

cecotec

BOLERO HEXA M224500 GLASS BLACK A

BOLERO HEXA M224500 EDGE A

Horno Integrable / Integrated Oven



bolero

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

Instrucciones de seguridad	6
Safety instructions	9
Instructions de sécurité	11
Sicherheitshinweise	15
Istruzioni di sicurezza	18
Instruções de segurança	21
Veiligheidsinstructies	24
Instrukcja bezpieczeństwa	27
Bezpečnostní pokyny	30
Güvenlik talimatları	32

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	36
2. Antes de usar	36
3. Instalación	37
4. Funcionamiento	39
5. Limpieza y mantenimiento	46
6. Especificaciones técnicas	47
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	49
8. Garantía y SAT	49
9. Copyright	49

INDEX

1. Parts and components	50
2. Before use	50
3. Installation	51
4. Operation	53
5. Cleaning and maintenance	59
6. Technical specifications	60
7. Disposal of old electrical and electronic appliances	62
8. Technical support and warranty	62
9. Copyright	62

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	63
2. Avant utilisation	63
3. Installation	64
4. Fonctionnement	66
5. Nettoyage et entretien	73
6. Spécifications techniques	74
7. Recyclage des équipements électriques et électroniques	76
8. Garantie et SAV	76
9. Copyright	76

NHALT

1. Teile und Komponenten	77
2. Vor dem Gebrauch	77
3. Montage	78
4. Bedienung	80
5. Reinigung und Wartung	87
6. Technische Spezifikationen	89
7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	90
8. Garantie und Kundendienst	90
9. Copyright	91

INDICE

1. Parti e componenti	92
2. Prima dell'uso	92
3. Installazione	93
4. Funzionamento	95
5. Pulizia e manutenzione	101
6. Specifiche tecniche	103
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	105
8. Garanzia e supporto tecnico	105
9. Copyright	105

ÍNDICE

1. Peças e componentes	106
2. Antes de usar	106
3. Instalação	107
4. Funcionamento	109
5. Limpeza e manutenção	116
6. Especificações técnicas	117
7. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	119
8. Garantia e SAT	119
9. Copyright	119

|

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	120
2. Vóór u het apparaat gebruikt	120
3. Installatie	121
4. Werking	123
5. Schoonmaak en onderhoud	130
6. Technische specificaties	131
7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	133
8. Garantie en technische ondersteuning	133
9. Copyright	133

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	134
2. Przed użyciem	134
3. Instalacja	135
4. Funkcjonowanie	137
5. Czyszczenie i konserwacja	144
6. Specyfikacja techniczna	145
7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	147
8. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej	147
9. Prawa autorskie	147

OBSAH

1. Díly a součásti	148
2. Před používáním	148
3. Instalace	149
4. Provoz	151
5. Čištění a údržba	157
6. Technické specifikace	158
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	160
8. Záruka a technický servis	160
9. Copyright	160

İÇİNDEKİLER

1. Parçalar ve bileşenler	161
2. Kullanmadan önce	161
3. Kurulum	162
4. Kullanım	164
5. Temizlik ve bakım	170
6. Teknik bilgiler	172
7. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü	173
8. Garanti ve Müşteri hizmetleri	174
9. Telif Hakları	174

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

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

fijos. Estos pueden afectar a los implantes electrónicos, como los marcapasos o las bombas de insulina. Los usuarios con implantes electrónicos deben permanecer al menos a 10 cm del panel de control.

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

condensación y daños por corrosión en el aparato, además de dañar su cocina.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

- **WARNING:** make sure that the appliance is unplugged from the mains before replacing the light bulb to avoid any risk of electric shock.
- Do not install the appliance behind a decorative panel to avoid overheating.
- Incorrect repairs can be dangerous. Refer only to authorised technical personnel for repairs and replacement of damaged power cables. If the appliance is defective, unplug it from the power supply or switch off your home circuit breaker. Contact the official Cecotec Technical Support Service.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Open the appliance door carefully. Keep children away from the appliance.
- If the door glass is damaged, it could crack. Do not use glass scrapers, cleaning agents, or abrasive detergents to clean the appliance door.
- The appliance hinges move when opening and closing the door: be careful not to get caught. Keep hands away from hinges.
- If you store flammable items inside the oven, they may catch fire. Never store flammable items inside the oven. Never open the door of the appliance if there is smoke inside. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker of your home.
- The control panel and control elements use fixed magnets. These can affect electronic implants, such as pacemakers or insulin pumps. Users with electronic implants must stay at least at 10 cm from the control panel.
- Do not allow aluminium foil to come into contact with the glass door. This could cause permanent discolouration of the glass door.

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

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, mentales ou

sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances s'ils sont surveillés et/ou ont reçu les informations nécessaires à l'utilisation correcte de l'appareil et qu'ils ont bien compris les risques qu'il implique. Empêchez les enfants de jouer avec le produit. Le nettoyage et l'entretien du produit ne peuvent pas être menés à terme par les enfants.

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé dans les bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.



- Ce symbole signifie : attention ! Surface chaude. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
- Pendant utilisation, l'appareil devient chaud. Évitez de toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses pièces accessibles peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. Évitez de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés de l'appareil et être surveillés à tout moment.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils risquent de rayer la surface, ce qui pourrait provoquer la rupture de la vitre.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer cet appareil.
- AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'appareil est débranché avant de remplacer l'ampoule afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative pour éviter la surchauffe.
- Une mauvaise réparation peut être dangereuse. Les réparations et le remplacement des câbles d'alimentation

endommagés ne peuvent être effectués que par du personnel technique autorisé. Si l'appareil est défectueux, débranchez-le du secteur ou éteignez le disjoncteur différentiel de votre maison. Contactez le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.
- Ouvrez la porte du four avec précaution. Maintenez l'appareil hors de portée des enfants.
- Si le verre de la porte est endommagé, une fissure pourrait se produire. N'utilisez pas de grattoir à verre, de produits de nettoyage ou de détergents abrasifs pour nettoyer la porte de l'appareil.
- Les charnières de l'appareil bougent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte, faites attention à ne pas vous coincer. Maintenez les mains éloignées des charnières.
- Si des articles combustibles sont stockés à l'intérieur du four, ils risquent de s'enflammer. Ne stockez jamais d'objets combustibles à l'intérieur du four. N'ouvrez jamais la porte de l'appareil s'il y a de la fumée à l'intérieur. Débranchez l'appareil du secteur ou éteignez le disjoncteur différentiel de votre maison.
- Le panneau de contrôle et les éléments de contrôle utilisent des aimants fixes. Ceux-ci peuvent affecter les implants électroniques, tels que les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline. Les utilisateurs porteurs d'implants électroniques doivent rester à une distance d'au moins 10 cm du panneau de contrôle.
- Ne laissez pas la feuille d'aluminium entrer en contact avec la porte vitrée. Cela pourrait entraîner une décoloration permanente de la porte vitrée.
- N'utilisez pas de poêles, de couvercles ou d'accessoires en silicone. Cela pourrait endommager le capteur du four.

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

SICHERHEITSHINWEISE

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

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros verwendet werden.
-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Vermeiden Sie es, die Heizelemente im Inneren des Geräts zu berühren.
- HINWEIS: Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Glastür des Backofens keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Metallschaber, da dies zu Kratzern auf der Oberfläche und zu Glasbruch führen kann.

- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
- HINWEIS: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Ziertür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Eine unsachgemäße Reparatur kann gefährlich sein. Reparaturen und der Austausch von beschädigten Stromkabeln dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Reparaturen und der Austausch von beschädigten Stromkabeln dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Kontaktieren Sie den Kundendienst von Cecotec.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Timers oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig. Halten Sie Kinder fern.
- Wenn das Türglas beschädigt ist, kann ein Riss entstehen. Verwenden Sie zum Reinigen der Gerätetür keinen Glasschaber, keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Waschmittel.
- Die Scharniere des Geräts bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür, achten Sie darauf, dass Sie nicht hängen bleiben. Halten Sie die Hände von den Scharnieren fern.
- Wenn brennbare Gegenstände im Inneren des Backofens gelagert werden, können sie Feuer fangen. Bewahren Sie niemals brennbare Gegenstände im Inneren des Ofens auf. Öffnen Sie niemals die Gerätetür, wenn sich Rauch im Inneren des Geräts befindet. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz oder schalten Sie den Fehlerstromschutzschalter in Ihrer Wohnung aus.
- Das Bedienfeld und die Bedienelemente sind mit Magneten

befestigt. Diese können elektronische Implantate wie Herzschrittmacher oder Insulinpumpen beeinträchtigen. Benutzer mit elektronischen Implantaten sollten einen Mindestabstand von 10 cm zum Bedienfeld einhalten.

- Achten Sie darauf, dass die Alufolie nicht mit der Glastür in Berührung kommt. Dies könnte zu dauerhaften Verfärbungen der Glastür führen.
- Verwenden Sie keine Silikonpfannen, Deckel oder Zubehör aus Silikon. Dadurch könnte der Ofenfühler beschädigt werden.
- Über einen längeren Zeitraum kann die Feuchtigkeit im Inneren des Ofens zu Korrosion führen. Lassen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch trocknen. Bewahren Sie keine feuchten Lebensmittel im Ofen auf, wenn dieser für längere Zeit geschlossen ist. Bewahren Sie keine Lebensmittel im Backofen auf.
- Wenn Sie besonders saftige Obstkuchen backen, sollten Sie das Backblech nicht zu voll machen. Wenn Fruchtsaft vom Backblech tropft, kann er bleibende Flecken hinterlassen. Wenn möglich, verwenden Sie eine tiefe Schale.
- Wenn die Dichtungen verschmutzt sind, kann die Gerätetür während des Betriebs nicht richtig schließen. Dadurch könnten die Vorderseiten benachbarter Geräte und Möbel beschädigt werden. Achten Sie darauf, dass die Dichtungen immer sauber sind.
- Setzen Sie sich nicht auf die Tür des Geräts, und stellen oder hängen Sie keine Gegenstände darauf. Stellen Sie kein Geschirr oder Zubehör auf die Tür des Geräts.
- Tragen oder halten Sie das Gerät nicht am Türgriff. Der Türgriff kann das Gewicht des Geräts nicht tragen und könnte brechen.
- Wenn Sie die Restwärme des ausgeschalteten Backofens

zum Warmhalten der Speisen verwenden, kann sich im Inneren des Backofens ein hoher Feuchtigkeitsgehalt bilden. Dies kann zu Kondenswasserbildung und Korrosionsschäden am Gerät sowie zu Schäden in Ihrer Küche führen.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli che questo presenta. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.
-  Questo simbolo significa "attenzione, superficie calda". La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- L'apparecchio si riscalda durante l'uso. Evitare di toccare le resistenze all'interno del forno.
- **ATTENZIONE:** L'apparecchio e le parti accessibili dello stesso possono surriscaldarsi durante l'uso. Non toccare le resistenze per evitare bruciature. Mantenere l'apparecchio fuori dalla portata di bambini minori di 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

- Non usare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro dello sportello del forno per evitare graffi e conseguente rottura del vetro.
- Non usare apparecchi di pulizia a vapore per pulire l'apparecchio.
- ATTENZIONE: Prima di sostituire la lampadina interna, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dall'alimentazione per evitare il rischio di scosse elettriche.
- Per evitare il surriscaldamento, non installare l'apparecchio dietro pannelli o porte decorative.
- Una riparazione errata può essere pericolosa. Rivolgersi unicamente a personale qualificato per la riparazione o la sostituzione di cablaggio danneggiato. Se l'apparecchio è difettoso, scollegarlo dalla rete o spegnere l'interruttore differenziale della propria abitazione. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato da un timer esterno o da un sistema di controllo a distanza separato.
- Aprire lo sportello dell'apparecchio con attenzione. Tenere lontani i bambini.
- Se il vetro dello sportello è danneggiato, può verificarsi una crepa. Non usare un raschietto per vetro, detergenti abrasivi o utensili affilati per pulire lo sportello dell'apparecchio.
- Le cerniere dell'apparecchio si muovono quando si apre e si chiude lo sportello: fare attenzione a non rimanere impigliati. Tenere le mani lontane dalle cerniere dello sportello.
- Se si conservano oggetti combustibili all'interno del forno, potrebbero prendere fuoco. Non conservare mai oggetti combustibili all'interno del forno. Non aprire mai lo sportello dell'apparecchio se c'è del fumo all'interno. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica o spegnere l'interruttore differenziale della propria casa.

- Il pannello di controllo e gli elementi di controllo utilizzano magneti fissi. Questi possono influenzare gli impianti elettronici, come i pacemaker o le pompe di insulina. Gli utenti con impianti elettronici devono stare ad almeno 10 cm di distanza dal pannello di controllo.
- Evitare che la carta stagnola entri in contatto con lo sportello di vetro. Questo potrebbe causare uno scolorimento permanente del vetro dello sportello.
- Non utilizzare padelle in silicone, coperchi coperti o accessori in silicone. Questo potrebbe danneggiare il sensore del forno.
- Per un lungo periodo di tempo, la presenza di umidità all'interno del forno può causare corrosione. Lasciare asciugare l'apparecchio dopo ogni uso. Non tenere alimenti umidi all'interno del forno 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, lo sportello dell'apparecchio non si chiuderà correttamente. Questo potrebbe danneggiare la parte frontale dei dispositivi e dei mobili adiacenti. Assicurarsi che le guarnizioni siano sempre pulite.
- Non sedersi sullo sportello dell'apparecchio e non collocare o appendere oggetti su di esso. Non mettere piatti o accessori sullo sportello dell'apparecchio.
- Non trasportare o tenere l'apparecchio dalla maniglia dello sportello. La maniglia dello sportello non può supportare il peso dell'apparecchio e potrebbe rompersi.
- Se si utilizza il calore residuo del forno spento per mantenere il cibo a caldo, è possibile che all'interno del forno si accumuli un alto tasso di umidità. Questo può causare danni da

condensa e corrosione all'apparecchio, così come danni alla propria cucina.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreendem os perigos envolvidos. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- Este aparelho foi desenhado apenas para uso doméstico e não para uso em cafés, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
-  Este símbolo significa: cautela, superfície quente. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver em funcionamento.
- Durante a utilização, o aparelho aquece. Evite tocar nas resistências no interior.
- ADVERTÊNCIA: O aparelho e as suas partes acessíveis ficam quentes durante a sua utilização. Deve-se ter o cuidado de evitar tocar elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos de idade têm de ser mantidas afastadas, a menos que sejam continuamente supervisionadas.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos nem raspadores

metálicos afiados para limpar a porta de vidro do forno, pois isso pode riscar a superfície e provocar a quebra do vidro.

- Não deve ser utilizado um aparelho de limpeza a vapor.
- ADVERTÊNCIA: Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação elétrica antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choque elétrico.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar o sobreaquecimento.
- Uma reparação incorreta pode ser perigosa. A reparação e substituição dos cabos elétricos danificados só pode ser efetuada por técnicos autorizados. Se o aparelho estiver defeituoso, desligue-o da rede elétrica ou desligue o disjuntor de fuga de terra da sua casa. 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

ímãs fixos. Estes podem afetar os implantes eletrônicos, tais como marcapassos ou bombas de insulina. Os utilizadores com implantes eletrônicos devem permanecer a pelo menos 10 cm de distância do painel de controlo.

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

os alimentos quentes, pode ocorrer um elevado teor de humidade no interior do forno. Isto pode causar danos por condensação e corrosão no aparelho, assim como danos no seu fogão.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bestemd voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
-  Dit symbool betekent: voorzichtig, heet oppervlak. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het apparaat in werking is.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Raak de verwarmingselementen in de oven niet aan.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur van de oven schoon te maken, omdat dit krassen op het oppervlak kan veroorzaken en het glas kan breken.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van de voeding voordat u de lamp vervangt om elk risico op elektrische schokken te voorkomen.
- Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd om oververhitting te voorkomen.
- Onjuiste reparatie kan gevaarlijk zijn. Reparaties en vervanging van beschadigde stroomkabels mogen alleen worden uitgevoerd door geautoriseerd technisch personeel. Als het apparaat defect is, moet u het loskoppelen van het lichtnet of de aardlekschakelaar in uw huis uitschakelen. Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van externe timers of aparte afstandsbedieningen.
- Open de deur voorzichtig. Houd kinderen uit de buurt.
- Als het glas van de deur beschadigd is, kan er een barst ontstaan. Gebruik geen glasschraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen of detergenten om de deur van het apparaat te reinigen.
- De scharnieren van het apparaat bewegen bij het openen en sluiten van de deur, pas op dat u niet vast komt te zitten. Houd uw handen uit de buurt van de scharnieren.
- Als brandbare voorwerpen in de oven worden bewaard, kunnen zij vlam vatten. Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de oven. Open nooit de deur als er rook in het apparaat is. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact of schakel de aardlekschakelaar in uw huis uit.
- Het bedieningspaneel en de bedieningselementen maken

gebruik van vaste magneten. Deze kunnen invloed hebben op elektronische implantaten, zoals pacemakers of insulinepompen. Gebruikers met elektronische implantaten moeten ten minste 10 cm van het bedieningspaneel verwijderd blijven.

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

aan het apparaat veroorzaken, evenals schade aan uw keuken.

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

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

- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
-  Ten symbol oznacza: ostrożnie, gorąca powierzchnia. Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia.
- Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy unikać dotykania elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- OSTRZEŻENIE: Urządzenie i jego dostępne części mogą się nagrzać podczas użytkowania. Należy pamiętać, aby unikać dotykania elementów grzejnych. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z daleka, chyba że znajdują się pod stałym nadzorem.
- Nie używaj żrących środków czyszczących ani ostrych

metalowych skrobaków do czyszczenia szyby drzwiczek piekarnika, ponieważ mogą zarysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szyby.

- Nie powinno się używać urządzenia do czyszczenia parą.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampy należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
- 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 oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznych timerów lub oddzielnych systemów zdalnego sterowania.
- Ostrożnie otwórz drzwi urządzenia. Trzymaj dzieci z dala.
- Jeśli szyba drzwi jest uszkodzona, może to spowodować pęknięcie. Do czyszczenia drzwi urządzenia nie używaj skrobaczek do szkła, ostrych lub żrących środków czyszczących ani detergentów.
- Zawiasy urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, należy uważać, aby się nie zaczepić. Trzymaj ręce z dala od zawiasów.
- Jeśli przechowujesz łatwopalne przedmioty w piekarniku, mogą się zapalić. Nigdy nie przechowuj łatwopalnych przedmiotów wewnątrz piekarnika. Nigdy nie otwieraj drzwi urządzenia, jeśli wewnątrz jest dym. Odłącz urządzenie od sieci lub wyłącz bezpiecznik w swoim domu.
- Panel sterowania i elementy sterowania wykorzystują

- magnesy stałe. Mogą one wpływać na implanty elektroniczne, takie jak rozruszniki serca lub pompy insulinowe. Użytkownicy z implantami elektronicznymi muszą pozostawać co najmniej 10 cm od panelu sterowania.
- Nie pozwól, aby folia aluminiowa stykała się ze szklanymi drzwiami. Może to spowodować trwałe odbarwienie szklanych drzwi.
 - Nie używaj silikonowych patelni, pokrywek bez otworów ani akcesoriów wykonanych z silikonu. Mogłoby to spowodować uszkodzenie czujnika piekarnika.
 - Obecność wilgoci wewnątrz piekarnika przez długi czas może powodować korozję. Po każdym użyciu pozostaw urządzenie do wyschnięcia. Nie trzymaj wilgotnej żywności wewnątrz kuchenki, gdy jest ona zamknięta przez dłuższy czas. Nie przechowuj żywności w piekarniku.
 - Podczas pieczenia ciast z bardzo soczystymi owocami nie należy przepętniać blachy do pieczenia. Jeśli sok owocowy kapie z blachy do pieczenia, może pozostawić trwałe plamy. Jeśli to możliwe, użyj głębokiej blachy.
 - Jeśli uszczelki są zabrudzone, drzwi urządzenia nie zamkną się szczelnie podczas pracy. Może to uszkodzić fronty sąsiednich urządzeń i mebli. Upewnij się, że uszczelki są zawsze czyste.
 - Nie siadaj na drzwiach urządzenia, nie umieszczaj ani nie wieszaj na nich przedmiotów. Nie umieszczaj naczyń ani akcesoriów na drzwiach urządzenia.
 - Nie przenoś ani nie podnoś urządzenia za uchwyt drzwi. Uchwyt drzwi nie jest w stanie utrzymać ciężaru urządzenia i może się złamać.
 - Użycie ciepła po wyłączeniu piekarnika do utrzymania ciepła żywności może spowodować wysoką zawartość wilgoci w piekarniku. Może to spowodować kondensację i korozję urządzenia, a także uszkodzenie kuchenki.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

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

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

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

GÜVENLİK TALİMATLARI

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

- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar, fiziksel, duyuşal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasına

ilişkin gözetim veya yönergelerle desteklendikleri ve ilgili tehlikeleri anladıkları takdirde kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Kullanıcı tarafından yapılacak temizlik ve bakım, gözetim altında olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Barlarda, restoranlarda, çiftliklerde, otellerde, motellerde ve ofislerde kullanıma uygun değildir.
-  Bu sembolün anlamı: dikkat, sıcak yüzey. Cihaz çalışırken erişilebilir yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.
- Kullanım sırasında cihaz ısınır. İçerideki rezistanlara ısıtma parçalarına dokunmaktan kaçının.
- DİKKAT: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Isıtma parçalarına dokunmaktan kaçınmak için özen gösterilmelidir. 8 yaşından küçük çocuklar, sürekli gözetim altında olmadıkları sürece cihaza ulaşamayacakları yerlerde tutulmalıdır.
- Fırının cam kapağını temizlemek için aşındırıcı temizlik maddeleri veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın, aksi takdirde yüzey çizilebilir ve cam kırılabilir.
- Buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- DİKKAT: Elektrik çarpması riskini önlemek için lambayı değiştirmeden önce cihazın güç kaynağıyla bağlantısının kesildiğinden emin olun.
- Aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif bir kapının arkasına monte edilmemelidir.
- Yanlış onarım tehlikeli olabilir. Hasarlı güç kablolarının onarımı ve değiştirilmesi yalnızca yetkili teknik personel tarafından gerçekleştirilebilir. Cihaz arızalıysa, fişini prizden çekin veya evinizdeki toprak kaçağı devre kesicisini kapatın. Cecotec'in Resmi teknik destek hattı Servisi ile iletişime geçin.

- Bu cihaz, harici zamanlayıcılar veya ayrı uzaktan kumanda sistemleri aracılığıyla çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Cihazın kapağını dikkatlice açın. Çocukları uzak tutun.
- Kapı camı hasar görürse çatlak oluşabilir. Cihazın kapağını temizlemek için cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri veya deterjanlar kullanmayın.
- Kapıyı açarken ve kapatırken cihazın menteşeleri hareket eder, takılmamaya dikkat edin. Ellerinizi menteşelerden uzak tutun.
- Yanıcı maddeler fırının içinde saklanırsa alev alabilir. Yanıcı maddeleri asla fırının içinde saklamayın. Cihazın içinde duman varsa asla cihazın kapağını açmayın. Cihaz arızalıysa, fişini prizden çekin veya evinizdeki toprak kaçağı devre kesicisini kapatın.
- Kontrol paneli ve kontrol elemanları sabit mıknatıslar kullanır. Bunlar kalp pili veya insülin pompası gibi elektronik implantları etkileyebilir. Elektronik implantları olan kullanıcılar kontrol panelinden en az 10 cm uzakta durmalıdır.
- Alüminyum folyonun cam kapı ile temas etmesine izin vermeyin. Bu, cam kapının kalıcı olarak renginin solmasına neden olabilir.
- Silikon tavalar, kapaklı kapaklar veya silikondan yapılmış aksesuarlar kullanmayın. Bu fırın sensörüne zarar verebilir.
- Uzun bir süre boyunca fırının içinde nem bulunması korozyona yol açabilir. Her kullanımdan sonra cihazın kurumasını bekleyin. Fırın kapalıyken nemli yiyecekleri uzun süre fırının içinde tutmayın. Yiyecekleri fırında saklamayın.
- Özellikle sulu meyveli tartları pişirirken fırın tepsisini aşırı doldurmayın. Meyve suyu fırın tepsisinden damlarsa kalıcı lekeler bırakabilir. Mümkünse derin bir tepsi kullanın.
- Contalar kirliyse, cihaz kapısı çalışma sırasında düzgün kapanmayacaktır. Bu, bitişik cihazların ve mobilyaların

ön tarafına zarar verebilir. Contaların her zaman temiz olduğundan emin olun.

- Cihazın kapağına oturmayın veya üzerine bir şey koymayın ya da asmayın. Cihazın kapağına tabak veya aksesuar koymayın.
- Cihazı kapı kolundan tutarak taşımayın veya tutmayın. Kapı kolu cihazın ağırlığını taşıyamaz ve kırılabilir.
- Yiyecekleri sıcak tutmak için kapalı fırından kalan ısıyı kullanırsanız, fırının içinde yüksek nem içeriği oluşabilir. Bu, cihazda yoğunlaşma ve korozyon hasarının yanı sıra mutfağınızda da hasara neden olabilir.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Selector del modo de cocción
2. Guías para deslizar la rejilla o las bandejas
3. Rejilla de horno
4. Bandeja para horno
5. Pantalla
6. Selector de la temperatura de cocción

Panel de control

Fig. 2

1. Modo Cero
2. Modo Descongelación
3. Modo Cocina delicada
4. Modo Grill con ventilador
5. Modo Grill
6. Modo cocinado rápido
7. Modo Convección
8. Luz
9. Icono táctil de disminución
10. Icono táctil de función
11. Icono táctil de aumento
12. Icono de temporizador
13. Icono de tiempo de inicio de cocción
14. Icono de final diferido de cocción
15. Icono de reloj

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 multifunción
- Rejilla
- Bandeja para horno
- Este manual de instrucciones

3. INSTALACIÓN

El aparato sólo debe ser instalado por personal cualificado que siga las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable en caso de una 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.

Instalación de hornos empotrados

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

Instalación conforme a la declaración de consumo

- 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. Fig. 4
- Los paneles de los armarios adyacentes deben ser de material resistente al calor. En particular, los armarios con exterior chapado deben ensamblarse con colas que soporten temperaturas de hasta 100°C.
- En cumplimiento de las normas de seguridad vigentes, no debe ser posible el contacto con las partes eléctricas del horno una vez instalado. Todas las piezas que garantizan el funcionamiento seguro del aparato sólo deben desmontarse con ayuda de una herramienta.
- Para fijar el horno al mueble, abra la puerta del horno y fíjelo introduciendo los 4 tornillos de madera en los 4 orificios situados en el perímetro del marco.

Conexiones eléctricas

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

Montaje en un cable de alimentación. Fig. 5

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

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

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

Conexión del cable de alimentación a la red eléctrica

- Instale un enchufe normalizado correspondiente a la carga indicada en la placa de datos. Cuando conecte el cable directamente a la red, instale un disyuntor omipolar con una abertura de contacto mínima de 3 mm entre el aparato y la red. El disyuntor omipolar 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, en ningún punto de su longitud, o protegerse mediante un aislamiento con una clasificación adecuada.

Antes de realizar la conexión, compruebe que:

- La seguridad eléctrica de este aparato sólo puede garantizarse si el horno está correcta y eficazmente conectado a tierra, de conformidad con la normativa sobre seguridad eléctrica. Asegúrese siempre de que la conexión a tierra es eficaz; en caso de duda, llame a un técnico cualificado para que compruebe el sistema. El fabricante declina toda responsabilidad por los daños derivados de un sistema que no haya sido conectado a tierra.
- Antes de enchufar el aparato a la red eléctrica, compruebe que las especificaciones indicadas en la placa de características (en el aparato y/o en el embalaje) se corresponden con las de la red eléctrica de su hogar.
- Verifique que la capacidad eléctrica de la instalación y de las tomas de corriente soporten la potencia máxima del aparato. En caso de duda, recurra a un técnico cualificado.
- Si la toma de corriente y el enchufe del aparato no son compatibles, solicite a un técnico cualificado que sustituya la toma de corriente por un modelo adecuado. Estos últimos, en particular, también tendrán que asegurarse de que la sección transversal de los cables de las tomas sea adecuada para la potencia utilizada por el aparato.
- No se recomienda el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o extensiones. Si no puede

evitarse su uso, recuerde que sólo debe utilizar adaptadores y alargadores simples o múltiples que cumplan la normativa de seguridad vigente. En estos casos, no supere nunca la capacidad máxima de corriente indicada en el adaptador o alargador simple y la potencia máxima indicada en el adaptador múltiple. El enchufe y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

4. FUNCIONAMIENTO

Selector Push-in (sólo disponible en algunos modelos)

Presione el selector ligeramente hacia dentro para bloquearlo o desbloquearlo.

Aviso

- La primera vez que utilice el aparato, le recomendamos que ajuste el termostato al máximo y deje el horno encendido durante media hora sin nada dentro, con la puerta cerrada. El olor que suele desprender al principio se debe a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno durante su almacenamiento y hasta su instalación.
- Coloque la bandeja recoge grasas proporcionada en el estante inferior del horno para evitar que cualquier salsa y/o grasa gotee sobre el fondo del horno cuando utilice el asador (sólo disponible en algunos modelos). Para cualquier otro tipo de cocción, no utilice nunca el estante inferior y no coloque nunca nada en la parte inferior del horno cuando esté en funcionamiento, ya que podría dañar el esmalte. Coloque sus utensilios de cocina (platos, papel de aluminio, etc.) en la rejilla suministrada con el producto.

Modos

Convección

En este modo se encienden ambas resistencias. Cuando cocine en modo convección, utilice sólo una bandeja o rejilla a la vez, de lo contrario la distribución del calor será desigual. Utilizando las diferentes alturas de la rejilla disponibles, puede equilibrar la cantidad de calor entre la parte superior y la inferior del horno. Seleccione una de las diferentes alturas de rejilla en función de si el plato necesita más o menos calor desde la parte superior.

Cocina delicada

- La resistencia inferior y el ventilador se encienden. Se aconseja colocar la bandeja en una posición baja.
- Esta función ayuda a eliminar los restos de comida del interior del horno. Ajuste la función de Limpieza Asistida por Vapor y la temperatura a 130°C.

Grill

Se encienden las resistencias centrales superiores, irradia el calor sobre los alimentos desde la resistencia superior. Puede colocar la comida que va a gratinar en cualquiera de los 2 espacios dentro de los dos rieles superiores de soporte.

Grill con ventilador

Se encienden las resistencias centrales superiores y el ventilador.

Cocinado asistido por vapor

Puede utilizar esta función para añadir un dorado extra a las bases de las pizzas, tartas y pasteles, o bien para cocinar distintos alimentos en combinación de calor inferior más vapor.

Si lo desea, puede seguir los siguientes pasos:

1. Añada 100 ml de agua (aprox.) en la cavidad inferior del horno (como se muestra en la figura 8 referente a la Función de Limpieza Asistida por Vapor). La capacidad aproximada de la cavidad puede llegar hasta 1000 ml.
2. NOTA: las medidas de capacidad pueden variar en función del modelo de horno.
3. Active la "Función asistida por vapor" y seleccione una temperatura de 200 °C. Tiempo aproximado de cocinado 20 minutos.
4. Una vez haya finalizado el proceso de cocción, asegúrese de retirar el agua sobrante de la cavidad del horno.

NOTA: Puede ajustar la cantidad de agua, el tiempo de cocinado y la temperatura según las necesidades de los alimentos a preparar.

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

Descongelación

El selector de temperatura debe señalar el modo cero.

Selector Push-in (sólo disponible en algunos modelos)

Este modelo está equipado con un temporizador para controlar cuándo se apaga el horno durante la cocción. Posición del botón del temporizador: entre 10 minutos y 120 minutos. Al final del tiempo de cocción, el temporizador sonará y apagará automáticamente el horno.

Horneado con temporizador de 3 teclas (sólo disponible en algunos modelos)

- Una vez conectado a la corriente eléctrica, la pantalla mostrará "12:00" con el símbolo cuadrado encima del icono del reloj.
- Pulsando el icono táctil de aumento o el de disminución aumentará o disminuirá la hora hasta que llegue a la correcta.

Ajuste automático (hora de inicio y finalización totalmente automático)

1. Pulse repetidamente el icono de función hasta que parpadee el símbolo cuadrado encima del icono de tiempo de inicio de cocción y pulse el icono de aumento/disminución para ajustar el tiempo de cocción.
2. Pulse repetidamente el icono de función hasta que parpadee el símbolo cuadrado

encima del icono de final diferido de cocción y pulse el icono aumento/disminución para ajustar la hora de desconexión.

3. Gire el selector de la temperatura de cocción para seleccionar la temperatura y el selector del modo de cocción para seleccionar el modo de cocción.
- Después de realizar estos ajustes, los símbolos encima del icono de tiempo de inicio de cocción y de final diferido parpadearán, lo que indica que se ha ajustado el procedimiento de cocción del horno.
 - Por ejemplo: si la comida necesita hornearse durante 45 minutos, el horno dejará de funcionar y se apagará a las 14:00.
 - Pulse repetidamente el icono de función hasta que parpadee el símbolo cuadrado encima del icono de tiempo de inicio de cocción y configure el tiempo de horneado a 45 minutos.
 - Pulse repetidamente el icono de función hasta que parpadee el símbolo cuadrado encima del icono de final diferido y ajuste la hora de finalización de la cocción a las 14:00.
 - Después de realizar estos ajustes, el reloj (hora, minuto) y el símbolo cuadrado aparecerán en la pantalla, esto indica que el ajuste del procedimiento de horneado ha sido recordado automáticamente.
 - Cuando el reloj marque las 13:15 (entre 14 -15min), el horno se encenderá automáticamente. Durante el tiempo de horneado, el símbolo cuadrado seguirá parpadeando.
 - Cuando el reloj marque las 14:00, el horno se apagará automáticamente. La alarma sonará y el símbolo cuadrado parpadeará. Para detener la alarma, pulse cualquier icono.

