



cecotec

BOLERO HEXA M236000 INOX TIME A

BOLERO HEXA M236000 LINE TIME A

BOLERO HEXA M236000 DARK INOX TIME A

BOLERO HEXA M236000 MIRROR TIME A

BOLERO HEXA M236000 GLASS BLACK TIME A

BOLERO HEXA M236000 GLASS WHITE TIME A

Horno Integrable Multifunción / Built-in Multifunctional Oven



bolero

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



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

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	35
2. Antes de usar	35
3. Instalación	36
4. Funcionamiento	38
5. Limpieza y mantenimiento	42
6. Resolución de problemas	45
7. Especificaciones técnicas	46
8. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	48
9. Garantía y SAT	48
10. Copyright	49

INDEX

1. Parts and components	50
2. Before use	50
3. Installation	51
4. Operation	53
5. Cleaning and maintenance	57
6. Troubleshooting	59
7. Technical specifications	61
8. Disposal of old electrical and electronic appliances	62
9. Technical support and warranty	62
10. Copyright	63

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	64
2. Avant utilisation	64
3. Installation	65
4. Fonctionnement	67
5. Nettoyage et entretien	71
6. Résolution de problèmes	74
7. Spécifications techniques	75
8. Recyclage des équipements électriques et électroniques	77
9. Garantie et SAV	77
10. Copyright	78

INHALT

1. Teile und Komponenten	79
2. Vor dem Gebrauch	79
3. Montage	80
4. Bedienung	82
5. Reinigung und Wartung	87
6. Problembhebung	89
7. Technische Spezifikationen	91
8. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	93
9. Garantie und Kundendienst	93
10. Copyright	94

INDICE

1. Parti e componenti	95
2. Prima dell'uso	95
3. Installazione	96
4. Funzionamento	98
5. Pulizia e manutenzione	102
6. Risoluzione dei problemi	104
7. Specifiche tecniche	106
8. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	108
9. Garanzia e supporto tecnico	108
10. Copyright	108



ÍNDICE

1. Peças e componentes	109
2. Antes de usar	109
3. Instalação	110
4. Funcionamento	112
5. Limpeza e manutenção	116
6. Resolução de problemas	119
7. Especificações técnicas	120
8. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	122
9. Garantia e SAT	122
10. Copyright	123

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	124
2. Vóór u het apparaat gebruikt	124
3. Installatie	125
4. Werking	127
5. Schoonmaak en onderhoud	131
6. Probleemoplossing	133
7. Technische specificaties	135
8. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	137
9. Garantie en technische ondersteuning	137
10. Copyright	138

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	139
2. Przed użyciem	139
3. Instalacja	140
4. Funkcjonowanie	142
5. Czyszczenie i konserwacja	146
6. Rozwiązywanie problemów	148
7. Specyfikacja techniczna	150
8. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	152
9. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej	152
10. Prawa autorskie	152

OBSAH

1. Díly a součásti	153
2. Před používáním	153
3. Instalace	154
4. Provoz	156
5. Čištění a údržba	160
6. Řešení problémů	162
7. Technické specifikace	164
8. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	165
9. Záruka a technický servis	165
10. Copyright	166


İÇİNDEKİLER

1. Parçalar ve bileşenler	167
2. Kullanmadan önce	167
3. Kurulum	168
4. Kullanım	170
5. Temizlik ve bakım	174
6. Sorun Giderme	176
7. Teknik bilgiler	177
8. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü	179
9. Garanti ve Teknik servis	179
10. Telif Hakları	179



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 years of age should be kept away from the appliance unless continuously supervised.
- Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass, as it may scratch the surface and cause subsequent glass breakage.
- Never clean the appliance with steam cleaners.
- **WARNING:** make sure that the appliance is unplugged from the mains before replacing the light bulb to avoid any risk of electric shock.



- Do not install the appliance behind a decorative panel to avoid overheating.
- Incorrect repairs can be dangerous. Refer only to authorised technical personnel for repairs and replacement of damaged power cables. If the appliance is defective, unplug it from the power supply or switch off your home circuit breaker. Contact the official Cecotec Technical Support Service.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Open the appliance door carefully. Keep children away from the appliance.
- If the door glass is damaged, it could crack. Do not use glass scrapers, cleaning agents, or abrasive detergents to clean the appliance door.
- The appliance hinges move when opening and closing the door: be careful not to get caught. Keep hands away from hinges.
- If you store flammable items inside the oven, they may catch fire. Never store flammable items inside the oven. Never open the door of the appliance if there is smoke inside. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker of your home.
- The control panel and control elements use fixed magnets. These can affect electronic implants, such as pacemakers or insulin pumps. Users with electronic implants must stay at least at 10 cm from the control panel.
- Do not allow aluminium foil to come into contact with the glass door. This could cause permanent discolouration of the glass door.
- Do not use silicone frying pans, nor lids with silicone covers or silicone accessories. This could damage the oven sensor.



- Moisture inside the oven for a long period of time could cause corrosion. Allow the appliance to dry after every use. Do not store wet food inside the oven while it is closed for long periods of time. Do not store food in the oven.
- When baking cakes with particularly juicy fruit, do not overfill the baking tray. If fruit juice drips from the baking tray, it could cause permanent stains. Use a deep tray if possible.
- If the gaskets are dirty, the appliance door will not close properly during operation. This could damage the front part of the adjacent appliances and furniture. Make sure that the gaskets are always clean.
- Do not sit on the appliance door or place or hang objects on it. Do not place tableware or accessories on the appliance door.
- Do not transport or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot withstand the weight of the appliance and could break.
- If you use residual heat when the oven is off to keep food warm, you can create a high moisture content inside the oven. This could lead to condensation and corrosion damage in the appliance, as well as damage to your kitchen.



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

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



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




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



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

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

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



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



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




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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

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



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



- Se o vidro da porta for danificado, pode ocorrer uma fenda. Não utilize raspadores de vidro, agentes de limpeza afiados ou abrasivos ou detergentes para limpar a porta do dispositivo.
- As dobradiças do dispositivo movem-se ao abrir e fechar a porta, tenha cuidado para não ser apanhado. Mantenha as suas mãos longe das dobradiças.
- Se os artigos combustíveis forem armazenados dentro do forno, podem pegar fogo. Nunca armazene artigos combustíveis no interior do forno. Nunca abra a porta do aparelho se houver fumo no interior. Desligue o aparelho da rede ou desligue o disjuntor de terra em sua casa.
- O painel de controlo e os elementos de controlo utilizam ímanes fixos. Estes podem afetar os implantes eletrónicos, tais como marcapassos ou bombas de insulina. Os utilizadores com implantes eletrónicos devem permanecer a pelo menos 10 cm de distância do painel de controlo.
- Não permita que a folha de alumínio entre em contacto com a porta de vidro. Isto poderia causar uma descoloração permanente da porta de vidro.
- Não utilize panelas de silicone, tampas cobertas ou acessórios feitos de silicone. Isto pode danificar o sensor do forno.
- Durante um longo período de tempo, a presença de humidade no interior do forno pode causar corrosão. Permita que o aparelho seque após cada utilização. Não mantenha alimentos húmidos dentro do forno enquanto este estiver fechado durante longos períodos de tempo. Não armazene os alimentos no forno.
- Quando se cozinham tartes de fruta particularmente sumarentas, não se deve encher demasiado o 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 dispositivo, nem coloque ou pendure objetos sobre ela. Não colocar pratos ou acessórios na porta do aparelho.
- Não transportar ou segurar o aparelho pela maçaneta da porta. A maçaneta da porta não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.
- Se utilizar o calor residual do forno desligado para manter os alimentos quentes, pode ocorrer um elevado teor de humidade no interior do forno. Isto pode causar danos por condensação e corrosão no aparelho, assim como danos no seu fogão.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.



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



- Open de deur voorzichtig. Houd kinderen uit de buurt.
- Als het glas van de deur beschadigd is, kan er een barst ontstaan. Gebruik geen glasschraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen of detergenten om de deur van het toestel te reinigen.
- De scharnieren van het toestel bewegen bij het openen en sluiten van de deur, pas op dat u niet vast komt te zitten. Houd uw handen uit de buurt van de scharnieren.
- Als brandbare voorwerpen in de oven worden bewaard, kunnen zij vlam vatten. Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de oven. Open nooit de deur als er rook in het toestel is. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact of schakel de aardlekschakelaar in uw huis uit.
- Het bedieningspaneel en de bedieningselementen maken gebruik van vaste magneten. Deze kunnen invloed hebben op elektronische implantaten, zoals pacemakers of insulinepompen. Gebruikers met elektronische implantaten moeten ten minste 10 cm van het bedieningspaneel verwijderd blijven.
- Laat de aluminiumfolie niet in contact komen met de glazen deur. Dit kan permanente verkleuring van de glazen deur veroorzaken.
- Gebruik geen siliconenpannen, afgedekte deksels of accessoires van siliconen. Dit kan de ovensensor beschadigen.
- Over een lange periode kan de aanwezigheid van vocht in de oven leiden tot corrosie. Laat het apparaat na elk gebruik drogen. Bewaar geen vochtig voedsel in de oven terwijl deze gesloten is voor langere tijd. Bewaar geen voedsel in de oven.
- Als u fruittaartjes van sappig fruit bakt, vul de bakplaat dan niet te veel. Als er vruchtensap uit de bakplaat druppelt, kan




dit permanente vlekken achterlaten. Gebruik indien mogelijk een diepe bakplaat.

- Als de afdichtingen vuil zijn, zal de deur van het apparaat tijdens de werking niet goed sluiten. Dit kan de voorkant van aangrenzende apparaten en meubels beschadigen. Zorg ervoor dat de afdichtingen altijd schoon zijn.
- Ga niet op de deur van het toestel zitten en plaats of hang er geen voorwerpen op. Plaats geen vaatwerk of accessoires op de deur van het toestel.
- Draag of houd het toestel niet vast aan de handgreep van de deur. De deurgreep kan het gewicht van het toestel niet dragen en zou kunnen breken.
- Als u de restwarmte van de uitgeschakelde oven gebruikt om het voedsel warm te houden, kan er een hoog vochtgehalte in de oven ontstaan. Dit kan condensatie en corrosieschade aan het toestel veroorzaken, evenals schade aan uw keuken.



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



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




- elektroniczne, takie jak rozruszniki serca lub pompy insulinowe. Użytkownicy z implantami elektronicznymi muszą pozostawać co najmniej 10 cm od panelu sterowania.
- Nie pozwól, aby folia aluminiowa stykała się ze szklanymi drzwiami. Może to spowodować trwałe odbarwienie szklanych drzwi.
 - Nie używaj silikonowych patelni, pokrywek bez otworów ani akcesoriów wykonanych z silikonu. Mogłoby to spowodować uszkodzenie czujnika piekarnika.
 - Obecność wilgoci wewnątrz piekarnika przez długi czas może powodować korozję. Po każdym użyciu pozostaw urządzenie do wyschnięcia. Nie trzymaj wilgotnej żywności wewnątrz 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 dvířek trouby, protože by mohlo dojít k poškrábání povrchu a rozbití skla.
- Nesmíte používat parní čistič.
- **VAROVÁNÍ:** Ujistěte se, že spotřebič je odpojen od napájení předtím než zahájíte výměnu žárovky, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.



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




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



GÜVENLİK TALİMATLARI

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

- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasına ilişkin gözetim veya yönergelerle desteklendikleri ve ilgili tehlikeleri anladıkları takdirde kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Kullanıcı tarafından yapılacak temizlik ve bakım, gözetim altında olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Barlarda, restoranlarda, çiftliklerde, otellerde, motellerde ve ofislerde kullanıma uygun değildir.
-  Bu sembolün anlamı: dikkat, sıcak yüzey. Cihaz çalışırken erişilebilir yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.
- Kullanım sırasında cihaz ısınır. İçerideki rezistanslara ısıtma parçalarına dokunmaktan kaçınınız.
- **DİKKAT:** Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınabilir. Isıtma parçalarına dokunmaktan kaçınmak için özen gösterilmelidir. 8 yaşından küçük çocuklar sürekli gözetim altında tutulmadıkça uzak tutulmalıdır.
- Fırının cam kapağını temizlemek için aşındırıcı temizlik maddeleri veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın, aksi takdirde yüzey çizilebilir ve cam kırılabilir.
- Buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- **DİKKAT:** Elektrik çarpması riskini önlemek için lambayı değiştirmeden önce cihazın güç kaynağıyla bağlantısının kesildiğinden emin olun.



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



ESPAÑOL

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Leyenda de la figura 1:

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

Panel de control Fig. 2

Leyenda de la figura 2:

1. Indicador luminoso
2. Selector de modos
3. Selector de tiempo
4. Selector de temperatura
5. Indicador de calentamiento

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
- Manual de Usuario
- Bandeja
- Rejilla



ESPAÑOL

3. INSTALACIÓN

Antes de la instalación

- El aparato debe instalarse en un armario empotrado. Debe mantenerse una distancia de seguridad entre el aparato y las paredes de la cocina.
- En la figura 3, puede observar las dimensiones (en mm) necesarias para la instalación del aparato.
- Las superficies, laminados sintéticos y adhesivos utilizados deben ser resistentes al calor (100 °C mínimo) y los muebles adyacentes deben resistir, como mínimo, 70 °C.
- Los armarios de cocina deben estar nivelados y fijos. Es necesario dejar un espacio de 5 mm entre el horno y otros aparatos.
- Si hay un cajón debajo del horno, debe instalarse un estante entre el horno y el cajón.
- La puerta y/o el asa no deben utilizarse para levantar o desplazar el aparato.
- Para la instalación, el aparato debe conectarse de acuerdo con todas las normativas locales sobre gas y/o electricidad.
- El transporte debe realizar por, al menos, dos personas.
- Utilice las ranuras o los agarres situados a ambos lados del horno para transportarlo.

Conexión a la red eléctrica

- Este aparato debe estar conectado a una toma de tierra.
- Cecotec no se hace responsable de los daños causados por el uso del aparato sin toma de tierra. Si la instalación no se hace de manera profesional, existe peligro de descarga eléctrica. El aparato solo puede ser conectado a la red eléctrica por una persona cualificada autorizada. Si no es así, se anulará la garantía.
- Si se daña el cable de alimentación, existe peligro de descarga eléctrica, cortocircuito e incendio. El cable de alimentación no debe quedar aprisionado, doblado o atrapado ni entrar en contacto con partes calientes del aparato. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un electricista cualificado.
- La red eléctrica debe corresponder a los datos indicados en la placa de características del aparato. El cable de alimentación debe corresponder a las especificaciones y al consumo de energía.

Peligro de descarga eléctrica.

Antes de realizar la instalación eléctrica, debe asegurarse de que el aparato está desconectado de la toma de corriente.

Instalación

1. Introduzca el horno a través del hueco en el que lo vaya a colocar, alinéelo y fíjelo.
2. Fíjelo con 2 tornillos y arandelas como se indica en la figura 4.



Comprobación

1. Conecte el aparato a la red eléctrica y enciéndalo.
2. Compruebe que el horno funciona.

Conexiones eléctricas

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

Montaje en un cable de alimentación

Apertura de la caja de bornes. (Fig. 5):

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

Conexión del cable de alimentación a la red eléctrica

- Instale un enchufe normalizado (no incluido) correspondiente a la carga indicada en la placa de datos. Cuando conecte el cable directamente a la red, instale un disyuntor omnipolar con una abertura de contacto mínima de 3 mm entre el aparato y la red. El disyuntor omnipolar debe estar dimensionado en función de la carga y cumplir la normativa vigente (el cable de tierra no debe quedar interrumpido por el disyuntor).
- El cable de alimentación debe colocarse de modo que no alcance una temperatura superior a 50°C con respecto a la temperatura ambiente y debe protegerse mediante un aislamiento con una clasificación adecuada.
- Antes de realizar la conexión, compruebe que:
- La seguridad eléctrica de este aparato sólo puede garantizarse si el horno está correcta y eficazmente conectado a tierra, de conformidad con la normativa sobre seguridad eléctrica. Asegúrese siempre de que la conexión a tierra es eficaz; en caso de duda, llame a un técnico



ESPAÑOL

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

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

4. FUNCIONAMIENTO

Accesorios

Los accesorios suministrados son adecuados para preparar cualquier tipo de comida:

- A. Bandeja: utilice este accesorio para tartas húmedas, pasteles, alimentos congelados y asados grandes. También se puede utilizar para recoger la grasa que gotea cuando se asa directamente en la rejilla.
- B. Rejilla: utilice este accesorio para asar y para colocar los alimentos que se van a hornear. Hay accesorios opcionales, con los que podrá mejorar algunos de sus platos favoritos, o simplemente cocinar de manera más práctica.

Limpieza de los accesorios

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

Introducir los accesorios








- El horno dispone de 5 alturas diferentes en las que podrá colocar los accesorios. Introdúzcalos hasta el tope para que no toquen el panel de la puerta. Fig. 6
- Cuando vaya a utilizar los accesorios, asegúrese de introducirlos en el horno correctamente.
- Los accesorios pueden extraerse aproximadamente hasta la mitad. Esto permite retirar los alimentos con facilidad.

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

Panel de control

Selector de modos

- Utilice el selector para elegir el modo que desee.
- Este aparato dispone de 6 modos:

	Apagado	
	Defrost	El ventilador funciona sin calor para reducir el tiempo de descongelación de los alimentos. Este dependerá de la temperatura ambiente y de la cantidad y el tipo de alimentos.
	Convección	En este modo, el calor del horno se transmite desde el elemento superior al elemento inferior, y el ventilador ayuda a que circule por todo el horno, para conseguir un horneado uniforme.
	Calor inferior	Si pone el selector en esta posición, solo se encenderá la resistencia inferior. Este modo es adecuado para esterilizar y conservar tarros.
	Convencional	Si pone el selector en esta posición, se encenderán ambas resistencias (superior e inferior). Este modo es adecuado para asar y hornear en un solo nivel.
	Grill	Este modo utiliza la resistencia superior junto con el ventilador, que ayuda a hacer circular el calor. Es adecuado cuando desea que los alimentos queden dorados de manera rápida y que se preserven sus jugos.
	ECO	En este modo se utilizan la parte exterior de la resistencia superior, y la resistencia inferior para controlar la temperatura, reduciendo así el consumo de energía. Esta función es adecuada para hornear alimentos grandes, ya que la temperatura del horno sube progresivamente, lo que permite que el calor penetre por completo en los alimentos.

Selector de tiempo

- Si desea que el horno funcione de forma continua, sin seleccionar un tiempo de funcionamiento determinado, ponga el selector en la posición ON.



ESPAÑOL

- En caso contrario, ponga el selector en el valor de tiempo que desee (0-120 min). El horno se apagará cuando haya transcurrido el tiempo seleccionado.

Selector de temperatura

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

Antes de utilizar el horno por primera vez

Para eliminar el olor a nuevo, caliente el horno cuando esté vacío:

1. Asegúrese de que no quedan restos de embalaje en el interior.
2. Utilice el selector de modos para seleccionar el modo convencional.
3. Ponga el selector de temperatura a 250 °C.
4. Transcurrida una hora, apague el horno. Para ello, gire el selector de modos hasta la posición de apagado.

Consejos:

- Utilice utensilios de cocina de color oscuro o recubiertos de esmalte, ya que la transmisión del calor será mejor.
- Precaliente el horno antes de cocinar los alimentos.
- No abra la puerta del horno con frecuencia durante la cocción.
- Intente cocinar más de un plato en el horno al mismo tiempo. Puede cocinar colocando dos recipientes de cocción sobre la rejilla.
- Cocine más de un plato, uno tras otro. El horno ya estará caliente.
- Puede ahorrar energía apagando el horno unos minutos antes del tiempo de cocción. No abra la puerta del horno.
- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.
- Utilice bandejas metálicas o recipientes de aluminio adecuados con revestimiento antiadherente o moldes de silicona resistentes al calor.
- Deje reposar la carne en el horno unos 10 minutos pasado el tiempo de cocción. Así, el jugo se distribuirá mejor por todo el asado, y no saldrá al cortar la carne.
- Si va a cocinar pescado, colóquelo en el nivel medio o bajo.
- Ha estado horneando en varios niveles. Los alimentos de la bandeja superior estarán más oscuros que los de la bandeja inferior. El hecho de que introduzca en el horno varias bandejas no significa que todas estén listas al mismo tiempo.
- Se forma condensación cuando hornee pasteles húmedos. La cocción puede provocar la formación de vapor de agua, que escapa por encima de la puerta. El vapor puede depositarse y formar gotas de agua en el panel de control o en los elementos de mobiliario adyacentes. Esto es algo normal.
- Utilice el horno solo para cocinar alimentos.



- Antes de cocinar, asegúrese de retirar del horno todos los accesorios que no sean necesarios.
- Coloque las bandejas de cocción en el centro del horno y deje espacio entre ellas cuando utilice más de una para que el aire pueda circular.
- No coloque las bandejas en la base del horno ni las cubra con papel aluminio. Esto provocaría una acumulación térmica. Los tiempos de cocción y de asado no coincidirán y el esmalte puede dañarse.
- Tenga cuidado al abrir la puerta para evitar el contacto con las piezas calientes y el vapor.
- Debe seleccionar una temperatura y un modo de cocción adecuados para el alimento que vaya a cocinar. También debe asegurarse de colocar los alimentos en una fuente de tamaño adecuado y de utilizar la bandeja del horno cuando proceda.

Consejos para utilizar el modo Grill

- Este modo es ideal para cocinar carne, pescado y aves, ya que estos alimentos quedarán dorados, pero no secos. Las piezas planas, las brochetas de carne y las salchichas son especialmente adecuadas para asar con el modo Grill, al igual que las hortalizas con un alto contenido en agua, como los tomates y las cebollas.
- Si va a utilizar la función Grill, precaliente el horno durante 4 minutos antes de introducir los alimentos. Cuando el horno esté en marcha, cierre siempre la puerta.
- En la medida de lo posible, los trozos de comida que se cocinen deben tener el mismo grosor. Esto permitirá que se doren uniformemente y se mantengan succulentos y jugosos.
- Añada un poco de líquido si la carne es magra. Cubra la base de la fuente con aproximadamente 1/2 cm de líquido.
- Coloque los alimentos que vaya a asar directamente sobre la rejilla. Si va a asar una sola pieza, colóquela en el centro de la rejilla. Introduzca también la bandeja recoge gotas en el nivel 1 para que recoja la grasa.
- Al asar, no introduzca la bandeja en los niveles 4 o 5, esto podría deformarla.
- La resistencia se enciende y apaga continuamente. Es normal. El ajuste de la función determina la frecuencia con la que esto ocurrirá.
- Cuando el asado esté listo, apague el horno y déjelo reposar 10 minutos más. Esto permite una mejor distribución de los jugos de la carne.
- Sale vapor del asado. Es normal, la mayor parte del vapor escapa por la salida de vapor. El vapor puede depositarse y formar condensación en los selectores o en los elementos de mobiliario adyacentes.

Consejos para utilizar la cocción asistida con vapor

- Para utilizar esta función, añada 150 ml de agua potable en la parte inferior de la cavidad del horno, seleccione 200°C de temperatura y seleccione el modo de calor inferior. El tiempo recomendado de cocción son 20 minutos aproximadamente.



ESPAÑOL

Nota:

- Asegúrese de retirar el exceso de agua de la cavidad del horno cuando haya terminado el proceso de cocción.
- Asegúrese de que el interior esté completamente frío antes de retirar el exceso de agua. Si no lo está, podría quemarse.
- Se recomienda no añadir más de 500 ml de agua potable.
- Puede ajustar la cantidad de agua y la temperatura en función de las necesidades de los alimentos que vaya a preparar.
- Después de utilizar la función de cocción asistida por vapor o la de limpieza a vapor, seque el interior del horno, la rejilla del horno y las guías laterales con un paño suave.

Consejos para utilizar la limpieza asistida con vapor

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

Procedimiento de limpieza

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

ADVERTENCIA:

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

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- El horno debe limpiarse después de cada uso. Al limpiar el horno, la luz debe estar encendida para poder ver mejor las superficies.
- La parte interior del horno solo debe lavarse con agua tibia y un poco de jabón líquido.
- Después de limpiar el interior del horno, séquelo con un paño.
- Nunca limpie el horno con máquinas de vapor.
- El interior del horno solo debe limpiarse con agua jabonosa tibia, utilizando una esponja o un paño suave. No deben utilizarse limpiadores abrasivos.
- Las manchas que puedan aparecer en el fondo del horno se habrán originado por salpicaduras de comida o alimentos derramados. Estas salpicaduras se producen durante el proceso de cocción. Pueden deberse a que los alimentos se cocinan a una temperatura



- demasiado alta o a que se colocan en un recipiente demasiado pequeño.
- Las partes exteriores del horno solo deben limpiarse con agua jabonosa tibia, utilizando una esponja o un paño suave. No deben utilizarse limpiadores abrasivos.
 - Si utiliza algún tipo de limpiador de hornos, asegúrese de que sea adecuado para hornos.
 - Los daños causados al aparato por un producto de limpieza no se repararán gratuitamente, aunque el aparato se encuentre dentro del periodo de garantía.
 - No utilice productos de limpieza que contengan materiales abrasivos para la limpieza y el mantenimiento del horno.

Limpieza del horno

- Para limpiar el horno no se necesita ningún limpiador de hornos ni ningún otro producto de limpieza especial. Se recomienda limpiar el horno con un paño húmedo mientras esté caliente.
- Para limpiar las paredes laterales y la puerta del horno puede retirar las guías laterales. Para ello, presione la parte inferior de las guías y tire hacia los lados al mismo tiempo. A continuación, empuje hacia arriba y tire hacia arriba hasta que queden niveladas. Por último, retírelas.
- Para colocar las guías laterales de nuevo, tras haberlas limpiado, siga el orden inverso del proceso de retirada.

Desmontaje y montaje de la puerta del horno

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

Desmontar la puerta

1. Abra la puerta completamente.
2. Levante ambos lados de la varilla de bloqueo como se muestra en la figura 7.
3. Cierre la puerta hasta llegar al tope.
4. Sujete la puerta por ambos lados y, a continuación, vuelva a cerrarla.
5. Mueva la puerta hacia arriba y hacia abajo, y tire de ella hacia fuera.

Colocar la puerta

1. Siga el orden inverso al desmontaje de la puerta. Cuando coloque la puerta, asegúrese de que ambas bisagras encajen correctamente.
2. Al abrir la puerta, baje la varilla de bloqueo como se muestra en la figura 8.

Si la puerta se cae accidentalmente o las bisagras se cierran de repente, no introduzca la mano



ESPAÑOL

en las bisagras. Contacte con el Servicio de Atención al Cliente de Cecotec.

Desmontar e instalar el panel de la puerta

Desinstalación

1. Retire la puerta del horno como se ha indicado y colóquela sobre un trozo de tela.
2. Presione con ambas manos el botón del soporte del cristal interior de la puerta. El soporte se liberará automáticamente. Fig. 9
3. Retire los cristales interior y central.

Aviso

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

Instalación

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

Sustitución de la bombilla del horno

Si la bombilla del horno falla, debe sustituirse. ¡Riesgo de descarga eléctrica!

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

Inspecciones periódicas

Además de mantener el horno limpio, debería:

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

Advertencia

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

6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS



- El horno puede sufrir alguna avería durante su funcionamiento. Consulte la lista antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec. Puede que alguna avería la pueda reparar usted mismo.

Funcionamiento normal

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

Resolución de problemas

Problema	Posible causa	Posible solución
El horno no funciona	Se ha producido un corte de electricidad.	Compruebe la luz de su cocina o el funcionamiento de otro electrodoméstico.
	Avería del disyuntor.	Compruebe si el disyuntor funciona.
	Olvidó seleccionar el modo que desea.	Seleccione un modo.
La luz no se enciende.	Bombilla defectuosa.	Cambie la bombilla.
	No hay corriente eléctrica.	Compruebe si el horno recibe corriente eléctrica.
El horno deja de funcionar de repente.	Se ha producido un corte de electricidad.	Compruebe la luz de su cocina o el funcionamiento de otro electrodoméstico.
	Avería en el termostato.	Compruebe si el ventilador funciona. De ser así, cambie el termostato por uno nuevo, para ello póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica oficial de Cecotec.



