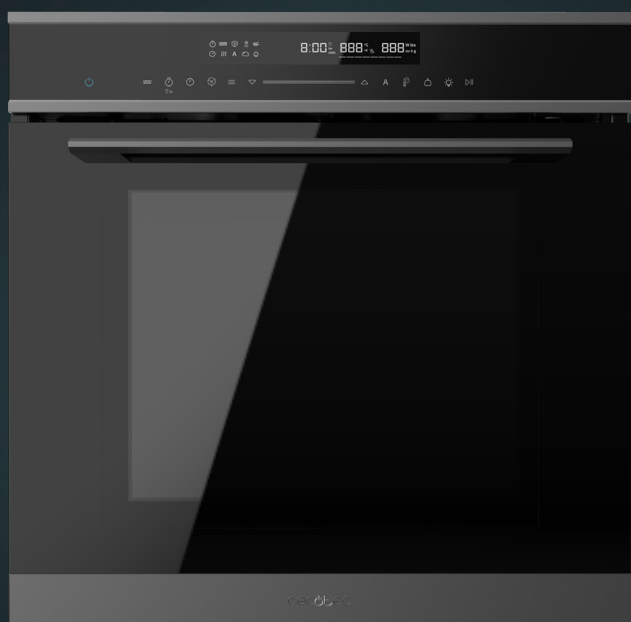


cecotec

BOLERO HEXA MW0706000 LINE

Horno microondas / Microwave oven



bolero

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

Instrucciones de seguridad	5
Safety instructions	10
Instructions de sécurité	14
Sicherheitshinweise	19
Istruzioni di sicurezza	24
Instruções de segurança	28
Veiligheidsvoorschriften	33
Instrukcje bezpieczeństwa	37
Bezpečnostní pokyny	42

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	46
2. Antes de usar	46
3. Instalación	47
4. Funcionamiento	49
5. Limpieza y mantenimiento	56
6. Resolución de problemas	59
7. Especificaciones técnicas	61
8. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	61
9. Garantía y SAT	61
10. Copyright	62

INDEX

1. Parts and components	63
2. Before use	63
3. Installation	64
4. Operation	65
5. Cleaning and maintenance	72
6. Troubleshooting	75
7. Technical specifications	76
8. Disposal of old electrical and electronic appliances	77
9. Technical support and warranty	77
10. Copyright	77

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	78
2. Avant utilisation	78
3. Installation	79
4. Fonctionnement	80
5. Nettoyage et entretien	88
6. Résolution de problèmes	91
7. Spécifications techniques	93
8. Recyclage des équipements électriques et électroniques	93
9. Garantie et SAV	94
10. Copyright	94

INHALT

1. Teile und Komponenten	95
2. Vor dem Gebrauch	95
3. Montage	96
4. Bedienung	98
5. Reinigung und Wartung	106
6. Problembehebung	109
7. Technische Spezifikationen	110
8. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	111
9. Garantie und Kundendienst	111
10. Copyright	111

INDICE

1. Parti e componenti	112
2. Prima dell'uso	112
3. Installazione	113
4. Funzionamento	114
5. Pulizia e manutenzione	122
6. Risoluzione dei problemi	125
7. Specifiche tecniche	126
8. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	127
9. Garanzia e supporto tecnico	127
10. Copyright	127

ÍNDICE

1. Peças e componentes	128
2. Antes de usar	128
3. Instalação	129
4. Funcionamento	131
5. Limpeza e manutenção	138
6. Resolução de problemas	141
7. Especificações técnicas	143
8. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	143
9. Garantia e SAT	144
10. Copyright	144

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	145
2. Vóór u het apparaat gebruikt	145
3. Installatie	146
4. Werking	148
5. Schoonmaak en onderhoud	156
6. Probleemoplossing	158
7. Technische specificaties	160
8. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	161
9. Garantie en technische ondersteuning	161
10. Copyright	161

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	162
2. Przed użyciem	162
3. Instalacja	163
4. Funkcjonowanie	164
5. Czyszczenie i konserwacja	172
6. Rozwiązywanie problemów	175
7. Specyfikacja techniczna	176
8. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	177
9. Gwarancja i Serwis techniczny	177
10. Copyright	177

OBSAH


1. Díly a součásti	178
2. Před použitím	178
3. Instalace	179
4. Provoz	180
5. Čištění a údržba	188
6. Řešení problémů	190
7. Technické specifikace	192
8. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	192
9. Záruka a technický servis	192
10. Copyright	193

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEER ATENTAMENTE Y GUARDAR PARA FUTURAS REFERENCIAS

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.
- ADVERTENCIA: Si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas, el horno no debe funcionar hasta que haya sido reparado por una persona competente.
- ADVERTENCIA: Es peligroso para cualquiera que no sea una persona competente realizar operaciones de mantenimiento o reparación que impliquen la retirada de una cubierta que proporcione protección contra la exposición a la energía microondas.
- ADVERTENCIA: Los líquidos y otros alimentos no deben ser calentados en recipientes sellados porque son susceptibles de explotar.
- Cuando se calientan alimentos en recipientes de plástico o papel, vigilar el horno debido a la posibilidad de ignición.
- El horno microondas está destinado para calentar bebidas y alimentos. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de almohadas, zapatillas, esponjas, ropa húmeda y artículos similares puede entrañar riesgo de heridas, ignición o fuego.
- Si se emite humo, parar o desenchufar el aparato y mantener la puerta cerrada para extinguir las llamas eventuales.
- El calentamiento de bebidas por microondas puede tener como resultado una acción de cocción en ebullición. Por esta razón, deben tomarse precauciones durante la manipulación del recipiente.
- Los recipientes metálicos para alimentos y bebidas no están permitidos durante la cocción por microondas.
- El contenido de los biberones y de los tarros de

alimentos de bebés debe ser removido o agitado y la temperatura debe ser verificada antes de consumirlos para evitar quemaduras.


- Los huevos con cáscara y los huevos cocidos enteros no deben calentarse en el horno microondas porque pueden explotar, incluso después de que el calentamiento del microondas haya terminado.
- El horno debe limpiarse regularmente y retirar cualquier residuo de alimentos.
- El fallo en el mantenimiento del horno en cuanto a la limpieza podría conducir al deterioro de su superficie y podría afectar adversamente la vida del aparato y conducir a una situación peligrosa.
- **ADVERTENCIA:** Cuando el aparato funciona en modo combinado, los niños deberían usar sólo el horno bajo la supervisión de adultos, debido a las temperaturas generadas.

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

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

- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons 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 lightbulb to avoid any risk of electric shock.
- Do not install the appliance behind a decorative panel to avoid overheating.
- Incorrect repairs can be dangerous. Refer only to authorised technical personnel for repairs and replacement of damaged power cables. If the appliance is defective, unplug it from the power supply or switch off your home circuit breaker. Contact the official Cecotec Technical Support Service.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Open the appliance door carefully. Keep children away from the appliance.
- If the door glass is damaged, it could crack. Do not use glass scrapers, cleaning agents, or abrasive detergents to clean the appliance door.
- The appliance hinges move when opening and close the door: be careful not to get caught. Keep hands away from hinges.
- If you store flammable items inside the oven, they may catch fire. Never store flammable items inside the oven. Never open the door of the appliance if there is smoke inside. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker of your home.
- The control panel and control elements use fixed magnets. These can affect electronic implants, such as pacemakers or insulin pumps. Users with electronic implants must stay at least at 10 cm from the control panel.
- Do not allow aluminium foil to come into contact with the glass door. This could cause permanent discolouration of the glass door.

- Do not use silicone frying pans, nor lids with silicone covers or silicone accessories. This could damage the oven sensor.
- Moisture inside the oven for a long period of time could cause corrosion. Allow the appliance to dry after every use. Do not store wet food inside the oven while it is closed for long periods of time. Do not store food in the oven.
- When baking cakes with particularly juicy fruit, do not overfill the baking tray. If fruit juice drips from the baking tray, it could cause permanent stains. Use a deep tray if possible.
- If the gaskets are dirty, the appliance door will not close properly during operation. This could damage the front part of the adjacent appliances and furniture. Make sure that the gaskets are always clean.
- Do not sit on the appliance door or place or hang objects on it. Do not place tableware or accessories on the appliance door.
- Do not transport or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot withstand the weight of the appliance and could break.
- If you use residual heat when the oven is off to keep food warm, you can create a high moisture content inside the oven. This could lead to condensation and corrosion damage in the appliance, as well as damage to your kitchen.
- **WARNING:** if the door or the door gaskets are damaged, the oven should not be used until repaired by authorised personnel.
- **WARNING:** it is dangerous for anyone other than a qualified person to perform maintenance or repair tasks involving the removal of a cover that provides protection against exposure to microwave energy.
- **WARNING:** liquids and other foods should not be heated up in sealed containers, as they may explode.


- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven as there is possibility of ignition.
- This appliance is intended for heating up beverages and food. The drying of food or clothing and heating-up of pillows, shoes, sponges, wet clothes, and similar items may lead to injury, ignition, or fire.
- If smoke is emitted, stop, or unplug the appliance and keep the door closed to extinguish any flames.
- Microwave heating of beverages may result in a boiling cooking action. For this reason, precautions must be taken when handling the container.
- Metal food and beverage containers must not be used during microwave cooking.
- The contents of bottles and jars of baby food should be swirled or shaken, and the temperature should be checked before consumption to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave heating has ended.
- The appliance must be cleaned regularly, and you must remove any food remains.
- Failure to keep the appliance clean could lead to deterioration of the surface and could adversely affect the shelf life of the device and lead to hazards.
- **WARNING:** when the device is being used in combined mode, children should only use the oven under adult supervision, due to the temperatures generated.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ POUR UNE RÉFÉRENCE FUTURE

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.
- AVERTISSEMENT : Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par du personnel autorisé.
- AVERTISSEMENT : Il est dangereux pour des personnes non qualifiées d'effectuer des opérations de réparation ou d'entretien impliquant le retrait du couvercle qui protège contre toute exposition à l'énergie du micro-ondes.
- AVERTISSEMENT : Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients scellés ou fermés car ils risquent d'exploser.
- Lorsque vous faites chauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez le four car il y a un risque d'incendie.
- Ce four est destiné à chauffer des boissons et des aliments. Le séchage d'aliments ou de vêtements et le chauffage d'oreillers, de chaussures, d'éponges, de vêtements humides et d'articles similaires peuvent entraîner des risques de blessure, d'inflammation ou d'incendie.
- En cas de formation de fumée, arrêtez ou débranchez l'appareil et maintenez la porte fermée afin d'éteindre toute flamme.
- Le chauffage des boissons dans le micro-ondes peut entraîner une ébullition. Pour cette raison, vous devez faire attention lors de la manipulation du récipient.
- Les récipients métalliques pour aliments et boissons ne peuvent pas être utilisés dans le micro-ondes.
- Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés


doit être remué ou secoué et la température doit être vérifiée avant la consommation pour éviter les brûlures.

- Les œufs avec coquille et les œufs durs ne doivent pas être cuits au four micro-ondes, car ils peuvent exploser, même après les avoir réchauffés.
- L'appareil doit être nettoyé régulièrement et tout reste de nourriture doit être enlevé.
- Le fait de ne pas entretenir l'appareil en termes de nettoyage pourrait entraîner une détérioration de la surface et pourrait affecter la durée de vie de l'appareil et entraîner une situation dangereuse.
- **AVERTISSEMENT** : Lorsque l'appareil fonctionne en mode Combiné, les enfants ne doivent utiliser le micro-ondes que sous la surveillance d'un adulte dû aux températures générées.

SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR SPÄTERE VERWENDUNG AUFBEWAHREN

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

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

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

des Geräts befindet. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz oder schalten Sie den Fehlerstromschutzschalter in Ihrer Wohnung aus.

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

- Tragen oder halten Sie das Gerät nicht am Türgriff. Der Türgriff kann das Gewicht des Geräts nicht tragen und könnte brechen.
- Wenn Sie die Restwärme des ausgeschalteten Backofens zum Warmhalten der Speisen verwenden, kann sich im Inneren des Backofens ein hoher Feuchtigkeitsgehalt bilden. Dies kann zu Kondenswasserbildung und Korrosionsschäden am Gerät sowie zu Schäden in Ihrer Küche führen.
- **WARNUNG:** Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf der Backofen nicht in Betrieb genommen werden, bis er von autorisiertem Personal repariert wurde.
- **WARNUNG:** Es ist gefährlich, wenn eine nicht fachkundige Person Wartungs- oder Reparaturarbeiten durchführt, bei denen eine Abdeckung entfernt wird, die vor der Einwirkung von Mikrowellenenergie schützt.
- **WARNUNG:** Flüssigkeiten und andere Lebensmittel sollten nicht in verschlossenen Behältern erhitzt werden, da sie explodieren können.
- Wenn Sie Lebensmittel in Plastik- oder Papierbehältern erhitzen, sollten Sie den Ofen im Auge behalten, da er sich entzünden kann.
- Der Mikrowellenofen ist für die Erwärmung von Getränken und Speisen bestimmt. Beim Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und beim Erwärmen von Kissen, Hausschuhen, Schwämmen, nasser Kleidung und ähnlichen Gegenständen besteht Verletzungs-, Entzündungs- und Brandgefahr.
- Wenn Rauch austritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker und halten Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu löschen.
- Das Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem Siedevorgang führen. Aus diesem Grund sind bei der Handhabung des Behälters Vorsichtsmaßnahmen zu treffen.


- Lebensmittel- und Getränkebehälter aus Metall sind beim Kochen in der Mikrowelle nicht erlaubt.
- Der Inhalt von Babyflaschen und Gläschen mit Babynahrung sollte vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt werden, und die Temperatur sollte überprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier in der Schale und ganze gekochte Eier sollten nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, da sie explodieren können, auch wenn die Mikrowellenerhitzung beendet ist.
- Der Backofen sollte regelmäßig gereinigt und von Lebensmittelrückständen befreit werden.
- Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann dies zu einer Verschlechterung der Oberfläche führen und die Lebensdauer des Geräts beeinträchtigen und zu einer gefährlichen Situation führen.
- **WARNUNG:** Wenn das Gerät im Kombinationsmodus betrieben wird, sollten Kinder den Ofen wegen der entstehenden Temperaturen nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

ISTRUZIONI IMPORTANTI DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER RIFERIMENTO FUTURO

Leggere 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 connessi. Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.
-  Questo simbolo significa: attenzione, superficie calda. La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- L'apparecchio si riscalda durante l'uso. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- **ATTENZIONE:** l'apparecchio e le parti accessibili dello stesso possono surriscaldarsi durante l'uso. Non toccare gli elementi riscaldanti per evitare bruciature. Mantenere l'apparecchio fuori dalla portata di bambini minori di 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Non usare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro dello sportello del forno per evitare graffi e conseguente rottura del vetro.

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

elettronici, come i pacemaker o le pompe di insulina. Gli utenti con impianti elettronici devono stare ad almeno 10 cm di distanza dal pannello di controllo.

- Non permettere che il foglio di alluminio entri in contatto con lo sportello di vetro. Questo potrebbe causare uno scolorimento permanente del vetro dello sportello.
- Non utilizzare padelle in silicone, coperchi coperti o accessori in silicone. Questo potrebbe danneggiare il sensore del forno.
- Per un lungo periodo di tempo, la presenza di umidità all'interno del forno può causare corrosione. Lasciare asciugare l'apparecchio dopo ogni uso. Non tenere alimenti umidi all'interno del forno chiuso per lunghi periodi di tempo. Non conservare alimenti nel forno.
- Se si prepara una torta o crostata con frutta particolarmente succosa, non riempire troppo la teglia. Se il succo della frutta gocciola dalla teglia, può lasciare macchie permanenti. Se possibile, utilizzare la teglia più profonda.
- Se le guarnizioni sono sporche, lo sportello dell'apparecchio non si chiuderà correttamente. Questo potrebbe danneggiare la parte frontale dei dispositivi e dei mobili adiacenti. Assicurarsi che le guarnizioni siano sempre pulite.
- Non sedersi sullo sportello dell'apparecchio e non collocare o appendere oggetti su di esso. Non mettere piatti o accessori sullo sportello dell'apparecchio.
- Non trasportare o tenere l'apparecchio dalla maniglia dello sportello. La maniglia dello sportello non può supportare il peso dell'apparecchio e potrebbe rompersi.
- Se si utilizza il calore residuo del forno spento per mantenere il cibo a caldo, è possibile che all'interno del forno si accumuli un alto tasso di umidità. Questo può causare danni da condensa e corrosione all'apparecchio, così come danni alla propria cucina.

- **ATTENZIONE:** se lo sportello o le guarnizioni dello stesso sono danneggiati, interrompere l'uso e rivolgersi quanto prima a professionisti qualificati per la riparazione.
- **ATTENZIONE:** è pericoloso per chiunque non sia una persona competente eseguire operazioni di manutenzione o riparazione che comportino la rimozione di una copertura che protegge dalle microonde.
- **ATTENZIONE:** non riscaldare liquidi e altri alimenti in contenitori sigillati per evitare esplosioni.
- Prestare attenzione quando si riscaldano alimenti in contenitori di plastica o di carta per prevenire il rischio di fuoco.
- Questo forno combinato è progettato per il riscaldamento di bevande e alimenti. L'asciugatura di alimenti o indumenti e il riscaldamento di cuscini, pantofole, spugne, indumenti bagnati e oggetti simili possono comportare il rischio di lesioni, fuoco o incendio.
- In caso di emissione di fumo, arrestare o scollegare l'apparecchio e tenere lo sportello chiuso per estinguere eventuali fiamme.
- Il riscaldamento a microonde di bevande può portarle a ebollizione: prendere le dovute precauzioni quando si maneggia il contenitore.
- I contenitori metallici per alimenti e bevande non sono compatibili con la preparazione a microonde.
- Il contenuto di biberon e vasetti di alimenti per l'infanzia deve essere agitato o mescolato e la temperatura deve essere controllata prima del consumo per evitare ustioni.
- Non riscaldare a microonde uova con guscio e uova sode intere, poiché potrebbero esplodere anche dopo il riscaldamento.
- Pulire e rimuovere regolarmente i resti di cibo dall'apparecchio.


- La mancata manutenzione dell'apparecchio in termini di pulizia può portare al deterioramento della superficie e può influire negativamente sulla durata dell'apparecchio e portare a situazioni di pericolo.
- **ATTENZIONE:** se si usa il forno in modalità combinata, tenere i bambini sotto stretta sorveglianza per evitare ustioni causate dalle temperature generate in questa modalità.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

LEIA CUIDADOSAMENTE E CONSERVE PARA CONSULTA FUTURA

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

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreendem os perigos envolvidos. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- Este aparelho foi desenhado apenas para uso doméstico e não para uso em cafés, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
-  Este símbolo significa: cuidado! Superfície quente. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver em funcionamento.
- Durante a utilização, o aparelho aquece. Evite tocar nas resistências no interior.

- ADVERTÊNCIA: O aparelho e as suas partes acessíveis ficam quentes durante a sua utilização. Deve-se ter o cuidado de evitar tocar elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos de idade têm de ser mantidas afastadas, a menos que sejam continuamente supervisionadas.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos nem raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro da câmara de cozimento, pois isso pode riscar a superfície e provocar a quebra do vidro.
- Não deve ser utilizado um aparelho de limpeza a vapor.
- ADVERTÊNCIA: Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação elétrica antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choque elétrico.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar o sobreaquecimento.
- Uma reparação incorreta pode ser perigosa. A reparação e substituição dos cabos elétricos danificados só pode ser efetuada por técnicos autorizados. Se o aparelho estiver defeituoso, desligue-o da rede elétrica ou desligue o disjuntor de fuga de terra da sua casa. Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
- Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Abra cuidadosamente a porta do forno. Mantenha as crianças afastadas.
- Se o vidro da porta for danificado, pode ocorrer uma fenda. Não utilize raspadores de vidro, agentes de limpeza afiados ou abrasivos ou detergentes para limpar a porta do aparelho.
- As dobradiças do aparelho 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 aparelho não fechará corretamente durante o funcionamento. Isto poderia danificar a frente dos aparelhos e mobiliário adjacentes. Certificar-se de que os vedantes estão sempre limpos.
- Não se sente na porta do aparelho, nem coloque ou pendure

objetos sobre ela. Não colocar pratos ou acessórios na porta do aparelho.

- Não transportar ou segurar o aparelho pela maçaneta da porta. A maçaneta da porta não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.
- Se utilizar o calor residual do forno desligado para manter os alimentos quentes, pode ocorrer um elevado teor de humidade no interior do forno. Isto pode causar danos por condensação e corrosão no aparelho, assim como danos no seu fogão.
- ADVERTÊNCIA: Se a porta ou os vedantes da porta estiverem danificadas, o forno não deve ser operado até ter sido reparado por pessoal autorizado.
- ADVERTÊNCIA: é perigoso para qualquer pessoa que não seja uma pessoa qualificada realizar operações de manutenção ou reparação que envolvam a remoção de uma cobertura que proporcione proteção contra a exposição à energia de micro-ondas.
- ADVERTÊNCIA: os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes selados porque são suscetíveis de explodir.
- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou de papel, mantenha-se atento ao forno devido à possibilidade de incêndio.
- Este forno é destinado ao aquecimento de líquidos e alimentos. A secagem de alimentos ou roupas e o aquecimento de almofadas, sapatos, esponjas, roupas molhadas e artigos semelhantes podem envolver risco de ferimentos, ignição ou fogo.
- Em caso de emissão de fumo, pare ou desligue o aparelho da tomada e mantenha a porta fechada para apagar as chamas.

- O aquecimento de líquidos pode resultar numa ação de cozedura em ebulição. Por esta razão, devem ser tomadas precauções ao manipular o recipiente.
- Os recipientes metálicos para alimentos e bebidas não são permitidos durante a cozedura no micro-ondas.
- O conteúdo dos biberões e dos frascos de comida para bebé deve ser mexido ou agitado e a temperatura deve ser verificada antes do consumo para evitar queimaduras.
- Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não podem ser aquecidos no aparelho, já que podem explodir também depois de ter finalizado o aquecimento.
- O aparelho deve ser limpo regularmente e qualquer resíduo alimentar deve ser removido.
- A não manutenção do micro-ondas em termos de limpeza pode levar à deterioração da superfície e pode afetar negativamente a vida do aparelho e conduzir a uma situação perigosa.
- **ADVERTÊNCIA:** Quando o aparelho é operado em modo combinado, as crianças só devem utilizar o forno sob a supervisão de um adulto devido às temperaturas geradas.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES ZORGVULDIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK

Lees zorgvuldig de voorschriften voor het gebruik van het product. 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 detergents 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.
- **WAARSCHUWING:** Als de deur of de deurafdichtingen beschadigd zijn, mag de oven niet worden gebruikt totdat deze is gerepareerd door een bevoegd persoon.
- **WAARSCHUWING:** Het is gevaarlijk voor iemand

anders dan een bevoegd persoon om onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarbij een afdekking wordt verwijderd die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolvenenergie.

