieu tot el material d'embalatge. Podeu desfer la caixa original i altres elements de l'embalatge en un lloc segur per prevenir danys a l'aparell si necessiteu transportar-lo en el futur. Si voleu desfer-vos de l'embalatge original, assegureu-vos de reciclar tots els elements correctament.
- Assegureu-vos que totes les peces i els components estan inclosos i en bon estat. Si en faltés algun o no estigués en bon estat, contacteu de forma immediata amb el Servei d'Atenció Tècnica oficial de Cecotec.

Contingut de la caixa

- Forn
- Safata
- Reixeta
- perillloses
- Nansa
- Aquest manual d'instruccions

3. Instal·lació del producte

Abans de la instal·lació

L'aparell s'ha d'instalar a un armari encastat. Cal mantenir una distància de seguretat entre l'aparell i les parets de la cuina.

- Les superfícies, laminats sintètics i adhesius utilitzats han de ser resistents a la calor (100 °C mínim).
- Els armaris de cuina han d'estar anivellats i fixos. És necessari deixar un espai de 5 mm







CATALÀ

entre el forn i altres aparells.

- Si hi ha un calaix sota el forn, cal instal·lar un prestatge entre el forn i el calaix.

A la figura 2 es mostren les mides del forn i moble encastat.

ADVERTIMENT: Els materials podrien danyar-se.

- La porta i/o la nansa no s'han de fer servir per aixecar o desplaçar l'aparell.
- Per a la instal·lació, cal connectar l'aparell d'acord amb totes les normatives locals sobre gas i/o electricitat.
- El transport ha de fer per, almenys, dues persones.
- Utilitzeu les ranures o les nanses de filferro situades a banda i banda per transportar-lo.
-  Connexió a la xarxa elèctrica.
- Aquest aparell ha d'estar connectat a una presa de terra.
- La nostra empresa no es fa responsable dels danys causats per ús de l'aparell sense presa de terra. Si la instal·lació no es fa de manera professional hi ha perill de descàrrega elèctrica. L'aparell només el pot connectar a la xarxa elèctrica una persona qualificada autoritzada. Si no és així, s'anullarà la garantia
- Si es fa malbé el cable d'alimentació hi ha perill de descàrrega elèctrica, curtcircuit i incendi. El cable d'alimentació no ha de quedar empresonat, doblegat o atrapat ni entrar en contacte amb parts calentes de l'aparell. Si el cable d'alimentació està malmès, ha de ser substituït per un electricista qualificat.
- La xarxa elèctrica ha de correspondre a les dades indicades a la placa de característiques de l'aparell. El cable d'alimentació ha de correspondre a les especificacions i al consum d'energia.
-  Risc de descàrrega elèctrica.
- Abans de fer la instal·lació elèctrica, desconnecteu l'aparell.

Instal·lació

- L'aparell només ha de ser instal·lat per personal qualificat que segueixi les instruccions subministrades i tenint en compte la Normativa vigent. Cecotec declina tota responsabilitat en cas d'instal·lació incorrecta, que pot causar danys a persones i animals, així com a danys materials.
- Important: l'aparell s'ha de desconnectar de la xarxa elèctrica abans de realitzar qualsevol ajustament o treball de manteniment;





CATALÀ

- El conducte daire s'utilitza per a la ventilació.
- Perquè l'aparell encastrable funcioni correctament, el moble que el conté ha de ser adequat. La figura 2 indica les dimensions de la retallada per a la instal·lació sota el taulell o en un moble alt.
- Per garantir una ventilació adequada, cal retirar el panell del darrere del moble. És preferible instal·lar el forn de manera que reposi sobre dos llistons de fusta. Si el forn descansa sobre una superfície plana i contínua, cal que hi hagi una obertura d'almenys 45x560 mm.
- Els panells dels armaris adjacents han de ser de material resistent a la calor. En particular, els armaris amb exterior xapat s'han d'acoblar amb cues que suportin temperatures de fins a 100°C.
- En compliment de les normes de seguretat vigents, no ha de ser possible el contacte amb les parts elèctriques del forn un cop instal·lat.
- Totes les peces que garanteixen el funcionament segur de l'aparell només s'han de desmuntar amb una eina (NO INCLOSA).
- Per fixar el forn al moble, obriu la porta del forn i fixeu-lo introduint els 4 cargols per a fusta en els 4 orificis situats al perímetre del marc. Fig. 3

Connexions elèctriques

Els forns equipats amb cable d'alimentació tripolar estan dissenyats per funcionar amb corrent altern. El cable per a la connexió a terra de l'aparell és de color groc-verd.

Muntatge a un cable d'alimentació

Obertura de la caixa de borns. (Fig. 4):

1. Amb un tornavís, feu palanca al pern de les llengüetes laterals de la tapa de la caixa de borns.
2. Descargoleu el cargol i obriu la tapa.
3. Per instal·lar el cable, procediu com s'indica a continuació:
4. Traieu el cargol de subjecció del cable i els tres cargols de contacte.
5. Fixeu els cables sota els caps dels cargols utilitzant el següent esquema de colors:
6. Blau - Neutre (N)
7. Marró - Fase (L)
8. Groc-Verd (Terra)
9. Fixeu el cable d'alimentació amb l'abraçadora i tanqueu la tapa de la caixa de borns.

Obrir el tauler de borns:

1. Amb un tornavís, premi el cargol de les llengüetes laterals de la tapa del tauler de borns.
2. Destoreu el cargol i obriu la tapa del tauler de borns.