ESPAÑOL

El horno no calienta.	No ha seleccionado la temperatura.	Ajuste la temperatura.
	El selector de tiempo está en la posición 0.	Ajuste el selector de tiempo.
	No hay suministro eléctrico.	Compruebe la caja de alimentación.
	La resistencia está dañada.	Cambie la resistencia por una nueva, para ellos póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica oficial de cecotec.
Sale agua por la puerta al utilizar el horno.	La junta de la puerta está dañada.	Cambie la junta de la puerta, para ellos póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica oficial de cecotec.
	La bisagra no es lo suficientemente fuerte.	Cambie la bisagra, para ellos póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica oficial de cecotec.
El horno deja de funcionar, pero el motor no.	El horno ha estado en marcha durante un largo periodo, por lo que necesita tiempo para enfriarse.	Coloque la mano en la salida del aire. Si nota que el aire sale caliente, no se trata de ningún problema.
	Fallo en el termostato.	Si nota que el aire sale a temperatura ambiente, cambie el termostato, para ellos póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica oficial de cecotec.

Si el problema no se ha resuelto:

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

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 04725 / 04726 / 04727 / 04728 / 04729 / 04730

Producto: Bolero Hexa M236000 Inox Time A / Bolero Hexa M236000 Line Time A / Bolero Hexa M236000 Dark Inox Time A / Bolero Hexa M236000 Mirror Time A / Bolero Hexa M236000 Glass Black Time A / Bolero Hexa M236000 Glass White Time A

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

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo		04725 / 04726 / 04727 / 04728 / 04729 / 04730	
Tipo de horno		Horno eléctrico integrable	
Masa del aparato	M	32,88	Kg
Número de cavidades		1	
Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)	Electricidad	-	-
Volumen por cavidad	V	70	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 _{cavidad eléctrica}	0,79	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 _{cavidad eléctrica}	0,82	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 _{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 _{cavidad de gas}	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo



ESPAÑOL

Índice de eficiencia energética por cavidad	EEI _{cavidad}	94,0	-
Clase de eficiencia energética		A	
Modo Standby		0	W
(!) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo.			

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

Fabricado en China | Diseñado en España

8. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

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

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

9. GARANTÍA Y SAT

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

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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



ESPAÑOL

10. COPYRIGHT

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





ENGLISH

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1 key:

1. Control panel
2. Rack
3. Drip tray
4. Door
5. Handle

Control panel. Fig. 2

Fig. 2 key:

1. Indicator light
2. Mode knob
3. Time knob
4. Temperature knob
5. Heating indicator light

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

- Multifunctional oven
- Instruction manual
- Tray
- Rack



3. INSTALLATION

Before installation

- The appliance must be installed in a built-in cabinet. A safety distance must be maintained between the appliance and the kitchen walls.
- In figure 3, you can see the dimensions (mm) required for the installation.
- Surfaces, synthetic laminates, and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum) and adjacent furniture must be resistant to at least 70 °C.
- Kitchen cabinets must be level and fixed. A space of 5 mm must be left between the oven and other appliances.
- If there is a drawer under the oven, a shelf must be installed between the oven and the drawer.
- The door and/or handle must not be used to lift or move the appliance.
- For installation, the appliance must be connected in accordance with all local gas and/or electrical regulations.
- Transport must be carried out by at least two people.
- Use the slots or grips on both sides of the oven to carry the oven.

Mains connection

- This appliance must be connected to an earthed socket.
- Cecotec is not liable for any damage caused by the use of the appliance without an earth connection. If the installation is not carried out professionally, there is a risk of electric shock. The appliance must only be connected to the mains by an authorised qualified person. If this is not the case, the warranty will be voided.
- If the power cable is damaged, there is a risk of electric shock, short circuit, and fire. The power cable must not be pinched, bent or trapped and must not come into contact with hot parts of the appliance. If the power cable is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.
- The mains supply must correspond to the information on the rating plate of the appliance. The power cable must correspond to the specifications and power consumption.

Risk of electric shock

Before carrying out the electrical installation, make sure that the appliance is switched off and disconnected from the mains.

Installation

1. Insert the oven through the hole in which it is to be placed, align it, and fix it in place.
2. Secure with 2 screws and washers as shown in figure 4.

Check

1. Connect the appliance to the mains and switch it on.



ENGLISH

2. Check that the oven works.

Electrical connections

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

Mounting the power cable

Opening the terminal box. (Fig. 5):

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

Open the terminal box

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

Connecting the power cable to the mains

- Install a standard plug (not included) corresponding to the load indicated on the rating plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omnipolar circuit breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the device and the mains. The omnipolar circuit breaker must be sized according to the load and comply with the applicable regulations (the earth wire must not be interrupted by the circuit breaker).
- The power supply cable must be routed so that it does not reach a temperature above 50 °C above room temperature and must be protected by insulation with an appropriate rating.
- Before connecting, check the following:
- The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the oven is correctly and effectively earthed in accordance with electrical safety regulations. Always make sure that the ground connection is effective; if in doubt, call a qualified technician to check the system. Cecotec declines all liability for damage resulting from a system that has not been grounded.
- Before connecting the appliance to the mains, check that the specifications indicated on the rating plate (on the appliance and/or on the packaging) correspond to those of the mains supply at home.
- Check that the electrical capacity of the installation and the sockets can withstand the



maximum power of the appliance. If in doubt, contact a qualified technician.

- If the socket and plug of the appliance are not compatible, ask a qualified technician to replace the socket with a suitable model.
- The latter, in particular, will also have to ensure that the cross-section of the socket cables is adequate for the power used by the appliance. The use of adapters, multiple sockets and/or extension leads is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extension leads that comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the single adapter or extension lead and the maximum power indicated on the multiple adapter. The plug and socket shall be easily accessible.

4. OPERATION

Accessories

The provided accessories are suitable for preparing any type of food.

- A. Tray: use this accessory for moist cakes, pies, frozen food, and large roasts. It can also be used to collect dripping fat when grilling directly on the rack.
- B. Rack: use this accessory for roasting and for placing food to be baked.

There are optional accessories, with which you can enhance some of your favourite dishes, or simply cook in a more practical way.

Accessories cleaning

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

Inserting the accessories

- The oven has 5 different levels on which you can place the accessories. Insert them as far as they will go so that they do not touch the door panel. Fig. 6.
- Make sure to insert the accessories correctly when using the oven.
- Accessories can be removed approximately up to halfway without tipping. This allows for easy food removal.

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

Control panel

Mode knob

- Use this knob to choose the desired mode.
- This appliance features 6 modes:



ENGLISH

	Off	
	Defrost	The fan operates without heat to reduce the defrosting time. This will depend on the room temperature and the type and quantity of food.
	Convection	In this mode, the heat from the oven is transferred from the top heating element to the bottom heating element, and the fan helps it circulate throughout the oven, for even baking.
	Bottom heat	Setting the knob to this position will switch on only the bottom heating element. This mode is suitable for sterilising and preserving jars.
	Conventional	Setting the knob to this position will switch on both heating elements (top and bottom). This mode is suitable for grilling and baking on one level.
	Grill	This mode uses the top heating element together with the fan, which helps to circulate the heat. It is suitable when you want food to brown quickly and preserve its juices.
	ECO	In this mode, the outer part of the top heating element and the bottom heating element are used to control the temperature, thus reducing energy consumption. This function is suitable for baking large foods, as the oven temperature rises progressively, allowing the heat to fully penetrate the food.

Time knob

- If you want the oven to operate continuously, without selecting a specific operating time, set the knob to the ON position.
- Otherwise, set the knob to the desired time value (0-120 min). The oven will switch off when the selected time has elapsed.

Temperature knob

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

Before using the oven for the first time

To eliminate the smell of new, heat the oven when it is empty:

1. Make sure that no packaging remains inside the oven.



2. Use the mode knob to select the conventional mode.
3. Set the temperature knob to 250 °C.
4. After one hour, turn off the oven. To do this, turn the mode knob to the off position.

Tips

- Use dark-coloured or enamel-coated cookware, as heat transmission will be better.
- Preheat the oven before cooking food.
- Do not open the oven door frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time. You can cook by placing two cooking containers on the rack.
- Cook more than one dish, one after the other. The oven will still be hot.
- You can save energy by switching off the oven a few minutes before the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking.
- Use suitable metal trays or aluminium containers with non-stick coating or heat-resistant silicone moulds.
- Let the meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time. This way, the juices will be better distributed throughout the roast, and will not run out when the meat is cut.
- If you are cooking fish, set it to medium or low.
- It has been baking on several levels. The food in the upper tray will be darker than the food in the lower tray. Just because you put several trays in the oven does not mean that they will all be ready at the same time.
- Condensation forms when baking moist cakes. Cooking can lead to the formation of steam, which escapes over the door. Steam can settle and form water droplets on the control panel or on adjacent furniture elements. This is normal.
- Use the oven only for cooking food.
- Before cooking, be sure to remove all unnecessary accessories from the oven.
- Place the baking trays in the centre of the oven and leave space between them when using more than one to allow air to circulate.
- Do not place the trays on the oven base or cover them with aluminium foil. This would lead to thermal build-up. Cooking and roasting times will not match, and the enamel may be damaged.
- Be careful when opening the door to avoid contact with hot parts and steam.
- You must select a temperature and cooking mode suitable for the food to be cooked. You should also make sure that you place the food in an appropriately sized dish and use the oven tray where appropriate.

Tips for using the Grill mode

- This mode is ideal for cooking meat, fish, and poultry, as these foods will be browned but not dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suitable for grilling with



ENGLISH

the Grill function, as are vegetables with a high water content, such as tomatoes and onions.

- If you are going to use the Grill function, preheat the oven for 4 minutes before putting in the food. When the oven is in operation, always close the door.
- As far as possible, the pieces of food to be grilled should be of the same thickness. This will allow them to brown evenly and remain tender and juicy.
- Add a little liquid if the meat is lean. Cover the base of the dish with about 1/2 cm of liquid.
- Place the food to be grilled directly on the rack. If grilling a single piece, place it in the centre of the rack. Also, place the drip tray on level 1 to collect the fat.
- When grilling, do not insert the tray on levels 4 or 5, as this could deform it.
- The heating element switches on and off continuously. It is normal. The setting of the function determines how often this will occur.
- When the roast is ready, turn off the oven and leave to rest for a further 10 minutes. This allows a better distribution of the meat juices.
- Steam comes out of the roast. This is normal as most of the steam escapes through the steam outlet. Steam can settle and form condensation on the knobs or on adjacent furniture elements.

Tips for using the steam-assisted cooking

- To activate this function, add 150 ml of purified water to the bottom of the oven cavity and select 200 °C temperature, and the bottom heat mode. The recommended cooking time is approximately 20 minutes.

Note:

- Be sure to remove excess water from the oven cavity when the cooking process is complete.
- Make sure that the interior is completely cool before removing excess water. Otherwise, you could get burned.
- It is recommended not to add more than 500 ml of purified water.
- You can adjust the amount of water and the temperature according to the needs of the food to be prepared.
- After using the steam-assisted cooking or the steam cleaning functions, dry the inside of the oven, the rack and the side guides with a soft cloth.

Tips for using the steam-assisted cleaning

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

Cleaning process

1. Remove all accessories from the oven.
2. Prepare a solution of water (85%), white vinegar (10%), and dish detergent (5%) and spray generously on the door, side walls, and rear wall of the oven cavity.
3. Pour 40 ml of water into the base of the oven cavity.



4. Close the door. Select the bottom heat mode and set the oven to 120°C.
5. Switch off the oven after 15 minutes.
6. Allow it to cool down and then wipe the surface with a damp cloth.
7. Dry the inside with a cloth or kitchen paper.

WARNING:

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

5. CLEANING AND MAINTENANCE

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

Oven cleaning

- No oven cleaner or other special cleaning agents are required to clean the oven. It is recommended to clean the oven with a damp cloth while it is hot.
- To clean the side walls and the oven door, you can remove the side rails. To do this, press the bottom of the guides and pull them sideways at the same time. Then, push upwards and pull upwards until they are level. Finally, remove them.
- To reinstall the side guides after cleaning them, follow the reverse order.

Assembling and disassembling the oven door

- To clean the door, remove it. Each door hinge is fitted with a locking rod. When the door is closed, the door locks into place. To remove the door, you will need to open the locking rod.
- When the hinge is not locked, the door may suddenly close with great force. Therefore,



ENGLISH

make sure that the locking rod is closed at all times. It should only be open when the door is removed.

Disassembling the door

1. Open the door completely.
2. Lift both sides of the locking rod as shown in Figure 7.
3. Close the door as far as it will go.
4. Hold the door on both sides and then close it again.
5. Move it up and down and pull it out.

Positioning the door

1. Follow the reverse order of disassembly of the door. When fitting the door, make sure that both hinges fit correctly.
2. When opening the door, lower the locking rod as shown in Figure 8.

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

Disassembling and installing the door panel

Disassembling

1. Remove the oven door as instructed and place it on a piece of cloth.
2. Press the button on the inside door glass bracket with both hands. The bracket will be released automatically. Fig. 9
3. Remove the inner and centre panes.

Note

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

Installation

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

Replacing the oven light bulb

If the oven light bulb fails, it must be replaced. Risk of electric shock!

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



5. Screw the glass cover back on.
6. Remove the tea towel and switch on the circuit breaker.

Periodic inspections

In addition to keeping the oven clean, you should:

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

Warning

All repairs must be carried out by qualified personnel.

6. TROUBLESHOOTING

- The oven may malfunction during operation. Please check the list before contacting the official Cecotec Technical Support Service. You may be able to repair some faults yourself.

Normal operation

- When using the oven for the first time, it may release a peculiar smell and smoke for a few hours. Therefore, we recommend that you run it for one hour with nothing inside. After this time, allow it to cool and clean it.
- When the oven is in operation, you may hear some crackling, this is due to the metal bottom of the oven.
- If the food to be heated has some moisture in it, the heat emission orifice may give off steam during operation.
- The fan will start to run 15 minutes after the oven is switched on. Even if the oven is off, the fan will continue to run for 35 minutes.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Possible solution
The oven does not work	There has been a power cut.	Check the light in your kitchen or the operation of another appliance.
	Circuit breaker failure.	Check if the circuit breaker is working.
	Forgot to select the desired mode.	Select a mode.



ENGLISH

The light does not switch on	The light bulb is faulty.	Replace the light bulb.
	There is no power supply.	Check if the oven is powered by electricity.
The device suddenly stops working	There has been a power cut.	Check the light in your kitchen or the operation of another appliance.
	Thermostat failure.	Check if the fan is working. If this is the case, replace the thermostat with a new one by contacting the official Cecotec Technical Support Service.
The oven does not heat	You have not selected the temperature.	Adjust the temperature.
	The time knob is in the 0 position.	Set the time knob.
	No power supply.	Check the power supply box.
	The heating element is damaged.	Replace the heating element with a new one, to do so contact the official Cecotec Technical Support Service.
Water leaks out of the door when using the oven	Door seal is damaged.	Replace the door seal, to do so contact the official Cecotec Technical Support Service.
	The hinge is not strong enough.	Replace the hinge, to do so contact the official Cecotec Technical Support Service.
The oven stops working, but the motor does not	The oven has been running for a long period of time, so it needs time to cool down.	Place your hand on the air outlet. If you notice that the air comes out hot, it is not a problem.
	Thermostat failure.	If you notice that the air comes out at room temperature, replace the thermostat, contact the official Cecotec Technical Support Service.

If the problem has not been solved:

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

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 04725 / 04726 / 04727 / 04728 / 04729 / 04730

Product: Bolero Hexa M236000 Inox Time A / Bolero Hexa M236000 Line Time A / Bolero Hexa M236000 Dark Inox Time A / Bolero Hexa M236000 Mirror Time A / Bolero Hexa M236000 Glass Black Time A / Bolero Hexa M236000 Glass White Time A

Voltage: 220 - 240 V~

Rated frequency: 50 - 60 Hz

Rated power: 2800 W

	Symbol	Value	Unit
Model reference		04725 / 04726 / 04727 / 04728 / 04729 / 04730	
Type of oven		Built-in electric oven	
Mass of the appliance	M	32.88	Kg
Number of cavities		1	
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity	-	-
Volume per cavity	V	70	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}	0.79	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}	0.82	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⁾



ENGLISH

Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy)	$EC_{\text{gas cavity}}$	N/A N/A	MJ/cycle kWh/ cycle
Energy Efficiency Index per cavity	EEl_{cavity}	94.0	-
Energy Efficiency Class		A	
Standby mode		0	W
(!) 1 kWh/cycle = 3.6 MJ/cycle.			

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

8. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

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

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

9. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

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

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



ENGLISH

10. COPYRIGHT

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



FRANÇAIS

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Image 1

1. Panneau de contrôle
2. Grille
3. Plateau (ramasse-graisses)
4. Porte
5. Poignée

Panneau de contrôle. Img. 2

Image 2

1. Témoin lumineux
2. Sélecteur des modes
3. Sélecteur de temps
4. Sélecteur de température
5. Témoin de réchauffement

NOTE :

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

2. AVANT UTILISATION

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

Contenu de la boîte

- Four multifonctions
- Manuel d'instructions
- Plateau
- Grille



3. INSTALLATION

Avant l'installation

- L'appareil doit être installé dans un meuble encastré. Une distance de sécurité doit être maintenue entre l'appareil et les murs de la cuisine.
- Dans l'image 3, vous pouvez voir les dimensions (en mm) requises pour l'installation de l'appareil.
- Les surfaces, les stratifiés synthétiques et les adhésifs utilisés doivent être résistants à la chaleur (100 °C minimum) et les meubles adjacents doivent être résistants à 70 °C minimum.
- Les meubles de cuisine doivent être de niveau et fixés. Il faut laisser un espace de 5 mm entre le four et les autres appareils.
- S'il y a un tiroir sous le four, une étagère doit être installée entre le four et le tiroir.
- La porte et/ou la poignée ne doivent pas être utilisées pour soulever ou déplacer l'appareil.
- Pour l'installation, l'appareil doit être raccordé conformément aux réglementations locales en matière de gaz et/ou d'électricité.
- Le transport doit être effectué par au moins deux personnes.
- Utilisez les fentes ou les poignées situées des deux côtés du four pour le déplacer.

Connexion au réseau électrique

- Cet appareil doit être branché sur une prise de courant reliée à la terre.
- Cecotec n'est pas responsable des dommages causés par l'utilisation de l'appareil sans mise à la terre. Si l'installation n'est pas effectuée de manière professionnelle, il existe un risque d'électrocution. L'appareil ne peut être raccordé au réseau électrique que par une personne qualifiée et autorisée. Le non-respect de cette consigne entraîne l'annulation de la garantie.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il y a un risque d'électrocution, de court-circuit et d'incendie. Le câble d'alimentation ne doit pas être pincé, plié ou coincé et ne doit pas entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié.
- L'alimentation électrique doit correspondre aux indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. Le câble d'alimentation doit correspondre aux spécifications et à la consommation électrique.

Risque de décharge électrique.

Avant de procéder à l'installation électrique, vous devez vous assurer que l'appareil est débranché du réseau électrique.

Installation

1. Insérez le four dans le trou où il doit être placé, alignez-le et fixez-le.
2. Fixez-le à l'aide de deux vis et de rondelles, comme indiqué à l'image 4.



FRANÇAIS

Vérification

1. Branchez l'appareil sur le réseau électrique et allumez-le.
2. Vérifiez que le four fonctionne.

Connexions électriques

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

Installation du câble d'alimentation

Ouverture de la boîte à bornes. (Img. 5) :

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

Ouvrir le bornier :

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

Raccordement du câble d'alimentation au réseau électrique

- Installez une fiche standard (non fournie) correspondant à la charge indiquée sur la plaque signalétique. En cas de raccordement direct du câble au réseau, installez un disjoncteur monopolaire avec une ouverture de contact minimale de 3 mm entre l'appareil et le réseau. Le disjoncteur monopolaire doit être dimensionné en fonction de la charge et respecter les règles en vigueur (le câble de terre ne doit pas être interrompu par le disjoncteur).
- Le câble d'alimentation doit être installé de manière à ne pas atteindre une température supérieure à 50 °C de la température ambiante et doit être protégé par un isolant d'une valeur appropriée.
- Avant d'effectuer la connexion, vérifiez que :
- La sécurité électrique de cet appareil ne peut être garantie que si le four est correctement et efficacement mis à la terre conformément aux règles de sécurité électrique. Assurez-vous toujours que la connexion à la terre est efficace ; en cas de doute, appelez un technicien qualifié pour vérifier le système. Cecotec n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant d'un système qui n'a pas été mis à la terre.



- Avant de brancher l'appareil au réseau électrique, vérifiez que les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique (sur l'appareil et/ou sur l'emballage) correspondent à celles du réseau électrique de votre maison.
- Vérifiez que la capacité électrique de l'installation et des prises peut supporter la puissance maximale de l'appareil. En cas de doute, contactez un technicien qualifié.
- Si la prise et la fiche de l'appareil ne sont pas compatibles, demandez à un technicien qualifié de remplacer la prise par un modèle approprié.
- Les techniciens devront également s'assurer que la section des câbles de prise de courant est adaptée à la puissance utilisée par l'appareil. L'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges n'est pas recommandée. Si leur utilisation ne peut être évitée, n'oubliez pas d'utiliser uniquement des adaptateurs et des rallonges simples ou multiples conformes aux normes de sécurité en vigueur. Dans ces cas, ne dépassez jamais la capacité maximale de courant indiquée sur l'adaptateur simple ou la rallonge et la puissance maximale indiquée sur l'adaptateur multiple. La fiche et la prise doivent être facilement accessibles.

4. FONCTIONNEMENT

Accessoires

Les accessoires fournis permettent de préparer tout type d'aliments :


- A. Plateau : utilisez cet accessoire pour les gâteaux humides, les moelleux, les aliments surgelés et les gros rôtis. Il peut également être utilisé pour récupérer la graisse qui s'écoule lorsque vous faites griller les aliments directement sur la grille.
- B. Grille : cet accessoire permet de rôtir et de placer les aliments à cuire.

Il y a des accessoires optionnels, avec lesquels vous pouvez améliorer certains de vos plats préférés, ou simplement cuisiner d'une manière plus pratique.

Nettoyage des accessoires

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








Insérer les accessoires

- Le four dispose de 5 niveaux différents sur lesquels vous pouvez placer les accessoires. Insérez-les jusqu'à la butée de manière à ce qu'ils ne touchent pas le panneau de la porte. 
- Lorsque vous utilisez les accessoires, veillez à les insérer correctement dans le four.
- Les accessoires peuvent être retirés à moitié. Cela permet de retirer facilement les aliments.

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

Panneau de contrôle**Sélecteur des modes**

- Utilisez le sélecteur pour choisir le mode souhaité.
- Ce four dispose de 6 modes :

	Arrêt	
	Décongélation	Le ventilateur fonctionne sans chaleur pour réduire le temps de décongélation des aliments. Cela dépendra de la température ambiante, de la quantité et du type d'aliments.
	Conventionnel	Dans ce mode, la chaleur du four est transférée de la résistance supérieure à la résistance inférieure, et le ventilateur l'aide à circuler dans tout le four, pour une cuisson homogène.
	Chaleur en bas	Si vous placez le sélecteur sur cette position, seulement la résistance inférieure sera allumée. Ce mode convient à la stérilisation et à la conservation des bocaux.
	Conventionnel	Si vous placez le sélecteur sur cette position, les deux résistances (supérieure et inférieure) seront activées. Ce mode permet de rôtir et de cuire au four sur un seul niveau.
	Gril	Ce mode utilise la résistance supérieure ainsi que le ventilateur, qui aide à faire circuler la chaleur. Il convient lorsque vous souhaitez que les aliments dorent rapidement et conservent leur jus.
	ECO	Dans ce mode, la partie extérieure de la résistance supérieure et la résistance inférieure sont utilisées pour contrôler la température, ce qui permet de réduire la consommation d'énergie. Cette fonction convient à la cuisson d'aliments de grande taille, car la température du four augmente progressivement, ce qui permet à la chaleur de pénétrer complètement dans l'aliment.

Sélecteur de temps

- Si vous souhaitez que le four fonctionne en continu, sans sélectionner une durée de fonctionnement spécifique, placez le sélecteur sur la position « ON ».
- Dans le cas contraire, placez le sélecteur sur la valeur de temps souhaitée (0-120 min). Le four s'éteint lorsque le temps sélectionné s'est écoulé.

**Sélecteur de température**

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

Avant d'utiliser le four pour la première fois

Pour éliminer l'odeur résiduelle, chauffez le four lorsqu'il est vide :

1. Veillez à ce qu'aucun élément d'emballage ne reste à l'intérieur.
2. Utilisez le sélecteur des modes pour sélectionner le mode Conventionnel.
3. Réglez le sélecteur de température sur 250 °C.
4. Au bout d'une heure, éteignez le four. Tournez le sélecteur des modes jusqu'à la position « Arrêt ».

Conseils :

- Utilisez des ustensiles de cuisine de couleur foncée ou émaillés, car la transmission de la chaleur sera meilleure.
- Préchauffez le four avant de cuire les aliments.
- N'ouvrez pas fréquemment la porte du four pendant la cuisson.
- Essayez de cuisiner plusieurs plats en même temps dans le four. Vous pouvez cuisiner en plaçant deux récipients de cuisson sur la grille.
- Cuisinez plus d'un plat, l'un après l'autre. Le four sera déjà chaud.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant le four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.
- Décongelez les plats surgelés avant la cuisson.
- Utilisez des plateaux métalliques ou des récipients en aluminium avec revêtement antiadhésif ou des moules en silicone résistants à la chaleur.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Les jus seront ainsi mieux répartis dans le rôti et ne s'écouleront pas lors de la découpe de la viande.
- Si vous faites cuire du poisson, réglez le four sur une température moyenne ou basse.
- Vous avez cuisiné à plusieurs niveaux. Les aliments du plateau supérieur seront plus foncés que ceux du plateau inférieur. Le fait de mettre plusieurs plateaux dans le four ne signifie pas qu'ils sont tous prêts en même temps.
- De la condensation se forme lors de la cuisson de gâteaux humides. La cuisson peut entraîner la formation de vapeur, qui s'échappe par la porte. La vapeur peut se déposer et former des gouttelettes d'eau sur le panneau de contrôle ou les éléments de mobilier adjacents. Ce phénomène est normal.
- N'utilisez le four que pour la cuisson des aliments.
- Avant la cuisson, veillez à retirer tous les accessoires du four.
- Placez les plateaux de four au centre du four et laissez de l'espace entre eux si vous en utilisez plusieurs pour permettre à l'air de circuler.



FRANÇAIS

- Ne placez pas les plateaux sur la base du four et ne les recouvrez pas de papier d'aluminium. Cela entraînerait une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson et de rôtissage ne coïncideront pas et l'émail risque d'être endommagé.
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte afin d'éviter tout contact avec les pièces chaudes et la vapeur.
- Vous devez sélectionner une température et un mode de cuisson adaptés aux aliments à cuire. Veillez également à placer les aliments dans un plat de taille appropriée et à utiliser le plateau de four le cas échéant.

Conseils pour l'utilisation du mode Gril

- Ce mode est idéal pour la cuisson de la viande, du poisson et de la volaille, car ces aliments seront dorés mais ne seront pas secs. Les morceaux plats, les brochettes de viande et les saucisses conviennent particulièrement bien à ce mode Gril, tout comme les légumes à forte teneur en eau, tels que les tomates et les oignons.
- Si vous utilisez la fonction Gril, préchauffez le four pendant 4 minutes avant d'y introduire les aliments. Lorsque le four est en marche, fermez toujours la porte.
- Dans la mesure du possible, les aliments que vous faites griller doivent avoir la même épaisseur. Cela leur permettra de dorer uniformément et de rester succulents et juteux.
- Ajoutez un peu de liquide si la viande est maigre. Recouvrez le fond du plat d'environ 1/2 cm de liquide.
- Placez les aliments à griller directement sur la grille. Si vous grillez une seule pièce, placez-la au centre de la grille. Placez également le plateau ramasse-graisse au niveau 1 pour recueillir la graisse.
- Lors du rôtissage, n'insérez pas le plateau aux niveaux 4 ou 5, car cela pourrait le déformer.
- La résistance s'allume et s'éteint en permanence. Cela est normal. Le réglage de la fonction détermine la fréquence à laquelle cela se produit.
- Lorsque le rôti est prêt, éteignez le four et laissez-le reposer pendant 10 minutes supplémentaires. Cela permet une meilleure répartition des jus de viande.
- De la vapeur s'échappe du rôti. Cela est tout à fait normal. La plus grande partie de la vapeur s'échappe par la sortie de vapeur. La vapeur peut se déposer et former des gouttelettes d'eau sur les sélecteurs ou les éléments de mobilier adjacents.