- **WAARSCHUWING:** Vloeistoffen en andere voedingsmiddelen mogen niet worden verhit in afgesloten houders omdat ze kunnen exploderen.
- Houd bij het opwarmen van voedsel in plastic of papieren bakjes de oven in de gaten vanwege de kans op ontbranding.
- De oven is bedoeld voor het opwarmen van dranken en voedsel. Het drogen van voedsel of kleding en het verwarmen van kussens, pantoffels, sponzen, natte kleding en soortgelijke voorwerpen kan gevaar voor verwonding, ontsteking of brand opleveren.
- Als er rook vrijkomt, stop dan het apparaat of trek de stekker uit het stopcontact en houd de deur gesloten om eventuele vlammen te doven.
- Het verwarmen van dranken in de oven kan leiden tot koken. Daarom moeten voorzorgsmaatregelen worden genomen bij het hanteren van de verpakking.
- Metalen voedsel- en drankverpakkingen zijn niet toegestaan tijdens het koken in de magnetron.
- De inhoud van babyflesjes en potjes babyvoeding moet omgedraaid of geschud worden en de temperatuur moet gecontroleerd worden voor consumptie om brandwonden te voorkomen.
- Eieren in de schaal en hele gekookte eieren mogen niet worden verwarmd in de oven omdat ze kunnen ontploffen, zelfs nadat de ovenverwarming is beëindigd.
- De oven moet regelmatig worden schoongemaakt en voedselresten moeten worden verwijderd.
- Als de oven niet goed wordt schoongemaakt, kan het


ovenoppervlak verslechteren en de levensduur van het apparaat nadelig worden beïnvloed en kan een gevaarlijke situatie ontstaan.

- **WAARSCHUWING:** Wanneer het apparaat in de combi stand wordt gebruikt, mogen kinderen het apparaat alleen onder toezicht van volwassenen gebruiken in verband met de temperaturen die ontstaan.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ

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 przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są one pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia. i rozumieją związane z tym niebezpieczeństwa. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja wykonywane przez użytkownika nie mogą być przeprowadzane 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.
-  Ta ikona oznacza: uwaga, gorąca powierzchnia. Temperatura powierzchni może być wysoka, kiedy urządzenie jest w użyciu.

- Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Zaleca się nie dotykania elementów grzejnych znajdujących się wewnątrz.
- **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 są pod stałym nadzorem osób dorosłych.
- Nie używaj ściernych 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:** Upewnij się, że urządzenie jest odłączone od zasilania przed zmianą lampy, aby zapobiec jakimkolwiek ryzyku wyładowania elektrycznego.
- Urządzenia nie należy instalować za ozdobnymi drzwiami, aby uniknąć przegrzania.
- Niewłaściwa naprawa może być niebezpieczna. Naprawy i wymiany uszkodzonych kabli zasilających mogą być wykonywane wyłącznie przez upoważniony personel techniczny. Jeśli urządzenie jest wadliwe, odłącz je od sieci lub wyłącz przelącznik różnicowy w domu. Skontaktuj się z oficjalnym serwisem pomocy technicznej Cecotec.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznych wyłączników czasowych 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 ściernych 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 palnych przedmiotów wewnątrz piekarnika. Nigdy nie otwieraj drzwi urządzenia, jeśli wewnątrz jest dym. Odłącz urządzenie od sieci lub wyłącz przetątnik różnicowy 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 zetknęła się ze szklanymi drzwiami. Może to spowodować trwałe odbarwienie szklanych drzwi.
- Nie używaj silikonowych patelni, zakrytych pokrywek 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 ze szczególnie soczystymi owocami nie należy przepętniać blachy do pieczenia. Jeśli sok owocowy kapie z blachy do pieczenia, może pozostawić trwałe plamy. Jeśli to możliwe, użyj najgłębszej tacy.
- Jeśli uszczelki są zabrudzone, drzwi urządzenia nie zamkną się prawidłowo podczas pracy. Mogłoby to uszkodzić fronty sąsiednich urządzeń i mebli. Upewnij się, że połączenia są zawsze czyste.

- Nie siadaj na drzwiach urządzenia, nie umieszczaj na nich ani nie wieszaj na nich przedmiotów. Nie umieszczaj naczyń ani akcesoriów na drzwiach urządzenia.
- Nie przenoś ani nie trzymaj urządzenia za klamkę drzwi. Uchwyt drzwi nie może utrzymać ciężaru urządzenia i może się złamać.
- Użycie ciepła resztkowego z wyłączonego piekarnika do utrzymywania ciepła żywności może spowodować wysoką zawartość wilgoci w piekarniku. Może to spowodować kondensację i korozję urządzenia, a także uszkodzenie kuchenki.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli drzwi lub uszczelki drzwi są uszkodzone, nie wolno uruchamiać piekarnika, dopóki nie zostanie naprawiony przez kompetentną osobę.
- **OSTRZEŻENIE:** Wykonywanie przez osoby inne niż kompetentna osoby czynności konserwacyjnych lub naprawczych obejmujących zdjęcie osłony zabezpieczającej przed działaniem energii mikrofalowej jest niebezpieczne.
- **OSTRZEŻENIE:** Płynów i innych produktów spożywczych nie należy podgrzewać w szczelnie zamkniętych pojemnikach, ponieważ mogą one eksplodować.
- Podczas podgrzewania żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach należy zwracać uwagę na kuchenkę ze względu na możliwość zapłonu.
- Kuchenka mikrofalowa przeznaczona jest do podgrzewania napojów i potraw. Suszenie żywności lub odzieży oraz podgrzewanie poduszek, kapci, gąbek, mokrej odzieży i podobnych rzeczy może stwarzać ryzyko obrażeń, zapłonu lub pożaru.
- Jeżeli wydobywa się dym, zatrzymaj urządzenie lub odłącz je od prądu i trzymaj drzwi zamknięte, aby zgasić płomień.
- Podgrzewanie napojów w kuchenie mikrofalowej może


spowodować wrzenie. Z tego powodu podczas obchodzenia się z pojemnikiem należy zachować środki ostrożności.

- Podczas gotowania w kuchence mikrofalowej nie wolno używać metalowych pojemników na żywność i napoje.
- Zawartość butelek do karmienia i słoiczków z jedzeniem dla niemowląt należy wymieszać lub wstrząsnąć, a przed spożyciem sprawdzić temperaturę, aby uniknąć poparzeń.
- Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchence mikrofalowej, ponieważ mogą eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania w kuchence mikrofalowej.
- Urządzenie należy czyścić regularnie i usunąć wszystkie pozostałości po jedzeniu.
- Nieutrzymywanie mikrofal w czystości może prowadzić do pogorszenia jej powierzchni i może niekorzystnie wpłynąć na żywotność urządzenia i doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.
- **OSTRZEŻENIE:** Gdy urządzenie pracuje w trybie kombinowanym, dzieci mogą korzystać z piekarnika tylko pod nadzorem dorosłych ze względu na wytwarzane temperatury.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PEČLIVĚ SI PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ

Před použitím výrobku si pečlivě přečtěte následující pokyny. Uschovejte 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.
- Během používání se spotřebič zahřívá. Vyvarujte se dotýkání topných těles uvnitř trouby.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se mohou během používání zahřát. Dbejte na to, abyste se nedotýkali topných těles. Děti do 8 let by měly být drženy mimo dosah, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
- K čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky, protože by mohlo dojít k poškrábání povrchu a prasknutí skla.
- Nesmíte používat parní čistič.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou lampy se ujistěte, že je spotřebič

odpojen od elektrické sítě, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.

- Spotřebič nesmí být instalován za dekorativními dvířky, aby nedošlo k přehřátí.
- Nesprávná oprava může být nebezpečná. Opravy a výměny poškozených napájecích kabelů smí provádět pouze autorizovaný technický personál. Pokud je spotřebič poškozený, odpojte jej ze sítě nebo odpojte diferenciální spínač ve vašem domě. Kontaktujte Asistenční technický servis Cecotec.
- Tento spotřebič není určen k ovládní pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládní.
- Opatrně otevřete dvířka zařízení. Udržujte děti v bezpečné vzdálenosti.
- Při poškození skla dvířek může dojít k prasklinám na nich. K čištění dvířek spotřebiče nepoužívejte škrabku na sklo, ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Panty spotřebiče se při otevírání a zavírání dvířek pohybují, dávejte pozor, abyste se o ně nezachytili. Nedotýkejte se pantů.
- Pokud jsou uvnitř trouby uloženy hořlavé předměty, mohou se vznítit. V troubě nikdy neskladujte hořlavé materiály. Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče, pokud je uvnitř spotřebiče kouř. Odpojte spotřebič od elektrické sítě nebo odpojte jistič zemního proudu ve vaší domácnosti.
- Ovládací panel a ovládací prvky používají pevné magnety. Ty mohou ovlivnit elektronické implantáty, jako jsou kardiostimulátory nebo inzulinové pumpy. Uživatelé s elektronickými implantáty by měli zůstat ve vzdálenosti 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. Po každém použití nechte spotřebič vyschnout. 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. Mohlo by dojít k poškození přední části vedlejších zařízení a nábytku. Dbejte na to, aby byla těsnění vždy čistá.
- Nesedejte si na dvířka spotřebiče, nepokládejte na ně žádné předměty ani je na ně nezavěšujte. Na dvířka spotřebiče nezavěšujte nádoby ani příslušenství.
- Nepřenášejte ani nedržte spotřebič za rukojeť dvířek. Rukojeť dvířek není schopna unést hmotnost spotřebiče a mohla by se zlomit.
- Pokud používáte zbytkové teplo z vypnuté trouby k udržování teploty pokrmu, může dojít k vysoké vlhkosti uvnitř trouby. To může způsobit kondenzaci a poškození spotřebiče vlivem koroze, stejně jako poškození vaší kuchyně.
- **VAROVÁNÍ:** Pokud jsou poškozena dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí být trouba provozována, dokud ji neopraví autorizovaný personál.
- **VAROVÁNÍ:** Pro kohokoli jiného než kompetentní osobu je nebezpečné provádět údržbu nebo opravy, které zahrnují odstranění krytu, který poskytuje ochranu před vystavením mikrovlnné energii.

- **VAROVÁNÍ:** Tekutiny a jiné potraviny by se neměly ohřívat v uzavřených nádobách, protože by mohly prasknout.
- Při ohřívání potravin v plastových nebo papírových nádobách sledujte troubu kvůli možnosti vznícení.
- Tato trouba s mikrovlnným ohřevem je určena k ohřívání nápojů a potravin. Sušení potravin nebo oděvů a nahřívání polštářů, pantofli, houbiček, mokrého oblečení a podobných předmětů může představovat riziko zranění, vznícení nebo požáru.
- Pokud se uvolňuje kouř, zastavte spotřebič nebo jej odpojte ze sítě a nechte zavřená dvířka, abyste uhasili případné plameny.
- Při mikrovlnném ohřevu nápojů může dojít k varu. Z tohoto důvodu je třeba při manipulaci s nádobou dbát zvýšené opatrnosti.
- Kovové nádoby na potraviny a nápoje nejsou při vaření v mikrovlnné troubě povoleny.
- Obsah kojeneckých lahví a pohárků s dětskou výživou je třeba před konzumací promíchat nebo protřepat a zkontrolovat teplotu, aby nedošlo k opaření.
- Vejce ve skořápce a celá vařená vejce by se neměla ohřívat v troubě s mikrovlnným ohřevem, protože mohou prasknout, a to i po ukončení mikrovlnného ohřevu.
- Troubu je třeba pravidelně čistit a odstraňovat z ní zbytky jídla.
- Nedodržování údržby trouby z hlediska čištění by mohlo vést ke zhoršení stavu povrchu trouby a mohlo by negativně ovlivnit životnost spotřebiče a vést k nebezpečným situacím.
- **VAROVÁNÍ:** Pokud je spotřebič provozován v kombinovaném režimu, měly by děti troubu používat pouze pod dohledem dospělé osoby, a to z důvodu vysokých teplot.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Panel de control

Fig. 1

1. Cancelar
2. Modo microondas
3. Temporizador / Bloqueo para niños
4. Final diferido
5. Precalentamiento rápido
6. Funciones
7. Barra de ajuste
8. Auto recetas
9. Reloj/Tiempo/Temperatura
10. Peso
11. Luz interna
12. Inicio
13. Icono de disminución
14. Icono de aumento

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
- Rejilla
- Bandeja para hornear
- Bandeja para hornear de cristal
- Este manual de instrucciones

Antes de usar este producto por primera vez:

- Retire todas las pegatinas, las láminas de protección de la superficie y las piezas de protección para el transporte.
- Retire todos los accesorios y las rejillas laterales del interior.
- Limpie a conciencia los accesorios y las rejillas laterales con agua y jabón y un paño de cocina o un cepillo suave.
- Asegúrese de que el interior no contenga restos de embalaje, como bolitas de poliestireno o piezas de madera que puedan provocar riesgo de incendio.
- Limpie las superficies lisas del interior y la puerta con un paño suave y húmedo. Mantenga la cocina con una buena ventilación mientras el aparato se calienta por primera vez. Mantenga a niños y mascotas alejados de la cocina durante el uso. Cierre la puerta de las habitaciones adyacentes.

1. Conecte el horno a una toma de corriente.
2. Introduzca la bandeja para hornear y la parrilla.
3. Seleccione , seleccione 250 °C y caliente el horno vacío durante unos 60 minutos.

Nota: es posible que se observe algo de humo y olor a quemado en un primer momento, sin embargo, esto no afecta a la seguridad ni al funcionamiento del producto.

Cuando el horno se enfríe:

1. Limpie las superficies lisas y la puerta con agua y jabón y un paño de cocina.
2. Seque todas las superficies.
3. Instale las rejillas laterales.

3. INSTALACIÓN

- Para que este aparato funcione de forma segura, un profesional debe instalarlo respetando las instrucciones de instalación. Los daños producidos por una instalación incorrecta no están cubiertos por la garantía.
- Durante la instalación, se recomienda utilizar guantes de protección para evitar cortes provocados por bordes afilados.
- Compruebe si el aparato está dañado antes de instalarlo, no lo conecte a la red eléctrica si está dañado.
- Antes de encender el aparato, retire todo el embalaje y la película adhesiva del producto.
- La figura 2 indica las dimensiones (en mm) necesarias para la instalación.
- El enchufe debe quedar accesible o incorporar un interruptor en el cableado fijo, para poder desconectar el aparato del suministro después de la instalación cuando sea necesario.
- Atención: no debe instalar el aparato detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento de la misma.

ESPAÑOL

1. Coloque el horno en la ubicación que haya seleccionado, asegúrese siempre de cumplir las dimensiones detalladas en la figura 2.
2. Localice los dos agujeros en la carcasa del horno y fíjelo en su lugar utilizando las piezas [01], [02] y [03] que se muestran en la figura 3.

Advertencia

No apriete demasiado los tornillos [01] para evitar que se dañe el horno o la carcasa del aparato, para ello utilice únicamente un destornillador.

Accesorios. Fig. 4

- Rejilla: emplee la rejilla para hornear tartas y platos aptos para horno, así como para asar o dorar alimentos.
- Bandeja de horno: utilice esta bandeja para cocinar alimentos de menor tamaño.
- Bandeja de horno de cristal: coloque esta bandeja de horno en la misma posición que la bandeja de horneado convencional.

Nota

- Los accesorios pueden deformarse cuando se calientan. Esto no afectará a su funcionamiento. Cuando se hayan enfriado, volverán a recuperar su forma original.
- No utilice la función microondas con el horno vacío.
- Cuando cocine con la función de microondas, utilice únicamente la bandeja de cristal. Para obtener los mejores resultados, la bandeja de cristal debe colocarse en la altura más baja de la rejilla

El horno tiene 5 posiciones. Las posiciones de las guías telescópicas se cuentan de abajo arriba. Los accesorios pueden extraerse aproximadamente hasta la mitad del recorrido sin volcarse.

Aviso

1. Asegúrese de introducir los accesorios en el interior siempre en el sentido correcto.
2. Coloque los accesorios en el interior hasta la pared interior, de modo que no toquen la puerta del horno.

Función de bloqueo

Los accesorios pueden extraerse aproximadamente hasta la mitad hasta que encajen en su sitio. La función de bloqueo impide que los accesorios se inclinen al extraerlos. Para evitar que se vuelquen, debe introducir correctamente los accesorios. Cuando introduzca los accesorios, asegúrese de que estén orientados en la dirección correcta.







4. FUNCIONAMIENTO

Fig. 1

1. Cancelar: Presione este botón para cancelar la operación actual y poner el horno en modo de espera.
2. Modo Microondas: Utilice este botón para activar la función de microondas.
3. Temporizador/Bloqueo para Niños: pulse este botón para activar la función de temporizador o mantenga pulsado este icono durante 3 segundos para activar la función de bloqueo para niños.
4. Final Diferido: Pulse este icono para configurar un tiempo de finalización diferida para la cocción.
5. Pre calentamiento Rápido: Establezca el tiempo de pre calentamiento rápido y seleccione la función. Luego, ajuste el tiempo en modo de espera.
6. Funciones: Mantenga pulsado este icono para seleccionar rápidamente una o varias funciones.
7. Barra de Ajuste: Utilice el control deslizante o los iconos de aumento y/o disminución para ajustar los parámetros mostrados en la pantalla.
8. Recetas Automáticas: Utilice esta función para preparar recetas automáticas.
9. Reloj/Tiempo/Temperatura: Ajuste el reloj en modo de espera y muestre la configuración del tiempo y la temperatura.
10. Peso: Configure el peso de las recetas automáticas al pulsar este botón.
11. Luz Interior: Encienda o apague la luz interior del horno con este botón.
12. Inicio/Pausa: Inicie o pause la operación de cocción utilizando este botón.
13. Icono de Disminución: Utilice este icono para reducir los parámetros mostrados en la pantalla.
14. Icono de Aumento: Utilice este icono para aumentar los parámetros mostrados en la pantalla.

Configuración de la hora











Antes de utilizar el horno, debe ajustar la hora.

1. Tras conectar el horno a la corriente, pulse el botón  para establecer la hora actual mediante la barra de ajuste o los iconos  / .
2. Pulse el botón de reloj de nuevo para ajustar la hora en minutos con la barra de ajuste o los iconos  / .
3. Toque el icono  para finalizar el ajuste.

ATENCIÓN: El reloj tiene una visualización de 24 horas.

Modos de calentamiento

El horno dispone de varios modos de funcionamiento que facilitan su uso. Para ayudarle a encontrar el modo de calentamiento adecuado según los alimentos que desee cocinar, le explicamos aquí las diferencias y los campos de aplicación.

Modos de calentamiento		Temperatura (°C)	Uso
	Convencional	30~250	Para un horneado o tostado tradicional a una sola altura. Especialmente adecuado para pasteles con coberturas húmedas.
	Convección	50~250	Para un horneado o tostado a una o varias alturas. El calor se desprende del anillo térmico que rodea el ventilador de manera uniforme.
	Convencional + Ventilador	50~250	Para un horneado o tostado a una o varias alturas. El ventilador distribuye el calor de las resistencias homogéneamente en el interior.
	Calor por radiación	150~250	Para cocinar pequeñas cantidades de comida y dorar la comida. Coloque los alimentos en la parte central bajo la resistencia superior.
	Doble resistencia + Ventilador	50~250	Para cocinar artículos planos y para dorar los alimentos. El ventilador distribuye el calor homogéneamente en el interior.
	Doble resistencia	150~250	Para cocinar artículos planos y para dorar los alimentos.
	Pizza	50~250	Para pizzas y platos que necesitan mucho calor por debajo. Se activará la resistencia inferior y el anillo calefactor.
	Resistencia inferior	30~220	Para añadir un dorado extra a las bases de pizzas, tartas y pasteles. El calor proviene del fondo del horno.
	Descongelar	-	Para descongelar ligeramente los alimentos congelados.
	Fermentar	30~45	Para hacer masa de levadura y masa madre para leudar y fermentar yogur.

Advertencia

Si abre la puerta del aparato durante su funcionamiento, este se pausará. Tenga especial cuidado con el riesgo de quemaduras.

Aviso

Para conseguir una distribución óptima del calor dentro del horno durante el calentamiento mediante el ventilador, el ventilador funcionará en determinados momentos del proceso de calentamiento, para garantizar el mejor rendimiento posible.

Ventilador de refrigeración





El ventilador de refrigeración se enciende y apaga según sea necesario. El aire caliente se expulsa por encima de la puerta.




Advertencia

No cubra las rejillas de ventilación. De lo contrario, el horno podría sobrecalentarse.


Para que el aparato se enfríe más rápidamente tras su uso, el ventilador de refrigeración seguirá funcionando durante un breve periodo.

Cocinado con horno

1. Después de conectar el horno a la red eléctrica, presione el símbolo de función del horno para seleccionar las funciones, utilice la barra de ajuste o los iconos  /  para ajustar la temperatura de cocinado.
2. Pulse el icono de Inicio  para que el horno comience a funcionar; si no lo hace, el horno volverá al ajuste de tiempo tras 5 minutos.
3. Durante el proceso de cocinado, puede pulsar el icono de cancelar  para detener el horno.






NOTA: tras establecer la temperatura, puede pulsar el icono  para ajustar la duración del proceso de cocinado mediante la barra de ajuste o los iconos  / .

Precaentamiento rápido

Puede utilizar el precalentamiento rápido para acortar el tiempo de precalentamiento. A continuación, seleccione una función, pulse el botón de precalentamiento rápido , se encenderá el icono de precalentamiento rápido en la pantalla. Si esta función no se puede ejecutar, se oirá un pitido, en las recetas automáticas y en los modos de descongelar y fermentar masa no se puede utilizar el precalentamiento rápido.

Final diferido

Después de ajustar el tiempo de cocinado, puede establecer también un final diferido.





1. Pulse el icono de final diferido  y podrá utilizar el control deslizante o los iconos  /  para ajustar el tiempo de finalización en horas. Vuelva a pulsar el icono  para ajustar los minutos. Cuando haya seleccionado el final diferido, pulse de nuevo el icono de Final diferido  para confirmar.
2. Para establecer un final diferido, deberá también establecer el tiempo de cocinado. Consulte el apartado de "Cocinado con horno" para configurar el tiempo de cocinado.

Por ejemplo, si el final diferido está establecido a las 10, y el tiempo de cocinado es de 1 hora, el horno se encenderá a las 9, y terminará a las 10.

Aviso

- Puede establecer el final diferido antes de elegir el menú, o seleccionar el menú antes de establecer el final diferido.
- No puede establecer el final diferido en los menús descongelar, caliente, recetas automáticas, combinación de microondas, microondas y fermentación.

Cambios durante el cocinado

- Durante el funcionamiento del aparato, puede cambiar el ajuste del tipo de calor y el ajuste de temperatura. Después de realizar los cambios deseados, tras 6 segundos de inactividad, el horno aplicará los cambios seleccionados.
- Si desea modificar el tiempo de cocinado mientras está activo, pulse el icono  y ajústelo con la barra de ajuste o los iconos  / . Después de realizar los cambios deseados, tras 6 segundos de inactividad, el horno aplicará los cambios seleccionados. Si inicia un proceso de cocinado con final diferido o una receta automática, no podrá hacer ningún cambio en la duración del cocinado.
- Cuando quiera cancelar el proceso de cocinado, pulse el icono de cancelar .



Aviso

Cambiar los modos/temperatura/tiempo de cocinado puede tener consecuencias negativas en el resultado de cocinado, le recomendamos encarecidamente que no lo haga a menos que tenga mucha experiencia en el cocinado.



Advertencia




Después de encender el aparato, este se calentará mucho, especialmente en el interior. Nunca toque la superficie interior del aparato ni las resistencias. Utilice manoplas de cocina para retirar los accesorios o la vajilla del interior, y deje que el aparato se enfríe tras su uso. Mantenga a los niños a una distancia de seguridad mientras se utilice el horno para evitar el riesgo de quemaduras.