Connexió del cable d'alimentació a la xarxa elèctrica





CATALÀ

- Instal·leu un endoll normalitzat (no inclòs) corresponent a la càrrega indicada a la placa de dades. Quan connecteu el cable directament a la xarxa, instal·leu un disjuntor omnipolar amb una obertura de contacte mínima de 3 mm entre l'aparell i la xarxa. El disjuntor omnipolar ha d'estar dimensionat en funció de la càrrega i complir la normativa vigent (el cable de terra no ha de quedar interromput pel disjuntor).
- El cable d'alimentació s'ha de col·locar de manera que no arribi a una temperatura superior a 50°C respecte a la temperatura ambient i s'ha de protegir mitjançant un aïllament amb una classificació adequada.
- Abans de fer la connexió, comproveu que la seguretat elèctrica d'aquest aparell només es pot garantir si el forn està correctament i eficaçment connectat a terra, de conformitat amb la normativa sobre seguretat elèctrica. Assegureu-vos sempre que la connexió a terra és eficaç; en cas de dubte, truqueu a un tècnic qualificat perquè comprovi el sistema. Cecotec declina tota responsabilitat pels danys derivats d'un sistema que no hagi estat connectat a terra.
- Abans d'endollar l'aparell a la xarxa elèctrica, comproveu que les especificacions indicades a la placa de característiques (a l'aparell i/oa l'embalatge) es corresponen amb les de la xarxa elèctrica de casa vostra.
- Verifiqueu que la capacitat elèctrica de la instal·lació i de les preses de corrent suportin la potència màxima de l'aparell. En cas de dubte, recorri a un tècnic qualificat.
- Si la presa de corrent i l'endoll de l'aparell no són compatibles, sol·liciteu a un tècnic qualificat que substitueixi la presa de corrent per un model adequat.

Aquests darrers, en particular, també s'han d'assegurar que la secció transversal dels cables de les preses sigui adequada per a la potència utilitzada per l'aparell. No es recomana utilitzar adaptadors, preses múltiples i/o extensions. Si no se'n pot evitar l'ús, recordeu que només heu d'utilitzar adaptadors i allargadors simples o múltiples que compleixin la normativa de seguretat vigent. En aquests casos, no superi mai la capacitat màxima de corrent indicada a l'adaptador o allargador simple i la potència màxima indicada a l'adaptador múltiple. L'endoll i la presa de corrent han de ser accessibles fàcilment.

Instal·lació dels controls. Fig. 5

1. En desembalar el forn, trobareu un forn sense perills instal·lats i dos perills per separat. 5A
2. Observeu els suports dels perills esquerre i dret del forn, assegurant-vos que el costat pla del suport de la perilla miri cap amunt. 5B
3. Alineu el nucli de la perilla amb el suport del forn i inseriu-lo horitzontalment amb força. En inserir, presti atenció per assegurar-se que l'escala a la superfície de la perilla estigui cap amunt. 5C
4. Les dues perilles s'han inserit amb èxit. La instal·lació està completa. 5D





CATALÀ

Instal·lació de la nansa. Fig. 6

1. Verifiqueu que a sobre de la porta del forn hi hagi un suport de muntatge de maneta instal·lat a cada costat.
2. Agafeu la maneta i confirmeu que hi hagi ranures de muntatge a banda i banda de les manetes.
3. Agafeu el mànec amb ranures de muntatge per instal·lar-lo en el suport de muntatge empenyent amb força des dels dos costats simultàniament en la direcció de les fletxes.
4. La instal·lació ha finalitzat. Agafeu la maneta cap amunt i cap avall, cap a l'esquerra i cap a la dreta per confirmar que estigui instal·lada de forma segura.

4. Funcionament

IMPORTANT

- Aquest aparell és exclusiu per a ús domèstic.
- Utilitzeu el forn només per cuinar aliments.
- Abans de cuinar, assegureu-vos de retirar del forn tots els accessoris que no siguin necessaris.
- Preescalfeu el forn abans d'utilitzar-lo.
- Col·loqueu les safates de cocció al centre del forn i deixeu espai entre elles quan utilitzeu més d'una perquè l'aire pugui circular.
- No col·loqueu les safates a la base del forn ni les cobriu amb paper alumini. Això provocaria una acumulació tèrmica, cosa que afectaria el temps de cocció i malmetria l'esmalt del forn.
- Procureu obrir la porta del forn el mínim possible per veure els aliments (la llum del forn roman encesa durant la cocció).
- Aneu amb compte en obrir la porta per evitar el contacte amb les peces calentes i el vapor.

Accessoris

- Els accessoris subministrats són adequats per preparar qualsevol tipus de menjar. Quan utilitzeu els accessoris, assegureu-vos d'introduir-los al forn correctament.
- Hi ha accessoris opcionals, amb els quals podreu millorar alguns dels seus plats favorits, o simplement cuinar de manera més pràctica.

Introduir els accessoris

- El forn disposa de 5 nivells diferents on podrà col·locar els accessoris. Fig. 7
- Introduïu-los fins al topall perquè no toquin el panell de la porta.
- Els accessoris es poden extreure aproximadament fins a la meitat, cosa que us permetrà treure les elaboracions amb facilitat.





CATALÀ

Nota: Els accessoris es poden deformar quan s'escalfen. Quan s'hagin refredat, tornaran a recuperar-ne la forma original. Això no n'afecta el funcionament.

Safata del forn

- Pot utilitzar-la per a pastissos humits, pastissos, menjars congelats i rostits grans.
- També es pot utilitzar per recollir el greix que degota quan es rosteix directament a la reixeta.

Reixeta

S'utilitza per rostir i per col·locar els aliments que s'enfornaran.

Panell de control. Fig. 8







El tauler de control pot canviar depenent del model.