Configuración semiautomática (ajuste de la hora de inicio y fin automáticos)

1. Ajuste del tiempo de cocción (10 horas como máximo)
 - Pulse el icono de función repetidamente hasta que aparezca el símbolo cuadrado encima del icono de tiempo de inicio de cocción y ajuste el tiempo de horneado.
 - Encienda el horno inmediatamente, el símbolo cuadrado encima del icono de tiempo de inicio de cocción empieza a parpadear. Cuando haya terminado el tiempo de cocción, el símbolo cuadrado encima del icono de tiempo de inicio de cocción parpadeará y sonará la alarma. Para detener la señal acústica, pulse cualquier icono.
2. Ajuste la hora de finalización de la cocción (23 horas y 59 como máximo)
 - Pulse repetidamente el icono de función hasta que aparezca el símbolo cuadrado encima del icono de final diferido y ajuste la hora de finalización de la cocción.
 - Encienda el horno inmediatamente, el símbolo cuadrado encima del icono de final diferido empieza a parpadear. Cuando alcance el tiempo programado, el proceso de cocción se detendrá automáticamente. El símbolo cuadrado sobre el icono de final diferido parpadeará y la alarma sonará. Para detener el timbre pulse cualquier icono.
 - El procedimiento de horneado ajustado puede verse pulsando repetidamente cualquier botón de función en cualquier momento, sólo si el tiempo de horneado está en la posición "0".
 - Al ajustar la hora de finalización del horneado a la hora actual, se puede cancelar el procedimiento de horneado establecido.

Temporizador

El tiempo máximo que se puede programar es de 23 horas y 59 minutos. Para ajustar la hora, pulse repetidamente el botón de función hasta que parpadee el símbolo cuadrado sobre el icono del temporizador, y pulse los iconos arriba/abajo hasta que aparezca la hora deseada en la pantalla. Después del ajuste, la hora adecuada (hora y minutos) y el símbolo cuadrado sobre el icono del temporizador comienzan a parpadear. Además, la cuenta atrás empezará. Cuando llegue a la hora programada, el símbolo cuadrado sobre el icono del temporizador parpadeará, y el horno emitirá una señal acústica. Para detener el timbre pulse cualquier icono.

Aviso

Si se produce un corte de electricidad repentino, desaparecerá todo el procedimiento ajustado y la hora correcta del reloj (hora, minutos). Cuando se vuelva a conectar la alimentación eléctrica, en la pantalla aparecerán "12:00" y el símbolo cuadrado encima del icono del reloj.

Luz del horno

Gire el selector izquierdo hacia el símbolo de la bombilla para encender la luz del horno. Esta luz permanece encendida cuando se enciende cualquiera de las resistencias eléctricas del horno.

Ventilación por refrigeración

- Este modelo está equipado con un ventilador de refrigeración, que se enciende automáticamente cuando el horno está caliente.
- Cuando el ventilador está encendido, se puede oír un flujo de aire que sale entre la puerta del horno y el panel de control.

Nota

Una vez terminada la cocción, el ventilador permanece encendido hasta que el horno se enfría lo suficiente.

Consejos prácticos de cocina

- El horno está equipado con 5 rejillas. Durante la cocción con ventilador, utilice dos de las tres rejillas centrales. Las rejillas más baja y alta reciben el aire caliente directamente y, por lo que, los alimentos delicados podrían quemarse.
- Por regla general, utilice la 2ª y 4ª rejilla desde abajo, colocando los alimentos que requieran más calor en la 2ª rejilla desde abajo. Por ejemplo, cuando cocine asados de carne junto con otros alimentos, coloque el asado en la 2ª rejilla desde abajo y los alimentos más delicados en la 4ª rejilla desde abajo.
- Cuando cocine alimentos que requieran tiempos y temperaturas diferentes, fije una temperatura intermedia entre las dos temperaturas requeridas, coloque los alimentos más delicados en la 4ª rejilla desde abajo y saque primero del horno los alimentos que requieran menos tiempo.
- Utilice la bandeja recoge grasas en la rejilla inferior y la rejilla en la superior.

Uso del grill

- Utilice el modo "Grill", colocando los alimentos bajo el centro del grill (situado en la 3ª o 4ª rejilla de la parte inferior), ya que sólo se enciende la parte central de la resistencia superior.
- Utilice la rejilla inferior (1ª desde abajo), colocando la bandeja recoge grasas suministrada para recoger cualquier salsa y evitar que la misma gotee sobre el fondo del horno. Cuando utilice este modo, le recomendamos que ajuste la temperatura en el valor más alto. Sin embargo, esto no significa que no pueda utilizar temperaturas más bajas, simplemente ajustando el selector de temperatura.
- El ajuste "grill con ventilador", es muy útil para asar alimentos rápidamente, ya que la distribución del calor permite no sólo dorar la superficie, sino también cocinar la parte inferior.
- Además, también se puede utilizar para dorar los alimentos al final del proceso de cocción, por ejemplo, para gratinar la pasta.
- Cuando utilice este modo, coloque la rejilla en la 2ª o 3ª rejilla del horno desde abajo (consulte la tabla de cocción) y, a continuación, para evitar que la grasa gotee sobre el fondo del horno y se forme humo, coloque una bandeja recoge grasas en la 1ª rejilla desde abajo.
- Cuando utilice este modo, le aconsejamos que ajuste el termostato a 200°C, ya que es la forma más eficiente de utilizar el grill, que se basa en el uso de rayos infrarrojos. Sin embargo, esto no significa que no pueda utilizar temperaturas más bajas, simplemente ajustando el selector del termostato a la temperatura deseada.
- Por lo tanto, los mejores resultados cuando se utilizan los modos de grill se obtienen colocando la bandeja en las rejillas inferiores (véase la tabla de cocción). Para evitar que la grasa gotee sobre el fondo del horno y se forme humo, coloque una bandeja recoge grasas en la 1ª rejilla del horno desde abajo.

Modo de cocción	Alimentos	Peso (kg)	Rejilla de cocción contando de abajo arriba	Precalentamiento (minutos)	Temperatura	Tiempo (minutos)
	Pato	1	3	15	200	65-75
	Asado de ternera o buey	1	3	15	200	70-75
	Asado de cerdo	1	3	15	200	70-80
	Galletas	-	3	15	180	15-20
	Tartaletas	1	3	15	180	30-35
	Brochetas de pescado y sepia	1	4	5	Máx	8-10
	Brochetas de calamar y gambas	1	4	5	Máx	6-8
	Filete de bacalao	1	4	5	Máx	10
	Verduras a la parrilla	1	3/4	5	Máx	10-15
	Filete de ternera	1	4	5	Máx	15-20
	Chuletas	1	4	5	Máx	15-20
	Hamburguesas	1	4	5	Máx	7-10
	Caballa	1	4	5	Máx	15-20
	Bocadillos tostados	-	4	5	Máx	2-3
	Todo tipo de comida congelada					

	Pollo asado	1.5	3	5	200	55-60
	Sepia	1.5	3	5	200	30-35
	Con asador	1.5	-	5	200	70-80
	Ternera a la brasa	2.0	-	5	200	70-80
	Pollo a la brasa	1.5	-	5	200	70-75
	Pollo (a la brasa) + patatas (asadas)	-	2	5	200	70-75
	Cordero a la brasa	1.5	-	5	200	70-80
	Comida congelada					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Pastel de calabacín y gambas	0.4	2	-	200	20
	Pastel de espina-cas	0.5	2	-	220	30-35
	Sobras	0.3	2	-	200	25
	Lasaña	0.5	2	-	200	35
	Rollitos	0.4	2	-	180	25-30
	Pollo a la milanesa	0.4	2	-	220	15-20
	Asado de ternera o buey	1	2	10	180	25-30
	Pollo	1	2/3	10	220	60
	Alimentos precocinados					
	Alitas de pollo doradas	0.4	2	-	200	20-25
	Alimentos frescos					
	Galletas	0.3	2	-	200	15-18
	Pastel de frutas	0.6	2	-	180	45
	Bocaditos de queso	0.2	2	-	210	10-12
	Función asistida por vapor	0.5	3	15	220	15-20

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

Como desmontar la puerta del horno. Fig. 6

- Para una limpieza más a fondo, puede quitar la puerta del horno. Elija el método de desmontaje y montaje. Proceda de la siguiente manera: Estructuras de la puerta del horno, procedimiento de desmontaje y montaje:
 - Abra la puerta por completo.
 - Abra completamente la palanca de las bisagras izquierda y derecha.
 - Sujete la puerta como se ve en la tercera imagen
 - Cierre suavemente la puerta hasta que las palancas de las bisagras izquierda y derecha queden enganchadas en la parte B de la puerta como se ve en la tercera imagen.
 - Retire los ganchos de las bisagras de su emplazamiento siguiendo la flecha que puede ver en la figura 4.

- Apoye la puerta sobre una superficie blanda.
- Para volver a colocar la puerta, repita los pasos anteriores en orden inverso.

Retirar el cristal interior. Fig. 7

- Doble puerta de horno: retire la junta desatornillando los tornillos nº 2 como puede ver en la primera imagen de la figura 7.
- Extraiga con cuidado el cristal interior 2 como puede ver en la segunda imagen de la figura 7.
- Limpie el cristal con un producto de limpieza adecuado. Séquelo bien y colóquelo sobre una superficie blanda para así poder limpiar también el interior del cristal exterior.
- Para volver a colocar el cristal, repita los pasos anteriores en orden inverso.

Función Limpieza Asistida por Vapor. Fig. 8

- Esta función ayuda a eliminar los restos de comida del interior del horno. Este método sólo es eficaz para eliminar la suciedad ligera. No es eficaz para eliminar las manchas persistentes producidas por la cocción.
- Esta función sólo puede utilizarse cuando el horno está frío.
 1. El interior del horno debe estar vacío.
 2. Prepare una solución de agua (85%), vinagre blanco (10%) y detergente para vajillas (5%) y rocíe abundantemente sobre la puerta, las paredes laterales y la pared posterior de la cavidad del horno.
 3. Vierta 40 ml de agua en la base de la cavidad como se muestra en la figura 8.
 4. Cierre la puerta. Ajuste la función de Limpieza Asistida por Vapor y la temperatura a 130°C.
 5. Apague el horno después de 18 minutos.
 6. Deje que se enfríe hasta un nivel seguro antes de limpiar la superficie con un paño húmedo.

Sustitución de la lámpara del horno. Fig. 9

- Desconecte el horno de la red eléctrica.
- Retire la cubierta de cristal del portalámparas.
- Retire la lámpara y sustitúyala por una resistente a altas temperaturas (300°C).
- Vuelva a colocar la tapa de cristal y conecte de nuevo el horno a la red eléctrica.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 01328 / 02825

Producto: Bolero Hexa M224500 Glass Black A / Bolero Hexa M224500 Edge A

Tensión nominal: 220-240 V~

Frecuencia nominal: 50-60 Hz

Potencia nominal: 2100-2600 W

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo		01328 02825	
Tipo de horno		Horno eléctrico	
Masa del aparato	M	19	Kg
Número de cavidades		1	
Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)		Electricidad	
Volumen por cavidad	V	53	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)	$EC_{\text{cavidad eléctrica}}$	0.66	kWh/ciclo
Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada, por cavidad (energía eléctrica final)	$EC_{\text{cavidad eléctrica}}$	0.65	kWh/ciclo
Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno de gas durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía de gas final)	$EC_{\text{cavidad de gas}}$	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo (¹)
Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno de gas durante un ciclo en modo de circulación forzada (energía de gas final)	$EC_{\text{cavidad de gas}}$	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo
Índice de eficiencia energética por cavidad	EEl_{cavidad}	83.5	
Clase de eficiencia energética		A	
(¹) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo.			

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

Este producto contiene una fuente luminosa de eficiencia energética G.

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

Fabricado en China | Diseñado en España

7. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

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

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

8. 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.

9. COPYRIGHT

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1

1. Cooking-mode knob
2. Guides
3. Oven rack
4. Oven tray
5. Display
6. Temperature knob

Control panel

Fig. 2

1. Off
2. Defrost mode
3. Delicate cooking mode
4. Grill & Fan mode
5. Grill mode
6. Fast cooking mode
7. Convection mode
8. Light
9. Decrease icon
10. Function icon
11. Increase icon
12. Timer icon
13. Start-of-cooking icon
14. Delay end icon
15. Clock icon

Note:

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

2. BEFORE USE

- This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the appliance out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging elements in a safe place. This will help you prevent damage to the appliance when transporting it in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure

all packaging materials are recycled accordingly.

- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or in bad conditions, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.

Box content

- Multifunction ovens
- Rack
- Baking tray
- Instruction manual

3. INSTALLATION

To install the appliance, refer only to qualified professionals. The manufacturer declines all liability in the event of incorrect installation and subsequent injury to people and animals, as well as damage to property.

Important

- Unplug the appliance from the mains before any adjustment or maintenance work is carried out.
- The air duct is used for ventilation.

Built-in installation

To ensure the correct operation of the appliance, make sure the piece of furniture is suitable for built-in installation. Figure 3 shows the adequate size of the hole for installation under a worktop or in a wall unit.

Installation in accordance with the statement of consumption

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

Electrical connections

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

Installing the power cable Fig. 5

- Open the terminal board.
- Take a screwdriver.
- Unscrew the screws on the side tabs of the cover and remove the latter.

To install the power cable, proceed as follows:

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

Connecting the power cable to the mains

- Install a standard plug socket corresponding to the load indicated on the rating plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omnipolar circuit breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the appliance and the mains. The omnipolar circuit breaker must be sized according to the load and comply with the applicable regulations (the earth wire must not be interrupted by the circuit breaker).
- Position the power cable in such a way as to prevent it from reaching 50 °C above ambient temperature at any point along its length, and make sure it's protected by insulation with an appropriate rating.

Before connecting, check the following:

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

that comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the single adapter or extension lead and the maximum power indicated on the multiple adapter. The plug and socket shall be easily accessible.

4. OPERATION

Push-in knob (available only for some models)

Push the knob slightly inwards to lock it or unlock it.

Note

- Upon first use of the appliance, it's recommended to set the temperature to maximum and leave the oven on for half an hour with nothing in it and with the door closed. The odour given off by the oven at the beginning is due to the evaporation of the substances used to protect it during storage until first installation.
- Insert the grease-collection tray provided in the bottom oven slide to prevent any juice and/or grease from dripping onto the bottom of the oven when using the rotisserie fork (available only for some models). For all other types of cooking, never use the bottom shelf and never place anything on the bottom of the oven when it is in operation, as this could damage the enamel. Place your cooking utensils (plates, aluminium foil, etc.) on the rack supplied with the product.

Modes

Convection

In this mode, both heating elements are switched on. When cooking in this mode, use only one tray or rack at a time to ensure an even heat distribution. By using the different heights available, you can balance the amount of heat between the top and bottom of the oven. Choose the appropriate slide depending on whether the food needs more or less heat from the top.

Delicate cooking

In this mode, the bottom heating element and the fan are switched on. It's recommended to insert the grease-collection tray in the bottom slide.

Use this mode to remove food remains from inside the oven. Select the steam-assisted cleaning function and set the temperature to 130 °C.

Grill

In this mode, the upper central heating element is switched on to heat up the food from the top. Grill the food by placing it on the rack and inserting the latter in either of the 2 upper slides.

Grill & Fan

In this mode, the upper central heating element and the fan is switched on.

Steam assisted cooking

You can use this function to add extra browning to pizza bases, pies, and cakes, or to cook different foods using a combination of bottom heat and steam.

If you wish, you can follow the steps below:

1. Add 100 ml of water (approx.) into the lower oven cavity (as shown in Figure 8 for the Steam Assisted Cleaning Function). The approximate capacity of the cavity can be up to 1000 ml.
2. NOTE: the capacity may vary depending on the oven model.
3. Activate the Steam-assisted function and select a temperature of 200 °C. Approximate cooking time: 20 minutes.
4. Be sure to remove any excess water from the oven cavity at the end of the cooking process.

NOTE: you can adjust the amount of water, the cooking time, and the temperature according to the needs of the food to be prepared.

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

Defrost

Before activating Defrost mode, set the temperature knob to 0.

Push-in knob (available only for some models)

This model is equipped with a timer to set the switch-off time of the oven. Timer knob position: between 10 minutes and 120 minutes. At the end of the cooking time, the timer will beep and automatically switch off the oven.

3-icon timer baking (available only for some models)

- Once the oven is plugged to the mains, the display will show '12:00' with the square symbol above the Clock icon.
- Touch the Increase or Decrease icon to set the current time.

Automatic adjustment (fully automatic start and end time)

1. Press the Function icon repeatedly until the square symbol flashes above the Start-of-cooking icon, then touch the Increase/Decrease icon to adjust the Start-of-cooking time.
 2. Press the Function icon repeatedly until the square symbol flashes above the Delay end icon, then touch the Increase/Decrease icon to adjust the Delay end time.
 3. Turn the temperature knob to adjust the temperature and the cooking-mode knob to select the cooking mode.
- After making the above adjustments, the symbols above Start-of-cooking and Delay end

icons will flash, indicating that the oven cooking procedure has been set.

- Example: the food needs to bake for 45 minutes, shut-off time at 14:00.
- Touch the Function icon repeatedly until the square symbol flashes above the Start-of-cooking icon, then set the cooking time to 45 minutes.
- Touch the Function icon repeatedly until the square symbol flashes above the Delay end icon, then set the Delay end time to 14:00.
- After making these adjustments, the clock (hours and minutes) and the square symbol will be shown on the display, indicating that the settings have been saved and confirmed.
- When the clock strikes 13:15 (between 14 -15 min), the oven will switch on automatically. The square symbol will keep flashing during the cooking procedure.
- When the clock strikes 14:00, the oven will switch off automatically. The alarm will beep and the square symbol will flash. Press any of the icons to stop the alarm.

Semi-automatic configuration (automatic start and end time adjustment)

1. Adjust the cooking time (10 hours maximum).

- Touch the Function icon repeatedly until the square symbol flashes above the Start-of-cooking icon, then adjust the baking time.
- Switch on the oven immediately: the square symbol above the Start-of-cooking icon will flash. Once the cooking time has elapsed, the square symbol above the Start-of-cooking icon will flash and the alarm will sound. Press any of the icons to stop the alarm.

2. Set the Delay end time (23 hours and 59 minutes maximum).

- Touch the Function icon repeatedly until the square symbol appears above the Delay end icon, then set the Delay end time.
- Switch on the oven immediately: the square symbol above the Delay end icon will flash. Once the set time has elapsed, the cooking process will stop automatically. The square symbol above the delay-end icon will flash and the alarm will beep. Press any of the icons to stop the alarm.
- The set baking procedure can be viewed by repeatedly touching the function icon at any time, but only if baking time is set to 0.
- You can also cancel the baking settings by setting the Delay end time to the current time.

Timer

The timer can be set up to a maximum of 23 hours and 59 minutes. To set the time, repeatedly touch the Function icon until the square symbol above the Timer icon flashes, then press the Increase/Decrease icon to adjust the time as desired. After setting, the adequate time (hour and minutes) and the square symbol above the timer icon will start flashing. In addition, the countdown will begin. Once the set time has elapsed, the square symbol above the Timer icon will flash and the alarm will sound. Press any of the icons to stop the alarm.

Note

In case of a sudden power failure, the settings will be reset. Upon reconnection, the display will show 12:00 and the square symbol above the Clock icon.

Light

Turn the Cooking-mode knob to the Light position to turn on the oven light. This light stays on when any of the oven's electric heating elements are switched on.

Cooling fan

- This model is equipped with a cooling fan that switches on automatically when the oven is hot.
- When the fan is on, you'll notice air flowing out between the oven door and the control panel.

Please note

Once cooking is complete, the fan stays on until the oven has sufficiently cooled down.

Practical cooking tips

- You can insert racks or trays in up to 5 slides inside the oven, effectively obtaining 'shelves' at 5 different heights. Use two of the three middle shelves during fan cooking. Racks and trays inserted in the top and bottom slides are subject to more heat, which may cause more delicate food to burn.
- As a general rule, use the 2nd and 4th slide from the bottom, placing foods that require more heat on the 2nd guide from the bottom. For example, when cooking meat together with other foods, place the meat on the 2nd shelf from the bottom and the more delicate foods on the 4th shelf from the bottom.
- When cooking foods that require different times and temperatures, set an intermediate temperature between the two required, place the more delicate foods on the 4th shelf from the bottom, and remove the foods that require less time from the oven first.
- Insert the grease-collection tray in the lower slide, and the rack in the upper one.

Grill mode

- Because Grill mode turns on only the central part of the upper heating element, make sure to place the food in the middle of the rack or tray (3rd or 4th shelf from the bottom).
- Insert the grease-collection tray provided in the 1st slide from the bottom to catch any juice and prevent it from dripping onto the bottom of the oven. When using this mode, we recommend that you set the temperature to the highest setting. However, this does not mean that you cannot use lower temperatures by simply adjusting the temperature knob.
- Grill & Fan mode is very useful for browning the surface as well as for cooking the underside of the food, grilling it quickly.
- It can also be used to brown food at the end of the cooking process, e.g., to cook pasta au gratin.
- When using this mode, insert the rack on the 2nd or 3rd slide from the bottom (see the table below); then, to prevent fat from dripping onto the bottom of the oven and smoke from forming, insert the grease-collection tray in the 1st slide from the bottom.

- Make sure to set the temperature to 200 °C to make the most of the infrared-ray emission during Grill mode. However, this does not mean that you cannot use lower temperatures by simply adjusting the temperature knob to the desired temperature.
- Best results in Grill mode can therefore obtained by inserting the tray on the lower slides (see the table below). To prevent fat from dripping onto the bottom of the oven and smoke from forming, insert the grease-collection tray in the 1st slide from the bottom

Cooking mode	Food	Weight (kg)	Cooking rack (counting from the bottom upwards)	Pre-heating (minutes)	Temperature	Time (minutes)
	Duck	1	3	15	200	65-75
	Roast veal or beef	1	3	15	200	70-75
	Roast pork	1	3	15	200	70-80
	Biscuits	-	3	15	180	15-20
	Tartlet	1	3	15	180	30-35
	Fish and cuttlefish skewers	1	4	5	Max	8-10
	Squid and prawn skewers	1	4	5	Max	6-8
	Cod fillet	1	4	5	Max	10
	Grilled vegetables	1	3/4	5	Max	10-15
	Veal fillet	1	4	5	Max	15-20
	Chops	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Mackerel	1	4	5	Max	15-20
	Toasted sandwiches	-	4	5	Max	2-3

	Frozen foods					
	Roasted chicken	1.5	3	5	200	55-60
	Cuttlefish	1.5	3	5	200	30-35
	With rotisserie fork	1.5	-	5	200	70-80
	Grilled veal	2.0	-	5	200	70-80
	Grilled chicken	1.5	-	5	200	70-75
	Chicken (grilled) + Potatoes (baked)	-	2	5	200	70-75
	Grilled lamb	1.5	-	5	200	70-80
	Frozen foods					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Courgette and prawn pie	0.4	2	-	200	20
	Spinach pie	0.5	2	-	220	30-35
	Leftovers	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Rolls	0.4	2	-	180	25-30
	Chicken Milanese	0.4	2	-	220	15-20
	Roast veal or beef	1	2	10	180	25-30
	Chicken	1	2/3	10	220	60
	Pre-cooked food					
	Browned chicken wings	0.4	2	-	200	20-25
	Fresh food					
	Biscuits	0.3	2	-	200	15-18
	Fruitcake	0.6	2	-	180	45
	Cheese bites	0.2	2	-	210	10-12
	Steam-assisted function	0.5	3	15	220	15-20

5. CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning or servicing the oven, disconnect it from the mains.
- To prolong the life of your oven, you should clean it frequently, bearing in mind that:
- Enamelled or stainless steel parts should be washed with lukewarm water without the use of abrasive powders or corrosive substances that could damage them. Stainless steel can stain, if these stains are difficult to remove, use special products available on the market. After cleaning, it is advisable to rinse thoroughly and dry the product.
- The inside of the oven should preferably be cleaned immediately after use while still hot with hot soapy water; the soap should be rinsed out and the inside dried thoroughly. Avoid using abrasive detergents (e.g., scouring powders) and abrasive dish sponges or acids (e.g., lime scale removers) as they may damage the enamel. If grease stains and dirt are particularly difficult to remove, use a special oven cleaning product according to the instructions on the packaging. Never use a steam cleaner to clean the inside of the oven.
- If you use the oven for a long period of time, condensation may form, dry it with a soft cloth.
- The oven has a rubber gasket around the opening which guarantees its perfect functioning. Periodically check the condition of this seal. If necessary, clean it and avoid using abrasive products or objects to do so. In the event of a fault, please contact the official Cecotec Technical Support Service. We recommend that you avoid using the oven until it has been repaired.
- Never line the bottom of the oven with aluminium foil, as the resulting heat build-up could compromise cooking and even damage the enamel.
- Clean the glass door with non-abrasive products or sponges and dry it with a soft cloth.

Disassembling the oven door. Fig. 6.

- You can remove the oven door for thorough cleaning. Choose the disassembly and assembly method. Proceed as follows: Oven door structure, disassembly, and assembly procedure:
- Fully open the door.
- Fully open the left and right hinge lever.
- Hold the door as shown in the third picture.
- Gently close the door until the left and right hinge levers are engaged on the B side of the door as shown in the third picture.
- Remove the hinge hooks from their location following the arrow shown in Figure 4.
- Rest the door on a soft surface.
- To replace the door, repeat the above steps in reverse order.

Removing the inner glass. Fig. 7

- Double oven door: remove the seal by unscrewing screws no. 2 as shown in the first picture in Figure 7.
- Carefully remove the inner pane 2 as shown in the second picture of Figure 7.

ENGLISH

- Clean the glass with a suitable cleaning product. Thoroughly dry it and place it on a soft surface so as to also clean the inside of the outer pane.
- To place the glass back in position, repeat the above steps in reverse order.

Steam-assisted cleaning Fig. 8

- Use this mode to remove food remains from inside the oven. This method is only effective for the removal of light soiling. It is not effective to remove stubborn stains caused by cooking.
- This function can only be used when the oven is cold.
 1. Make sure to empty the oven before cleaning it with this method.
 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 cavity as shown in Figure 8.
 4. Close the door. Select the steam-assisted cleaning function and set the temperature to 130 °C.
 5. Turn off the oven after 18 minutes.
 6. Allow the oven to cool down to a safe temperature before wiping it with a damp cloth.

Replacing the light bulb. Fig. 9

- Unplug the appliance from the mains.
- Remove the glass cover from the light bulb holder.
- Remove the light bulb and replace it with another high-temperature resistant one (300 °C).
- Replace the glass lid and reconnect the oven to the mains.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 01328 / 02825

Product: Bolero Hexa M224500 Glass Black A / Bolero Hexa M224500 Edge A

Rated voltage: 220-240 V~

Rated frequency: 50-60 Hz

Rated power: 2100-2600 W

	Symbol	Value	Unit
Model reference		01328 02825	
Type of oven		Electric oven	

Mass of the appliance	M	19	Kg
Number of cavities		1	
Heat source per cavity (electricity or gas)		Electricity	
Volume per cavity	V	53	L
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC _{electric cavity}	0.66	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC _{electric cavity}	0.65	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy)	EC _{gas cavity}	N/A N/A	MJ/cycle kWh/cycle (¹)
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy)	EC _{gas cavity}	N/A N/A	MJ/cycle kWh/cycle
Energy Efficiency Index per cavity	EEl _{cavity}	83.5	
Energy Efficiency Class		A	
(¹) 1 kWh/cycle = 3.6 MJ/cycle.			

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

This appliance features a light source with an energy efficiency grade G.

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

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

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

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

8. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

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

If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact the official Cecotec Technical Support Service at +34 963 210 728.

9. COPYRIGHT

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1

1. Sélecteur des modes de cuisson
2. Guides pour faire coulisser la grille ou les plateaux
3. Grille
4. Plateau grille
5. Écran
6. Sélecteur de la température de cuisson

Panneau de contrôle

Img. 2

1. Mode Zéro
2. Mode Décongélation
3. Mode Cuisson délicate
4. Mode Gril avec ventilateur
5. Mode Gril
6. Mode Cuisson rapide
7. Mode Convection
8. Lumière
9. Icône tactile de diminution
10. Icône tactile de fonction
11. Icône tactile d'augmentation
12. Icône de la minuterie
13. Icône du temps de démarrage de la cuisson
14. Icône de fin de cuisson différée
15. Icône de l'horloge

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

FRANÇAIS

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 multifonctions
- Grille
- Plateau de four
- Manuel d'instructions

3. INSTALLATION

L'appareil ne doit être installé que par du personnel qualifié, en suivant les instructions fournies. Cecotec n'assume aucune responsabilité en cas d'installation incorrecte, qui peut entraîner des blessures aux personnes et aux animaux, ainsi que des dommages matériels.

Important

- L'appareil doit être débranché avant toute opération de réglage ou d'entretien.
- Le conduit d'air est utilisé pour la ventilation.

Installation de fours encastrés

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

Installation conforme à la déclaration du consommateur

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

Connexions électriques

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

Installation du câble d'alimentation. Img. 5

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

Pour installer le câble, procédez comme suit :

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

Raccordement du câble d'alimentation au réseau électrique

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

FRANÇAIS

- L'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges n'est pas recommandée. Si leur utilisation ne peut être évitée, n'oubliez pas d'utiliser uniquement des adaptateurs et des rallonges simples ou multiples conformes aux normes de sécurité en vigueur. Dans ces cas, ne dépassez jamais la capacité maximale de courant indiquée sur l'adaptateur simple ou la rallonge et la puissance maximale indiquée sur l'adaptateur multiple. La fiche et la prise doivent être facilement accessibles.

4. FONCTIONNEMENT

Sélecteur Push-in (disponible uniquement sur certains modèles)

Appuyez légèrement sur le sélecteur pour le verrouiller ou le déverrouiller.

Avertissement

- Lors de la première utilisation de l'appareil, il est recommandé de régler le thermostat au maximum et de laisser le four allumé pendant une demi-heure sans rien y mettre et avec la porte fermée. L'odeur qui se dégage généralement au début est due à l'évaporation des substances utilisées pour protéger le four pendant le stockage et jusqu'à l'installation.
- Placez le plateau ramasse-graisses fourni sur la partie inférieure du four pour éviter que la sauce et/ou la graisse ne s'écoulent sur la base lorsque vous utilisez la rôtissoire (disponible pour certains modèles uniquement). Pour tous les autres types de cuisson, n'utilisez jamais la position inférieure et ne posez rien sur la partie inférieure du four lorsqu'il fonctionne, car cela pourrait endommager l'émail. Placez vos ustensiles de cuisine (assiettes, feuilles d'aluminium, etc.) sur la grille fournie avec l'appareil.

Modes

Convection

Avec ce mode, les deux résistances s'allument. Lorsque vous utilisez ce mode, n'utilisez qu'un seul plateau ou grille à la fois, sinon la répartition de la chaleur sera inégale. En utilisant les différentes hauteurs disponibles, vous pouvez équilibrer la quantité de chaleur entre le haut et le bas du four. Choisissez entre différentes hauteurs selon que les aliments ont besoin de plus ou moins de chaleur par le haut.

Cuisson délicate

- L'élément chauffant inférieur et le ventilateur sont allumés. Il est conseillé de placer le plateau en position basse.
- Cette fonction permet d'éliminer les restes de nourriture à l'intérieur du four. Réglez la fonction Nettoyage à la vapeur et la température sur 130 °C.

Gril

Les éléments chauffants centraux supérieurs sont allumés, la chaleur rayonne de l'élément

chauffant supérieur sur les aliments. Vous pouvez placer les aliments à gratiner dans l'un ou l'autre des deux espaces situés à l'intérieur des deux niveaux supérieurs.

Gril avec ventilateur

Les éléments chauffants centraux supérieurs et le ventilateur seront activés.

Cuisson à la vapeur

Vous pouvez utiliser cette fonction pour faire dorer davantage les bases de pizza, les tartes et les gâteaux, ou pour cuire différents aliments en combinant une chaleur plus faible et de la vapeur.

Si vous le souhaitez, vous pouvez suivre les étapes ci-dessous :

1. Ajoutez 100 ml d'eau (environ) dans la cavité inférieure du four (comme indiqué dans l'image 8 concernant la fonction de nettoyage à la vapeur). La capacité approximative de la cavité peut atteindre 1000 mL.
2. REMARQUE : Les mesures de capacité peuvent varier en fonction du modèle de four.
3. Activez la fonction avec vapeur et sélectionnez une température de 200 °C. Temps de cuisson approximatif 20 minutes.
4. Assurez-vous de retirer l'excédent d'eau de la cavité du four à la fin du processus de cuisson.