Temporizador




- Puede activar la función de temporizador pulsando el icono de Temporizador . Cuando finalice el tiempo, el horno emitirá un pitido.
- Cuando pulse el icono  por primera vez, accederá al ajuste de las horas del temporizador; si lo pulsa una segunda vez, accederá al ajuste de los minutos. Pulse el icono una tercera vez para confirmar los ajustes.
- Puede activar el temporizador antes y durante el proceso de cocinado, pero el temporizador no estará disponible cuando seleccione la función y la temperatura.








Microondas y microondas combinado

1. En el modo de espera, para configurar alguno de estos modos, pulse el botón de microondas  para seleccionar la función de microondas, el tiempo por defecto es de 1 minuto, la potencia por defecto es de 800 W; si pulsa el botón de microondas  de nuevo, la potencia parpadeará y podrá modificarla con la barra de ajuste. El rango de potencia es de 80-800 W.

2. Presione el botón  y el tiempo parpadeará, utilice la barra de ajuste para cambiar el tiempo, en un rango de 10 segundos a 30 minutos.
3. Puede combinar los modos resistencia general, resistencia superior + infrarrojos + ventilador, y los tres menús de pizza con la función de microondas, presionando el botón de otro menú y el botón de microondas. El horno-microondas emitirá un pitido.
4. Mantenga pulsado el botón de microondas  durante 3 segundos para cancelar la función de microondas.
5. Puede ajustar la potencia del microondas y la función de microondas combinado en el modo de espera. El aparato mostrará el valor predeterminado hasta que se inicie el cocinado o pulse el icono cancelar  .




Nota

1. Cuando cancele el proceso de cocinado, el tiempo y la potencia parpadearán en la pantalla.
2. En este modo, pulse el botón de microondas  y los iconos  /  o utilice la barra de ajuste para modificar la potencia del microondas.

Modos de calentamiento		Potencia (W)	Temperatura (°C)	Rango de temperatura (°C)	Tiempo
	Microondas	80	/	/	00:10-30:00min
 	Microondas + convección	320	160	50~250	00:01-01:30 h
 	Microondas + doble grill + ventilador	320	180	50~250	00:01-01:30 h
 	Microondas + modo pizza	320	180	50~250	00:01-01:30 h

	5	4	3	2	1
Potencia del microondas	100% (800)	70% (560)	50% (400)	30% (240)	10% (80)
Potencia combinada	-	40% (320)	30% (240)	20% (160)	10% (80)

Bloqueo de seguridad para niños

En el modo de espera, final diferido, durante el cocinado o la pausa, si mantiene pulsado el botón de temporizador  durante 3 segundos, el horno-microondas emitirá un pitido y el icono  de bloqueo de niños comenzará a parpadear. Mantenga pulsado el botón de temporizador  durante 3 segundos de nuevo para desactivar el bloqueo de niños. Mientras el bloqueo de niños está activo, no podrá cancelar la función de microondas

Recetas automáticas

Su horno dispone de una amplia gama de programas automáticos que le permitirán obtener excelentes resultados fácilmente. Solo debe seleccionar el programa adecuado para el tipo de alimento que quiere cocinar y seguir las instrucciones de la pantalla.

Nº	Receta	Modo microondas	Pre calentamiento	Tiempo	Peso	Rango de peso
d01	Descongelar (carne)	SÍ	NO	08:00 min	0.2kg	0.1kg~1.5kg
d02	Descongelar (aves)	SÍ	NO	04:48 min	0.2kg	0.1kg~1.5kg
d03	Descongelar (pescado)	SÍ	NO	04:00 min	0.2kg	0.1kg~1.0kg
A01	Palomitas de maíz	SÍ	NO	03:05 min	0.1kg	
A02	Gratinado de patatas y queso	SÍ	NO	00:35 h	0.5kg	
A03	Tarta de queso	NO	NO	01:16 h	/	

A04	Quiche Lorraine	NO	10	Precalentar durante 10 minutos 00:40 h	/	
A05	Pastel de carne	NO	NO	01:15 h (por defecto) 00:30 h	1.00kg	1.00/0.50kg
A06	Bizcocho de mármol	NO	NO	01:20 h	/	
A07	Pan plano	NO	8	Precalentar durante 8 minutos 00:35 h	/	
A08	Tarta de manzana	NO	7	Precalentar durante 7 minutos 01:00 h	/	
A09	Pizza con masa fresca en bandeja	NO	8	Precalentar durante 8 minutos 00:35 h	/	
A10	Crujiente de manzana	NO	NO	01:00 h	/	

Nota

Cuando cocine las recetas d01, d02, d03, A01 y A02, no puede utilizar la bandeja para hornear.

Trucos y consejos

La comida tiene buen aspecto, pero la humedad interior es demasiado alta	Utilice una temperatura 10°C inferior (esto puede conllevar un tiempo de cocinado superior) y compruebe los pasos de la receta
El dorado es desigual	Utilice una temperatura 10°C inferior (esto puede conllevar un tiempo de cocinado superior). Use el modo de resistencias superior + inferior en la altura 1.
El bizcocho está menos dorado en la parte inferior	Elija una altura inferior

<p>Cocinado en más de una altura al mismo tiempo: los alimentos de una altura quedan más oscuros que la otra.</p>	<p>Utilice el modo asistido por el ventilador para hornear en más de una altura y retire las bandejas individualmente cuando estén listas. No es necesario que todas las bandejas estén listas al mismo tiempo.</p>
<p>Condensación de agua durante el cocinado</p>	<p>El vapor forma parte del horneado y el cocinado y se libera normalmente del horno junto con el flujo de aire de refrigeración. Este vapor puede condensarse en diferentes superficies del horno o cerca del mismo y formar gotas de agua. Se trata de un proceso físico y no se puede evitar por completo.</p>
<p>Utensilios de repostería adecuados</p>	<p>Debe utilizar utensilios de repostería resistentes al calor.</p>
<p>La resistencia en todos los modos de cocción se enciende y apaga a lo largo del funcionamiento</p>	<p>Esto es normal y depende del ajuste de la temperatura.</p>
<p>¿Qué ocurre si se vierte un líquido a un alimento en el horno durante el proceso de horneado o cocinado?</p>	<p>El fluido hervirá y se formará vapor como un proceso físico normal. Tenga cuidado, ya el vapor está caliente. Si el líquido contiene alcohol, el proceso de ebullición será más rápido y puede provocar llamas en el interior. Asegúrese de que la puerta del horno está cerrada durante estos procesos. Controle el proceso de horneado o cocinado con cuidado. Abra la puerta con mucho cuidado y sólo si es necesario.</p>

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Agente limpiador

Con un buen cuidado y limpieza, su aparato conservará el aspecto original y seguirá funcionando plenamente durante un largo periodo de tiempo. A continuación, encontrará instrucciones para la limpieza y el cuidado de este producto.

Para evitar que las diferentes superficies se dañen por el uso de un producto de limpieza incorrecto, observe la información de la tabla.

Advertencia, riesgo de daños en la superficie, NO utilice:

1. Productos de limpieza fuertes o abrasivos.
2. Productos de limpieza con alto contenido de alcohol.
3. Estropajos duros o esponjas de limpieza.
4. Limpiadores de alta presión o de vapor.

5. Limpiadores especiales para limpiar el aparato en caliente.
Lave bien los paños de esponja nuevos antes de usarlos.

Consejo

Siga las instrucciones del fabricante del producto de limpieza que utilice.

Superficie exterior del aparato	Limpieza
Superficie exterior del aparato Parte frontal de acero inoxidable	Agua caliente con jabón: Límpielas con un paño de cocina y luego séquelas con un paño suave. Elimine inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y albúmina (por ejemplo, la clara de huevo). La corrosión puede formarse bajo estas manchas. Puede adquirir los productos especiales de limpieza para acero inoxidable adecuados para las superficies calientes en comercios especializados. Aplique una capa muy fina del producto de limpieza con un paño suave.
Plástico	Agua caliente con jabón: Límpielo con un paño de cocina y luego séquelas con un paño suave. No utilice limpiacristales ni una rasqueta de vidrio.
Superficies pintadas	Agua caliente con jabón: Límpielas con un paño de cocina y luego séquelas con un paño suave.
Panel de control	Agua caliente con jabón: Límpielo con un paño de cocina y luego séquelas con un paño suave. No utilice limpiacristales ni una rasqueta de vidrio.
Paneles de la puerta	Agua caliente con jabón: Límpielas con un paño de cocina y luego séquelas con un paño suave. No utilice una rasqueta de vidrio o un estropajo de acero inoxidable.
Asa de la puerta	Agua caliente con jabón: Límpielas con un paño de cocina y luego séquelas con un paño suave. Si el descalcificador entra en contacto con el asa de la puerta, límpiela inmediatamente. De lo contrario, no podrá eliminar las manchas.
Cubierta de cristal para la iluminación interior	Agua caliente con jabón: Límpielas con un paño de cocina y luego séquelas con un paño suave. Si el interior está muy sucio, utilice un limpiador de hornos.

Junta de la puerta No la retire	Agua caliente con jabón: Límpielas con un paño de cocina. No frote la junta.
Tapa de acero inoxidable	Limpiador de acero inoxidable: Lea las instrucciones del fabricante. No utilice productos para el cuidado del acero inoxidable. Retire la tapa de la puerta para limpiarla.
Superficie exterior del aparato	Limpieza
Accesorios	Agua caliente con jabón: Sumérjalos en agua y límpielos con un paño de cocina o un cepillo. Si hay grandes depósitos de suciedad, utilice un estropajo de acero inoxidable.
Guías	Agua caliente con jabón: Sumérjalos en agua y límpielos con un paño de cocina o un cepillo.
Sistema de extracción	Agua caliente con jabón: Límpielo con un paño de cocina o un cepillo. No retire el lubricante mientras las guías de extracción estén desplegadas. La mejor solución es limpiar el sistema cuando las guías se introducen. No lo lave en el lavavajillas.
Sonda para carne	Agua caliente con jabón: Límpielas con un paño de cocina o un cepillo. No lo lave en el lavavajillas.

Aviso

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

Consejos

- Limpie el interior del horno después de cada uso. De este modo, no horneará alimentos encima de esta suciedad.

- Elimine inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y albúmina (por ejemplo, la clara de huevo).
- Retire inmediatamente, si fuera posible, las manchas de alimentos con contenido de azúcar, cuando la mancha aún está caliente.
- Utilice utensilios adecuados para el asado, por ejemplo, una fuente de asar.

Puerta del horno

Guías

Cuando quiera realizar la limpieza de las guías y del interior del horno, puede retirar los carriles y limpiarlos. Fig. 5

1. Retire los accesorios de Teflón blanco.
2. Levante la rejilla lateral.
3. Retire la rejilla lateral.

6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

Avería	Posible causa	Posible solución
El aparato no funciona.	Fusible fundido	Compruebe el interruptor diferencial en la caja de fusibles.
	Corte del suministro eléctrico	Comprueba si la luz de la cocina u otros electrodomésticos funcionan.
El ventilador no funciona continuamente		Esto es normal debido a la mejor distribución del calor y el mejor rendimiento posible del horno.
Después del uso se oye un ruido y se observa un flujo de aire cerca del panel de control.		El ventilador de refrigeración sigue activo, para evitar condiciones de alta humedad en el interior y con el fin de enfriar el horno para su comodidad. El ventilador de refrigeración se apagará automáticamente.
Los alimentos no se cocinan lo suficiente en el tiempo indicado en la receta.		Está utilizando una temperatura diferente a la de la receta. Vuelva a comprobar la temperatura. La cantidad de los ingredientes es diferente a la de la receta. Vuelva a comprobar la receta.

Tostado irregular	El ajuste de la temperatura es demasiado alto, o no está utilizando la altura correcta. Vuelva a comprobar la receta y los ajustes. El acabado de la superficie, el color y/o el material de los utensilios utilizados no eran la mejor opción para la función seleccionada. Cuando utilice el calor por radiación, como el uso de las resistencias superior + inferior, utilice utensilios de horno con acabado mate, de color oscuro y de peso ligero.
La luz no se enciende	Debe sustituirse la bombilla, para ello póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec.





Advertencia - peligro de descarga eléctrica

Una reparación incorrecta puede ser peligrosa. Las reparaciones y la sustitución de los cables de alimentación dañados solo pueden ser realizadas por personal técnico autorizado. Si el aparato está defectuoso, desenchúfelo de la red eléctrica o desconecte el interruptor diferencial de su casa. Contacte con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.

Tiempo máximo de funcionamiento

El tiempo máximo de funcionamiento de este aparato es de 9 horas, a fin de evitar que el interruptor diferencial se dispare.

Prueba de alimentos según EN 60350-1

RECETA	Accesorios	Función	Temperatura (°C)	Altura	Tiempo (min)	Precalentamiento
Bizcocho	Molde desmontable Φ 26 cm		170	1	30-35	Sí
Bizcocho pequeño	Bandeja		150	2	30-40	Sí
Tarta de manzana	Molde desmontable Φ 20 cm		160	1	70-80	NO
Pan	Bandeja		210	2	30-35	Sí

Tostar	Rejilla		Máx	5	6-8	Sí 5 min
Pollo	Rejilla y bandeja		180	Rejilla 2 Bandeja 1	75-80	Sí

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 02835

Producto: Bolero Hexa MWO706000 Line

Tensión nominal: 230 V~

Frecuencia nominal: 50 Hz

Potencia nominal de entrada (Microondas): 1600 W

Potencia nominal de salida (Microondas): 800 W

Potencia nominal de entrada (Grill): 2200 W

Potencia nominal de entrada (Convección) 1800 W

Potencia máxima de entrada: 2800 W

Frecuencia de microondas: 2450 MHz

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.

ESPAÑOL

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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

10. COPYRIGHT

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Control panel

Fig. 1

1. Cancel
2. Microwave mode
3. Timer/Child lock
4. Delay end
5. Fast preheating
6. Functions
7. Adjustment slider
8. Pre-set menus
9. Clock/Time/Temperature
10. Weight
11. Inner light
12. Start/pause
13. Decrease icon
14. Increase icon

NOTE:

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

2. BEFORE USE


- This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the device 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 device when transporting it in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.
- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or in bad conditions, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.

Box content

- Oven
- Rack
- Baking tray
- Glass baking tray
- Instruction manual

ENGLISH

Before first use:

- Remove all stickers, surface protection films and transport protection parts.
 - Remove every accessory and side racks from the interior.
 - Thoroughly clean the accessories and side racks with soap and water and a kitchen cloth or a soft brush.
 - Make sure there are no packaging materials inside, as polystyrene pellets or pieces of wood which may cause a fire hazard.
 - Clean all interior smooth surfaces and the door with a soft and damp cloth.
Keep your kitchen well ventilated while the device is heating for the first time. Keep children and pet away from the kitchen during use. Close the door of the rooms next to it.
1. Plug the oven power cord into a mains socket.
 2. Insert the baking tray and the rack.
 3. Select  250 °C and heat up the oven while empty for 60 minutes.

Note: you may notice smoke and a burning smell at first. However, this does not affect the safety or operation of the appliance.

When the oven cools down:

1. Clean the flat surfaces and the door with water and soap and a kitchen cloth.
2. Dry every surface.
3. Install the side racks.

3. INSTALLATION

- In order for the appliance to operate safely, it must be installed by a qualified professional in accordance with the installation instructions and local regulations. Damage produced by an incorrect installation are not covered by the warranty.
 - During installation, use protective gloves to prevent cuts with sharp edges.
 - Check the appliance for damage before installation, do not connect it to the mains if it is damaged.
 - Before switching on the appliance, remove all packaging and adhesive film from the product.
 - Figure 2 shows the dimensions (in mm) required for installation.
 - The plug must be accessible, or a switch must be incorporated in the fixed wiring, so that the device can be disconnected from the supply after installation if necessary.
 - Warning: you should not install the device behind a decorative door to avoid overheating the door.
1. Place the oven in the location you have selected, always making sure to comply with the dimensions detailed in figure 2.

2. Locate the two holes in the oven housing and fix it in place using parts [01], [02] and [03] shown in figure 3.

Warning

Do not overtighten the screws [01] to prevent any damage to the oven or the device housing - use a screwdriver only.

Accessories. Fig. 4

- Rack: use the rack for baking cakes and oven-safe dishes, as well as for grilling or browning food.
- Baking tray: use this tray for cooking smaller food.
- Glass baking tray: place this tray in the same position as the conventional baking tray.

Please note

- Accessories may deform when heated. This will not affect its operation. When they have cooled down, they will return to their original shape.
- Do not use the microwave mode when the oven is empty.
- When cooking with the microwave function, only use the glass tray. For best results, the glass tray should be placed at the lowest height of the rack.

The oven has 5 positions. The positions of the telescopic guides are counted from bottom to top. Accessories can be removed approximately up to halfway without tipping.

Note

1. Make sure you introduce accessories always in the right direction.
2. Place the accessories inside up to the inside rear wall, so that they do not touch the oven door.

Lock function

The accessories can be pulled out about halfway until they click into place. The lock function prevents the accessories from tilting during removal. To prevent them from tipping, you must introduce accessories correctly. When inserting the accessories, make sure they are facing the correct direction.

4. OPERATION

Fig. 1







1. Cancel: press this icon to cancel the current operation and put the oven in standby mode.
2. Microwave mode: use this icon to activate the microwave mode.
3. Timer/child lock: press this icon to activate the timer or press and hold this icon for 3 seconds to activate the child lock function.
4. Delay end: press this icon to set a delay end time for cooking.

ENGLISH

5. Fast Preheating: use this icon to set the fast-preheating time and select the function. Then, set the time in standby mode.
6. Functions: press and hold this icon to quickly select one or several functions.
7. Adjustment slider: use the adjustment slider or the increase and/or decrease icons to adjust the parameters shown on the display.
8. Pre-set menus: use this function to cook using pre-set menus.
9. Clock/Time/Temperature: use this icon to adjust the clock in standby mode and to show the time and temperature configuration.
10. Weight: use this icon to set the weight of the pre-set menus.
11. Inner light: use this icon to switch on or off the inner light of the oven.
12. Start/pause: use this icon to start or pause the cooking.
13. Decrease: use this icon to decrease the parameters shown on the display.
14. Increase: use this icon to increase the parameters shown on the display.

Setting the time




Before using the oven, you must set the time.








1. After connecting the oven to the mains, press the  icon to set the current time using the setting slider or the  /  icons.
2. Press the clock icon again to adjust the minutes with the setting slider or the  /  icons.
3. Press the  icon to complete the setting.

ATTENTION: the clock has a 24-hour display.

Heating modes

The oven has several operating modes that facilitate its use. To help you find the right heating mode for the food you want to cook, we explain the differences and areas of application here.

Heating modes		Temperature (°C)	Use
	Conventional	30~250	For traditional single-height baking or roasting. Especially suitable for cakes with wet toppings.
	Convection	50~250	For baking or roasting at one or more heights. The heat is released evenly from the heat ring around the fan.
	Conventional + Fan	50~250	For baking or roasting at one or more heights. The fan distributes the heating elements heat evenly in the interior.

	Radiation heat	150~250	To cook small amounts of food and to brown food. Place food on the centre under the upper heating element.
	Double heating element + Fan	50~250	To cook food with flat surfaces and to brown food. The fan distributes heat evenly in the interior.
	Double heating element	150~250	To cook food with flat surfaces and to brown food.
	Pizza	50~250	For pizzas and dishes that need a lot of heat underneath. The bottom heating element and the heating ring will be activated.
	Bottom heating element	30~220	For adding extra browning to pizza, pie and cake bases. Heat is released from the bottom of the oven.
	Defrost	-	For lightly defrosting frozen food.
	Ferment	30~45	To prepare yeast dough and sourdough for leavening and fermenting yoghurt.

Warning

If you open the device door while it is operating, it will pause. Be specially careful because there is burn hazard.

Note

To get the best heat distribution inside the oven during fan heating, fan will operate at certain times during the heating process to guarantee the best possible performance.

Cooling fan

The cooling fan will turn on and off if necessary. Hot air is expelled over the door.

Warning

Do not cover the ventilation grilles. Otherwise, the appliance could overheat.



The cooling fan will continue operating for a short period of time, so the device cools down quickly after every use.


Oven cooking

1. After connecting the oven to the power supply, press the oven function symbol to select


ENGLISH

the desired functions. Use the setting slider or the ▽ / △ icons to set the cooking temperature.

2. Press the Start/Pause icon  to start the oven; otherwise, the oven will return to the time setting after 5 minutes.
3. During the cooking process, you can press the cancel icon  to stop the oven.




NOTE: after setting the temperature, you can press the  icon to adjust the duration of the cooking process using the setting slider or the ▽ / △ icons.

Fast preheating

You can use the fast preheating function to shorten the preheating time. Next, select a function and press the fast preheating icon , the fast preheating icon will light up. If this function cannot be carried out, a beep will be heard. In automatic recipes and in defrosting and proofing modes, fast preheating cannot be used.

Delay end

After setting the cooking time, you can also set a delay end.



1. Press the delay end icon , you can use the setting slider or the ▽ / △ icons to adjust the end time in hours. Press the  icon again to adjust the minutes. When you have selected the delay end, press the same icon  again to confirm.
2. To set a delay end, you will also have to set the cooking time. See the "Oven cooking" section to set the cooking time.

For example, if the delayed end is set at 10:00 hours, and the cooking time is 1 hour, the oven will switch on at 9:00 hours, and finish at 10:00 hours.

Note

- You can set the delay end before choosing the function or select the function before setting the delay end.
- You cannot set the delay end in the defrost, heating, pre-set menus, combi microwave, microwave, and fermentation modes.

Modifications during cooking

- During operation of the appliance, you can change the heating mode setting and the temperature setting. After making the desired changes, and 6 seconds of inactivity, the oven will apply the selected changes.
- If you want to change the cooking time while it is active, press the  icon and adjust it with the setting slider or the ▽ / △ icons. After making the desired changes, and 6 seconds of inactivity, the oven will apply the selected changes. If you start a cooking process with delayed end or a pre-set menu, you will not be able to make any changes to the cooking duration.
- When you want to cancel the cooking process, press the cancel icon .



Note

Modifying the cooking mode, temperature or time may have negative consequences on the cooking results, we strongly recommend that you do not do this unless you are very experienced in cooking.



Warning




After turning on the appliance, it will become very hot, especially inside. Never touch the internal surface of the appliance nor the heating elements. Use oven gloves to remove accessories or cookware from inside, and allow the appliance to cool down after every use. Keep children at a safe distance while the oven is in use to avoid the risk of burns.

Timer




- You can activate the timer function by pressing the Timer icon . Once the cooking time has finished, the oven will beep.
- When you press the  icon for the first time, you will access the timer hours setting; if you press it a second time, you will access the minutes setting. Press the icon a third time to confirm the settings.
- You can activate the timer before and during the cooking process, but the timer will not be available when you select the function and temperature.

Microwave and combi microwave





In standby mode, to set one of these modes, press the microwave icon  to select the microwave function. The default time is 1 minute, the default power is 800 W. If you press the microwave icon  again, the power will flash and you will be able to modify it with the setting slider. The power range is 80-800 W.

1. Press the  icon, the time will flash. Use the setting slider to change the time, in a range of 10 seconds to 30 minutes.
2. You can combine the heating elements, upper heating element + radiation heat + fan modes, and the pizza menu with the microwave function by pressing the pre-set menu icon and the microwave icon. The appliance will beep.
3. Press and hold the microwave icon  for 3 seconds to cancel the function.
4. You can set the microwave power and the combi microwave function in standby mode. The appliance will display the default value until cooking is started or the cancel icon  is pressed.