Conseils pour la cuisson à la vapeur

- Pour utiliser cette fonction, ajoutez 150 ml d'eau potable dans la partie inférieure de la cavité du four, sélectionnez la température de 200 °C et le mode Chaleur en bas. Le temps de cuisson recommandé est d'environ 20 minutes.

Note :

- Veillez à retirer l'excédent d'eau de la cavité du four à la fin du processus de cuisson.
- Assurez-vous que l'intérieur est complètement refroidi avant d'enlever l'excès d'eau. Sinon, vous risquez de vous brûler.



- Il est recommandé de ne pas ajouter plus de 500 ml d'eau potable.
- Vous pouvez ajuster la quantité d'eau et la température en fonction des besoins des aliments à préparer.
- Après avoir utilisé la fonction avec vapeur ou la fonction de nettoyage à la vapeur, séchez l'intérieur du four, la grille du four et les rails latéraux à l'aide d'un chiffon doux.

Conseils pour l'utilisation du nettoyage à la vapeur

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

Processus de nettoyage

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

AVERTISSEMENT :

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

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Le four doit être nettoyé après chaque utilisation. Lors du nettoyage du four, l'éclairage doit être allumé afin de mieux voir les surfaces.
- L'intérieur du four ne doit être nettoyé qu'avec de l'eau tiède et un peu de liquide vaisselle.
- Après avoir nettoyé l'intérieur du four, essuyez-le avec un chiffon.
- Ne nettoyez jamais le four à la vapeur.
- L'intérieur du four ne doit être nettoyé qu'avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs.
- Les taches qui peuvent apparaître sur la partie inférieure du four ont été causées par des éclaboussures de nourriture ou des aliments renversés. Ces éclaboussures se produisent pendant le processus de cuisson. Elles peuvent être dues à des aliments cuits à une température trop élevée ou placés dans des récipients trop petits.
- L'extérieur du four ne doit être nettoyé qu'avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs.
- Si vous utilisez un autre type de nettoyant pour four, assurez-vous qu'il convient à cet



FRANÇAIS

appareil.

- Les dommages causés à l'appareil par un produit de nettoyage ne seront pas réparés gratuitement, même si l'appareil se trouve dans la période de garantie.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant des substances abrasives pour le nettoyage et l'entretien du four.

Nettoyage du four

- Pour nettoyer le four, il n'est pas nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage pour four ou d'autres produits de nettoyage spéciaux. Il est recommandé de nettoyer le four avec un chiffon humide lorsqu'il est chaud.
- Pour nettoyer les parois latérales et la porte du four, vous pouvez retirer les rails latéraux. Pour ce faire, appuyez sur la partie inférieure des rails et tirez-les en même temps sur les côtés. Ensuite, poussez vers le haut et tirez vers le haut jusqu'à ce qu'ils soient à niveau. Pour finir, retirez-les.
- Pour remettre les rails latéraux en place après les avoir nettoyés, procédez dans l'ordre inverse.

Montage et démontage de la porte du four

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

Démonter la porte

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Soulevez les deux côtés de la tige de verrouillage comme indiqué dans l'image 7.
3. Fermez la porte jusqu'à la butée.
4. Tenez la porte des deux côtés, puis refermez-la.
5. Déplacez-la de haut en bas et tirez-la vers l'extérieur.

Monter la porte

1. Suivez l'ordre inverse du démontage de la porte. Lors du montage de la porte, assurez-vous que les deux charnières s'emboîtent correctement.
2. Lors de l'ouverture de la porte, abaissez la tige de verrouillage comme indiqué sur l'image 8.

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

Démonter et installer le panneau de la porte



Démonter la porte

1. Retirez la porte du four comme indiqué et placez-la sur un tissu.
2. Appuyez des deux mains sur le bouton du support situé sur la vitre intérieure de la porte. Le support se détache automatiquement. Img. 9
3. Retirez les vitres intérieure et centrale.

Avertissement

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

Installation

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

Remplacement de l'ampoule du four

Si l'ampoule du four est endommagée ou ne fonctionne pas, elle doit être remplacée. Risque de décharge électrique !

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

Contrôles périodiques

En plus de maintenir le four propre, vous devez :

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

Avertissement

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

6. RÉOLUTION DE PROBLÈMES



FRANÇAIS

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

Fonctionnement normal

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

Résolution de problèmes

Problème	Cause possible	Possible solution
Le four ne fonctionne pas.	Il y a eu une panne d'électricité.	Vérifiez la lumière de votre cuisine ou le fonctionnement d'un autre appareil.
	Défaillance du disjoncteur.	Vérifiez si le disjoncteur fonctionne.
	Vous avez oublié de sélectionner le mode souhaité.	Sélectionnez un mode.
La lumière ne s'allume pas	L'ampoule est défectueuse.	Changez l'ampoule.
	Pas de courant électrique.	Vérifiez que le four est alimenté en électricité.
Le four s'est arrêté tout d'un coup.	Il y a eu une panne d'électricité.	Vérifiez la lumière de votre cuisine ou le fonctionnement d'un autre appareil.
	Mauvais fonctionnement du thermostat.	Vérifiez si le ventilateur fonctionne. Si c'est le cas, remplacez le thermostat par un nouveau en contactant le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.



Le four ne chauffe pas.	Vous n'avez pas sélectionné la température.	Réglez la température.
	Le sélecteur de temps est sur la position 0.	Réglez le sélecteur de temps.
	Il n'y a pas d'alimentation électrique.	Vérifiez l'alimentation électrique.
	La résistance est endommagée.	Remplacez la résistance. Pour ce faire, veuillez contacter le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.
De l'eau s'échappe de la porte lors de l'utilisation du four.	Le joint de la porte est endommagé.	Remplacez le joint de la porte. Pour ce faire, veuillez contacter le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.
	La charnière n'est pas assez solide.	Remplacez la charnière. Pour ce faire, veuillez contacter le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.
Le four s'arrête de fonctionner, mais pas le moteur.	Le four a fonctionné pendant une longue période et a donc besoin de temps pour refroidir.	Placez votre main sur la sortie d'air. Si vous remarquez que l'air sort chaud, il n'y a pas de problème.
	Erreur au niveau du thermostat.	Si vous constatez que l'air sort à température ambiante, remplacez le thermostat, contactez le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.

Si le problème n'est pas résolu :

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

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 04725 / 04726 / 04727 / 04728 / 04729 / 04730

Produit : Bolero Hexa M236000 Inox Time A / Bolero Hexa M236000 Line Time A / Bolero Hexa M236000 Dark Inox Time A / Bolero Hexa M236000 Mirror Time A / Bolero Hexa M236000 Glass Black Time A / Bolero Hexa M236000 Glass White Time A



FRANÇAIS

Voltage nominal : 220 - 240 V~
Fréquence nominale : 50 - 60 Hz
Puissance nominale : 2800 W

	Symbole	Valeur	Unité
Modèle		04725 / 04726 / 04727 / 04728 / 04729 / 04730	
Type de four		Four électrique encastrable	
Poids du four	M	32,88	Kg
Nombre de cavités		1	
Source de chaleur dans la cavité (électricité ou gaz)	Électricité	-	-
Volume par cavité	V	70	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)	$EC_{\text{Cavité}}^{\text{électrique}}$	0,79	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)	$EC_{\text{Cavité}}^{\text{électrique}}$	0,82	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	kJ/cycle kWh/ cycle (!)



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 _{cavité de gaz}	N.A N.A	MJ/cycle kWh/ cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	EEI _{cavité}	94,0	-
Classe d'efficacité énergétique		A	
Mode Standby		0	W
(¹) 1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle.			

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

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

8. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

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

9. GARANTIE ET SAV

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

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

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



FRANÇAIS

10. COPYRIGHT

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



1. TEILE UND KOMPONENTEN

Legende Abbildung 1:

1. Bedienfeld
2. Rost
3. Backblech (Abtropfschale)
4. Tür
5. Griff

Bedienfeld Abb. 2

Legende Abbildung 2:

1. Betriebsanzeige
2. Moduswahlschalter
3. Zeitwahlschalter
4. Temperaturwahlschalter
5. Heizungsanzeige

HINWEIS:

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

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

Vollständiger Inhalt

- Multifunktionsbackofen
- Bedienungsanleitung
- Backblech
- Rost



DEUTSCH

3. MONTAGE

Vor dem Einbau

- Das Gerät muss in einen Einbauschränk eingebaut werden. Es muss ein Sicherheitsabstand zwischen dem Gerät und den Küchenwänden eingehalten werden.
- In Abbildung 3 sehen Sie die Abmessungen (in mm), die für die Installation des Geräts erforderlich sind.
- Die verwendeten Oberflächen, synthetischen Lamine und Klebstoffe müssen hitzebeständig sein (mindestens 100°C) und die angrenzenden Möbel müssen mindestens 70°C aushalten.
- Die Küchenschränke müssen eben und fest sein. Zwischen dem Backofen und anderen Geräten muss ein Abstand von 5 mm eingehalten werden.
- Wenn sich unter dem Backofen eine Schublade befindet, muss zwischen dem Backofen und der Schublade ein Regal angebracht werden.
- Die Tür und/oder der Griff dürfen nicht zum Anheben oder Bewegen des Geräts verwendet werden.
- Bei der Installation muss das Gerät gemäß den örtlichen Gas- und/oder Elektrovorschriften angeschlossen werden.
- Das Gerät muss von mindestens zwei Personen getragen werden.
- Benutzen Sie die Schlitze oder Griffe an beiden Seiten des Backofens, um ihn zu transportieren.

Anschluss an das Stromnetz

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

Gefahr eines Stromschlags.

Bevor Sie die elektrische Installation vornehmen, müssen Sie sicherstellen, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist.



Montage

1. Schieben Sie den Backofen durch das Loch, in das er eingesetzt werden soll, richten Sie ihn aus und befestigen Sie ihn.
2. Befestigen Sie ihn mit 2 Schrauben und Unterlegscheiben wie in Abbildung 4 gezeigt.

Überprüfungen

1. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
2. Prüfen Sie, ob der Backofen funktioniert.

Elektrische Anschlüsse

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

Montage an einem Stromkabel

Öffnen des Anschlusskastens. (Abb.5):

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

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

Anschließen des Netzkabels an das Stromnetz

- Installieren Sie einen Standardstecker (nicht im Lieferumfang enthalten), der dem Typenschild angegebenen Last entspricht. Wenn Sie das Kabel direkt an das Stromnetz anschließen, installieren Sie einen omnipolaren Schutzschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm zwischen dem Gerät und dem Stromnetz. Der omnipolare Schutzschalter muss entsprechend der Last dimensioniert sein und den geltenden Vorschriften entsprechen (das Erdungskabel darf durch den Schutzschalter nicht unterbrochen werden).



DEUTSCH

- Das Netzkabel muss so verlegt werden, dass es nicht mehr als 50 °C über der Umgebungstemperatur liegt, und muss durch eine geeignete Isolierung geschützt werden.
- Bevor Sie die Verbindung herstellen, überprüfen Sie dies:
- Die elektrische Sicherheit dieses Geräts kann nur dann gewährleistet werden, wenn der Backofen gemäß den elektrischen Sicherheitsvorschriften korrekt und wirksam geerdet ist. Vergewissern Sie sich immer, dass die Erdung wirksam ist; im Zweifelsfall lassen Sie das System von einem qualifizierten Techniker überprüfen. Cecotec lehnt jede Haftung für Schäden ab, die durch ein nicht geerdetes System entstehen.
- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild (auf dem Gerät und/oder auf der Verpackung) angegebenen Spezifikationen, mit denen des Stromnetzes in Ihrer Wohnung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass die elektrische Leistung der Anlage und der Steckdosen für die maximale Leistung des Geräts geeignet ist. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
- Wenn die Steckdose und der Stecker des Geräts nicht kompatibel sind, bitten Sie einen qualifizierten Techniker, die Steckdose durch ein geeignetes Modell zu ersetzen.
- Letztere müssen insbesondere auch darauf achten, dass der Querschnitt der Steckdosenkabel für die vom Gerät verbrauchte Leistung ausreichend ist. Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungen wird nicht empfohlen. Wenn sich ihre Verwendung nicht vermeiden lässt, sollten Sie nur Einzel- oder Mehrfachadapter und Verlängerungskabel verwenden, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen. Überschreiten Sie in diesen Fällen niemals die auf dem Einzeladapter oder dem Verlängerungskabel angegebene maximale Stromkapazität und die auf dem Mehrfachadapter angegebene maximale Leistung. Der Stecker und die Steckdose müssen leicht zugänglich sein.

4. BEDIENUNG

Zubehörteile

Die mitgelieferten Zubehörteile sind für die Zubereitung aller Arten von Speisen geeignet.

A. Backblech: Verwenden Sie dieses Zubehör für feuchte Kuchen, Gebäck, Tiefkühlkost und große Braten. Er kann auch zum Auffangen von tropfendem Fett beim Grillen direkt auf dem Rost verwendet werden.

B. Rost: Verwenden Sie dieses Zubehör zum Grillen und zum Auflegen von Backgut.

Es gibt optionale Zubehörteile, mit denen Sie einige Ihrer Lieblingsgerichte verfeinern oder einfach auf praktischere Weise kochen können.

Reinigung der Zubehörteile

Reinigen Sie die Zubehörteile vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmer Seifenlauge und einem weichen Tuch.

**Einsetzen der Zubehörteile**

- Der Ofen verfügt über 5 verschiedene Einschubhöhen, in die Sie die Zubehörteile stellen können. Schieben Sie sie so weit wie möglich hinein, damit sie die Türverkleidung nicht berühren. Abb. 6
- Achten Sie bei der Verwendung der Zubehörteile darauf, dass diese richtig in den Backofen eingesetzt werden.
- Die Zubehörteile können etwa zur Hälfte herausgezogen werden. Dies macht es einfach, die Lebensmittel zu entfernen.

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

Bedienfeld**Moduswahlschalter**

- Verwenden Sie den Wahlschalter, um den gewünschten Modus zu wählen.
- Dieses Gerät verfügt über 6 Modi:

	Ausgeschaltet	
	Defrost	Das Gebläse arbeitet ohne Hitze, um die Auftauzeit der Speisen zu verkürzen. Dies hängt von der Umgebungstemperatur sowie der Menge und Art der Lebensmittel ab.
	Konvektion	In diesem Modus, wird die Hitze des Backofens vom oberen Heizelement auf das untere Heizelement übertragen und das Gebläse hilft dabei, die Wärme im gesamten Backofen zu verteilen, um ein gleichmäßiges Backen zu gewährleisten.
	Unterhitze	Wenn Sie den Wahlschalter auf diese Position stellen, wird nur das untere Heizelement eingeschaltet. Dieser Modus ist zum Sterilisieren und Einmachen von Gläsern geeignet.
	Konventionell	Wenn Sie den Wahlschalter auf diese Position stellen, werden beide Heizelemente (oberes und unteres) eingeschaltet. Dieser Modus eignet sich zum Braten und Backen auf einer Ebene.
	Grill	Bei diesem Modus wird das obere Heizelement zusammen mit dem Gebläse verwendet, das die Wärme zirkulieren lässt. Er ist geeignet, wenn Sie eine schnelle Bräunung der Speisen wünschen und ihre Säfte erhalten wollen.



DEUTSCH

	ECO	In diesem Modus werden der äußere Teil des oberen Heizelements und das untere Heizelement zur Steuerung der Temperatur verwendet, wodurch der Energieverbrauch gesenkt wird. Er eignet sich zum Backen großer Speisen, da die Ofentemperatur schrittweise ansteigt und die Hitze vollständig in die Speisen eindringen kann.
--	-----	--

Zeitwahlschalter

- Wenn der Backofen im Dauerbetrieb laufen soll, ohne eine bestimmte Betriebszeit zu wählen, stellen Sie den Wahlschalter auf die Position ON.
- Andernfalls stellen Sie den Wahlschalter auf den gewünschten Zeitwert (0-120 min). Der Backofen schaltet sich aus, wenn die gewählte Zeit verstrichen ist.

Temperaturwahlschalter

- Mit diesem Wählschalter können Sie die gewünschte Temperatur einstellen. Sie können die Temperatur zwischen 50 und 250°C einstellen.
- Drehen Sie den Wahlschalter im Uhrzeigersinn.

Bevor Sie den Backofen zum ersten Mal benutzen

Um den Geruch von neuen Speisen zu vermeiden, heizen Sie den Backofen auf, wenn er leer ist:

1. Vergewissern Sie sich, dass sich keine Verpackungsreste mehr im Inneren befinden.
2. Wählen Sie mit dem Moduswahlschalter die konventionelle Betriebsart.
3. Stellen Sie den Temperaturwahlschalter auf 250 °C.
4. Schalten Sie den Backofen nach einer Stunde aus. Drehen Sie dazu den Moduswahlschalter auf die Position „Aus“.

Tipps:

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



DEUTSCH

- Lassen Sie das Fleisch nach der Garzeit etwa 10 Minuten im Ofen ruhen. Dadurch wird sichergestellt, dass sich der Saft besser im Braten verteilt und beim Anschneiden des Fleisches nicht ausläuft.
- Wenn Sie Fisch zubereiten, stellen Sie ihn auf die mittlere oder niedrige Stufe.
- Wenn Sie auf mehreren Ebenen des Ofens gebacken haben. Das Futter im oberen Backblech ist dunkler als das Futter im unteren Blech. Nur weil Sie mehrere Bleche in den Ofen schieben, heißt das nicht, dass sie alle gleichzeitig fertig sind.
- Beim Backen von feuchten Kuchen bildet sich Kondenswasser. Beim Backen kann sich Wasserdampf bilden, der über die Tür entweicht. Der Dampf kann sich absetzen und Wassertröpfchen auf dem Bedienfeld oder auf angrenzenden Möbelementen bilden. Dies ist normal.
- Verwenden Sie den Backofen nur zum Garen von Speisen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Garen, dass alle nicht benötigten Zubehörteile aus dem Backofen entfernt wurden.
- Legen Sie die Backbleche in die Mitte des Backofens und lassen Sie bei der Verwendung mehrerer Backbleche Platz zwischen ihnen, damit die Luft zirkulieren kann.
- Legen Sie die Bleche nicht auf den Backofenboden und decken Sie sie nicht mit Alufolie ab. Dies würde einen Wärmestau verursachen. Die Koch- und Grillzeiten stimmen nicht überein und die Emaille kann beschädigt werden.
- Seien Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig, um den Kontakt mit heißen Teilen und Dampf zu vermeiden.
- Sie müssen eine für das Gargut geeignete Temperatur und einen geeigneten Kochmodus wählen. Achten Sie auch darauf, dass Sie das Gargut in einen ausreichend großen Topf geben und gegebenenfalls das Backblech verwenden.

Tipps zur Verwendung des Grillmodus

- Dieser Modus ist ideal zum Garen von Fleisch, Fisch und Geflügel, da diese Lebensmittel gebräunt, aber nicht trocken werden. Flache Stücke, Fleischspieße und Würstchen eignen sich besonders gut für das Grillen im Grillmodus, ebenso Gemüse mit hohem Wassergehalt, wie Tomaten und Zwiebeln.
- Wenn Sie die Grillfunktion verwenden möchten, heizen Sie den Ofen 4 Minuten vor, bevor Sie das Grillgut einlegen. Wenn der Backofen in Betrieb ist, schließen Sie immer die Tür.
- Die zu bratende Lebensmittel sollten möglichst gleich dick sein. So werden sie gleichmäßig braun und bleiben saftig und zart.
- Geben Sie etwas Flüssigkeit hinzu, wenn das Fleisch mager ist. Bedecken Sie den Boden des Bratentopfes mit etwa 1/2 cm Flüssigkeit.
- Legen Sie das Grillgut direkt auf den Rost. Wenn Sie ein einzelnes Grillgut grillen, legen Sie es in die Mitte des Rosts. Stellen Sie auch die Tropfschale auf Ebene 1, um das Fett aufzufangen.
- Stecken Sie die Pfanne beim Grillen nicht in die Einschubhöhen 4 oder 5, da sich die Pfanne sonst verformen könnte.



DEUTSCH

- Das Heizelement schaltet sich ständig ein und aus. Es ist normal. Die Funktionseinstellung bestimmt, wie oft dies geschieht.
- Wenn der Braten fertig ist, schalten Sie den Ofen aus und lassen Sie ihn noch 10 Minuten ruhen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.
- Aus dem Braten tritt Dampf aus: Dies ist normal, da der meiste Dampf durch den Dampfauslass entweicht. Der Dampf kann sich absetzen und auf Knöpfen oder angrenzenden Möbelementen kondensieren.

Tipps für das Garen mit Dampfunterstützung

- Um diese Funktion zu nutzen, geben Sie 150 ml Trinkwasser auf den Boden des Garraums, wählen Sie die Temperatur 200°C und den Modus Unterhitze. Die empfohlene Garzeit beträgt etwa 20 Minuten.

Hinweis:

- Achten Sie darauf, das überschüssige Wasser nach Beendigung des Garvorgangs aus dem Garraum zu entfernen.
- Vergewissern Sie sich, dass der Innenraum vollständig abgekühlt ist, bevor Sie das überschüssige Wasser entfernen. Andernfalls könnten Sie sich verbrennen.
- Es wird empfohlen, nicht mehr als 500 ml Trinkwasser hinzuzufügen.
- Sie können die Wassermenge und die Temperatur je nach Bedarf der zuzubereitenden Speisen anpassen.
- Trocknen Sie nach dem Garen mit Dampf oder der Dampfreinigungsfunktion das Innere des Backofens, den Backofenrost und die Seitengitter mit einem weichen Tuch ab.

Tipps für die dampfunterstützte Reinigung

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

Verfahren zur Reinigung

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

HINWEIS:



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

5. REINIGUNG UND WARTUNG

- Der Backofen muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Beim Reinigen des Backofens muss das Licht eingeschaltet sein, damit die Oberflächen besser zu sehen sind.
- Das Innere des Backofens sollte nur mit lauwarmem Wasser und ein wenig Flüssigseife gereinigt werden.
- Wischen Sie das Innere des Backofens nach der Reinigung mit einem Tuch trocken.
- Reinigen Sie den Backofen niemals mit Dampfreinigern.
- Das Innere des Backofens darf nur mit warmem Seifenwasser und einem Schwamm oder weichen Tuch gereinigt werden. Scheuernde Reinigungsmittel sollten nicht verwendet werden.
- Eventuelle Flecken auf der Unterseite des Backofens stammen von Lebensmittelspritzern oder verschütteten Lebensmitteln. Diese Spritzer entstehen während des Garvorgangs. Sie können darauf zurückzuführen sein, dass die Speisen bei einer zu hohen Temperatur gegart wurden oder in einem zu kleinen Behälter gelagert wurden.
- Die Außenteile des Backofens dürfen nur mit warmer Seifenlauge und einem Schwamm oder weichen Tuch gereinigt werden. Scheuernde Reinigungsmittel sollten nicht verwendet werden.
- Wenn Sie einen Ofenreiniger verwenden, vergewissern Sie sich, dass er für Öfen geeignet ist.
- Schäden am Gerät, die durch ein Reinigungsmittel verursacht wurden, werden nicht kostenlos repariert, auch wenn sich das Gerät noch innerhalb der Garantiezeit befindet.
- Verwenden Sie für die Reinigung und Wartung des Backofens keine Reinigungsmittel, die Scheuermittel enthalten.

Backofenreinigung

- Für die Reinigung des Backofens sind weder Ofenreiniger noch andere spezielle Reinigungsmittel erforderlich. Es wird empfohlen, den Backofen mit einem feuchten Tuch zu reinigen, solange er noch heiß ist.
- Um die Seitenwände und die Backofentür zu reinigen, können Sie die Seitenschienen entfernen. Drücken Sie dazu auf die Unterseite der Schienen und ziehen Sie sie gleichzeitig zur Seite. Dann schieben und ziehen Sie sie nach oben, bis sie eben sind. Nehmen Sie sie schließlich heraus.
- Um die Seitenschienen nach der Reinigung wieder anzubringen, gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vor.

Demontage und Montage der Backofentür



DEUTSCH

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

Demontage der Backofentür

1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Heben Sie beide Seiten der Verriegelungsstange an, wie in Abbildung 7 dargestellt.
3. Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag.
4. Halten Sie die Tür an beiden Seiten fest und schließen Sie sie dann wieder.
5. Bewegen Sie die Tür nach oben und unten und ziehen Sie sie heraus.

Montage der Backofentür

1. Befolgen Sie die umgekehrte Reihenfolge der Türdemontage. Achten Sie bei der Montage der Tür darauf, dass beide Scharniere richtig sitzen.
2. Wenn Sie die Tür öffnen, senken Sie die Verriegelungsstange ab, wie in Abbildung 8 dargestellt.

Greifen Sie nicht in die Scharniere, wenn die Tür versehentlich herunterfällt oder sich die Scharniere plötzlich schließen. Kontaktieren Sie den Cecotec-Kundendienst.

Abnehmen und Anbringen der Türverkleidung

Abnehmen der Türverkleidung

1. Nehmen Sie die Backofentür wie abgebildet ab und legen Sie sie auf ein Tuch.
2. Drücken Sie mit beiden Händen auf die Taste an der inneren Glastürhalterung. Die Halterung löst sich automatisch. Abb. 9
3. Nehmen Sie die innere und die mittlere Glasscheibe heraus.

Hinweis

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

Montage

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

Auswechseln der Backofenbirne



Wenn die Glühbirne ausfällt, muss sie ersetzt werden. Gefährlicher Elektrischer Spannung!

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

Regelmäßige Überprüfung

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

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

Hinweis

Reparaturen am Ofen müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

6. PROBLEMBEHEBUNG

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

Normaler Betrieb

- Wenn Sie den Backofen zum ersten Mal benutzen, kann er einige Stunden lang einen eigenartigen Geruch und Rauch abgeben. Wir empfehlen daher, ihn eine Stunde lang ohne Inhalt laufen zu lassen. Lassen Sie ihn danach abkühlen und reinigen Sie ihn.
- Wenn der Ofen in Betrieb ist, hören Sie möglicherweise ein Knistern, das durch den Metallboden verursacht wird.
- Wenn die zu erheizenden Speisen etwas Feuchtigkeit enthalten, kann die Wärmeabgabeöffnung während des Betriebs Dampf absondern.
- Das Gebläse beginnt 15 Minuten nach dem Einschalten des Backofens zu arbeiten. Auch wenn der Backofen ausgeschaltet ist, läuft das Gebläse noch 35 Minuten lang weiter.

Problembeseitigung



DEUTSCH

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Der Backofen läuft nicht	Es hat einen Stromausfall gegeben.	Überprüfen Sie den Strom in Ihrer Küche oder den Betrieb eines anderen Geräts.
	Ausfall des Schutzschalters.	Prüfen Sie, ob der Schutzschalter funktioniert.
	Sie haben vergessen, den gewünschten Modus auszuwählen.	Wählen Sie einen Modus.
Das Licht schaltet sich nicht ein.	Defekte Glühbirne.	Wechseln Sie die Glühbirne.
	Kein elektrischer Strom.	Prüfen Sie, ob der Backofen mit Strom versorgt wird.
Der Backofen funktioniert plötzlich nicht mehr.	Es hat einen Stromausfall gegeben.	Überprüfen Sie den Strom in Ihrer Küche oder den Betrieb eines anderen Geräts.
	Störung des Thermostats.	Prüfen Sie, ob das Gebläse funktioniert. Wenn dies der Fall ist, ersetzen Sie den Thermostat durch einen neuen, indem Sie sich an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec wenden.
Der Backofen heizt nicht.	Sie haben die Temperatur nicht ausgewählt.	Stellen Sie die Temperatur an.
	Der Zeitwahlschalter steht in der Position 0.	Stellen Sie den Zeitwahlschalter ein.
	Es gibt keine Energieversorgung	Überprüfen Sie den Stromversorgungskasten.
	Das Heizelement ist beschädigt.	Ersetzen Sie das Heizelement durch ein neues, wenden Sie sich bitte an den offiziellen technischen Kundendienst von cecotec.
Bei der Benutzung des Backofens tritt Wasser aus der Tür aus	Die Türdichtung ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Türdichtung, wenden Sie sich bitte an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.
	Das Scharnier ist nicht stark genug.	Ersetzen Sie das Scharnier, wenden Sie sich bitte an den offiziellen technischen Kundendienst von cecotec.



Der Backofen funktioniert nicht mehr, aber der Motor läuft weiter.	Der Backofen war lange Zeit in Betrieb und braucht daher Zeit zum Abkühlen.	Legen Sie Ihre Hand auf den Luftauslass. Wenn Sie feststellen, dass die Luft heiß herauskommt, liegt kein Problem vor.
	Ausfall des Thermostats.	Wenn Sie feststellen, dass die Luft bei Raumtemperatur ausströmt, tauschen Sie den Thermostat aus und wenden Sie sich an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.