Llegenda figura 8

1. Indicador d'encesa
2. Selector de funcions
3. Temporitzador
4. Indicador d'escalfament
5. Selector de temperatura

Selector de funcions

Utilitzeu el selector de funcions per ajustar el tipus de temperatura. Aquest frigorífic disposa de 5 funcions. A continuació, es detallen:


-  Posició d'apagada: Si poseu el selector en aquesta posició, el forn s'apagarà.
-  Llum: Si poseu el selector en aquesta posició, s'encendrà la llum del forn.
-  Grill: Si posa el selector en aquesta posició, només s'encén la resistència superior. Aquesta funció és adequada per enfornar porcions mitjanes o grans de salsitxes, bacó, carn, peix, etc.
-  Resistència inferior: Si posa el selector en aquesta posició, només s'encén la resistència inferior. Aquesta funció és adequada per esterilitzar i conservar pots.
-  Mode convencional (resistència superior i inferior): Si posa el selector en aquesta posició, s'encendran ambdues resistències (superior i inferior). Aquesta funció és adequada per rostir i enfornar en un sol nivell.
-  Manera d'estalvi d'energia: Si poseu el selector en aquesta posició, s'utilitzaran






CATALÀ

ambdues resistències per controlar la temperatura, reduint així el consum d'energia. Aquesta funció és adequada per enforar aliments grans, ja que la temperatura del forn puja progressivament, cosa que permet que la calor penetri per complet en els aliments.

-  Funció assistida per vapor: Si posa el selector en aquesta posició, la calor s'alliberarà des de la part inferior del forn, cosa que permetrà daurar bases de pizza, pastissos i pastissos, o cuinar al vapor diversos aliments.
- Per activar aquesta funció, afegiu 150 ml d'aigua purificada a la part inferior de la cavitat del forn i seleccioneu 200 °C de temperatura. El temps aproximat de cocció amb aquesta funció és de 20 minuts.

Nota:

- Assegureu-vos de retirar l'excés d'aigua de la cavitat del forn quan hagi acabat el procés de cocció.
- Es recomana no afegir-hi més de 500 ml d'aigua purificada; la capacitat màxima és de 1000 ml.
- Podeu ajustar la quantitat d'aigua i la temperatura en funció de les necessitats dels aliments que heu de preparar.
- Assegureu-vos que l'interior estigui ben fred abans de retirar l'excés d'aigua. Si no ho està, es podria cremar.
-  Neteja amb vapor: Aquesta funció ajuda a eliminar les restes de menjar del forn. Només és adequada per netejar la brutícia lleugera. No és efectiva per a la brutícia incrustada ni les taques difícils produïdes en cuinar. Només es pot utilitzar quan el forn és fred.

Procediment de neteja

1. Traieu tots els accessoris del forn.
2. Prepareu una solució d'aigua (85%), vinagre blanc (10%) i sabó per a vaixel·la (5%), i polvoritzeu sobre la porta, les parets laterals i la paret posterior de la cavitat del forn.
3. Aboqui 40 ml d'aigua a la base de la cavitat.
4. Tanqueu la porta. Seleccioneu la funció Neteja amb vapor i poseu el forn a 120 °C .
5. Apagueu el forn passats 15 minuts.
6. Deixeu que es refredi i, després, netegeu la superfície amb un drap humit.
7. Assequeu l'interior del forn amb un drap o amb paper de cuina.

ADVERTIMENT:

Abans de fer-ho, assegureu-vos que el forn estigui completament fred. Si no ho fa, es podria cremar.





CATALÀ

Temporitzador

- Aquests models estan equipats amb un temporitzador per controlar el temps de cocció.
- Gireu el selector en el sentit de les agulles del rellotge per seleccionar el temps desitjat entre 0 i 120 minuts.
- Al final del temps de cocció (Posició 0), el temporitzador sonarà i apagarà automàticament el forn.
- Posició "ON": Seleccioneu aquesta posició girant el selector en el sentit contrari de les agulles del rellotge perquè el forn funcioni en mode manual (sense temporització).

Nota: El funcionament del temporitzador pot variar en funció del model de forn

Selector de la temperatura

- El selector us permet ajustar la temperatura desitjada. És possible regular la temperatura entre 50 i 250 °C.
- Gireu el selector en el sentit de les agulles del rellotge per activar-lo.

Abans de fer servir el forn per primera vegada

Escalfar el forn

Per eliminar l'olor de nou, escalfeu el forn quan estigui buit. Us recomanem que escolliu una funció en què s'activin ambdues resistències (Mode convencional) i que posi el forn a 250 °C durant una hora. Assegureu-vos que no quedin restes d'embalatge a l'interior del forn.

1. Utilitzeu el selector per activar la funció Mode convencional.
2. Ajusteu el selector de temperatura a 250 °C . Transcorreguda una hora, apagueu el forn. Per fer-ho, gireu el selector de funcions fins a la posició d'apagat.

Neteja dels accessoris

Abans d'utilitzar els accessoris per primera vegada, netegeu-los a fons amb aigua calenta i sabó, i un drap suau.

Consells per estalviar energia

La següent informació us ajudarà a estalviar energia:

- Utilitzeu estris de cuina de color fosc o recoberts d'esmalt, ja que la transmissió de la calor serà millor.
- Preescalfeu el forn abans de cuinar els aliments.
- No obriu la porta del forn amb freqüència durant la cocció.
- Intenteu cuinar més d'un plat al forn al mateix temps. Pot cuinar col·locant dos recipients de cocció sobre la reixeta.
- Cuini més d'un plat, un darrere l'altre. El forn ja estarà calent.
- Podeu estalviar energia apagant el forn uns minuts abans del temps de cocció. No





CATALÀ

obriu la porta del forn.

- Descongeleu els plats congelats abans de cuinar-los.

Funcionament del forn

ADVERTIMENT: Risc de cremades. Aneu amb compte en obrir la porta del forn, ja que pot sortir vapor.

Consells per coure

- Utilitzeu safates metàl·liques o recipients d'alumini adequats amb revestiment antiadherent o motlles de silicona resistents a la calor.
- Aproveiteu al màxim l'espai de la reixeta.
- Es recomana col·locar el motlle al centre de la reixeta.
- Mantingueu la porta del forn tancada.