NOTE : Vous pouvez ajuster la quantité d'eau, le temps de cuisson et la température en fonction des besoins des aliments à préparer.

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

Formation de gel

Le sélecteur de température doit pointer sur le mode zéro.

Sélecteur Push-in (disponible uniquement sur certains modèles)

Ce modèle est équipé d'une minuterie qui permet de contrôler le moment où le four s'éteint pendant la cuisson. Position de la minuterie : entre 10 minutes et 120 minutes. À la fin du temps de cuisson, la minuterie émettra un signal sonore et le four s'éteindra automatiquement.

Cuisson avec minuterie à 3 icônes (disponible sur certains modèles uniquement)

- Une fois branché, l'écran affichera « 12:00 » avec le symbole du carré au-dessus de l'icône de l'horloge.
- En appuyant sur l'icône tactile pour augmenter ou diminuer, vous augmenterez ou diminuerez le temps jusqu'à ce que vous atteigniez le temps adéquat.

Réglage automatique (heure de démarrage et de fin complètement automatique)

1. Appuyez plusieurs fois sur l'icône de fonction jusqu'à ce que le symbole carré au-dessus de l'icône du temps de démarrage de la cuisson clignote et appuyez sur l'icône augmenter/diminuer pour régler le temps de cuisson.
 2. Appuyez plusieurs fois sur l'icône de fonction jusqu'à ce que le symbole carré au-dessus de l'icône de fin de cuisson différée clignote et appuyez sur l'icône augmenter/diminuer pour régler l'heure d'arrêt.
 3. Tournez le sélecteur de la température de cuisson pour sélectionner la température et le sélecteur du mode de cuisson pour sélectionner le mode de cuisson.
- Une fois ces réglages effectués, les symboles au-dessus de l'icône du temps de démarrage de la cuisson et de fin différée clignoteront, indiquant que la procédure de cuisson a été réglée.
 - Par exemple : si les aliments doivent cuire pendant 45 minutes, le four cessera de fonctionner et s'éteindra à 14h00.
 - Appuyez plusieurs fois sur l'icône de fonction jusqu'à ce que le symbole du carré clignote au-dessus de l'icône du temps de démarrage de la cuisson et réglez le temps de cuisson sur 45 minutes.
 - Appuyez plusieurs fois sur l'icône de fonction jusqu'à ce que le symbole du carré clignote au-dessus de l'icône de fin différée et réglez l'heure de fin de cuisson sur 14:00.
 - Après avoir effectué ces réglages, l'horloge (heure, minute) et le symbole du carré apparaîtront sur l'écran, indiquant que le réglage du processus de cuisson a été automatiquement enregistré.
 - Lorsque l'horloge indique 13:15 (entre 14 et 15 minutes), le four s'allumera automatiquement. Pendant le temps de cuisson, le symbole carré continuera de clignoter.
 - Lorsque l'horloge indique 14:00, le four s'éteindra automatiquement. Le signal sonore retentira et le symbole du carré clignotera. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle icône.

Configuration semi-automatique (réglage automatique de l'heure de démarrage et de fin)

1. Réglez le temps de cuisson (maximum 10 heures)
- Appuyez plusieurs fois sur l'icône de fonction jusqu'à ce que le symbole du carré apparaisse au-dessus de l'icône du temps de démarrage de la cuisson et réglez le temps de cuisson.
 - Allumez le four immédiatement, le symbole carré au-dessus de l'icône du temps de démarrage de la cuisson commencera à clignoter. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le symbole carré au-dessus de l'icône du temps de démarrage de la cuisson clignotera et vous entendrez un signal sonore. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle icône.
2. Réglez l'heure de fin de cuisson (23 heures et 59 heures maximum).
- Appuyez plusieurs fois sur l'icône de fonction jusqu'à ce que le symbole du carré apparaisse au-dessus de l'icône de fin différée et réglez l'heure de fin de cuisson.
 - Allumez le four immédiatement, le symbole carré au-dessus de l'icône de fin différée commencera à clignoter. Lorsque le temps programmé est atteint, le processus de

cuisson s'arrêtera automatiquement. Le symbole carré au-dessus de l'icône de fin différée clignotera et vous entendrez un signal sonore. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle icône.

- Le processus de cuisson réglé peut être visualisé en appuyant de manière répétée sur n'importe quelle icône de fonction à tout moment, uniquement si le temps de cuisson est sur la position « 0 ».
- En réglant l'heure de fin de cuisson sur l'heure actuelle, il est possible d'annuler le processus de cuisson réglé.

Minuterie

Le temps maximum programmable est de 23 heures et 59 minutes. Pour régler l'heure, appuyez plusieurs fois sur l'icône de fonction jusqu'à ce que le symbole du carré au-dessus de l'icône de la minuterie clignote, et appuyez sur les icônes augmenter/diminuer jusqu'à ce que le temps souhaité apparaisse à l'écran. Après le réglage, l'heure appropriée (heure et minutes) et le symbole du carré au-dessus de l'icône de la minuterie commenceront à clignoter. Le compte à rebours commencera. Lorsque le temps programmé est atteint, le symbole du carré au-dessus de l'icône de la minuterie clignotera et le four émettra un signal sonore. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur n'importe quelle icône.

Avertissement

En cas de panne de courant soudaine, toute la procédure de réglage et l'heure correcte de l'horloge (heure, minute) disparaîtront. Lorsque le courant sera rétabli, l'écran affichera « 12:00 » et le symbole du carré au-dessus de l'icône de l'horloge.

Éclairage intérieur

Tournez le sélecteur de gauche sur le symbole de l'ampoule pour allumer la lumière du four. Cette lumière reste allumée lorsque l'un des éléments chauffants électriques du four est allumé.

Ventilation de refroidissement

- Ce modèle est équipé d'un ventilateur de refroidissement qui s'allume automatiquement lorsque le four est chaud.
- Lorsque le ventilateur est en fonctionnement, vous pouvez entendre un flux d'air sortir entre la porte du four et le panneau de contrôle.

Note

Une fois la cuisson terminée, le ventilateur restera allumé jusqu'à ce que le four ait suffisamment refroidi.

Conseils pratiques de cuisson

- Le four est équipé de 5 positions. Pendant la cuisson avec ventilateur, utilisez deux des

trois positions centrales. Les positions inférieure et supérieure reçoivent directement l'air chaud et les aliments délicats risquent donc d'être brûlés.

- En général, utilisez les 2ème et 4ème positions en partant de la base, et placez les aliments qui nécessitent plus de chaleur dans la 2ème position en partant de la base. Par exemple, lorsque vous faites cuire des rôtis de viande avec d'autres aliments, placez le rôti sur la deuxième position en partant de la base et les aliments plus délicats sur la quatrième position en partant de la base.
- Lorsque vous faites cuire des aliments qui nécessitent des temps et des températures différents, réglez une température intermédiaire entre les deux températures requises, placez les aliments les plus délicats sur la quatrième position en partant de la base et retirez d'abord du four les aliments qui nécessitent moins de temps.
- Utilisez le plateau ramasse-graisse en position inférieure et la grille en position supérieure.

Utilisation du gril

- Utilisez le mode Gril en plaçant les aliments sous le centre du gril (sur la 3ème ou 4ème position en partant du bas), car seule la partie centrale de l'élément chauffant supérieur sera allumée.
- Utilisez la position inférieure (la première en partant de la base du four), et placez le plateau ramasse-graisses fourni pour récupérer la sauce et éviter qu'elle ne coule sur le fond du four. Lorsque vous utilisez ce mode, il est recommandé de régler la température sur la valeur la plus élevée. Toutefois, cela ne signifie pas que vous ne pouvez pas utiliser des températures plus basses en réglant simplement le sélecteur de température.
- Le mode « gril avec ventilateur » est très utile pour griller rapidement les aliments, car la répartition de la chaleur permet non seulement de dorer la surface, mais aussi de cuire le dessous.
- En plus, il peut également être utilisé pour faire dorer les aliments à la fin du processus de cuisson, par exemple pour gratiner les pâtes.
- Lorsque vous utilisez ce mode, placez la grille sur la 2ème ou 3ème position du four en partant du bas (voir le tableau de cuisson) puis, pour éviter que la graisse ne coule sur le fond du four et que de la fumée ne se produise, placez un plateau ramasse-graisse sur la 1ère position en partant du bas.
- Lorsque vous utilisez ce mode, il est conseillé de régler le thermostat sur 200 °C, car c'est la façon la plus efficace d'utiliser le gril, qui fonctionne grâce à l'utilisation de rayons infrarouges. Toutefois, cela ne signifie pas que vous ne pouvez pas utiliser des températures plus basses en réglant simplement le sélecteur du thermostat sur la température souhaitée.
- Par conséquent, les meilleurs résultats lors de l'utilisation du mode gril sont obtenus en plaçant le plateau sur les positions inférieures (voir le tableau de cuisson). Pour éviter que la graisse ne s'écoule sur le fond du four et que de la fumée ne se produise, placez un plateau ramasse-graisse sur la première position du four, en partant du bas.

Mode de cuisson	Aliments	Poids (Kg)	Grille de cuisson en partant de la partie inférieure	Préchauffage (minutes)	Température	Temps (minutes)
	Canard	1	3	15	200	65-75
	Rôti de veau ou de bœuf	1	3	15	200	70-75
	Rôti de porc	1	3	15	200	70-80
	Biscuits	-	3	15	180	15-20
	Tartelettes	1	3	15	180	30-35
	Brochettes de poisson et de seiche	1	4	5	Max	8-10
	Brochettes de calamars et de crevettes	1	4	5	Max	6-8
	Filet de morue	1	4	5	Max	10
	Légumes grillés	1	3/4	5	Max	10-15
	Filet de bœuf	1	4	5	Max	15-20
	Côtelettes	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Maquereau	1	4	5	Max	15-20
	Sandwichs grillés	-	4	5	Max	2-3
	Tout type d'aliments surgelés					

FRANÇAIS

	Poulet rôti	1.5	3	5	200	55-60
	Seiche	1.5	3	5	200	30-35
	Avec rôtissoire	1.5	-	5	200	70-80
	Veau grillé	2.0	-	5	200	70-80
	Poulet grillé	1.5	-	5	200	70-75
	Poulet (grillé) + Pommes de terre (au four)	-	2	5	200	70-75
	Agneau grillé	1.5	-	5	200	70-80
	Aliments surgelés					
	Pizza	0,3	2	-	250	12
	Tarte aux courgettes et aux crevettes	0.4	2	-	200	20
	Tarte aux épinards	0.5	2	-	220	30-35
	Restes	0,3	2	-	200	25
	Lasagnes	0.5	2	-	200	35
	Rouleaux	0.4	2	-	180	25-30
	Poulet à la milanaise	0.4	2	-	220	15-20
	Rôti de veau ou de bœuf	1	2	10	180	25-30
	Poulet	1	2/3	10	220	60
	Aliments précuits					
	Ailes de poulet rôties	0.4	2	-	200	20-25
	Aliments frais					
	Biscuits	0,3	2	-	200	15-18
	Gâteau aux fruits	0.6	2	-	180	45
	Choux au fromage	0.2	2	-	210	10-12
	Fonction avec vapeur	0.5	3	15	220	15-20

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant de nettoyer ou d'entretenir le four, débranchez-le.
- Pour prolonger la durée de vie de votre four, vous devez le nettoyer fréquemment :
- Les parties émaillées en acier inoxydable doivent être lavées avec de l'eau tiède sans utiliser de poudres abrasives ou de substances corrosives qui pourraient les endommager. L'acier inoxydable peut se tacher, si ces taches sont difficiles à enlever, utilisez des produits spéciaux. Après le nettoyage, il est conseillé de rincer et de sécher l'appareil.
- L'intérieur du four doit être nettoyé immédiatement après utilisation, alors qu'il est encore chaud avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle ; rincez-le et séchez-le soigneusement. Évitez d'utiliser des produits de nettoyage abrasifs (poudres à récurer), des éponges abrasives ou des acides (produits anticalcaires), car ils risquent d'endommager l'émail. Si les taches de graisse et la saleté sont difficiles à éliminer, utilisez un produit spécial pour le nettoyage du four en suivant les instructions figurant sur l'emballage. N'utilisez jamais un nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'intérieur du four.
- Si vous utilisez le four pendant une longue période, de la condensation peut se former, séchez-le avec un chiffon doux.
- Le four est doté d'un joint en caoutchouc autour de l'ouverture, ce qui garantit son parfait fonctionnement. Vérifiez périodiquement l'état de ce joint. Si nécessaire, nettoyez-le en évitant d'utiliser des produits ou des objets abrasifs. En cas de panne, contactez le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec. Évitez d'utiliser le four tant qu'il n'a pas été réparé.
- Ne recouvrez jamais le fond du four d'une feuille d'aluminium, car l'accumulation de chaleur qui en résulterait pourrait compromettre la cuisson et même endommager l'émail.
- Nettoyez la porte en verre avec des produits non abrasifs ou des éponges et séchez-la avec un chiffon doux.

Comment démonter la porte du four. Img. 6

- Pour un nettoyage plus approfondi, vous pouvez retirer la porte du four. Choisissez la méthode de démontage et montage. Veuillez procéder de la manière suivante : Structures de la porte du four, procédure de démontage et de montage :
- Ouvrez complètement la porte.
- Ouvrez complètement le levier des charnières gauche et droite.
- Fixez la porte comme indiqué sur la troisième image.
- Fermez doucement la porte jusqu'à ce que les leviers des charnières gauche et droite soient accrochés dans la partie B de la porte comme indiqué sur la troisième image.
- Retirez les crochets des charnières de leur emplacement en suivant la flèche comme indiqué sur l'image 4.
- Soutenez la porte sur une surface souple.
- Pour replacer la porte, répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

Retirer la vitre intérieure. Img. 7

- Double porte de four : retirez le joint en dévissant les vis n°2 comme indiqué sur la première illustration de l'image 7.
- Retirez avec précaution la vitre intérieure 2 comme indiqué dans la deuxième illustration de l'image 7.
- Nettoyez le verre avec un produit de nettoyage approprié. Séchez-le soigneusement et placez-le sur une surface souple afin de pouvoir également nettoyer l'intérieur de la vitre extérieure.
- Pour placer de nouveau la vitre, répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

Fonction de Nettoyage à la vapeur. Img. 8

- Cette fonction permet d'éliminer les restes de nourriture à l'intérieur du four. Cette méthode n'est efficace que pour éliminer la saleté superficielle. Cette fonction n'est pas efficace pour éliminer les taches tenaces causées par la cuisson.
- Cette fonction ne peut être utilisée que lorsque le four est froid.
 1. L'intérieur du four doit être vide.
 2. Préparez une solution d'eau (85 %), de vinaigre blanc (10 %) et de liquide vaisselle (5 %) et pulvérissez-la sur la porte, les parois latérales et la paroi arrière de la cavité du four.
 3. Versez 40 ml d'eau dans la base de la cavité, comme indiqué dans l'image 8.
 4. Fermez la porte. Réglez la fonction Nettoyage à la vapeur et la température sur 130 °C.
 5. Éteignez le four au bout de 18 minutes.
 6. Laissez-le refroidir jusqu'à ce qu'il atteigne une température sûre avant d'essuyer la surface à l'aide d'un chiffon humide.

Remplacement de l'ampoule du four. Img. 9

- Débranchez le four du réseau électrique.
- Retirez le couvercle en verre du porte-ampoules.
- Retirez l'ampoule et remplacez-la par une ampoule résistante aux températures élevées (300 °C).
- Remplacez le couvercle en verre et rebranchez le four au réseau électrique.

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 01328 / 02825

Produit : Bolero Hexa M224500 Glass Black A / Bolero Hexa M224500 Edge A

Tension nominale : 220-240 V~

Fréquence nominale : 50-60 Hz

Puissance nominale : 2100-2600 W

	Symbole	Valeur	Unité
Modèle		01328 02825	
Type de four		Four électrique	
Poids du four	M	19	Kg
Nombre de cavités		1	
Source de chaleur dans la cavité (électricité ou gaz)		Électricité	
Volume par cavité	V	53	L
Consommation d'énergie (électricité) nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique pendant un cycle en mode conventionnel, par cavité (énergie électrique finale)	$EC_{\text{cavité électrique}}$	0.66	kWh/cycle
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique pendant un cycle en mode de circulation forcée, par cavité (énergie électrique finale)	$EC_{\text{cavité électrique}}$	0.65	kWh/cycle
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four à gaz pendant un cycle en mode conventionnel, par cavité (énergie finale du gaz)	$EC_{\text{cavité de gaz}}$	N.A N.A	MJ/cycle kWh/cycle (¹)
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans la cavité d'un four à gaz pendant un cycle en mode de circulation forcée (énergie finale du gaz)	$EC_{\text{cavité de gaz}}$	N.A N.A	MJ/cycle kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	$EEl_{\text{cavité}}$	83.5	
Classe d'efficacité énergétique		A	
(¹) 1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle.			

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

FRANÇAIS

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

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

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

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. 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.

9. COPYRIGHT

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1

1. Wahlschalter für die Betriebsart Garen
2. Führungen zum Verschieben des Gitters oder der Schale
3. Ofengitter
4. Blech
5. Lampenschirm
6. Wahlschalter für die Gartemperatur

Bedienfeld

Abb. 2

1. Null-Modus
2. Auftauungsmodus
3. Delikat-Garmodus
4. Grillmodus mit Gebläse
5. Grill-Modus
6. Schnellkochmodus
7. Konvektionsmodus
8. Licht
9. Verringern-Touch-Symbol
10. Funktions-Touch-Symbol
11. Vergrößern-Touch-Symbol
12. Timer-Symbol
13. Startzeit des Garvorgangs-Symbol
14. Verzögertes Ende des Garvorgangs-Symbol
15. Uhr-Symbol

Hinweis:

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie es später transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Artikel wiederverwerten.

DEUTSCH

- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand ist, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.

Vollständiger Inhalt

- Multifunktionsbacköfen
- Gitter
- Backblech
- Diese Bedienungsanleitung

3. MONTAGE

Das Gerät darf nur von qualifiziertem Personal unter Beachtung der mitgelieferten Anweisungen installiert werden. Der Hersteller übernimmt keine Haftung im Falle einer unsachgemäßen Installation, die zu Verletzungen von Personen und Tieren sowie zu Sachschäden führen kann.

Wichtig

- Das Gerät muss vom Netz getrennt werden, bevor Einstellungs- oder Wartungsarbeiten daran durchgeführt werden.
- Der Luftschacht dient der Belüftung.

Einbau von Einbaubacköfen

Damit das Einbaugerät richtig funktioniert, müssen die Möbel, in denen es steht, geeignet sein. Abbildung 3 zeigt die Abmessungen für den Einbau unter der Arbeitsplatte oder in einem Oberschrank.

Einbau gemäß der Verbrauchererklärung

- 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. Abb. 4
- Angrenzende Schrankwände müssen aus hitzebeständigem Material bestehen. Insbesondere Gehäuse mit furnierter Außenseite müssen mit Klebstoffen zusammengefügt werden, die Temperaturen von bis zu 100°C standhalten können.
- Gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften darf es nicht möglich sein, mit den elektrischen Teilen des Ofens in Berührung zu kommen, wenn dieser installiert ist. Alle Teile, die den sicheren Betrieb des Geräts gewährleisten, dürfen nur mit Hilfe eines Werkzeugs entfernt werden.
- Um den Backofen am 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.

Elektrische Anschlüsse

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

Montage an einem Stromkabel. Abb. 5

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

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

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

Anschließen des Netzkabels an das Stromnetz

- Installieren Sie einen genormten Stecker, der auf dem Typenschild angegebenen Last entspricht. Wenn Sie das Kabel direkt an das Stromnetz anschließen, installieren Sie einen omnipolaren Schutzschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm zwischen dem Gerät und dem Stromnetz. Der omnipolare Schutzschalter muss entsprechend der Last dimensioniert sein und den geltenden Vorschriften entsprechen (das Erdungskabel darf durch den Schutzschalter nicht unterbrochen werden).
- Das Stromversorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle seiner Länge eine Temperatur von mehr als 50°C über der Umgebungstemperatur erreicht, oder es muss durch eine Isolierung mit einem entsprechenden Nennwert geschützt sein.

Bevor Sie die Verbindung herstellen, überprüfen Sie dies:

- Die elektrische Sicherheit dieses Geräts kann nur dann gewährleistet werden, wenn der Backofen gemäß den elektrischen Sicherheitsvorschriften korrekt und wirksam geerdet ist. Vergewissern Sie sich immer, dass die Erdung wirksam ist; im Zweifelsfall lassen Sie das System von einem qualifizierten Techniker überprüfen. Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden ab, die durch ein nicht geerdetes System entstehen.
- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild (auf dem Gerät und/oder auf der Verpackung) angegebenen Spezifikationen mit denen des Stromnetzes in Ihrer Wohnung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass die elektrische Leistung der Anlage und der Steckdosen für die maximale Leistung des Geräts geeignet ist. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
- Wenn die Steckdose und der Stecker des Geräts nicht kompatibel sind, bitten Sie einen

DEUTSCH

qualifizierten Techniker, die Steckdose durch ein geeignetes Modell zu ersetzen. Letztere müssen insbesondere auch darauf achten, dass der Querschnitt der Steckdosenkabel für die vom Gerät verbrauchte Leistung ausreichend ist.

- Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungen wird nicht empfohlen. Wenn sich ihre Verwendung nicht vermeiden lässt, sollten Sie nur Einzel- oder Mehrfachadapter und Verlängerungskabel verwenden, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen. Überschreiten Sie in diesen Fällen niemals die auf dem Einzeladapter oder dem Verlängerungskabel angegebene maximale Stromkapazität und die auf dem Mehrfachadapter angegebene maximale Leistung. Der Stecker und die Steckdose müssen leicht zugänglich sein.

4. BEDIENUNG

Push-in-Wahlschalter (nur bei einigen Modellen verfügbar)

Drücken Sie den Wählschalter leicht nach innen, um ihn zu ver- oder entriegeln.

Hinweis

- Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, empfehlen wir Ihnen, den Thermostat auf die höchste Stufe zu stellen und den Ofen eine halbe Stunde lang bei geschlossener Tür in Betrieb zu lassen. Der Geruch, der normalerweise zu Beginn entsteht, ist auf die Verdunstung der Substanzen zurückzuführen, die zum Schutz des Ofens während der Lagerung und bis zur Installation verwendet werden.
- Legen Sie die mitgelieferte Fettauffangschale auf den unteren Einschub des Backofens, um zu verhindern, dass Soße und/oder Fett auf den Boden des Backofens tropft, wenn Sie den Drehspieß verwenden (nur bei einigen Modellen verfügbar). Für alle anderen Garvorgänge dürfen Sie niemals die untere Einschubleiste verwenden und keine Gegenstände auf den Boden des Backofens stellen, wenn dieser in Betrieb ist, da dies die Emaille beschädigen könnte. Legen Sie Ihre Kochutensilien (Teller, Alufolie usw.) auf das mitgelieferte Gestell.

Modi

Konvektion

In diesem Modus sind beide Widerstände eingeschaltet. Verwenden Sie beim Garen im Umluftmodus jeweils nur eine Pfanne oder einen Rost, da die Hitze sonst ungleichmäßig verteilt wird. Durch die Verwendung der verschiedenen Einschubhöhen können Sie die Hitze zwischen dem oberen und unteren Teil des Ofens verteilen. Wählen Sie eine der verschiedenen Einschubhöhen, je nachdem, ob das Gericht mehr oder weniger Hitze von oben benötigt.

Delikat-Garmodus

- Das untere Heizelement und das Gebläse sind eingeschaltet. Es ist ratsam, das Tablett in eine niedrige Position zu bringen.

- Diese Funktion hilft dabei, Speisereste aus dem Inneren des Backofens zu entfernen. Stellen Sie die Funktion Dampfreinigung und die Temperatur auf 130°C ein.

Grill

Die oberen zentralen Heizelemente werden eingeschaltet, die Wärme strahlt vom oberen Heizelement auf die Speisen. Sie können das Grillgut in eine der beiden Aussparungen innerhalb der beiden oberen Tragschienen legen.

Grill mit Gebläse

Die oberen Zentralheizungselemente und der Ventilator sind eingeschaltet.

Dampfunterstütztes Kochen

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

Wenn Sie möchten, können Sie die folgenden Schritte ausführen:

1. Geben Sie ca. 100 ml Wasser in den unteren Garraum (wie in Abbildung 8 für die dampfunterstützte Reinigungsfunktion dargestellt). Das ungefähre Fassungsvermögen des Garraums kann bis zu 1000 ml betragen.
2. HINWEIS: Das Fassungsvermögen kann je nach Ofenmodell variieren.
3. Aktivieren Sie die „Dampfunterstützte Funktion“ und wählen Sie eine Temperatur von 200 °C. Ungefähre Garzeit 20 Minuten.
4. Nach Abschluss des Garvorgangs muss das überschüssige Wasser aus dem Garraum entfernt werden.

HINWEIS: Sie können die Wassermenge, die Garzeit und die Temperatur je nach den Bedürfnissen der zuzubereitenden Speisen anpassen.

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

Auftauen

Der Temperaturwähler muss auf Nullstellung stehen.

Push-in-Wahlschalter (nur bei einigen Modellen verfügbar)

Dieses Modell ist mit einer Zeitschaltuhr ausgestattet, die steuert, wann sich der Backofen während des Garens ausschaltet. Position der Timer-Taste: zwischen 10 Minuten und 120 Minuten. Am Ende der Garzeit ertönt ein Signalton und der Backofen schaltet sich automatisch aus.

Backen mit 3-Tasten-Timer (nur bei einigen Modellen verfügbar)

- Sobald das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist, zeigt das Display „12:00“ mit dem quadratischen Symbol über dem Uhrensymbol an.

DEUTSCH

- Durch Drücken des Vergrößern-Touch-Symbol zum Erhöhen oder Verringern wird die Zeit erhöht oder verringert, bis die richtige Zeit erreicht ist.

Automatische Einstellung (vollautomatische Start- und Endzeit)

1. Drücken Sie wiederholt auf das Funktionssymbol, bis das quadratische Symbol über dem Symbol für die Startzeit des Garvorgangs blinkt, und drücken Sie auf das Symbol zum Erhöhen/Verringern, um die Garzeit einzustellen.
 2. Drücken Sie wiederholt auf das Funktionssymbol, bis das quadratische Symbol über dem Symbol für das verzögerte Ende des Garvorgangs blinkt, und drücken Sie auf das Symbol zum Erhöhen/Verringern, um die Abschaltzeit einzustellen.
 3. Drehen Sie den Wahlschalter für die Gartemperatur, um die Temperatur zu wählen, und den Wahlschalter für den Garmodus, um den Garmodus zu wählen.
- Nachdem diese Einstellungen vorgenommen wurden, blinken die Symbole über dem Symbol für die Startzeit und das verzögerte Ende des Garvorgangs und zeigen damit an, dass der Garvorgang eingestellt wurde.
 - Beispiel: Wenn das Essen 45 Minuten backen muss, schaltet sich der Ofen um 14:00 Uhr ab.
 - Drücken Sie wiederholt auf das Funktionssymbol, bis das quadratische Symbol über dem Symbol für die Startzeit des Garvorgangs blinkt, und stellen Sie die Backzeit auf 45 Minuten ein.
 - Drücken Sie wiederholt auf das Funktionssymbol, bis das quadratische Symbol über dem Symbol für das verzögerte Ende blinkt, und stellen Sie die Garzeit auf 14:00 Uhr ein.
 - Nachdem Sie diese Einstellungen vorgenommen haben, erscheinen auf dem Display die Uhr (Stunde, Minute) und das Quadrat-Symbol, das anzeigt, dass die Einstellung des Backvorgangs automatisch gespeichert wurde.
 - Wenn die Uhr 13:15 Uhr schlägt (zwischen 14 und 15 Minuten), schaltet sich der Backofen automatisch ein. Während der Backzeit blinkt das quadratische Symbol weiter.
 - Wenn die Uhr 14:00 schlägt, schaltet sich der Backofen automatisch aus. Der Alarm ertönt und das quadratische Symbol blinkt. Um den Alarm zu beenden, drücken Sie ein beliebiges Symbol.

Halbautomatische Konfiguration (automatische Anpassung der Start- und Endzeit)

1. Einstellung der Garzeit (maximal 10 Stunden)
- Drücken Sie wiederholt auf das Funktionssymbol, bis das quadratische Symbol über dem Symbol für die Startzeit des Garvorgangs erscheint, und stellen Sie die Backzeit ein.
 - Schalten Sie den Backofen sofort ein, das quadratische Symbol über dem Symbol für die Garzeit beginnt zu blinken. Wenn die Garzeit abgelaufen ist, blinkt das quadratische Symbol über dem Symbol für die Garzeit und der Alarm ertönt. Um den Signalton abzustellen, drücken Sie ein beliebiges Symbol.
2. Stellen Sie die Endzeit des Garvorgangs ein (23 Stunden und maximal 59 Stunden).
- Drücken Sie wiederholt auf das Funktionssymbol, bis das quadratische Symbol über dem Symbol für das verzögerte Ende erscheint, und stellen Sie die Endzeit des Garvorgangs ein.

- Schalten Sie den Backofen sofort ein, das quadratische Symbol über dem Symbol für das verzögerte Ende beginnt zu blinken. Wenn die programmierte Zeit erreicht ist, wird der Garvorgang automatisch beendet. Das quadratische Symbol über dem Symbol für das verzögerte Ende blinkt und der Alarm ertönt. Um den Alarm zu beenden, drücken Sie ein beliebiges Symbol.
- Der eingestellte Backvorgang kann durch wiederholtes Drücken einer beliebigen Funktionstaste jederzeit eingesehen werden, allerdings nur, wenn die Backzeit auf „0“ steht.
- Durch Setzen der Backendzeit auf die aktuelle Uhrzeit kann der eingestellte Backvorgang abgebrochen werden.

Timer

Die maximal programmierbare Zeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten. Um die Zeit einzustellen, drücken Sie die Funktionstaste wiederholt, bis das quadratische Symbol über dem Timer-Symbol blinkt, und drücken Sie die Auf-/Ab-Symbole, bis die gewünschte Zeit auf dem Display erscheint. Nach der Einstellung beginnen die entsprechende Uhrzeit (Stunde und Minuten) und das quadratische Symbol über dem Timer-Symbol zu blinken. Außerdem wird der Countdown beginnen. Wenn die eingestellte Zeit erreicht ist, blinkt das quadratische Symbol über dem Timer-Symbol und der Ofen piept. Um den Alarm zu beenden, drücken Sie ein beliebiges Symbol.

Hinweis

Bei einem plötzlichen Stromausfall verschwinden der gesamte Einstellvorgang und die korrekte Uhrzeit auf der Uhr (Stunde, Minute). Wenn das Gerät wieder eingeschaltet wird, zeigt das Display „12:00“ und das quadratische Symbol über dem Uhrensymbol an.

Licht des Backofen

Drehen Sie den linken Knopf auf das Glühbirnensymbol, um das Backofenlicht einzuschalten. Diese Leuchte leuchtet, wenn eines der elektrischen Heizelemente des Backofens eingeschaltet ist.

Belüftung der Kühlung

- Dieses Modell ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet, das sich automatisch einschaltet, wenn der Ofen heiß ist.
- Wenn das Gebläse eingeschaltet ist, ist ein Luftstrom zu hören, der zwischen der Backofentür und dem Bedienfeld austritt.

Hinweis

Nach Abschluss des Garvorgangs bleibt das Gebläse eingeschaltet, bis der Ofen ausreichend abgekühlt ist.

Praktische Kochtipps

- Der Backofen ist mit 5 Gitter ausgestattet. Beim Umluftgaren sind zwei der drei mittleren Roste zu verwenden. Das untere und das obere Gitter nehmen die heiße Luft direkt auf, so dass empfindliche Lebensmittel verbrannt werden können.
- Verwenden Sie in der Regel die 2. und 4. Einschubebene von unten, wobei Sie Speisen, die mehr Hitze benötigen, auf die 2. Einschubebene von unten legen. Wenn Sie z. B. einen Braten zusammen mit anderen Speisen garen, stellen Sie den Braten auf den 2. Rost von unten und die empfindlicheren Speisen auf den 4.
- Stellen Sie beim Garen von Speisen, die unterschiedliche Zeiten und Temperaturen benötigen, eine Zwischentemperatur zwischen den beiden gewünschten Temperaturen ein, schieben Sie die empfindlicheren Speisen auf den 4. Rost von unten und nehmen Sie die Speisen, die weniger Zeit benötigen, zuerst aus dem Ofen.
- Verwenden Sie die Fettauffangschale auf dem unteren Gestell und das Gestell auf dem oberen Gestell.