Wenn das Problem nicht behoben ist:

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

7. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: 04725 / 04726 / 04727 / 04728 / 04729 / 04730

Produkt: Bolero Hexa M236000 Inox Time A / Bolero Hexa M236000 Line Time A / Bolero Hexa M236000 Dark Inox Time A / Bolero Hexa M236000 Mirror Time A / Bolero Hexa M236000 Glass Black Time A / Bolero Hexa M236000 Glass White Time A

Nennspannung: 220 - 240 V~

Nennfrequenz: 50 - 60 Hz

Nennleistung 2800 W

	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells		04725 / 04726 / 04727 / 04728 / 04729 / 04730	



DEUTSCH

Art des Ofens		Integrierter Elektrobackofen	
Masse des Geräts	B	32,88	Kg
Anzahl der Hohlräume		1	
Hohlraumwärmequelle (Strom oder Gas)	Elektrizität	-	-
Volumen pro Hohlraum	V	70	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}	0,79	KWh/ Waschgang
Energieverbrauch für die Erwärmung einer genormten Charge in einem Hohlraum eines Elektroofens während eines Zyklus im Zwangsumlauf, pro Hohlraum (elektrische Endenergie)	EC _{elektrischer Hohlraum}	0,82	KWh/ Waschgang
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/ Waschgang
Energie-Effizienz-Index pro Hohlraum	EEl _{Hohlraum}	94,0	-
Energieeffizienzklasse		A	
Standby-Modus		0	W
(!) 1 kWh/Zyklus = 3,6 MJ/Zyklus.			

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



DEUTSCH

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

8. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder die Batterie / der Akku gemäß den geltenden Vorschriften getrennt vom Hausmüll entsorgt werden muss. Wenn dieses Produkt das Ende seiner Nutzungsdauer erreicht hat, sollten Sie die Batterien/Akkus entfernen und es zu einer von den örtlichen Behörden bestimmten Sammelstelle bringen.

Die Verbraucher müssen sich mit Ihren örtlichen Behörden oder Einzelhändlern in Verbindung setzen, um Informationen über die ordnungsgemäße Entsorgung ihrer Altgeräte und / oder ihre Akkus zu erhalten.

Die Einhaltung der oben genannten Leitlinien trägt zum Schutz der Umwelt bei.

9. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

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

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

10. COPYRIGHT

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



DEUTSCH

1. PARTI E COMPONENTI

Legenda della figura 1:

1. Pannello di controllo
2. Griglia
3. Vaschetta (raccogliocce)
4. Porta



5. Maniglia

Pannello di controllo. Fig. 2

Legenda della figura 2:

1. Spia
2. Manopola delle modalità
3. Manopola del timer
4. Manopola della temperatura
5. Spia di riscaldamento

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
- Manuale d'uso
- Teglia
- Griglia

3. INSTALLAZIONE

Prima dell'installazione

- L'apparecchio deve essere installato in un mobile da incasso. È necessario mantenere una distanza di sicurezza tra l'apparecchio e le pareti della cucina.
- Nella figura 3 sono riportate le dimensioni (in mm) necessarie per l'installazione dell'apparecchio.



ITALIANO

- Le superfici, i laminati sintetici e gli adesivi utilizzati devono essere resistenti al calore (minimo 100°C) e i mobili adiacenti devono resistere ad almeno 70°C.
- I mobili della cucina devono essere livellati e fissi. Tra il forno e gli altri apparecchi deve essere lasciato uno spazio di 5 mm.
- Se sotto il forno è presente un cassetto, è necessario installare un ripiano tra il forno e il cassetto.
- La porta e/o la maniglia non devono essere utilizzate per sollevare o spostare l'apparecchio.
- Per l'installazione, l'apparecchio deve essere collegato in conformità a tutte le norme locali in materia di gas e/o elettricità.
- Il trasporto dell'apparecchio deve essere effettuato da almeno due persone.
- Utilizzare le fessure o le impugnature su entrambi i lati del forno per trasportarlo.

Collegamento alla rete elettrica

- Collegare l'apparecchio a una presa dotata di messa a terra.
- Cecotec declina ogni responsabilità per eventuali danni causati dall'uso dell'apparecchio senza collegamento a terra. Se l'installazione non viene eseguita in modo professionale, sussiste il rischio di scosse elettriche. L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica solo da una persona qualificata e autorizzata. In caso contrario, la garanzia decade.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, sussiste il rischio di scosse elettriche, cortocircuiti e incendi. Il cavo di alimentazione non deve essere schiacciato, piegato o incastrato e non deve entrare in contatto con parti calde dell'apparecchio. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un elettricista qualificato.
- Assicurarsi che l'alimentazione di rete corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta dell'apparecchio. Il cavo di alimentazione deve corrispondere alle specifiche e al consumo di energia.

Pericolo di scosse elettriche.

Prima di realizzare l'installazione elettrica dell'apparecchio, assicurarsi che sia stato scollegato dalla corrente.

Installazione

1. Inserire il forno attraverso il foro in cui deve essere collocato, allinearne e fissarlo in posizione.
2. Fissarlo con 2 viti e rondelle come indicato nella figura 4.

Verifica

1. Collegare l'apparecchio alla corrente e accenderlo.
2. Verificare che il forno funzioni.

Collegamento elettrico

I forni dotati di cavo di alimentazione tripolare sono progettati per funzionare a corrente

alternata. Il cavo per la messa a terra dell'apparecchio è giallo-verde.

Montaggio del cavo di alimentazione

Apertura della morsettiera. (Fig. 5):

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

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

Collegamento del cavo di alimentazione alla corrente

- Collegare la spina a una presa standard (non inclusa) corrispondente al carico indicato sulla targhetta dei dati. Quando si collega il cavo direttamente alla rete, installare un interruttore automatico onnipolare con un'apertura minima dei contatti di 3 mm tra l'apparecchio e la rete. L'interruttore automatico onnipolare deve essere dimensionato in base al carico e rispettare le norme vigenti (il cavo di messa a terra non deve essere interrotto dall'interruttore).
- Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo da non raggiungere una temperatura superiore a 50°C rispetto alla temperatura ambiente e deve essere protetto da un isolamento di grado adeguato.
- Prima di effettuare il collegamento, verificare che:
- La sicurezza elettrica di questo apparecchio può essere garantita solo se il forno è collegato a terra in conformità con le norme di sicurezza elettrica. il collegamento a terra sia efficace (in caso di dubbio, chiamare un tecnico qualificato per controllare il sistema); Cecotec non si fa responsabile di danni derivanti da un sistema privo di messa a terra.
- Le specifiche indicate sulla targhetta (sull'apparecchio e/o sull'imballaggio) 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



ITALIANO

sia adeguata alla potenza utilizzata dall'apparecchio. Si sconsiglia l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Se non è possibile evitarne l'uso, ricordarsi di utilizzare solo adattatori e prolunghe singole o multiple conformi alle norme di sicurezza vigenti. In questi casi, non superare mai la capacità massima di corrente indicata sull'adattatore singolo o sulla prolunga e la potenza massima indicata sull'adattatore multiplo. La spina e la presa devono essere facilmente accessibili.

4. FUNZIONAMENTO

Accessori

Gli accessori in dotazione sono adatti alla preparazione di qualsiasi tipo di alimento:

- A. Teglia: utilizzare questo accessorio per torte umide, pasticcini, cibi surgelati e arrosti di grandi dimensioni. Può essere utilizzata anche per raccogliere il grasso che cola quando si cucina direttamente sulla griglia.
- B. Griglia: utilizzare questo accessorio per grigliare e per posizionare gli alimenti da cuocere. Sono disponibili accessori opzionali, con i quali è possibile migliorare alcuni dei vostri piatti preferiti o semplicemente cucinare in modo più pratico.

Pulizia degli accessori

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

Introdurre gli accessori








- Il forno dispone di 5 diversi livelli su cui è possibile posizionare gli accessori. Inserirli fino in fondo in modo che non tocchino il pannello della porta. Fig. 6
- Quando si utilizzano gli accessori, assicurarsi di inserirli correttamente nel forno.
- Gli accessori possono essere rimossi fino a circa la metà. In questo modo è possibile rimuovere facilmente il cibo.

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

Pannello di controllo

Manopola di selezione della modalità

- Utilizzare la manopola per scegliere la modalità desiderata.
- Questo apparecchio è dotato di 6 modalità:

	Spento	
	Defrost	La ventola funziona senza calore per ridurre i tempi di scongelamento degli alimenti. Questo dipende dalla temperatura ambiente e dalla quantità e dal tipo di cibo.
	Convezione	In questa modalità, il calore del forno viene trasferito dalla resistenza superiore a quella inferiore e la ventola lo fa circolare in tutto il forno, per una cottura uniforme.
	Calore inferiore	Se si posiziona la manopola su questa posizione, si accende solo la resistenza inferiore. Questa modalità è adatta alla sterilizzazione e alla conservazione dei barattoli.
	Convenzionale	Se si posiziona la manopola su questa posizione, si accendono entrambe le resistenze. Questa funzione è adatta per grigliare e cuocere su un unico livello.
	Grill	Questa modalità utilizza la resistenza superiore insieme alla ventola, che aiuta a far circolare il calore. È adatta quando si desidera che il cibo si rosoli rapidamente e conservi i suoi succhi.
	Eco	In questa modalità, vengono utilizzate la parte esterna della resistenza superiore e la resistenza inferiore per controllare la temperatura, riducendo così il consumo di energia. Questa funzione è adatta per cuocere cibi di grandi dimensioni, in quanto la temperatura del forno aumenta progressivamente, consentendo al calore di penetrare completamente negli alimenti.

Manopola del timer

- Se si desidera che il forno funzioni in modo continuo, senza selezionare un tempo di funzionamento specifico, posizionare la manopola su ON.
- Altrimenti, impostare la manopola sul valore di tempo desiderato (0-120 min). Il forno si spegne allo scadere del tempo selezionato.

Temperatura

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

Prima di utilizzare il forno per la prima volta



ITALIANO

Per eliminare l'odore di nuovo, riscaldare il forno quando è vuoto:

1. Assicurarsi che non rimanga alcun imballaggio all'interno.
2. Utilizzare la manopola delle modalità per selezionare la modalità convenzionale.
3. Impostare la manopola della temperatura su 250°C.
4. Dopo un'ora, spegnere il forno. Girare la manopola delle funzioni in posizione di spegnimento.

Suggerimenti:

- Utilizzate stoviglie di colore scuro o con rivestimento smaltato, in quanto la trasmissione del calore sarà migliore.
- Preriscaldare il forno prima di cucinare gli alimenti.
- Non aprire la porta del forno troppo frequentemente durante la cottura.
- Cercare di cucinare più piatti contemporaneamente nel forno. È possibile cucinare posizionando due recipienti di cottura sulla griglia.
- Cucinare più di un piatto, uno dopo l'altro. Il forno sarà già caldo.
- Si può risparmiare energia spegnendo il forno qualche minuto prima del tempo di cottura. Non aprire la porta del forno.
- Scongela gli alimenti congelati prima di cucinarli
- Utilizzare teglie metalliche o contenitori in alluminio con rivestimento antiaderente o stampi in silicone resistenti al calore.
- Lasciare riposare la carne in forno per circa 10 minuti dopo il tempo di cottura. In questo modo, i succhi saranno distribuiti meglio in tutto l'arrosto e non coleranno quando la carne verrà tagliata.
- Se si cucina del pesce, impostare una temperatura media o bassa.
- La cottura è avvenuta a diversi livelli. Il cibo nella teglia superiore è più scuro di quello nella teglia inferiore. Il fatto che si mettano diverse teglie nel forno non significa che saranno tutte pronte nello stesso momento.
- Durante la cottura di torte umide si forma della condensa. La cottura può portare alla formazione di vapore, che fuoriesce dalla porta. Il vapore può depositarsi e formare gocce d'acqua sul pannello di controllo o sui mobili adiacenti. È normale.
- Utilizzare il forno solo per cucinare cibi.
- Prima di cucinare, assicurarsi di rimuovere dal forno tutti gli accessori non necessari.
- Posizionare le teglie al centro del forno e, se si utilizzano più teglie, lasciare spazio tra di esse per far circolare l'aria.
- Non appoggiare le teglie sulla base del forno e non coprirle con carta stagnola. Questo porterebbe a un accumulo termico. I tempi di cottura e di arrostitimento non coincidono e lo smalto potrebbe danneggiarsi.
- Fare attenzione quando si apre la porta per evitare il contatto con le parti calde e il vapore.
- È necessario selezionare una temperatura e una funzione di cottura adatta all'alimento da cuocere. È inoltre necessario assicurarsi di posizionare il cibo in una pirofila di dimensioni



adeguate e di utilizzare la teglia del forno, se necessario.

Suggerimenti per l'utilizzo della modalità Grill

- Questa funzione è ideale per la cottura di carne, pesce e pollame, in quanto questi alimenti risulteranno rosolati ma non secchi. I tagli piatti, gli spiedini di carne e le salsicce sono particolarmente adatti per essere grigliati in modalità Grill, così come le verdure ad alto contenuto d'acqua, come i pomodori e le cipolle.
- Se si utilizza la funzione Grill, preriscaldare il forno per 4 minuti prima di inserire il cibo. Quando il forno è in funzione, chiudere sempre la porta.
- Per quanto possibile, i pezzi di cibo da grigliare devono avere lo stesso spessore. In questo modo si rosoleranno in modo uniforme e rimarranno succulenti.
- Aggiungere un po' di liquido se la carne è magra. Ricoprire la base della pirofila con circa 1/2 cm di liquido.
- Posizionare il cibo da grigliare direttamente sulla griglia. Se si griglia un unico pezzo, posizionarlo al centro della griglia. Inserire anche la vaschetta raccogli-gocce al livello 1 per raccogliere il grasso.
- Quando si arrostitisce, non inserire la teglia ai livelli 4 o 5, perché potrebbe deformarsi.
- La resistenza si accende e si spegne continuamente. Questo è normale. L'impostazione della funzione determina la frequenza con cui ciò avviene.
- Quando l'arrosto è pronto, spegnere il forno e lasciarlo riposare per altri 10 minuti. Ciò consente una migliore distribuzione dei succhi della carne.
- Dall'arrosto esce vapore. È normale, la maggior parte del vapore fuoriesce attraverso l'uscita del vapore. Il vapore può depositarsi e formare condensa sulle manopole o sugli elementi di arredo adiacenti.

Suggerimenti su come utilizzare la cottura assistita dal vapore

- Per utilizzare questa funzione, aggiungere 150 ml di acqua potabile sul fondo della cavità del forno, selezionare la temperatura di 200°C e selezionare la modalità di riscaldamento inferiore. Il tempo di cottura consigliato è di circa 20 minuti.

Nota:

- Al termine della cottura, rimuovere l'acqua in eccesso dalla cavità del forno.
- Assicurarsi che l'interno del forno sia completamente freddo prima di rimuovere l'acqua in eccesso. In caso contrario, si potrebbero soffrire delle ustioni.
- Si consiglia di non aggiungere più di 500 ml di acqua potabile.
- È possibile regolare la quantità d'acqua e la temperatura in base alle esigenze del cibo che si sta preparando.
- Dopo aver utilizzato la funzione di cottura a vapore o la funzione di pulizia a vapore, asciugare l'interno del forno, la griglia del forno e le guide laterali con un panno morbido.

Suggerimenti per la pulizia a vapore

- Questa funzione è utile per eliminare i residui di cibo all'interno del forno. È adatta solo



ITALIANO

per la pulizia di sporco leggero. Non è efficace per lo sporco radicato e le macchie ostinate causate dalla cottura. Può essere utilizzata solo quando il forno è freddo.

Procedura di pulizia

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

ATTENZIONE:

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

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

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



Pulizia del forno

- Per la pulizia del forno non sono necessari detergenti o altri prodotti speciali. Si consiglia di pulire il forno con un panno umido quando è caldo.
- Per pulire le pareti laterali e la porta del forno, è possibile rimuovere le guide laterali. A tal fine, premere la parte inferiore delle guide e contemporaneamente tirarle lateralmente. Quindi spingere verso l'alto e tirare verso l'alto fino a livellarle. Infine, rimuoverle.
- Per rimontare le guide laterali dopo la pulizia, seguire l'ordine inverso rispetto alla procedura di rimozione.

Smontaggio e montaggio della porta del forno

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

Smontare la porta

1. Aprire completamente la porta.
2. Sollevare entrambi i lati dell'asta di bloccaggio come mostrato nella figura 7.
3. Chiudere la porta fino in fondo.
4. Tenere la porta da entrambi i lati e poi richiuderla.
5. Muovere la porta verso l'alto e verso il basso ed estrarla.

Posizionare la porta

1. Seguire l'ordine inverso di smontaggio della porta. Quando si monta la porta, assicurarsi che entrambe le cerniere si adattino correttamente.
2. Quando si apre la porta, abbassare l'asta di bloccaggio come illustrato nella figura 8.

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

Smontare e installare il pannello della porta

Smontaggio

1. Rimuovere la porta del forno come indicato e appoggiarla su un panno.
2. Premere con entrambe le mani il pulsante della staffa del vetro interno della porta. La staffa si sgancia automaticamente. Fig. 9
3. Rimuovere i vetri interni e centrali.



ITALIANO

Avviso

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

Installazione

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

Sostituzione della lampadina del forno

Se la lampadina del forno si guasta, deve essere sostituita. Rischio di scossa elettrica!

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

Ispezioni periodiche

Oltre a mantenere pulito il forno, è necessario:

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

Avvertenza

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

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- Il forno potrebbe presentare dei malfunzionamenti durante il funzionamento. Controllare l'elenco prima di chiamare l'assistenza tecnica Cecotec. È possibile che si riesca a riparare da soli alcuni guasti.

Funzionamento normale

- Quando si utilizza il forno per la prima volta, è possibile che emetta un odore particolare e che faccia fumo per alcune ore. Pertanto, si consiglia di farlo funzionare per un'ora senza che vi sia nulla all'interno. Dopo questo tempo, lasciarlo raffreddare e pulirlo.
- Quando il forno è in funzione, si possono sentire degli scricchiolii, dovuti al fondo metallico del forno.
- Se il cibo da riscaldare contiene umidità, il foro di emissione del calore può emettere vapore

durante il funzionamento.

- La ventola inizia a funzionare 15 minuti dopo l'accensione del forno. Anche se il forno è spento, la ventola continua a funzionare per 35 minuti.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
Il forno non funziona.	C'è stata un'interruzione di corrente.	Controllare la luce della cucina o il funzionamento di un altro apparecchio.
	Guasto all'interruttore automatico.	Controllare se l'interruttore automatico funziona.
	Si è dimenticato di selezionare la modalità desiderata.	Selezionare una modalità.
La lampadina non si accende.	La lampadina è difettosa.	Sostituire la lampadina.
	Assenza di corrente elettrica.	Controllare se il forno riceve corrente elettrica.
Il forno smette di funzionare all'improvviso.	C'è stata un'interruzione di corrente.	Controllare la luce della cucina o il funzionamento di un altro apparecchio.
	Guasto del termostato.	Verificare se la ventola funziona. In questo caso, sostituire il termostato con uno nuovo contattando il servizio di assistenza tecnica ufficiale Cecotec.
Il forno non si riscalda.	Non è stata selezionata la temperatura.	Regolare la temperatura.
	La manopola del timer è sulla posizione 0.	Regolare il timer.
	Non vi è corrente elettrica.	Controllare la scatola di alimentazione.
	La resistenza è danneggiata.	Sostituire la resistenza con una nuova, contattando il servizio di assistenza tecnica ufficiale Cecotec.



ITALIANO

Esce acqua dalla porta quando si utilizza il forno.	La guarnizione della porta è danneggiata.	Riparare la guarnizione; a tal fine, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
	La cerniera non è abbastanza robusta.	Sostituire la cerniera; a tal fine, contattare il servizio di assistenza tecnica ufficiale Cecotec.
Il forno smette di funzionare ma il motore no.	Il forno è stato in funzione per un lungo periodo di tempo, quindi ha bisogno di tempo per raffreddarsi.	Posizionare la mano sull'uscita dell'aria. Se si nota che esce aria calda, non si tratta di un problema.
	Guasto al termostato.	Se si nota che l'aria esce a temperatura ambiente, sostituire il termostato; a tal fine, contattare il servizio di assistenza tecnica ufficiale Cecotec.

Se il problema non è stato risolto:

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

7. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 04725 / 04726 / 04727 / 04728 / 04729 / 04730

Prodotto: Bolero Hexa M236000 Inox Time A / Bolero Hexa M236000 Line Time A / Bolero Hexa M236000 Dark Inox Time A / Bolero Hexa M236000 Mirror Time A / Bolero Hexa M236000 Glass Black Time A / Bolero Hexa M236000 Glass White Time A

Voltaggio nominale: 220 - 240 V~

Frequenza nominale: 50 - 60 Hz

Potenza nominale: 2800 W

	Simbolo	Valore	Unità
Codice modello		04725 / 04726 / 04727 / 04728 / 04729 / 04730	

Tipologia di forno		Forno elettrico ad incasso	
Massa dell'apparecchio	M	32,88	Kg
Numero di cavità		1	
Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o a gas)	Elettrica	-	-
Volume di ciascuna cavità	V	70	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}	0,79	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}	0,82	kWh/ciclo
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno a gas durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (gas finale)	EC _{cavità a gas}	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo (¹)
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno a gas durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (gas finale)	EC _{cavità a gas}	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo
Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità	EEl _{cavità}	94,0	-
Classe di efficienza energetica		A	
Modalità Standby		0	W
(¹) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo.			

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

Fabbricato in Cina | Progettato in Spagna



ITALIANO

8. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Questo simbolo indica che, in conformità con le normative vigenti, il prodotto e/o le pile/batterie devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici. Quando questo prodotto raggiunge la fine della sua vita utile, è necessario rimuovere le pile/batterie/accumulatori e portarlo in un punto di raccolta designato dalle autorità locali.

Per informazioni dettagliate su come smaltire correttamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche e/o le pile/batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.

Il rispetto di queste linee guida aiuterà a proteggere l'ambiente.

9. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

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

10. COPYRIGHT

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



1. PEÇAS E COMPONENTES

Legenda da figura 1:

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

Painel de controlo Fig. 2

Legenda da figura 2:

1. Indicador luminoso
2. Seletor de menus
3. Seletor de tempo
4. Seletor Temperatura
5. Indicador de aquecimento

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 da Cecotec.

Conteúdo da caixa

- Forno multifunções
- Manual de instruções
- Bandeja
- Grelha



PORTUGUÊS

3. INSTALAÇÃO

Antes da instalação

- O aparelho deve ser instalado num armário de encastrar. Deve ser mantida uma distância de segurança entre o aparelho e as paredes da cozinha.
- Na figura 3, pode ver as dimensões (mm) necessárias para a instalação.
- As superfícies, os laminados sintéticos e os adesivos utilizados devem ser resistentes ao calor (mínimo 100 °C) e o mobiliário adjacente devem resistir a, pelo menos, 70 °C.
- Os armários de cozinha devem estar nivelados e fixos. Deve ser deixado um espaço de 5 mm entre o forno e outros aparelhos.
- Se existir uma gaveta por baixo do forno, deve ser instalada uma divisória entre o forno e a gaveta.
- A porta e/ou a pega não devem ser utilizadas para levantar ou deslocar o aparelho.
- Para a instalação, o aparelho deve ser ligado em conformidade com todos os regulamentos locais relativos ao gás e/ou à eletricidade.
- O transporte deve ser efetuado por, pelo menos, duas pessoas.
- Utilize as ranhuras ou pegas em ambos os lados do forno para transportar a câmara de cozimento.

Ligação à rede elétrica

- Este aparelho deve ser ligado a uma tomada com ligação à terra.
- A Cecotec não é responsável por quaisquer danos causados pela utilização do aparelho sem ligação à terra. Se a instalação não for efetuada de forma profissional, existe o risco de choque elétrico. O aparelho só pode ser ligado à rede elétrica por uma pessoa qualificada e autorizada. Se não for esse o caso, a garantia será anulada.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, existe o risco de choque elétrico, curto-circuito e incêndio. O cabo de alimentação não deve ser comprimido, dobrado ou preso e não deve entrar em contacto com partes quentes do aparelho. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído por um eletricitista qualificado.
- A alimentação eléctrica deve corresponder às indicações da placa de características do aparelho. O cabo de alimentação deve corresponder às especificações e ao consumo de energia.

Perigo de choque elétrico.

Antes de proceder à instalação elétrica, é necessário certificar-se de que o aparelho está desligado da rede elétrica.

Instalação

1. Introduza o forno através do orifício em que deve ser colocado, alinhe-o e fixe-o no lugar.
2. Fixe com 2 parafusos e anilhas, como indicado na figura 4.



Verificação

1. Ligue o aparelho da rede elétrica.
2. Verifique se o forno está a funcionar.

Conexões elétricas

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

Montagem num cabo de alimentação

Abrir a caixa de terminais. (Fig. 5):

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

Ligar o cabo de alimentação à rede elétrica

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



PORTUGUÊS

- Antes de ligar o aparelho à rede eléctrica, verifique se as especificações indicadas na placa de características (no aparelho e/ou na embalagem) correspondem às da rede eléctrica da sua casa.
- Verifique se a capacidade eléctrica da instalação e das tomadas pode suportar a potência máxima do aparelho. Em caso de dúvida, contacte um técnico qualificado.
- Se a tomada e a ficha do aparelho não forem compatíveis, solicite a um técnico qualificado que substitua a tomada por um modelo adequado.
- Estes últimos, em particular, deverão também assegurar-se de que a secção transversal dos cabos das tomadas é adequada à potência utilizada pelo aparelho. Não é recomendada a utilização de adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões. Se a sua utilização não puder ser evitada, lembre-se de utilizar apenas adaptadores simples ou múltiplos e extensões que cumpram os regulamentos de segurança 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

Acessórios

Os acessórios fornecidos são adequados para preparar qualquer tipo de alimento.

- A. Bandeja: utilize este acessório para bolos húmidos, pastelaria, alimentos congelados e assados grandes. Também pode ser utilizada para recolher a gordura que escorre quando se grelha diretamente na grelha.
- B. Grelha: utilize este acessório para grelhar e para colocar os alimentos a cozer.

Existem acessórios opcionais, com os quais pode melhorar alguns dos seus pratos favoritos ou simplesmente cozinhar de uma forma mais prática.

Limpeza dos acessórios

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

Inserir acessórios

- O forno tem 5 níveis diferentes nos quais pode colocar os acessórios. Insira-os até ao limite, de modo a não tocarem no painel da porta. Fig. 6
- Quando utilizar os acessórios, certifique-se de que os insere corretamente no forno.
- Os acessórios podem ser retirados aproximadamente até meio. Isto permite retirar facilmente os alimentos.

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

**Painel de controlo****Seletor de modos**

- Utilize o seletor para escolher o modo pretendido.
- Este aparelho possui 6 modos:

	Desligado	
	Descongelar	A ventoinha funciona sem calor para reduzir o tempo de descongelação dos alimentos. Isto dependerá da temperatura ambiente e da quantidade e tipo de alimentos.
	Convencional	Neste modo, o calor do forno é transferido da resistência superior para a inferior e a ventoinha ajuda-o a circular por todo o forno, para uma cozedura uniforme.
	Calor inferior	Se colocar o seletor nesta posição, apenas a resistência inferior ficará acesa. Este modo é adequado para esterilizar e conservar frascos.
	Convencional	Se colocar o seletor nesta posição, ambas as resistências ficarão acesas. Este modo é adequado para grelhar e assar num só nível.
	Grill	Este modo utiliza a resistência superior juntamente com a ventoinha, que ajuda a fazer circular o calor. É adequado quando se pretende que os alimentos dourem rapidamente e conservem os seus sucos.
	ECO	Neste modo, a parte exterior da resistência superior e a resistência inferior são utilizadas para controlar a temperatura, reduzindo assim o consumo de energia. Este modo é adequado para cozer alimentos grandes, uma vez que a temperatura do forno aumenta progressivamente, permitindo que o calor penetre totalmente nos alimentos.

Seletor de tempo

- Se pretender que o forno funcione continuamente, sem selecionar um tempo de funcionamento específico, coloque o interruptor seletor na posição ON.
- Caso contrário, coloque o seletor no valor de tempo pretendido (0-120 min). O forno desliga-se quando o tempo selecionado tiver decorrido.