Consells per rostir

- Si cuineu un pollastre o un gall dindi sencer, o un tros gran de carn, assaoneu-lo amb una mica de suc de llimona i pebre negre.
- La carn amb ossos triga entre 15 i 30 minuts més a cuinar-se que un rostit de la mateixa mida sense ossos.
- Heu de calcular uns 4 o 5 minuts de cocció per centímetre d'alçada de la carn.
- Deixeu reposar la carn al forn uns 10 minuts passat el temps de cocció. Així, el suc es distribuirà millor per tot el rostit, i no sortirà en tallar la carn.
- Si voleu cuinar peix, poseu-lo al nivell mitjà o baix.

Consells per utilitzar la funció Grill

Aquesta funció és ideal per cuinar carn, peix i aus, ja que aquests aliments quedaran daurats, però no secs. Les peces planes, les broquetes de carn i les salsitxes són especialment adequades per rostir amb la funció Grill, igual que les hortalisses amb un alt contingut en aigua, com els tomàquets i les cebes.

Consells per coure i rostir

Consells per coure

- **Com saber si un pa de pessic està ben cuit.** Aproximadament 10 minuts abans que finalitzi el temps de fornejat especificat a la recepta, introduïu un escuradents al punt més alt del pa de pessic. Si el escuradents surt net, el pa de pessic està llest.
- **El pa de pessic s'ensorra.** Utilitzeu menys líquid la propera vegada o ajusteu la temperatura del forn 10 graus per sota. Respecteu els temps de mescla especificats a la recepta.





CATALÀ

- **El pa de pessic ha elevat al centre, però és més baix a les vores.**No greixeu les parets del motlle. Després de coure, enlaireu el pa de pessic del motlle amb compte. Per fer-ho, ajudeu-vos d'un ganivet.
- **El pa de pessic queda massa fosc per dalt.**Colloqueu-lo més avall al forn, seleccioneu una temperatura més baixa i fornegeu-lo durant una mica més de temps.
- **El pa de pessic està massa sec.**Quan estigui fet, feu-li petits forats amb un escuradents de còctel. A continuació, ruixeu-ho amb suc de fruita o una beguda alcohòlica. La propera vegada, seleccioneu una temperatura 10 graus superior i redueixi el temps de fornejat.
- **El pa o el pastís (per exemple, el pastís de formatge) tenen bon aspecte, però estan xops per dins.**Utilitzeu una mica menys de líquid la propera vegada i enforneu durant una mica més de temps a una temperatura més baixa. Per pastissos amb cobertura humida, fornegeu primer la base. Empolvoreu-la amb ametlles o pa ratllat i, a continuació, col·loqueu la cobertura per sobre. Seguiu la recepta i els temps de coure.
- **El pastís es daura de manera desigual.**Seleccioneu una temperatura lleugerament inferior perquè el pastís s'enforni de forma més uniforme. Enforneu pastissos delicats en un sol nivell utilitzant la funció Mode convencional. Si el paper sulfuritzat sobresurt, podeu afectar la circulació de l'aire. Per aquest motiu, talleu sempre el paper a la mida de la safata de forn.
- **El fons de pastís de fruites és massa lleuger.**Col·loqueu el pastís en un nivell més baix la propera vegada.
- **Els productes de fleca fets amb massa de llevat s'enganxen els uns als altres en enfornar-se.**Hi ha d'haver un espai d'uns 2 cm entre cada producte. D'aquesta manera, queda prou espai perquè s'expandeixin bé i es daurin per tots els costats.
- **Ha estat fornejant en diversos nivells.**Els aliments de la safata superior són més foscos que els de la safata inferior. Sempre utilitzeu aire calent 3D per coure en més d'un nivell. El fet que introduïu al forn diverses safates no significa que totes estiguin llestes al mateix temps.
- **Es forma condensació quan forneja pastissos humits.**La cocció pot provocar la formació de vapor d'aigua, que escapa per sobre de la porta. El vapor es pot dipositar i formar gotes d'aigua al tauler de control o als elements de mobiliari adjacents. Això és normal.

Consells per cuinar amb la funció Grill

- Si utilitzeu la funció Grill, preescalfeu el forn durant 4 minuts abans d'introduir els aliments. Quan el forn estigui en marxa, tanqueu sempre la porta.
- En la mesura que sigui possible, els trossos de menjar que es rosteixen han de tenir el mateix gruix. Això permetrà que es daurin uniformement i es mantinguin suculents i sucosos.
- Doneu la volta als aliments que estigui rostint transcorreguts 2/3 del temps.





CATALÀ

- No afegiu sal als filets de carn fins que s'hagin rostit.
- Afegiu una mica de líquid si la carn és magra. Cobriu la base de la font amb aproximadament 1/2 cm de líquid.
- Col·loqueu els aliments a rostir directament sobre la reixeta. Si rostireu una sola peça, els millors resultats s'aconsegueixen col·locant-la al centre de la reixeta. Introduïu també la safata del forn al nivell 1 perquè reculli el greix.
- En rostir, no introduïu la safata de forn als nivells 4 o 5, això podria deformar-la.
- La resistència s'encén i s'apaga contínuament. És normal. L'ajust de la funció determina la freqüència amb què això passarà.
- Quan el rostit estigui llest, apagueu el forn i deixeu-lo reposar 10 minuts més. Això permet una millor distribució dels sucus de la carn.
- Si rostir carn de porc amb escorça, tall l'escorça en forma de creu i poseu el rostit al plat amb l'escorça a la part inferior.
- Col·loqueu les aus senceres a la reixeta inferior amb el pit cap avall. Doneu-los la volta passats 2/3 del temps especificat.
- Si voleu cuinar ànec o oca, perforeu la pell de la part inferior de les ales. Això permet que el greix surti.
- Si voleu cuinar trossos de peix, doneu-los la volta passats 2/3 del temps especificat. No cal fer-ho si cuina el peix sencer. Col·loqueu el peix sencer al forn en posició natatòria amb l'aleta dorsal cap amunt. Col·locar mitja patata o un petit recipient apte per al forn a la cavitat estomacal del peix ho farà més estable.
- Com saber si el rostit està llest. Utilitzeu un termòmetre per a carn (disponible en botigues especialitzades) o feu la «prova de la cullera». Premeu el rostit amb una cullera. Si està dur, està llest. Si, per contra, ho pot pressionar amb la cullera, necessita una mica més de cocció.
- El rostit té un color massa fosc i algunes parts estan lleugerament cremades. Comproveu l'alçada a què està col·locat i la temperatura.
- El rostit té bon aspecte, però els sucus estan cremats. La propera vegada, utilitzeu una font de forn més petita o afegiu més líquid.
- El rostit té bon aspecte, però els sucus són massa clars i igualits. La propera vegada, utilitzeu una font de forn més gran i menys líquid.
- Surt vapor del rostit. És normal i és degut a les lleis de la física. La major part del vapor s'escapa per la sortida de vapor. El vapor es pot dipositar i formar condensació als selectores o als elements de mobiliari adjacents.