Please note



1. When cancelling the cooking process, the time and power will flash on the display.
2. In this mode, press the microwave icon  and the  /  icons or use the setting slider to modify the microwave power.

ENGLISH

Heating modes		Power (W)	Temperature (°C)	Temperature range (°C)	Time
	Microwave	80	/	/	00:10-30:00 min
	Microwave + Convection	320	160	50~250	00:01-01:30 h
	Microwave + Double grill + Fan	320	180	50~250	00:01-01:30 h
	Microwave + Pizza menu	320	180	50~250	00:01-01:30 h

	5	4	3	2	1
Microwave power	100% (800)	70% (560)	50% (400)	30% (240)	10% (80)
Combined power	-	40% (320)	30% (240)	20% (160)	10% (80)

Safety child lock

In standby mode, delay end, during cooking or pause, if you press and hold the timer icon  for 3 seconds, the appliance will beep and the child lock icon will start flashing. Hold down the timer icon  for 3 seconds again to deactivate the child lock. While child lock is active, you will not be able to cancel the microwave mode.

Pre-set menus

The appliance has a wide range of pre-set menus that will allow you to obtain excellent results in an easy way. Just select the appropriate menu for the type of food you want to cook and follow the instructions on the display.

No.	Menu	Microwave mode	Preheating	Time	Weight	Weight range
d01	Defrost (meat)	YES	NO	08:00 min	0.2 kg	0.1 kg-1.5 kg
d02	Defrost (poultry)	YES	NO	04:48 min	0.2 kg	0.1 kg-1.5 kg
d03	Defrost (fish)	YES	NO	04:00 min	0.2 kg	0.1 kg-1.0 kg
A01	Popcorn	YES	NO	03:05 min	0.1 kg	
A02	Potato and cheese gratin	YES	NO	00:35 min	0.5 kg	
A03	Cheesecake	NO	NO	01:16 h	/	
A04	Quiche Lorraine	NO	10	Preheat for 10 minutes 00:40 h	/	
A05	Meat pie	NO	NO	01:15 h (default) 00:30 h	1.00 kg	1.00/0.50 kg
A06	Marble sponge cake	NO	NO	01:20 h	/	
A07	Flatbread	NO	8	Preheat for 8 minutes 00:35 h	/	
A08	Apple pie	NO	7	Preheat for 7 minutes 01:00 h	/	
A09	Pizza with fresh dough on a tray	NO	8	Preheat for 8 minutes 00:35 h	/	
A10	Apple crunch	NO	NO	01:00 h	/	

Please note

When cooking menus d01, d02, d03, A01 and A02, you cannot use the baking tray.

Tips and tricks

Food has good aspect, but the interior moisture is too high	Decrease the temperature in 10°C (this could lead to an upper cooking time) and check the recipe steps.
Uneven browning	Decrease the temperature in 10°C (this could lead to an upper cooking time). Use the upper + lower heating element and place it on level 1.
The sponge cake surface is less brown	Place it on a lower level.
Cooking in more than a height level at once: food on a height level will be darker than food on another height level	Use the fan heating mode to bake in more than a height level and remove trays individually when they are ready. It is not necessary every tray is ready at once.
Water condensation during cooking	Steam is part of the cooking process and is usually released together with the cooling air flow. This steam can condensate in different oven surfaces or near them and form water drops. It is a physical process and cannot be completely prevented.
Suitable baking cookware	Heat-resistant baking utensils must be used.
The heating element on any cooking mode turns on and off during operation	This is normal and it depends on the temperature setting.
What happens if a liquid is spilled on a food in the oven during the baking or cooking process?	The fluid will boil, and steam will form as a normal physical process. Be careful, the steam is already hot. If the liquid contains alcohol, the boiling process will be faster and may cause flames inside. Make sure the oven door is closed during these processes. Monitor the baking or cooking process carefully. Open the door with extreme care and only if necessary.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning agent

With proper care and cleaning, your appliance will preserve its original aspect and operate correctly for a long period of time. Next, you have some instructions on cleaning and care of the product.

To avoid damage to different surfaces by using the wrong cleaning agent, please observe the information in the table.

Warning, risk of surface damage, DO NOT use:

1. Abrasive or strong cleaning agents.
2. Cleaning agents with high alcohol content.
3. Sharp scouring pads or cleaning sponges.
4. High-pressure or steam cleaners.
5. Special cleaners to clean the device while it is hot.

Wash new sponge cloths thoroughly before using them.

Tip

Follow the manufacturer's instructions for cleaning and care products.

Exterior surface	Cleaning
Exterior surface Stainless-steel front part	<p>Hot water with soap: Wipe it with a kitchen cloth and then dry it with a soft cloth. Immediately remove lime, grease, starch, and albumen stains (e.g., egg white). Corrosion may form under these stains. You can buy special cleaning products to clean stainless steel and suitable for hot surfaces in specialised stores. Apply a very thin layer of the cleaning agent with a soft cloth.</p>
Plastic	<p>Hot water with soap: Wipe it with a kitchen towel and then dry it with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.</p>
Coloured surfaces	<p>Hot water with soap: Wipe them with a kitchen towel and then dry them with a soft cloth.</p>
Control panel	<p>Hot water with soap: Wipe it with a kitchen towel and then dry it with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.</p>
Door panels	<p>Hot water with soap: Wipe it with a kitchen cloth and then dry it with a soft cloth. Do not use a glass scraper or stainless-steel scouring pad.</p>

ENGLISH

Door handle	Hot water with soap: Wipe it with a kitchen cloth and then dry it with a soft cloth. If water softener comes into contact with the door handle, immediately clean it. Otherwise, you will not be able to remove the stains.
Glass cover for the interior lighting	Hot water with soap: Wipe it with a kitchen cloth and then dry it with a soft cloth. If the interior is very dirty, use an oven cleaner.
Door gasket Do not remove it	Hot water with soap: Clean it with a kitchen cloth. Do not rub the gasket.
Stainless-steel cover	Stainless steel cleaner: Follow the manufacturer instructions. Do not use special products for stainless steel. Remove the door cover to clean it.

Exterior surface	Cleaning
Accessories	Hot water with soap: Immerse them in water and clean them with a kitchen cloth or a brush. If there are large dirt remains, use a stainless-steel scouring pad.
Oven guides	Hot water with soap: Immerse them in water and clean them with a kitchen cloth or a brush.
Removal system	Hot water with soap: Clean it with a kitchen cloth or brush. Do not remove lubricant while the removal guides are spread out. The best solution is to clean the system when the guides are not spread out. Do not wash it in the dishwasher.
Meat probe	Hot water with soap: Clean it with a kitchen cloth or brush. Do not wash it in the dishwasher.

Note

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

Tips

- Clean the oven interior after every use. This way, you will not cook food over this dirt.
- Immediately remove lime, grease, starch, and albumen stains (e.g., egg white).
- Remove sugar-containing food stains immediately, if possible, while the stain is still warm.
- Use suitable roasting utensils, e.g., a roasting pan.

Oven door**Guides**

When you want to clean the guides and the inside of the oven, you can remove the guides and clean them. Fig. 5

1. Remove the white Teflon fittings.
2. Lift the side rack.
3. Remove the side rack.

6. TROUBLESHOOTING

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

Fault	Possible cause	Possible solution
The appliance does not work	Blown fuse	Check the circuit breaker.
	Power cut.	Check if the kitchen light or any other appliances work.
The fan does not work continuously		This is normal due to better heat distribution and the best possible oven performance.
After use, there is some noise and air flow near the control panel		The cooling fan is still active to prevent high moisture conditions in the interior and to cool down the oven for convenience. The cooling fan will turn off automatically.
Food is not cooked enough on the time indicated in the recipe		You are using a different temperature to the recipe one. Check the temperature again. The amount of ingredients is different to the recipe one. Check the recipe again.
Uneven toasting		The temperature setting is too high, or it is not placed on the correct level. Check the recipe and settings again. The surface finish, colour and/or material of the cookware used was not the best option for the selected function. When using radiation heat, as well as using the upper + lower heating elements, use oven cookware with a matt finish, dark in colour and light in weight.

The light does not switch on	The bulb must be replaced, please contact the official Cecotec Technical Support Service.
------------------------------	---







Warning - risk of electric shock

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

Maximum operation time

The maximum operation time on this device is 9 hours, so that the circuit breaker does not trip.

Food testing according to EN 60350-1

RECIPE	Accessories	Function	Temperature (°C)	Height	Time (min)	Preheating
Sponge cake	Removable mould Ø26 cm		170	1	30-35	YES
Small sponge cake	Tray		150	2	30-40	Yes
Apple pie	Removable mould Ø20 cm		160	1	70-80	NO
Bread	Tray		210	2	30-35	Yes
Toasting	Rack		Max	5	6-8	Yes, 5 min
Chicken	Rack and tray		180	Rack 2 Tray 1	75-80	Yes

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 02835

Product: Bolero Hexa MW0706000 Line

Rated voltage: 230 V~

Rated frequency: 50 Hz

Rated input power (microwave): 1600 W

Rated output power (microwave): 800 W

Rated input power (Grill): 2200 W

Rated input power (Convection) 1800 W

Maximum input power: 2800 W

Microwave frequency: 2450 MHz

Technical specifications may change without prior notification to improve product quality.

Made in China | Designed in Spain

8. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

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

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

9. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

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

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

10. COPYRIGHT

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Panneau de contrôle

Img. 1

1. Annuler
2. Fonction Micro-ondes
3. Minuterie/Sécurité enfants
4. Fin différée
5. Préchauffage rapide
6. Fonctions
7. Barre de réglage
8. Menus prédéterminés
9. Horloge/Temps/Température
10. Poids
11. Éclairage intérieur
12. Démarrage/Pause
13. Icône pour diminuer
14. Icône pour augmenter

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
- Grille
- Plateau de four
- Plateau de four en verre
- Manuel d'instructions

Avant d'utiliser ce produit pour la première fois :

- Retirez tous les autocollants, les films de protection de surface et les pièces de protection pour le transport.
- Retirez tous les accessoires et les grilles latérales de l'intérieur.
- Nettoyez soigneusement les accessoires et les grilles latérales avec de l'eau et du savon et un chiffon ou une brosse douce.
- Assurez-vous que l'intérieur est exempt de restes d'emballage, tels que des granulés de polystyrène ou des pièces en bois qui peuvent présenter un risque d'incendie.
- Essuyez les surfaces lisses de l'intérieur et de la porte avec un chiffon doux et humide. Maintenez la cuisine bien ventilée pendant que l'appareil chauffe pour la première fois. Gardez les enfants et les animaux domestiques éloignés du four pendant son utilisation. Fermez la porte des pièces adjacentes.

1. Branchez le four.
2. Insérez le plateau de four et la grille.
3. Sélectionnez  250 °C et préchauffez le four à vide pendant environ 60 minutes.

Note : de la fumée ou une odeur bizarre pourraient apparaître lors de la première utilisation. Cela n'affecte pas la sécurité ou le fonctionnement de l'appareil.

Lorsque le four aura refroidi :

1. Nettoyez les surfaces lisses et la porte avec de l'eau et du savon et un torchon.
2. Séchez toutes les surfaces.
3. Installez les grilles latérales.

3. INSTALLATION

- Pour que l'appareil fonctionne en toute sécurité, il doit être installé par un professionnel qualifié, conformément aux instructions d'installation. Les dommages causés par une installation incorrecte ne sont pas couverts par la garantie.
- Pendant l'installation, portez des gants de protection pour éviter les coupures causées par les bords tranchants.
- Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé avant de l'installer. Ne le raccordez pas au réseau s'il est endommagé.
- Avant d'allumer l'appareil, retirez tout l'emballage et le film adhésif du produit.
- L'image 2 indique les dimensions (en mm) nécessaires pour l'installation.
- La prise doit être accessible ou un interrupteur doit être incorporé dans le câblage fixe, de sorte que l'appareil puisse être débranché après l'installation si nécessaire.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative pour éviter la surchauffe de celle-ci.

FRANÇAIS

1. Placez le four à l'endroit que vous avez choisi, en veillant toujours à respecter les dimensions indiquées à l'image 2.
2. Repérez les deux trous dans le boîtier du four et fixez-le en place à l'aide des pièces [01], [02] et [03] indiquées à l'image 3.

Avertissement

Ne serrez pas trop les vis [01] pour éviter d'endommager le four ou le boîtier de l'appareil, utilisez uniquement un tournevis.

Accessoires. Img. 4

- Grille : utilisez la grille pour cuire des gâteaux et des plats allant au four, ainsi que pour griller ou dorer des aliments.
- Plateau de four : utilisez-le pour les aliments petits.
- Plateau de four en verre : placez-le dans la même position que le plateau de four.

Note

- Les accessoires peuvent se déformer lorsqu'ils sont exposés à la chaleur. Cela n'affectera pas leur fonctionnalité. Une fois qu'ils auront refroidi, ils reprendront leur forme initiale.
- N'utilisez pas la fonction Micro-ondes lorsque le four est vide.
- Lorsque vous utilisez la fonction Micro-ondes, utilisez uniquement le plateau en verre. Pour de meilleurs résultats, le plateau en verre doit être placé à la hauteur la plus basse.

Le four dispose de 5 positions. Les positions de la grille sont comptées en partant de la partie inférieure. Les accessoires peuvent être retirés à moitié sans tomber.

Avertissement

1. Veillez à ce que les accessoires soient toujours insérés dans le bon sens.
2. Placez les accessoires à l'intérieur jusqu'à la paroi arrière intérieure, de sorte qu'ils ne touchent pas la porte du four.

Fonction de verrouillage

Les accessoires peuvent être retirés à moitié jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent. La fonction de verrouillage empêche les accessoires de basculer lors du retrait. Pour éviter tout risque de renversement, les accessoires doivent être insérés correctement. Lors de l'insertion des accessoires, veillez à ce qu'ils soient orientés dans le bon sens.

4. FONCTIONNEMENT







Img. 1

1. Annuler : cette icône permet d'annuler le processus en cours et de mettre le four en mode veille.

2. Fonction Micro-ondes : cette icône permet d'activer la fonction Micro-ondes.
3. Minuterie/Sécurité enfants : appuyez sur cette icône pour activer la fonction de la minuterie ou appuyez cette icône pendant 3 secondes pour activer la fonction Sécurité enfants.
4. Fin différée : appuyez sur cette icône pour définir le temps de fin de cuisson.
5. Préchauffage rapide : appuyez sur cette icône pour régler le temps de préchauffage rapide. Réglez ensuite le temps en mode veille.
6. Fonctions : appuyez longuement sur cette icône pour sélectionner rapidement une ou plusieurs fonctions.
7. Barre de réglage : utilisez la barre de réglage ou les icônes Augmenter et/ou Diminuer pour ajuster les paramètres affichés à l'écran.
8. Menus prédéterminés : cette fonction permet de préparer des menus prédéterminés.
9. Horloge/Temps/Température : cette icône permet de régler le temps en mode veille et d'afficher les réglages de temps et de température.
10. Poids : cette icône permet de régler le poids des menus prédéterminés.
11. Éclairage intérieur : cette icône permet d'allumer ou d'éteindre l'éclairage intérieur du four.
12. Démarrage/Pause : cette icône permet de démarrer ou de mettre en pause le processus de cuisson.
13. Icône pour diminuer : cette icône permet de réduire les paramètres affichés à l'écran.
14. Icône pour augmenter : cette icône permet d'augmenter les paramètres affichés à l'écran.

Configurer l'heure


Avant d'utiliser le four, vous devez régler l'heure.

1. Après avoir branché le four, appuyez sur l'icône  pour régler l'heure actuelle à l'aide de la barre de réglage ou des icônes  / .
2. Appuyez à nouveau sur l'icône de l'horloge pour régler les minutes à l'aide de la barre de réglage ou des icônes  / .
3. Appuyez sur l'icône  pour valider le réglage.










ATTENTION : L'horloge a un affichage de 24 heures.

Modes de chauffage

Le four dispose de plusieurs modes de fonctionnement qui facilitent son utilisation. Pour vous aider à trouver le mode adapté aux aliments que vous souhaitez cuisiner, voici les différences et les possibilités d'utilisation.

Modes de cuisson	Température (°C)	Utilisation
 Conventionnel	30~250	Pour une cuisson ou un grillage traditionnel à un seul niveau (hauteur). Idéal pour les gâteaux avec des garnitures humides.

FRANÇAIS

	Convection	50-250	Pour une cuisson ou un grillage à une ou plusieurs hauteurs. L'anneau thermique qui entoure le ventilateur émet de la chaleur de façon homogène.
	Conventionnel + Ventilateur	50-250	Pour une cuisson ou un grillage à une ou plusieurs hauteurs. Le ventilateur distribue la chaleur des résistances de façon homogène à l'intérieur.
	Chaleur par rayonnement	150-250	Pour la cuisson de petites quantités de nourriture et pour dorer les aliments. Placez les aliments dans la partie centrale, sous la résistance supérieure.
	Double élément chauffant + Ventilateur	50-250	Pour cuire les aliments peu volumineux et faire dorer les aliments. Le ventilateur distribue la chaleur de façon homogène à l'intérieur.
	Double élément chauffant	150-250	Pour cuire les aliments peu volumineux et faire dorer les aliments.
	Pizza	50-250	Pour les pizzas et les plats qui nécessitent beaucoup de chaleur en dessous. La résistance inférieure et l'anneau chauffant seront activés.
	Résistance inférieure	30-220	Pour dorer la base des pizzas et des gâteaux. La chaleur vient du fond du four.
	Décongeler	-	Pour décongeler légèrement les aliments congelés.
	Fermenter	30-45	Pour faire de la pâte levée et du levain pour la fermentation des yaourts.

Avertissement

Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant son fonctionnement, celui-ci s'arrêtera. Veuillez faire attention, car il existe un risque de brûlures.

Avertissement

Pour obtenir une distribution optimale de la chaleur dans le four pendant le chauffage par le ventilateur, celui-ci fonctionnera à certains moments pendant le processus de chauffage afin de garantir le meilleur rendement possible.





Ventilateur de refroidissement




Le ventilateur de refroidissement s'allume et s'éteint en cas de nécessité. L'air chaud est expulsé au-dessus de la porte.

Avertissement


Ne recouvrez pas les grilles de ventilation. Dans le cas contraire, l'appareil risque de surchauffer. Pour que l'appareil refroidisse plus rapidement après utilisation, le ventilateur de refroidissement continuera à fonctionner pendant une courte période.

Cuisson au four

1. Après avoir branché le four, appuyez sur l'icône de fonction du four pour sélectionner les fonctions souhaitées, utilisez la barre tactile de réglage ou les icônes  /  pour régler la température de cuisson.
2. Appuyez sur l'icône de Démarrage/Pause  pour démarrer le four ; si ce n'est pas le cas, le four reviendra au réglage du temps au bout de 5 minutes.
3. Pendant la cuisson, vous pouvez appuyer sur l'icône Annuler  pour arrêter le four.






Note : après avoir réglé la température, vous pouvez appuyer sur l'icône  pour ajuster la durée de la cuisson à l'aide de la barre de réglage ou des icônes  / .

Préchauffage rapide

Vous pouvez utiliser la fonction de préchauffage rapide pour raccourcir le temps de préchauffage. Ensuite, sélectionnez une fonction, appuyez sur l'icône de préchauffage rapide , l'icône préchauffage rapide s'allumera sur le panneau. Si cette fonction ne peut pas être exécutée, vous entendrez un signal sonore. Avec les menus prédéterminés et les modes Décongeler et Fermenter, le préchauffage rapide ne peut pas être utilisé.

Fin différée

Après avoir réglé le temps de cuisson, vous pouvez également programmer une fin différée.





1. Appuyez sur l'icône de fin différée , vous pourrez utiliser la barre de réglage ou les icônes  /  pour régler le temps de fin en heures. Appuyez à nouveau sur l'icône  pour régler les minutes. Lorsque vous avez sélectionné la fin différée, appuyez à nouveau sur l'icône de fin différée  pour confirmer.
2. Pour programmer une fin différée, vous devez également programmer le temps de cuisson. Consultez la section « Cuisson au four » pour régler le temps de cuisson.

Par exemple, si la fin différée est réglée à 10 heures et que le temps de cuisson est d'une heure, le four s'allumera à 9 heures et finira à 10 heures.

Avertissement

- Vous pouvez régler la fin différée avant de choisir le menu ou sélectionner le menu avant de régler la fin différée.
- Vous ne pouvez pas régler la fin différée pour les modes Décongeler, Chaleur par rayonnement, Micro-ondes combiné, Micro-ondes, Fermenter et les menus prédéterminés.

Modifications pendant la cuisson

- Pendant le fonctionnement de l'appareil, vous pouvez modifier le réglage du type de chaleur et de la température. Après avoir effectué les modifications souhaitées, le four appliquera les modifications sélectionnées après 6 secondes d'inactivité.
- Si vous souhaitez modifier le temps de cuisson pendant le fonctionnement, appuyez sur l'icône  et réglez-le à l'aide de la barre de réglage ou des icônes  / . Après avoir effectué les modifications souhaitées, le four appliquera les modifications sélectionnées après 6 secondes d'inactivité. Si vous démarrez un processus de cuisson avec une fin différée ou un menu prédéterminé, vous ne pourrez pas modifier le temps de cuisson.
- Lorsque vous souhaitez annuler le processus de cuisson, appuyez sur l'icône Annuler .



Avertissement

La modification des modes/de la température/du temps de cuisson peut avoir des conséquences négatives sur le résultat de la cuisson, il est recommandé de ne pas le faire, sauf si vous êtes très expérimenté en cuisine.



Avertissement


Après avoir allumé l'appareil, celui-ci deviendra très chaud, surtout à l'intérieur. Ne touchez jamais la surface intérieure de l'appareil ou les résistances. Utilisez des maniques lorsque vous retirez des accessoires ou des ustensiles de cuisine de l'intérieur et laissez refroidir l'appareil après utilisation. Maintenez les enfants éloignés du four pendant son utilisation pour éviter tout risque de brûlure.



Minuterie

- Vous pouvez activer la fonction de minuterie en appuyant sur l'icône Minuterie . À la fin du temps de cuisson, le four bipera.
- Lorsque vous appuyez sur l'icône  pour la première fois, vous accédez au réglage des heures de la minuterie ; si vous appuyez une deuxième fois, vous accédez au réglage des minutes. Appuyez une troisième fois sur l'icône pour confirmer les réglages.
- Vous pouvez activer la minuterie avant et pendant la cuisson, mais la minuterie n'est pas disponible lorsque vous sélectionnez la fonction et la température.




Micro-ondes et Micro-ondes combiné


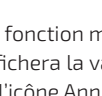
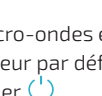
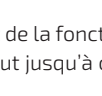
En mode veille, pour régler l'un de ces modes, appuyez sur l'icône de la fonction micro-ondes  pour sélectionner la fonction Micro-ondes, le temps par défaut est d'1 minute, la puissance par défaut est de 800 W ; si vous appuyez à nouveau sur l'icône de la fonction micro-ondes , la puissance clignotera et vous pourrez la modifier à l'aide de la barre de réglage. La puissance est comprise entre 80 et 800 W.

1. Appuyez sur l'icône  et le temps clignotera. Utilisez la barre de réglage pour modifier le temps, de 10 secondes à 30 minutes.
2. Vous pouvez combiner les modes résistance générale, Résistance supérieure + Chaleur par rayonnement + Ventilateur et le menu Pizza avec la fonction Micro-ondes en appuyant sur une autre icône des menus et sur l'icône de la fonction micro-ondes. Le four bipera.