PORTUGUÊS

Seletor de temperatura

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

Antes de utilizar o forno pela primeira vez

Para eliminar cheiro a novo, aqueça o forno quando este estiver vazio:

1. Certifique-se de que não fica nenhuma embalagem no interior do forno.
2. Utilize o seletor de modo para seleccionar o modo convencional.
3. Defina a temperatura para 250 °C.
4. Após uma hora, desligue o forno. Rode o seletor de modos à posição de desligar.

Conselhos:

- Utilize utensílios de cozinha de cor escura ou revestidos a esmalte, pois a transmissão de calor será melhor.
- Pré-aqueça o forno antes de colocar os alimentos.
- Não abra frequentemente a porta do forno durante a cozedura.
- Tente cozinhar mais do que um prato no forno ao mesmo tempo. Pode cozinhar colocando dois recipientes de cozedura na grelha.
- Cozinhar mais do que um prato, um a seguir ao outro. O forno já estará quente.
- Pode poupar energia se desligar o forno alguns minutos antes do tempo de cozedura. Não abra a porta do forno.
- Descongele os pratos congelados antes de os cozinhar.
- Utilize bandejas metálicas adequadas ou recipientes de alumínio com revestimento antiaderente ou formas de silicone resistentes ao calor.
- Deixe a carne repousar no forno durante cerca de 10 minutos após o tempo de cozedura. Desta forma, os sucos serão melhor distribuídos por todo o assado e não escorrerão quando a carne for cortada.
- Se estiver a cozinhar peixe, coloque-o no nível médio ou baixo.
- Foi cozinhado a vários níveis. Os alimentos da bandeja superior são mais escuros do que os da bandeja inferior. O facto de colocar várias bandejas no forno não significa que todos fiquem prontos ao mesmo tempo.
- Forma-se condensação ao cozer bolos húmidos. A cozedura pode levar à formação de vapor, que se escapa pela porta. O vapor pode depositar-se e formar gotículas de água no painel de controlo ou em elementos de mobiliário adjacentes. Isto é normal.
- Utilize o forno apenas para cozer alimentos.
- Antes de cozinhar, certifique-se de que retira todos os acessórios desnecessários do forno.
- Coloque as bandejas no centro do forno e deixe espaço entre elas quando utilizar mais do que uma para permitir a circulação do ar.
- Não coloque as bandejas sobre a base do forno nem as cubra com folha de alumínio. Isto conduziria a uma acumulação térmica. Os tempos de cozedura e de assadura não coincidem e o esmalte pode ficar danificado.



PORTUGUÊS

- Tenha cuidado ao abrir a porta para evitar o contacto com peças quentes e vapor.
- É necessário seleccionar uma temperatura e um modo de cozedura adequados aos alimentos a cozinhar. Deve também certificar-se de que coloca os alimentos num prato de tamanho adequado e de que utiliza a bandeja do forno sempre que necessário.

Sugestões para utilizar o modo Grill

- Este modo é ideal para cozinhar carne, peixe e aves, uma vez que estes alimentos ficarão dourados, mas não secos. Os alimentos planos, espetos de carne e salsichas são particularmente adequados para grelhar com o modo Grill, tal como os vegetais com um elevado teor de água, como o tomate e a cebola.
- Se for utilizar o modo Grill, pré-aqueça o forno durante 4 minutos antes de colocar os alimentos. Quando o forno estiver a funcionar, feche sempre a porta.
- Na medida do possível, os pedaços de alimentos a grelhar devem ter a mesma espessura. Isto permitirá que dourem uniformemente e se mantenham suculentas e sumarentas.
- Adicione um pouco de líquido se a carne for magra. Cubra o fundo do prato com cerca de 1/2 cm de líquido.
- Coloque os alimentos a grelhar diretamente sobre a grelha. Se grelhar um único alimento, coloque-o no centro da grelha. Coloque também a bandeja do forno no nível 1 para recolher a gordura.
- Quando assar, não insira a bandeja nos níveis 4 ou 5, pois isso poderia deformá-la.
- A resistência liga-se e desliga-se continuamente. É normal. A definição do modo Grill determina a frequência com que isto irá ocorrer.
- Quando o assado estiver pronto, desligue o forno e deixe repousar durante mais 10 minutos. Isto permite uma melhor distribuição dos sucos da carne.
- Sai vapor do assado. A maior parte do vapor escapa-se pela saída de vapor. O vapor pode depositar-se e formar gotículas de água nos seletores ou em elementos de mobiliário adjacentes.

Conselhos sobre como utilizar a cozedura assistida por vapor

- Para utilizar este modo, adicione 150 ml de água potável ao fundo da cavidade do forno, selecione a temperatura de 200 °C e selecione o modo de aquecimento inferior. O tempo de cozedura recomendado é de cerca de 20 minutos.

Nota:

- Não se esqueça de retirar o excesso de água da cavidade do forno quando o processo de cozedura estiver concluído.
- Certifique-se de que o interior está completamente frio antes de retirar o excesso de água. Se não o fizer, pode causar queimaduras.
- Recomenda-se que não se adicione mais de 500 ml de água purificada.
- Pode ajustar a quantidade de água e a temperatura de acordo com as necessidades dos alimentos a preparar.
- Após a utilização da função de cozedura assistida por vapor ou da limpeza a vapor, seque o interior do forno, a grelha e as calhas laterais com um pano macio.



PORTUGUÊS

Conselhos sobre como utilizar a limpeza assistida por vapor

- Esta função ajuda a remover os resíduos alimentares do interior do forno. Apenas adequada para limpar sujidade ligeira. Não é eficaz contra a sujidade entranhada e as manchas difíceis causadas pela cozedura. Só pode ser utilizado quando o forno estiver frio.

Procedimento de limpeza

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

ADVERTÊNCIA:

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

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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



adequado para este produto.

- Os danos causados ao aparelho por um produto de limpeza não serão reparados gratuitamente, mesmo que o aparelho esteja dentro do período de garantia.
- Não utilize produtos de limpeza que contenham materiais abrasivos para a limpeza e manutenção do forno.

Limpeza do forno

- Não é necessário qualquer produto de limpeza para fornos ou outros produtos de limpeza especiais para limpar o forno. Recomenda-se a limpeza do forno com um pano húmido enquanto estiver quente.
- Para limpar as paredes laterais e a porta do forno, é possível retirar as calhas laterais. Para o fazer, prima a parte inferior das calhas e puxe-as para o lado ao mesmo tempo. Em seguida, empurre para cima e puxe para cima até ficarem nivelados. Por fim, retire-as.
- Para voltar a colocar as calhas laterais após a limpeza, siga a ordem inversa do processo de remoção.

Montagem e desmontagem da porta do forno

- Para limpar a porta, retire-a. Cada dobradiça da porta está equipada com uma barra de bloqueio. Quando a porta é fechada, a porta bloqueia no seu lugar. Para retirar a porta, é necessário abrir a barra de bloqueio.
- Quando a dobradiça não está bloqueada, a porta pode fechar-se subitamente com grande força. Por conseguinte, certifique-se de que a barra de bloqueio está sempre fechada. Só deve estar aberta quando a porta for retirada.

Desmontagem da porta

1. Abra completamente a porta.
2. Levante os dois lados da barra de bloqueio. Fig. 7
3. Feche a porta até ao limite.
4. Segure-a de ambos os lados e volte a fechá-la.
5. Mova-a para cima e para baixo e puxe-a para fora.

Montagem da porta

1. Siga a ordem inversa da desmontagem da porta. Ao montar a porta, certifique-se de que ambas as dobradiças encaixam corretamente.
2. Ao abrir a porta, baixe a barra de fecho. Fig. 8

Se a porta cair acidentalmente ou se as dobradiças se fecharem subitamente, não toque nas dobradiças. Contacte com o Serviço de Atendimento ao Consumidor da Cecotec.

Desmontagem e montagem do painel da porta



PORTUGUÊS

Desinstalar

1. Retire a porta do forno e coloque-a sobre um pano.
2. Prima o botão no suporte do vidro da porta interior com as duas mãos. O suporte é libertado automaticamente. Fig.9
3. Retire o vidro interior e o vidro central.

Aviso

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

Instalação

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

Substituir a lâmpada

Se a lâmpada do forno falhar, tem de ser substituída. Risco de choque elétrico!

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

Verificações periódicas

Para além de manter o forno limpo, deve:

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

Aviso

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

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



- O forno pode funcionar mal durante o funcionamento. Consulte a tabela de resolução de problemas antes de chamar o Serviço de Assistência Técnica. Poderá reparar algumas avarias por si próprio.

Funcionamento normal

- Ao utilizar o forno pela primeira vez, este pode libertar um cheiro estranho e fumo durante algumas horas. Por isso, recomenda-se que o deixe a funcionar durante uma hora sem nada no interior. Após este tempo, deixe arrefecer e limpe-o.
- Quando o forno está a funcionar, pode ouvir alguns estalos, o que se deve ao fundo metálico do forno.
- Se o alimento a aquecer tiver alguma humidade, o orifício de emissão de calor pode libertar vapor durante o funcionamento.
- A ventoinha começa a funcionar 15 minutos depois de o forno ser ligado. Mesmo que o forno esteja desligado, a ventoinha continuará a funcionar durante 35 minutos.

Resolução de problemas

Problema	Possível causa	Possível solução
O forno não funciona.	Houve um corte de eletricidade.	Verifique a luz da sua cozinha ou o funcionamento de outro aparelho.
	Avaria do disjuntor.	Verifique se o disjuntor está a funcionar.
	Esqueceu-se de seleccionar o modo pretendido.	Selecione um modo.
A luz não liga.	A lâmpada está defeituosa.	Troque a lâmpada.
	Sem corrente eléctrica.	Verifique se o forno está ligado à eletricidade.
O forno deixa de funcionar de repente.	Houve um corte de eletricidade.	Verifique a luz da sua cozinha ou o funcionamento de outro aparelho.
	Avaria do termóstato.	Verifique se a ventoinha está a funcionar. Se for esse o caso, substitua o termóstato por um novo, contactando o Serviço de Assistência Técnica Oficial da Cecotec.



PORTUGUÊS

O forno não aquece.	A temperatura não foi selecionada.	Ajuste a temperatura.
	O seletor de tempo está na posição 0.	Defina o seletor de tempo.
	Sem alimentação elétrica.	Verifique a caixa de alimentação elétrica.
	A resistência está danificada.	Ponha-se em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec para reparação
Fuga de água pela porta quando se utiliza o forno.	O vedante da porta está danificado.	Ponha-se em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
	A dobradiça não é suficientemente resistente.	Ponha-se em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec para reparação
O forno deixa de funcionar, mas o motor não.	O forno esteve em funcionamento durante um longo período de tempo, pelo que precisa de arrefecer.	Coloque a mão na saída de ar. Se notar que o ar sai quente, não há problema.
	Falha do termóstato.	Se verificar que o ar sai à temperatura ambiente, substitua o termóstato, contacte o Serviço Oficial de Assistência Técnica da Cecotec.

Se o problema não tiver sido resolvido:

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

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência: 04725 / 04726 / 04727 / 04728 / 04729 / 04730

Produto: Bolero Hexa M236000 Inox Time A / Bolero Hexa M236000 Line Time A / Bolero Hexa M236000 Dark Inox Time A / Bolero Hexa M236000 Mirror Time A / Bolero Hexa M236000 Glass Black Time A / Bolero Hexa M236000 Glass White Time A

Tensão nominal: 220-240 V

Frequência nominal: 50 - 60 Hz



PORTUGUÊS

Potência nominal: 2800 W

	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo		04725 / 04726 / 04727 / 04728 / 04729 / 04730	
Tipo de forno		Forno elétrico integrado	
Massa do aparelho	M	32,88	Kg
Número de cavidades		1	
Fonte de calor da cavidade (eletricidade ou gás)	Eletricidade	-	-
Volume por cavidade	V	70	L
Consumo de energia (eletricidade) necessário para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo convencional, por cavidade (energia eléctrica final)	$EC_{\text{cavidade}}^{\text{eléctrica}}$	0,79	kWh/ciclo
Consumo de energia necessário para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo de circulação forçada, por cavidade (energia eléctrica final)	$EC_{\text{cavidade}}^{\text{eléctrica}}$	0,82	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

PORTUGUÊS

Índice de eficiência energética por cavidade	EEI _{cavidade}	94,0	-
Classe de eficiência energética		A	
Modo Standby		0	W
(¹) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo.			

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

Fabricado na China | Desenhado na Espanha

8. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS



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

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

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

9. GARANTIA E SAT

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

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

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



PORTUGUÊS

10. COPYRIGHT

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





NEDERLANDS

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Legende figuur 1:

1. Bedieningspaneel
2. Rooster
3. Ovenbak (lekbak)
4. Deur
5. Handvat

Bedieningspaneel. Fig. 2

Legende figuur 2:

1. Indicatielampje
2. Menuselectie modus
3. Draaiknop
4. Temperatuur keuzeschakelaar
5. Verwarmingsindicator

OPMERKING:

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

2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

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

Inhoud van de doos

- Multifunctionele bakoven
- Handleiding
- Bakplaat
- Rooster



3. INSTALLATIE

Voor de installatie

- Het apparaat moet worden geïnstalleerd in een inbouwkast. Er moet een veiligheidsafstand worden bewaard tussen het apparaat en de keukenmuren.
- In fig. 3 zie je de afmetingen (in mm) die nodig zijn voor de installatie van het apparaat.
- De gebruikte oppervlakken, synthetische laminaten en kleefstoffen moeten hittebestendig zijn (minimum 100°C) en het aangrenzende meubilair moet bestand zijn tegen minstens 70°C.
- Keukenkasten moeten waterpas en vast staan. Er moet een ruimte van 5 mm overblijven tussen de oven en andere apparaten.
- Als er een lade onder de oven zit, moet er een plank worden geïnstalleerd tussen de oven en de lade.
- De deur en/of handgreep mag niet worden gebruikt om het apparaat op te tillen of te verplaatsen.
- Voor de installatie moet het apparaat worden aangesloten volgens alle plaatselijke gas- en/of elektrische voorschriften.
- Het transport moet worden uitgevoerd door ten minste twee personen.
- Gebruik de sleuven of handgrepen aan beide zijden van de oven om de oven te dragen.

Aansluiting op het lichtnet

- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Cecotec is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door het gebruik van het apparaat zonder aarding. Als de installatie niet vakkundig wordt uitgevoerd, bestaat het risico op een elektrische schok. Het apparaat mag alleen door een bevoegd persoon op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Als dit niet het geval is, vervalt de garantie.
- Als het netsnoer beschadigd is, bestaat er gevaar voor elektrische schokken, kortsluiting en brand. De voedingskabel mag niet gekneld, gebogen of geklemd raken en mag niet in contact komen met hete onderdelen van het apparaat. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een gekwalificeerde elektricien.
- De netvoeding moet overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat. De voedingskabel moet voldoen aan de specificaties en het stroomverbruik.

Gevaar voor elektrische schokken.

Voordat u de elektrische installatie uitvoert, moet u ervoor zorgen dat het apparaat is losgekoppeld van het lichtnet.

Installatie

1. Steek de oven door het gat waarin hij moet worden geplaatst, lijn hem uit en zet hem vast.
2. Zet vast met 2 schroeven en sluitringen zoals weergegeven in figuur 4.



NEDERLANDS

Controleer

1. Sluit het apparaat aan op het lichtnet en schakel het in.
2. Controleer of de oven werkt.

Elektrische verbindingen

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

Montage op een stroomkabel

De aansluitdoos openen. (Afb. 5):

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

Sluit het netsnoer aan op het lichtnet.

- Installeer een standaardstekker (niet meegeleverd) die overeenkomt met de belasting die is aangegeven op het typeplaatje. Als de kabel rechtstreeks op het lichtnet wordt aangesloten, installeer dan een omnipolaire stroomonderbreker met een contactopening van minimaal 3 mm tussen het apparaat en het lichtnet. De omnipolaire stroomonderbreker moet worden gedimensioneerd overeenkomstig de belasting en moet voldoen aan de geldende voorschriften (de aardkabel mag niet worden onderbroken door de stroomonderbreker).
- De voedingskabel moet zo worden gelegd dat hij geen hogere temperatuur bereikt dan 50°C boven de omgevingstemperatuur en moet worden beschermd door isolatie met een geschikte classificatie.
- Controleer voor het aansluiten of:
- De elektrische veiligheid van dit apparaat kan alleen worden gegarandeerd als de oven correct en effectief is geaard in overeenstemming met de elektrische veiligheidsvoorschriften. Zorg er altijd voor dat de aardverbinding goed is aangesloten; bel bij twijfel een gekwalificeerde technicus om het systeem te controleren. Cecotec wijst alle aansprakelijkheid af voor schade als gevolg van een systeem dat niet is geaard.



NEDERLANDS

- 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

Accessoires

De meegeleverde accessoires zijn geschikt voor het bereiden van elk type voedsel.

- A. Ovenbak: gebruik deze accessoire voor vochtige taarten, gebak, diepvriesproducten en grote braadstukken. Het kan ook gebruikt worden om druipend vet op te vangen als u rechtstreeks op het rooster grilt.
- B. Rooster: gebruik dit accessoire om te grillen en om voedsel te plaatsen dat moet worden gebakken.

Er zijn optionele accessoires waarmee u sommige van uw favoriete gerechten kunt verbeteren of gewoon op een meer praktische manier kunt koken.

Reiniging van de accessoires

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

Plaatsen van accessoires

- De oven heeft 5 verschillende hoogtes waarop je de accessoires kunt plaatsen. Schuif ze zo ver mogelijk in de oven zodat ze het deurpaneel niet raken. Fig. 6
- Als u de accessoires gebruikt, zorg er dan voor dat u ze op de juiste manier in de oven plaatst.



NEDERLANDS

- De accessoires kunnen ongeveer halverwege worden verwijderd. Hierdoor kan het voedsel gemakkelijk worden verwijderd.

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

Bedieningspaneel

Menuselectie modus

- Gebruik de modus Menuselectie om de gewenste modus te kiezen.
- Dit apparaat heeft 6 modi:

	Uit	
	Defrost	De ventilator werkt zonder warmte om de ontdooitijd van voedsel te verkorten. Dit hangt af van de omgevingstemperatuur en de hoeveelheid en het soort voedsel.
	Conventioneel	In deze modus wordt de warmte van de oven overgedragen van het bovenste element naar het onderste element en de ventilator helpt de warmte door de hele oven te circuleren, voor gelijkmatig bakken.
	Warmte onderin	Als u de keuzeschakelaar in deze stand zet, brandt alleen het onderste verwarmingselement. Deze modus is geschikt voor het steriliseren en conserveren van potten.
	Conventioneel	Als u de keuzeschakelaar in deze stand zet, worden beide verwarmingselementen (boven en onder) ingeschakeld. Deze stand is geschikt voor grillen en bakken op één niveau.
	Grill	Deze modus gebruikt het bovenste verwarmingselement samen met de ventilator, die helpt de warmte te circuleren. Het is geschikt als je wilt dat voedsel snel bruin wordt en de sappen behouden blijven.
	ECO	In deze modus worden het buitenste deel van het bovenste verwarmingselement en het onderste verwarmingselement gebruikt om de temperatuur te regelen, waardoor het energieverbruik daalt. Deze functie is geschikt voor het bakken van groot voedsel, omdat de oventemperatuur geleidelijk stijgt, waardoor de warmte volledig in het voedsel kan doordringen.

Tijdknop



NEDERLANDS

- Als u wilt dat de oven continu werkt, zonder een specifieke inschakeltijd te selecteren, zet u de keuzeschakelaar in de stand ON.
- Stel anders de selecteur in op de gewenste tijds waarde (0-120 min). De oven schakelt uit wanneer de geselecteerde tijd is verstreken.

Temperatuurknop

- Met deze keuzeschakelaar kunt u de gewenste temperatuur instellen. De temperatuur kan worden ingesteld tussen 50 en 250 °C.
- Draai de keuzeknop rechtsom.

Voordat u de oven voor het eerst gebruikt

Verwarm de oven als hij leeg is om de geur van nieuw voedsel te elimineren:

1. Zorg ervoor dat er geen verpakking achterblijft.
2. Gebruik de keuzeknop om de conventionele modus te selecteren.
3. Stel de temperatuurkiezer in op 250 °C.
4. Zet de oven na een uur uit. Draai hiervoor de keuzeknop naar de uit-stand.

Aanbevelingen:

- Gebruik donkergekleurd of geëmailleerd kookgerei, omdat dit de warmte beter doorlaat.
- Verwarm de oven voor.
- Open de ovendeur niet vaak tijdens het koken.
- Probeer meer dan één gerecht tegelijk te bereiden in de oven. U kunt twee ovenschotels op het rooster te plaatsen.
- Kook meerdere gerechten na elkaar. De oven is dan al heet.
- U kunt energie besparen door de oven een paar minuten voor de bereidingstijd uit te schakelen. Open de ovendeur niet.
- Ontdooi diepvriesgerechten voor het koken.
- Gebruik geschikte metalen bakjes of aluminium bakjes met een antiaanbaklaag of hittebestendige siliconen vormen.
- Laat het vlees na de bereidingstijd ongeveer 10 minuten rusten in de oven. Op deze manier worden de sappen beter verdeeld en lopen ze er niet uit als het vlees wordt aangesneden.
- Als u vis bereidt, zet hem dan op medium of laag.
- Heeft gebakken op verschillende niveaus. Het voedsel in de bovenste bak zal donkerder zijn dan het voedsel in de onderste bak. Het feit dat u meerdere ovenschotels in de oven zet, betekent niet dat ze allemaal tegelijk klaar zijn.
- Bij het bakken van vochtige cakes vormt zich condens. Koken kan leiden tot de vorming van stoom, die via de deur ontsnapt. Stoom kan neerslaan en waterdruppels vormen op het bedieningspaneel of op aangrenzende meubelelementen. Dit is normaal.
- Gebruik de oven alleen voor het bereiden van voedsel.
- Verwijder voor het koken alle overbodige accessoires uit de oven.



NEDERLANDS

- Plaats de bakplaten in het midden van de oven en laat er ruimte tussen als u er meer dan één gebruikt, zodat de lucht kan circuleren.
- Plaats de bakplaten niet op de ovenbodem en bedek ze niet met aluminiumfolie. Dit zou leiden tot thermische opbouw. De kook- en braadtijden komen niet overeen en het glazuur kan beschadigd raken.
- Wees voorzichtig bij het openen van de deur om contact met hete onderdelen en stoom te vermijden.
- Je moet een temperatuur en kookstand kiezen die geschikt zijn voor het voedsel dat je wilt bereiden. U moet er ook voor zorgen dat u het voedsel in een schaal met de juiste grootte legt en waar nodig de bakplaat gebruiken.

Tips voor gebruik van de modus Grill

- Deze modus is ideaal voor het bereiden van vlees, vis en gevogelte, omdat dit voedsel bruin maar niet droog wordt. Platte stukken, vleeskebabs en worstjes zijn bijzonder geschikt om te grillen in de Grillstand, net als groenten met een hoog vochtgehalte, zoals tomaten en uien.
- Als u de Grill functie gaat gebruiken, verwarm de oven dan 4 minuten voor voordat u het voedsel erin doet. Sluit altijd de deur wanneer de oven aan staat.
- Voor zover mogelijk moeten de stukken voedsel die gekookt worden even dik zijn. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze sappig.
- Voeg een beetje vocht toe als het vlees mager is. Bedek de bodem van de ovenschaal met ongeveer 1/2 cm vloeistof.
- Plaats het te grillen voedsel direct op het rooster. Als je een enkel stuk grilt, plaats het dan in het midden van het rooster. Plaats ook de lekbak op niveau 1 om het vet op te vangen.
- Plaats het bakje bij het grillen niet op niveau 4 of 5, want dan kan het bakje vervormen.
- Het verwarmingselement gaat continu aan en uit. Dit is normaal. De instelling van de functie bepaalt hoe vaak dit gebeurt.
- Als het braden klaar is, zet u de oven uit en laat u het nog 10 minuten rusten. Hierdoor worden de vleessappen beter verdeeld.
- Er komt stoom uit het vlees. Dit is normaal, de meeste stoom ontsnapt via de stoomuitlaat. Damp kan neerslaan en condens vormen op de selectoren of op aangrenzende meubelementen.

Tips om koken met stoom te gebruiken

- Om deze functie te gebruiken, voegt u 150 ml drinkwater toe aan de bodem van de ovenholte, selecteert u 200°C temperatuur en selecteert u de bodemverwarmingsmodus. De aanbevolen kooktijd is ongeveer 20 minuten.

Opmerking:

- Zorg ervoor dat u overtollig water uit de ovenholte verwijdert wanneer het kookproces voltooid is.



- Zorg ervoor dat de binnenkant volledig is afgekoeld voordat u het overtollige water verwijdert. Als dit niet het geval is, kan u zich verbranden.
- Het wordt aanbevolen om niet meer dan 500 ml drinkwater toe te voegen.
- U kunt de hoeveelheid water en de temperatuur aanpassen aan de behoeften van het voedsel dat u bereidt.
- Droog de binnenkant van de oven, het ovenrek en de zijgeleiders af met een zachte doek na gebruik van de stoomondersteunde kookfunctie of de stoomreinigingsfunctie.

Tips voor reinigen met stoom

- Deze functie helpt bij het verwijderen van etensresten in de oven. Alleen geschikt voor het schoonmaken van lichte vervuiling. Het is niet effectief voor ingeworteld vuil en hardnekkige vlekken veroorzaakt door koken. Het mag alleen worden gebruikt als de oven koud is.

Schoonmaakprocedure

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

WAARSCHUWING:

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

5. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- De oven moet na elk gebruik worden schoongemaakt. Bij het schoonmaken van de oven moet het licht aan zijn zodat de oppervlakken beter te zien zijn.
- De binnenkant van de oven mag alleen worden gewassen met lauw water en een beetje vloeibare zeep.
- Veeg de binnenkant van de oven na het schoonmaken droog met een doek.
- Maak de oven nooit schoon met stoomreinigers.
- De binnenkant van de oven mag alleen worden schoongemaakt met warm zeepwater met een spons of zachte doek. Schurende schoonmaakmiddelen mogen niet worden gebruikt.
- Eventuele vlekken op de bodem van de oven zijn veroorzaakt door spatten van voedsel of gemorst voedsel. Deze spatten ontstaan tijdens het kookproces. Ze kunnen het gevolg zijn van voedsel dat op een te hoge temperatuur is gekookt of in een te kleine ovenschaal is gedaan.
- De buitenkant van de oven mag alleen worden schoongemaakt met warm zeepwater met



NEDERLANDS

een spons of zachte doek. Schurende schoonmaakmiddelen mogen niet worden gebruikt.

- Als je een soort ovenreiniger gebruikt, zorg er dan voor dat deze geschikt is voor ovens.
- Schade aan het apparaat veroorzaakt door een schoonmaakmiddel wordt niet gratis gerepareerd, zelfs niet als het apparaat binnen de garantieperiode valt.
- Gebruik geen schoonmaakmiddelen met schurende materialen voor het reinigen en onderhouden van de oven.

Oven schoonmaken

- Er is geen ovenreiniger of ander speciaal schoonmaakmiddel nodig om de oven schoon te maken. Het wordt aanbevolen om de oven schoon te maken met een vochtige doek terwijl hij heet is.
- Om de zijwanden en de ovendeur schoon te maken, kunt u de zijrails verwijderen. Druk hiervoor op de onderkant van de geleiders en trek ze tegelijkertijd zijwaarts. Duw dan omhoog en trek omhoog tot ze waterpas staan. Verwijder ze ten slotte.
- Volg de omgekeerde volgorde van het verwijderingsproces om de zijgeleiders na het reinigen weer aan te brengen.

Demonteren en monteren van de ovendeur

- Verwijder de deur om hem schoon te maken. Elk deurscharnier is voorzien van een vergrendelingsstang. Wanneer de deur wordt gesloten, wordt de deur vergrendeld. Om de deur te verwijderen, moet u de vergrendelingsstang openen.
- Als het scharnier niet vergrendeld is, kan de deur plotseling met grote kracht dichtvallen. Zorg er daarom voor dat de vergrendelingsstang altijd gesloten is. Hij mag alleen open zijn als de deur is verwijderd.

De deur demonteren

1. Open de deur helemaal.
2. Til beide kanten van de vergrendelingsstang op zoals aangegeven in figuur 7.
3. Sluit de deur zo ver mogelijk.
4. Houd de deur aan beide kanten vast en sluit hem dan weer.
5. Beweeg de deur op en neer en trek hem eruit.