5. Neteja i manteniment

- El forn s'ha de netejar després de cada ús. En netejar el forn, la llum ha d'estar encesa per poder veure millor les superfícies.





CATALÀ

- La part interior del forn només s'ha de rentar amb aigua tèbia i una mica de sabó líquid.
- Després de netejar l'interior del forn, assequeu-lo amb un drap.
- Mai netegeu les superfícies del forn amb vapor.
- L'interior del forn només s'ha de netejar amb aigua sabonosa tèbia, utilitzant una esponja o un drap suau. No cal utilitzar netejadors abrasius.
- Les taques que puguin aparèixer al fons del forn s'hauran originat per esquitxades de menjar o aliments vessats. Aquestes esquitxades es produeixen durant el procés de cocció. Poden ser perquè els aliments es cuinen a una temperatura massa alta o que es colloquen en un recipient massa petit.
- Heu de seleccionar una temperatura i una funció de cocció adequades per a l'aliment que heu de cuinar. També assegureu-vos de col·locar els aliments en una font de mida adequada i d'utilitzar la safata del forn quan sigui procedent.
- Les parts exteriors del forn només s'han de netejar amb aigua sabonosa tèbia, utilitzant una esponja o un drap suau. No cal utilitzar netejadors abrasius.
- Si utilitzeu algun tipus de netejador de forns, assegureu-vos que és adequat per a aquest producte.
- Els danys causats a l'aparell per un producte de neteja no es repararan gratuïtament, encara que l'aparell estigui dins del període de garantia.
- No utilitzeu productes de neteja que continguin materials abrasius per a la neteja i el manteniment del panell frontal de vidre.

Neteja del forn

Per netejar el forn no cal cap netejador de forns ni cap altre producte de neteja especial. Es recomana netejar el forn amb un drap humit mentre estigui calent.

Desmuntatge i muntatge de la porta del forn

Per netejar la porta, desmunteu-la. Cada frontissa de la porta disposa d'una vareta de bloqueig. Quan aquesta està tancada, la porta es fixa al seu lloc. Per treure la porta haurà d'obrir la vareta de bloqueig.

ADVERTIMENT: Quan la frontissa no estigui bloquejada, la porta podria tancar-se de sobte amb gran força. Per això, assegureu-vos que la vareta de bloqueig estigui tancada tot el temps. Només ha d'estar oberta quan traieu la porta.

Desmuntar la porta

1. Obriu la porta completament.
2. Aixequi els dos costats de la vareta de bloqueig. Fig. 9
3. Tanqueu la porta fins arribar al límit. Subjecteu-la per ambdós costats i, a continuació, torneu a tancar-la.
4. Moveu-la cap amunt i cap avall, i estireu-la cap a fora.





CATALÀ

Col·locar la porta

Seguiu l'ordre invers de desmuntatge de la porta.

1. Quan poseu la porta, assegureu-vos que les dues frontisses encaixen correctament.
2. En obrir la porta, baixeu la vareta de bloqueig. Fig. 10

ADVERTIMENT: Si la porta cau accidentalment o les frontisses es tanquen de sobte, no introduïu la mà a les frontisses. Contacti amb el Servei Tècnic Oficial de Cecotec.

Desmuntar i instal·lar el panell de la porta

Desmuntatge. Fig. 11

- Traieu la porta del forn i col·loqueu-la sobre un tros de tela.
- Premeu amb les dues mans el botó del suport del vidre interior de la porta. El suport s'alliberarà automàticament.
- Traieu els vidres interior i central.

Avís: Si el vidre té algunes esgarrapades, es pot esquarterar. Per netejar-lo, no utilitzeu una espàtula de vidre, ni productes de neteja abrasius.

Instal·lació

1. Inserir el vidre interior a la ranura.
2. Tant el costat dret com l'esquerra han d'estar alineats amb la ranura. Quan ho estiguin, empenyeu el vidre fins al seu lloc.
3. Col·loqueu la porta del forn.

Substitució de la llum del forn

AVÍS:

- Si la bombeta de la llum del forn falla, cal substituir-la. Hi ha risc de descàrrega elèctrica.
 - Desconnecteu el disjuntor de la caixa de fusibles.
1. Col·loqueu un drap de cuina al forn quan estigui fred per evitar que es faci malbé.
 2. Desenrosqueu la tapa de vidre girant-la en sentit antihorari.
 3. Substituiu la bombeta per una del mateix tipus.
 4. Torneu a enroscar la tapa de vidre.
 5. Traieu el drap de cuina i connecteu el disjuntor.

Tento výrodek obsahuje světelný zdroj třídy energetické účinnosti G.

Inspeccions periòdiques

A més de mantenir el forn net, hauria de:





CATALÀ

- Realitzar inspeccions periòdiques. Un cop transcorregut el termini de garantia, haurà de fer una inspecció tècnica del forn en un centre de servei almenys una vegada cada dos anys.
- Reparar qualsevol error operatiu.

Advertiment: Les reparacions del forn han de ser dutes a terme per un tècnic qualificat.