- Appuyez sur l'icône de la fonction Micro-ondes  pendant 3 secondes pour annuler cette fonction.
- Vous pouvez régler la puissance de la fonction micro-ondes et de la fonction micro-ondes combiné en mode veille. L'appareil affichera la valeur par défaut jusqu'à ce que la cuisson soit lancée ou que vous appuyiez sur l'icône Annuler .



Note

- Lorsque vous annulez le processus de cuisson, le temps et la puissance clignoteront sur l'écran.
- Dans ce mode, appuyez sur l'icône de la fonction Micro-ondes  et sur les icônes  /  ou utilisez la barre de réglage pour modifier la puissance de la fonction micro-ondes.

Modes de cuisson		Puissance (W)	Température (°C)	Intervalle de température modèle (°C)	Temps
	Micro-ondes	80	/	/	00:10-30:00 min
	Micro-ondes + Convection	320	160	50-250	00:01-01:30 h
	Micro-ondes + Double grill + Ventilateur	320	180	50-250	00:01-01:30 h
	Micro-ondes + Mode Pizza	320	180	50-250	00:01-01:30 h

	5	4	3	2	1
Puissance micro-ondes	100 % (800)	70 % (560)	50 % (400)	30 % (240)	10 % (80)
Puissance combinée	-	40 % (320)	30 % (240)	20 % (160)	10 % (80)

Système de sécurité enfants

En mode veille, fin différée, pendant la cuisson ou la pause, si vous appuyez sur l'icône de la minuterie  pendant 3 secondes, le four bipera et l'icône de la sécurité enfants commencera à clignoter. Appuyez sur l'icône de la minuterie  pendant 3 secondes pour désactiver la Sécurité enfants. Lorsque la Sécurité enfants est active, vous ne pourrez pas annuler la fonction Micro-ondes.

Menus prédéterminés

Ce four dispose de différents programmes automatiques qui vous permettront d'obtenir facilement d'excellents résultats. Sélectionnez simplement le programme correspondant au type d'aliment que vous souhaitez cuisiner et suivez les instructions qui s'affichent à l'écran.

N°	Recette	Fonction Micro-ondes	Préchauffage	Temps	Poids	Poids
d01	Décongeler (viande)	OUI	NON	08:00 min	0,2 kg	0,1 kg~1,5 kg
d02	Décongeler (volaille)	OUI	NON	04:48 min	0,2 kg	0,1 kg~1,5 kg
d03	Décongeler (poisson)	OUI	NON	04:00 min	0,2 kg	0,1 kg~1,0 kg
A01	Pop-corn	OUI	NON	03:05 min	0,1 kg	
A02	Gratin de pommes de terre et de fromage	OUI	NON	00:35 h	0,5 kg	
A03	Tarte au fromage	NON	NON	01:16 h	/	
A04	Quiche Lorraine	NON	10	Préchauffer pendant 10 minutes 00:40 h	/	
A05	Pain de viande	NON	NON	01:15 h (par défaut) 00:30 h	1,00 kg	1,00/0,50 kg
A06	Gâteau marbré	NON	NON	01:20 h	/	
A07	Pain plat	NON	8	Préchauffer pendant 8 minutes 00:35 h	/	

A08	Tarte aux pommes	NON	7	Préchauffer pendant 7 minutes 01:00 h	/	
A09	Pizza avec pâte fraîche sur un plateau	NON	8	Préchauffer pendant 8 minutes 00:35 h	/	
A10	Croustade aux pommes	NON	NON	01:00 h	/	

Note

Lors de la cuisson des recettes d01, d02, d03, A01 et A02, vous ne pouvez pas utiliser le plateau de four.

Conseils

La nourriture semble bonne, mais l'humidité à l'intérieur est trop élevée	Utilisez une température de 10 °C moins élevée (ce qui peut entraîner un temps de cuisson plus long) et vérifiez les étapes de la recette.
Le grillage des aliments est inégal	Utilisez une température de 10 °C moins élevée (ce qui peut augmenter le temps de cuisson). Utiliser le mode de résistances supérieure + inférieure à la hauteur 1.
Le gâteau est moins doré sur le dessous	Choisissez une hauteur inférieure.
Cuisson sur plusieurs hauteurs en même temps : les aliments sur une hauteur sont plus cuits que sur l'autre	Utilisez le mode avec le ventilateur pour cuire à plusieurs hauteurs et retirez les plateaux de four individuellement lorsque les aliments sont cuits. Tous les aliments peuvent ne pas être prêts en même temps.
Condensation d'eau pendant la cuisson	La vapeur fait partie de la cuisson et est normalement libérée du four en même temps que le flux d'air de refroidissement. Cette vapeur peut se condenser sur différentes surfaces dans ou à proximité du four et former des gouttelettes d'eau. Il s'agit d'un processus physique qui ne peut être complètement évité.
Ustensiles de cuisine appropriés	Vous devez utiliser des ustensiles de cuisine résistants à la chaleur.

FRANÇAIS

La résistance avec tous les modes de cuisson s'allume et s'éteint pendant le fonctionnement	Ceci est normal et dépend du réglage de la température.
Que se passe-t-il si un liquide est renversé sur un aliment dans le four pendant le processus de cuisson ?	Le liquide bouillira et de la vapeur se formera, ce qui est tout à fait normal. Faites attention à la vapeur chaude ! Si le liquide contient de l'alcool, le processus d'ébullition sera plus rapide et pourra provoquer des flammes à l'intérieur. Assurez-vous que la porte du four est fermée. Contrôlez le processus de cuisson. Ouvrez la porte avec précaution et seulement si nécessaire.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Produit de nettoyage

Avec un bon entretien et un bon nettoyage, votre appareil conservera son apparence originale et continuera à fonctionner pleinement pendant une longue période. Vous trouverez ci-dessous des instructions pour le nettoyage et l'entretien de ce produit.

Pour éviter d'endommager les différentes surfaces en utilisant le mauvais produit de nettoyage, veuillez respecter les informations du tableau.

Avertissement, risque de dommages sur la surface, n'utilisez pas :

1. De produits de nettoyage forts ou abrasifs.
2. De produits de nettoyage forts contenant de l'alcool.
3. De tampons à récurer durs ou d'éponges de nettoyage.
4. De nettoyeurs haute pression ou de nettoyeurs à vapeur.
5. De produits de nettoyage spéciaux pour le nettoyage à chaud de l'appareil.

Lavez soigneusement les nouvelles éponges avant de les utiliser.

Conseils

Suivez les instructions du fabricant du produit de nettoyage.

Surface extérieure de l'appareil	Nettoyage
Surface extérieure de l'appareil Partie frontale en acier inoxydable	<p>De l'eau chaude avec du liquide vaisselle : Essuyez-la avec un torchon de cuisine, puis séchez-la avec un chiffon doux.</p> <p>Éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et d'albumine (par exemple, le blanc d'œuf). De la corrosion peut se former sous ces taches. Vous pouvez acheter des produits de nettoyage spéciaux pour l'acier inoxydable, adaptés aux surfaces chaudes, dans les commerces spécialisés. Appliquez une couche très fine de produit de nettoyage avec un chiffon doux.</p>
Plastique	<p>De l'eau chaude avec du liquide vaisselle : Essuyez-le avec un torchon, puis séchez-le avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyeurs pour vitres ou de grattoirs pour vitres.</p>
Surfaces peintes	<p>De l'eau chaude avec du liquide vaisselle : Essuyez-les avec un torchon de cuisine, puis séchez-les avec un chiffon doux.</p>
Panneau de contrôle	<p>De l'eau chaude avec du liquide vaisselle : Essuyez-le avec un torchon, puis séchez-le avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyeurs pour verres ou de grattoirs pour verres.</p>
Panneaux de la porte	<p>De l'eau chaude avec du liquide vaisselle : Essuyez-la avec un torchon de cuisine, puis séchez-la avec un chiffon doux. N'utilisez pas de grattoirs pour le verre ou de tampons à récurer en acier inoxydable.</p>
Poignée de la porte	<p>De l'eau chaude avec du liquide vaisselle : Essuyez-la avec un torchon de cuisine, puis séchez-la avec un chiffon doux. Si le détartrant entre en contact avec la poignée de la porte, nettoyez-la immédiatement. Sinon, vous ne pourrez pas éliminer les taches.</p>
Couvercle en verre pour l'éclairage intérieur	<p>De l'eau chaude avec du liquide vaisselle : Essuyez-la avec un torchon de cuisine, puis séchez-la avec un chiffon doux. Si l'intérieur est très sale, utilisez un produit de nettoyage pour four.</p>

FRANÇAIS

Joint de la porte Ne le retirez pas	De l'eau chaude avec du liquide vaisselle : Nettoyez-le avec un torchon de cuisine. Ne frottez pas.
Couvercle en acier inoxydable	Produit de nettoyage pour l'acier inoxydable : Lisez les instructions du fabricant. N'utilisez pas de produits pour l'entretien de l'acier inoxydable. Retirez le couvercle de la porte pour le nettoyer.
Surface extérieure de l'appareil	Nettoyage
Accessoires	De l'eau chaude avec du liquide vaisselle : Plongez-les dans l'eau et nettoyez-les avec un torchon ou une brosse. En cas de grands dépôts de saleté, utilisez une éponge à récurer en acier inoxydable.
Rails	De l'eau chaude avec du liquide vaisselle : Plongez-les dans l'eau et nettoyez-les avec un torchon ou une brosse.
Système d'extraction	De l'eau chaude avec du liquide vaisselle : Nettoyez-le avec un torchon ou une brosse. Ne retirez pas le lubrifiant lorsque les rails de retrait sont vers l'extérieur. La meilleure solution consiste à nettoyer le système lorsque les rails sont insérés. Ne le nettoyez pas au lave-vaisselle.
Sonde pour viande	De l'eau chaude avec du liquide vaisselle : Nettoyez-la avec un torchon ou une brosse. Ne le nettoyez pas au lave-vaisselle.


Avertissement

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

Conseils

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

Porte du four**Grille latérale**

Lorsque vous souhaitez nettoyer les grilles latérales et l'intérieur du four, vous pouvez les retirer et les nettoyer.  5

1. Retirez les accessoires.
2. Soulevez la grille latérale.
3. Retirez la grille latérale.

6. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

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

Panne	Cause possible	Possible solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible fondu	Vérifiez le disjoncteur de courant résiduel dans la boîte à fusibles.
	Panne de courant.	Vérifiez si la lumière de votre cuisine ou les autres appareils fonctionnent.
Le ventilateur ne fonctionne pas en continu		C'est normal, car cela permet une meilleure répartition de la chaleur et améliore l'efficacité du four.
Après utilisation, un bruit est entendu et un flux d'air est observé près du panneau de contrôle.		Le ventilateur de refroidissement est toujours actif, afin d'éviter des conditions d'humidité élevée à l'intérieur et afin de refroidir le four. Le ventilateur de refroidissement s'éteindra automatiquement.

FRANÇAIS

Les aliments ne sont pas suffisamment cuits dans le temps indiqué dans la recette.	Vous utilisez une température différente de celle de la recette. Vérifiez de nouveau la température. La quantité d'ingrédients est différente de celle de la recette. Vérifiez de nouveau la recette.
Grillage irrégulier	Le réglage de la température est trop élevé, ou vous n'utilisez pas la bonne hauteur. Vérifiez de nouveau la recette et les réglages. La finition de la surface, la couleur et/ou le matériau des ustensiles utilisés n'étaient pas le meilleur choix pour la fonction choisie. Lorsque vous utilisez la chaleur par rayonnement, par exemple en utilisant les résistances supérieures et inférieures, utilisez des ustensiles pour le four avec une finition mate, de couleur sombre et de poids léger.
La lumière ne s'allume pas	L'ampoule doit être remplacée, contactez le Service Après-Vente officiel de Cecotec.




Avertissement - risque de décharge électrique




Une mauvaise réparation peut être dangereuse. Les réparations et le remplacement des câbles d'alimentation endommagés ne peuvent être effectués que par du personnel technique autorisé. Si l'appareil est défectueux, débranchez-le ou éteignez le disjoncteur différentiel de votre maison. Contactez le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

Temps de fonctionnement maximal

La durée maximale de fonctionnement de cet appareil est de 9 heures afin d'éviter le déclenchement du disjoncteur différentiel.

Test alimentaire selon la norme EN 60350-1

RECETTE	Accessoires	Fonction	Température (°C)	Position	Temps (min)	Préchauffage
Gâteaux	Moule à charnière Φ 26 cm		170	1	30-35	Oui
Petit gâteau	Tablette		150	2	30-40	Oui
Tarte aux pommes	Moule à charnière Φ 20 cm		160	1	70-80	NON

Pain	Tablette		210	2	30-35	Oui
Faire griller	Grille		Max	5	6-8	Oui, 5 min
Poulet	Grille et plateau		180	Grille 2 Plateau 1	75-80	Oui

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 02835

Produit : Bolero Hexa MW0706000 Line

Tension nominale : 230 V~

Fréquence nominale : 50 Hz

Puissance nominale d'entrée (micro-ondes) : 1600 W

Puissance nominale de sortie (micro-ondes) : 800 W

Puissance nominale d'entrée (grill) : 2200 W

Puissance nominale d'entrée (convection) : 1800 W

Puissance maximale d'entrée : 2800 W

Fréquence du micro-ondes : 2450 MHz

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 débarrasser de vos appareils électriques et électroniques et/ou des batteries correspondantes, vous devez contacter les autorités locales.

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

9. GARANTIE ET SAV

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

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

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

10. COPYRIGHT

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Bedienfeld

Abb. 1

1. Abbrechen-Symbol
2. Symbol für den Mikrowellenmodus
3. Timer/Kindersicherung-Symbol
4. Zeitverzögerung-Symbol
5. Schnelle Vorheizung-Symbol
6. Funktionen-Symbol
7. Einstellungsleiste
8. Voreingestellte Menüs für automatische Rezepte
9. Uhr/Zeit/Temperatur-Symbol
10. Gewicht-Symbol
11. Innenbeleuchtung-Symbol
12. Start/Pause-Symbol
13. Verringern-Symbol
14. Vergrößern-Symbol

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

Vollständiger Inhalt


- Backofen
- Rost
- Backblech
- Glasbackblech
- Bedienungsanleitung

DEUTSCH

Bevor Sie dieses Produkt zum ersten Mal verwenden:

- Entfernen Sie alle Aufkleber, Oberflächenschutzfolien und Transportschutzteile.
- Entfernen Sie alle Zubehörteile und Seitengitter aus dem Innenraum.
- Reinigen Sie das Zubehör und die Seitenablagen gründlich mit Wasser und Seife und einem Küchentuch oder einer weichen Bürste.
- Vergewissern Sie sich, dass der Innenraum frei von Verpackungsresten wie Styroporkügelchen oder Holzstücken ist, die eine Brandgefahr darstellen könnten.
- Reinigen Sie die glatten Oberflächen des Innenraums und der Tür mit einem weichen, feuchten Tuch.

Halten Sie die Küche gut belüftet, während das Gerät zum ersten Mal aufheizt. Halten Sie Kinder und Haustiere während des Gebrauchs vom Herd fern. Schließen Sie die Tür zu den angrenzenden Räumen.

1. Schließen Sie den Backofen an eine Netzsteckdose an.
2. Setzen Sie das Backblech und den Grill ein.
3. Wählen Sie  250 °C und heizen Sie den leeren Ofen etwa 60 Minuten lang auf.

Hinweis: Anfangs kann es zu Rauchentwicklung und Brandgeruch kommen, was jedoch keinen Einfluss auf die Sicherheit oder den Betrieb des Produkts hat.

Wenn der Ofen abgekühlt ist:

1. Reinigen Sie die glatten Oberflächen und die Tür mit Wasser und Seife und einem Geschirrtuch.
2. Trocknen Sie alle Oberflächen.
3. Bringen Sie die seitlichen Gitter an.

3. MONTAGE

- Damit dieses Gerät sicher funktioniert, muss es von einem Fachmann gemäß der Installationsanleitung installiert werden. Schäden, die durch unsachgemäße Installation verursacht werden, fallen nicht unter die Garantie.
- Es wird empfohlen, bei der Installation Schutzhandschuhe zu tragen, um Schnittverletzungen durch scharfe Kanten zu vermeiden.
- Überprüfen Sie das Gerät vor der Installation auf Schäden und schließen Sie es nicht an das Stromnetz an, wenn es beschädigt ist.
- Entfernen Sie vor dem Einschalten des Geräts alle Verpackungen und Klebefolien vom Produkt.
- Abbildung 2 zeigt die für den Einbau erforderlichen Abmessungen (in mm).
- Die Steckdose muss zugänglich sein, oder es muss ein Schalter in die feste Verkabelung eingebaut werden, damit das Gerät nach der Installation gegebenenfalls vom Netz getrennt werden kann.

- Achtung: Installieren Sie das Gerät nicht hinter einer Ziertür, um eine Überhitzung der Tür zu vermeiden.
- 1. Stellen Sie den Backofen an dem von Ihnen gewählten Ort auf und achten Sie dabei auf die Einhaltung der in Abbildung 2 angegebenen Maße.
- 2. Suchen Sie die beiden Löcher im Ofengehäuse und befestigen Sie es mit den in Abbildung 3 gezeigten Teilen [01], [02] und [03].

Hinweis

Ziehen Sie die Schrauben [01] nicht zu fest an, um eine Beschädigung des Backofens oder des Gerätegehäuses zu vermeiden; verwenden Sie nur einen Schraubenzieher.

Zubehör: Abb. 2

- Rost: Verwenden Sie den Rost zum Backen von Kuchen und ofenfesten Gerichten sowie zum Grillen oder Überbacken von Speisen.
- Backblech: Verwenden Sie dieses Blech zum Garen kleinerer Speisen.
- Glasbackblech: Stellen Sie dieses Backblech in die gleiche Position wie das herkömmliche Backblech.

Hinweis

- Armaturen können sich bei Erwärmung verformen. Der Betrieb wird dadurch nicht beeinträchtigt. Wenn sie abgekühlt sind, nehmen sie ihre ursprüngliche Form wieder an.
- Verwenden Sie die Mikrowellenfunktion nicht, wenn der Backofen leer ist.
- Verwenden Sie beim Garen in der Mikrowelle nur die Glassbackblech. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Glasschale auf der niedrigsten Höhe des Gestells anbringen.

Der Backofen hat 5 Positionen. Die Positionen der Teleskopschienen werden von unten nach oben gezählt. Das Zubehör kann etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden, ohne umzukippen.

Hinweis

1. Achten Sie darauf, dass das Zubehör immer in der richtigen Richtung eingesetzt wird.
2. Stellen Sie das Zubehör innen bis zur Innenwand, so dass es die Backofentür nicht berührt.

Sperrfunktion

Die Beschläge können etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden, bis sie einrasten. Die Verriegelungsfunktion verhindert, dass das Zubehör bei der Entnahme kippt. Um ein Umkippen zu verhindern, muss das Zubehör richtig eingesetzt werden. Achten Sie beim Einsetzen des Zubehörs darauf, dass es in die richtige Richtung zeigt.







4. BEDIENUNG

Abb. 1

1. Abbrechen: Drücken Sie dieses Symbol, um den aktuellen Vorgang abzubrechen und den Ofen in den Standby-Modus zu versetzen.
2. Mikrowellen-Modus: Verwenden Sie dieses Symbol, um die Mikrowellenfunktion zu aktivieren.
3. Timer/Kindersicherung: Drücken Sie dieses Symbol, um die Timerfunktion zu aktivieren, oder halten Sie dieses Symbol 3 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherungsfunktion zu aktivieren.
4. Zeitverzögerung: Drücken Sie dieses Symbol, um eine verzögerte Endzeit für das Garen einzustellen.
5. Schnelle Vorheizung: Stellen Sie die schnelle Vorheizzeit ein und wählen Sie die Funktion. Stellen Sie dann die Zeit im Standby-Modus ein.
6. Funktionen: Halten Sie dieses Symbol gedrückt, um schnell eine oder mehrere Funktionen auszuwählen.
7. Einstellungsleiste: Verwenden Sie den Schieberegler oder die Symbole zum Erhöhen und/oder Verringern, um die auf dem Bildschirm angezeigten Parameter anzupassen.
8. Automatische Rezepte: Verwenden Sie diese Funktion, um automatische Rezepte zuzubereiten.
9. Uhr/Zeit/Temperatur: Stellen Sie die Uhr in den Standby-Modus und zeigen Sie die Zeit- und Temperatureinstellungen an.
10. Gewicht: Stellen Sie das Gewicht der automatischen Rezepte durch Drücken dieses Symbol ein.
11. Innenbeleuchtung: Mit dieses Symbol schalten Sie die Innenbeleuchtung des Backofens ein oder aus.
12. Start/Pause: Mit dieses Symbol starten oder unterbrechen Sie den Garvorgang.
13. Verringern-Symbol: Verwenden Sie dieses Symbol, um die auf dem Bildschirm angezeigten Parameter zu reduzieren.
14. Vergrößern-Symbol: Verwenden Sie dieses Symbol, um die auf dem Bildschirm angezeigten Parameter zu erhöhen.

Zeiteinstellung

Bevor Sie den Backofen benutzen, müssen Sie die Zeit einstellen.

1. Nachdem Sie den Ofen an das Stromnetz angeschlossen haben, drücken Sie das Symbol , um die aktuelle Uhrzeit mit Hilfe der Einstellleiste oder der Symbole  /  einzustellen.
2. Drücken Sie die Uhrensymbolderneut, um die Zeit in Minuten mit der Einstellleiste oder den Symbolen  /  einzustellen.
3. Drücken Sie das Symbol , um die Einstellung abzuschließen.


WARNUNG: Die Uhr hat eine 24-Stunden-Anzeige.

Heizungsarten

Der Backofen verfügt über mehrere Betriebsarten, die eine einfache Bedienung ermöglichen. Um Ihnen dabei zu helfen, die richtige Beheizungsart für die zu kochenden Speisen zu finden, erklären wir Ihnen hier die Unterschiede und Anwendungsbereiche.

Heizungsarten		Temperatur (°C)	Betrieb
	Konventionell	30~250	Für traditionelles Backen oder Braten auf einer Höhe. Besonders geeignet für Kuchen mit feuchten Belägen.
	Konvektion	50~250	Zum Backen oder Toasten in einer oder mehreren Höhen. Die Wärme wird gleichmäßig vom Heizring um den Ventilator abgegeben.
	Konventionell + Ventilator	50~250	Zum Backen oder Toasten in einer oder mehreren Höhen. Der Ventilator verteilt die Wärme der Heizelemente gleichmäßig im Innenraum.
	Strahlungswärme	150~250	Zum Garen kleinerer Mengen und zum Anbraten von Lebensmitteln. Legen Sie die Lebensmittel in den mittleren Teil unter das obere Heizelement.
	Doppelter Widerstand + Gebläse	50~250	Zum Garen von flachen Gegenständen und zum Anbraten von Speisen. Der Ventilator verteilt die Wärme gleichmäßig im Innenraum.
	Doppelter Widerstand	150~250	Zum Garen von flachen Gegenständen und zum Anbraten von Speisen.
	Pizza	50~250	Für Pizzen und Gerichte, die viel Hitze benötigen. Das untere Heizelement und der Heizring werden aktiviert.
	Niedrigerer Widerstand	30~220	Für eine zusätzliche Bräunung von Pizza-, Kuchen- und Tortenböden. Die Hitze kommt von unten aus dem Ofen.
	Auftauen	-	Zum leichten Auftauen von Tiefkühlkost.