De deur monteren

1. Volg de omgekeerde volgorde van het demonteren van de deur. Zorg er bij het monteren van de deur voor dat beide scharnieren goed passen.
2. Laat bij het openen van de deur de vergrendelingsstang zakken zoals getoond in afbeelding 8.

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

Het deurpaneel demonteren en monteren



NEDERLANDS

Verwijderen van de ovendeur

1. Verwijder de ovendeur volgens de instructies en leg hem op een doek.
2. Druk met beide handen op de knop op de glazen houder aan de binnenkant van de deur. De beugel wordt automatisch vrijgegeven. Fig. 9
3. Verwijder de binnenste en middelste ruiten.

Let op

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

Installatie

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

De ovenlamp vervangen

Als de ovenlamp defect raakt, moet deze worden vervangen. Gevaar voor elektrische schokken!

1. Schakel de stroomonderbreker in de zekeringkast uit.
2. Leg een theedoek in de oven als het koud is om bederf te voorkomen.
3. Schroef de glazen afdekking los door deze linksom te draaien.
4. Vervang de lamp door een lamp van hetzelfde type.
5. Schroef de glazen afdekking weer vast.
6. Verwijder de theedoek en schakel de stroomonderbreker in.

Periodieke inspecties

Naast het schoonhouden van de oven, moet u:

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

Waarschuwing

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

6. PROBLEEMOPLOSSING

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

Normale werking



NEDERLANDS

- Wanneer u de oven voor het eerst gebruikt, kan er gedurende enkele uren een vreemde geur en rook vrijkomen. Daarom raden we u aan om hem een uur lang te laten draaien met niets erin. Laat het daarna afkoelen en maak het schoon.
- Als de oven draait, kun je wat gekraak horen, dit komt door de metalen bodem.
- Als het te verhitten voedsel vocht bevat, kan de warmteafgifteopening tijdens het gebruik stoom afgeven.
- De ventilator begint te draaien 15 minuten nadat de oven is ingeschakeld. Zelfs als de oven is uitgeschakeld, blijft de ventilator 35 minuten draaien.

Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
De oven werkt niet	De stroom is uitgevallen.	Controleer het lampje in uw fornuis of de werking van een ander apparaat.
	Storing in stroomonderbreker.	Controleer of de stroomonderbreker werkt.
	U bent vergeten de gewenste modus te selecteren.	Selecteer een modus.
Het licht gaat niet aan.	Defecte gloeilamp.	Verwissel de gloeilamp.
	Geen stroom.	Controleer of de oven op elektriciteit werkt.
De oven werkt plotseling niet meer.	De stroom is uitgevallen.	Controleer het lampje in uw fornuis of de werking van een ander apparaat.
	Thermostaat defect.	Controleer of de ventilator werkt. Vervang in dat geval de thermostaat door een nieuwe door contact op te nemen met de officiële technische hulpdienst van Cecotec.



NEDERLANDS

De oven wordt niet warm.	U heeft de temperatuur niet geselecteerd.	Pas de temperatuur aan.
	De tijdkeuzeknop staat in de 0-stand.	Stel de tijdkeuzeknop in.
	Geen stroomvoorziening.	Controleer de stroomtoevoer.
	Verwarmingselement is beschadigd.	Vervang het verwarmingselement door een nieuw exemplaar. Neem hiervoor contact op met de officiële technische hulpdienst van cecotec.
Er komt water uit de deur wanneer je de oven gebruikt.	De afdichting van de deur is beschadigd.	Neem contact op met de officiële technische ondersteuning van cecotec als u de deurafdichting wilt vervangen.
	Het scharnier is niet sterk genoeg.	Neem contact op met de officiële technische ondersteuning van cecotec als u het scharnier wilt vervangen.
De oven stopt met werken, maar de motor niet.	De oven heeft lang gedraaid en heeft dus tijd nodig om af te koelen.	Plaats uw hand op de luchtuitlaat. Als u merkt dat de lucht er heet uit komt, is dat geen probleem.
	Thermostaat storing.	Als u merkt dat de lucht bij kamertemperatuur naar buiten komt, vervang dan de thermostaat en neem contact op met de officiële technische hulpdienst van cecotec.

Als het probleem niet is opgelost:

1. Haal de oven van het lichtnet (schakel uit of haal de zekering eruit).
2. Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec. Probeer het apparaat niet zelf te repareren.

7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: 04725 / 04726 / 04727 / 04728 / 04729 / 04730

Product: Bolero Hexa M236000 Inox Time A / Bolero Hexa M236000 Line Time A / Bolero Hexa M236000 Dark Inox Time A / Bolero Hexa M236000 Mirror Time A / Bolero Hexa M236000 Glass Black Time A / Bolero Hexa M236000 Glass White Time A



NEDERLANDS

Nominale spanning: 220 - 240 V~

Nominale frequentie: 50 - 60 Hz

Nominaal vermogen: 2800 W

	Symbool	Waarde	Eenheid
Identificatie van het model		04725 / 04726 / 04727 / 04728 / 04729 / 04730	
Type oven		Geïntegreerde elektrische oven	
Massa van het apparaat	M	32,88	Kg
Aantal caviteiten		1	
Warmtebron (elektriciteit of gas)	Elektriciteit	-	-
Volume per caviteit	V	70	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}	0,79	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	0,82	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)



NEDERLANDS

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	94,0	-
Energie-efficiëntieklasse		A	
Standby modus		0	W
(1) 1 kWh/cyclus = 3,6 MJ/cyclus.			

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

Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje

8. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



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

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

Naleving van de bovenstaande richtlijnen helpt het milieu te beschermen.

9. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

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

Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

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



NEDERLANDS

10. COPYRIGHT

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden veelevoudigd, 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

Legenda rysunku 1:

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

Panel kontroli Rys. 2

Legenda rysunku 2:

1. Lampka kontrolna
2. Pokrętko trybów
3. Pokrętko czasu
4. Pokrętko temperatury
5. Wskaźnik nagrzewania

UWAGA:

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

2. PRZED UŻYCIEM

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

Zawartość opakowania

- Piekarnik wielofunkcyjny
- Instrukcja obsługi
- Blacha
- Kratka



POLSKI

3. INSTALACJA

Przed instalacją

- Urządzenie musi być zainstalowane w szafce do zabudowy. Należy zachować bezpieczną odległość między urządzeniem a ścianami kuchni.
- Na rysunku 3 przedstawiono wymiary (w mm) wymagane do instalacji urządzenia.
- Powierzchnie, laminaty syntetyczne i stosowane kleje muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100°C), a sąsiadujące meble muszą być odporne na temperaturę co najmniej 70°C.
- Szafki kuchenne muszą być wypoziomowane i przymocowane. Pomiedzy piekarnikiem a innymi urządzeniami należy pozostawić odstęp 5 mm.
- Jeśli pod piekarnikiem znajduje się szuflada, między piekarnikiem a szufladą należy zainstalować półkę.
- Drzwiczek i/lub uchwytu nie wolno używać do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia.
- Podczas instalacji urządzenie musi być podłączone zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi gazu i/lub elektryczności.
- Urządzenie musi być transportowane przez co najmniej dwie osoby.
- Do przenoszenia piekarnika należy używać szczelin lub uchwytów po jego obu stronach.

Podłączenie do sieci elektrycznej

- To urządzenie musi być uziemione.
- Cecotec nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane użytkowaniem urządzenia bez uziemienia. Jeśli instalacja nie zostanie przeprowadzona profesjonalnie, istnieje ryzyko porażenia prądem. Urządzenie może być podłączone do sieci elektrycznej wyłącznie przez autoryzowaną, wykwalifikowaną osobę. W przeciwnym razie gwarancja zostanie unieważniona.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, istnieje ryzyko porażenia prądem, zwarcia i pożaru. Przewód zasilający nie może być ściśnięty, zagięty lub przytrzaśnięty i nie może stykać się z gorącymi częściami urządzenia. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez wykwalifikowanego elektryka.
- Zasilanie sieciowe musi być zgodne z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia. Przewód zasilający musi być zgodny ze specyfikacją i poborem mocy.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Przed przystąpieniem do instalacji elektrycznej należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.

Instalacja

1. Włóż piekarnik na miejsce, w którym ma zostać umieszczony, wyrównaj go i zamocuj.
2. Przykręć go 2 śrubami i podkładkami, jak pokazano na rysunku 4.

Sprawdzanie

1. Podłącz urządzenie do sieci i włącz je.
2. Sprawdź, czy piekarnik działa.

Połączenia elektryczne

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

Instalacja przewodu zasilającego

Otwarcie skrzynki przyłączeniowej. (Rys. 5):

- Za pomocą śrubokręta podważ śrubę na bocznych zaczepekach pokrywy skrzynki przyłączeniowej.
- Odkręć śrubę i otwórz pokrywę.
- Aby zainstalować przewód, należy postąpić tak jak zostało to opisane poniżej:
- Usuń śrubę zacisku przewodu i trzy śruby kontaktowe.
- Zamocuj przewody pod łbami śrub, używając następującego schematu kolorów:
 - o Niebieski – Neutralny (N)
 - o Brązowy faza (L)
 - o Zielony-Żółty (Uziemienie)
- Przymocuj przewód zasilający za pomocą zacisku kablowego i zamknij pokrywę skrzynki przyłączeniowej.
- Otwarcie listwy zaciskowej:
- Za pomocą śrubokręta dokręć śrubę na bocznych zaczepekach pokrywy listwy zaciskowej.
- Odkręć śrubę i otwórz pokrywę listwy zaciskowej.

Podłączanie przewodu zasilającego do sieci elektrycznej

- Zainstaluj standardową wtyczkę (niedostarczona) odpowiadającą ładunkowi elektrycznemu wskazanemu na tabliczce znamionowej. Podłączając przewód bezpośrednio do sieci, należy zainstalować wyłącznik nadprądowy z minimalną przerwą między stykami wynoszącą 3 mm między urządzeniem a siecią. Wyłącznik nadprądowy musi być dobrany do ładunku elektrycznego i zgodny z obowiązującymi przepisami (przewód uziemiający nie może być przerywany przez wyłącznik).
- Przewód zasilający powinien być poprowadzony tak, aby nie osiągał temperatury wyższej niż 50°C powyżej temperatury otoczenia i powinien być zabezpieczony izolacją odpowiedniej klasy.
- Przed 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



POLSKI

nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez system, który nie został podłączony do uziemienia.

- Przed podłączeniem urządzenia do sieci należy sprawdzić, czy specyfikacje podane na tabliczce znamionowej (na urządzeniu i/lub na opakowaniu) odpowiadają parametrom domowej sieci elektrycznej.
- Sprawdź, czy moc elektryczna instalacji i gniazd obsługuje maksymalną moc urządzenia. W razie wątpliwości skontaktuj się ze specjalistą.
- Jeśli gniazdko i wtyczka urządzenia nie są kompatybilne, poproś specjalistę o wymianę gniazdko na odpowiedni model.
- Należy upewnić się, że przekrój przewodów wtykowych był odpowiedni do mocy pobieranej przez urządzenie. Nie zaleca się stosowania adapterów, listw zasilających i/lub przedłużaczy. Jeśli nie można uniknąć ich użycia, należy pamiętać, że należy używać jedynie adapterów i przedłużaczy, które są zgodne z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa. W takich przypadkach nigdy nie należy przekraczać maksymalnej obciążalności prądowej wskazanej na adapterze lub przedłużaczu jednogniazdowym oraz maksymalnej mocy wskazanej na adapterze wielogniazdowym. Wtyczka i gniazdko muszą być łatwo dostępne.

4. FUNKCJONOWANIE

Akcesoria

Dostarczone akcesoria nadają się do przygotowywania każdego rodzaju żywności.

- A. Blacha: użyj tego akcesorium do wilgotnych ciast, placków, mrożonek i dużych pieczeni. Może być również używana do zbierania kapiącego tłuszczu podczas pieczenia bezpośrednio na kratce.
- B. Kratka: to akcesorium służy do grillowania i umieszczania na niej żywności przeznaczonej do pieczenia.

Dostępne są opcjonalne akcesoria, dzięki którym można ulepszyć niektóre z ulubionych potraw lub po prostu gotować w bardziej praktyczny sposób.

Czyszczenie akcesoriów

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

Wkładanie akcesoriów








- Piekarnik ma 5 poziomów, na których można umieścić akcesoria. Włóż je do końca, tak aby nie dotykały panelu drzwi. Rys. 6
- Podczas korzystania z akcesoriów należy pamiętać o ich prawidłowym włożeniu ich do piekarnika.
- Akcesoria można wyciągnąć mniej więcej do połowy. Pozwala to na łatwe zdejmowanie żywności.

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

Panel sterowania

Pokrętło trybu

- Użyj pokrętła, aby wybrać żądany tryb.
- To urządzenie posiada 6 trybów:

	Wyłączenie	
	Defrost (rozmrzanie)	Wentylator działa bez grzania, aby skrócić czas rozmrażania żywności. Zależy to od temperatury otoczenia oraz ilości i rodzaju żywności.
	Konwekcja	W tym trybie ciepło z piekarnika jest przenoszone z góry do dołu, a wentylator pomaga w jego cyrkulacji w całym piekarniku, zapewniając równomierne pieczenie.
	Dolne grzanie	Po ustawieniu pokrętła w tej pozycji włączona będzie tylko dolna grzałka. Ten tryb jest odpowiedni do sterylizacji i konserwacji stoików.
	Tradycyjny	Po ustawieniu pokrętła w tej pozycji włączą się obie grzałki (górną i dolną). Ten tryb jest odpowiedni do grillowania i pieczenia na jednym poziomie.
	Grill	Ten tryb wykorzystuje górną grzałkę wraz z wentylatorem, który pomaga w cyrkulacji ciepła. Nadaje się do szybkiego przyrumieniania potraw i zachowywania ich soków.
	ECO	W tym trybie zewnętrzna część górnej grzałki i dolna grzałka są używane do kontrolowania temperatury, zmniejszając w ten sposób zużycie energii. Funkcja ta jest odpowiednia do pieczenia dużych potraw, ponieważ temperatura w piekarniku wzrasta stopniowo, umożliwiając pełne przeniknięcie ciepła do potrawy.

Pokrętło czasu

- Jeśli piekarnik ma działać w sposób ciągły, bez wybierania określonego czasu pracy, należy ustawić pokrętło w pozycji ON.
- W przeciwnym razie należy ustawić pokrętło na żądaną wartość czasu (0-120 min). Piekarnik wyłączy się po upływie wybranego czasu.



POLSKI

Pokrętko temperatury

- Pokrętko umożliwia ustawienie żądanej temperatury. Temperaturę można regulować w zakresie od 50 do 250°C.
- Obróć pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Przed pierwszym użyciem piekarnika

Aby wyeliminować zapach nowego urządzenia, rozgrzej piekarnik, gdy jest pusty.

1. Upewnij się, że wewnątrz piekarnika nie pozostał żaden element opakowania.
2. Użyj pokrętła wyboru trybu, aby wybrać tryb tradycyjny.
3. Ustaw pokrętko temperatury na 250 °C.
4. Po godzinie wyłącz piekarnik. W tym celu należy ustawić pokrętko wyboru trybów w pozycji wyłączonej.

Porady:

- Należy używać naczyń w ciemnych kolorach lub pokrytych emalią, ponieważ zapewniają one lepszą transmisję ciepła.
- Rozgrzej piekarnik przed pieczeniem potraw.
- Nie należy często otwierać drzwiczek piekarnika podczas pieczenia.
- Staraj się piec więcej niż jedno danie w piekarniku w tym samym czasie. Można piec umieszczając na kratce dwa naczynia do gotowania.
- Piecz więcej niż jedno danie, jedno po drugim. Piekarnik już będzie nagrzany.
- Możesz oszczędzać energię, wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu gotowania. Nie otwieraj drzwiczek piekarnika.
- Rozmrażaj zamrożone potrawy przed pieczeniem.
- Używaj odpowiednich metalowych blach lub aluminiowych pojemników z nieprzywierającą powłoką lub odpornych na ciepło form silikonowych.
- Pozostaw mięso w piekarniku na około 10 minut po zakończeniu pieczenia. W ten sposób soki będą lepiej rozprowadzone po całej pieczeni i nie wyłyną podczas krojenia mięsa.
- Jeśli przyrządzasz rybę, ustaw średnią lub niską temperaturę.
- Pieczenie odbywa się na kilku poziomach. Potrawy na górnej blasze będą ciemniejsze niż potrawy na dolnej. Włożenie kilku blach do piekarnika nie oznacza, że wszystkie potrawy będą gotowe w tym samym czasie.
- Podczas pieczenia wilgotnych ciast tworzy się kondensacja. Pieczenie może prowadzić do powstawania pary, która wydostaje się przez drzwiczki. Para wodna może osiadać i tworzyć kropelki wody na panelu sterowania lub na sąsiednich meblach. To normalne.
- Piekarnika należy używać wyłącznie do pieczenia potraw.
- Przed rozpoczęciem pieczenia należy wyjąć z piekarnika wszystkie niepotrzebne akcesoria.
- Umieść blachy do pieczenia na środku piekarnika i pozostaw odstęp między nimi, jeśli używasz więcej niż jednej, aby umożliwić cyrkulację powietrza.
- Nie umieszczaj blach na podstawie piekarnika ani nie przykrywaj ich folią aluminiową. Prowadzi to do gromadzenia się ciepła. Czasy gotowania i pieczenia nie będą się pokrywać, a emalia może ulec uszkodzeniu.

- Zachowaj ostrożność podczas otwierania drzwiczek, aby uniknąć kontaktu z gorącymi częściami i parą.
- Należy wybrać temperaturę i tryb pieczenia odpowiednią dla danej potrawy. Należy również upewnić się, że potrawy są umieszczane w naczyniach o odpowiedniej wielkości i w razie potrzeby korzystać z blachy piekarnika.

Wskazówki dotyczące używania trybu Grill

- Tryb ten jest idealny do przyrządzania mięsa, ryb i drobiu, ponieważ potrawy te będą przyrumienione, ale nie suche. Płaskie kawałki, szaszłyki mięsne i kietbaski są szczególnie odpowiednie do grillowania za pomocą trybu Grill, podobnie jak warzywa o dużej zawartości wody, takie jak pomidory i cebula.
- Jeśli zamierzasz korzystać z funkcji Grill, rozgrzej piekarnik przez 4 minuty przed włożeniem potrawy. Gdy piekarnik pracuje, należy zawsze zamykać drzwiczki.
- O ile to możliwe, kawałki żywności przeznaczone do pieczenia powinny być tej samej grubości. Pozwoli to na ich równomierne przyrumienienie i zachowanie soczystości.
- Dodaj trochę płynu, jeśli mięso jest chude. Wlej do naczynia żaroodpornego około 1/2 cm płynu.
- Umieść piezoną żywność bezpośrednio na kratce. Jeśli pieczesz pojedynczy kawałek, umieść go na środku kratki. Umieść również blachę ociekową na poziomie 1, aby zebrać tłuszcz.
- Podczas pieczenia nie należy wkładać blachy na poziom 4 lub 5, ponieważ może to spowodować jej deformację.
- Grzałka włącza się i wyłącza bez przerwy. To normalne. Ustawienie funkcji określa, z jaką częstotliwością będzie się to odbywać.
- Gdy potrawa będzie gotowa, wyłącz piekarnik i pozostaw ją w środku jeszcze na 10 minut. Pozwala to na lepsze rozprowadzenie soków mięsa.
- Z pieczeni wydobywa się para. To normalne, większość pary wydostaje się przez wylot pary. Para wodna może osiadać i tworzyć krople na pokrętkach lub sąsiadujących meblach.

Wskazówki dotyczące pieczenia wspomaganego parą

- Aby skorzystać z tej funkcji, należy dodać 150 ml wody pitnej na dno komory piekarnika, wybrać temperaturę 200°C i wybrać tryb grzania dolnego. Zalecany czas pieczenia wynosi około 20 minut.

Uwaga:

- Po zakończeniu procesu pieczenia należy usunąć nadmiar wody z komory piekarnika.
- Przed usunięciem nadmiaru wody należy upewnić się, że wewnątrz piekarnika całkowicie ostygło. W przeciwnym razie można się poparzyć.
- Zaleca się, aby nie dodawać więcej niż 500 ml wody pitnej.
- Ilość wody i temperaturę można dostosować do potrzeb przygotowywanej potrawy.
- Po użyciu funkcji gotowania wspomaganego parą lub czyszczenia parowego należy osuszyć wewnątrz piekarnika, kratkę i prowadnice boczne miękką ściereczką.



POLSKI

Wskaźówki dotyczące czyszczenia parowego

- Ta funkcja pomaga usunąć resztki jedzenia z wnętrza piekarnika. Nadaje się tylko do czyszczenia lekkich zabrudzeń. Nie jest skuteczna w przypadku osadzonych zabrudzeń i trudnych plam spowodowanych gotowaniem. Można jej używać tylko wtedy, gdy piekarnik jest zimny.

Procedura czyszczenia

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

OSTRZEŻENIE:

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

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Piekarnik należy czyścić po każdym użyciu. Podczas czyszczenia piekarnika należy włączyć światło, aby powierzchnie były lepiej widoczne.
- Wnętrze piekarnika należy myć wyłącznie letnią wodą z niewielką ilością detergentu w płynie.
- Po wyczyszczeniu wnętrza piekarnika wytrzyj go do sucha ściereczką.
- Nigdy nie czyść piekarnika za pomocą myjek parowych.
- Wnętrze piekarnika należy czyścić wyłącznie ciepłą wodą z detergentem używając gąbki lub miękkiej ściereczki. Nie wolno używać ściernych środków czyszczących.
- Wszelkie plamy, które mogą pojawić się na dnie piekarnika, powstają przez przyskające lub rozlane potrawy. Te zachłapania występują podczas procesu gotowania. Mogą one być spowodowane gotowaniem żywności w zbyt wysokiej temperaturze lub umieszczeniem jej w zbyt małym naczyniu.
- Wewnętrzne części piekarnika należy czyścić wyłącznie ciepłą wodą z detergentem używając gąbki lub miękkiej ściereczki. Nie wolno używać ściernych środków czyszczących.
- Jeśli używasz jakiegokolwiek środka do czyszczenia piekarnika upewnij się, że jest on odpowiedni dla piekarników.
- Uszkodzenia urządzenia spowodowane przez środek czyszczący nie będą naprawiane bezpłatnie, nawet jeśli urządzenie znajduje się w okresie gwarancyjnym.
- Do czyszczenia i konserwacji piekarnika nie należy używać środków czyszczących zawierających materiały ścierne.

Czyszczenie piekarnika

- Do czyszczenia piekarnika nie jest wymagany środek do czyszczenia piekarników ani inne specjalne środki czyszczące. Zaleca się czyszczenie piekarnika wilgotną ściereczką, gdy jest jeszcze ciepły.
- Aby wyczyścić ścianki boczne i drzwi piekarnika, można zdjąć prowadnice boczne. W tym celu należy nacisnąć dolną część prowadnic i jednocześnie pociągnąć je w bok. Następnie popchnij w górę i pociągnij w górę, aż zostaną wypoziomowane. Na koniec wyjmij je.
- Aby ponownie zamontować prowadnice boczne po czyszczeniu należy postępować w odwrotnej kolejności do procesu demontażu.

Demontaż i montaż drzwiczek piekarnika

- Aby wyczyścić drzwiczki, należy je zdjąć. Każdy zawias drzwi jest wyposażony w pręt blokujący. Po zamknięciu drzwi blokują się one na swoim miejscu. Aby zdemontować drzwi, należy otworzyć pręt blokujący.
- Jeśli zawias nie jest zablokowany, drzwi mogą nagle zamknąć się z dużą siłą. Dlatego należy upewnić się, że pręt blokujący jest zawsze zamknięty. Powinien on być otwarty tylko wtedy, gdy drzwi są zdjęte.

Demontaż drzwi

1. Otwórz całkowicie drzwi.
2. Podnieś obie strony pręta blokującego, jak pokazano na rysunku 7.
3. Zamknij drzwi do oporu.
4. Przytrzymaj drzwi po obu stronach, a następnie zamknij je ponownie.
5. Przesuń drzwi w górę i w dół, a następnie wyciągnij.

Montaż drzwi

1. Postępuj w odwrotnej kolejności do demontażu drzwi. Podczas montażu drzwi należy upewnić się, że oba zawiasy są prawidłowo dopasowane.
2. Podczas otwierania drzwi należy opuścić pręt blokujący, jak pokazano na rysunku 8.

Jeśli drzwi przypadkowo opadną lub zawiasy nagle się zamkną, nie wkładaj ręki do zawiasów. Skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta Cecotec.

Demontaż i montaż panelu drzwi

Demontaż

1. Zdejmij drzwi piekarnika zgodnie z instrukcją i umieść je na ściereczce.
2. Naciśnij przycisk na wewnętrznym uchwycie szyby drzwi obiema rękami. Uchwyt zostanie zwolniony automatycznie. Rys. 9
3. Zdejmij wewnętrzną i środkową szybę.



POLSKI

Ostrzeżenie

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

Instalacja

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

Wymiana żarówki piekarnika

Jeśli żarówka piekarnika nie działa poprawnie, należy ją wymienić. Ryzyko porażenia prądem!

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

Przeglądy okresowe

Oprócz utrzymywania piekarnika w czystości, należy:

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

Ostrzeżenie

Naprawy piekarnika muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- Urządzenie może ulec awarii podczas pracy. Skonsultuj listę problemów przed rozmową z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec. Niektóre usterki można naprawić samodzielnie.

Normalne funkcjonowanie

- Podczas pierwszego użycia urządzenie może wydzielać specyficzny zapach i dym przez kilka godzin. Dlatego zalecamy uruchomienie go na godzinę bez niczego w środku. Po tym czasie należy pozostawić go do ostygnięcia i wyczyścić.
- Podczas pracy piekarnika mogą być słyszalne trzaski, są one spowodowane metalowym dnem piekarnika.

- Jeśli podgrzewana żywność zawiera pewną ilość wilgoci, otwór emisji ciepła może wydzielać parę podczas pracy.
- Wentylator zacznie działać 15 minut po włączeniu piekarnika. Nawet jeśli piekarnik jest wyłączony, wentylator będzie działał przez 35 minut.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Piekarnik nie działa	Nastąpiła przerwa w dostawie prądu.	Sprawdź, czy w kuchni jest światło lub sprawdź działanie innego urządzenia.
	Awaria wyłącznika instalacyjnego.	Sprawdź, czy wyłącznik działa.
	Nie wybrano żadnego trybu.	Wybierz tryb.
Światło się nie włącza.	Wadliwa żarówka.	Wymień żarówkę.
	Brak prądu elektrycznego.	Sprawdź, czy piekarnik jest zasilany energią elektryczną.
Piekarnik nagle przestaje działać.	Nastąpiła przerwa w dostawie prądu.	Sprawdź, czy w kuchni jest światło lub sprawdź działanie innego urządzenia.
	Awaria termostatu.	Sprawdź, czy wentylator działa. Jeśli tak, należy wymienić termostat na nowy, w tym celu skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
Piekarnik się nie nagrzewa.	Nie wybrano temperatury.	Ustaw temperaturę.
	Pokrętło czasu jest w pozycji 0.	Ustaw pokrętło czasu.
	Brak zasilania.	Sprawdź skrzynkę zasilającą.
	Grzałka jest uszkodzona.	Należy wymienić grzałkę na nową, w tym celu skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.