6. Resolució de problemes

El forn pot patir alguna avaria durant el funcionament. Consulteu la llista abans de trucar al servei postvenda. Potser alguna avaria la pot reparar vostè mateix.

Funcionament normal:

- Quan utilitzeu el forn per primera vegada, és possible que alliberi una olor peculiar i fum durant algunes hores. Així, us recomanem que el poseu en marxa durant una hora sense res al seu interior. Passat aquest temps, deixeu que es refredi i netegi-ho.
- Quan el forn estigui en marxa, potser escolteu algun cruixit, això es deu al fons de metall del forn.
- Si els aliments que cal escalfar tenen una mica d'humitat, l'orifici d'emissió de calor pot expulsar vapor durant el funcionament.
- El ventilador començarà a funcionar 15 minuts després d'encendre el forn. Tot i que el forn estigui tancat, el ventilador continuarà funcionant durant 35 minuts.
- Preescalfeu el forn abans d'introduir els aliments.
- Si enforneu durant un llarg període de temps, podeu apagar el forn abans que acabi el temps. Així utilitzarà la calor residual per acabar la cocció

Taula de resolució de problemes

Problema	Causa	Solució
El forn no funciona	Hi ha hagut un tall d'electricitat.	Comproveu la llum de la cuina o el funcionament d'un altre electrodomèstic.
	Avaria del disjuntor.	Comproveu si el disjuntor funciona.
	Ha oblidat seleccionar la funció que voleu.	Seleccioneu la funció.
	Llum defectuosa.	Canvieu la bombeta.

La llum no s'encén





CATALÀ

	No hi ha corrent elèctric.	Comproveu si el forn rep corrent elèctric.
El forn deixa de funcionar de sobte	Hi ha hagut un tall d'electricitat.	Comproveu la llum de la cuina o el funcionament d'un altre electrodomèstic.
	Avaria al termòstat	Comproveu si el ventilador funciona. Si és així, canvieu el termòstat per un de nou.
El forn no escalfa	No heu seleccionat la temperatura.	Ajusteu la temperatura.
	Si aquest model té temporitzador, no podreu ajustar l'hora.	Ajusteu el temporitzador.
	No hi ha subministrament elèctric.	Comproveu la caixa d'alimentació.
	La resistència està malmesa.	Canvieu la resistència per una nova.
Surt aigua per la porta en utilitzar el forn	La junta de la porta està malmesa.	Canvieu la junta de la porta.
	La frontissa no és prou forta.	Canvieu la frontissa.
El forn deixa de funcionar, però el motor no	El forn ha estat en marxa durant un llarg període, per la qual cosa necessita temps per refredar-se.	Col·loqueu la mà a la sortida de l'aire. Si noteu que l'aire surt calent, no es tracta de cap problema.
	Fallada al termòstat.	Si noteu que l'aire surt a temperatura ambient, canvieu el termòstat.

Si el problema no s'ha resolt:

1. Traieu el forn de la xarxa elèctrica (desactiveu o desconnecteu el fusible).
2. Truqueu al Servei d'Assistència Tècnica Oficial de Cecotec. No intenteu reparar l'aparell vostè mateix.

7. Reciclatge d'aparells elèctrics i electrònics



Aquest símbol indica que, d'acord amb les normatives aplicables, el producte i/o la bateria s'han de rebutjar de manera independent dels residus domèstics. Quan aquest producte arribi al final de la seva vida útil, hauràs d'extreure les piles/bateries/acumuladors i portar-lo a un punt de recollida designat per les autoritats locals.





CATALÀ

Per obtenir informació detallada sobre la forma més adequada de rebutjar els aparells elèctrics i electrònics i/o les bateries corresponents, el consumidor haurà de contactar amb les autoritats locals.

El compliment de les pautes anteriors ajudarà a protegir el medi ambient.

8. Copyright

Els drets de propietat intel·lectual sobre els textos del manual pertanyen a CECOTEC INNOVACIONES, SL. Queden reservats tots els drets. El contingut d'aquesta publicació no podrà, ni en part ni íntegrament, reproduir-se, emmagatzemar-se en un sistema de recuperació, transmetre's o distribuir-se per cap mitjà (electrònic, mecànic, fotocòpia, enregistrament o similar) sense la prèvia autorització de CECOTEC INNOVACIONES, SL.

9. Declaració UE de conformitat simplificada



Per la present, Cecotec Innovaciones declara que aquest producte compleix els requisits essencials i altres disposicions rellevants de les normatives aplicables a la Unió Europea. Aquest producte ha estat dissenyat, fabricat i provat amb el compliment dels estàndards de seguretat i qualitat requerits. El text complet de la Declaració de Conformitat de la UE es pot trobar a la següent adreça web:

<https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

10. Especificacions tècniques

Referència del producte: EU01_121033 / EU01_121034

Producte : Bolero Hexa C126001 Line Time A / Bolero Hexa C126001 Glass Black Time A

Voltatge nominal: 220-240 V~

Freqüència nominal: 50 – 60 Hz

Potència nominal: 2800 W

	Símbol	Valor	Unitat
Identificació del model		EU01_121033 EU01_121034	
Tipus de forn		Forn elèctric	
Massa de l'aparell	M	26,7	Kg
Nombre de cavitats		1	
Font de calor per cavitat (electricitat o gas)		Electricitat	
Volum per cavitat	V	77	L
Consum d'energia (electricitat) necessari per escalfar una càrrega normalitzada en una cavitat d'un forn elèctric durant un cicle en mode convencional, per cavitat (energia elèctrica final)	ECcavitat elèctrica	0,82	kWh/cicle





CATALÀ

Consum d'energia necessari per escalfar una càrrega normalitzada en una cavitat d'un forn elèctric durant un cicle en mode de circulació forçada, per cavitat (energia elèctrica final)	ECcavitat elèctrica	NA	kWh/cicle
Consum d'energia necessari per escalfar una càrrega normalitzada en una cavitat d'un forn de gas durant un cicle de manera convencional, per cavitat (energia de gas final)	ECcavitat de gas	NA NA	MJ/cicle kWh/cicle (1)
Consum d'energia necessari per escalfar una càrrega normalitzada en una cavitat d'un forn de gas durant un cicle en mode de circulació forçada (energia de gas final)	ECcavitat de gas	NA NA	MJ/cicle kWh/cicle
Índex d'eficiència energètica per cavitat	EElcavitat	94,3	
Classe d'eficiència energètica		A	
(1) 1 kWh/cicle = 3,6 MJ/cicle.			