DEUTSCH

	Gären	30~45	Zur Herstellung von Hefeteig und Sauerteig zum Aufgehen und Fermentieren von Joghurt.
---	-------	-------	---

Hinweis

Wenn Sie die Tür des Geräts während des Betriebs öffnen, wird das Gerät angehalten. Achten Sie besonders auf die Gefahr von Verbrennungen.

Hinweis

Um eine optimale Wärmeverteilung im Backofen während des Aufheizens durch den Ventilator zu erreichen, wird der Ventilator zu bestimmten Zeiten während des Aufheizens in Betrieb sein, um die bestmögliche Leistung zu gewährleisten.


Kühlventilator


Der Kühlventilator wird je nach Bedarf ein- und ausgeschaltet. Die heiße Luft wird über die Tür ausgestoßen.

Hinweis


Decken Sie die Lüftungsöffnungen nicht ab. Andernfalls kann der Ofen überhitzen. Damit das Gerät nach dem Gebrauch schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse noch eine kurze Zeit weiter.

Garen mit Backofen

1. Nachdem Sie den Backofen an das Stromnetz angeschlossen haben, drücken Sie auf das Funktionssymbol des Backofens, um die Funktionen auszuwählen, und verwenden Sie die Einstellleiste oder die Symbole ∇ / \triangle , um die Gartemperatur einzustellen.
2. Drücken Sie das Start-Symbol $\triangleright||$, um den Backofen zu starten; andernfalls kehrt der Ofen nach 5 Minuten zur Zeiteinstellung zurück.
3. Während des Garvorgangs können Sie auf das Abbrechen-Symbol drücken, um den Ofen zu stoppen .






HINWEIS: Nachdem Sie die Temperatur eingestellt haben, können Sie das Symbol  drücken, um die Dauer des Garvorgangs mithilfe der Einstellleiste oder der Symbole ∇ / \triangle einzustellen.

Schnelle Vorheizung-Symbol

Sie können die Schnellvorheizfunktion verwenden, um die Vorheizzeit zu verkürzen. Wählen Sie dann eine Funktion aus, drücken Sie das Symbol für die Schnellaufheizung , das Symbol für die Schnellaufheizung leuchtet auf dem Display auf. Wenn diese Funktion nicht ausgeführt werden kann, ertönt ein Signalton. Bei automatischen Rezepten und in den Modi Auftauen und Garen kann das schnelle Vorheizen nicht verwendet werden.

Zeitverzögerung

Nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben, können Sie auch ein verzögertes Ende einstellen.





1. Drücken Sie das Zeitverzögerungssymbol , und Sie können mit dem Schieberegler oder den Symbolen  /  die Endzeit in Stunden einstellen. Drücken Sie das Symbol erneut , um die Minuten einzustellen. Wenn Sie das verzögerte Ende ausgewählt haben, drücken Sie zur Bestätigung erneut auf das Symbol für das verzögerte Ende .
2. Nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben, können Sie auch ein verzögertes Ende einstellen. Siehe Abschnitt „Garen mit dem Backofen“ zur Einstellung der Garzeit.

Wenn zum Beispiel das verzögerte Ende auf 10 Uhr eingestellt ist und die Garzeit 1 Stunde beträgt, schaltet sich der Ofen um 9 Uhr ein und ist um 10 Uhr fertig.

Hinweis

- Sie können das verzögerte Ende einstellen, bevor Sie das Menü auswählen, oder das Menü auswählen, bevor Sie das verzögerte Ende einstellen.
- In den Menüs Auftauen, Vorheizen, Automatische Rezepte, Kombinationsmikrowelle, Mikrowelle und Gärung können Sie das verzögerte Ende nicht einstellen.

Änderungen während des Kochens

- Während des Betriebs des Geräts können Sie die Einstellung der Heizart und der Temperatur ändern. Nachdem Sie die gewünschten Änderungen vorgenommen haben, wird der Ofen nach 6 Sekunden Inaktivität die ausgewählten Änderungen übernehmen.
- Wenn Sie die Garzeit ändern möchten, während sie aktiv ist, drücken Sie auf das Symbol  und passen Sie sie mit der Einstelleiste oder den Symbolen  /  an. Nachdem Sie die gewünschten Änderungen vorgenommen haben, wird der Ofen nach 6 Sekunden Inaktivität die ausgewählten Änderungen übernehmen. Wenn Sie einen Garvorgang mit verzögertem Ende oder ein automatisches Rezept starten, können Sie keine Änderungen an der Gardauer vornehmen.
- Wenn Sie den Garvorgang abbrechen möchten, drücken Sie das Abbruch-Symbol .


Hinweis

Das Ändern von Betriebsart/Temperatur/Zeit kann sich negativ auf das Garergebnis auswirken. Wir empfehlen Ihnen daher dringend, dies nicht zu tun, es sei denn, Sie sind sehr erfahren im Kochen.


Hinweis

Nach dem Einschalten des Geräts wird es sehr heiß, vor allem im Inneren. Berühren Sie niemals die Innenfläche des Geräts oder die Heizelemente. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr aus dem Innenraum zu entfernen, und lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen. Halten Sie Kinder auf Abstand, wenn der Ofen in Betrieb ist, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden.






Timer

- Sie können die Timerfunktion aktivieren, indem Sie auf das Symbol Timer drücken.  8:11
Wenn die Zeit abgelaufen ist, piept der Ofen einmal.



DEUTSCH




- Wenn Sie das Symbol  zum ersten Mal drücken, gelangen Sie zur Stundeneinstellung des Timers; wenn Sie es ein zweites Mal drücken, gelangen Sie zur Minuteneinstellung. Drücken Sie das Symbol ein drittes Mal, um die Einstellungen zu bestätigen.
- Sie können den Timer vor und während des Garvorgangs aktivieren, aber der Timer ist nicht verfügbar, wenn Sie die Funktion und die Temperatur auswählen.



Mikrowelle und kombinierte Mikrowelle

1. Um einen dieser Modi einzustellen, drücken Sie im Standby-Modus die Mikrowellen-Symbol , um die Mikrowellenfunktion auszuwählen. Die Standardzeit beträgt 1 Minute, die Standardleistung 800 W; wenn Sie die Mikrowellen-Symbol  erneut drücken, blinkt die Leistung und Sie können sie mit der Einstelleiste ändern. Der Leistungsbereich beträgt 80-800 W.
2. Drücken Sie das Symbol  und die Zeit blinkt. Verwenden Sie die Einstelleiste, um die Zeit zwischen 10 Sekunden und 30 Minuten zu ändern.
3. Sie können die Modi „Allgemeiner Widerstand“, „Oberer Widerstand + Strahlungswärme + Gebläse“ und die drei Pizzamenüs mit der Mikrowellenfunktion kombinieren, indem Sie die andere Menütaste und die Mikrowellentaste drücken. Der Mikrowellenherd piept einmal.
4. Halten Sie die Mikrowellensymbol  3 Sekunden lang gedrückt, um die Mikrowellenfunktion auszuschalten.
5. Sie können die Mikrowellenleistung und die kombinierte Mikrowellenfunktion im Standby-Modus einstellen. Das Gerät zeigt den Standardwert an, bis der Garvorgang gestartet wird oder das Symbol Abbrechen gedrückt wird .

Hinweis



1. Wenn Sie den Garvorgang abbrechen, blinken die Zeit und die Leistung auf dem Display.
2. Drücken Sie in diesem Modus die Mikrowellen-Symbol und die Symbole  /  oder verwenden Sie die Einstelleiste, um die Mikrowellenleistung zu ändern.

Heizungsarten		Leistung (W)	Temperatur (°C)	Temperaturbereich (°C)	Zeit
	Mikrowelle	80	/	/	00:10-30:00 Min
 	Mikrowelle + Konvention	320	160	50-250	00:01-01:30 Std

	Mikrowelle + Doppelgrill + Gebläse	320	180	50-250	00:01- 01:30 Std
	Mikrowelle + Pizza Modus	320	180	50-250	00:01- 01:30 Std

	5	2	3	2	1
Mikrowellenleistung	100% (800)	70% (560)	50% (400)	30% (240)	10% (80)
Kombinierte Leistung	-	40% (320)	30% (240)	20% (160)	10% (80)

Kinderversicherung

Wenn Sie im Standby-Modus, bei verzögertem Ende, während des Garvorgangs oder in der Pause die Timer-Symbol  3 Sekunden lang gedrückt halten, ertönt ein Signalton und das Symbol für die Kindersicherung beginnt zu blinken. Halten Sie die Timer-Symbol  erneut 3 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung zu deaktivieren. Solange die Kindersicherung aktiv ist, können Sie die Mikrowellenfunktion nicht aufheben.

Automatische Rezepte:

Ihr Backofen verfügt über eine breite Palette von Automatikprogrammen, mit denen Sie mühelos hervorragende Ergebnisse erzielen können. Wählen Sie einfach das entsprechende Programm für die Art von Speisen, die Sie zubereiten möchten, und folgen Sie den Anweisungen auf dem Display.

N°	Rezepte	Symbol für den Mikrowellenmodus	Vorheizung	Zeit	Gewicht-Symbol	Gewichtsbereich
d01	Auftauen (Fleisch)	Ja	Nein	08:00 Min	0.2kg	0.1kg-1.5kg
d02	Auftauen (Geflügel)	Ja	Nein	04:48 Min	0.2kg	0.1kg-1.5kg

DEUTSCH

d03	Auftauen (Fisch)	Ja	Nein	04:00 Min	0.2kg	0.1kg~1.0kg
A01	Popcorn	Ja	Nein	03:05 Min	0.1kg	
A02	Kartoffel-Käsegratin	Ja	Nein	00:35 Std	0.5kg	
A03	Käsekuchen	Nein	Nein	01:16 Std	/	
A04	Quiche Lorraine	Nein	10	Vorheizen für 10 Minuten 00:40 h	/	
A05	Fleischpastete	Nein	Nein	01:15 h (standardmäßig) 00:30 Std	1.00kg	1.00/0.50kg
A06	Marmorkuchen	Nein	Nein	01:20 Std	/	
A07	Fladenbrot	Nein	8	Vorheizen für 8 Minuten 00:35 h	/	
A08	Apfelkuchen	Nein	7	Vorheizen für 7 Minuten 01:00 h	/	
A09	Pizza mit frischem Teig auf einem Tablett	Nein	8	Vorheizen für 8 Minuten 00:35 h	/	
A10	Apfelkrokant	Nein	Nein	01:00 Std	/	

Hinweis

Bei den Rezepten d01, d02, d03, A01 und A02 können Sie das Backblech nicht verwenden.

Tipps und Tricks

Das Essen sieht gut aus, aber die Luftfeuchtigkeit im Inneren ist zu hoch.	Verwenden Sie eine um 10 °C niedrigere Temperatur (dies kann zu einer längeren Garzeit führen) und überprüfen Sie die Rezeptschritte.
Die Bräunung ist ungleichmäßig	Verwenden Sie eine um 10 °C niedrigere Temperatur (dies kann zu einer längeren Garzeit führen). Verwenden Sie den Modus oberer + unterer Widerstand in Höhe 1.
Der Biskuit ist auf der Unterseite weniger gebräunt	Wählen Sie eine niedrigere Höhe
Gleichzeitiges Garen auf mehreren Höhen: Die Speisen auf einer Höhe sind dunkler als auf der anderen.	Verwenden Sie die Umluftfunktion, um auf mehreren Höhen zu backen, und nehmen Sie die Pfannen einzeln heraus, wenn sie fertig sind. Es ist nicht erforderlich, dass alle Backbleche zur gleichen Zeit fertig sind.
Kondenswasserbildung beim Kochen	Dampf ist Teil des Backens und Kochens und wird normalerweise zusammen mit dem Kühlluftstrom aus dem Ofen abgegeben. Dieser Dampf kann auf verschiedenen Oberflächen des Ofens oder in der Nähe des Ofens kondensieren und Wassertröpfchen bilden. Es handelt sich um einen physischen Prozess, der nicht vollständig vermieden werden kann.
Geeignete Backutensilien	Es müssen hitzebeständige Backutensilien verwendet werden.
Heizelement schaltet sich in allen Betriebsarten während des Betriebs ein und aus	Das ist normal und hängt von der Temperatureinstellung ab.
Was passiert, wenn während des Back- oder Kochvorgangs eine Flüssigkeit auf ein Lebensmittel im Ofen verschüttet wird?	Die Flüssigkeit kocht und es bildet sich Dampf als normaler physikalischer Prozess. Seien Sie vorsichtig, der Dampf ist bereits heiß. Enthält die Flüssigkeit Alkohol, ist der Siedevorgang schneller und kann zu Flammen im Inneren führen. Achten Sie darauf, dass die Backofentür während dieser Vorgänge geschlossen ist. Überwachen Sie den Back- oder Kochvorgang sorgfältig. Öffnen Sie die Tür nur sehr vorsichtig und nur wenn nötig.

5. REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigungsmittel

Bei guter Pflege und Reinigung behält Ihr Gerät sein ursprüngliches Aussehen und bleibt lange Zeit voll funktionsfähig. Nachstehend finden Sie Hinweise zur Reinigung und Pflege dieses Produkts.

Um Schäden an verschiedenen Oberflächen durch die Verwendung eines falschen Reinigungsmittels zu vermeiden, beachten Sie bitte die Angaben in der Tabelle.

Achtung, Gefahr der Oberflächenbeschädigung, NICHT verwenden:

1. Starke oder scheuernde Reinigungsmittel.
2. Reinigungsmittel mit hohem Alkoholgehalt.
3. Harte Scheuerschwämme oder Reinigungsschwämme.
4. Hochdruck- oder Dampfreiniger.
5. Spezialreiniger für die Heißreinigung des Geräts.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich aus.

Tipp

Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers des von Ihnen verwendeten Reinigungsmittels.

Äußere Oberfläche des Geräts	Reinigung
Äußere Oberfläche des Geräts Vorderseite aus Edelstahl	<p>Heiße Seifenlauge: Wischen Sie es mit einem Küchentuch ab und trocknen Sie es dann mit einem weichen Tuch. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken (z. B. Eiklar) sofort entfernen. Unter diesen Flecken kann sich Korrosion bilden. Spezielle Edelstahlreinigungsmittel, die für heiße Oberflächen geeignet sind, sind im Fachhandel erhältlich. Tragen Sie eine sehr dünne Schicht des Reinigungsmittels mit einem weichen Tuch auf.</p>
Kunststoff	<p>Heiße Seifenlauge: Wischen Sie es mit einem Geschirrtuch ab und trocknen Sie es dann mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keinen Glasreiniger oder einen Glasschaber.</p>
Gestrichene Oberflächen	<p>Heiße Seifenlauge: Wischen Sie sie mit einem Küchentuch ab und trocknen Sie sie dann mit einem weichen Tuch.</p>

Bedienfeld	Heiße Seifenlauge: Wischen Sie es mit einem Geschirrtuch ab und trocknen Sie es dann mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keinen Glasreiniger oder einen Glasschaber.
Türverschönerung	Heiße Seifenlauge: Wischen Sie es mit einem Küchentuch ab und trocknen Sie es dann mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine Glasschaber oder Edelstahlschwämme.
Türgriff	Heiße Seifenlauge: Wischen Sie es mit einem Küchentuch ab und trocknen Sie es dann mit einem weichen Tuch. Wenn der Entkalker mit dem Türgriff in Berührung kommt, reinigen Sie ihn sofort. Andernfalls werden Sie die Flecken nicht entfernen können.
Glasabdeckung für die Innenbeleuchtung	Heiße Seifenlauge: Wischen Sie es mit einem Küchentuch ab und trocknen Sie es dann mit einem weichen Tuch. Wenn der Innenraum stark verschmutzt ist, verwenden Sie Backofenreiniger.
Türdichtung Ziehen Sie es nicht zurück	Heiße Seifenlauge: Wischen Sie es mit einem Küchentuch ab. Reiben Sie nicht an der Dichtung.
Deckel aus Edelstahl	Edelstahlreiniger: Lesen Sie bitte die Anweisungen des Herstellers. Verwenden Sie keine Pflegemittel für Edelstahl. Nehmen Sie die Türabdeckung zum Reinigen ab.
Äußere Oberfläche des Geräts	Reinigung
Zubehör	Heiße Seifenlauge: Weichen Sie sie in Wasser ein und reinigen Sie sie mit einem Geschirrtuch oder einer Bürste. Bei größeren Schmutzablagerungen verwenden Sie einen Scheuerschwamm aus Edelstahl.
Schienen	Heiße Seifenlauge: Weichen Sie sie in Wasser ein und reinigen Sie sie mit einem Geschirrtuch oder einer Bürste.

DEUTSCH

Extraktionssystem	Heiße Seifenlauge: Reinigen Sie es mit einem Geschirrtuch oder einer Bürste. Entfernen Sie das Schmiermittel nicht, solange die Schienen eingesetzt sind. Die beste Lösung besteht darin, das System zu reinigen, wenn die Schienen eingesetzt werden. Waschen Sie es nicht in der Spülmaschine.
Temperatursensor	Heiße Seifenlauge: Reinigen Sie es mit einem Geschirrtuch oder einer Bürste. Waschen Sie es nicht in der Spülmaschine.

Hinweis

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

Tipps

- Reinigen Sie das Innere des Backofens nach jedem Gebrauch. Auf diese Weise backen Sie keine Lebensmittel auf diesem Schmutz.
- Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken (z. B. Eiklar) sofort entfernen.
- Entfernen Sie zuckerhaltige Lebensmittelflecken sofort, wenn möglich, solange der Fleck noch warm ist.
- Verwenden Sie geeignetes Bratgeschirr, z. B. eine Bratpfanne.

Backofentür

Schienen

Wenn Sie die Schienen und das Innere des Ofens reinigen möchten, können Sie die Schienen herausnehmen und reinigen. Abb. 5

1. Entfernen Sie die weißen Teflonanschlüsse.
2. Heben Sie das Seitengitter an.
3. Entfernen Sie das Seitengitter.

6. PROBLEMBEHEBUNG

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

Fehler	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Sicherung durchgebrannt	Prüfen Sie den Fehlerstrom-Schutzschalter im Sicherungskasten.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob das Licht in der Küche oder andere Geräte funktionieren.
Das Gebläse läuft nicht kontinuierlich		Das ist normal, denn so wird die Wärme besser verteilt und die bestmögliche Leistung des Ofens erreicht.
Nach dem Gebrauch ist ein Geräusch zu hören und ein Luftstrom in der Nähe des Bedienfelds zu beobachten.		Der Ventilator ist weiterhin aktiv, um hohe Luftfeuchtigkeit im Inneren zu vermeiden und den Backofen zu Ihrem Komfort zu kühlen. Der Ventilator schaltet sich automatisch aus.
Die Speisen werden in der im Rezept angegebenen Zeit nicht ausreichend gegart.		Sie verwenden eine andere Temperatur als im Rezept angegeben. Prüfen Sie die Temperatur erneut. Die Menge der Zutaten weicht vom Rezept ab. Überprüfen Sie das Rezept noch einmal.
Unregelmäßiges Rösten		Die Temperatur ist zu hoch eingestellt, oder Sie verwenden nicht die richtige Höhe. Überprüfen Sie das Rezept und die Einstellungen erneut. Die Beschichtung der Oberfläche, die Farbe und/oder das Material der verwendeten Utensilien waren nicht die beste Wahl für die gewählte Funktion. Bei der Verwendung von Strahlungswärme, wie zum Beispiel, bei der Verwendung der oberen und unteren Heizelemente, ist mattes, dunkles und leichtes Ofengeschirr zu verwenden.
Das Licht schaltet sich nicht ein		Wenn die Glühbirne ersetzt werden muss, wenden Sie sich bitte an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.

DEUTSCH







Warnung - Gefahr eines Stromschlages

Eine unsachgemäße Reparatur kann gefährlich sein. Reparaturen und der Austausch von beschädigten Stromkabeln dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Wenn das Gerät defekt ist, trennen Sie es vom Stromnetz oder schalten Sie den FI-Schutzschalter in Ihrer Wohnung aus. Kontaktieren Sie den Kundendienst von Cecotec.

Maximale Betriebszeit

Die maximale Betriebszeit dieser Vorrichtung beträgt 9 Stunden, um ein Auslösen des Fehlerstromschutzschalters zu verhindern.

Lebensmittelprüfung nach EN 60350-1

Rezepte	Zubehör	Funktion	Temperatur (°C)	Höhe	Zeit (Min)	Vorheizung
Zwieback	Herausnehmbare Backform $\Phi 26$ cm		170	1	30-35	Ja
Kleiner Biskuitkuchen	Backblech		150	2	30-40	Ja
Apfelkuchen	Herausnehmbare Backform $\Phi 20$ cm		160	1	70-80	Nein
Brot	Backblech		210	2	30-35	Ja
Rösten	Rost		MAX	5	6-8	Ja 5 Min
Hähnchen	Rost und Backblech		180	Rost 2 Backblech 1	75-80	Ja

7. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: 02835

Produkt: Bolero Hexa MW0706000 Line

Nennspannung: 230 V~

Nennfrequenz: 50 Hz

Nenneingangsleistung (Mikrowelle) 1600 W

Nennausgangsleistung (Mikrowelle): 800 W
 Nenneingangsleistung (Grill): 2200 W
 Nominale Eingangsleistung (Konvektion) 1800 W
 Höchste Eingangsleistung: 2800 W
 Mikrowellenfrequenz: 2450 MHz

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

Made in China | Entworfen in Spanien

8. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



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

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

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

9. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

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

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

10. COPYRIGHT

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

1. PARTI E COMPONENTI

Pannello di controllo

Fig. 1

1. Icona di annullamento
2. Microonde
3. Icona Timer/blocco di sicurezza per bambini
4. Icona di arresto ritardato
5. Preriscaldamento rapido
6. Icona di funzione
7. Corsore di regolazione
8. Icona Programma automatico/menu predefinito
9. Icona Ora/tempo/temperatura
10. Icona di peso
11. Icona della luce
12. Icona di avvio/pausa
13. Icona di riduzione
14. Icona di aumento

NOTA BENE:

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 in caso di necessità di 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 componenti siano inclusi 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
- Griglia
- Teglia da forno
- Pirofila in vetro
- Il presente manuale di istruzioni

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta:

- Rimuovere tutti gli adesivi, le pellicole di protezione della superficie e le parti di protezione per il trasporto.
 - Rimuovere tutti gli accessori e le griglie laterali dall'interno.
 - Pulire accuratamente gli accessori e le griglie laterali con acqua e sapone e un panno da cucina o una spazzola morbida.
 - Assicurarsi che l'interno sia privo di resti di imballaggio, come pellet di polistirolo o parti in legno che possono causare un rischio di incendio.
 - Pulire le superfici lisce dell'interno e dello sportello con un panno morbido e umido.
- Mantenere la cucina ben ventilata mentre l'apparecchio si riscalda per la prima volta. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dalla cucina durante l'uso. Chiudere la porta delle stanze adiacenti.

1. Collegare il cavo alla presa di corrente.
2. Inserire la teglia da forno e la griglia.
3. Impostare la temperatura a 250 °C  e riscaldare il forno a vuoto per circa 60 secondi.

Nota bene: all'inizio potrebbero verificarsi fumo e odore di bruciato, il che non influisce sulla sicurezza o sul funzionamento dell'apparecchio.