POLSKI

Woda wycieka przez drzwi podczas korzystania z piekarnika	Uszczelka drzwi jest uszkodzona.	Należy wymienić uszczelkę na nową, w tym celu skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
	Zawias nie jest wystarczająco mocny.	Należy wymienić zawias, w tym celu skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
Piekarnik przestaje działać, ale silnik nie.	Piekarnik pracował przez długi czas, więc potrzebuje czasu na ostygnięcie.	Umieść dłoń przy wylocie powietrza. Jeśli wylatuje gorące powietrze, nie jest to usterka.
	Usterka termostatu.	Jeśli zauważysz, że wydostające się powietrze ma temperaturę pokojową, należy wymienić termostat, w tym celu skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

Jeśli nie można było rozwiązać problemu:

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

7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja produktu: 04725 / 04726 / 04727 / 04728 / 04729 / 04730

Produkt: Bolero Hexa M236000 Inox Time A / Bolero Hexa M236000 Line Time A / Bolero Hexa M236000 Dark Inox Time A / Bolero Hexa M236000 Mirror Time A / Bolero Hexa M236000 Glass Black Time A / Bolero Hexa M236000 Glass White Time A

Napięcie znamionowe: 220 - 240 V~

Częstotliwość znamionowa: 50 - 60 Hz

Moc znamionowa: 2800 W

	Symbol	Wartość	Ilość
Identyfikacja modelu		04725 / 04726 / 04727 / 04728 / 04729 / 04730	
Rodzaj piekarnika		Piekarnik elektryczny do zabudowy	
Masa urządzenia	M	32,88	kg
Ilość komór		1	
Źródło ciepła na komorę (elektryczność lub gaz)	Elektryczność	-	-
Objętość komory	V	70	l
Zużycie energii (elektryczności) potrzebnej do ogrzania wsadu standardowego w komorze piekarnika elektrycznego podczas cyklu w trybie tradycyjnym, na komorę (końcowa energia elektryczna)	$EC_{\text{komora elektryczna}}$	0,79	kWh/cykl
Zużycie energii potrzebnej do ogrzania wsadu standardowego w komorze piekarnika elektrycznego podczas cyklu w trybie wymuszonego obiegu, na komorę (końcowa energia elektryczna)	$EC_{\text{komora elektryczna}}$	0,82	kWh/cykl
Zużycie energii potrzebnej do ogrzania wsadu standardowego w komorze piekarnika gazowego podczas cyklu w trybie tradycyjnym, na komorę (końcowa energia gazu)	$EC_{\text{komora gazu}}$	N.A N.A	MJ/cykl kWh/cykl (!)
Zużycie energii potrzebnej do ogrzania wsadu standardowego w komorze piekarnika gazowego podczas cyklu w trybie wymuszonego obiegu (końcowa energia gazu)	$EC_{\text{komora gazu}}$	N.A N.A	MJ/cykl kWh/cykl
Wskaźnik efektywności energetycznej na komorę	EEl_{komora}	94,0	-



POLSKI

Klasa wydajności energetycznej		A	
Tryb Standby		0	W
(¹) 1 kWh/cykl = 3,6 MJ/cykl.			

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

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

8. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

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

Przestrzeżenie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

9. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ

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

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

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

10. PRAWA AUTORSKIE

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



1. DÍLY A SOUČÁSTI

Legenda k obrázku 1:

1. Ovládací panel
2. Rošt
3. Plech (na odkapávání šťávy)
4. Dvířka
5. Rukojeť

Ovládací panel Obr. 2

Legenda k obrázku 2:

1. Světelný indikátor
2. Knoflík nastavení režimů
3. Knoflík nastavení doby
4. Knoflík nastavení teploty
5. Světelný indikátor ohřevu

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
- Návod k použití
- Plech na pečení
- Rošt



ČEŠTINA

3. INSTALACE

Před instalací

- Spotřebič musí být instalován ve vestavném nábytku. Mezi spotřebičem a stěnami kuchyně musí být dodržena bezpečná vzdálenost.
- Na obrázku 3 jsou znázorněny rozměry (v mm) potřebné pro instalaci spotřebiče.
- Použité povrchy, syntetické lamináty a lepidla musí být tepelně odolné (minimálně 100°C) a přilehlý nábytek musí být odolný vůči teplotě nejméně do 70 °C.
- Kuchyňské skříňky musí být vyrovnané a pevně usazené. Mezi troubou a ostatními spotřebiči musí být ponechána mezera 5 mm.
- Pokud je pod troubou zásuvka, musí být mezi troubu a zásuvku vestavěna police.
- Dvířka a/nebo rukojeť se nesmí používat ke zvedání nebo přemísťování spotřebiče.
- Pro instalaci musí být spotřebič zapojen v souladu se všemi místními předpisy pro plyn a/ nebo elektřinu.
- Přenos musí provádět nejméně dvě osoby.
- K přenášení použijte otvory nebo úchyty na obou stranách trouby.

Zapojení do elektrické sítě

- Tento spotřebič musí být připojen k uzemněné zásuvce.
- Společnost Cecotec nenese odpovědnost za škody způsobené v důsledku používání spotřebiče bez uzemnění. Pokud není instalace provedena odborně, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Spotřebič smí k elektrické síti připojit pouze oprávněná kvalifikovaná osoba. V opačném případě záruka zaniká.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem, zkratu a požáru. Napájecí kabel nesmí být přiskřípnutý, ohnutý nebo zachycený a nesmí přijít do kontaktu s horkými částmi spotřebiče. Pokud je napájecí kabel poškozený, musí jej vyměnit kvalifikovaný elektrikář.
- Síťové napájení musí odpovídat údajům na typovém štítku spotřebiče. Napájecí kabel musí odpovídat specifikacím a spotřebě energie.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

Před provedením elektrické instalace se musíte ujistit, že je spotřebič odpojen od elektrické sítě.

Instalace

1. Vložte troubu do otvoru, do kterého má být umístěna, vyrovnejte ji a upevněte.
2. Zajistěte ji 2 šrouby a podložkami, jak je uvedeno na obrázku 4.

Kontrola

1. Zapojte spotřebič do elektrické sítě a zapněte ho.
2. Zkontrolujte, zda trouba funguje.



Elektrická zapojení

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

Montáž na napájecí kabel

Otevření krabice svorkovnice. (Obr. 5):

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

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

Zapojení napájecího kabelu do elektrické sítě

- Nainstalujte standardní zástrčku (není součástí dodávky) odpovídající zátěži uvedené na typovém štítku. Při přímém připojení kabelu k elektrické síti nainstalujte mezi zařízení a elektrickou síť omnipolární jistič s minimálním rozpětím kontaktů 3 mm. Omnipolární jistič musí být dimenzován podle zatížení a musí odpovídat platným předpisům (uzemňovací kabel nesmí být jističem přerušen).
- Napájecí kabel musí být veden tak, aby nedosahoval teploty vyšší než 50 °C oproti okolní teplotě, a musí být chráněn izolací s vhodnou jmenovitou hodnotou.
- 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 je uzemnění účinné; v případě pochybností zavolejte kvalifikovaného technika, aby systém zkontroloval. Společnost Cecotec odmítá jakoukoli odpovědnost za škody způsobené systémem, který nebyl uzemněn.
- Před připojením spotřebiče k elektrické síti zkontrolujte, zda údaje uvedené na typovém štítku (na spotřebiči a/nebo na obalu) odpovídají údajům elektrické sítě ve vaší domácnosti.
- Zkontrolujte, zda elektrická kapacita instalace a zásuvek vyhovuje maximálnímu výkonu spotřebiče. V případě pochybností se obraťte na kvalifikovaného technika.
- Pokud zásuvka a zástrčka spotřebiče nejsou kompatibilní, požádejte kvalifikovaného technika o výměnu zásuvky za vhodný model.



ČEŠTINA

- 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

Příslušenství

Dodané příslušenství je vhodné pro přípravu jakéhokoli pokrmu:

- A. Plech: používejte toto příslušenství pro vlhké dorty, koláče, mražená jídla a velké zapékané pokrmy. Také ho můžete používat pro zachytávání odkapávané šťávy při pečení na roštu.
- B. Rošt: používejte toto příslušenství pro grilování a k umístění potravin určených k pečení. K dispozici je volitelné příslušenství, kterým můžete vylepšit některé ze svých oblíbených pokrmů nebo jednoduše péct praktičtějšími způsoby.

Čištění příslušenství

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

Vložení příslušenství








- Trouba má 5 různých úrovní, na které můžete umístit příslušenství. Zasuňte je až na doraz tak, aby se nedotýkaly panelu dvířek. Obr. 6
- Při používání příslušenství dbejte na jeho správné vložení do trouby.
- Příslušenství lze vytáhnout přibližně do poloviny. To umožňuje snadné vyjmutí pokrmů.

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

Ovládací panel

Knoflík nastavení režimů

- Použijte knoflík pro výběr požadovaného režimu.
- Tento spotřebič disponuje 6 režimy:

	Vypnuto	
	Defrost	Ventilátor funguje bez ohřevu pro zkrácení doby rozmrazování potravin. Závisí to na okolní teplotě a množství a typu potravin.
	Konvekce	V tomto režimu se teplo z trouby přenáší z horního topného tělesa na spodní topné těleso a ventilátor napomáhá jeho cirkulaci v celém prostoru trouby, čímž je zajištěno rovnoměrné pečení.
	Spodní ohřev	Pokud otočíte knoflíkem do této polohy, zapne se pouze spodní ohřev. Tento režim je vhodný pro sterilizaci a zavařování sklenic.
	Konvenční režim	Pokud otočíte knoflíkem do této polohy, zapnou se obě topná tělesa (horní a spodní). Tento režim je vhodný pro zapékání nebo pečení na pouze jedné úrovni.
	Gril	Tento režim používá horní topné těleso spolu s ventilátorem, který pomáhá rozvádět teplo. Je vhodný, když potřebujete, aby se pokrm rychle opekl dozlatova a zachoval si šťávu.
	ECO	V tomto režimu se používá vnější část horního topného tělesa a spodní topné těleso pro kontrolu teploty, čímž se snižuje spotřeba energie. Tato funkce je vhodná pro pečení velkých pokrmů, protože teplota v troubě se postupně zvyšuje a teplo tak plně proniká do pokrmu.

Knoflík nastavení doby

- Pokud potřebujete, aby trouba pracovala nepřetržitě bez nastavení určité doby provozu, nastavte knoflík do polohy ON.
- V opačném případě nastavte knoflík na hodnotu doby přípravy, kterou potřebujete (0-120 min). Trouba se vypne po uplynutí vybrané doby.

Knoflík nastavení teploty

- Tento volič umožňuje nastavit požadovanou teplotu. Teplotu lze nastavit v rozmezí 50 až 250 °C.
- Otočte knoflíkem ve směru hodinových ručiček.

Před prvním použitím trouby

Pro odstranění zápachu po novém výrobku zahřejte troubu, když je prázdná:

1. Ujistěte se, že uvnitř trouby nezůstal žádný obal.
2. Použijte knoflík nastavení režimů pro výběr Konvenčního režimu.
3. Nastavte knoflík nastavení teploty na 250 °C.



ČEŠTINA

4. Po uplynutí jedné hodiny, vypněte troubu. Za tímto účelem otočte knoflíkem nastavení režimů do polohy vypnuto.

Rady:

- Používejte tmavé nádoby nebo nádoby se smaltovaným povrchem, protože lépe přenáší teplo.
- Před přípravou pokrmů předehejte troubu.
- Během pečení neotvírejte často dvířka trouby.
- Snažte se v troubě připravovat více pokrmů najednou. Péct můžete tak, že na rošt umístíte dvě pečicí nádoby.
- Připravte více pokrmů jeden po druhém. Trouba bude již horká.
- Pro úsporu energie můžete troubu vypnout několik minut před koncem pečení. Neotevírejte dvířka trouby.
- Před tepelnou úpravou rozmrazte mražené pokrmy.
- Používejte vhodné kovové plechy nebo hliníkové nádoby s nepřilnavým povrchem nebo žáruvzdorné silikonové formy.
- Po uplynutí doby zapékání, nechte maso odpočinout v troubě přibližně po dobu 10 minut. Štáva se tak lépe rozdělí po celém mase a při krájení masa nebude vytékat.
- Pokud se chystáte připravovat rybu, umístěte ji na střední nebo nízkou úroveň.
- Pečení probíhá na několika úrovních. Potraviny v horním plechu jsou tmavší než potraviny ve spodním plechu. To, že do trouby vložíte několik plechů, neznamená, že budou všechny hotové ve stejnou dobu.
- Při pečení vlhkých koláčů se tvoří kondenzace. Při pečení může docházet k tvorbě páry, která uniká přes dvířka. Pára se může usazovat a vytvářet kapky vody na ovládacím panelu nebo na přilehlých prvcích nábytku. To je zcela normální.
- Troubu používejte pouze k přípravě pokrmů.
- Před pečením nezapomeňte z trouby vyjmout veškeré nepotřebné příslušenství.
- Plechy umístěte doprostřed trouby a při použití více plechů nechte mezi nimi volný prostor, aby vzduch mohl cirkulovat.
- Nepokládejte plechy na dno trouby ani je nezakrývejte alobalem. To by vedlo k nahromadění tepla. Doba vaření a pečení se nebude shodovat a může dojít k poškození smaltovaného povrchu.
- Při otevírání dvířek buďte opatrní, abyste zabránili kontaktu s horkými částmi a párou.
- Musíte vybrat vhodnou teplotu a režim přípravy daného pokrmu. Také se ujistěte, že jste vložili potraviny do vhodně velkého pečicího nádobí a použili plech na pečení, když je zapotřebí.

Rady pro používání režimu Grilu

- Tento režim je ideální pro přípravu masa, ryb a drůbeže, protože tyto potraviny budou propečené dozlatova, ale ne suché. Ploché kousky, masové špízy a klobásy, stejně jako zelenina s vysokým obsahem vody, jako jsou rajčata a cibule, jsou obzvláště vhodné pro pečení s režimem Grilu.



ČEŠTINA

- Pokud se chystáte použít funkci Gril, před vložením pokrmu troubu přehřejte na 4 minuty. Pokud je trouba v provozu, zavřete dvířka.
- Kousky zapékaných potravin by měly mít, pokud možno stejnou tloušťku. To umožní jejich rovnoměrné opečení dozlatova a zachování šťavnatosti a chutnosti.
- Pokud je maso libové, přidejte trochu tekutiny. Na dno mísy nalijte asi 1/2 cm tekutiny.
- Zapékaný pokrm položte přímo na rošt. Pokud zapékáte pouze jeden kus, umístěte ho doprostřed roštu. Vložte také plech na pečení na úroveň 1 pro zachytávání odkapávající šťávy.
- Při zapékání nekládejte plech na pečení na úroveň 4 nebo 5, protože by ho to mohlo zdeformovat.
- Topné těleso se nepřetržitě zapíná a vypíná. To je zcela normální. Nastavení funkce určuje, jak často k tomu bude docházet.
- Jakmile je zapékání dokončeno, vypněte troubu a nechte zapečený pokrm odpočinout dalších 10 minut. To umožní lepší distribuci šťávy v mase.
- Ze zapékaného pokrmu se uvolňuje pára. Je to normální, většina páry uniká výstupem páry. Pára se může usazovat a vytvářet kapky vody na knoflících nebo na přilehlých prvcích nábytku.

Rady pro používání pečení v páře

- Pro aktivaci této funkce přidejte 150 ml pitné vody na dno dutiny trouby, nastavte teplotu 200 °C a zvolte režim spodního ohřevu. Doporučená doba přípravy pokrmu je přibližně 20 minut.

Poznámka:

- Po dokončení pečení nezapomeňte z dutiny trouby odstranit přebytečnou vodu.
- Před odstraněním přebytečné vody se ujistěte, že je vnitřní prostor zcela vychladlý. Pokud není, mohli byste se popálit.
- Doporučuje se nepřidávat více než 500 ml pitné vody.
- Můžete upravit množství vody a teplotu podle potřeb připravovaného pokrmu.
- Po použití funkce pečení v páře nebo čištění párou, vysušte vnitřek trouby, rošt trouby a boční mřížky jemným hadříkem.

Rady pro používání čištění párou

- Tato funkce pomáhá také odstranit zbytky jídla z vnitřku trouby. Je vhodná pouze k čištění lehkých nečistot. Není účinná na usazenou špínu a odolné skvrny způsobené pečením. Tuto funkci lze použít pouze tehdy, když je trouba vychladlá.

Postup čištění

1. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství.
2. Připravte si roztok v poměru vody (85 %), bílého octa (10 %) a prostředku na nádobí (5 %) a hojně jím postříkejte dvířka, boční stěny a zadní stěnu trouby.
3. Nalijte do dutiny trouby 40 ml vody.
4. Zavřete dvířka. Vyberte režim spodního ohřevu a nastavte teplotu na 120°C.



ČEŠTINA

5. Po uplynutí 15 minut vypněte troubu.
6. Nechte ji vychladnout a poté vyčistěte povrch trouby vlhkým hadříkem.
7. Vnitřek trouby osušte utěrkou nebo kuchyňským papírem.

VAROVÁNÍ:

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

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Troubu je třeba vyčistit po každém použití. Při čištění trouby musí být zapnuté světlo, aby byly povrchy lépe vidět.
- Vnitřní část trouby se může čistit pouze s vlažnou vodou s trochu tekutého mýdla.
- Po vyčištění vnitřku trouby ho osušte hadříkem.
- Nikdy nečistěte povrch trouby parním čističem.
- Vnitřek trouby lze čistit pouze mýdlovou vlažnou vodou s použitím houby nebo jemného hadříku. Nesmí se používat abrazivní čisticí prostředky.
- Skvrny, které se mohou objevovat na dně trouby vznikly v důsledku potřísnění nebo rozlitím potravin. Tyto skvrny vznikají během pečení. Mohou být způsobeny tím, že se potraviny tepelně upravují při příliš vysoké teplotě nebo jsou umístěny v příliš malé nádobě.
- Vnější části trouby lze čistit pouze mýdlovou vlažnou vodou s použitím houby nebo jemného hadříku. Nesmí se používat abrazivní čisticí prostředky.
- Pokud používáte prostředek pro čištění trouby, ujistěte, že je vhodný pro tento typ trouby.
- Škody způsobené na spotřebiči kvůli čisticímu prostředku se neopraví zdarma, i když je spotřebič v záruční době.
- Nepoužívejte čisticí prostředky, které obsahují abrazivní materiály, k čištění a údržbě trouby.

Čištění trouby

- K čištění trouby není potřebný žádný čistič na trouby ani žádný jiný speciální čisticí produkt. Doporučuje se čistit troubu navlhčeným hadříkem, zatímco je horká.
- Pro čištění bočních stěn a dvířek trouby můžete vyjmout boční mřížky. Pro jejich vyjmutí, zatlačte na spodní část mřížek a současně je vytáhněte do strany. Následně je zatlačte nahoru a vytáhněte je nahoru až dokud nebudou zarovnané. Nakonec je vytáhněte.
- Pro jejich opětovné nasazení po jejich vyčištění, postupujte v opačném pořadí než při procesu vyjímání.

Demontáž a montáž dvířek trouby

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



ČEŠTINA

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

Demontáž dvířek

1. Dvířka úplně otevřete.
2. Zvedněte obě strany zajišťovací páčky, jak je znázorněno na obrázku 7.
3. Zcela zavřete dvířka.
4. Uchopte dvířka po obou stranách a poté je znovu zavřete.
5. Pohybuje dvířky nahoru a dolů a vytáhněte je.

Montáž dvířek

1. Při montáži dvířek postupujte v opačném pořadí jako při demontáži. Když nasadíte dvířka, dbejte nato, aby obě závěsy správně zapadaly na svém místě.
2. Při otevírání dvířek, sklopte zajišťovací páčku, jak je znázorněno na obrázku 8.

Pokud dvířka náhodně spadnou nebo se závěsy náhle zavrou, nedotýkejte se závěsů. Kontaktujte zákaznický servis Cecotec.

Demontáž a montáž panelu dvířek

Demontáž

1. Vyjměte dvířka trouby a položte je na kousek látky.
2. Zatlačte oběma rukama na tlačítko na vnitřním držáku skla dvířek. Držák se automaticky uvolní. Obr. 9
3. Vyjměte vnitřní a střední sklo.

Upozornění

- Pokud má sklo škrábance, může prasknout.
- K jeho vyčištění nepoužívejte skleněné stěrky ani abrazivní čisticí prostředky.

Instalace

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

Výměna žárovky trouby

Pokud žárovka světla trouby nefunguje řádně, je třeba ji vyměnit. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

1. Vypněte jistič v pojistkové skříňce.
2. Když je spotřebič vychladlý, vložte do trouby utěrku, aby se nepoškodil.
3. Odšroubujte skleněný kryt světla jeho otočením proti směru hodinových ručiček.



ČEŠTINA

4. Vyměňte žárovku za rovnací typ.
5. Našroubujte zpět skleněný kryt.
6. Vyjměte utěrku a zapojte jistič.

Pravidelné kontroly

Kromě udržování trouby v čistotě, je třeba:

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

Varování

Veškeré opravy trouby by měl provádět pouze kvalifikovaný personál.

6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

- Během provozu může dojít k poruše trouby. Před kontaktováním Technické asistenční služby společnosti Cecotec se podívejte na seznam problémů. Je možné, že některé poruchy dokážete opravit sami.

Normální provoz

- Při prvním použití trouby je možné, že trouba uvolňuje zvláštní zápach nebo kouř během několika hodin. Proto doporučujeme uvést prázdnou troubu do provozu na přibližně jednu hodinu. Po uplynutí této doby, ji nechte vychladnout a vyčistěte ji.
- Když je trouba v provozu, můžete slyšet praskání, které je způsobeno kovovým dnem trouby.
- Pokud je v ohříváném pokrmu určitá vlhkost, může se během provozu z otvoru pro vyzařování tepla uvolňovat pára.
- Ventilátor se spustí 15 minut po zapnutí trouby. I když je trouba vypnuta, ventilátor poběží ještě 35 minut.

Řešení problémů

Problém	Možná příčina	Možné řešení
Trouba nefunguje	Došlo k výpadku proudu.	Zkontrolujte světlo ve vaší kuchyni nebo provoz jiného spotřebiče.
	Porucha jističe.	Zkontrolujte, zda je jistič funkční.
	Zapomněli jste vybrat požadovaný režim.	Vyberte režim.

Světlo nesvítí	Žárovka je poškozena.	Vyměňte žárovku.
	Žádný elektrický proud.	Zkontrolujte, zda je trouba napájena elektřinou.
Trouba náhle přestala fungovat	Došlo k výpadku proudu.	Zkontrolujte světlo ve vaší kuchyni nebo provoz jiného spotřebiče.
	Porucha termostatu.	Zkontrolujte, zda ventilátor funguje. V takovém případě vyměňte termostat za nový a obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
Trouba neohřívá	Nenastavili jste teplotu.	Nastavte teplotu.
	Knoflík nastavení doby je v poloze 0.	Nastavte knoflík nastavení doby.
	Není elektrický proud.	Zkontrolujte napájecí zdroj.
	Topné těleso je poškozeno.	Vyměňte topné těleso za nové, obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
Uniká voda přes dvířka během používání trouby.	Těsnění dvířek je poškozeno.	Vyměňte těsnění dvířek, obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
	Závěs není dostatečně pevný.	Vyměňte závěs, obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
Trouba přestala fungovat, ale motor stále pracuje.	Trouba byla v provozu po dlouhou dobu, proto potřebuje vychladnout.	Přiložte ruku k výstupu vzduchu. Pokud cítíte, že vychází horký vzduch, nejedná se o žádný problém.
	Porucha termostatu.	Pokud cítíte, že vzduch vychází o pokojové teplotě, vyměňte termostat, obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.

Pokud problém nebyl vyřešen:

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



ČEŠTINA

7. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Referenční číslo výrobku: 04725 / 04726 / 04727 / 04728 / 04729 / 04730

Výrobek: Bolero Hexa M236000 Inox Time A / Bolero Hexa M236000 Line Time A / Bolero Hexa M236000 Dark Inox Time A / Bolero Hexa M236000 Mirror Time A / Bolero Hexa M236000 Glass Black Time A / Bolero Hexa M236000 Glass White Time A

Nominální napětí: 220-240 V~

Jmenovitá frekvence: 50-60 Hz

Jmenovitý výkon: 2800 W

	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikace modelu		04725 / 04726 / 04727 / 04728 / 04729 / 04730	
Typ trouby		Vestavná elektrická trouba	
Hmotnost spotřebiče	M	32,88	Kg
Počet dutin		1	
Zdroj tepla na dutinu (elektřina nebo plyn)	Elektřina	-	-
Objem na dutinu	V	70	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}	0,79	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}	0,82	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 (!)



ČEŠTINA

Spotřeba energie potřebná 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	EEI _{dutina}	94,0	-
Třída energetické účinnosti		A	
Režim Standby		0	W
(!) 1 kWh/cyklus = 3,6 MJ/cyklus.			

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

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

8. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



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

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

Dodržování výše uvedených pokynů přispívá k ochraně životního prostředí.

9. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

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

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



ČEŠTINA

10. COPYRIGHT

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



TÜRKÇE

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Şekil 1 için açıklama:

1. Kontrol paneli
2. Raf
3. Tepsi (damlama tepsisi)
4. kapı
5. Kulp

Kontrol paneli şekil 2

Şekil 2 için açıklama:

1. Gösterge ışığı
2. Foknsiyon seçici
3. Zaman kadranı
4. Sıcaklık kadranı
5. Sıcaklık göstergesi

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 ilerde 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.
- 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
- Kullanma kılavuzu
- Tepsi
- Raf

BOLERO HEXA M236000 | 167



TÜRKÇE

3. KURULUM

Kurulumdan önce

- Cihaz ankastre bir dolap içine monte edilmelidir. Cihaz ile mutfak duvarları arasında bir güvenlik mesafesi bırakılmalıdır.
- Şekil 3'te cihazın kurulumu için gerekli boyutları (mm cinsinden) görebilirsiniz.
- Kullanılan yüzeyler, sentetik laminatlar ve yapıştırıcılar ısıya dayanıklı (minimum 100°C) olmalı ve bitişik mobilyalar en az 70°C'ye dayanıklı olmalıdır.
- Mutfak dolapları düz ve sabit olmalıdır. Fırın ile diğer cihazlar arasında 5 mm boşluk bırakılmalıdır.
- Fırının altında bir çekmece varsa, fırın ile çekmece arasına bir raf yerleştirilmelidir.
- Kapı ve/veya tutamak, cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için kullanılmamalıdır.
- Kurulum için, cihaz tüm yerel gaz ve/veya elektrik yönetmeliklerine uygun olarak bağlanmalıdır.
- Taşıma işlemi en az iki kişi tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Fırını taşımak için fırının her iki tarafındaki yuvaları veya tutamakları kullanın.

Elektrik şebekesine bağlama

- Bu cihaz topraklama hattı olan bir prize bağlanmalıdır.
- Cecotec, cihazın toprak bağlantısı olmadan kullanılmasından kaynaklanan herhangi bir hasardan sorumlu değildir. Kurulum profesyonelce yapılmazsa, elektrik çarpması riski vardır. Cihaz sadece yetkili ve nitelikli bir kişi tarafından şebekeye bağlanmalıdır. Eğer durum böyle değilse, garanti geçersiz olacaktır.
- Güç kablosu hasar görürse, elektrik çarpması, kısa devre ve yangın riski vardır. Güç kablosu sıkışmamalı, bükülmemeli veya sıkışmamalıdır ve cihazın sıcak parçalarıyla temas etmemelidir. Güç kablosu hasar görmüşse, nitelikli bir elektrikçi tarafından değiştirilmelidir.
- Şebeke beslemesi, cihazın etiketinde yer alan bilgilere uygun olmalıdır. Güç kablosu teknik özelliklere ve güç tüketimine uygun olmalıdır.

Elektrik çarpma tehlikesi.

Elektrik kurulumunu gerçekleştirmeden önce, cihazın elektrik bağlantısının kesildiğinden emin olmalısınız.

Kurulum

1. Fırını kurulacağı delikten geçirin, hizalayın ve yerine sabitleyin.
2. Şekil 4'te gösterildiği gibi 2 vida ve rondela ile sabitleyin.

Deneme

1. Cihazı şebekeye bağlayın ve çalıştırın.
2. Fırının çalışıp çalışmadığını kontrol edin.



TÜRKÇE

Elektrik bağlantıları

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

Bir güç kablosu üzerine montaj

Terminal kutusunun açılması. (Şekil.5)

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

Güç kablosunu elektrige takın.

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



TÜRKÇE

- Özellikle sonucusu, 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

Aksesuarlar

Birlikte verilen aksesuarlar her türlü yiyeceği hazırlamak için uygundur.

A. Tepsisi: Bu aksesuarı nemli kekler, hamur işleri, dondurulmuş gıdalar ve büyük kızartmalar için kullanın. Doğrudan ızgarada ızgara yaparken damlayan yağ toplamak için de kullanılabilir.

B. Izgara raf: Bu aksesuarı ızgara yapmak ve pişirilecek yiyecekleri yerleştirmek için kullanın. En sevdiğiniz yemeklerden bazılarını geliştirebileceğiniz veya sadece daha pratik bir şekilde pişirebileceğiniz isteğe bağlı aksesuarlar vardır.