Verwendung des Grills

- Verwenden Sie den Modus „Grillen“, indem Sie das Grillgut unter die Mitte des Grills (auf dem 3. oder 4. Rost von unten) legen, da nur der mittlere Teil des oberen Heizelements beleuchtet wird.
- Benutzen Sie den untersten Rost (1. von unten) und legen Sie die mitgelieferte Fettauffangschale ein, um die Soße aufzufangen und zu verhindern, dass sie auf den Boden des Ofens tropft. Wenn Sie diesen Modus verwenden, empfehlen wir Ihnen, die Temperatur auf die höchste Stufe zu stellen. Das bedeutet jedoch nicht, dass Sie nicht auch niedrigere Temperaturen verwenden können, indem Sie einfach den Temperaturwähler einstellen.
- Die Einstellung „Grillen mit Gebläse“ ist sehr nützlich für das schnelle Grillen von Lebensmitteln, da die Wärmeverteilung nicht nur die Bräunung der Oberfläche, sondern auch das Garen der Unterseite ermöglicht.
- Darüber hinaus kann es auch zum Anbraten von Lebensmitteln am Ende des Kochvorgangs verwendet werden, z. B. zum Überbacken von Nudeln.
- Wenn Sie diese Betriebsart verwenden, stellen Sie das Blech auf die 2. oder 3. Schiene des Backofens von unten (siehe Gartabelle) und dann, um zu verhindern, dass Fett auf den Boden des Backofens tropft und raucht, stellen Sie ein Fettblech auf die 1.
- Wenn Sie diesen Modus verwenden, empfehlen wir Ihnen, den Thermostat auf 200°C einzustellen, da dies die effizienteste Art ist, den Grill zu nutzen, der auf der Verwendung von Infrarotstrahlen basiert. Das bedeutet jedoch nicht, dass Sie nicht auch niedrigere Temperaturen verwenden können, indem Sie einfach den Thermostatwähler auf die gewünschte Temperatur einstellen.
- Die besten Ergebnisse bei der Verwendung der Grillmodi werden daher erzielt, wenn die Schale auf die unteren Roste gestellt wird (siehe Gartabelle). Um zu verhindern, dass Fett auf den Boden des Backofens tropft und sich Rauch bildet, stellen Sie eine Fettauffangschale auf den 1.

Kochmodus	Lebensmittel	Gewicht (kg)	Kochgitter von unten nach oben zählend	Vorwärmen (Minuten)	Temperatur	Zeit (Minuten)
	Ente	1	3	15	200	65-75
	Roastbeef oder Kalbfleisch	1	3	15	200	70-75
	Schweinebraten	1	3	15	200	70-80
	Kekse	-	3	15	180	15-20
	Törtchen	1	3	15	180	30-35
	Fisch- und Tintenfischspieße	1	4	5	Max	8-10
	Tintenfisch und Garnelenspieße	1	4	5	Max	6-8
	Kabeljaufilet	1	4	5	Max	10
	Gegrilltes Gemüse	1	3/4	5	Max	10-15
	Rinderfilet	1	4	5	Max	15-20
	Koteletts	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Makrele	1	4	5	Max	15-20
	Getoastete Sandwiches	-	4	5	Max	2-3
	Alle Arten von Tiefkühlkost					

DEUTSCH

	Brathähnchen	1.5	3	5	200	55-60
	Tintenfisch	1.5	3	5	200	30-35
	Mit Grill	1.5	-	5	200	70-80
	Gegrilltes Kalbfleisch	2.0	-	5	200	70-80
	Gegrilltes Hähnchen	1.5	-	5	200	70-75
	Gegrilltes Hähnchen + Kartoffeln (gebacken)	-	2	5	200	70-75
	Gegrilltes Lammfleisch	1.5	-	5	200	70-80
	Tiefkühlkost					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Zucchini-Garnelen-Pastete	0.4	2	-	200	20
	Spinatkuchen	0.5	2	-	220	30-35
	Reste	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Rollen	0.4	2	-	180	25-30
	Hühnerfleisch Milanese	0.4	2	-	220	15-20
	Roastbeef oder Kalbfleisch	1	2	10	180	25-30
	Hähnchen	1	2/3	10	220	60
	Vorgekochte Lebensmittel					
	Goldene Hühnerflügel	0.4	2	-	200	20-25
	Frische Lebensmittel					
	Kekse	0.3	2	-	200	15-18
	Obstkuchen	0.6	2	-	180	45
	Käsebällchen	0.2	2	-	210	10-12
	Dampfunterstützte Funktion	0.5	3	15	220	15-20

5. REINIGUNG UND WARTUNG

- Trennen Sie den Backofen vom Stromnetz, bevor Sie ihn reinigen oder warten.
- Um die Lebensdauer Ihres Backofens zu verlängern, sollten Sie ihn häufig reinigen, wobei Sie Folgendes beachten sollten:
- Teile aus emailliertem oder rostfreiem Stahl sollten mit lauwarmem Wasser gewaschen werden, ohne Scheuermittel oder ätzende Substanzen zu verwenden, die sie beschädigen könnten. Edelstahl kann Flecken bekommen. Wenn diese Flecken schwer zu entfernen sind, verwenden Sie spezielle Produkte, die auf dem Markt erhältlich sind. Nach der Reinigung ist es ratsam, das Produkt gründlich abzuspülen und zu trocknen.
- Das Innere des Backofens sollte vorzugsweise sofort nach dem Gebrauch, solange er noch heiß ist, mit heißer Seifenlauge gereinigt werden; die Seife sollte ausgespült und das Innere gründlich getrocknet werden. Vermeiden Sie die Verwendung von Scheuermitteln (z. B. Scheuerpulver) und Scheuerschwämmen oder Säuren (z. B. Kalkentferner), da sie die Emaile beschädigen können. Wenn Fettflecken und Schmutz besonders schwer zu entfernen sind, verwenden Sie ein spezielles Backofenreinigungsmittel gemäß den Anweisungen auf der Verpackung. Verwenden Sie niemals einen Dampfreiniger, um das Innere des Backofens zu reinigen.
- Wenn Sie den Backofen über einen längeren Zeitraum benutzen, kann sich Kondenswasser bilden, trocknen Sie ihn mit einem weichen Tuch.
- Der Backofen ist mit einer Gummidichtung um die Öffnung herum versehen, die seine einwandfreie Funktion garantiert. Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand dieser Dichtung. Reinigen Sie es gegebenenfalls und vermeiden Sie dabei die Verwendung von Scheuermitteln oder Gegenständen. Im Falle einer Störung wenden Sie sich bitte an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec. Wir empfehlen Ihnen, den Backofen bis zur Reparatur nicht zu benutzen.
- Legen Sie den Boden des Backofens niemals mit Alufolie aus, da der dadurch entstehende Hitzestau das Garen beeinträchtigen und sogar die Emaile beschädigen könnte.
- Reinigen Sie die Glastür mit nicht scheuernden Produkten oder Schwämmen und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch.

Entfernung der Backofentür. Abb. 6

- Für eine gründlichere Reinigung können Sie die Backofentür abnehmen. Wählen Sie die Methode der Demontage und Montage. Gehen Sie wie folgt voran: Strukturen der Ofentür, Verfahren zur Demontage und Montage:
- Öffnen Sie die Tür vollständig.
- Öffnen Sie den linken und rechten Scharnierhebel vollständig.
- Befestigen Sie die Tür wie in der dritten Abbildung gezeigt.
- Schließen Sie die Tür vorsichtig, bis der linke und der rechte Scharnierhebel auf der B-Seite der Tür einrasten, wie in der dritten Abbildung gezeigt.
- Entfernen Sie die Scharnierhaken aus ihrer Position, indem Sie dem Pfeil in Abbildung 4 folgen.

DEUTSCH

- Stützen Sie die Tür auf eine weiche Unterlage.
- Um die Tür wieder einzusetzen, wiederholen Sie die oben genannten Schritte in umgekehrter Reihenfolge.

Entfernung der Innenscheibe. Abb. 7

- Doppelte Backofentür: Entfernen Sie die Dichtung, indem Sie die Schrauben Nr. 2 abschrauben, wie in der ersten Abbildung in Abbildung 7 dargestellt.
- Entfernen Sie vorsichtig die innere Scheibe 2, wie in der zweiten Abbildung in Abbildung 7 dargestellt.
- Reinigen Sie das Glas mit einem geeigneten Reinigungsmittel. Trocknen Sie es gründlich ab und legen Sie es auf eine weiche Unterlage, damit Sie auch die Innenseite der Außenscheibe reinigen können.
- Um das Glas zu ersetzen, wiederholen Sie die oben genannten Schritte in umgekehrter Reihenfolge.

Dampfunterstützte Reinigungsfunktion. Abb. 8

- Diese Funktion hilft dabei, Speisereste aus dem Inneren des Backofens zu entfernen. Diese Methode eignet sich nur zur Entfernung leichter Verschmutzungen. Hartnäckige Flecken, die durch Kochen entstanden sind, lassen sich damit nicht entfernen.
- Diese Funktion kann nur verwendet werden, wenn der Ofen kalt ist.
 1. Der Innenraum des Backofens muss leer sein.
 2. Bereiten Sie eine Lösung aus Wasser (85 %), weißem Essig (10 %) und Geschirrspülmittel (5 %) vor und sprühen Sie die Tür, die Seitenwände und die Rückwand des Backraums großzügig ein.
 3. Gießen Sie 40 ml Wasser in den Boden der Kavität, wie in Abbildung 8 dargestellt.
 4. Schließen Sie die Tür. Stellen Sie die Funktion Dampfreinigung und die Temperatur auf 130°C ein.
 5. Schalten Sie den Ofen nach 18 Minuten aus.
 6. Lassen Sie die Oberfläche auf ein sicheres Maß abkühlen, bevor Sie sie mit einem feuchten Tuch abwischen.

Auswechseln der Backofenlampe. Abb. 9

- Trennen Sie den Backofen vom Stromnetz.
- Nehmen Sie die Glasabdeckung von der Lampenfassung ab.
- Nehmen Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine hochtemperaturbeständige Lampe (300°C).
- Setzen Sie den Glasdeckel wieder auf und schließen Sie den Backofen wieder an das Stromnetz an.

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: 01328 / 02825

Produkt: Bolero Hexa M224500 Glass Black A / Bolero Hexa M224500 Edge A

Nennspannung: 220-240 V~

Nennfrequenz: 50-60 Hz

Nennleistung 2100-2600 W

	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells		01328 02825	
Art des Ofens		Elektrischer Ofen	
Masse des Geräts	B	19	Kg
Anzahl der Hohlräume		1	
Hohlraumwärmequelle (Strom oder Gas)		Elektrizität	
Volumen pro Hohlraum	V	53	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)	EH _{elektrischer Hohlraum}	0.66	KWh/ Spülgang
Energieverbrauch für die Erwärmung einer genormten Charge in einem Hohlraum eines Elektroofens während eines Zyklus im Zwangsumlauf, pro Hohlraum (elektrische Endenergie)	EC _{elektrischer Hohlraum}	0.65	KWh/ Spülgang
Energieverbrauch zur Erwärmung einer standardisierten Charge in einem Hohlraum eines Gasofens während eines Zyklus im konventionellen Betrieb, pro Hohlraum (Gasendenergie)	EC _{Gashohlraum}	N.A N.A	MJ/Zyklus kWh/ Zyklus (!)
Energieverbrauch zur Erwärmung einer standardisierten Charge in einem Gasofenhohlraum während eines Zyklus im Zwangsumlaufbetrieb (Endenergie des Gases)	EC _{Gashohlraum}	N.A N.A	MJ/Zyklus KWh/ Spülgang

DEUTSCH

Energie-Effizienz-Index pro Hohlraum	EEI _{Hohlraum}	83.5	
Energieeffizienzklasse		A	
(¹) 1 kWh/Zyklus = 3,6 MJ/Zyklus.			

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

Dieses Produkt enthält eine energieeffiziente Lichtquelle G.

Die technischen Daten können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.
Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

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. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Cecotec haftet gegenüber dem Endnutzer oder Verbraucher für jegliche Konformitätsmängel, die zum Zeitpunkt der Lieferung des Produkts bestehen, gemäß den in den geltenden Vorschriften festgelegten Bedingungen und Fristen.
Es wird empfohlen, dass Reparaturen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, können Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen über die Telefonnummer: +34 96 321 07 28.

9. COPYRIGHT

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

1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

1. Manopola di selezione della modalità di cottura
2. Guide di inserimento della griglia o teglia
3. Griglia da forno
4. Teglia da forno
5. Display
6. Manopola della temperatura di cottura

Pannello di controllo

Fig. 2

1. Modalità Zero
2. Modalità Scongelamento
3. Modalità Cottura delicata
4. Modalità Grill + ventola
5. Modalità Grill
6. Modalità Cottura rapida
7. Modalità Convezione
8. Illuminazione
9. Icona di riduzione
10. Icona di funzione
11. Icona di aumento
12. Icona del timer
13. Icona di inizio cottura
14. Icona di fine cottura
15. Icona Orologio

Nota:

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

2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Estrarre l'apparecchio dalla scatola e rimuovere tutto il materiale presente nell'imballaggio. Conservare la scatola originale e gli altri elementi in un luogo sicuro per prevenire danni all'apparecchio qualora fosse necessario trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire

l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.

- Verificare che tutte le parti e i componenti siano compresi e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

Contenuto della scatola

- Forno multifunzione
- Griglia
- Teglia da forno
- Il presente manuale di istruzioni

3. INSTALLAZIONE

Per installare l'apparecchio, rivolgersi esclusivamente a personale qualificato in linea con quanto spiegato nel presente manuale. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali inadempienze delle istruzioni di installazione e conseguenti danni a persone, animali o cose.

Importante

- Scollegare sempre l'apparecchio dalla corrente prima di effettuare qualsiasi intervento di regolazione o manutenzione.
- Il condotto dell'aria viene utilizzato per la ventilazione dell'apparecchio.

Installazione a incasso

Per garantire un corretto funzionamento dell'apparecchio, scegliere un mobile adatto per l'installazione a incasso. La figura 3 mostra le dimensioni per l'installazione sotto un piano di lavoro o in un mobile alto.

Installazione conforme alla dichiarazione di consumatore

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

Collegamento elettrico

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

Montaggio del cavo di alimentazione. Fig. 5

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

Per installare il cavo, procedere come segue:

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

Collegamento del cavo di alimentazione alla corrente

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

Prima di effettuare il collegamento, verificare quanto segue:

- La sicurezza elettrica di questo apparecchio può essere garantita solo se il forno è collegato a terra in conformità con le norme di sicurezza elettrica. Assicurarsi che il collegamento a terra sia efficace (in caso di dubbio, rivolgersi a un tecnico qualificato per controllare il sistema). Il produttore non si assume la responsabilità di danni derivanti da un sistema privo di messa a terra.
- Le specifiche indicate sulla targhetta (sull'apparecchio e/o sull'imballaggio) corrispondano a quelle della rete elettrica della propria abitazione prima del collegamento alla rete;
- La capacità elettrica dell'impianto e delle prese sia in grado di sopportare la potenza massima dell'apparecchio. In caso di dubbio, rivolgersi a un tecnico qualificato.
- Se la presa di corrente e la spina dell'apparecchio sono incompatibili, chiedere a un tecnico qualificato di sostituire la presa con un modello adatto. Questi ultimi, in particolare, dovranno anche assicurarsi che la sezione dei cavi delle prese sia adeguata alla potenza utilizzata dall'apparecchio.
- Si sconsiglia l'uso di adattatori, prese multiple e/o 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.

4. FUNZIONAMENTO

Manopola Push-in (disponibile solo in alcuni modelli)

Premere leggermente la manopola verso l'interno per bloccarla o sbloccarla.

Avviso

- Al primo uso dell'apparecchio, portare la manopola della temperatura al massimo e lasciare il forno acceso per mezz'ora a vuoto e con la porta chiusa. L'odore iniziale è dovuto all'evaporazione delle sostanze utilizzate per proteggere il forno durante la conservazione fino alla fase di installazione.
- Posizionare il vassoio di raccolta grasso in dotazione sul ripiano inferiore del forno per evitare che i succhi e/o il grasso colino sul fondo del forno durante l'uso del girarrosto (disponibile solo in alcuni modelli). Per qualunque altro tipo di cottura, non utilizzare mai il ripiano inferiore e non appoggiare mai nulla sulla base del forno durante il funzionamento per evitare di danneggiare lo smalto. Collocare gli utensili di cottura (piatti, fogli di alluminio, ecc.) sulla griglia in dotazione con l'apparecchio.

Modalità

Convezione

In questa modalità vengono accesi entrambi gli elementi riscaldanti. Quando si cucina in modalità Convezione, utilizzare solo una teglia o una griglia alla volta per favorire una distribuzione uniforme del calore. Utilizzando le diverse altezze disponibili, è possibile bilanciare la quantità di calore tra la parte superiore e quella inferiore del forno. Scegliere l'altezza di posizionamento della teglia o griglia in base ai requisiti termici di cottura dell'alimento.

Cottura delicata

- In questa modalità vengono accese la resistenza inferiore e la ventola. Si consiglia di posizionare il vassoio di raccolta grasso in una posizione bassa.
- Questa funzione è utile per eliminare i residui di cibo all'interno del forno. Impostare la modalità Pulizia assistita a vapore e la temperatura a 130 °C.

Grill

In questa modalità vengono accese le resistenze centrali superiori, irradiando calore dall'alto sul cibo. Posizionare il cibo da gratinare su uno dei due ripiani superiori.

Grill + ventola

In questa modalità vengono accese le resistenze centrali superiori e la ventola.

Cottura assistita a vapore

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

Se lo si desidera, è possibile seguire la procedura descritta di seguito:

1. Aggiungere 100 ml di acqua (circa) nella cavità inferiore del forno (come mostrato nella Figura 8 relativa alla funzione di pulizia assistita da vapore). La capacità approssimativa della cavità può raggiungere i 1000 ml.
2. NOTA: Le misure della capacità possono variare a seconda del modello di forno.
3. Attivare la "Funzione assistita a vapore" e selezionare una temperatura di 200 °C. Tempo di cottura approssimativo di 20 minuti.
4. Al termine del processo di cottura, rimuovere l'acqua in eccesso dalla cavità del forno.

NOTA: È possibile regolare la quantità d'acqua, il tempo di cottura e la temperatura in base ai requisiti di cottura del cibo da preparare.

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

Scongelamento

Impostare la temperatura al minimo prima di attivare questa modalità.

Manopola Push-in (disponibile solo in alcuni modelli)

Questo modello è dotato di un timer per programmare lo spegnimento del forno. Il timer può essere impostato tra 10 e 120 minuti. Al termine del tempo di cottura impostato con il timer, il forno emetterà un segnale acustico e si spegnerà.

Cottura con timer a 3 icone (disponibile solo in alcuni modelli)

- Una volta collegato il forno alla rete elettrica, il display mostrerà "12:00" con il simbolo del quadrato sopra l'icona Orologio.
- Toccare le icone di aumento o riduzione per impostare l'ora corrente.

Regolazione automatica (avvio e arresto automatico della cottura)

1. Toccare ripetutamente l'icona di funzione finché il simbolo del quadrato non lampeggia sopra l'icona di inizio cottura, quindi toccare l'icona di aumento/diminuzione per impostare l'ora di inizio cottura.
2. Toccare ripetutamente l'icona di funzione finché il simbolo del quadrato non lampeggia sopra l'icona di fine cottura, quindi toccare l'icona di aumento/diminuzione per impostare l'ora di fine cottura.

3. Ruotare la manopola della temperatura per regolare la temperatura e la manopola di selezione della modalità per selezionare tra le modalità disponibili.
- I simboli sopra le icone di inizio e fine cottura lampeggeranno per indicare che la configurazione del forno è stata effettuata.
 - Esempio: il cibo deve cuocere per 45 minuti e si desidera arrestare il forno alle 14:00.
 - Toccare ripetutamente l'icona di funzione finché il simbolo del quadrato non lampeggia sopra l'icona di inizio cottura, quindi impostare il tempo di cottura a 45 minuti.
 - Toccare ripetutamente l'icona di funzione finché il simbolo del quadrato non lampeggia sopra l'icona di fine cottura, quindi impostare l'ora di arresto alle 14:00.
 - Dopo aver effettuato la configurazione, l'orologio (le ore e i minuti) e il simbolo del quadrato appariranno sul display, indicando la conferma e il salvataggio delle impostazioni di avvio e arresto della cottura.
 - Quando l'orologio segna le 13:15 (tra 14 e 15 minuti), il forno si accenderà automaticamente. Durante la cottura al forno, il simbolo del quadrato continuerà a lampeggiare.
 - Quando l'orologio segna le 14:00, il forno si arresterà automaticamente. L'allarme suona e il simbolo quadrato lampeggia. Per interrompere il segnale acustico, premere una qualsiasi delle icone.

Configurazione semiautomatica (regolazione automatica dell'ora di inizio e fine cottura)

1. Regolazione del tempo di cottura (massimo 10 ore)
 - Toccare ripetutamente l'icona di funzione finché il simbolo del quadrato non appare sopra l'icona di inizio cottura, quindi regolare il tempo di cottura.
 - Accendere subito il forno: il simbolo del quadrato sopra l'icona di inizio cottura lampeggerà. Al termine del tempo di cottura, il simbolo del quadrato sopra l'icona di inizio cottura lampeggerà e il segnale acustico suonerà. Per interrompere il segnale acustico, premere qualsiasi delle icone.
2. Regolazione dell'ora di fine cottura (23 ore e 59 minuti massimo)
 - Toccare ripetutamente l'icona di funzione finché il simbolo del quadrato non lampeggia sopra l'icona di fine cottura, quindi impostare l'ora di fine cottura.
 - Accendere subito il forno: il simbolo del quadrato sopra l'icona di fine cottura lampeggerà. Al raggiungimento del tempo impostato, la cottura verrà interrotta automaticamente. Il simbolo quadrato sopra l'icona di fine ritardata lampeggia e l'allarme suona. Per interrompere il segnale acustico, toccare una qualsiasi delle icone.
 - Le impostazioni di cottura possono essere visualizzate toccando ripetutamente qualunque icona in qualsiasi momento, ma solo se il tempo di cottura è in posizione "0".
 - È possibile annullare la configurazione di cottura impostando l'ora di fine cottura sull'ora corrente.

Timer

È possibile configurare il timer fino a un massimo di 23 ore e 59 minuti. Per impostare il timer, toccare ripetutamente l'icona di funzione finché il simbolo del quadrato sopra l'icona del timer

ITALIANO

non lampeggia, quindi toccare l'icona di aumento/riduzione finché il tempo desiderato non appare sul display. Una volta effettuata l'impostazione, il tempo (ore e minuti) e il simbolo del quadrato sopra l'icona del timer lampeggeranno. Inoltre, inizia il conto alla rovescia. Al termine del conto alla rovescia, il simbolo del quadrato sopra l'icona del timer lampeggerà, e il forno emetterà un segnale acustico. Per interrompere il segnale acustico, toccare una qualsiasi delle icone.

Avviso

Se si verifica un'improvvisa interruzione di corrente, le impostazioni verranno ripristinate. Al ricollegamento dell'alimentazione, il display mostrerà "12:00" e il simbolo quadrato sopra l'icona Orologio.

Illuminazione

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

Ventola di raffreddamento

- Questo modello è dotato di una ventola di raffreddamento che si attiva automaticamente quando il forno è caldo.
- Se la ventola è accesa, sarà possibile notare un flusso d'aria tra la porta del forno e il pannello di controllo.

Nota bene

A fine cottura, la ventola rimane accesa fino a raffreddare a sufficienza il forno.

Consigli pratici di cottura

- Il forno dispone di 5 guide. Durante la cottura con ventola, usare due delle tre guide centrali. Le griglie o teglie inserite nella guida più alta o quella più bassa sono soggette a calore diretto che potrebbe bruciare i cibi particolarmente delicati.
- Come regola generale, usare la 2ª e la 4ª guida dal basso posizionando gli alimenti che richiedono più calore sulla teglia o griglia inserita nella 2ª guida dal basso (formando un "ripiano"). Ad esempio, se si desidera arrostiti carne ed altri alimenti, posizionare la carne sul 2° ripiano dal basso, e gli alimenti più delicati sul 4° ripiano dal basso.
- Quando si cucinano alimenti che richiedono tempi e temperature diverse, impostare una temperatura intermedia tra le due temperature richieste, posizionare gli alimenti più delicati sul 4° ripiano dal basso e rimuovere per primi gli alimenti che richiedono meno tempo.
- Inserire il vassoio di raccolta grasso nella guida inferiore e la griglia in quella superiore.

Uso del forno in modalità Grill

- Una volta selezionata la modalità Grill, si accenderà unicamente la resistenza centrale

superiore: collocarvi sotto il cibo al centro della griglia (3° o 4° ripiano dal basso).

- Posizionare il vassoio di raccolta grasso (1° ripiano dal basso) sotto la griglia per raccogliere il succo ed evitare che coli sul fondo del forno. In questa modalità, è consigliabile impostare la temperatura al massimo. Tuttavia, ciò non significa che non si possano utilizzare temperature più basse, semplicemente regolando la manopola della temperatura.
- La modalità Grill + ventola è molto utile per arrostiti rapidamente i cibi, poiché la distribuzione del calore consente non solo di rosolare la superficie, ma anche di cuocere la parte inferiore.
- Può anche essere usata per rosolare gli alimenti a fine cottura, ad. es., per gratinare la pasta.
- Quando si usa questa modalità, inserire la griglia nella 2ª o 3ª guida dal basso (vedere la tabella di cottura); successivamente, per evitare che il grasso coli sul fondo del forno e produca fumo, inserire il vassoio di raccolta grasso nella 1ª guida dal basso.
- Si consiglia anche di impostare la temperatura a 200 °C per ottenere il massimo dalla modalità Grill, che si basa sull'uso dei raggi infrarossi. Tuttavia, ciò non significa che non si possano utilizzare temperature più basse, semplicemente impostando la manopola del termostato sulla temperatura desiderata.
- Per ottenere i migliori risultati in modalità Grill, bisogna pertanto inserire la griglia nelle guide inferiori (vedere la tabella sottostante). Per evitare che il grasso coli sul fondo del forno e produca fumo, inserire il vassoio di raccolta grasso nella 1ª guida dal basso.

Modalità di cottura	Alimenti	Peso (kg)	Ripiano (contando dal basso)	Preriscaldamento (minuti)	Temperatura	Tempi (minuti)
	Anatra	1	3	15	200	65-75
	Arrosto di vitello o manzo	1	3	15	200	70-75
	Arrosto di maiale	1	3	15	200	70-80
	Biscotti	-	3	15	180	15-20
	Tartellette	1	3	15	180	30-35
	Spiedini di pesce e seppia	1	4	5	Max	8-10
	Spiedini di calamari e gamberi	1	4	5	Max	6-8
	Filetto di merluzzo	1	4	5	Max	10

ITALIANO

	Verdure alla griglia	1	3/4	5	Max	10-15
	Filetto di vitello	1	4	5	Max	15-20
	Bistecche	1	4	5	Max	15-20
	Hamburger	1	4	5	Max	7-10
	Sgombro	1	4	5	Max	15-20
	Toast	-	4	5	Max	2-3
	Alimenti congelati					
	Pollo arrosto	1,5	3	5	200	55-60
	Seppia	1,5	3	5	200	30-35
	Con girarrosto	1,5	-	5	200	70-80
	Vitello alla griglia	2,0	-	5	200	70-80
	Pollo alla griglia	1,5	-	5	200	70-75
	Pollo (alla griglia) + patate (al forno)	-	2	5	200	70-75
	Agnello alla griglia	1,5	-	5	200	70-80

	Cibo congelato					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Torta salata di zucchine e gamberi	0.4	2	-	200	20
	Torta salata di spinaci	0,5	2	-	220	30-35
	Avanzi	0.3	2	-	200	25
	Lasagna	0,5	2	-	200	35
	Involtini	0.4	2	-	180	25-30
	Cotolette di pollo	0.4	2	-	220	15-20
	Arrosti di vitello o manzo	1	2	10	180	25-30
	Pollo	1	2/3	10	220	60
	Cibi precotti					
	Alette di pollo rosolate	0.4	2	-	200	20-25
	Alimenti freschi					
	Biscotti	0.3	2	-	200	15-18
	Torta di frutta	0,6	2	-	180	45
	Bocconcini di formaggio	0.2	2	-	210	10-12
	Alimenti per la cottura al vapore	0,5	3	15	220	15-20

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di procedere alla pulizia o alla manutenzione del forno, scollegarlo dalla rete elettrica.
- Per prolungare la durata del forno, pulirlo frequentemente tenendo presente di quanto segue:
- Le parti smaltate o in acciaio inossidabile devono essere lavate con acqua tiepida senza l'uso di polveri abrasive o sostanze corrosive che possano danneggiarle; l'acciaio inossidabile può macchiarsi; se queste macchie sono difficili da rimuovere, utilizzare i prodotti appositi disponibili sul mercato. Dopo la pulizia, si consiglia di risciacquare accuratamente e di asciugare l'apparecchio.
- Pulire l'interno del forno (preferibilmente subito dopo l'uso mentre è ancora caldo) con

acqua calda e sapone; il sapone deve essere risciacquato e l'interno deve essere asciugato accuratamente. Evitare l'uso di detergenti abrasivi (ad es. polveri abrasive) e spugne abrasive per stoviglie o acidi (ad es. anticalcare), poiché potrebbero danneggiare lo smalto. Se le macchie di grasso e lo sporco sono particolarmente difficili da rimuovere, utilizzare un prodotto speciale per la pulizia di forni secondo le istruzioni riportate sulla confezione. Non utilizzare mai un pulitore a vapore per pulire l'interno del forno.

- Se si utilizza il forno per un lungo periodo di tempo, potrebbe formarsi della condensa: asciugarla con un panno morbido.
- Il forno è dotato di una guarnizione in gomma intorno all'apertura che ne garantisce il perfetto funzionamento. Controllare periodicamente le condizioni della guarnizione. Se necessario, pulirla evitando di utilizzare prodotti od oggetti abrasivi. In caso di avaria, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec. Riprendere l'uso del forno solo dopo la riparazione.
- Non foderare mai il fondo del forno con fogli di alluminio, poiché l'accumulo di calore che ne deriva potrebbe compromettere la cottura e persino danneggiare lo smalto.
- Pulire lo sportello in vetro con prodotti o spugne non abrasive e asciugarla con un panno morbido.

Smontaggio della porta.Fig. 6

- Per una pulizia più accurata, è possibile rimuovere la porta del forno. Scegliere il metodo di montaggio/smontaggio. A tal fine, procedere come segue: Strutture della porta del forno, procedura di smontaggio e montaggio:
- Aprire completamente la porta.
- Aprire completamente la leva della cerniera destra e sinistra.
- Tenere la porta come mostrato nella terza immagine.
- Chiudere delicatamente la porta finché le leve delle cerniere destra e sinistra non rimangono agganciate alla parte B della porta come mostrato nella terza immagine.
- Rimuovere i ganci delle cerniere dalla loro posizione seguendo la freccia osservabile nella figura 4.
- Appoggiare la porta su una superficie morbida.
- Per rimontare la porta, seguire la procedura inversa.

Rimozione del vetro interno.Fig. 7

- Porta del forno doppia: rimuovere la guarnizione svitando le viti n° 2 come mostrato nella prima immagine della figura 7.
- Rimuovere con cautela il pannello interno 2 come mostrato nella seconda immagine della figura 7.
- Pulire il vetro con un prodotto pulente adatto. Asciugarlo accuratamente e appoggiarlo su una superficie morbida in modo da pulire anche l'interno del vetro esterno.
- Per riposizionare il vetro, ripetere i passaggi sopradescritti in ordine inverso.

Pulizia assistita a vapore Fig. 8

- Questa funzione è utile per eliminare i residui di cibo all'interno del forno. Questo metodo è efficace solo per la rimozione di sporco leggero. Non è efficace per rimuovere le macchie ostinate post-cottura.
- Utilizzare questa funzione solo quando il forno è freddo.
 1. Assicurarsi che il forno sia vuoto.
 2. Preparare una soluzione di acqua (85%), aceto bianco (10%) e detersivo per piatti (5%) e spruzzare generosamente sulla porta, sulle pareti laterali e sulla parete posteriore interna del forno.
 3. Versare 40 ml di acqua all'interno come mostrato nella figura 8.
 4. Chiudere la porta. Selezionare la modalità Pulizia assistita a vapore e impostare la temperatura a 130 °C.
 5. Spegnerne il forno dopo 18 minuti.
 6. Lasciare raffreddare il forno a un livello sicuro prima di pulire l'interno con un panno umido.

Sostituzione della lampadina interna. Fig. 9

- Scollegare l'apparecchio dalla corrente.
- Rimuovere il coperchio di vetro dal portalampadina.
- Rimuovere la lampadina e sostituirla con un'altra lampadina resistente al calore (300°C).
- Riposizionare il coperchio in vetro e ricollegare il forno alla rete elettrica.

6. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 01328 / 02825

Prodotto: Bolero Hexa M224500 Glass Black A / Bolero Hexa M224500 Edge A

Tensione nominale: 220-240 V~

Frequenza nominale: 50-60 Hz

Potenza nominale: 2100-2600 W

	Simbolo	Valore	Unità
Codice modello		01328 02825	
Tipologia di forno		Forno elettrico	
Massa dell'apparecchio	M	19	Kg
Numero di cavità		1	

Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o a gas)		Elettrica	
Volume di ciascuna cavità	V	53	L
Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale)	EC _{cavità elettrica}	0.66	kWh/ciclo
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale)	EC _{cavità elettrica}	0.65	kWh/ciclo
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno a gas durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (gas finale)	EC _{cavità a gas}	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo (¹)
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno a gas durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (gas finale)	EC _{cavità a gas}	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo
Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità	EEI _{cavità}	83.5	
Classe di efficienza energetica		A	
(¹) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo.			

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

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

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

Fabbricato in Cina | Progettato in Spagna

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. 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.