Dopo il raffreddamento del forno:

1. Pulire le superfici lisce e lo sportello con acqua e sapone e un canovaccio.
2. Asciugare tutte le superfici.
3. Installare le griglie laterali.

3. INSTALLAZIONE

- Per garantire un funzionamento sicuro, rivolgersi unicamente a un professionista qualificato affinché installi l'apparecchio rispettando le presenti istruzioni. La garanzia non copre possibili danni risultanti da un'installazione inadeguata.
- Durante l'installazione, si consiglia di indossare guanti protettivi per evitare tagli causati dai bordi taglienti.
- Prima dell'installazione, verificare che l'apparecchio non sia danneggiato e non collegarlo alla rete elettrica se danneggiato.
- Prima dell'accensione, rimuovere l'imballaggio e la pellicola adesiva dall'apparecchio.
- La figura 2 mostra le dimensioni (in mm) necessarie per l'installazione.
- La spina deve essere accessibile o un interruttore deve essere incorporato nel cablaggio fisso, in modo che l'apparecchio possa essere scollegato dalla rete dopo l'installazione, se necessario.
- Attenzione: non installare l'apparecchio dietro un pannello decorativo per evitare che quest'ultimo si surriscaldi.

ITALIANO

1. Posizionare il forno come desiderato tenendo sempre conto delle dimensioni indicate nella figura 2.
2. Individuare i due fori sulla struttura del forno e fissarlo in posizione utilizzando le parti [01], [02] e [03] illustrate nella figura 3.

Attenzione

Non serrare eccessivamente le viti [01] per evitare di danneggiare il forno; utilizzare esclusivamente un cacciavite.

Accessori. Fig. 4

- Griglia: la griglia è utile per cuocere torte e alimenti da forno, nonché per grigliare o rosolare.
- Teglia da forno: utilizzare la teglia da forno per cucinare cibi più piccoli.
- Pirofila in vetro: posizionare la pirofila come la teglia da forno.

Nota bene

- Gli accessori possono deformarsi se riscaldati, ma ciò non influirà sulla loro efficacia e torneranno alla loro forma originale una volta raffreddati.
- Non utilizzare la funzione Microonde con il forno a vuoto.
- Quando si cucina con la funzione Microonde, utilizzare unicamente la pirofila in vetro. Per ottenere risultati ottimali, posizionare la pirofila all'altezza più bassa.

Il forno dispone di 5 guide telescopiche contate dal basso verso l'alto. Gli accessori possono essere rimossi fino circa a metà senza ribaltarsi.

Attenzione

1. Assicurarsi sempre di inserire correttamente gli accessori.
2. Inserire gli accessori fino in fondo in modo che non siano a contatto con lo sportello del forno.

Funzione di blocco

Gli accessori possono essere rimossi fino circa a metà senza ribaltarsi grazie alla funzione di blocco. Inserire correttamente gli accessori per evitarne il ribaltamento all'estrazione. Assicurarsi di rivolgere gli accessori nella direzione corretta quando li si inserisce.

4. FUNZIONAMENTO



Fig. 1

1. Icona di annullamento: toccare questa icona per annullare l'operazione in corso e passare in Standby.

2. Icona Microonde: toccare questa icona per attivare la funzione Microonde.
3. Icona Timer/blocco di sicurezza per bambini: toccare questa icona per attivare e impostare il timer o toccarla per 3 secondi per attivare il blocco di sicurezza per bambini.
4. Icona di arresto ritardato: toccare questa icona per configurare l'arresto ritardato del forno.
5. Icona di preriscaldamento rapido: toccare questa icona per impostare il tempo di preriscaldamento rapido, quindi selezionare la funzione e impostare il tempo in modalità Standby.
6. Icona di funzione: toccare questa icona per selezionare una tra le funzioni disponibili.
7. Corsore di regolazione: utilizzare il cursore o le icone di aumento e/o diminuzione per regolare i parametri visualizzati sul display.
8. Icona Programma automatico/menu predefinito: toccare questa icona per selezionare un programma automatico o un menu predefinito.
9. Icona Ora/tempo/temperatura: toccare questa icona per impostare l'orologio in modalità Standby e visualizzare le impostazioni dell'ora e della temperatura.
10. Icona di peso: toccare questa icona per impostare il peso dell'alimento.
11. Icona della luce: toccare questa icona per accendere o spegnere la luce interna del forno.
12. Icona di avvio/pausa: toccare questa icona per avviare o mettere in pausa la cottura.
13. Icona di riduzione: toccare questa icona per ridurre i valori dei parametri visualizzati sul display.
14. Icona di aumento: toccare questa icona per aumentare i valori dei parametri visualizzati sul display.

Configurazione dell'ora


Prima dell'uso, impostare l'ora.










1. Dopo aver collegato il forno all'alimentazione, toccare l'icona Ora/tempo/temperatura  per impostare le ore corrente tramite il cursore di regolazione o le icone ∇ / \triangle .
2. Toccare nuovamente l'icona Ora/tempo/temperatura per impostare i minuti tramite il cursore di regolazione o le icone ∇ / \triangle .
3. Toccare l'icona  per completare la configurazione dell'ora.

ATTENZIONE: IL sistema di visualizzazione dell'ora è di 24 ore.

Funzioni

Il forno include diverse funzioni che lo rendono facile all'uso. Per selezionare la funzione più adatta all'alimento da cucinare, vedere la tabella sottoriportata.

Funzione	Temperatura (°C)	Uso
 Convenzionale	30-250	Cottura al forno o tostatura tradizionali a ripiano singolo. Particolarmente adatta per torte con copertura umida.

	Convezione	50~250	Cottura al forno o tostatura a ripiano singolo o multiplo. Il calore dell'elemento riscaldante che circonda la ventola viene uniformemente distribuito da quest'ultima.
	Convezione + Ventola	50~250	Cottura al forno o tostatura a ripiano singolo o multiplo. La ventola distribuisce il calore degli elementi riscaldanti in modo uniforme all'interno.
	Calore radiante	150~250	Per cucinare piccole quantità di alimenti e dorare. Collocare gli alimenti nella parte centrale sotto la resistenza superiore.
	Doppio elemento riscaldante + Ventola	50~250	Per cucinare elementi piatti e per dorare gli alimenti. Il ventilatore distribuisce il calore all'interno omogeneamente.
	Doppio elemento riscaldante	150~250	Per cucinare elementi piatti e per dorare gli alimenti.
	Pizza	50~250	Per pizze e alimenti che richiedono più calore dal basso. L'elemento riscaldante inferiore e circolare si accendono.
	Elemento riscaldante inferiore	30~220	Doratura extra di pizze, torte e crostate. Il calore proviene dal fondo del forno.
	Scongelamento	-	Scongelamento moderato di alimenti congelati.
	Fermentazione	30~45	Per fare lievitare impasti, lievito madre e far fermentare yogurt.

Attenzione

Se si lo sportello mentre l'apparecchio è in funzione, quest'ultimo si arresterà. Prestare particolare attenzione al rischio di ustioni.

Attenzione

Al fine di ottenere una distribuzione ottimale del calore all'interno del forno durante il riscaldamento tramite ventola, la ventola funzionerà in determinati momenti durante il processo di riscaldamento per garantire le migliori prestazioni possibili.








Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento si accende e spegne a seconda delle necessità. L'aria calda viene soffiata fuori dallo sportello.


Attenzione

Non coprire le griglie di ventilazione per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio. Affinché l'apparecchio si raffreddi più rapidamente dopo l'uso, la ventola di raffreddamento continuerà a funzionare per un breve periodo di tempo.

Cottura al forno






1. Dopo aver collegato il forno all'alimentazione, toccare l'icona di funzione per selezionare la funzione desiderata, quindi fare uso del cursore di regolazione o delle icone  /  iper regolare la temperatura.
 2. Toccare l'icona di avvio/pausa  per avviare il forno; se non viene eseguita alcuna operazione entro 5 minuti, il forno tornerà alla fase di regolazione.
 3. Durante la cottura, è possibile toccare l'icona di annullamento  per arrestare il forno.
- NOTA BENE: dopo aver impostato la temperatura, è possibile toccare l'icona  e regolare il tempo di cottura tramite il cursore di regolazione o le icone  / .

Preriscaldamento rapido

È possibile utilizzare la funzione Preriscaldamento rapido per ridurre il tempo di preriscaldamento. A tal fine, selezionare prima una funzione, quindi toccare l'icona di preriscaldamento rapido : il display visualizzerà la spia di preriscaldamento rapido. Se la funzione selezionata non può essere eseguita, verrà emesso un segnale acustico; il preriscaldamento rapido non può essere impostato nei menu predefiniti e nei programmi Scongelamento e Fermentazione.

Icona di arresto ritardato

Dopo aver impostato il tempo di cottura, è anche possibile impostare l'arresto ritardato della stessa.

1. Toccare l'icona di arresto ritardato  e fare uso del cursore di regolazione o delle icone  /  per impostare le ore. Toccare nuovamente l'icona  per impostare i minuti. Una volta impostato l'arresto ritardato, toccare nuovamente l'icona di arresto ritardato  per confermare.
2. Per impostare l'arresto ritardato, è prima necessario impostare il tempo di cottura. Per impostare il tempo di cottura, vedere la sezione "Cottura al forno".

Ad esempio, se l'arresto ritardato è impostato alle ore 10 e il tempo di cottura è di 1 ora, il forno si accenderà alle ore 9 e finirà alle ore 10.





Attenzione

- È possibile impostare l'arresto ritardato prima di selezionare un menu predefinito, oppure selezionare il menu prima di impostare l'arresto ritardato.

ITALIANO

- L'arresto ritardato non può essere impostato nel programma Scongelo, nei menu predefiniti, nelle funzioni Microonde e Microonde combinato e nel programma Fermentazione.

Modifiche di configurazione durante la cottura

- Durante il funzionamento dell'apparecchio, è possibile selezionare una funzione e regolare la temperatura. Una volta apportate le modifiche desiderate, il forno le applicherà dopo 6 minuti di inattività.
- Se si desidera modificare il tempo di cottura durante il funzionamento, toccare l'icona  e regolare con il cursore o le icone  / . Una volta apportate le modifiche desiderate, il forno le applicherà dopo 6 minuti di inattività. Se si avvia un processo di cottura con arresto ritardato o un menu predefinito, non sarà possibile modificare il tempo di cottura.
- Quando si desidera annullare il processo di cottura, toccare l'icona di annullamento .



Attenzione

Cambiare modalità/temperatura/tempo di cottura può avere conseguenze negative sul risultato della cottura, si raccomanda vivamente di non farlo a meno che non si sia molto esperti in cucina.



Attenzione


Dopo l'accensione, l'apparecchio diventerà molto caldo, soprattutto all'interno. Non toccare le superfici interne dell'apparecchio né gli elementi riscaldanti. Usare delle presine per rimuovere gli accessori o stoviglie dall'interno e lasciare raffreddare l'apparecchio dopo l'uso. Mentre è in funzione, tenere il forno fuori dalla portata dei bambini per evitare ustioni.

Timer


- È possibile attivare il timer toccando l'icona del timer/blocco di sicurezza per bambini . Al termine del tempo impostato, il forno emetterà un segnale acustico.
- Toccando l'icona  per la prima volta, si accede all'impostazione delle ore del timer; toccandola una seconda volta, si accede all'impostazione dei minuti. Toccare l'icona una terza volta per confermare le impostazioni.
- È possibile attivare il timer prima e durante il processo di cottura, ma non sarà possibile attivarlo una volta selezionata una modalità e impostata la temperatura.

Microonde e microonde combinato




In modalità Standby, per impostare una delle funzioni come da titolo, toccare l'icona Microonde  per selezionare l'omonima funzione: il tempo predefinito è di 1 minuto, mentre la potenza predefinita è di 800 W; toccando nuovamente l'icona Microonde , il valore di potenza lampeggerà e sarà possibile impostarlo con la barra di regolazione da 80 ad 800 W.


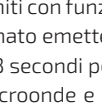
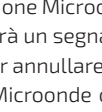
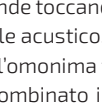
1. Toccare l'icona : il valore di tempo lampeggerà e sarà possibile impostarlo da 10 secondi a 30 minuti.
2. È possibile combinare le funzioni Convenzionale, Elemento riscaldante superiore + Calore

radiante + ventola e i menu predefiniti con funzione Microonde toccando l'icona Microonde e l'icona di funzione: il forno combinato emetterà un segnale acustico.

3. Toccare l'icona Microonde  per 3 secondi per annullare l'omonima funzione.
4. È possibile regolare la potenza Microonde e Microonde combinato in modalità Standby. L'apparecchio visualizzerà il valore predefinito finché la cottura non verrà avviata o non si premerà l'icona di annullamento.



Nota bene

1. Quando si annulla il processo di cottura, il tempo e la potenza lampeggiano sul display.
2. Per impostare la potenza, toccare l'icona Microonde , quindi toccare le icone  /  o utilizzare il cursore di regolazione per modificare la potenza Microonde.

Funzione		Potenza (W)	Temperatura (°C)	Intervallo di temperatura (°C)	Tempo
	Microonde	80	/	/	00:10-30:00 min
	Microonde + convezione	320	160	50-250	00:01-01:30 h
	Microonde + Doppio grill + Ventola	320	180	50-250	00:01-01:30 h
	Microonde + Pizza	320	180	50-250	00:01-01:30 h

	5	4	3	2	1
Potenza Microonde	100% (800)	70% (560)	50% (400)	30% (240)	10% (80)
Potenza Microonde combinato	-	40% (320)	30% (240)	20% (160)	10% (80)

Blocco di sicurezza per bambini

Toccando l'icona Timer/blocco di sicurezza per bambini  per 3 secondi in modalità Standby/arresto ritardato, il forno combinato emetterà un segnale acustico e la spia del blocco di sicurezza per bambini lampeggerà. Toccare nuovamente l'icona Timer/blocco di sicurezza per bambini  per 3 secondi per disattivare il blocco. Se il blocco è attivo, non sarà possibile annullare la funzione Microonde.

Menu predefiniti

Il forno dispone di un'ampia gamma di programmi automatici e menu predefiniti che assicurano risultati eccellenti e facili da ottenere. A tal fine, basta selezionare il menu predefinito più adatto all'alimento da cucinare e seguire le istruzioni visualizzate sul display.

N°	Menu	Microonde	Preriscaldamento	Tempo	Peso	Intervallo di peso
d01	Scongela- mento (carne)	Sì	NO	08:00 min	0,2 kg	0,1~1,5 kg
d02	Sconge- lamento (pollame)	Sì	NO	04:48 min	0,2 kg	0,1~1,5 kg
d03	Sconge- lamento (pesce)	Sì	NO	04:00 min	0,2 kg	0,1~1,0 kg
A01	Pop corn	Sì	NO	03:05 min	0,1 kg	
A02	Gratin di patate e formaggio	Sì	NO	00:35 h	0,5 kg	
A03	Cheesecake	NO	NO	01:16 h	/	
A04	Quiche Lorraine	NO	10	Preriscal- dare per 10 minuti 00:40 h	/	
A05	Polpettone	NO	NO	01:15 h (per default) 00:30 h	1,00 kg	1,00/0,50 kg

A06	Torta marmozzata	NO	NO	01:20 h	/	
A07	Pane piatto	NO	8	Preriscaldare per 8 minuti 00:35 h	/	
A08	Torta di mele	NO	7	Preriscaldare per 7 minuti 01:00 h	/	
A09	Pizza con impasto fresco in teglia	NO	8	Preriscaldare per 8 minuti 00:35 h	/	
A10	Crostata di mele	NO	NO	01:00 h	/	

Nota bene

La teglia non può essere utilizzata con i menù/programmi d01, d02, d03, A01 e A02.

Consigli

Il cibo ha un buon aspetto, ma l'umidità interna è troppo alta.	Utilizzare una temperatura di 10°C più alta (questo può comportare un tempo di cottura più breve).
La rosolatura è irregolare.	Utilizzare una temperatura inferiore di 10°C (questo può comportare un tempo di cottura più lungo). Utilizzare la funzione Doppio elemento riscaldante ad altezza 1.
La torta è meno dorata sul lato inferiore.	Scegliere un'altezza inferiore.
Cucinare su più altezze contemporaneamente: il cibo su un'altezza è più scuro che sull'altra.	Usare la modalità assistita dalla ventola per cuocere su più altezze e rimuovere le teglie individualmente quando sono pronte. Non è necessario che tutte le teglie siano pronte allo stesso tempo.

ITALIANO

Condensazione d'acqua durante la cottura.	Il vapore fa parte della cottura e della cottura ed è normalmente rilasciato dal forno insieme al flusso d'aria di raffreddamento. Questo vapore può condensare su diverse superfici all'interno o vicino al forno e formare gocce d'acqua. Questo è un processo fisico e non può essere completamente evitato.
Utensili di pasticceria adatti.	È possibile utilizzare utensili da forno resistenti al calore.
L'elemento riscaldante in tutte le funzioni e menù si accende e si spegne durante il funzionamento.	Questo è normale e dipende dall'impostazione della temperatura.
Cosa succede se un liquido viene versato su un alimento nel forno durante la cottura?	Il fluido bolle e si forma vapore come di norma. Fare attenzione al vapore caldo. Se il liquido contiene alcol, il processo di ebollizione sarà più rapido e potrebbe causare fiamme all'interno. Assicurarsi che lo sportello del forno sia chiuso. Seguire con attenzione il processo di cottura. Aprire lo sportello con molta cautela e solo se necessario.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

Agente pulente

Con una buona cura e pulizia, il proprio apparecchio manterrà il suo aspetto originale e rimarrà pienamente funzionale per un lungo periodo di tempo. Di seguito sono riportate le istruzioni per la pulizia e la cura di questo apparecchio.

Per evitare di danneggiare le diverse superfici usando il detergente sbagliato, si prega di osservare le informazioni della tabella.

Attenzione, rischio di danni alla superficie, NON utilizzare:

1. Prodotti per la pulizia aggressivi e abrasivi.
2. Detergenti ad alto contenuto di alcol.
3. Spugne abrasive dure o spugne di pulizia.
4. Pulitori ad alta pressione o a vapore.
5. Detergenti speciali per la pulizia a caldo dell'apparecchio.

Lavare accuratamente i panni di spugna nuovi prima di usarli.

Consiglio

Seguire le istruzioni del produttore.

Superficie esterna dell'apparecchio	Pulizia
Superficie esterna dell'apparecchio Parte anteriore in acciaio inossidabile	Acqua calda e sapone: Pulire con un panno da cucina e poi asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido e albume (ad esempio l'albume dell'uovo). Può formarsi della corrosione sotto queste macchie. I detergenti speciali per l'acciaio inossidabile adatti alle superfici calde sono disponibili presso i rivenditori specializzati. Applicare uno strato molto sottile di detergente con un panno morbido.
Plastica	Acqua calda e sapone: Pulire con un panno da cucina e poi asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetri.
Superfici verniciate	Acqua calda e sapone: Pulire con un panno da cucina e poi asciugare con un panno morbido.
Pannello di controllo	Acqua calda e sapone: Pulire con un panno da cucina e poi asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetri.
Sportello.	Acqua calda e sapone: Pulire con un panno da cucina e poi asciugare con un panno morbido. Non utilizzare un raschietto per vetro o un paglietta in acciaio inossidabile.
Maniglia dello sportello.	Acqua calda e sapone: Pulire con un panno da cucina e poi asciugare con un panno morbido. Se il decalcificante entra a contatto con la maniglia dello sportello, pulirla immediatamente. Altrimenti, non si riuscirà a rimuovere le macchie.
Copertura in vetro per l'illuminazione interna	Acqua calda e sapone: Pulire con un panno da cucina e poi asciugare con un panno morbido. Se l'interno è molto sporco, usate un detergente per forni.
Guarnizione dell'oblò Non rimuoverla	Acqua calda e sapone: Pulire con un panno da cucina. Non sfregare la guarnizione.
Coperchio in acciaio inossidabile	Detergente per acciaio inossidabile: Seguire le istruzioni del fabbricante. Non usare prodotti per la cura dell'acciaio inossidabile. Rimuovere il coperchio dello sportello per pulirlo.

ITALIANO

Superficie esterna dell'apparecchio	Pulizia
Accessori	Acqua calda e sapone: Immergerli in acqua e pulirli con un canovaccio o una spazzola. Se ci sono grossi depositi di sporco, usare una spugnetta in acciaio inossidabile.
Guide	Acqua calda e sapone: Immergerli in acqua e pulirli con un canovaccio o una spazzola.
Sistema di estrazione	Acqua calda e sapone: Pulire con un panno da cucina o una spazzola. Non rimuovere il lubrificante mentre le guide di estrazione sono aperte. La soluzione migliore è pulire il sistema quando le guide sono inserite. Non lavare in lavastoviglie.
Sonda per carne	Acqua calda e sapone: Pulire con un panno da cucina o una spazzola. Non lavare in lavastoviglie.

Avviso

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

Consigli

- Pulire l'interno del forno dopo ogni utilizzo. Questo garantirà un'igiene ottimale del forno in ogni momento.
- Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido e albume (ad esempio l'albume dell'uovo).
- Rimuovere immediatamente le macchie di cibo contenenti zucchero, se possibile, quando la macchia è ancora calda.
- Utilizzare utensili adatti per arrostitire, ad esempio una pirofila adatta.

Sportello del forno**Guide**

Quando si desidera pulire le guide e l'interno del forno, è possibile rimuovere le guide e pulirle.
Fig. 5

1. Rimuovere gli accessori in teflon bianco.
2. Sollevare la griglia laterale.
3. Rimuovere la griglia laterale.

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

Avaria	Possibile causa	Possibile soluzione
L'apparecchio non funziona.	Fusibile fuso.	Controllare l'interruttore di corrente residua nella scatola dei fusibili.
	Interruzione di corrente.	Controllare se la luce della cucina o altri apparecchi funzionano.
La ventola non gira continuamente.		Questo è normale per una migliore distribuzione del calore e per garantire le migliori prestazioni del forno.
Dopo l'uso, si sente un rumore e si osserva un flusso d'aria vicino al pannello di controllo.		La ventola di raffreddamento è ancora attiva, per evitare condizioni di alta umidità all'interno e per raffreddare il forno. La ventola di raffreddamento si spegne automaticamente.
Gli alimenti non sono cotti a sufficienza nel tempo indicato nella ricetta.		Si sta usando una temperatura diversa da quella della ricetta. Ricontrollare la temperatura. La quantità di ingredienti è diversa dalla ricetta. Ricontrollare la ricetta.
Doratura irregolare.		L'impostazione della temperatura è troppo alta, o non si sta usando il ripiano corretto. Ricontrollare la ricetta e le impostazioni. La finitura della superficie, il colore e/o il materiale degli utensili usati non erano la scelta migliore per la funzione selezionata. Quando si usa il calore per irraggiamento, così come l'utilizzo degli elementi riscaldanti superiore + inferiore, utilizzare pentole da forno con una finitura opaca, di colore scuro e di peso leggero.
La luce non si accende.		Per la sostituzione della lampadina, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.







Attenzione: pericolo di scossa elettrica

Una riparazione errata può essere pericolosa. Rivolgersi unicamente a personale qualificato per la riparazione o la sostituzione di cablaggio danneggiato. Se l'apparecchio è difettoso, scollegarlo dalla rete o spegnere l'interruttore differenziale della propria abitazione. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.

Tempo massimo di funzionamento

Per evitare che l'interruttore differenziale scatti, il tempo massimo di funzionamento di questo apparecchio è limitato a 9 ore.