Aksesuarların temizliği

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

Aksesuarları takma








- Fırın, aksesuarları yerleştirebileceğiniz 5 farklı seviyeye sahiptir. Kapı paneline temas etmeyecek şekilde gidebildikleri kadar uzağa yerleştirin. Şema 6
- Aksesuarları kullanırken, fırına doğru şekilde yerleştirdiğinizden emin olun.
- Aksesuarlar yaklaşık olarak yarısına kadar çıkarılabilir. Bu, yiyeceklerin kolayca çıkarılmasını sağlar.

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

Kontrol paneli

Fonksiyon seçici

- İsteddiğiniz modu seçmek için seçiciyi kullanın.
- Bu cihazın 6 modu vardır:

	Kapatma	
	Defrost	Fan, yiyeceklerin buzunu çözme süresini kısaltmak için ısı olmadan çalışır. Bu, ortam sıcaklığına ve yiyecek miktarına ve türüne bağlı olacaktır.
	Konveksiyon	Bu modda, fırından gelen üst rezistandan alt rezistansa ısı aktarılır ve fan, eşit pişirme için ısının fırın içinde dolaşmasına yardımcı olur.
	Alt ısı	Seçici düğmeyi bu konuma ayarlarsanız, sadece alt rezistans yanacaktır. Bu mod kavanozları sterilize etmek ve muhafaza etmek için uygundur.
	Konvensiyonel	Seçici düğmeyi bu konuma ayarlarsanız, her iki rezistans da (üst ve alt) yanacaktır. Bu mod, tek bir seviyede közleme ve fırınlama için uygundur.
	Izgara	Bu mod, ısının sirkülasyonuna yardımcı olan fan ile birlikte üst rezistansı kullanır. Yiyeceklerin çabuk kızarmasını ve suyunu muhafaza etmesini istediğinizde kullanımı uygundur.
	ECO	Bu modda, üst rezistansın dış kısmı ve alt rezistans sıcaklığı kontrol etmek için kullanılır ve böylece enerji tüketimi azaltılır. Bu fonksiyon, fırın sıcaklığı kademeli olarak artarak ısının yiyeceğe tam olarak nüfuz etmesini sağladığından büyük yiyecekleri pişirmek için uygundur.

Zaman seçici

- Fırının belirli bir çalışma süresi seçmeden sürekli çalışmasını istiyorsanız, seçici düğmeyi ON (AÇIK) konumuna getirin.
- Aksi takdirde, seçiciyi istenen zaman değerine (0-120 dakika) ayarlayın. Seçilen süre dolduğunda fırın kapanacaktır.

Sıcaklık kadranı

- Bu seçici, istenen sıcaklığı ayarlamanızı sağlar. Sıcaklık 50 ile 250°C arasında ayarlanabilir.
- Seçiciyi saat yönünde döndürün.

Fırını ilk defa kullanmadan önce

Yeni yemek kokusunu ortadan kaldırmak için fırını boşken ısıtın.

1. İçinde ambalaj malzemesi kalmadığından emin olun.
2. Konvensiyonel modu seçmek için mod seçiciyi kullanın.



TÜRKÇE

3. Sıcaklık seçiciyi 250°C olarak ayarlayın.
4. Bir saat sonra fırını kapatın. Bunu yapmak için, fonksiyon seçiciyi kapalı konuma getirin.

Öneriler

- Isı iletimi daha iyi olacağından koyu renkli veya emaye kaplı pişirme kapları kullanın.
- Yemek pişirmeden önce fırını önceden ısıtın.
- Pişirme sırasında fırın kapağını sık sık açmayın.
- Fırında aynı anda birden fazla yemek pişirmeye çalışın. Izgara üzerine iki pişirme kabı yerleştirerek pişirebilirsiniz.
- Birden fazla yemeği birbiri ardına pişirin. Fırın zaten sıcak olacaktır.
- Fırını pişirme süresinden birkaç dakika önce kapatarak enerji tasarrufu yapabilirsiniz. Fırın kapağını açmayın.
- Dondurulmuş yemekleri pişirmeden önce çözündürün.
- Uygun metal tepsiler veya yapışmaz kaplamalı alüminyum kaplar veya ısıya dayanıklı silikon kalıplar kullanın.
- Pişirme süresinden sonra eti yaklaşık 10 dakika fırında dinlendirin. Bu şekilde, et suyu rosto boyunca daha iyi dağılacak ve et kesildiğinde akıp gitmeyecektir.
- Balık pişiriyorsanız, orta veya düşük dereceye ayarlayın.
- Çeşitli seviyelerde pişirilmiştir. Üst tepsideki yiyecekler alt tepsidekilerden daha koyu renktedir. Fırına birkaç tepsi koymanız, hepsinin aynı anda hazır olacağı anlamına gelmez.
- Nemli kekler fırımlandığında yoğunlaşma oluşur. Pişirme, kapının üzerinden kaçan buhar oluşumuna yol açabilir. Buhar, kontrol paneline veya bitişik mobilya elemanlarına çökebilir ve su damlacıkları oluşturabilir. Bu normaldir.
- Fırını sadece yemek pişirmek için kullanın.
- Pişirmeden önce, gereksiz tüm aksesuarları fırından çıkardığınızdan emin olun.
- Fırın tepsilerini fırının ortasına yerleştirin ve birden fazla tepsi kullanıyorsanız hava sirkülasyonu sağlamak için aralarında boşluk bırakın.
- Tepsileri fırın tabanına yerleştirmeyin veya alüminyum folyo ile kaplamayın. Bu da termal birikime yol açacaktır. Pişirme ve kızartma süreleri uyuşmayacaktır ve emaye zarar görebilir.
- Sıcak parçalar ve buharla temastan kaçınmak için kapıyı açarken dikkatli olun.
- Pişirilecek yiyeceğe uygun bir sıcaklık ve pişirme modu seçmelisiniz. Ayrıca yiyecekleri uygun büyüklükte bir kaba koyduğunuzdan ve uygun yerlerde fırın tepsisi kullandığınızdan emin olmalısınız.

Izgara modunu kullanmak için ipuçları

- Bu fonksiyon et, balık ve kümes hayvanlarını pişirmek için idealdir, çünkü bu yiyecekler kızaracak ancak kurumayacaktır. Yassı parçalar, et türleri ve sosisler, domates ve soğan gibi su içeriği yüksek sebzeler gibi Izgara modunda izgara yapmak için özellikle uygundur.
- Izgara işlevini kullanacaksanız, yiyeceği koymadan önce fırını 4 dakika önceden ısıtın. Fırın çalışırken her zaman kapağı kapatın.



TÜRKÇE

- Izgara yapılacak yiyecek parçaları mümkün olduğunca aynı kalınlıkta olmalıdır. Bu, eşit şekilde kızarmalarını ve etli ve sulu kalmalarını sağlayacaktır.
- Et yağsız ise biraz sıvı ekleyin. Tabağın tabanını yaklaşık 1/2 cm sıvı ile kaplayın.
- Izgara yapılacak yiyeceği doğrudan ızgaranın üzerine koyun. Tek bir parçayı ızgara yapacaksanız rafın ortasına yerleştirin. Ayrıca yağı toplamak için damlama tepsisini seviye 1'e takın.
- Izgara yaparken tepsiyi 4. veya 5. seviyeye yerleştirmeyin, aksi takdirde tepsi deforme olabilir.
- Direnç sürekli olarak açılır ve kapanır. Normal durum. Fonksiyonun ayarı bunun ne sıklıkta gerçekleşeceğini belirler.
- Rosto hazır olduğunda fırını kapatın ve 10 dakika daha dinlenmeye bırakın. Bu, et sularının daha iyi dağılmasını sağlar.
- Kızartmadan buhar çıkıyor. Bu normaldir, buharın çoğu buhar çıkışından kaçır. Buhar, seçicilerin veya bitişik mobilya parçalarının üzerine çökebilir ve yağışma oluşturabilir.

Buhar destekli pişirmenin nasıl kullanılacağına dair ipuçları

- Bu işlevi etkinleştirmek için fırın boşluğunun altına 150 ml arıtılmış su ekleyin ve 200°C sıcaklığı seçin ve alttan ısıtma modunu seçin. Tavsiye edilen pişirme süresi yaklaşık 20 dakikadır.

NOT:

- Pişirme işlemi tamamlandığında fırın boşluğundaki fazla suyu aldığınızdan emin olun.
- Fazla suyu çıkarmadan önce iç kısmın tamamen soğuduğundan emin olun. Eğer değilse, yanabilir.
- Arıtılmış suyun 500 ml'den fazla eklenmemesi tavsiye edilir.
- Su miktarını ve sıcaklığı hazırladığınız yiyeceğin ihtiyacına göre ayarlayabilirsiniz.
- Buhar destekli pişirme veya buharlı temizleme özelliğini kullandıktan sonra fırının içini, fırın rafını ve yan rayları yumuşak bir bezle kurulayın.

Buhar destekli temizliğin nasıl kullanılacağına dair ipuçları

- Bu fonksiyon, fırının içindeki yemek artıklarının temizlenmesine yardımcı olur. Sadece hafif kirleri temizlemek için uygundur. Kökleşmiş kirlere ve yemek pişirmekten kaynaklanan inatçı lekeler için etkili değildir. Sadece fırın soğukken kullanılabilir.

Temizlik işlemi

1. Tüm aksesuarları fırından çıkarın.
2. Su (%85), beyaz sirke (%10) ve bulaşık deterjanından (%5) oluşan bir çözelti hazırlayın ve fırının kapağına, yan duvarlarına ve arka duvarına püskürtün.
3. Kavitenin tabanına 40 ml su dökün.
4. Kapağı kapatın Düşük ısı modunu seçin ve fırını 120°C' ye ayarlayın.
5. Fırını 15 dakika sonra kapatın.
6. Soğumasını bekleyin ve ardından yüzeyi nemli bir bezle silin.
7. Fırının içini bir bez veya mutfak kağıdı ile kurulayın.



TÜRKÇE

DİKKAT:

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

5. TEMİZLİK VE BAKIM

- Fırın her kullanımdan sonra temizlenmelidir. Fırını temizlerken, yüzeylerin daha iyi görülebilmesi için ışık açık olmalıdır.
- Fırının içi sadece ılık su ve biraz sıvı sabun ile yıkanmalıdır.
- Fırının içini temizledikten sonra bir bezle silerek kurulayın.
- Fırını asla buharlı temizleyicilerle temizlemeyin.
- Fırının içi sadece ılık sabunlu suyla, sünger veya yumuşak bir bez kullanılarak temizlenmelidir. Aşındırıcı temizleyiciler kullanılmamalıdır.
- Fırının alt kısmında görülebilecek lekeler, yiyecek sıçramaları veya dökülen yiyecekler nedeniyle oluşmuş olacaktır. Bu sıçramalar pişirme işlemi sırasında meydana gelir. Gıdanın çok yüksek sıcaklıkta pişirilmesinden veya çok küçük bir kaba konulmasından kaynaklanıyor olabilir.
- Fırının dış kısımları sadece ılık sabunlu suyla, sünger veya yumuşak bir bez kullanılarak temizlenmelidir. Aşındırıcı temizleyiciler kullanılmamalıdır.
- Herhangi bir fırın temizleyicisi kullanıyorsanız, fırınlar için uygun olduğundan emin olun.
- Temizlik maddesi nedeniyle cihazda meydana gelen hasarlar, cihaz garanti süresi içinde olsa bile ücretsiz olarak onarılmayacaktır.
- Fırının temizliği ve bakımı için aşındırıcı maddeler içeren temizlik ürünleri kullanmayın.

Fırın temizliği

- Fırını temizlemek için fırın temizleyicisi veya diğer özel temizlik maddelerine gerek yoktur. Fırının sıcakken nemli bir bezle temizlenmesi tavsiye edilir.
- Yan duvarları ve fırın kapağını temizlemek için yan rayları çıkarabilirsiniz. Bunu yapmak için kılavuzların alt kısmına bastırın ve aynı anda yanlara doğru çekin. Ardından yukarı doğru itin ve aynı seviyeye gelene kadar yukarı doğru çekin. Son olarak, çıkarın.
- Temizledikten sonra yan kılavuzları yeniden takmak için, çıkarma işleminin tersini uygulayın.

Fırın kapısının sökülmesi ve takılması

- Kapıyı temizlemek için çıkarın. Her kapı menteşesi bir kilitleme çubuğu ile donatılmıştır. Kapı kapatıldığında, kapı yerine kilitletir. Kapıyı çıkarmak için kilitleme çubuğunu açmanız gerekecektir.
- Menteşe kilitli olmadığında, kapı aniden büyük bir kuvvetle kapanabilir. Bu nedenle, kilitleme çubuğunun her zaman kapalı olduğundan emin olun. Sadece kapı çıkarıldığında açık olmalıdır.



TÜRKÇE

Kapının sökülmesi

1. Kapıyı tamamen açın.
2. Kilitleme çubuğunun her iki tarafını şekil 7'de gösterildiği gibi kaldırın.
3. Kapıyı gidebildiği kadar kapatın.
4. Kapıyı her iki taraftan tutun ve ardından tekrar kapatın.
5. Kapıyı yukarı ve aşağı hareket ettirin ve dışarı çekin.

Kapının takılması

1. Kapının sökülme sırasının tersini takip edin. Kapıyı takarken, her iki menteşenin de doğru şekilde oturduğundan emin olun.
2. Kapıyı açarken, kilitleme çubuğunu şekil 8'de gösterildiği gibi indirin.

Kapı kazara aşağı düşerse veya menteşeler aniden kapanırsa, menteşelere elinizi sokmayın. Cecotec Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçin.

Kapı panelinin sökülmesi ve takılması

Sökme

1. Fırın kapağını talimatlara uygun olarak çıkarın ve bir bez parçasının üzerine yerleştirin.
2. İki elinizle iç kapı camı tutucusundaki düğmeye basın. Tutucu otomatik olarak açılacaktır. Şema. 9
3. İç ve orta bölmeleri çıkarın.

Uyarı

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

Kurulum

1. İç camı yuvaya takın.
2. Hem sağ hem de sol taraf yuva ile hizalanmalıdır. Hazır olduklarında, camı yerine itin.
3. Fırın kapısını gösterildiği gibi takın.

Fırın lambasının değiştirilmesi

Fırın ampülü arızalanırsa değiştirilmelidir. !Elektrik çarpma riski!

1. Sigorta kutusundaki devre kesiciyi kapatın.
2. Bozulmasını önlemek için soğukken fırının içine bir kurulama bezi yerleştirin.
3. Cam kapağı saat yönünün tersine çevirerek sökün.
4. Ampülü aynı tipte bir ampulle değiştirin.
5. Cam kapağı tekrar vidalayın.
6. Havluyu çıkarın ve devre kesiciyi açın.



TÜRKÇE

Periyodik kontroller

Fırını temiz tutmanın yanı sıra şunları da yapmalısınız:

- Düzenli denetimler gerçekleştirin. Garanti süresi sona erdikten sonra fırın en az iki yılda bir servis merkezi tarafından kontrol edilmelidir.
- Herhangi bir operasyonel arızayı onarın.

Dikkat

Fırında yapılacak onarımlar nitelikli bir teknisyen tarafından gerçekleştirilmelidir.

6. SORUN GİDERME

- Fırın çalışma sırasında arızalanabilir. Cecotec Teknik Desteği aramadan önce lütfen listeyi kontrol edin. Bazı arızaları kendiniz onarmanız mümkün olabilir.

Normal çalışma durumu

- Fırını ilk kez kullanırken, birkaç saat boyunca tuhaf bir koku ve duman yayabilir. Bu nedenle, içinde hiçbir şey olmadan bir saat boyunca çalıştırmanızı öneririz. Bu sürenin sonunda soğumasını bekleyin ve temizleyin.
- Fırın çalışırken bazı çatırtılar duyabilirsiniz, bunun nedeni fırının metal tabanıdır.
- Isıtılacak yiyeceğin içinde bir miktar nem varsa, ısı emisyon deliği çalışma sırasında buhar çıkarabilir.
- Fan, fırın açıldıktan 15 dakika sonra çalışmaya başlayacaktır. Fırın kapalı olsa bile, fan 35 dakika boyunca çalışmaya devam edecektir.

Sorun Giderme

Problem	Muhtemel sorunlar	Muhtemel çözümler
Fırın çalışmıyor	Elektrik kesintisi oldu.	Mutfağınızdaki ışığı veya başka bir cihazın çalışırlığını kontrol edin.
	Devre kesici arızası.	Devre kesicinin çalışıp çalışmadığını kontrol edin.
	İstediğiniz modu seçmeyi unuttunuz.	Bir mod seçin.
Işık yanmıyor	Arızalı ampul.	Ampülü değiştirin.
	Elektrik akımı yok.	Fırının elektrikle çalışıp çalışmadığını kontrol edin.

Fırın aniden çalışmayı durdurur	Elektrik kesintisi oldu.	Mutfağınızdaki ışığı veya başka bir cihazın çalışırlığını kontrol edin.
	Termostat arızası	Fanın çalışıp çalışmadığını kontrol edin. Bu durumda, resmi Cecotec teknik destek servisi ile iletişime geçerek termostatı yenisiyle değiştirin.
Fırın ısınmıyor	Sıcaklığı seçmediniz.	Sıcaklık ayarı:
	Zaman seçici 0 konumundadır.	Zaman seçiciyi ayarlayın.
	Elektrik yok	Güç kaynağı kutusunu kontrol edin.
	Rezistans hasar görmüş.	Rezistansı yenisi ile değiştirin, lütfen resmi cecotec teknik destek servisi ile iletişime geçin.
Fırını kullanırken kapıdan su sızıyor	Kapı contası hasarlı.	Contayı yenisi ile değiştirin, lütfen resmi cecotec teknik destek servisi ile iletişime geçin.
	Menteşe yeterince güçlü değil.	Menteşeyi değiştirin, lütfen resmi cecotec teknik destek servisine başvurun.
Fırın çalışmayı durdurur, ancak motor çalışmaz.	Fırın uzun süredir çalışmaktadır, bu nedenle soğuması için zamana ihtiyacı vardır.	Elinizi hava çıkışının üzerine koyun. Havanın sıcak çıktığını fark ederseniz, bu bir sorun değildir.
	Termostat hatası	İçerideki havanın oda sıcaklığında çıktığını fark ederseniz, termostatı değiştirin, resmi cecotec teknik yardım servisine başvurun.

Sorun çözülmemişse:

1. Fırını elektrik şebekesinden ayırın (kapatın veya sigortayı ayırın).
2. Cecotec Teknik Destek Servisini arayın. Cihazı kendiniz onarmaya çalışmayın.

7. TEKNİK BİLGİLER

Ürün referansı 04725 / 04726 / 04727 / 04728 / 04729 / 04730

Ürün: Bolero Hexa M236000 Inox Time A / Bolero Hexa M236000 Line Time A / Bolero Hexa M236000 Dark Inox Time A / Bolero Hexa M236000 Mirror Time A / Bolero Hexa M236000 Glass Black Time A / Bolero Hexa M236000 Glass White Time A

TÜRKÇE

Nominal voltaj: 220 - 240 V~

Nominal frekans: 50 - 60 Hz

Nominal güç 2800 W

	Sembol	Değer	Birim
Model tanımlama		04725 / 04726 / 04727 / 04728 / 04729 / 04730	
Fırın tipi		Ankastre elektrikli fırın	
Cihazın kütlesi	M	32,88	Kg
Kavite sayısı		1	
Kavite ısı kaynağı (elektrik veya gaz)	Elektrik	-	-
Boşluk başına hacim	V	70	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}	0,79	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 _{elektriksel kavite}	0,82	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 _{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 _{gaz kavitesi}	N.A N.A	MJ/döngü kWh/devir
Kavite başına enerji verimliliği endeksi	EEL _{kavite}	94,0	-
Enerji verimlilik sınıfı		A	

Standby modu		0	W
(¹) 1 kWh/döngü = 3,6 MJ/döngü.			

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

8. ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANLARIN GERİ DÖNÜŞÜMÜ



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

Elektrikli ve elektronik ekipmanların ve/veya pillerin uygun şekilde nasıl imha edileceğine ilişkin ayrıntılı bilgi için tüketiciler yerel yetkililerle iletişime geçmelidir. Yukarıdaki yönergelere uyulması çevrenin korunmasına yardımcı olacaktır.

9. GARANTİ VE TEKNİK SERVİS

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

Onarımların nitelikli personel tarafından yapılması tavsiye edilir.

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

10. TELİF HAKLARI

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

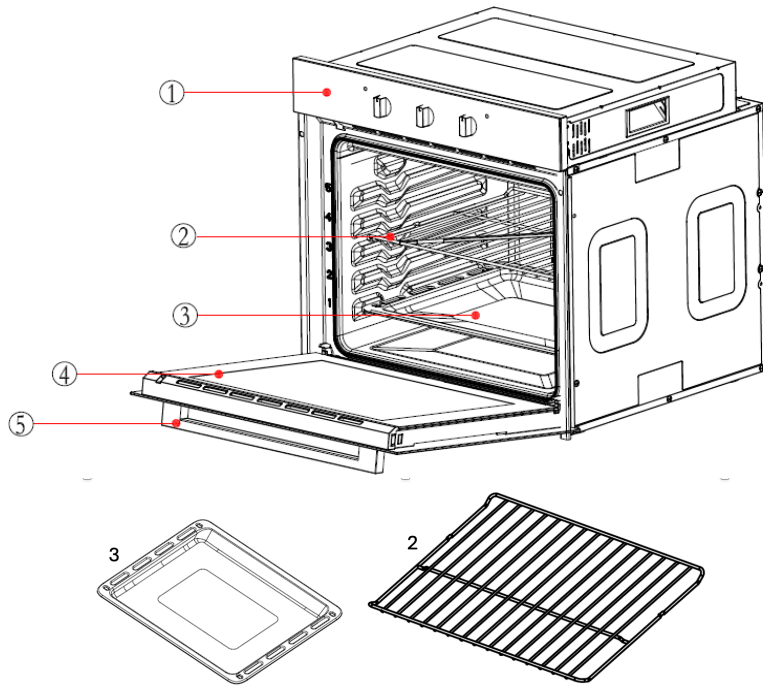


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

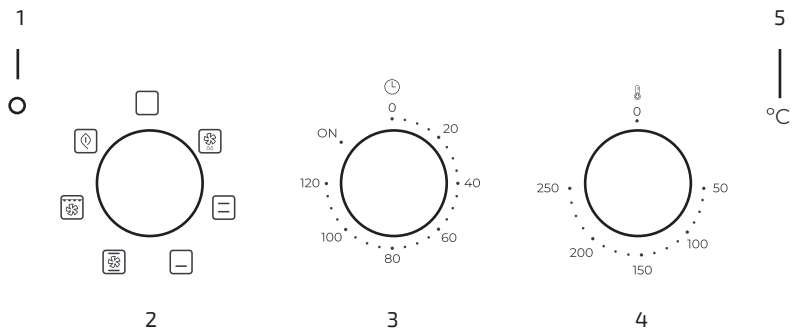


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

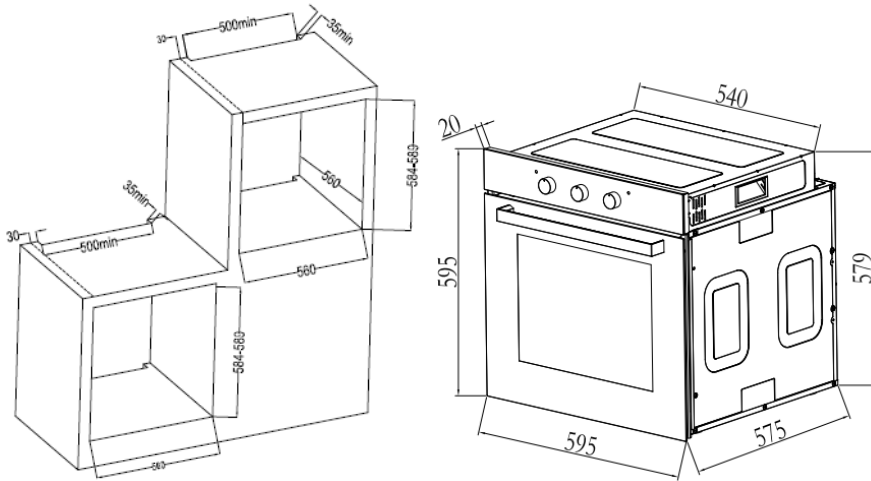


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys.3

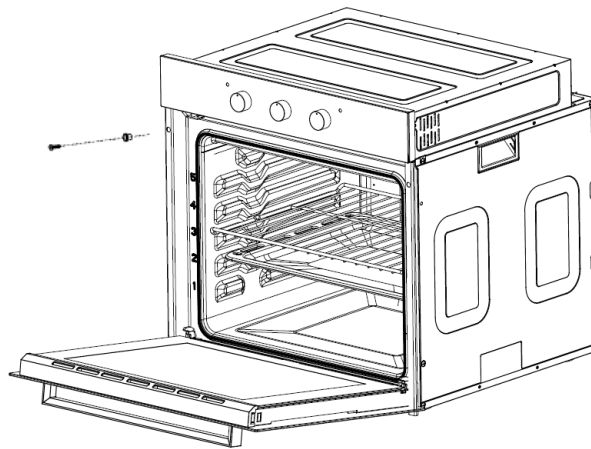


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys.4

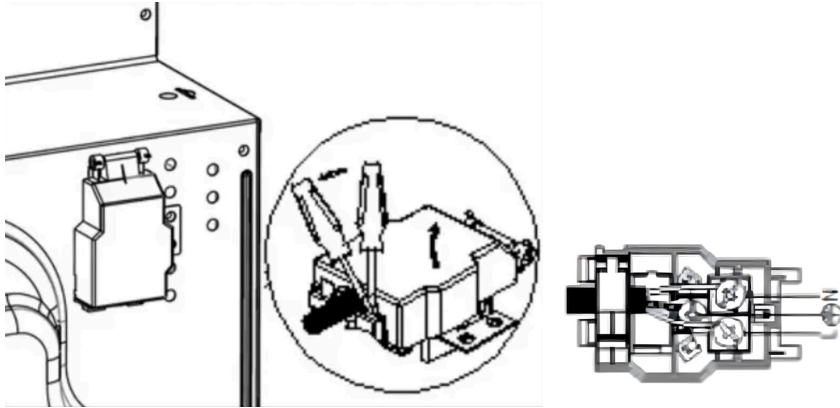


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys.5

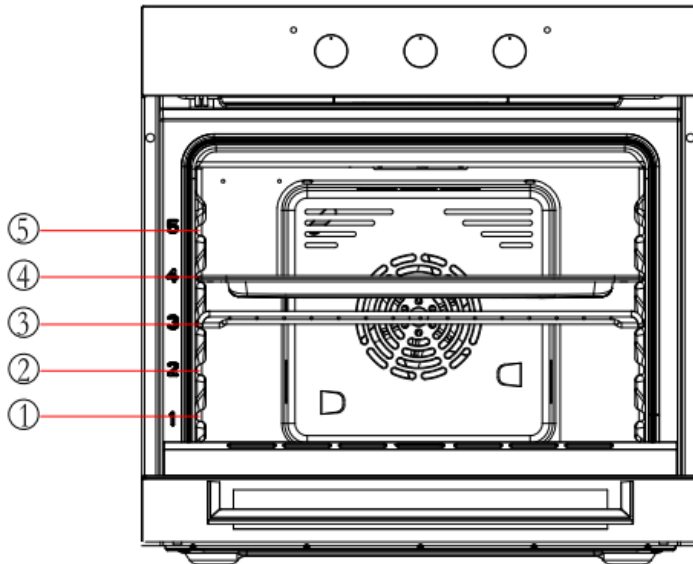


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys.6

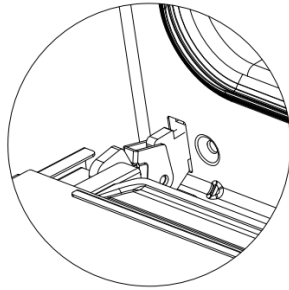


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys.7

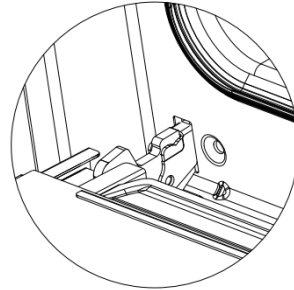


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys.8

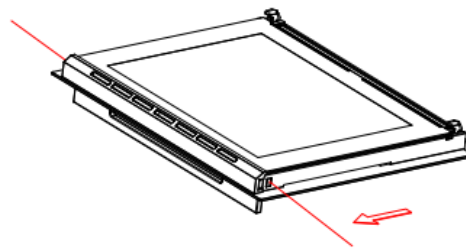


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys.9



www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia)
RP01240424