9. COPYRIGHT

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

1. Seletor de modo de cozedura
2. Guias para deslizar a estante ou os tabuleiros
3. Grelha de forno
4. Assadeira de forno
5. Ecrã
6. Seletor de temperatura

Painel de controlo

Fig. 2

1. Modo Zero
2. Modo Descongelamento
3. Modo de cozedura delicado
4. Modo de grelhador com ventoinha
5. Modo Grill
6. Modo de cozedura rápida
7. Modo de convecção
8. Luz
9. Ícone Diminuir
10. Ícone Modo
11. Ícone Aumentar
12. Ícone de temporizador
13. Ícone da hora de início da cozedura
14. Ícone de Fim retardado de cozedura
15. Ícone Relógio

Nota:

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

2. ANTES DE USAR

- Este aparelho é acondicionado em embalagens concebidas para o proteger durante o transporte. Retire o aparelho da sua caixa e remova todo o material de embalagem. Pode manter a caixa original e outras embalagens num local seguro para evitar danos no aparelho, caso necessite de o transportar no futuro. Se desejar descartar a embalagem

original, certifique-se de reciclar todos os itens corretamente.

- Certifique-se de que todas as peças e componentes estejam incluídos e em bom estado. Se algum deles faltar ou não estiver em boas condições, contactar imediatamente o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.

Conteúdo da caixa

- Forno multifunções
- Grelha
- Bandeja para forno
- Manual de instruções

3. INSTALAÇÃO

A instalação do aparelho só deve ser efetuada por pessoal qualificado e de acordo com as instruções fornecidas. O fabricante não assume qualquer responsabilidade em caso de instalação incorreta, que pode causar ferimentos em pessoas e animais, bem como danos materiais.

Importante

- 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.

Instalação de fornos de encastrar

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

Instalação de acordo com a declaração do consumidor

- 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. Fig. 4
- Os painéis adjacentes do móvel devem ser feitos de material resistente ao calor. Em particular, os móveis com um exterior folheado devem ser montados com colas que possam suportar temperaturas até 100 °C.
- Em conformidade com as normas de segurança em vigor, não deve ser possível entrar em contacto com as partes elétricas do forno depois de este ter sido instalado. Todas as peças que garantem o funcionamento seguro do aparelho só podem ser retiradas com a ajuda de uma ferramenta.

PORTUGUÊS

- Para fixar o forno ao móvel, abra a porta do forno e fixe-o inserindo os 4 parafusos para madeira nos 4 orifícios existentes no perímetro da estrutura.

Conexões elétricas

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

Montagem num cabo de alimentação. Fig. 5

- Abertura da placa de bornes:
- Com uma chave de fendas, aperte o parafuso nas patilhas laterais da tampa.
- Desapertar o parafuso e abrir a tampa da placa de terminais.

Para instalar o cabo, proceda da seguinte forma:

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

Ligar o cabo de alimentação à rede elétrica

- Instale uma ficha normalizada correspondente à carga indicada na placa de características. Quando ligar o cabo diretamente à rede elétrica, instale um disjuntor onipolar com uma abertura de contacto mínima de 3 mm entre o aparelho e a rede elétrica. O disjuntor onipolar 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 deve ser encaminhado de modo a não atingir uma temperatura superior a 50°C acima da temperatura ambiente em qualquer ponto do seu comprimento, ou ser protegido por um isolamento com uma classificação adequada.

Antes de efetuar a ligação, verifique se:

- A segurança elétrica deste aparelho só pode ser garantida se o forno estiver correta e eficazmente ligado à terra, de acordo com as normas de segurança elétrica. Certifique-se sempre de que a ligação à terra é eficaz; em caso de dúvida, chame um técnico qualificado para verificar o sistema. A Cecotec declina qualquer responsabilidade por danos resultantes de um sistema que não tenha sido ligado à terra.
- Antes de ligar o aparelho à rede elétrica, verifique se as especificações indicadas na placa de características (no aparelho e/ou na embalagem) correspondem às da rede elétrica da sua casa.
- Verifique se a capacidade elétrica da instalação e das tomadas pode suportar a potência máxima do aparelho. Em caso de dúvida, contacte um técnico qualificado.
- Se a tomada e a ficha do aparelho não forem compatíveis, solicite a um técnico qualificado que substitua a tomada por um modelo adequado. Estes últimos, em particular, deverão

também assegurar-se de que a secção transversal dos cabos das tomadas é adequada à potência utilizada pelo aparelho.

- Não é recomendada a utilização de adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões. Se a sua utilização não puder ser evitada, lembre-se de utilizar apenas adaptadores simples ou múltiplos e extensões que cumpram os regulamentos de segurança atuais. Nestes casos, nunca exceda a capacidade máxima de corrente indicada no adaptador simples ou no cabo de extensão e a potência máxima indicada no adaptador múltiplo. A ficha e a tomada devem ser facilmente acessíveis.

4. FUNCIONAMENTO

Seletor de pressão (apenas disponível em alguns modelos)

Prima o seletor ligeiramente para dentro para o bloquear ou desbloquear.

Aviso

- Na primeira utilização do aparelho, recomenda-se que regule o termostato para o máximo e deixe o forno ligado durante meia hora sem nada lá dentro, com a porta fechada. O odor que normalmente se liberta no início deve-se à evaporação das substâncias utilizadas para proteger o forno durante a armazenagem e até à sua instalação.
- Colocar o tabuleiro de gordura fornecido na prateleira inferior da câmara de cozimento para evitar que o molho e/ou a gordura pingue no fundo da câmara de cozimento quando se utiliza o assador (apenas disponível em alguns modelos). Para todos os outros tipos de cozedura, nunca utilize a guia inferior e nunca coloque nada na parte inferior do forno quando este estiver a funcionar, pois isso poderia danificar o esmalte. Coloque os utensílios de cozinha (pratos, folha de alumínio, etc.) na grelha fornecida com o aparelho.

Modos

Convecção

Neste modo, ambas as resistências estão ligadas. Quando cozinhar neste modo, utilize apenas uma bandeja ou grelha de cada vez, caso contrário a distribuição do calor será desigual. Ao utilizar as diferentes alturas da grelha disponíveis, pode equilibrar a quantidade de calor entre a parte superior e inferior do forno. Selecione entre diferentes alturas, consoante o alimento necessitar de mais ou menos calor a partir do topo.

Cozinha delicada

- A resistência inferior e o ventilador estão ligados. É aconselhável colocar o tabuleiro numa posição baixa.
- Esta função ajuda a remover os resíduos alimentares do interior do forno. Defina a função Limpeza assistida por vapor e a temperatura para 130 °C.

PORTUGUÊS

Grill

Os elementos de aquecimento centrais superiores são ligados, o calor irradia do elemento de aquecimento superior para os alimentos. Pode colocar os alimentos a grelhar em qualquer um dos 2 espaços no interior das duas calhas de suporte superiores.

Modo de grelhador com ventoinha

Os elementos superiores do aquecimento central e o ventilador estão ligados.

Cozedura assistida com vapor

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

Se desejar, pode seguir os passos abaixo:

1. Adicione 100 ml de água (aprox.) na cavidade inferior do forno (como indicado na Fig. 8 para a função de limpeza assistida por vapor). A capacidade aproximada da cavidade pode ir até 1000 ml.
2. NOTA: as medidas de capacidade podem variar consoante o modelo do forno.
3. Ative o modo Cozedura assistida por vapor e selecione uma temperatura de 200 °C. Tempo de cozedura aproximado de 20 minutos.
4. Não se esqueça de retirar o excesso de água da cavidade inferior do forno no final do processo de cozedura.

NOTA: Pode ajustar a quantidade de água o tempo e a temperatura de acordo com as necessidades dos alimentos a preparar.

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

Descongelar

O seletor de temperatura deve apontar para o modo zero.

Seletor de pressão (apenas disponível em alguns modelos)

Este modelo está equipado com um temporizador para controlar o momento em que o forno se desliga durante a cozedura. Posição do seletor do temporizador: entre 10 minutos e 120 minutos. No final do tempo de cozedura, o temporizador emitirá um sinal sonoro e desligará automaticamente o forno.

Cozedura com temporizador de 3 teclas (apenas disponível em alguns modelos)

- Uma vez ligado à rede elétrica, o ecrã apresentará a indicação "12:00" com o símbolo do quadrado por cima do ícone Relógio.
- Premir o ícone tátil de aumento ou diminuição aumentará ou diminuirá o tempo até ser atingido o tempo correto.

Definição automática (hora de início e de fim totalmente automática)

1. Premir repetidamente o ícone de função até o símbolo do quadrado piscar por cima do ícone da hora de início da cozedura e premir o ícone de aumentar/diminuir para ajustar o tempo de cozedura.
 2. Prima o ícone de função repetidamente até que o símbolo do quadrado acima do ícone de fim de cozedura retardado pisque e prima o ícone de aumento/diminuição para definir o tempo de desligamento.
 3. Rodar o seletor de temperatura de cozedura para selecionar a temperatura e o seletor de modo de cozedura para selecionar o modo de cozedura.
- Após estas configurações, os símbolos acima do ícone da hora de início de cozedura e da hora de fim de cozedura retardada piscarão, indicando que o procedimento de cozedura na câmara de cozimento foi definido.
 - Por exemplo: se os alimentos tiverem de ser cozinhados durante 45 minutos, o forno deixará de funcionar e desligar-se-á às 14:00.
 - Premir repetidamente o ícone de função até que o símbolo do quadrado por cima do ícone do tempo de cozedura comece a piscar e definir o tempo de cozedura para 45 minutos.
 - Premir repetidamente o ícone de função até que o símbolo do quadrado por cima do ícone de fim de cozinhado fique intermitente e definir o tempo de fim de cozinhado para 14:00.
 - Depois de efetuar estas configurações, o relógio (horas, minutos) e o símbolo do quadrado aparecerão no ecrã, indicando que a configuração do procedimento de cozedura foi automaticamente recordada.
 - Quando o relógio marcar 13:15 (entre 14 e 15 minutos), o forno ligar-se-á automaticamente. Durante o tempo de cozedura, o símbolo do quadrado continua a piscar.
 - Quando o relógio marcar 14:00, a câmara de cozimento desliga-se automaticamente. O alarme soará e o símbolo do quadrado piscará. Para parar o alarme, prima qualquer ícone.

Definição semiautomática (ajuste automático da hora de início e de fim)

1. Definição do tempo de cozedura (máximo 10 horas)
- Premir repetidamente o ícone de função até aparecer o símbolo do quadrado por cima do ícone da hora de início da cozedura e definir o tempo de cozedura.
 - Ligar imediatamente a câmara de cozimento, o símbolo do quadrado acima do ícone da hora de início da cozedura começa a piscar. Quando o tempo de cozedura estiver esgotado, o símbolo do quadrado por cima do ícone da hora de início da cozedura pisca e o alarme soa. Para parar o sinal sonoro, prima qualquer ícone.
2. Definir o tempo de fim de cozedura (23 horas e 59 horas no máximo).
- Premir repetidamente o ícone de função até que o símbolo do quadrado apareça por cima do ícone de fim de cozedura retardado e definir o tempo de fim de cozedura.
 - Ligar imediatamente a câmara de cozimento, o símbolo do quadrado por cima do ícone do fim do atraso começa a piscar. Quando o tempo programado é atingido, o processo de cozedura pára automaticamente. O símbolo de quadrado por cima do ícone de fim de atraso piscará e o alarme soará. Para parar o toque, prima qualquer ícone.

PORTUGUÊS

- O procedimento de cozedura definido pode ser visualizado premindo repetidamente qualquer botão de função em qualquer altura, apenas se o tempo de cozedura estiver na posição "0".
- Ao definir a hora de fim de cozedura para a hora atual, o procedimento de cozedura definido pode ser cancelado.

Temporizador

O tempo máximo programável é de 23 horas e 59 minutos. Para acertar a hora, prima o botão de função repetidamente até o símbolo do quadrado por cima do ícone do temporizador piscar e prima os ícones Aumentar/Diminuir até a hora pretendida aparecer no ecrã. Após a definição, a hora adequada (horas e minutos) e o símbolo do quadrado por cima do ícone do temporizador começam a piscar. Além disso, a contagem decrescente vai começar. Quando o tempo definido for atingido, o símbolo do quadrado por cima do ícone do temporizador piscará e o forno emitirá um sinal sonoro. Para parar o sinal sonoro, prima qualquer ícone.

Aviso

Se houver uma falha súbita de energia, todo o procedimento de acerto e a hora correta no relógio (horas, minutos) desaparecerão. Quando a alimentação é novamente ligada, o ecrã apresentará "12:00" e o símbolo do quadrado por cima do ícone do relógio.

Luz do forno

Rodar o botão esquerdo para o símbolo da lâmpada para ligar a luz da câmara de cozimento. Esta luz permanece acesa quando qualquer um dos elementos de aquecimento elétrico do forno está ligado.

Ventilação de arrefecimento

- Este modelo está equipado com uma ventoinha de arrefecimento, que se liga automaticamente quando o forno está quente.
- Quando o ventilador está ligado, ouve-se um fluxo de ar que sai entre a porta do forno e o painel de controlo.

Nota

Uma vez terminada a cozedura, o ventilador permanece ligado até o forno arrefecer o suficiente.

Dicas de cozinha

- O forno está equipado com 5 grelhas. Durante a cozedura em leque, utilizar duas das três grelhas centrais. As grelhas inferior e superior recebem diretamente o ar quente, pelo que os alimentos delicados podem queimar-se.
- Regra geral, utilize a 2ª e a 4ª calha a partir de baixo, colocando os alimentos que requerem mais calor na 2ª calha a partir de baixo. Por exemplo, quando cozinhar assados de carne

juntamente com outros alimentos, coloque o assado na 2ª calha a contar de baixo e os alimentos mais delicados na 4ª calha a contar de baixo.

- Quando cozinhar alimentos que requerem tempos e temperaturas diferentes, defina uma temperatura intermédia entre as duas temperaturas necessárias, coloque os alimentos mais delicados na 4ª calha a contar de baixo e retire primeiro do forno os alimentos que requerem menos tempo.
- Utilize a bandeja recolhe-gorduras na calha inferior e a grelha na superior.

Utilização do grill

- Utilize o modo Grill, colocando os alimentos sob o centro do grill (localizado na 3ª ou 4ª calha a partir da parte inferior), uma vez que apenas a parte central da resistência superior está acesa.
- Utilize a calha inferior (1ª a contar de baixo), colocando a bandeja recolhe-gorduras fornecida para apanhar o molho e evitar que este pingue no fundo do forno. Quando utilizar este modo, recomenda-se que regule a temperatura para a definição mais elevada. No entanto, isto não significa que não se possa utilizar temperaturas mais baixas, bastando para tal ajustar o seletor de temperatura.
- A definição "grelhador com ventoinha" é muito útil para grelhar alimentos rapidamente, uma vez que a distribuição do calor permite não só dourar a superfície, mas também cozinhar a parte inferior.
- Além disso, também pode ser utilizado para dourar alimentos no final do processo de cozedura, por exemplo, para gratinar massas.
- Quando utilizar este modo, coloque o tabuleiro na 2ª ou 3ª grelha a contar de baixo (ver tabela de cozedura) e, em seguida, para evitar que a gordura pingue no fundo do forno e se forme fumo, coloque um tabuleiro para gorduras na 1ª grelha a contar de baixo.
- Ao utilizar este modo, aconselhamos que regule o termóstato para 200°C, pois esta é a forma mais eficiente de utilizar o grelhador, que se baseia na utilização de raios infravermelhos. No entanto, isto não significa que não se possa utilizar temperaturas mais baixas, bastando para tal regular o seletor do termóstato para a temperatura desejada.
- Por conseguinte, os melhores resultados quando se utilizam os modos de grelhar são obtidos colocando o tabuleiro nas grelhas inferiores (ver quadro de cozedura). Para evitar que a gordura escorra para o fundo do forno e que se forme fumo, coloque um tabuleiro de gordura na 1ª grelha do forno a partir de baixo.

PORTUGUÊS

Modo de Cozedura	Alimentos	Peso (kg)	Grelha de cozedura contar de baixo para cima	Pré-a-quecimento (minutos)	Temperatura	Tempo (minutos)
	Pato	1	3	15	200	65-75
	Vitela ou carne de vaca assada	1	3	15	200	70-75
	Carne de porco assada	1	3	15	200	70-80
	Bolachas	-	3	15	180	15-20
	Tarteletes	1	3	15	180	30-35
	Espetadas de peixe e de choco	1	4	5	Max	8-10
	Espetadas de lulas e camarões	1	4	5	Max	6-8
	Filete de bacalhau	1	4	5	Max	10
	Legumes grelhados	1	3/4	5	Max	10-15
	Bife de vitela	1	4	5	Max	15-20
	Costeletas	1	4	5	Max	15-20
	Hambúrguer	1	4	5	Max	7-10
	Cavala	1	4	5	Max	15-20
	Sandes tostadas	-	4	5	Max	2-3
	Todos os tipos de alimentos congelados					

	Frango assado	1,5	3	5	200	55-60
	Choco	1,5	3	5	200	30-35
	Com churrasco	1,5	-	5	200	70-80
	Vitela grelhada	2.0	-	5	200	70-80
	Frango grelhado	1,5	-	5	200	70-75
	Frango (grelhado) + Batatas (assadas)	-	2	5	200	70-75
	Borrego grelhado	1,5	-	5	200	70-80
	Alimentos congelados					
	Pizza	0,3	2	-	250	12
	Tarte de curgete e camarão	0,4	2	-	200	20
	Tarte de espinafres	0,5	2	-	220	30-35
	Restos de comida	0,3	2	-	200	25
	Lasanha	0,5	2	-	200	35
	Rolos	0,4	2	-	180	25-30
	Frango à milanesa	0,4	2	-	220	15-20
	Vitela ou carne de vaca assada	1	2	10	180	25-30
	Frango	1	2/3	10	220	60
	Alimentos pré-cozinhados					
	Asas de frango douradas	0,4	2	-	200	20-25
	Alimentos frescos					
	Bolachas	0,3	2	-	200	15-18
	Bolo de frutas	0,6	2	-	180	45
	Folhados de queijo	0,2	2	-	210	10-12
	Função assistida por vapor	0,5	3	15	220	15-20

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

Como desmontar a porta do forno. Fig. 6

- Para uma limpeza mais profunda, pode retirar a porta do forno. Escolher o método de desmontagem e montagem. Proceda como se segue: Estruturas das portas do forno, procedimento de desmontagem e montagem:
- Abra completamente a porta.
- Abra completamente a alavanca da dobradiça esquerda e direita.
- Fixe a porta como indicado na terceira imagem.
- Feche suavemente a porta até que as alavancas das dobradiças esquerda e direita estejam encaixadas na parte B da porta. Fig. 3
- Retire os ganchos das dobradiças da sua localização, seguindo a seta. Fig. 4
- Apoie a porta numa superfície macia.
- Para substituir a porta, repita os passos acima na ordem inversa.

Retirar o vidro interior. Fig. 7

- Porta dupla do forno: retire o vedante desaparafusando os parafusos n.º 2, como indicado na primeira imagem da figura 7.
- Retirar cuidadosamente o painel interior 2, como indicado na segunda imagem da figura 7.
- Limpar o vidro com um produto de limpeza adequado. Seque-o bem e coloque-o sobre uma superfície macia para que possa também limpar o interior do vidro exterior.
- Para substituir a vidro, repita os passos acima na ordem inversa.

Função de limpeza assistida por vapor. Fig. 8

- Esta função ajuda a remover os resíduos alimentares do interior do forno. Este método só é eficaz para remover sujidade ligeira. Não é eficaz na remoção de manchas difíceis causadas pela cozedura.
- Esta função só pode ser utilizada quando o forno estiver frio.
 1. O interior do forno deve estar vazio.
 2. Prepare uma solução de água (85 %), vinagre branco (10 %) e detergente da loiça (5 %) e pulverize generosamente a porta, as paredes laterais e a parede traseira da parte inferior do forno.
 3. Deitar 40 ml de água na base da cavidade, como indicado na figura 8.
 4. Feche a porta. Defina a função Limpeza assistida por vapor e a temperatura para 130 °C.
 5. Desligar o forno após 18 minutos.
 6. Deixe arrefecer até um nível seguro antes de limpar a superfície com um pano húmido.

Substituir a lâmpada do forno. Fig. 9

- Desligue o aparelho da rede elétrica.
- Retire a tampa de vidro do suporte da lâmpada.
- Retirar a lâmpada e substituí-la por uma lâmpada resistente a altas temperaturas (300°C).
- Volte a colocar a tampa de vidro e a ligar o forno à rede elétrica.

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência: 01328 / 02825

Produto: Bolero Hexa M224500 Glass Black A / Bolero Hexa M224500 Edge A

Tensão nominal: 220-240 V~

Frequência nominal: 50-60 Hz

Potência nominal: 2100-2600 W

PORTUGUÊS

	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo		01328 02825	
Tipo de forno		Forno elétrico	
Massa do aparelho	M	19	Kg
Número de cavidades		1	
Fonte de calor da cavidade (eletricidade ou gás)		Eletricidade	
Volume por cavidade	V	53	L
Consumo de energia (eletricidade) necessário para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo convencional, por cavidade (energia elétrica final)	$EC_{\text{cavidade elétrica}}$	0,66	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 elétrica final)	$EC_{\text{cavidade elétrica}}$	0.65	kWh/ciclo
Consumo de energia necessário para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno a gás durante um ciclo em modo convencional, por cavidade (energia final do gás)	$EC_{\text{cavidade de gás}}$	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo (¹)
Consumo de energia necessário para aquecer uma carga normalizada na cavidade de um forno a gás durante um ciclo em modo de circulação forçada (energia final do gás)	$EC_{\text{cavidade de gás}}$	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo
Índice de eficiência energética por cavidade	EEl_{cavidade}	83,5	
Classe de eficiência energética		A	
(¹) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo.			

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

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

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

Fabricado na China | Desenhado em Espanha

7. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÓNICOS



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

Para obter informação detalhada acerca da forma mais adequada de eliminar os seus equipamentos elétricos e 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. 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.

9. COPYRIGHT

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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1

1. Keuzeschakelaar kookstand
2. Geleiders voor het verschuiven van het rooster of de bakplaat
3. Ovenrooster
4. Bakplaat
5. Display
6. Kooktemperatuurkeuzeschakelaar

Bedieningspaneel

Fig. 2

1. Nul modus
2. Ontdooimodus
3. Delicate kookmodus
4. Grillmodus met ventilator
5. Modus Grill
6. Snelkook modus
7. Convectiemodus
8. Aan
9. Verlagen
10. Functie touch icoon
11. Verhogen
12. Timer
13. Starttijd icoon koken
14. Vertraagd einde kook-icoon
15. Klok-icoon

Opmerking:

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

2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

- Dit apparaat heeft een verpakking die ontworpen is om het tijdens het transport te beschermen. Haal het apparaat uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. U kunt de originele doos en andere verpakking op een veilige plaats bewaren om beschadiging van het apparaat te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. Als u de verpakking toch weggooit, zorg er dan voor een correcte recycling.

- Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig en in goede staat zijn. Als een van deze ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

Inhoud van de doos

- Multifunctionele oven
- Rooster
- Bakplaat
- Handleiding

3. INSTALLATIE

Het apparaat mag alleen worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel volgens de meegeleverde instructies. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor onjuiste installatie, die letsel aan personen en dieren en schade aan eigendommen kan veroorzaken.

Belangrijk

- Het apparaat moet van het lichtnet worden losgekoppeld voordat er afstel- of onderhoudswerkzaamheden aan worden uitgevoerd.
- Het luchtkanaal wordt gebruikt voor ventilatie.

Installatie van inbouwovens

Voor een goede werking van het inbouwapparaat moet de meubels waarin het zit geschikt zijn. Figuur 3 toont de afmetingen voor installatie onder het werkblad of in een wandkast.

Installatie in overeenstemming met de consumentenverklaring

- Voor voldoende ventilatie moet het achterste paneel van de kast worden verwijderd. Het is beter om de oven zo te installeren dat hij op twee houten latten rust. Als de oven op een vlak, doorlopend oppervlak rust, moet er een opening zijn van minstens 45×560 mm. Fig. 4
- Aangrenzende kastpanelen moeten gemaakt zijn van hittebestendig materiaal. Met name kasten met een gefineerde buitenkant moeten worden geassembleerd met lijmen die bestand zijn tegen temperaturen tot 100°C.
- In overeenstemming met de huidige veiligheidsvoorschriften mag het niet mogelijk zijn om in contact te komen met de elektrische onderdelen van de oven nadat deze geïnstalleerd is. Alle onderdelen die de veilige werking van het apparaat garanderen, mogen alleen met behulp van gereedschap worden verwijderd.
- Om de oven aan de kast te bevestigen, opent u de ovendeur en bevestigt u hem door de 4 houtschroeven in de 4 gaten op de omtrek van het frame te steken.

Elektrische verbindingen

Ovens met een driepolig netsnoer zijn ontworpen om te werken op wisselstroom. De kabel voor de aarding van het apparaat is geelgroen.

Montage op een stroomkabel. Fig. 5

- Openen van het aansluitingenbord:
- Draai de schroef op de zijlipjes van het deksel vast met een schroevendraaier.
- Draai de schroef los en open de klep van het aansluitingenbord.

Ga als volgt te werk om de kabel te installeren:

- Verwijder de kabelklemmschroef en de drie contactschroeven (L-N).
- Bevestig de draden onder de schroefkoppen met behulp van het volgende kleurenschema:
Blauw (N) Bruin (L) Geelgroen.
- Zet de stroomkabel vast met de kabelklem en sluit de klep van het aansluitingenbord.

Sluit het netsnoer aan op het lichtnet.

- Installeer een gestandaardiseerde stekker die overeenkomt met de belasting die is aangegeven op het typeplaatje. Als de kabel rechtstreeks op het lichtnet wordt aangesloten, installeer dan een omnipolaire stroomonderbreker met een contactopening van minimaal 3 mm tussen het apparaat en het lichtnet. De omnipolaire stroomonderbreker moet worden gedimensioneerd overeenkomstig de belasting en moet voldoen aan de geldende voorschriften (de aardkabel mag niet worden onderbroken door de stroomonderbreker).
- De stroomkabel moet zo worden gelegd dat hij op geen enkel punt van zijn lengte een temperatuur bereikt die hoger is dan 50°C boven de omgevingstemperatuur, of moet worden beschermd door isolatie met een geschikte nominale waarde.

Controleer voor het aansluiten of:

- De elektrische veiligheid van dit apparaat kan alleen worden gegarandeerd als de oven correct en effectief is geaard in overeenstemming met de elektrische veiligheidsvoorschriften. Zorg er altijd voor dat de aardverbinding goed is aangesloten; bel bij twijfel een gekwalificeerde technicus om het systeem te controleren. De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid af voor schade als gevolg van een niet-geaard systeem.
- Controleer voordat u het apparaat aansluit op het elektriciteitsnet of de specificaties op het typeplaatje (op het apparaat en/of op de verpakking) overeenkomen met die van het elektriciteitsnet bij u thuis.
- Controleer of de elektrische capaciteit van de installatie en de stopcontacten het maximale vermogen van het apparaat aankunnen. Neem bij twijfel contact op met een gekwalificeerde technicus.
- Als het stopcontact en de stekker van het apparaat niet compatibel zijn, vraag dan een gekwalificeerde technicus om het stopcontact te vervangen door een geschikt model. Vooral deze laatste moeten er ook voor zorgen dat de doorsnede van de stopcontactkabels geschikt is voor het vermogen dat het apparaat gebruikt.

- Het gebruik van adapters, stekkerdozen en/of verlengstukken wordt afgeraden. Als het gebruik ervan niet kan worden vermeden, vergeet dan niet om alleen enkelvoudige of meervoudige adapters en verlengsnoeren te gebruiken die voldoen aan de huidige veiligheidsvoorschriften. Overschrijd in deze gevallen nooit de maximale stroomcapaciteit die staat aangegeven op de enkelvoudige adapter of het verlengsnoer en het maximale vermogen dat staat aangegeven op de meervoudige adapter. De stekker en het stopcontact moeten gemakkelijk toegankelijk zijn.

4. WERKING

Push-in selecteur (alleen beschikbaar op sommige modellen)

Druk de selecteur iets naar binnen om hem te vergrendelen of te ontgrendelen.

Let op

- De eerste keer dat u het apparaat gebruikt, raden wij u aan de thermostaat op maximaal te zetten en de oven een half uur aan te laten met niets erin, met de deur dicht. De geur die meestal in het begin vrijkomt, is te wijten aan de verdamping van de stoffen die worden gebruikt om de oven te beschermen tijdens de opslag en tot de installatie.
- Plaats de meegeleverde vetopvangbakje op de onderste plank van de oven om te voorkomen dat er saus en/of vet op de bodem van de oven druipt bij gebruik van de rotisserie (alleen beschikbaar op sommige modellen). Gebruik voor alle andere bereidingen nooit de onderste plank en plaats nooit iets op de bodem van de oven als deze in werking is, want dit kan het glazuur beschadigen. Plaats u kookgerei (borden, aluminiumfolie, enz.) op het bijgeleverde rek.

Standen

Convectie

In deze modus zijn beide weerstanden ingeschakeld. Gebruik bij het koken in de convectiemodus slechts één rooster of bakplaat tegelijk, anders wordt de warmte ongelijk verdeeld. Door de verschillende beschikbare hoogtes te gebruiken, kunt u de hoeveelheid warmte balanceren tussen de boven- en onderkant van de oven. Kies een van de verschillende hoogtes, afhankelijk van of het gerecht meer of minder warmte van boven nodig heeft.

Delicate gerechten

- Het onderste verwarmingselement en de ventilator worden ingeschakeld. Het is aan te raden om de bakplaat laag te plaatsen.
- Deze functie helpt bij het verwijderen van etensresten in de oven. Stel de functie Stoom Ondersteund Reinigen en de temperatuur in op 130°C.

NEDERLANDS

Grill

De bovenste centrale verwarmingselementen worden ingeschakeld, de warmte straalt van het bovenste verwarmingselement op het voedsel. U kunt het te grillen voedsel in een van de 2 ruimtes binnen de twee bovenste draagrails plaatsen.

Grill met ventilator

De bovenste centrale verwarmingselementen en de ventilator worden ingeschakeld.

Koken met stoom

U kunt deze functie gebruiken om extra bruining toe te voegen aan pizzabodems, taarten en cakes, of om verschillende soorten voedsel te bereiden in een combinatie van lagere warmte plus stoom.

Als u wilt, kunt u de onderstaande stappen volgen:

1. Voeg (ongeveer) 100 ml water toe in de onderste ovenholte (zoals getoond in Figuur 8 voor de Stoom ondersteunde reinigingsfunctie). De capaciteit van de holte kan ongeveer 1000 ml zijn.
2. OPMERKING: Capaciteitsmetingen kunnen variëren afhankelijk van het ovenmodel.
3. Activeer de "Stoom ondersteunde functie" en selecteer een temperatuur van 200 °C. Kooktijd ongeveer 20 minuten.
4. Zodra het kookproces is voltooid, moet u het overtollige water uit de ovenholte verwijderen.

OPMERKING: U kunt de hoeveelheid water, kooktijd en temperatuur aanpassen aan de behoeften van het te bereiden voedsel.

WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat de binnenkant volledig is afgekoeld voordat u het overtollige water verwijdt. Risico op brandwonden.

Ontdooien

De temperatuurkeuzeschakelaar moet naar de nul-modus wijzen.

Push-in selecteur (alleen beschikbaar op sommige modellen)

Dit model is uitgerust met een timer om te regelen wanneer de oven uitschakelt tijdens het koken. Stand van de timerknop: tussen 10 minuten en 120 minuten. Aan het einde van de bereidingstijd piept de timer en wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

Bakken met timer met 3 toetsen (alleen beschikbaar op sommige modellen)

- Eenmaal aangesloten op het lichtnet toont het display "12:00" met het vierkante symbool boven het klok-icoon.
- Als u op het icoon voor verhogen of verlagen drukt, wordt de tijd verhoogd of verlaagd totdat de juiste tijd is bereikt.

Automatische instelling (volledig automatische start- en eindtijd)

1. Druk herhaaldelijk op het functie-icoon totdat het vierkante symbool knippert boven het kookbegin-icoon en druk op het verhogen/verlagen-icoon om de kooktijd aan te passen.
 2. Druk herhaaldelijk op het functie-icoon totdat het vierkante symbool boven het icoon voor uitgesteld einde van de bereiding knippert en druk op het verhogen/verlagen-icoon om de uitschakeltijd in te stellen.
 3. Draai aan de temperatuurkeuzeschakelaar om de temperatuur te selecteren en aan de kookstand keuzeschakelaar om de kookstand te selecteren.
- Nadat deze instellingen zijn gemaakt, knipperen de symbolen boven het icoon voor de kookstarttijd en de uitgestelde eindtijd om aan te geven dat de kookprocedure van de oven is ingesteld.
 - Bijvoorbeeld: als het voedsel 45 minuten moet bakken, zal de oven om 14:00 stoppen met werken en uitschakelen.
 - Druk herhaaldelijk op het functie-icoon totdat het vierkante symbool boven het starttijd-icoon knippert en stel de baktijd in op 45 minuten.
 - Druk herhaaldelijk op het functie-icoon totdat het vierkante symbool boven het icoon voor uitgesteld einde knippert en stel de eindtijd voor het koken in op 14:00 uur.
 - Na het uitvoeren van deze instellingen verschijnen de klok (uur, minuut) en het vierkante symbool op het display, om aan te geven dat de instelling van de bakprocedure automatisch is onthouden.
 - Als de klok 13:15 slaat (tussen 14 -15min), wordt de oven automatisch ingeschakeld. Tijdens de baktijd blijft het vierkante symbool knipperen.
 - Als de klok 14:00 uur slaat, schakelt de oven automatisch uit. Het alarm gaat af en het vierkante symbool gaat knipperen. Druk op een willekeurig icoon om het alarm te stoppen.