Consum d'energia en mode preparat:	N/A
Consum d'energia en mode desactivat:	0W
Temps després del qual l'equip entra automàticament en mode preparat:	N/A
Temps després del qual l'equip entra automàticament en mode desactivat:	N/A
El disseny d'aquest aparell es basa en el principi de control mecànic i no disposa de cap funció de gestió d'energia.	

Les especificacions tècniques poden canviar sense notificació prèvia per millorar la qualitat del producte.

Fabricat a Xina | Dissenyat a Espanya

11. Garantia i SAT

Cecotec respondrà davant l'usuari o consumidor final de qualsevol manca de conformitat que hi hagi en el moment del lliurament del producte en els termes, condicions i terminis que estableix la normativa aplicable.

Es recomana que les reparacions es facin per personal especialitzat.

Si detecteu una incidència amb el producte o teniu alguna consulta, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica oficial de Cecotec a través del número de telèfon +34 96 321 07 28

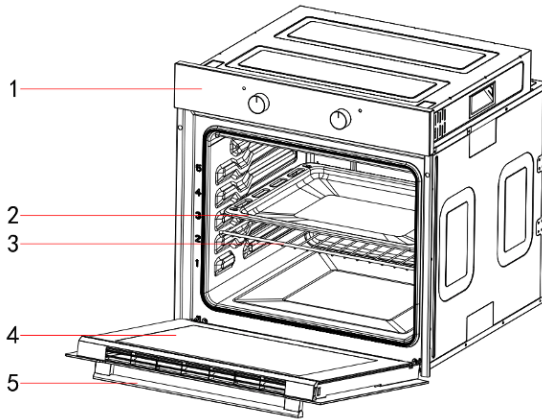




CATALÀ

FIGURES

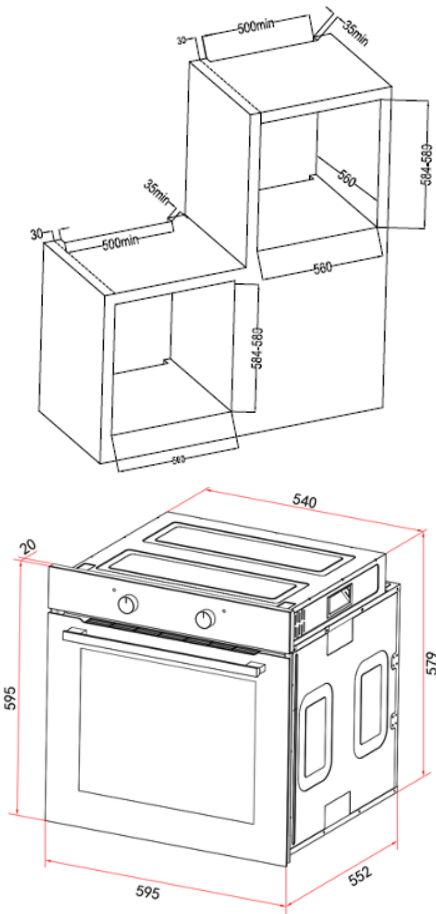
Fig 1





CATALÀ

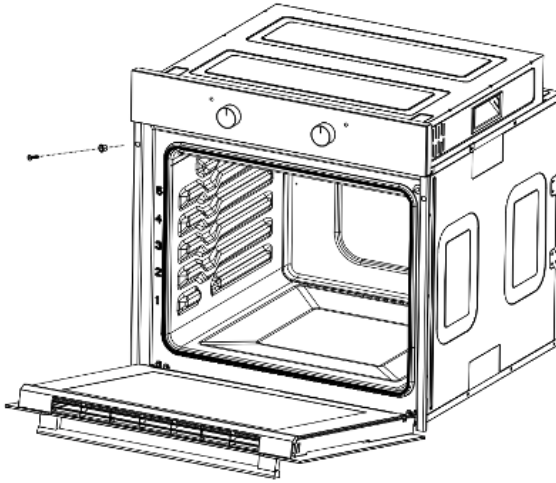
Fig 2





CATALÀ

Fig 3





CATALÀ

Fig 4

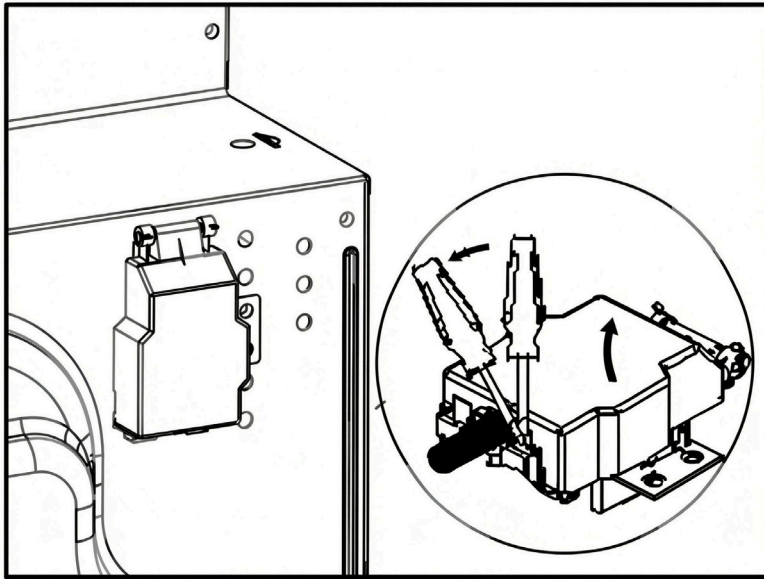
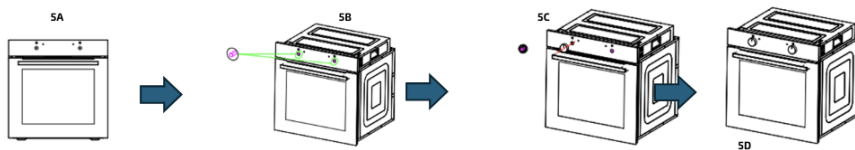