Halfautomatische configuratie (automatische aanpassing van begin- en eindtijd)

1. Instelling kooktijd (maximaal 10 uur)
- Druk herhaaldelijk op het functie-icoon totdat het vierkante symbool boven het starttijd-icoon verschijnt en stel de baktijd in.
 - Schakel de oven onmiddellijk in, het vierkante symbool boven het starttijd-icoon begint te knipperen. Als de kooktijd verstreken is, knippert het vierkante symbool boven het starttijd-icoon en klinkt het alarm. Druk op een willekeurig icoon om de pieptoon te stoppen.
 - 2. Stel de eindtijd voor het koken in (maximaal 23 uur en 59 uur).
 - Druk herhaaldelijk op het functie-icoon totdat het vierkante symbool verschijnt boven het icoon voor uitgesteld einde en stel de eindtijd voor het koken in.
 - Schakel de oven onmiddellijk in, het vierkante symbool boven het icoon voor uitgestelde beëindiging begint te knipperen. Wanneer de geprogrammeerde tijd is bereikt, stopt het kookproces automatisch. Het vierkante symbool boven het icoon voor uitgesteld einde knippert en het alarm gaat af. Druk op een willekeurig icoon om het rinkelen te stoppen.
 - De ingestelde bakprocedure kan op elk moment worden bekeken door herhaaldelijk op een

NEDERLANDS

functietoets te drukken, alleen als de baktijd in de "0" positie staat.

- Door de eindtijd van het bakken in te stellen op de huidige tijd, kan de ingestelde bakprocedure geannuleerd worden.

Timer

De maximale programmeerbare tijd is 23 uur en 59 minuten. Om de tijd in te stellen, drukt u herhaaldelijk op de functieknop totdat het vierkante symbool boven het timer-icoon knippert en drukt u op de omhoog/omlaag-icoonen totdat de gewenste tijd op het display verschijnt. Na het instellen beginnen de juiste tijd (uur en minuten) en het vierkante symbool boven het timer-icoon te knipperen. Bovendien begint het aftellen. Wanneer de ingestelde tijd is bereikt, knippert het vierkante symbool boven het timer-icoon en geeft de oven een pieptoon. Druk op een willekeurig icoon om het rinkelen te stoppen.

Let op

Als de stroom plotseling uitvalt, verdwijnt de hele instelprocedure en de juiste tijd op de klok (uur, minuut). Wanneer de stroom weer wordt ingeschakeld, toont het display "12:00" en het vierkante symbool boven het klok-icoon.

Licht van de oven

Draai de linker knop naar het lamp-symbool om de ovenverlichting in te schakelen. Dit lampje blijft branden wanneer een van de elektrische verwarmingselementen van de oven wordt ingeschakeld.

Koelventilatie

- Dit model is uitgerust met een koelventilator die automatisch wordt ingeschakeld als de oven heet is.
- Als de ventilator aan staat, hoort u een luchtstroom tussen de ovendeur en het bedieningspaneel.

Opmerking

Na het koken blijft de ventilator aan tot de oven voldoende is afgekoeld.

Praktische kooktips

- De oven is uitgerust met 5 geleiders. Gebruik tijdens het ventilator koken twee van de drie centrale geleiders. De onderste en bovenste geleiders ontvangen de hete lucht direct, waardoor delicaat voedsel kan verbranden.
- Gebruik als algemene regel de 2e en 4e geleiders van onderen en zet voedsel dat meer warmte nodig heeft op de 2e geleider van onderen. Als u bijvoorbeeld gebraden vlees samen met andere etenswaren bereidt, plaats het vlees dan op de 2e geleider van onderen en de delicatesse etenswaren op de 4e geleider van onderen.
- Wanneer u voedsel bereidt dat verschillende tijden en temperaturen vereist, stel dan een

tussentemperatuur in tussen de twee vereiste temperaturen, plaats het delicatesse voedsel op de 4e geleider van onderen en haal het voedsel dat minder tijd nodig heeft eerst uit de oven.

- Gebruik de vetopvangbakje op de onderste geleider en het rooster op de bovenste geleider.

Gebruik van de grill

- Gebruik de stand "Grill" en plaats het voedsel onder het midden van de grill (op de 3e of 4e geleider vanaf de onderkant), aangezien alleen het centrale deel van het bovenste verwarmingselement brandt.
- Gebruik de onderste geleider (1e van onderen) en plaats het bijgeleverde vetopvangbakje om eventuele saus op te vangen en te voorkomen dat deze op de bodem van de oven druipt. Als u deze modus gebruikt, raden we u aan de temperatuur op de hoogste stand te zetten. Dit betekent echter niet dat u geen lagere temperaturen kunt gebruiken door simpelweg de temperatuurkeuzeschakelaar aan te passen.
- De stand "grillen met ventilator" is erg handig om snel eten te grillen, omdat de warmteverdeling niet alleen het oppervlak bruin maakt, maar ook de onderkant gaart.
- Daarnaast kan het ook worden gebruikt om voedsel bruin te maken aan het einde van het kookproces, bijvoorbeeld om pasta te gratineren.
- Wanneer u deze stand gebruikt, plaatst u het rooster op de 2e of 3e geleider vanaf de onderkant (zie bereidingstabel) en vervolgens plaatst u een vetopvangbakje op de 1e geleider vanaf de onderkant om te voorkomen dat er vet op de bodem van de oven druppelt en er rook ontstaat.
- Als u deze stand gebruikt, raden we u aan om de thermostaat in te stellen op 200°C, omdat dit de meest efficiënte manier is om de grill te gebruiken, die is gebaseerd op het gebruik van infraroodstralen. Dit betekent echter niet dat u geen lagere temperaturen kunt gebruiken door de thermostaatknop gewoon op de gewenste temperatuur te zetten.
- Daarom worden de beste resultaten bij gebruik van de grillstanden verkregen door de bakplaat op de onderste geleiders te plaatsen (zie kooktabel). Om te voorkomen dat er vet op de bodem van de oven druppelt en er rook ontstaat, plaatst u een vetopvangbakje op de 1e geleider van onderen.

NEDERLANDS

Kookmodus	Ingrediënten	Gewicht (kg)	Kookroostertellen van onder naar boven	Voorverwarmen (minuten)	Temperatuur	Tijd (minuten)
	Eend	1	3	15	200	65-75
	Gebraden kalfsvlees of rundvlees	1	3	15	200	70-75
	Gebraden varkensvlees	1	3	15	200	70-80
	Koekjes	-	3	15	180	15-20
	Tartelette	1	3	15	180	30-35
	Spiesjes van vis en inktvis	1	4	5	Max	8-10
	Inktvis en garnalen spiesjes	1	4	5	Max	6-8
	Kabeljauw filet	1	4	5	Max	10
	Gegrilde groenten	1	3/4	5	Max	10-15
	Ossenhaas	1	4	5	Max	15-20
	Karbonade	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgers	1	4	5	Max	7-10
	Makreel	1	4	5	Max	15-20
	Geroosterde sandwiches	-	4	5	Max	2-3
	Alle soorten diepvriesproducten					

	Gegrilde kip	1.5	3	5	200	55-60
	Sepia	1.5	3	5	200	30-35
	Met grill	1.5	-	5	200	70-80
	Gegrild kalfsvlees	2.0	-	5	200	70-80
	Gegrilde kip	1.5	-	5	200	70-75
	Kip (gegrild) + Frietjes (gebakken)	-	2	5	200	70-75
	Gegrild lamsvlees	1.5	-	5	200	70-80
	Diepvriesproducten					
	Pizza	0.3	2	-	250	11
	Courgette en garnalen taart	0.4	2	-	200	20
	Spinazie taart	0.5	2	-	220	30-35
	Leftovers	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Loempia's	0.4	2	-	180	25-30
	Milanese kip	0.4	2	-	220	15-20
	Gebraden kalfsvlees of rundvlees	1	2	10	180	25-30
	Kip	1	2/3	10	220	60
	Kant-en-klaar voedsel					
	Goude kippenvleugels	0.4	2	-	200	20-25
	Vers voedsel					
	Koekjes	0.3	2	-	200	15-18
	Fruittaart	0.6	2	-	180	45
	Kaas hapjes	0.2	2	-	210	10-12
	Stoom ondersteunde functie	0.5	3	15	220	15-20

5. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

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

De ovendeur demonteren. Fig. 6

- Voor een grondiger reiniging kunt u de ovendeur verwijderen. Kies de methode voor demontage en montage. Volg de onderstaande stappen in dit geval: Ovendeurstructuren, demontage- en montageprocedure:
- Open de deur volledig.
- Open de linker en rechter scharnierhendel volledig.
- Maak de deur vast zoals op de derde afbeelding.
- Sluit de deur voorzichtig totdat de linker en rechter scharnierhefbomen aan de B-zijde van de deur vastgeklikt zijn, zoals te zien is in de derde afbeelding.
- Verwijder de scharnierhaken van hun plaats volgens de pijl op figuur 4.
- Ondersteun de deur op een zacht oppervlak.
- Herhaal de bovenstaande stappen in omgekeerde volgorde om de deur terug te plaatsen.

Verwijder de binnenruit. Fig. 7

- Dubbele ovendeur: verwijder de verzegeling door schroeven nr. 2 los te draaien, zoals te zien is op de eerste afbeelding in figuur 7.
- Verwijder voorzichtig de binnenruit 2 zoals te zien is op de tweede afbeelding in figuur 7.
- Reinig het glas met een geschikt schoonmaakmiddel. Droog het goed af en leg het op een zachte ondergrond zodat u ook de binnenkant van de buitenruit kunt schoonmaken.
- Herhaal de bovenstaande stappen in omgekeerde volgorde om het glas te vervangen.

Stoom ondersteunde reinigingsfunctie. Fig. 8

- Deze functie helpt bij het verwijderen van etensresten in de oven. Deze methode is alleen effectief voor het verwijderen van lichte vervuiling. Het is niet effectief in het verwijderen van hardnekkige vlekken veroorzaakt door koken.
- Deze functie kan alleen worden gebruikt als de oven koud is.
 1. De binnenkant van de oven moet leeg zijn.
 2. Maak een oplossing van water (85%), witte azijn (10%) en afwasmiddel (5%) en spuit deze royaal op de deur, zijwanden en achterwand van de ovenholte.
 3. Giet 40 ml water in de bodem van de holte zoals aangegeven in figuur 8.
 4. Sluit de deur. Stel de functie Stoom Ondersteund Reinigen en de temperatuur in op 130°C.
 5. Zet de oven na 18 minuten uit.
 6. Laat afkoelen tot een veilig niveau voordat u het oppervlak afveegt met een vochtige doek.

De ovenlamp vervangen. Fig. 9

- Koppel de oven los van het lichtnet.
- Verwijder het glazen kapje van de lamphouder.
- Verwijder de lamp en vervang deze door een lamp die bestand is tegen hoge temperaturen (300°C).
- Plaats het glazen deksel terug en sluit de oven weer aan op het lichtnet.

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: 01328/ 02825

Product: Bolero Hexa M224500 Glass Black A / Bolero Hexa M224500 Edge A

Nominale spanning: 220-240 V~

Nominale frequentie: 50-60 Hz

Nominaal vermogen: 2100-2600 W

NEDERLANDS

	Symbool	Waarde	Eenheid
Identificatie van het model		01328 02825	
Type oven		Elektrische oven	
Massa van het apparaat	M	19	Kg
Aantal caviteiten		1	
Warmtebron (elektriciteit of gas)		Elektriciteit	
Volume per caviteit	V	53	L
Energieverbruik (elektriciteit) vereist voor het verwarmen van een gestandaardiseerde lading in een caviteit van een elektrische oven gedurende één cyclus in conventionele modus, per caviteit (elektrische energie-eindverbruik)	EC _{cavidad eléctrica}	0.66	kWh/ cyclus
Energieverbruik dat nodig is om een gestandaardiseerde lading in een holte van een elektrische oven te verwarmen gedurende één cyclus in gedwongen circulatiemodus, per holte (elektrische eindenergie)	EC elektrische caviteit	0.65	kWh/ cyclus
Energieverbruik dat nodig is om een gestandaardiseerde lading in een gas caviteit te verwarmen tijdens een cyclus in conventionele modus, per caviteit (finale gasenergie)	EC gas caviteit	N.A N.A	MJ/cyclus kWh/ cyclus (1)
Energieverbruik dat nodig is om een gestandaardiseerde lading in een gas caviteit te verwarmen gedurende één cyclus in geforceerde circulatiemodus (finale gassenergie)	EC gas caviteit	N.A N.A	MJ/cyclus kWh/ cyclus
Energie-efficiëntie-index per caviteit	EEl caviteit	83.5	
Energie-efficiëntieklasse		A	
(1) 1 kWh/cyclus = 3,6 MJ/cyclus.			

Het stroomverbruik in stand-bymodus is 0,97 W volgens de richtlijnen van EN 50564:2011 en de Europese verordeningen 1275/2008/EC en 801/2013/EC. Hiervoor wordt het apparaat

aangesloten op het lichtnet zonder enige functie uit te voeren, wachtend tot de stand-bymodus wordt geactiveerd.

Dit product bevat één energiezuinige lichtbron G.

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

Gemaakt in China | Ontworpen in Spanje.

7. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



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

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

Naleving van de bovenstaande richtlijnen helpt het milieu te beschermen.

8. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Cecotec is aansprakelijk tegenover de eindgebruiker of consument voor elk gebrek aan overeenstemming dat bestaat op het ogenblik van de levering van het product onder de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgelegd in de toepasselijke regelgeving. Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

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

9. COPYRIGHT

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

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1

1. Pokrętło trybu pieczenia
2. Prowadnice do przesuwania kratki lub blach
3. Kratka piekarnika
4. Blacha do pieczenia
5. Wyświetlacz
6. Pokrętło temperatury gotowania

Panel sterowania

Rys. 2

1. Tryb Zero
2. Tryb Rozmrażanie
3. Tryb Delikatne potrawy
4. Tryb Grill z wentylatorem
5. Tryb Grill
6. Tryb szybkiego gotowania
7. Tryb Konwekcja
8. Światło
9. Ikona dotykowa zmniejszania
10. Ikona dotykowa funkcji
11. Ikona dotykowa zwiększania
12. Ikona timera
13. Ikona czasu rozpoczęcia pieczenia
14. Ikona opóźnionego zakończenia gotowania
15. Ikona zegara

Uwaga:

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

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest zapakowane w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania można przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w przypadku konieczności jego transportu

w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich jego elementów.

- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone, i są w dobrym stanie. Jeśli któregokolwiek z nich brakuje lub nie są w dobrym stanie, należy niezwłocznie skontaktować się z oficjalnym Serwisem Technicznym Cecotec.

Zawartość opakowania

- Piekarnik wielofunkcyjny
- Kratka
- Blacha do pieczenia
- Ta instrukcja obsługi

3. INSTALACJA

Urządzenie może być zamontowane wyłącznie przez wykwalifikowany personel, który postępuje zgodnie z dostarczonymi instrukcjami. Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku nieprawidłowej instalacji, która może spowodować obrażenia osób i zwierząt, a także uszkodzenia mienia.

Ważne

- Przed przystąpieniem do regulacji lub konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Kanał wentylacyjny służy do wentylacji.

Montaż piekarnika do zabudowy

Aby urządzenie do zabudowy działało prawidłowo, powinno się znajdować w odpowiedniej szafce do zabudowy. Na rysunku 3 podano wymiary wycięcia do montażu pod blatem lub w wysokiej szafce.

Montaż zgodnie z deklaracją zużycia

- W celu zapewnienia prawidłowej wentylacji należy zdjąć tylną ściankę szafki. Zaleca się zainstalowanie piekarnika w taki sposób, aby opierał się na dwóch drewnianych listwach. Jeśli piekarnik spoczywa na płaskiej, gładkiej powierzchni, należy zapewnić otwór o wymiarach co najmniej 45×560 mm. Rys. 4
- 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.

- Aby przymocować piekarnik do szafki, otwórz drzwiczki piekarnika i zamocuj go wkładając 4 śruby do drewna w 4 otwory znajdujące się na obwodzie ramy.

Połączenia elektryczne

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

Instalacja przewodu zasilającego Rys. 5

- Otwarcie listwy zaciskowej;
- Za pomocą śrubokręta dokręć śrubę na bocznych zaczepach pokrywy.
- Odkręć śrubę i otwórz pokrywę listwy zaciskowej.

Aby zainstalować przewód, należy postąpić tak jak zostało to opisane poniżej:

- Usuń śrubę zacisku kabla i trzy śruby kontaktowe (L-N).
- Zamocuj przewody pod łbami śrub, używając następującego schematu kolorów: Niebieski (N) Brązowy (L) Żółto-Zielony.
- Przymocuj przewód zasilający za pomocą zacisku kablowego i zamknij pokrywę listwy zaciskowej.

Podłączanie przewodu zasilającego do sieci elektrycznej

- Zainstaluj standardową wtyczkę 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 w taki sposób, aby nie osiągał temperatury powyżej 50°C względem temperatury otoczenia w żadnym punkcie na swojej długości, lub powinien być chroniony izolacją o odpowiedniej wartości znamionowej.

Przed wykonaniem połączenia sprawdź, czy:

- Bezpieczeństwo elektryczne tego urządzenia można zagwarantować tylko wtedy, gdy piekarnik jest prawidłowo i skutecznie uziemiony, zgodnie z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa elektrycznego. Zawsze upewnij się, że uziemienie jest odpowiednie; w razie wątpliwości skontaktuj się ze specjalistą w celu sprawdzenia instalacji. Cecotec nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z systemu, 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.

4. FUNKCJONOWANIE

Pokrętko Push-in (dostępne tylko w niektórych modelach)

Wciśnij lekko pokrętko, aby je zablokować lub odblokować.

Ostrzeżenie

- Za pierwszym razem kiedy użyjesz urządzenia zaleca się ustawienie termostatu na maksimum i pozostawienie piekarnika uruchomionego przez 30 min bez niczego w środku i z zamkniętymi drzwiami. Zapach, który zwykle wydziela się na początku, jest spowodowany parowaniem substancji używanych do ochrony piekarnika podczas przechowywania i do jego instalacji.
- Umieść dostarczoną blachę ociekową na dolnym poziomie piekarnika, aby zapobiec kapaniu sosów i/lub tłuszczu na dno podczas korzystania z rożna (dostępne tylko w niektórych modelach). W przypadku wszystkich innych rodzajów gotowania nigdy nie używaj dolnego poziomu i nigdy nie umieszczaj niczego na dnie piekarnika, gdy jest on włączony, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki emaliowanej. Umieść przybory kuchenne (talerze, folię aluminiową itp.) na kratce dołączonej do produktu.

Tryby

Konwekcja

W tym trybie włączą się obie grzałki. Podczas gotowania w tym trybie należy używać tylko jednej blachy lub kratki na raz, w przeciwnym razie rozkład ciepła będzie nierównomierny. Korzystając z różnych dostępnych wysokości kratki można zrównoważyć ilość ciepła między górną a dolną częścią piekarnika. Wybierz pomiędzy różnymi wysokościami kratki w zależności od tego, czy danie potrzebuje więcej, czy mniej ciepła od góry.

Delikatna kuchnia

- Dolna grzałka i wentylator się uruchomią. Zaleca się umieszczenie blachy w jednej z niskich pozycji.

POLSKI

- Ta funkcja pomaga usunąć resztki jedzenia z wnętrza piekarnika. Ustaw funkcję Czyszczenia wspomaganego parą i temperaturę na 130°C.

Grill

Górne centralne grzałki są włączone, a ciepło jest emitowane z górnych grzałek na żywność. Potrawy do zapiekania można umieścić w jednym z 2 miejsc na dwóch górnych prowadnicach.

Tryb grill z wentylatorem

Uruchomią się górne środkowe grzałki i wentylator.

Gotowanie wspomagane parą

Funkcji tej można używać do nadawania dodatkowego przyrumienienia spodom do pizzy, plackom i ciastom lub do gotowania różnych potraw w potężeniu niższej temperatury i pary.

Jeśli chcesz, możesz wykonać poniższe kroki:

1. Dodaj 100 ml wody (około) do dolnej wnęki piekarnika (jak pokazano na Rysunku 8 dla funkcji czyszczenia wspomaganego parą). Przybliżona pojemność wnęki wynosi do 1000 ml.
2. UWAGA: pojemność może się różnić w zależności od modelu piekarnika.
3. Aktywuj „Funkcję wspomagania parą” i wybierz temperaturę 200°C. Przybliżony czas pieczenia to 20 minut.
4. Po zakończeniu procesu pieczenia należy usunąć nadmiar wody z wnęki piekarnika.

UWAGA: Ilość wody, czas pieczenia i temperaturę można dostosować do potrzeb danej potrawy.

OSTRZEŻENIE: Przed usunięciem nadmiaru wody należy upewnić się, że wnętrze całkowicie ostygło. Ryzyko poparzenia.

Rozmrażanie

Pokrętko temperatury powinno wskazywać tryb zero.

Pokrętko Push-in (dostępne tylko w niektórych modelach)

Model ten jest wyposażony w timer do kontrolowania czasu pieczenia, po którym piekarnik wyłączy się. Pozycja przycisku timera: od 10 minut do 120 minut. Po upływie czasu pieczenia timer wyemituje sygnał dźwiękowy i automatycznie wyłączy piekarnik.

Pieczenie z timerem z 3 przyciskami (dostępne tylko w niektórych modelach)

- Po podłączeniu do sieci na wyświetlaczu pojawi się „12:00” z kwadratowym symbolem nad ikoną zegara.
- Naciśnięcie dotykowej ikony zwiększania lub zmniejszania spowoduje zwiększenie lub zmniejszenie czasu, aż do ustawieniażądanego czasu.

Automatyczne ustawienie (automatyczny czas startu i zakończenia)

1. Naciskaj przycisk funkcji tyle razy, aż zacznie migać symbol kwadratu nad ikoną czasu rozpoczęcia pieczenia, a następnie naciśnij ikonę zwiększania/zmniejszania, aby ustawić czas pieczenia.
 2. Naciskaj przycisk funkcji tyle razy, aż zacznie migać symbol kwadratu nad ikoną opóźnionego zakończenia pieczenia, a następnie naciśnij ikonę zwiększania/zmniejszania, aby ustawić czas wyłączenia.
 3. Obróć pokrętkę temperatury pieczenia, aby wybrać temperaturę i pokrętkę trybu pieczenia, aby wybrać tryb.
- Po dokonaniu tych ustawień symbole nad ikoną czasu rozpoczęcia pieczenia i ikoną opóźnionego zakończenia zaczną migać, wskazując, że proces pieczenia w piekarniku został ustawiony.
 - Na przykład: jeśli jedzenie wymaga pieczenia przez 45 minut, piekarnik przestanie działać i wyłączy się o godzinie 14:00.
 - Naciśnij kilkakrotnie ikonę funkcji, aż kwadratowy symbol nad ikoną czasu rozpoczęcia pieczenia zacznie migać i ustaw czas pieczenia na 45 minut.
 - Naciśnij kilkakrotnie ikonę funkcji, aż kwadratowy symbol nad ikoną opóźnionego zakończenia zacznie migać i ustaw godzinę zakończenia pieczenia na 14:00.
 - Po dokonaniu tych ustawień na wyświetlaczu pojawi się zegar (godzina, minuta) oraz symbol kwadratu, co oznacza, że ustawienie procesu pieczenia został automatycznie zapamiętany.
 - Gdy zegar wskaże 13:15 (pomiędzy 14 a 15 minutami), piekarnik włączy się automatycznie. Podczas pieczenia kwadratowy symbol będzie migać.
 - Gdy zegar wskaże 14:00, piekarnik włączy się automatycznie. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać symbol kwadratu. Aby zatrzymać sygnał naciśnij jakąkolwiek ikonę.

Ustawienie półautomatyczne (ustawienie automatycznego czasu rozpoczęcia i zakończenia)

1. Ustawianie czasu pieczenia (maksymalnie 10 godzin)
 - Naciśnij kilkakrotnie ikonę funkcji, aż pojawi się kwadratowy symbol nad ikoną czasu rozpoczęcia pieczenia i ustaw czas pieczenia.
 - Natychmiast włącz piekarnik, kwadratowy symbol nad ikoną czasu rozpoczęcia pieczenia zacznie migać. Gdy czas pieczenia dobiegnie końca, kwadratowy symbol nad ikoną czasu rozpoczęcia gotowania zacznie migać i włączy się sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy naciśnij dowolną ikonę.
2. Ustaw czas zakończenia pieczenia (maksymalnie 23 godziny i 59 minut)
 - Naciśnij kilkakrotnie ikonę funkcji, aż pojawi się kwadratowy symbol nad ikoną opóźnionego zakończenia i ustaw czas zakończenia pieczenia.
 - Natychmiast włącz piekarnik, kwadratowy symbol nad ikoną opóźnionego zakończenia zacznie migać. Po osiągnięciu zaprogramowanego czasu proces pieczenia zatrzyma się automatycznie. Kwadratowy symbol nad ikoną opóźnionego zakończenia zacznie migać i

POLSKI

włączy się sygnał dźwiękowy. Aby zatrzymać sygnał naciśnij dowolną ikonę.

- Ustawiony proces pieczenia można wyświetlić naciskając dowolny przycisk funkcji w dowolnym momencie, tylko jeśli czas pieczenia znajduje się w pozycji „0”.
- Ustawiając czas zakończenia pieczenia na aktualny czas można anulować ustawiony proces pieczenia.

Timer

Maksymalny czas, jaki można zaprogramować to 23 godziny i 59 minut. Aby ustawić czas, naciskaj przycisk funkcji tyle razy, aż zacznie migać symbol kwadratu nad ikoną timera, a następnie naciskaj przyciski w górę/w dół, aż na wyświetlaczu pojawi się żądany czas. Po ustawieniu zacznie migać odpowiednia godzina (godzina i minuty) oraz symbol kwadratu nad ikoną timera. Ponadto rozpocznie się odliczanie. Gdy ustawiony czas zostanie osiągnięty, kwadratowy symbol nad ikoną timera zacznie migać, a piekarnik wyemituje sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał naciśnij dowolną ikonę.

Ostrzeżenie

Jeśli nastąpi nagła przerwa w dostawie prądu, wszystkie ustawione procedury i prawidłowy czas zegara (godzina, minuta) znikną. Po ponownym włączeniu zasilania na wyświetlaczu pojawi się „12:00” i kwadratowy symbol nad ikoną zegara.

Światło piekarnika

Obróć lewe pokrętło do symbolu żarówki, aby włączyć oświetlenie piekarnika. Światło to pozostaje włączone, gdy którykolwiek z elementów grzejnych piekarnika jest włączony.

Wentylacja chłodząca

- Ten model jest wyposażony w wentylator chłodzący, który włącza się automatycznie, gdy piekarnik jest gorący.
- Gdy wentylator jest włączony, między drzwiczkami piekarnika a panelem sterowania słychać strumień powietrza.

Uwaga

Po zakończeniu pieczenia wentylator pozostaje włączony do momentu, aż piekarnik wystarczająco ostygnie.

Praktyczne wskazówki dotyczące pieczenia

- Piekarnik jest wyposażony w 5 kratek. Podczas pieczenia z termoobiegiem należy używać dwóch z trzech środkowych poziomów. Dolne i górne kratki bezpośrednio odbierają gorące powietrze, co może spowodować przypalenie delikatnych potraw.
- Zasadniczo należy używać 2. i 4. poziomu od dołu, umieszczając potrawy wymagające większej ilości ciepła na 2. poziomie od dołu. Na przykład podczas pieczenia pieczeni z innymi produktami umieść pieczeń na 2. poziomie od dołu, a delikatniejsze potrawy na 4. poziomie od dołu.

- Podczas pieczenia potraw, które wymagają różnych czasów i temperatur, ustaw temperaturę pośrednią między dwiema wymaganymi temperaturami, umieść najdelikatniejsze potrawy na 4. przewodnicy od dołu i wyjmij najpierw z piekarnika potrawy wymagające najkrótszego czasu pieczenia.
- Użyj blachy na dolnej przewodnicy i kraty na górnej przewodnicy.

Użytkowanie grilla

- Użyj trybu „Grill” umieszczając jedzenie pod środkową częścią grilla (znajdującą się na 3. lub 4. kratce od dołu), ponieważ będzie włączona tylko środkowa część górnego elementu grzejnego.
- Użyj dolnej kratki (1. od dołu), umieszczając dołączoną blachę ociekową, aby zebrać sosy i zapobiec ich kapaniu na dno piekarnika. Kiedy używasz tego trybu, zalecamy ustawienie temperatury na najwyższym ustawieniu. Nie oznacza to jednak, że nie można używać niższych temperatur, wystarczy przekręcić pokrętkę wyboru temperatury.
- Ustawienie „grill z obiegiem powietrza” jest bardzo przydatne do szybkiego grillowania potraw, ponieważ rozprowadzanie ciepła umożliwia nie tylko przyrumienienie powierzchni, ale także dopieczenie spodu.
- Ponadto można go również używać do przyrumieniania potraw pod koniec procesu pieczenia, na przykład do zapiekania makaronu.
- Używając tego trybu, umieść kratkę na 2. lub 3. poziomie piekarnika od dołu (patrz tabela pieczenia), a następnie, aby tłuszcz nie kapął na dno piekarnika i nie dymił, umieść blachę na tłuszcz na 1. poziomie od dołu.
- Podczas korzystania z tego trybu zalecamy ustawienie termostatu na 200°C, ponieważ jest to najbardziej efektywny sposób korzystania z grilla, który opiera się na wykorzystaniu promieni podczerwonych. Nie oznacza to jednak, że nie można używać niższych temperatur, wystarczy przekręcić pokrętkę wyboru temperatury.
- Dlatego najlepsze rezultaty przy korzystaniu z trybów grilla uzyskuje się umieszczając blachę na dolnych kratkach (patrz tabela pieczenia). Aby tłuszcz nie kapął na dno piekarnika i nie dymił, umieść blachę ociekową na 1. poziomie od dołu.

POLSKI

Tryb pieczenia	Jedzenie	Waga (kg)	Kratka do pieczenia licząc od dotu do góry	Wstępne nagrzewanie (minuty)	Temperatura	Czas (minuty)
	Kaczka	1	3	15	200	65-75
	Pieczona cielęcina lub wołowina	1	3	15	200	70-75
	Pieczona wieprzowina	1	3	15	200	70-80
	Ciastka	-	3	15	180	15-20
	Tartaletki	1	3	15	180	30-35
	Szaszłyki z rybą i mątwą	1	4	5	Max	8-10
	Szaszłyki z kalmarem i krewetkami	1	4	5	Max	6-8
	Filet z dorsza	1	4	5	Max	10
	Warzywa z grilla	1	3/4	5	Max	10-15
	Stek cielęcy	1	4	5	Max	15-20
	Kotlety	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgery	1	4	5	Max	7-10
	Makrela	1	4	5	Max	15-20
	Tostowane kanapki	-	4	5	Max	2-3
	Wszelkie rodzaje mrożonego jedzenia					

	Pieczony kurczak	1,5	3	5	200	55-60
	Mątwą	1,5	3	5	200	30-35
	Na rożnie	1,5	-	5	200	70-80
	Cielęcina grillowana	2,0	-	5	200	70-80
	Kurczak grillowany	1,5	-	5	200	70-75
	Kurczak (grillowany) + ziemniaki (pieczone)	-	2	5	200	70-75
	Jagnięcina grillowana	1,5	-	5	200	70-80
	Mrożona żywność					
	Pizza	0,3	2	-	250	12
	Placek z cukinią i krewetkami	0,4	2	-	200	20
	Placek ze szpinakiem	0,5	2	-	220	30-35
	Resztki	0,3	2	-	200	25
	Lasagne	0,5	2	-	200	35
	Krokieci	0,4	2	-	180	25-30
	Panierowane filety z kurczaka	0,4	2	-	220	15-20
	Pieczona cielęcina lub wołowina	1	2	10	180	25-30
	Kurczak	1	2/3	10	220	60
	Wstępnie ugotowane jedzenie					
	Przyrumienione skrzydełka z kurczaka	0,4	2	-	200	20-25
	Świeże jedzenie					
	Ciastka	0,3	2	-	200	15-18
	Ciasto owocowe	0,6	2	-	180	45
	Kulki serowe	0,2	2	-	210	10-12
	Funkcja wspomagania parą	0,5	3	15	220	15-20

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

Jak zdjąć drzwi piekarnika. Rys. 6

- W celu dokładniejszego wyczyszczenia można zdjąć drzwiczki piekarnika. Wybierz sposób demontażu i montażu. Postępować w następujący sposób: Struktura drzwi piekarnika, procedura demontażu i montażu:
- Całkowicie otwórz drzwi.
- Całkowicie otwórz dźwignię lewego i prawego zawiasu.
- Przytrzymaj drzwi tak jak widać to na trzecim obrazku.
- Delikatnie zamknij drzwi, aż lewy i prawy zawias zaczepią się o część B drzwi, jak pokazano na trzecim obrazku.
- Zdejmij zaczepy zawiasów z ich miejsc zgodnie ze strzałką na rysunku 4.
- Potóż drzwi na miękkiej powierzchni.
- Aby ponownie założyć drzwi, powtórz powyższe kroki w odwrotnej kolejności.

Zdejmowanie wewnętrznej szyby. Rys. 7

- Podwójne drzwi piekarnika: zdejmij uszczelkę odkręcając śruby numer 2, jak widać na pierwszym obrazku rysunku 7.
- Ostrożnie zdejmij wewnętrzną szybę 2, jak widać na drugim obrazku na rysunku 7.
- Wyczyść szybę odpowiednim środkiem czyszczącym. Wysusz ją dokładnie i umieść na miękkiej powierzchni, aby móc wyczyścić również wewnętrzną stronę zewnętrznej szyby.
- Aby ponownie założyć szybę, powtórz powyższe kroki w odwrotnej kolejności.

Funkcja czyszczenia wspomaganego parą. Rys. 8

- Ta funkcja pomaga usunąć resztki jedzenia z wnętrza piekarnika. Ta metoda jest skuteczna tylko przy usuwaniu lekkich zabrudzeń. Nie jest skuteczna w usuwaniu uporczywych zabrudzeń powstałych w wyniku pieczenia.
- Tej funkcji można używać tylko wtedy, gdy piekarnik jest zimny.
 1. Wnętrze urządzenia powinno być puste.
 2. Przygotuj roztwór wody (85%), białego octu (10%) i płynu do mycia naczyń (5%) i obficie spryskaj drzwiczki, ściany boczne i tylną ścianę komory piekarnika.
 3. Wlej 40 ml wody na spód komory tak jak zostało to pokazane na rysunku 8.
 4. Zamknij drzwi. Ustaw funkcję Czyszczenia wspomaganego parą i temperaturę na 130°C.
 5. Wyłącz piekarnik po 18 minutach.
 6. Poczekaj, aż ostygnie do bezpiecznej temperatury, a następnie wyczyść powierzchnię wewnętrzną wilgotną ściereczką.

Wymiana lampki piekarnika. Rys. 9

- Odłącz urządzenie od zasilania.
- Zdejmij szklaną osłonę z oprawy lampy.
- Wyjmij żarówkę i zastąp ją żarówką odporną na wysoką temperaturę (300°C).
- Ponownie załóż szklaną pokrywę i ponownie podłącz piekarnik do sieci.

6. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja produktu: 01328 / 02825

Produkt: Bolero Hexa M224500 Glass Black A / Bolero Hexa M224500 Edge A

Napięcie znamionowe: 220-240 V~

Częstotliwość znamionowa: 50-60 Hz

Moc znamionowa: 2100-2600 W

	Symbol	Wartość	Jednostka
Identyfikacja modelu		01328 02825	
Rodzaj piekarnika		Piekarnik elektryczny	
Masa urządzenia	M	19	kg
Ilość komór		1	
Źródło ciepła na komorę (elektryczność lub gaz)		Elektrycz- ność	
Objętość komory	V	53	L
Zużycie energii (elektryczności) potrzebnej do ogrzania wsadu standardowego w komorze piekarnika elektrycznego podczas cyklu w trybie tradycyjnym, na komorę (końcowa energia elektryczna)	EC _{komora elektryczna}	0,66	kWh/cykl
Zużycie energii potrzebnej do ogrzania wsadu standardowego w komorze piekarnika elektrycznego podczas cyklu w trybie wymuszonego obiegu, na komorę (końcowa energia elektryczna)	EC _{komora elektryczna}	0,65	kWh/cykl
Zużycie energii potrzebnej do ogrzania wsadu standardowego w komorze piekarnika gazowego podczas cyklu w trybie tradycyjnym, na komorę (końcowa energia gazu)	EC _{komora 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)	EC _{komora gazu}	N.A N.A	MJ/cykl kWh/cykl
Wskaźnik efektywności energetycznej na komorę	EEI _{komora}	83,5	
Klasa wydajności energetycznej		A	
(¹) 1 kWh/cykl = 3,6 MJ/cykl.			

Pobór mocy w trybie czuwania „standby” wynosi 0,97 W zgodnie z wytycznymi normy EN 50564:2011 oraz przepisami europejskimi 1275/2008/WE i 801/2013/WE. W tym celu urządzenie jest podłączone do sieci bez wykonywania żadnej funkcji, czekając na aktywację trybu czuwania „standby”.

Ten produkt zawiera źródło światła wydajności energetycznej G.

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

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

7. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

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

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

8. 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.

9. PRAWA AUTORSKIE

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

1. DÍLY A SOUČÁSTI

Obr. 1

1. Volič režimu pečení
2. Vodící lišty pro rošt nebo plechy
3. Rošt do trouby
4. Plech na pečení
5. Displej
6. Volič teploty pečení

Ovládací panel

Obr. 2

1. Režim Na nule
2. Režim Rozmrazování
3. Režim Nízkoteplotní pečení pro přípravu delikátních pokrmů
4. Režim Gril s ventilátorem
5. Režim Gril
6. Režim Rychlé pečení
7. Režim Konvekce
8. Světlo
9. Dotyková ikona snížení
10. Dotyková ikona funkce
11. Dotyková ikona zvýšení
12. Ikona časovače
13. Ikona doby začátku pečení
14. Ikona odloženého ukončení pečení
15. Ikona hodin

Poznámka:

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

2. PŘED POUŽÍVÁNÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu určeném k ochraně při přepravě. Vyjměte spotřebič z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Můžete uschovat originální krabici a další obaly na bezpečném místě pro zabránění poškození spotřebiče, pokud byste jej v budoucnu potřebovali přepravovat. Pokud chcete zlikvidovat originální obal, ujistěte se, že všechny části recyklujete správně.

- Zkontrolujte, zda jsou všechny díly a komponenty součástí balení a v dobrém stavu. Pokud některý z nich chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.

Obsah krabice

- Multifunkční trouba
- Rošt
- Plech na pečení
- Tento návod k použití

3. INSTALACE

Spotřebič smí instalovat pouze kvalifikovaný personál podle dodaných pokynů. Výrobce nenese žádnou odpovědnost v případě nesprávné instalace, která může způsobit zranění osob a zvířat, jakož i škody na majetku.

Důležité

- Před jakýmkoliv seřizovacími nebo údržbářskými pracemi na spotřebiči musí být spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- Výstup vzduchu slouží k větrání.

Instalace vestavných trub

Aby vestavný spotřebič správně fungoval, nábytek, ve kterém je umístěn, musí být vhodný pro jeho používání. Obrázek 3 znázorňuje rozměry výřezu pro instalaci pod pracovní desku nebo do vysokého nábytku.

Instalace v souladu s prohlášením o spotřebě

- Pro zajištění dostatečného větrání je nutné odstranit zadní panel nábytku. Troubu je vhodné instalovat tak, aby byla postavena na dvou dřevěných lištách. Pokud trouba stojí na rovné souvislé ploše, musí být k dispozici otvor o rozměrech nejméně 45 × 560 mm. Obr. 4
- Přilehlé panely skříně musí být vyrobeny z tepelně odolného materiálu. Zejména skříně s dýhovanou vnější stranou musí být spojovány lepidly, která odolávají teplotám až 100°C.
- V souladu s platnými bezpečnostními předpisy nesmí po instalaci trouby dojít ke kontaktu s jejími elektrickými částmi. Všechny díly, které zajišťují bezpečný provoz spotřebiče, se smí odstraňovat pouze pomocí nářadí.
- Pro připevnění trouby k nábytku otevřete dvířka trouby a připevněte je zasunutím 4 vrutů do dřeva do 4 otvorů nacházejících se po obvodu rámu.

Elektrická zapojení

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

Montáž na napájecí kabel. Obr. 5

- Otevření svorkovnice:
- Pomocí šroubováku utáhněte šroub na bočních jazýčcích krytu.
- Odšroubujte šroub a otevřete kryt svorkovnice.

Při instalaci kabelu postupujte následovně:

- Odstraňte šroub kabelové svorky a tři kontaktní šrouby (L-N).
- Připevněte vodiče pod hlavičky šroubů podle následujícího barevného schématu: Modrý (N) Hnědý (L) Žlutozelený.
- Zajistěte napájecí kabel kabelovou svorkou a zavřete kryt svorkovnice.

Připojení napájecího kabelu k elektrické síti

- Nainstalujte standardní zástrčku odpovídající zátěži uvedené na typovém štítku. Při přímém připojení kabelu k elektrické síti nainstalujte mezi zařízení a elektrickou síť omnipolární jistič s minimálním rozpětím kontaktů 3 mm. Omnipolární jistič musí být dimenzován podle zatížení a musí odpovídat platným předpisům (uzemňovací kabel nesmí být jističem přerušen).
- Napájecí kabel musí být veden tak, aby v žádném bodě své délky nedosáhl teploty vyšší než 50°C nad okolní teplotou, nebo musí být chráněn izolací s vhodnou jmenovitou hodnotou.

Kontrola před připojením:

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

4. PROVOZ

Volič Push-in (k dispozici pouze u některých modelů)

Lehce stiskněte volič směrem dovnitř pro jeho uzamknutí nebo odemknutí.

Upozornění

- Při prvním použití spotřebiče doporučujeme nastavit volič teploty na maximum a nechat troubu zapnutou půl hodiny, aniž byste do ní cokoli vložili, se zavřenými dvířky. Zápach, který se obvykle uvolňuje na začátku, je způsoben odpařováním látek používaných k ochraně trouby během skladování a do doby její instalace.
- Odkapávací plech umístěte na spodní rošt trouby, abyste zabránili odkapávání omáčky a/ nebo tuku na dno trouby při používání rožně (k dispozici pouze u některých modelů). Pro všechny ostatní druhy pečení nikdy nepoužívejte spodní rošt a nic nepokládejte na dno trouby, když je v provozu, protože by mohlo dojít k poškození smaltovaného povrchu. Umístěte kuchyňské náčiní (talíře, alobal atd.) na rošt dodaný s výrobkem.

Režimy

Konvekce

V tomto režimu se zapnou oba topná tělesa. Při pečení v režimu konvekce používejte vždy jen jeden plech nebo rošt současně, jinak dojde k nerovnoměrnému rozložení tepla. Pomocí různých úrovní pro vložení plechů můžete vyvážit ohřev mezi horní a spodní částí trouby. Vyberte si z různých úrovní pro vložení plechů podle toho, zda jídlo potřebuje více nebo méně tepla z horní části.

Nízkoteplotní pečení pro přípravu delikátních pokrmů

- Spodní topné těleso a ventilátor jsou zapnuté. Doporučuje se umístit plech na nízkou úroveň.
- Tato funkce pomáhá také odstranit zbytky jídla z vnitřku trouby. Nastavte funkci Čištění párou a teplotu na 130 °C.

Gril

Zapnou se horní topná tělesa centrálního ohřevu, teplo sálá z horního topného tělesa na jídlo. Můžete vložit jídlo ku grilování do kteréhokoli ze 2 prostorů uvnitř dvou horních podpěrných lišt.

Gril s ventilátorem

Zapnou se horní topná tělesa centrálního ohřevu a ventilátor.

Pečení v páře

Tuto funkci můžete použít k dodatečnému propečení základů těsta na pizzu, dortů a koláčů nebo k přípravě různých pokrmů v kombinaci spodního ohřevu a páry.

Pokud si přejete, můžete postupovat podle následujících kroků:

1. Přidejte 100 ml vody (přibližně) do spodní dutiny trouby (jak je znázorněno na obrázku 8 jako odkaz na Funkci Čištění párou). Přibližný objem dutiny může být až 1000 ml.
2. POZNÁMKA: rozměry jejího objemu se mohou lišit v závislosti na modelu trouby.
3. Aktivujte funkci „Pečení v páře“ a vyberte teplotu 200 °C. Přibližná doba pečení je 20 minut.
4. Po dokončení pečení se ujistěte, že jste z dutiny trouby odstranili přebytečnou vodu.

POZNÁMKA: Můžete upravit množství vody, dobu pečení a teplotu podle potřeb připravovaného pokrmu.

VAROVÁNÍ: Před odstraněním přebytečné vody se ujistěte, že je vnitřní prostor zcela vychladlý. Hrozí riziko popálení.

Rozmrazování

Volič teploty musí být nastaven na režim na nule.

Volič Push-in (k dispozici pouze u některých modelů)

Tento model je vybaven časovačem, pomocí kterého lze kontrolovat, kdy se trouba během pečení vypne. Poloha tlačítka časovače: od 10 minut do 120 minut. Na konci doby pečení časovač zapípá a automaticky vypne troubu.

Pečení s časovačem se 3 tlačítky (k dispozici pouze u některých modelů)

- Po připojení k elektrické síti se na displeji zobrazí „12:00“ se symbolem čtverce nad ikonou hodin.
- Stisknutím dotykové ikony pro zvýšení nebo snížení se čas zvyšuje nebo snižuje, dokud není dosaženo správného času.

Automatické nastavení (plně automatický čas spuštění a ukončení)

1. Opakovaně stiskněte ikonu funkce, dokud nad ikonou spuštění pečení nezačne blikat symbol čtverce, a stisknutím ikony zvýšení/snížení nastavte dobu pečení.
 2. Opakovaně stiskněte ikonu funkce, dokud nezačne blikat symbol čtverce nad ikonou odloženého ukončení pečení, a stisknutím ikony zvýšení/snížení nastavte dobu vypnutí.
 3. Otočte voličem teploty pro výběr teploty a voličem režimu pečení pro výběr režimu pečení.
- Po provedení těchto nastavení budou blikat symboly nad ikonou času spuštění a odloženého ukončení pečení, což znamená, že byl nastaven proces pečení v troubě.
 - Například: pokud je třeba jídlo péct 45 minut, trouba přestane pracovat a vypne se ve 14:00.
 - Opakovaně stiskněte ikonu funkce, dokud nezačne blikat symbol čtverce nad ikonou doby spuštění pečení, a nastavte dobu pečení na 45 minut.
 - Opakovaně stiskněte ikonu funkce, dokud nezačne blikat symbol čtverce nad ikonou

odloženého ukončení, a nastavte čas ukončení pečení na 14:00.

- Po provedení těchto nastavení se na displeji zobrazí hodiny (hodiny, minuty) a symbol čtverce, což znamená, že nastavení pečicího procesu bylo automaticky uloženo do paměti.
- Když hodiny ukazují 13:15 (v rozmezí 14–15min), trouba se automaticky zapne. Během pečení bude symbol čtverce blikat.
- Když hodiny ukazují 14:00, trouba se automaticky vypne. Zazní zvukový signál a symbol čtverce začne blikat. Pro zastavení zvukového signálu, stiskněte libovolnou ikonu.

Poloautomatická konfigurace (automatické nastavení času spuštění a ukončení)

1. Nastavení doby pečení (maximálně 10 hodin)

- Opakovaně stiskněte ikonu funkce, dokud se nad ikonou doby spuštění pečení nezobrazí symbol čtverce, a nastavte dobu pečení.
- Okamžitě zapněte troubu, čtvercový symbol nad ikonou času spuštění pečení začne blikat. Po uplynutí doby pečení začne blikat čtvercový symbol nad ikonou spuštění pečení a zazní zvukový signál. Pro zastavení zvukového signálu stiskněte libovolnou ikonu.

2. Nastavte dobu ukončení pečení (maximálně 23 hodin a 59 minut).

- Opakovaně stiskněte ikonu funkce, dokud se nad ikonou odloženého ukončení nezobrazí symbol čtverce, a nastavte dobu ukončení pečení.
- Okamžitě zapněte troubu, symbol čtverce nad ikonou odloženého ukončení začne blikat. Po dosažení naprogramovaného času se proces pečení automaticky zastaví. Čtvercový symbol nad ikonou odloženého ukončení bude blikat a zazní zvukový signál. Pro zastavení zvukového signálu, stiskněte libovolnou ikonu.
- Nastavený pečicí proces lze kdykoli zobrazit opakovaným stisknutím libovolného tlačítka funkce, pouze pokud je doba pečení v poloze „0“.
- Nastavením času ukončení pečení na aktuální čas lze nastavený proces pečení zrušit.

Časovač

Maximální programovatelný čas je 23 hodin a 59 minut. Pro nastavení doby, opakovaně stiskněte tlačítko funkce, dokud nezačne blikat symbol čtverce nad ikonou časovače, a stiskněte ikony zvýšení/snížení, dokud se na displeji nezobrazí požadovaný čas. Po nastavení začne blikat příslušný čas (hodiny a minuty) a symbol čtverce nad ikonou časovače. Navíc začne odpočítávání. Po dosažení nastaveného času začne blikat čtvercový symbol nad ikonou časovače a trouba zapípá. Pro zastavení zvukového signálu, stiskněte libovolnou ikonu.

Upozornění

Pokud dojde k náhlému výpadku proudu, celý nastavený postup a správný čas na hodinách (hodiny, minuty) se vymaže. Po opětovném zapnutí napájení se na displeji zobrazí „12:00“ a symbol čtverce nad ikonou hodin.

Osvětlení trouby

Otočením levého voliče směrem k symbolu žárovky zapněte osvětlení trouby. Toto osvětlení svítí, když je zapnuto některé z elektrických topných těles trouby.

Chladicí ventilace

- Tento model je vybaven chladicím ventilátorem, který se automaticky zapne, když je trouba horká.
- Když je ventilátor zapnutý, je slyšet proud vzduchu vycházející mezi dvířky trouby a ovládacím panelem.

Poznámka

Po dokončení pečení zůstane ventilátor zapnutý, až dokud trouba dostatečně nevychladne.

Praktické tipy pro pečení

- Trouba je vybavena 5 mřížkami. Během pečení s ventilátorem používejte dvě ze tří středových mřížek. Spodní a horní mřížka obdrží horký vzduch přímo, a proto by mohlo dojít ke spálení delikátních potravin.
- Obvykle používejte 2. a 4. mřížku odspodu a potraviny, které vyžadují více tepla, umístěte na 2. mřížku odspodu. Například při pečení masa společně s dalšími potravinami umístěte pečené maso na 2. mřížku odspodu a delikátnější potraviny na 4. mřížku odspodu.
- Při pečení jídel, která vyžadují různou dobu a teplotu, nastavte mezi oběma požadovanými teplotami meziprodukt, delikátnější potraviny umístěte na 4. mřížku odspodu a potraviny, které vyžadují méně času, vyjměte z trouby jako první.
- Použijte odkapávací plech na spodní mřížce a rošt na horní mřížce.

Používání grilu

- Použijte režim „Gril“ umístěním pokrmu pod střed grilu (umístěný na 3. nebo 4. mřížce odspodu), protože se rozehraje pouze střední část horního topného tělesa.
- Použijte spodní mřížku (1. odspodu) a umístěte na ni přiložený odkapávací plech pro zachycení případné omáčky a zabránění jejímu odkapávání na dno trouby. Při použití tohoto režimu doporučujeme nastavit nejvyšší teplotu. To však neznamená, že nelze použít nižší teploty, pouze nastavte volič teploty na nižší teplotu.
- Nastavení „gril s ventilátorem“ je velmi užitečné pro rychlé opékání pokrmů, protože rozložení tepla umožňuje nejen opékání povrchu pokrmu, ale také propečení jeho spodní strany.
- Kromě toho jej lze použít také k opékání potravin na konci procesu pečení, např. ke gratinování těstovin.
- Při použití tohoto režimu umístěte rošt na 2. nebo 3. mřížku trouby odspodu (viz tabulka pečení) a poté, abyste zabránili odkapávání tuku na dno trouby a vzniku kouře, umístěte na 1. mřížku odspodu odkapávací plech.
- Při použití tohoto režimu doporučujeme nastavit termostat na 200°C, protože se jedná o nejúčinnější způsob použití grilu, který je založen na využití infračervených paprsků. To však neznamená, že nemůžete používat nižší teploty jednoduše nastavením voliče termostatu na požadovanou teplotu.
- Proto nejlepších výsledků při použití režimu grilu dosáhnete umístěním plechu na spodní

mřížku (viz tabulka pečení). Pro zabránění odkapávání tuku na dno trouby a vzniku kouře, umístěte odkapávací plech na 1. mřížku trouby odspodu.

Režim pečení	Potraviny	Hmotnost (kg)	Mřížka na pečení rátając odspodu nahoru	Předehřátí (minuty)	Teplota	Doba (v minutách)
	Kačka	2	3	15	200	65-75
	Pečené hovězí nebo telecí maso	2	3	15	200	70-75
	Pečené vepřové maso	2	3	15	200	70-80
	Sušenky	-	3	15	180	15-20
	Tartaletky	2	3	15	180	30-35
	Špízy z ryb a sépií	1	4	5	Max	8-10
	Špízy z olivní a krevet	1	4	5	Max	6-8
	Filet z tresky	1	4	5	Max	10
	Zelenina na grilu	1	3/4	5	Max	10-15
	Hovězí filet	1	4	5	Max	15-20
	Kotlety	1	4	5	Max	15-20
	Hamburgery	1	4	5	Max	7-10
	Makrela	1	4	5	Max	15-20
	Opečené sendviče	-	4	5	Max	2-3
	Všechny druhy mražených potravin					

	Pečené kuře	1.5	3	5	200	55-60
	Sépie	1.5	3	5	200	30-35
	5 grilem	1.5	-	5	200	70-80
	Grilované telecí	2.0	-	5	200	70-80
	Grilované kuře	1.5	-	5	200	70-75
	Kuře (grilované) + brambory (pečené)	-	2	5	200	70-75
	Grilované jehněčí	1.5	-	5	200	70-80
	Mražené jídlo					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Cuketovo-krevetový koláč	0.4	2	-	200	20
	Špenátový koláč	0.5	2	-	220	30-35
	Zbytky jídla	0.3	2	-	200	25
	Lazaně	0.5	2	-	200	35
	Závitky	0.4	2	-	180	25-30
	Kuře na milánský způsob	0.4	2	-	220	15-20
	Pečené hovězí nebo telecí maso	1	2	10	180	25-30
	Kuře	1	2/3	10	220	60
	Předvařená jídla					
	Pečená kuřecí křídla	0.4	2	-	200	20-25
	Čerstvé potraviny					
	Sušenky	0.3	2	-	200	15-18
	Ovocný koláč	0.6	2	-	180	45
	Sýrové pusinky	0.2	2	-	210	10-12
	Funkce s parní asistencí	0.5	3	15	220	15-20

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním nebo údržbou trouby ji odpojte od elektrické sítě.
- Pro prodloužení životnosti trouby byste ji měli často čistit a mít na paměti, že:
- Smaltované nebo nerezové díly by se měly mýt vlažnou vodou bez použití abrazivních prášků nebo korozivních látek, které by je mohly poškodit. Nerezová ocel se může zabarvit, pokud je obtížné tyto skvrny odstranit, použijte speciální přípravky dostupné na trhu. Po čištění se doporučuje výrobek důkladně opláchnout a osušit.
- Vnitřek trouby by se měl čistit nejlépe ihned po její použití, dokud je ještě horký, horkou mýdlovou vodou; mýdlo by se mělo opláchnout a vnitřek důkladně vysušit. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky (např. čisticí prášky) a abrazivní houbičky na nádobí nebo kyseliny (např. odstraňovače vodního kamene), protože mohou poškodit smaltovaný povrch. Pokud jsou mastné skvrny a nečistoty obzvláště obtížně odstranitelné, použijte speciální čisticí prostředek na trouby podle pokynů na obalu. K čištění vnitřku trouby nikdy nepoužívejte parní čistič.
- Pokud troubu používáte delší dobu, může dojít ke kondenzaci vlhkosti, osušte ji jemným hadříkem.
- Trouba má kolem otvoru gumové těsnění, které zaručuje její dokonalou funkčnost. Pravidelně kontrolujte stav tohoto těsnění. V případě potřeby jej vyčistěte a nepoužívejte k tomu abrazivní prostředky nebo předměty. V případě závady se obraťte na Technickou podporu Společnosti Cecotec. Doporučujeme, abyste troubu nepoužívali, dokud nebude opravena.
- Dno trouby nikdy nevystýlejte alobalem, protože vzniklé teplo by mohlo ohrozit pečení, a dokonce poškodit smaltovaný povrch.
- Skleněná dvířka čistěte neabrazivními prostředky nebo houbičkami a osušte je jemným hadříkem.

Jak demontovat dvířka trouby. Obr. 6

- Pro důkladnější vyčištění můžete dvířka trouby vyjmout. Zvolte způsob demontáže a montáže. Postupujte následovně: Konstrukce dvířek trouby, demontáž a montáž:
- Zcela otevřete dvířka.
- Úplně otevřete levou a pravou pantovou páčku.
- Dvířka uchopte tak, jak je znázorněno na třetím obrázku.
- Opatrně zavřete dvířka, dokud levá a pravá pantová páčka na straně B dvířek nezapadnou, jak je znázorněno na třetím obrázku.
- Vyjměte háčky pantů z jejich umístění podle šipky znázorněné na obrázku 4.
- Opřete dvířka o měkký povrch.
- Pro opětovné nasazení dvířek, zopakujte výše uvedené kroky v opačném pořadí.

Odstranění vnitřního skla. Obr. 7

- Dvojitá dvířka trouby: odstraňte těsnění vyšroubováním šroubů č. 2, jak je znázorněno na prvním vyobrazení na obrázku 7.

ČEŠTINA

- Opatrně vyjměte vnitřní sklo 2, jak je znázorněno na druhém vyobrazení na obrázku 7.
- Sklo očistěte vhodným čisticím prostředkem. Důkladně jej osušte a položte na měkký povrch, abyste mohli vyčistit i vnitřní stranu vnějšího skla.
- Pro opětovné nasazení vnitřního skla zopakujte výše uvedené kroky v opačném pořadí.

Funkce Čištění párou. Obr. 8

- Tato funkce pomáhá také odstranit zbytky jídla z vnitřku trouby. Tato metoda je účinná pouze při odstraňování lehkého znečištění. Není účinná při odstraňování odolných skvrn způsobených pečením.
- Tuto funkci lze použít pouze tehdy, když je trouba vychladlá.
 1. Vnitřní prostor trouby musí být prázdný.
 2. Připravte si roztok v poměru vody (85 %), bílého octa (10 %) a prostředku na nádobí (5 %) a hojně jím postříkejte dvířka, boční stěny a zadní stěnu dutiny trouby.
 3. Do dna dutiny nalijte 40 ml vody, jak je znázorněno na obrázku 8.
 4. Zavřete dvířka. Nastavte funkci Čištění párou a teplotu na 130 °C.
 5. Po 18 minutách troubu vypněte.
 6. Nechte troubu vychladnout na bezpečnou úroveň před provedením čištěním povrchu vlhkým hadříkem.

Výměna světla trouby. Obr. 9

- Odpojte troubu od elektrické sítě.
- Sejměte skleněný kryt z úchyty lampy.
- Vyjměte lampu a vyměňte ji za lampu odolnou vůči vysokým teplotám (300°C).
- Znovu nasadte skleněné kryt a troubu znovu zapojte do elektrické sítě.

6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Referenční číslo výrobku: 01328 / 02825

Výrobek: Bolero Hexa M224500 Glass Black A / Bolero Hexa M224500 Edge A

Jmenovité napětí: 220-240 V~

Jmenovitá frekvence: 50-60 Hz

Jmenovitý výkon: 2100-2600 W

	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikace modelu		01328 02825	
Typ trouby		Elektrická trouba	

Hmotnost spotřebiče	M	19	Kg
Počet dutin		1	
Zdroj tepla na dutinu (elektřina nebo plyn)		Elektřina	
Objem na dutinu	V	53	L
Spotřeba energie (elektřiny) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohříváné trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie)	EC _{elektrická dutina}	0.66	kWh/cyklus
Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohříváné trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie)	EC _{elektrická dutina}	0.65	kWh/cyklus
Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech trouby ohříváné plynem během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná energie plynu)	EC _{plynová dutina}	N.A N.A	MJ/cyklus kWh/cyklus ⁽¹⁾
Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech trouby ohříváné plynem během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná energie plynu)	EC _{plynová dutina}	N.A N.A	MJ/cyklus kWh/cyklus
Index energetické účinnosti na dutinu	EEl _{dutina}	83.5	
Třída energetické účinnosti		A	
(¹) 1 kWh/cyklus = 3,6 MJ/cyklus.			

Spotřeba energie v pohotovostním režimu „standby“ je 0,97 W podle normy EN 50564:2011 a evropských předpisů 1275/2008/ES a 801/2013/ES. Za tímto účelem je spotřebič připojen k elektrické síti, aniž by vykonával jakoukoli funkci, a čeká na aktivaci režimu „standby“.

Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s energetickou účinností G.

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

Vyrobena v Číně | Navrženo ve Španělsku

7. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



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

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

Dodržování výše uvedených pokynů přispívá k ochraně životního prostředí.

8. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

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

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

9. COPYRIGHT

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

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Şema 1

1. Pişirme modu seçici
2. Rafı veya tepsileri kaydırmak için kılavuzlar
3. Fırın rafı
4. Fırın tepsisi
5. Ekran
6. Pişirme sıcaklığı seçici

Kontrol paneli

Şema. 2

1. Sıfır Modu
2. Buz Çözme Modu
3. Hassas pişirme modu
4. Fanlı ızgara modu
5. Izgara Modu
6. Hızlı pişirme modu
7. Konveksiyon Modu
8. Işık
9. Dokunmatik azaltma simgesi
10. Dokunmatik fonksiyon simgesi
11. Dokunmatik arttırma simgesi
12. Zamanlayıcı simgesi
13. Pişirme başlangıç zamanı simgesi
14. Ertelemeli pişirme sonlandırma simgesi
15. Saat simgesi

NOT:

Bu kılavuzdaki grafikler şematik gösterimlerdir ve ürünle tam olarak eşleşmeyebilir.

2. KULLANMADAN ÖNCE

- Bu cihaz, taşıma sırasında korunması için tasarlanmış bir ambalaj içerisinde paketlenmiştir. Cihazı ve tüm malzemeleri ambalajından çıkarın. İleride taşımanız gerektiğinde cihazın zarar görmesini önlemek için orijinal kutuyu ve diğer ambalajları güvenli bir yerde saklayabilirsiniz. Orijinal ambalajı atmak isterseniz, tüm öğeleri doğru şekilde geri dönüşüm kutusuna attığınızdan emin olun.

TÜRKÇE

- Tüm parçaların ve bileşenlerin içinde ve sağlam olduğundan emin olun. Herhangi bir parçanın eksik veya kırık olması durumunda, lütfen resmi Cecotec Teknik Servisi ile derhal iletişime geçin.

Paket içeriği

- Multi fonksiyonlu fırın
- Raf
- Fırın tepsisi
- Kullanma kılavuzu

3. KURULUM

Cihaz sadece nitelikli personel tarafından verilen talimatlara uygun olarak kurulmalıdır. Üretici, insanların ve hayvanların yaralanmasına ve maddi hasara neden olabilecek yanlış kurulum durumunda hiçbir sorumluluk kabul etmez.

Önemli

- Herhangi bir bakım çalışması yapmadan önce cihazın elektrik bağlantısını kesin.
- Hava kanalı havalandırma için kullanılır.

Ankastre fırın montajı

Ankastre cihazın düzgün çalışabilmesi için içinde bulunduğu dolabın uygun olması gerekir. Şekil 3, tezgâh altına veya bir duvar ünitesine montaj için boyutları göstermektedir.

Tüketici beyanına uygun kurulum

- Yeterli havalandırma sağlamak için dolabın arka paneli çıkarılmalıdır. Fırının iki ahşap çita üzerine oturacak şekilde monte edilmesi tercih edilir. Fırın düz, kesintisiz bir yüzey üzerinde duruyorsa, en az 45×560 mm'lik bir açıklık olmalıdır. Şema. 4
- Bitişik dolap panelleri ısıya dayanıklı malzemeden yapılmış olmalıdır. Özellikle, dış yüzeyi kaplamalı muhafazalar 100°C sıcaklığa kadar dayanabilen yapıştırıcılarla monte edilmelidir.
- Mevcut güvenlik yönetmeliklerine uygun olarak, fırın kurulduktan sonra elektrikli parçalarıyla temas etmek mümkün olmamalıdır. Cihazın güvenli bir şekilde çalışmasını sağlayan tüm parçalar sadece bir alet yardımıyla çıkarılmalıdır.
- Fırını dolaba sabitlemek için fırın kapağını açın ve 4 ahşap vidayı çerçevenin çevresindeki 4 deliğe yerleştirerek sabitleyin.

Elektrik bağlantıları

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

Bir güç kablosu üzerine montaj. Şema. 5

- Terminal panosunun açılması:
- Bir tornavida kullanarak kapağın yan tırnaklarındaki vidayı sıkın.
- Vidayı sökün ve terminal kartı kapağını açın.

Kabloyu takmak için aşağıdaki adımları izleyin:

- Kablo kelepçesi vidasını ve üç kontak vidasını (L-N) sökün.
- Kabloları aşağıdaki renk şemasını kullanarak vida başlarının altına sabitleyin: Mavi (N) Kahverengi (L) Sarı-Yeşil.
- Güç kablosunu kablo kelepçesi ile sabitleyin ve terminal kartı kapağını kapatın.

Güç kablosunu elektrige takın.