Fig 5





CATALÀ

Fig 6

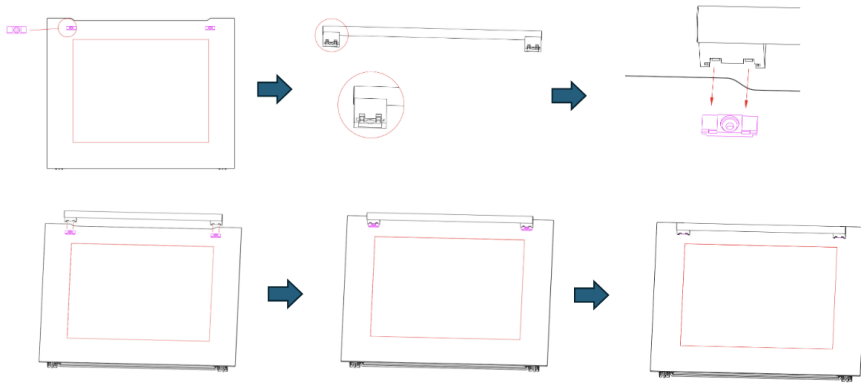
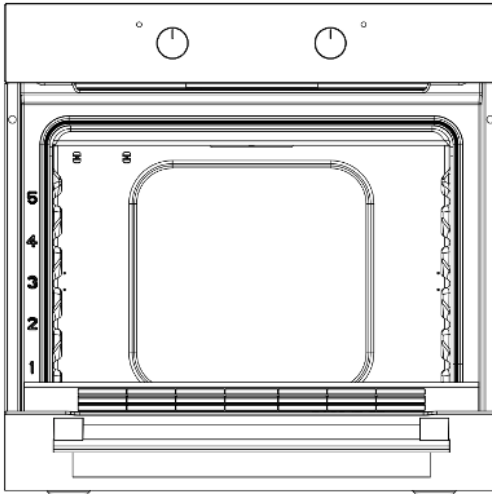


Fig 7





CATALÀ

Fig 8

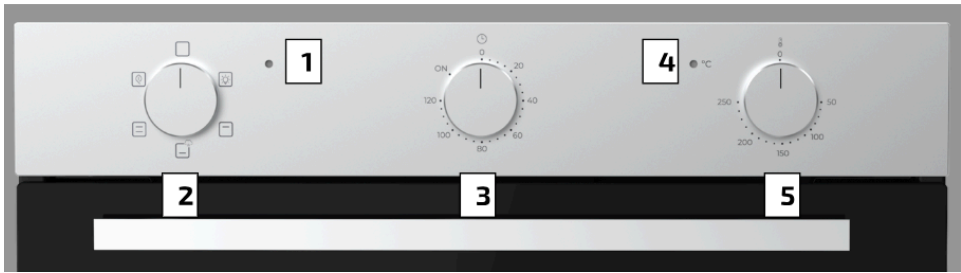
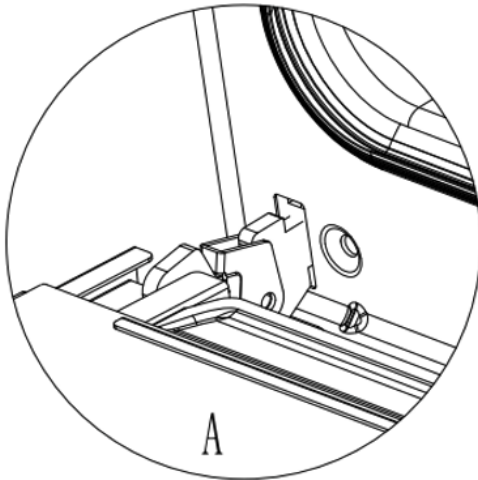


Fig 9





CATALÀ

Fig 10

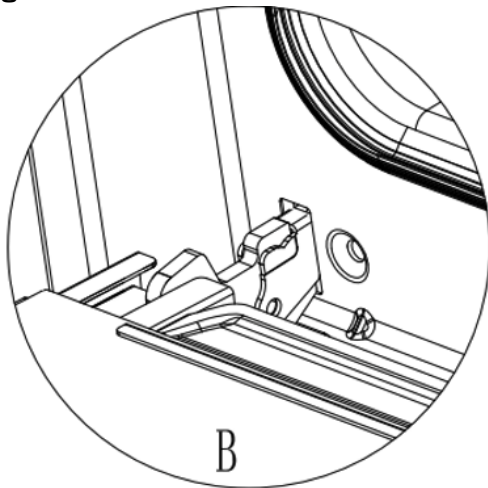
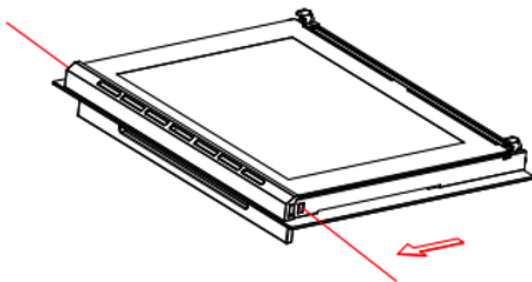


Fig 11



300









www.cecotec.es

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