- Tip etiketinde belirtilen yüke uygun standartlaştırılmış bir fiş takın. Kabloyu doğrudan şebekeye bağlarken, cihaz ile şebeke arasına minimum 3 mm kontak açıklığına sahip bir omnipolar devre kesici takın. Çok kutuplu devre kesici elektrik akımına göre boyutlandırılmalı ve ilgili yönetmeliklere uygun olmalıdır (topraklama kablosu devre kesici tarafından kesilmemelidir).
- Güç kaynağı kablosu, uzunluğu boyunca herhangi bir noktada ortam sıcaklığının 50°C üzerinde bir sıcaklığa ulaşmayacak şekilde yönlendirilmeli veya uygun değerde bir yalıtımla korunmalıdır.

Bağlantı yapmadan önce şunları kontrol edin:

- Bu cihazın elektrik güvenliği sadece firmanın elektrik güvenlik yönetmeliklerine uygun olarak doğru ve etkili bir şekilde topraklanması durumunda garanti edilebilir. Her zaman toprak bağlantısının etkin olduğundan emin olun; şüpheniz varsa sistemi kontrol etmesi için nitelikli bir teknisyen çağırın. Üretici, topraklanmamış bir sistemden kaynaklanan hasarlar için tüm sorumluluğu reddeder.
- Cihazı şebekeye bağlamadan önce, güç plakasında (cihazın ve/veya ambalajın üzerinde) belirtilen özelliklerin evinizdeki şebeke beslemesine uygun olup olmadığını kontrol edin.
- Tesisatın ve prizlerin elektrik kapasitesinin cihazın maksimum gücüne dayanabileceğini kontrol edin. Şüpheniz varsa, yetkili bir teknisyene başvurun.
- Cihazın prizi ve fişi uyumlu değilse, yetkili bir teknisyenden prizi uygun bir modelle değiştirmesini isteyin. Özellikle sonuncusu, priz kablolarının kesitinin cihaz tarafından kullanılan güç için yeterli olduğundan emin olmalıdır.
- Adaptörlerin, çoklu soketlerin ve/veya uzatmaların kullanılması önerilmez. Bunların kullanımından kaçınılmıyorsa, yalnızca mevcut güvenlik düzenlemelerine uygun tekli veya çoklu adaptörler ve uzatma kabloları kullanmayı unutmayın. Bu durumlarda, tekli adaptör veya uzatma kablosu üzerinde belirtilen maksimum akım kapasitesini ve çoklu adaptör üzerinde belirtilen maksimum gücü asla aşmayın. Fiş ve priz kolayca erişilebilir olmalıdır.

4. KULLANIM

Push-in Seçici (sadece bazı modellerde mevcuttur)

Kilitlemek veya kilidini açmak için seçiciyi hafifçe içe doğru bastırın.

Uyarı

- Cihazı ilk kez kullandığınızda, termostadı maksimuma ayarlamanızı ve fırını içinde hiçbir şey olmadan, kapağı kapalı olarak yarım saat açık bırakmanızı öneririz. Genellikle başlangıçta yayılan koku, depolama sırasında ve montaja kadar fırını korumak için kullanılan maddelerin buharlaşmasından kaynaklanmaktadır.
- Döner pişirme sistemini kullanırken fırının tabanına sos ve/veya yağ damlamasını önlemek için fırının alt rafına sağlanan yağ tepsisini yerleştirin (yalnızca bazı modellerde mevcuttur). Diğer tüm pişirme türleri için asla alt rafı kullanmayın ve emayeye zarar verebileceğinden çalışırken fırının altına asla bir şey koymayın. Pişirme kaplarınızı (tabak, alüminyum folyo vb.) ürünle verilen rafın üzerine yerleştirin.

Çalışma modları

Konveksiyon

Bu modda, her iki direnç de açıktır. Konveksiyon modunda pişirirken, her seferinde yalnızca bir tavaveya raf kullanın, aksi takdirde ısı dağılımı eşit olmayacaktır. Mevcut farklı raf yüksekliklerini kullanarak, fırının üstü ve altı arasındaki ısı miktarını dengeleyebilirsiniz. Yemeğin üstten daha fazla veya daha az ısıya ihtiyaç duymasına bağlı olarak farklı raf yüksekliklerinden birini seçin.

Narin pişirme

- Alt rezistans ve fan çalışmaya başlar. Tepsinin alçak bir konuma yerleştirilmesi tavsiye edilir.
- Bu fonksiyon, fırının içindeki yemek artıklarının temizlenmesine yardımcı olur. Buhar Destekli Temizleme fonksiyonunu ve sıcaklığı 130°C'ye ayarlayın.

Izgara

Üst merkezi rezistanslar açılır, ısı üst rezistansın üzerine yayılır. Izgara yapılacak yiyeceği iki üst destek rayının içindeki 2 boşluktan birine yerleştirebilirsiniz.

Fanlı ızgara modu

Üst rezistans elemanları ve fan açılır.

Buhar destekli pişirme

Bu fonksiyonu pizza tabanlarına, turtalara ve keklere ekstra kızarma katmak veya farklı yiyecekleri düşük ısı ve buhar kombinasyonunda pişirmek için kullanabilirsiniz.

Dilerseniz aşağıdaki adımları takip edebilirsiniz:

1. Alt fırın boşluğuna 100 ml su (yaklaşık) ekleyin (Buhar Destekli Temizleme Fonksiyonu için Şekil 8'de gösterildiği gibi). Boşluğun yaklaşık kapasitesi 1000 ml'ye kadar çıkabilir.
2. NOT: Kapasite değerleri fırın modeline göre değişiklik gösterebilir.
3. "Fırınlama" fonksiyonunu etkinleştirin ve 200 °C'lik bir sıcaklık seçin. Yaklaşık pişirme süresi 20 dakika.
4. Pişirme işlemi bittikten sonra, fazla suyu fırın boşluğundan çıkardığınızdan emin olun.

NOT: Hazırlanacak yiyeceğin durumuna göre su miktarını, pişirme süresini ve sıcaklığını ayarlayabilirsiniz.

DİKKAT: Fazla suyu çıkarmadan önce iç kısmın tamamen soğuduğundan emin olun. Yanık tehlikesi.

Buz çözme

Sıcaklık seçici sıfır modunu göstermelidir.

Push-in Seçici (sadece bazı modellerde mevcuttur)

Bu model, pişirme sırasında fırının ne zaman kapanacağını kontrol etmek için bir zamanlayıcı ile donatılmıştır. Zamanlayıcı düğmesi konumu: 10 dakika ile 120 dakika arasında. Pişirme süresinin sonunda zamanlayıcı bip sesi çıkaracak ve fırını otomatik olarak kapatacaktır.

3 düğmeli zamanlayıcı ile pişirme (sadece bazı modellerde mevcuttur)

- Şebekeye bağlandıktan sonra, ekranda saat simgesinin üzerinde kare sembolüyle birlikte «12:00» gösterilecektir.
- Artırma veya azaltma dokunmatik simgesine basıldığında, doğru süreye ulaşılan kadar süre artırılır veya azaltılır.

Otomatik ayar (tam otomatik başlangıç ve bitiş zamanı)

1. Pişirme başlangıç süresi simgesinin üzerinde kare simgesi yanıp sönene kadar fonksiyon simgesine arka arkaya basın ve pişirme süresini ayarlamak için artırma/azaltma simgesine basın.
 2. Gecikmeli pişirme sonu simgesinin üzerindeki kare simgesi yanıp sönene kadar fonksiyon simgesine arka arkaya basın ve kapatma süresini ayarlamak için artırma/azaltma simgesine basın.
 3. Sıcaklığı seçmek için pişirme sıcaklığı seçicisini ve pişirme modunu seçmek için pişirme modu seçicisini çevirin.
- Bu ayarlar yapıldıktan sonra, pişirme başlangıç zamanı ve gecikmeli bitiş zamanı simgelerinin üzerindeki semboller yanıp sönererek fırın pişirme prosedürünün ayarlandığını gösterir.
 - Örneğin: yemeğin 45 dakika pişmesi gerekiyorsa, fırın çalışmayı durduracak ve saat 14:00'te kapanacaktır.

TÜRKÇE

- Pişirme başlangıç süresi simgesinin üzerindeki kare simgesi yanıp sönene kadar fonksiyon simgesine arka arkaya basın ve pişirme süresini 45 dakikaya ayarlayın.
- Gecikmeli bitiş simgesinin üzerindeki kare simgesi yanıp sönene kadar fonksiyon simgesine arka arkaya basın ve pişirme bitiş saatini 14:00 olarak ayarlayın.
- Bu ayarları yaptıktan sonra, ekranda saat (saat, dakika) ve kare sembolü görünecek ve pişirme prosedürü ayarının otomatik olarak hatırlandığını gösterecektir.
- Saat 13:15'i gösterdiğinde (14-15 dakika arasında) fırın otomatik olarak açılacaktır. Pişirme süresi boyunca kare sembolü yanıp sönmeye devam edecektir.
- Saat 14:00'ü gösterdiğinde fırın otomatik olarak kapanacaktır. Alarm çalacak ve kare sembolü yanıp sönecektir. Alarmı durdurmak için herhangi bir simgeye basın.

Yarı otomatik yapılandırma (otomatik başlangıç ve bitiş zamanının ayarlanması)

1. Pişirme süresi ayarı (maksimum 10 saat)

- Pişirme başlangıç zamanı simgesinin üzerinde kare simgesi görüne kadar fonksiyon simgesine arka arkaya basın ve pişirme süresini ayarlayın.
- Fırını hemen açın, pişirme başlangıç zamanı simgesinin üzerindeki kare sembolü yanıp sönmeye başlar. Pişirme süresi dolduğunda, pişirme başlangıç süresi simgesinin üzerindeki kare simgesi yanıp sönecek ve alarm çalacaktır. Bip sesini durdurmak için herhangi bir simgeye basın.

2. Pişirme bitiş süresini ayarlayın (maksimum 23 saat ve 59 saat).

- Ertelemeli sonlandırma simgesinin üzerinde kare simgesi görüne kadar fonksiyon simgesine arka arkaya basın ve pişirme bitiş süresini ayarlayın.
- Fırını hemen açın, ertelemeli sonlandırma simgesinin üzerindeki kare sembolü yanıp sönmeye başlar. Programlanan süreye ulaşıldığında, pişirme işlemi otomatik olarak duracaktır. Ertelemeli sonlandırma simgesinin üzerindeki kare simgesi yanıp sönecek ve alarm çalacaktır. Zil sesini durdurmak için herhangi bir simgeye basın.
- Ayarlanan pişirme prosedürü, yalnızca pişirme süresi "0" konumunda ise, herhangi bir zamanda herhangi bir fonksiyon düğmesine tekrar tekrar basılarak görüntülenebilir.
- Pişirme bitiş zamanını geçerli zamana ayarlayarak, ayarlanan pişirme prosedürü iptal edilebilir.

Zamanlayıcı

Programlanabilir maksimum süre 23 saat 59 dakikadır. Saati ayarlamak için, zamanlayıcı simgesinin üzerindeki kare simgesi yanıp sönene kadar işlev düğmesine art arda basın ve ekranda istenen saat görüne kadar yukarı/aşağı simgelerine basın. Ayarladıktan sonra, uygun saat (saat ve dakika) ve zamanlayıcı simgesinin üzerindeki kare sembolü yanıp sönmeye başlar. Dahası, geri sayım başlayacaktır. Ayarlanan süreye ulaşıldığında, zamanlayıcı simgesinin üzerindeki kare sembolü yanıp sönecek ve fırın bip sesi çıkaracaktır. Zil sesini durdurmak için herhangi bir simgeye basın.

Uyarı

Eğer ani bir elektrik kesintisi olursa, tüm ayar prosedürü ve saatteki doğru zaman (saat, dakika) kaybolacaktır. Güç tekrar açıldığında, ekranda "12:00" ve saat simgesinin üzerinde kare simgesi görünecektir.

Fırın ışığı

Fırın ışığını açmak için sol düğmeyi ampul sembolüne çevirin. Bu ışık, fırının elektrikli rezistanslardan herhangi biri açıldığında yanar.

Soğutma amaçlı havalandırma

- Bu model, fırın sıcakken otomatik olarak devreye giren bir soğutma fanı ile donatılmıştır.
- Fan açıkken, fırın kapağı ile kontrol paneli arasından çıkan bir hava akışı duyulabilir.

NOT

Pişirme tamamlandıktan sonra, fırın yeterince soğuyana kadar fan açık kalır.

Pratik pişirme ipuçları

- Fırın 5 raf ile donatılmıştır. Fanlı pişirme sırasında üç merkezi ızgara raflardan ikisini kullanın. Alt ve üst ızgara raflar sıcak havayı doğrudan alır ve bu nedenle hassas yiyecekler yanabilir.
- Genel bir kural olarak, daha fazla ısı gerektiren yiyecekleri alttan 2. rafa yerleştirerek alttan 2. ve 4. rafları kullanın. Örneğin, et kızartmalarını diğer yiyeceklerle birlikte pişirirken, kızartmayı alttan 2. rafa ve daha hassas yiyecekleri alttan 4. rafa yerleştirin.
- Farklı süreler ve sıcaklıklar gerektiren yiyecekleri pişirirken, gerekli iki sıcaklık arasında bir ara sıcaklık ayarlayın, daha hassas yiyecekleri alttan 4. rafa yerleştirin ve daha az zaman gerektiren yiyecekleri önce fırından çıkarın.
- Alt raf üzerindeki yağ tepsisini ve üst raf üzerindeki rafı kullanın.

Izgara kullanımı

- "Izgara" modunu kullanın, yiyeceği ızgaranın ortasının altına yerleştirin (alttan 3. veya 4. rafta bulunur), çünkü üst ısıtma elemanının sadece orta kısmı yanar.
- Alt rafı (alttan 1.) kullanın, sosu yakalamak ve fırının tabanına damlamasını önlemek için sağlanan yağ tepsisini yerleştirin. Bu modu kullanırken, sıcaklığı en yüksek ayara getirmenizi öneririz. Ancak bu, sadece sıcaklık seçiciyi ayarlayarak daha düşük sıcaklıkları kullanamayacağınız anlamına gelmez.
- "Fanlı ızgara" ayarı yiyecekleri hızlı bir şekilde ızgara yapmak için çok kullanışlıdır, çünkü ısı dağılımı sadece yüzeyin kızarmasını değil, aynı zamanda alt tarafın da pişmesini sağlar.
- Ayrıca, pişirme işleminin sonunda yiyecekleri kızartmak için de kullanılabilir, örneğin makarnayı rendelemek için.
- Bu modu kullanırken, rafı alttan 2. veya 3. fırın rafına yerleştirin (pişirme tablosuna bakın) ve ardından fırının altına yağ damlamasını ve duman oluşmasını önlemek için alttan 1. rafa bir yağ tepsisi yerleştirin.

TÜRKÇE

- Bu modu kullanırken, termostati 200°C olarak ayarlamanızı tavsiye ederiz, çünkü bu, kızılötesi ışınların kullanımına dayanan ızgarayı kullanmanın en verimli yoludur. Ancak bu, termostat seçiciyi istediğiniz sıcaklığa ayarlayarak daha düşük sıcaklıkları kullanamayacağınız anlamına gelmez.
- Bu nedenle, ızgara modlarını kullanırken en iyi sonuçlar tepsisi alt ızgaralara yerleştirilerek elde edilir (bkz. pişirme tablosu). Fırının tabanına yağ damlamasını ve duman oluşumunu önlemek için 1. fırın rafına alttan bir yağ tepsisi yerleştirin.

Pişirme modu	Yiyecekler	Ağırlık (kg)	Pişirme ızgara rafı aşağıdan yukarıya doğru sayma	Ön ısıtma (dakika)	Sıcaklık ayarları	Zaman (dakika)
	Ördek	1	3	15	200	65-75
	Közleme dana veya sığır eti	1	3	15	200	70-75
	Közleme koyun	1	3	15	200	70-80
	Bisküviler	-	3	15	180	15-20
	Tartöletler	1	3	15	180	30-35
	Balık ve mürekkep balığı	1	4	5	Maksimum	8-10
	Kalamar ve karides	1	4	5	Maksimum	6-8
	Morina filetosu	1	4	5	Maksimum	10
	Izgara sebzeler	1	3/4	5	Maksimum	10-15
	Sığır filetosu	1	4	5	Maksimum	15-20
	Pirzola	1	4	5	Maksimum	15-20
	Hamburger	1	4	5	Maksimum	7-10

	Uskumru	1	4	5	Maksimum	15-20
	Kızarmış sandviçler	-	4	5	Maksimum	2-3
	Tüm dondurulmuş gıda türleri					
	Kızarmış tavuk	1.5	3	5	200	55-60
	Mürekkep Balığı	1.5	3	5	200	30-35
	Közleme	1.5	-	5	200	70-80
	Közde dana eti	2.0	-	5	200	70-80
	Közde tavuk	1.5	-	5	200	70-75
	Tavuk (közleme) + Patates (fırınlanmış)	-	2	5	200	70-75
	Közde kuzu eti	1.5	-	5	200	70-80

	Dondurulmuş gıda					
	Pizza veya lahmacun	0.3	2	-	250	12
	Kabak ve karidesli börek	0.4	2	-	200	20
	İspanaklı börek	0.5	2	-	220	30-35
	Artıklar	0.3	2	-	200	25
	Lazanya	0.5	2	-	200	35
	Sigara ve sarma börekler	0.4	2	-	180	25-30
	Milan Tavuk	0.4	2	-	220	15-20
	Közleme dana veya sığır eti	1	2	10	180	25-30
	Tavuk	1	2/3	10	220	60
	Önceden pişirilmiş yiyecekler					
	Terbiyeli tavuk kanatları	0.4	2	-	200	20-25
	Taze gıdalar					
	Bisküviler	0.3	2	-	200	15-18
	Meyveli Kek	0.6	2	-	180	45
	Peynirli sandviçler	0.2	2	-	210	10-12
	Buhar destekli fonksiyon	0.5	3	15	220	15-20

5. TEMİZLİK VE BAKIM

- Fırını temizlemeden veya bakımını yapmadan önce elektrik bağlantısını kesin.
- Fırınınızın ömrünü uzatmak için sık sık temizlemeniz gerektiğini unutmayın:
- Emaye veya paslanmaz çelik parçalar, aşındırıcı tozlar veya onlara zarar verebilecek aşındırıcı maddeler kullanılmadan ılık suyla yıkanmalıdır. Paslanmaz çelik lekelenebilir, bu lekelerin çıkarılması zorsa, piyasada bulunan özel ürünleri kullanın. Temizlikten sonra ürünün iyice durulanması ve kurutulması tavsiye edilir.
- Fırının içi tercihen kullanımdan hemen sonra, hala sıcakken, sıcak sabunlu suyla temizlenmeli; sabun durulanmalı ve içi iyice kurutulmalıdır. Emayeye zarar verebileceğinden aşındırıcı deterjanlar (örn. ovma tozları) ve aşındırıcı bulaşık süngerleri veya asitler (örn. kireç sökücüler) kullanmaktan kaçınin. Yağ lekelerini ve kirleri çıkarmak özellikle zorsa, ambalajdaki talimatlara uygun olarak özel bir fırın temizleme ürünü kullanın. Fırının içini temizlemek için asla buharlı temizleyici kullanmayın.

- Fırını uzun süre kullanırsanız yağışma oluşabilir, yumuşak bir bezle kurulayın.
- Fırın, mükemmel çalışmasını garanti eden açıklığın etrafında kauçuk bir contaya sahiptir. Bu contanın durumunu periyodik olarak kontrol edin. Gerekirse temizleyin ve bunu yapmak için aşındırıcı ürünler veya nesneler kullanmaktan kaçının. Herhangi bir arıza durumunda Lütfen Cecotec'in Resmi Teknik destek Servisi ile iletişime geçin. Onarılanaya kadar fırını kullanmaktan kaçınmanızı öneririz.
- Fırının tabanını asla alüminyum folyo ile örtmeyin, çünkü oluşan ısı birikimi pişirmeyi tehlikeye atabilir ve hatta emayeye zarar verebilir.
- Cam kapıyı aşındırıcı olmayan ürünler veya süngerlerle temizleyin ve yumuşak bir bezle kurulayın.

Fırın kapısı nasıl sökülür: Şema. 6

- Daha kapsamlı temizlik için fırın kapağını çıkarabilirsiniz. Demontaj ve montaj yöntemini seçin. Aşağıdaki şekilde devam edin: Fırın kapı yapıları, demontaj ve montaj prosedürü:
- Kapıyı tamamen açın.
- Sol ve sağ menteşe kolunu tamamen açın.
- Kapıyı üçüncü resimde gösterildiği gibi sabitleyin.
- Üçüncü resimde gösterildiği gibi sol ve sağ menteşe kolları kapının B tarafına geçene kadar kapıyı yavaşça kapatın.
- Menteşe kancalarını şekil 4'te gösterilen oku takip ederek yerlerinden çıkarın.
- Kapıyı yumuşak bir yüzey üzerinde destekleyin.
- Kapıyı değiştirmek için yukarıdaki adımları ters sırada tekrarlayın.

İç camı çıkarma: Şema. 7

- Çift fırın kapağı: Şekil 7'deki ilk resimde gösterildiği gibi 2 numaralı vidaları sökerek contayı çıkarın.
- Şekil 7'deki ikinci resimde gösterildiği gibi iç bölmeyi 2 dikkatlice çıkarın.
- Camı uygun bir temizlik maddesi ile temizleyin. İyiye kurulayın ve yumuşak bir yüzeye yerleştirin, böylece dış bölmenin içini de temizleyebilirsiniz.
- Camı değiştirmek için yukarıdaki adımları ters sırada tekrarlayın.

Buhar destekli temizleme fonksiyonu. Şema 8

- Bu fonksiyon, fırının içindeki yemek artıklarının temizlenmesine yardımcı olur. Bu yöntem sadece hafif kirleri çıkarmak için etkilidir. Pişirmeden kaynaklanan inatçı lekelerin çıkarılmasında etkili değildir.
- Bu fonksiyon sadece fırın soğukken kullanılabilir.
 1. Fırının içi boş olmalıdır.
 2. Su (%85), beyaz sirke (%10) ve bulaşık deterjanından (%5) oluşan bir çözelti hazırlayın ve kapağa, yan duvarlara ve fırın boşluğunun arka duvarına bolca püskürtün (Şekil 10).
 3. Şekil 8'de gösterildiği gibi boşluğun tabanına 40 ml su dökün.

TÜRKÇE

4. Kapağı kapatın Buhar Destekli Temizleme fonksiyonunu ve sıcaklığı 130°C'ye ayarlayın.
5. Fırını 18 dakika sonra kapatın.
6. İç yüzeyi nemli bir bezle temizlemeden önce güvenli bir düzeye kadar soğumasını bekleyin.

Fırın lambasının değiştirilmesi Şema. 9

- Fırının elektrik bağlantısını kesin.
- Cam kapağı lamba tutucusundan çıkarın.
- Lambayı çıkarın ve yüksek sıcaklığa dayanıklı bir lamba ile değiştirin (300°C).
- Cam kapağı yerine takın ve fırını tekrar elektrik şebekesine bağlayın.

6. TEKNİK BİLGİLER

Ürün referansı 01328 / 02825

Ürün: Bolero Hexa M224500 Glass Black A / Bolero Hexa M224500 Edge A

Minimal gerilim 220-240 V~

Nominal frekans: 50-60 Hz

Nominal güç 2100-2600 W

	Sembol	Değer	Birim
Model tanımlama		01328 02825	
Fırın tipi		Elektrikli fırın	
Cihazın kütlesi	M	19	kg
Boşluk sayısı		1	
Boşluklu ısı kaynağı (elektrik veya gaz)		Elektrik	
Boşluk başına hacim	V	53	L
Geleneksel modda bir döngü sırasında elektrikli bir fırının bir kavitesindeki standartlaştırılmış bir yükü ısıtmak için gereken enerji tüketimi (elektrik), boşluk başına (nihai elektrik enerjisi)	EC _{elektriksel kavite}	0.66	kWh/devir

Basınçlı sirkülasyon modunda bir döngü sırasında elektrikli fırının bir kavitesindeki standartlaştırılmış bir yükü ısıtmak için gereken enerji tüketimi, kavite başına (nihai elektrik enerjisi)	$EC_{\text{elektriksel kavite}}$	0.65	kWh/devir
Geleneksel mod döngüsü sırasında bir gaz fırınının bir kavitesindeki standartlaştırılmış bir yükü ısıtmak için gereken enerji tüketimi, kavite başına (nihai gaz enerjisi)	$EC_{\text{gaz kavitesi}}$	N.A N.A	MJ/döngü kWh/ döngü (!)
Güçlendirilmiş sirkülasyon modunda bir döngü sırasında bir gaz fırını kavitesinde standartlaştırılmış bir yükü ısıtmak için gereken enerji tüketimi (nihai gaz enerjisi)	$EC_{\text{gaz kavitesi}}$	N.A N.A	MJ/döngü kWh/devir
Kavite başına enerji verimliliği endeksi	EEl_{kavite}	83.5	
Enerji verimlilik sınıfı		A	
(!) 1 kWh/döngü = 3,6 MJ/döngü.			

Standby modundaki güç tüketimi EN 50564:2011 ve Avrupa yönetmelikleri 1275/2008/EC ve 801/2013/EC yönergeleri kullanılarak 0,97 W'tır. Bu amaçla, cihaz herhangi bir işlev gerçekleştirmeden elektriğe bağlanır ve standby modunun etkinleştirilmesi beklenir.

Bu ürün G enerji verimli ışık kaynağı içerir.

Ürün kalitesini artırmak için teknik özellikler önceden haber verilmeksizin değiştirilebilir.
Çin'de Üretildi | İspanya'da Tasarlandı

7. ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANLARIN GERİ DÖNÜŞÜMÜ



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

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

Yukarıdaki yönergelerle uyulması çevrenin korunmasına yardımcı olacaktır.

8. GARANTİ VE MÜŞTERİ HİZMETLERİ

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

Onarımların nitelikli personel tarafından yapılması tavsiye edilir.

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

9. TELİF HAKLARI

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

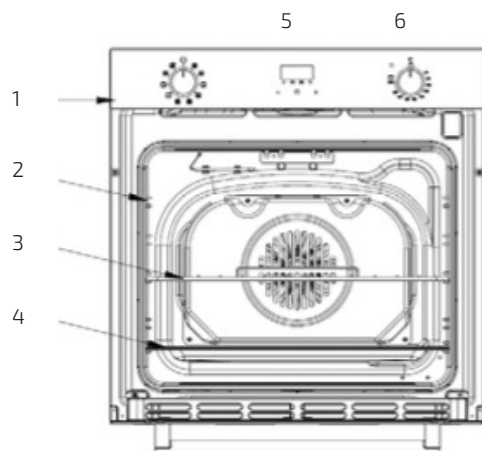


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 1

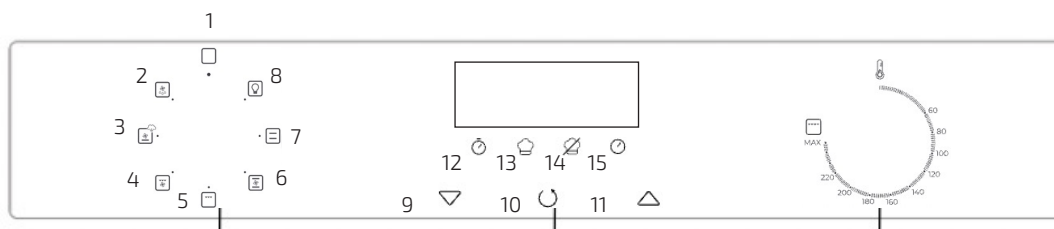


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 2

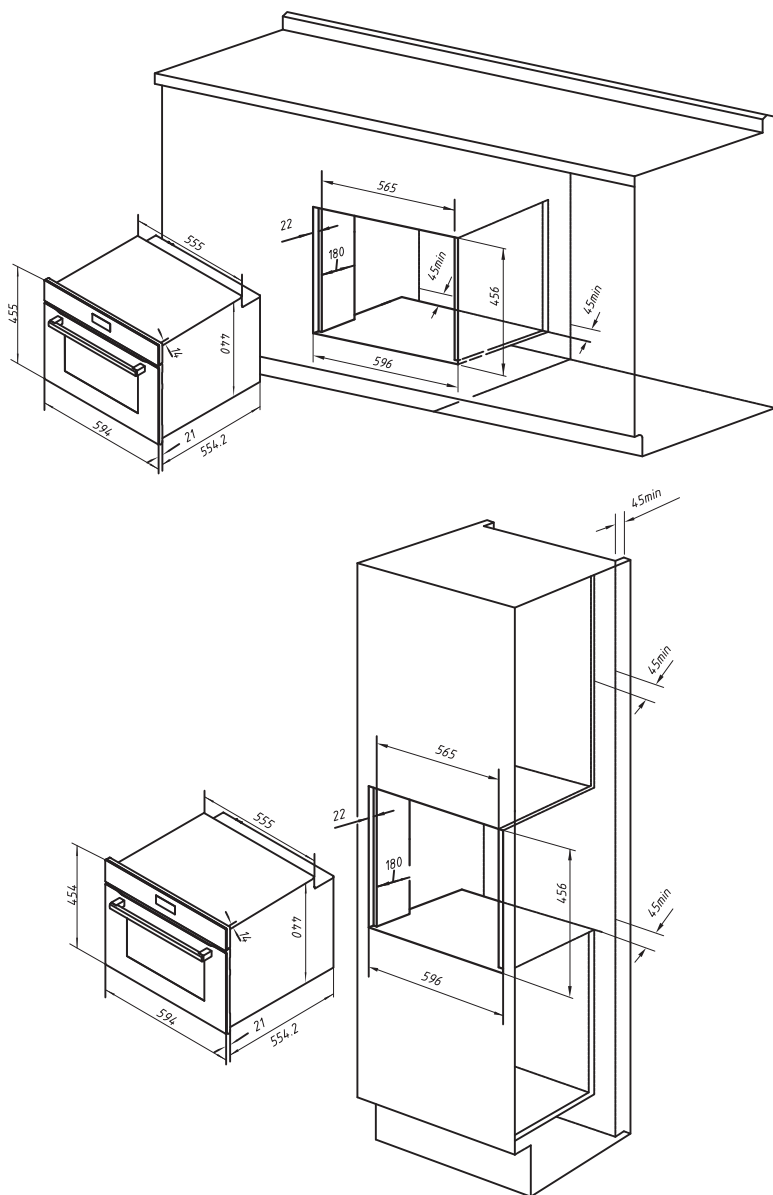


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 3

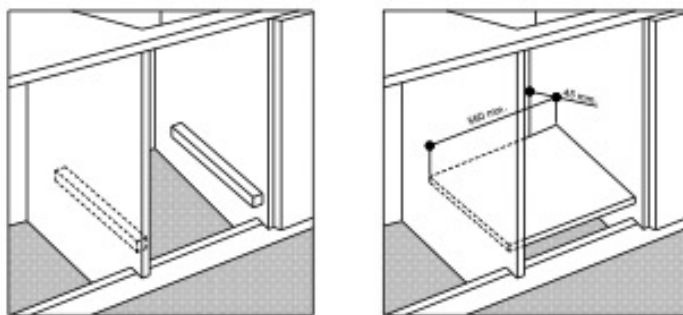


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 4

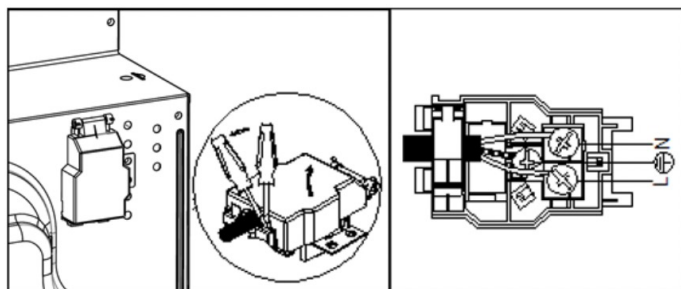


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 5

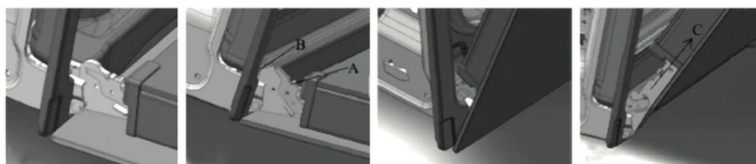


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 6

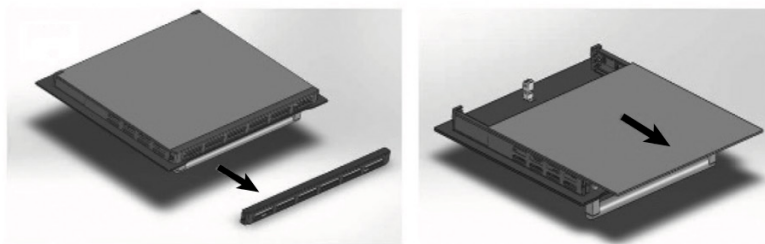


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 7

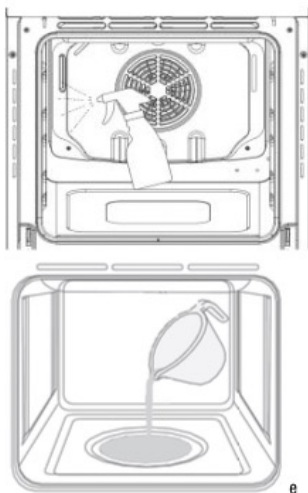


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 8



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

www.cecotec.es

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