Test sugli alimenti secondo la norma EN 60350-1

RICETTA	Accessori	Funzione	Temperatura (°C)	Altezza	Tempo (min)	Preriscaldamento
Torta	Stampo rimovibile Φ26 cm		170	1	30-35	Sì
Pan di spagna piccolo	Teglia		150	2	30-40	Sì
Torta di mele	Stampo rimovibile Φ20 cm		160	1	70-80	NO
Pane	Teglia		210	2	30-35	Sì
Tostatura	Griglia		Max	5	6-8	Sì, 5 min
Pollo	Griglia e teglia		180	Griglia 2 Teglia 1	75-80	Sì

7. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 02835

Prodotto: Bolero Hexa MW0706000 Line

Tensione nominale: 230 V~

Frequenza nominale: 50 Hz

Potenza nominale di ingresso (microonde): 1600 W

Potenza nominale di uscita (microonde): 800 W

Potenza nominale di ingresso (griglia): 2200 W

Potenza nominale di ingresso (convezione): 1800 W

Potenza massima di ingresso: 2800 W

Frequenza microonde: 2450 MHz

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

Fabbricato in China | Progettato in Spagna

8. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



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

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

Il rispetto delle linee guida di cui sopra aiuterà a proteggere l'ambiente.

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, riapparecchio, 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

Painel de controlo

Fig. 1

1. Ligar/Desligar
2. Modo Micro-ondas
3. Temporizador/Bloqueio para crianças
4. Fim retardado
5. Pré-aquecimento rápido
6. Funções
7. Barra de ajuste
8. Menu predefinido
9. Relógio/Tempo/Temperatura
10. Peso
11. Luz interna
12. Iniciar/Pausar
13. Ícone Diminuir
14. Ícone Aumentar

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

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

Conteúdo da caixa

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

Antes de usar este aparelho pela primeira vez:

- Remova todos os autocolantes, folhas de proteção de superfície e peças de proteção de transporte.
- Remova todos os acessórios e grelhas laterais do interior.
- Limpe cuidadosamente os acessórios e grelhas laterais com água e sabão e um pano de cozinha ou uma escova macia.
- Certifique-se de que o interior está livre de resíduos de embalagem, tais como aglomerados de poliestireno ou peças de madeira que possam causar um risco de incêndio.
- Limpe as superfícies lisas do interior e da porta com um pano macio e húmido. Mantenha a cozinha bem ventilada enquanto o aparelho está a aquecer pela primeira vez. Mantenha as crianças e animais de estimação afastados da cozinha durante a utilização. Feche a porta das salas adjacentes.

1. Ligue o cabo à corrente elétrica.
2. Introduza a bandeja e a grelha.
3. Selecione  temperatura de 250 °C e aqueça o forno vazio durante uns 60 minutos.

No início pode observar-se algum fumo e odor a queimado, o que não afeta a segurança ou o funcionamento do aparelho.

Após o forno arrefecer:

1. Limpe as superfícies lisas e a porta com água e sabão e um pano de cozinha.
2. Seque todas as superfícies.
3. Instale as calhas laterais.

3. INSTALAÇÃO

- Para que o aparelho funcione em segurança, deve ser instalado por um profissional qualificado, de acordo com as instruções de instalação. Os danos causados por instalação incorreta não são cobertos pela garantia.
- Durante a instalação, use luvas de proteção para evitar cortes causados por as bordas afiadas.
- Verifique se o aparelho está danificado antes de o instalar; não o ligue à rede elétrica se estiver danificado.
- Antes de ligar o aparelho, retire todas as embalagens e películas adesivas do produto.
- A figura 2 mostra as dimensões (em mm) necessárias para a instalação.
- A ficha deve ser acessível ou um interruptor deve ser incorporado na cablagem fixa, de modo a que o aparelho possa ser desligado da alimentação após a instalação, se necessário.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar o sobreaquecimento da porta.

PORTUGUÊS

1. Coloque o forno no local selecionado, respeitando sempre as dimensões indicadas na figura 2.
2. Localize os dois orifícios na estrutura exterior do forno e fixe-o no lugar utilizando as peças (01), (02) e (03). Fig. 3

Aviso

Não aperte demasiado os parafusos (01) para evitar danos no forno ou na estrutura exterior do aparelho - utilize apenas uma chave de fendas.

Acessórios. Fig. 4

- Grelha: utilize a grelha para cozer bolos e pratos de forno, bem como para grelhar ou dourar alimentos.
- Bandeja para forno: utilize esta bandeja para cozinhar alimentos mais pequenos.
- Bandeja de vidro: coloque esta bandeja na mesma posição que a bandeja para forno convencional.

Nota

- Os acessórios podem ficar deformados quando aquecidos. Isto não irá afetar a sua função. Quando tiverem arrefecido, voltarão à sua forma original.
- Não utilize o modo Micro-ondas quando o forno estiver vazio.
- Ao cozinhar no modo Micro-ondas, utilize a bandeja de vidro. Para obter melhores resultados, a bandeja de vidro deve ser colocada na altura mais baixa da calha.

O forno tem 5 posições. As posições das calhas telescópicas são contadas de baixo para cima. Os acessórios podem ser puxados para fora aproximadamente a meio caminho sem se inclinar.

Aviso

1. Certifique-se de inserir sempre os acessórios no interior na direção correta.
2. Coloque os acessórios no interior até à parede traseira, para que não toquem na porta do aparelho.

Função Bloqueio

Os acessórios podem ser puxados para fora cerca de metade até encaixarem no lugar. A função de bloqueio impede que os acessórios se inclinem durante a remoção. Para evitar o tombamento, os acessórios devem ser inseridos corretamente. Ao inserir os acessórios, certifique-se de que estes estão virados na direção correta.




4. FUNCIONAMENTO

Fig. 1

1. Cancelar: toque no ícone para cancelar a operação atual e colocar o forno no modo standby.
2. Modo Micro-ondas: utilize este ícone para ativar o modo Micro-ondas.
3. Temporizador/Bloqueio para crianças: toque neste ícone para ativar a função Temporizador ou toque e segure neste ícone durante 3 segundos para ativar a função Bloqueio para crianças.
4. Fim retardado: toque neste ícone para definir uma hora de fim de cozedura retardada.
5. Pré-aquecimento rápido: defina o tempo de pré-aquecimento rápido e selecione o modo. A seguir, defina o tempo no modo standby.
6. Modos: toque continuamente neste ícone para selecionar rapidamente um ou mais modos.
7. Barra de ajuste: utilize a barra de ajuste ou os ícones ∇ / \triangle para ajustar os valores apresentados no ecrã.
8. Menu predefinido: utilize esta ícone para preparar receitas de forma automática.
9. Relógio/Tempo/Temperatura: coloque o relógio no modo standby e apresentará as definições de hora e temperatura.
10. Peso: defina o peso dos menus predefinidos tocando neste ícone.
11. Luz interior: ligue ou desligue a luz interior do forno com este ícone.
12. Iniciar/Pausar: inicie ou pause a cozedura com este ícone.
13. Ícone Diminuir: utilize este ícone para diminuir os valores apresentados no ecrã.
14. Ícone Aumentar: utilize este ícone para aumentar os valores apresentados no ecrã.

Configuração das horas

Antes de utilizar o forno, é necessário definir o tempo.











1. Depois de ligar o forno à rede elétrica, toque no ícone  para definir a hora atual utilizando a barra de ajuste ou os ícones ∇ / \triangle .
2. Toque no ícone  para definir os minutos com a barra de ajuste ou os ícones ∇ / \triangle .
3. Toque no ícone  para finalizar a definição.

ATENÇÃO: o relógio tem uma visualização de 24 horas.

Modos de aquecimento

O forno tem vários modos de funcionamento que facilitam a sua utilização. Para o ajudar a encontrar o modo de aquecimento adequado para os alimentos que pretende cozinhar, explica-se aqui as diferenças e os tipos de utilização.

PORTUGUÊS

Modos de aquecimento		Temperatura (°C)	Utilização
	Convencional	30~250	Para cozer ou assar em altura única tradicional. Especialmente adequado para bolos com coberturas húmidas.
	Convecção	50~250	Para cozer ou torrar a uma ou mais alturas. O calor é libertado uniformemente do anel de aquecimento à volta do ventilador.
	Convencional + Ventilador	50~250	Para cozer ou torrar a uma ou mais alturas. O ventilador distribui o calor dos elementos de aquecimento uniformemente pelo interior.
	Calor por irradiação	150~250	Para cozinhar pequenas quantidades de alimentos e dourar os alimentos. Coloque os alimentos na parte central debaixo do elemento de aquecimento superior.
	Resistência dupla + Ventilador	50~250	Para cozinhar artigos planos e dourar alimentos. O ventilador distribui o calor uniformemente no interior.
	Resistência dupla	150~250	Para cozinhar artigos planos e dourar alimentos.
	Pizza	50~250	Para pizzas e alimentos que necessitem de muito calor por baixo. A resistência inferior e o anel de aquecimento serão ativados.
	Resistência inferior	30~220	Para dourar bases de pizza, tortas e bolos. O calor vem do fundo do forno.
	Descongelar	-	Para descongelar ligeiramente alimentos congelados.
	Fermentar	30~45	Para fazer massa levedada e massa mãe, para a fermentação de iogurte.

Aviso

Se abrir a porta do aparelho durante o funcionamento, o aparelho irá fazer uma pausa. Tenha especial cuidado com o risco de queimaduras.

Aviso

Para alcançar uma distribuição ótima de calor dentro do forno durante o aquecimento com ventilador, o ventilador funcionará em determinados momentos durante o processo de aquecimento para assegurar o melhor desempenho possível.





Ventilador de arrefecimento




O ventilador de arrefecimento é ligado e desligado conforme necessário. O ar quente é expelido sobre a porta.

Aviso


Não cubra as grades de ventilação. Caso contrário, o aparelho pode sobreaquecer. Para que o aparelho arrefeça mais rapidamente após a sua utilização, o ventilador de arrefecimento continuará a funcionar durante um curto período de tempo.

Cozinhar no forno

1. Depois de ligar o forno à alimentação elétrica, toque no ícone Modo para seleccionar os modos pretendidos, utilize a barra de ajuste ou os ícones  /  para definir a temperatura de cozedura.
2. Toque no ícone Iniciar/Pausar  para ligar o forno; se tal não acontecer, o forno regressará à definição de tempo após 5 minutos.
3. Durante o processo de cozedura, é possível tocar no ícone Ligar/Desligar  para parar o forno.






NOTA: depois de definir a temperatura, pode tocar no ícone  para ajustar a duração do processo de cozedura utilizando a barra de ajuste ou os ícones  / .

Pré-aquecimento rápido

Pode utilizar a função Pré-aquecimento rápido para encurtar o tempo de pré-aquecimento. Em seguida, seleccione um modo, toque no ícone Pré-aquecimento rápido , o indicador de pré-aquecimento rápido acender-se-á no ecrã. Se esta função não puder ser executada, ouvir-se-á um sinal sonoro; nos menus predefinidos e nos modos Descongelar e de Fermentar, o pré-aquecimento rápido não poderá ser utilizado.

Fim retardado

Depois de definir o tempo de cozedura, pode também definir um fim retardado.

Toque no ícone  e poderá utilizar a barra de ajuste ou os ícones  /  para definir o tempo de fim em horas. Toque novamente no ícone  para definir os minutos. Quando tiver seleccionado o fim retardado, toque novamente no mesmo ícone  para confirmar.

1. Para definir um fim retardado, é necessário definir também o tempo de cozedura. Consulte a secção "Cozinhar no forno" para definir o tempo de cozedura.





Por exemplo, se o fim retardado estiver definido para as 10:00 horas e o tempo de cozedura for de 1 hora, o forno ligar-se-á às 9:00 horas e terminará às 10:00 horas.

PORTUGUÊS

Aviso

- Pode definir o fim retardado antes de escolher o modo, ou selecionar o modo antes de definir o fim retardado.
- Não é possível definir o fim retardado nos modos Descongelar, Calor por irradiação, Menus predefinidos, modos Micro-ondas combinado, Micro-ondas e Fermentar.

Mudanças durante a cozedura

- Durante o funcionamento do aparelho, é possível alterar a definição do modo de aquecimento e a definição da temperatura. Depois de efetuar as alterações desejadas, após 6 segundos de inatividade, o forno aplicará as alterações selecionadas.
- Se quiser alterar o tempo de cozedura enquanto este estiver em funcionamento, toque no ícone  e defina-o com a barra de ajuste ou com os ícones  / . Depois de efetuar as alterações desejadas, após 6 segundos de inatividade, o forno aplicará as alterações selecionadas. Se iniciar um processo de cozedura com fim retardado ou um menu predefinido, não poderá alterar a duração da cozedura.
- Quando pretender cancelar o processo de cozedura, toque no ícone Ligar/Desligar .



Aviso

A alteração dos modos de cozedura/temperatura/tempo pode ter consequências negativas no resultado da cozedura, recomendamos vivamente que não o faça, a menos que tenha muita experiência em cozedura.



Aviso





Depois de ligar o aparelho, este ficará muito quente, especialmente no interior. Nunca toque na superfície interior do aparelho ou nas resistências. Utilize luvas de forno ao retirar acessórios ou louça do interior e deixe que o aparelho arrefeça após a sua utilização. Mantenha as crianças à distância enquanto o forno estiver a ser utilizado para evitar o risco de queimaduras.

Temporizador




- Pode ativar a função Temporizador tocando no ícone . Quando finalizar o tempo de cozedura, o forno emitirá um sinal sonoro.
- Se tocar no ícone  pela primeira vez, acederá à definição das horas do temporizador; se tocar uma segunda vez, acederá à definição dos minutos. Toque no ícone uma terceira vez para confirmar as definições.
- É possível ativar o temporizador antes e durante o processo de cozedura, mas o temporizador não estará disponível quando selecionar a função e a temperatura.









Micro-ondas e micro-ondas combinados

1. No modo standby, para definir um destes modos, toque no ícone  para selecionar o modo Micro-ondas, o tempo predefinido é de 1 minuto, a potência predefinida é de 800 W; se voltar a tocar no ícone , a potência piscará e poderá alterá-la com a barra de ajuste. A faixa de potência é de 80-800 W.

2. Toque no ícone  e o tempo piscará. Utilize a barra de ajuste para alterar o tempo, que varia entre 10 segundos e 30 minutos.
3. Pode combinar os modos Resistência geral, Micro-ondas + Resistência dupla + Ventilador e os três menus de pizza com o modo Micro-ondas, toque no ícone de qualquer outro menu e o ícone . O forno emitirá um sinal sonoro.
4. Toque e segure o ícone  durante 3 segundos para cancelar o modo.
5. É possível definir a potência do micro-ondas e o modo Micro-ondas combinado no modo standby. O aparelho mostrará o valor predefinido até começar a cozinhar ou pressionar o ícone .

Nota



1. Quando cancelar o processo de cozedura, o tempo e a potência piscarão no ecrã.
2. Neste modo, toque no ícone Micro-ondas  e nos ícones  /  ou utilize a barra de ajuste para alterar a potência do micro-ondas.

Modos de aquecimento		Potência (W)	Temperatura (°C)	Faixa de temperatura (°C)	Tempo
	Micro-ondas	80	/	/	00:10-30:00min
 	Micro-ondas + Convecção	320	160	50~250	00:01-01:30 h
  	Micro-ondas + Resistência dupla + Ventilador	320	180	50~250	00:01-01:30 h
 	Micro-ondas + Pizza	320	180	50~250	00:01-01:30 h

PORTUGUÊS

	5	4	3	2	1
Potência micro-ondas	100 % (800)	70 % (560)	50 % (400)	30 % (240)	10 % (80)
Potência combinada	-	40 % (320)	30 % (240)	20 % (160)	10 % (80)

Bloqueio de segurança para crianças

No modo standby, fim retardado, durante a cozedura ou pausa, se mantiver pressionado o ícone  durante 3 segundos, o micro-ondas emitirá um sinal sonoro e o ícone Bloqueio para crianças começará a piscar. Toque e segure o ícone  durante 3 segundos para desativar o bloqueio para crianças. Enquanto o bloqueio para crianças estiver ativo, não será possível cancelar o modo Micro-ondas.

Menu predefinido

O seu forno dispõe de uma vasta gama de menus automáticos que lhe permitirão obter facilmente excelentes resultados. Basta selecionar o menu adequado para o tipo de alimento que pretende cozinhar e seguir as instruções no ecrã.

Nº	Receita	Modo Micro-ondas	Pré-aquecimento	Tempo	Peso	Faixa de peso
d01	Descongelar (carne)	Sim	NÃO	08:00 min	0,2 kg	0,1 kg ~ 1,5 kg
d02	Descongelar (aves)	Sim	NÃO	04:48 min	0,2 kg	0,1 kg ~ 1,5 kg
d03	Descongelar (peixe)	Sim	NÃO	04:00 min	0,2 kg	0,1 kg ~ 1,0 kg
A01	Pipocas de milho	Sim	NÃO	03:05 min	0,1 kg	
A02	Gratinado de batatas e queijo	Sim	NÃO	00:35 h	0,5 kg	
A03	Cheesecake	NO	NÃO	01:16 h	/	
A04	Quiche	NÃO	10	Pré-aquecer durante 10 minutos 00:40 h	/	

A05	Pastel de carne	NO	NÃO	01:15 h (por defeito) 00:30 h	1,00 kg	1,00/0,5 kg
A06	Bolo mármore	NO	NÃO	01:20 h	/	
A07	Pão pita	NÃO	8	Pré-aquecer durante 8 minutos 00:35 h	/	
A08	Bolo de maçã	NÃO	7	Pré-aquecer durante 7 minutos 01:00 h	/	
A09	Pizza com massa fresca em bandeja	NÃO	8	Pré-aquecer durante 8 minutos 00:35 h	/	
A10	Torta de maçã crocante	NO	NÃO	01:00 h	/	

Nota

Para as receitas d01, d02, d03, A01 e A02, não é possível utilizar a bandeja para forno.

Dicas e truques

A comida tem bom aspeto, mas a humidade interna é demasiado elevada.	Utilize uma temperatura 10 °C mais baixa (isto pode levar a um tempo de cozedura mais longo) e verifique as etapas da receita.
A cozedura é desigual.	Utilizar uma temperatura 10 °C mais baixa (isto pode resultar num tempo de cozedura mais longo). Utilize o modo de resistência superior + inferior em altura 1.
O bolo está menos dourado na parte inferior.	Escolha uma altura mais baixa.
Cozedura em mais de uma altura ao mesmo tempo: a comida numa altura é mais escura do que na outra.	Utilize o modo assistido por ventilador para assar em mais de uma altura e retire as panelas individualmente quando estiverem prontas. Não é necessário que todas as bandejas estejam prontas ao mesmo tempo.

PORTUGUÊS

Condensação da água durante a cozedura.	O vapor faz parte da cozedura e da cozedura e é normalmente libertado do forno juntamente com o fluxo de ar de arrefecimento. Este vapor pode condensar em diferentes superfícies dentro ou perto do forno e formar gotículas de água. Este é um processo físico e não pode ser completamente evitado.
Utensílios para pastelaria adequados.	Todos os utensílios de cozedura resistentes ao calor podem ser utilizados.
A resistência em todos os modos de cozedura liga e desliga ao longo do funcionamento.	Este é um funcionamento normal e depende do ajuste da temperatura.
O que acontece se um líquido for derramado sobre um alimento no forno durante o processo de cozedura?	O líquido entrará em ebulição e formar-se-á vapor como um processo físico normal. Cuidado, o vapor está quente. Se o líquido contiver álcool, o processo de ebulição será mais rápido e poderá provocar chamas no interior. Certifique-se de que a porta do forno está fechada durante estes processos. Controle atentamente o processo de cozedura. Abra a porta com muito cuidado e apenas se necessário.

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Produtos de limpeza

Com bons cuidados e limpeza, o seu aparelho conservará a sua aparência original e permanecerá totalmente funcional durante um longo período de tempo. Abaixo encontrará instruções para a limpeza e cuidado deste produto.

Para evitar danos em diferentes superfícies utilizando o agente de limpeza errado, por favor observe a informação na tabela.

Atenção, risco de danos na superfície, NÃO utilize:

1. Produtos de limpeza abrasivos.
2. Produtos de limpeza com elevado teor de álcool.
3. Esponjas de limpeza ou esfregões duros.
4. Limpadores de alta pressão ou limpadores a vapor.
5. Produtos de limpeza especiais para a limpeza a quente do aparelho.

Lave cuidadosamente os panos de esponja novos antes da sua utilização.

Dica

Siga as instruções do fabricante relativamente aos produtos de limpeza.

Superfície externa do aparelho	Limpeza
Superfície externa do aparelho/ Frente em aço inoxidável	<p>Água quente com sabão: Limpe-o com um pano de cozinha e depois seque-o com um pano macio.</p> <p>Remova imediatamente as manchas de cal, gordura, amido e albúmen (por exemplo, clara de ovo). A corrosão pode formar-se sob estas manchas. Agentes especiais de limpeza em aço inoxidável adequados para superfícies quentes estão disponíveis em revendedores especializados. Aplique uma camada muito fina do agente de limpeza com um pano macio.</p>
Plástico	<p>Água quente com sabão: Limpe-o com um pano de cozinha e depois seque-o com um pano macio. Não utilize limpa-vidros ou um raspador de vidros.</p>
Superfícies pintadas	<p>Água quente com sabão: Limpe-as com um pano de cozinha e depois seque-as com um pano macio.</p>
Painel de controlo	<p>Água quente com sabão: Limpe-o com um pano de cozinha e depois seque-o com um pano macio. Não utilize limpa-vidros ou um raspador de vidros.</p>
Painéis das portas	<p>Água quente com sabão: Limpe-o com um pano de cozinha e depois seque-o com um pano macio. Não utilize um raspador de vidros ou esfregão de aço inoxidável.</p>
Pega da porta	<p>Água quente com sabão: Limpe-o com um pano de cozinha e depois seque-o com um pano macio. Se o descalcificador entrar em contacto com o puxador da porta, limpe-a imediatamente. Caso contrário, não poderá remover as manchas.</p>

PORTUGUÊS

Cobertura de vidro para iluminação interior	Água quente com sabão: Limpe-o com um pano de cozinha e depois seque-o com um pano macio. Se o interior estiver muito sujo, use um limpador de fornos.
Junta da porta (Não retirar)	Água quente com sabão: Limpe-a com um pano de cozinha. Não esfregue a junta de vedação.
Tampa de aço inoxidável	Produto de limpeza para aço inoxidável: Leia as instruções do fabricante. Não utilize produtos de tratamento de aço inoxidável. Retirar a tampa da porta para a limpar.
Superfície externa do aparelho	Limpeza
Acessórios	Água quente com sabão: Mergulhe-os em água e limpe-os com um pano de cozinha ou uma escova. Se houver grandes depósitos de sujidade, utilize um esfregão de aço inoxidável.
Calhas	Água quente com sabão: Mergulhe-os em água e limpe-os com um pano de cozinha ou uma escova.
Sistema de extração	Água quente com sabão: Limpe com um pano de cozinha ou escova. Não remova o lubrificante enquanto as calhas de extração estiverem implantadas. A melhor solução é limpar o sistema quando as calhas são inseridas. Não o lave na máquina da louça.
Sonda para carne	Água quente com sabão: Limpe com um pano de cozinha ou escova. Não o lave na máquina da louça.

Aviso

- Ligeiras diferenças de cor na frente do aparelho são devidas à utilização de diferentes materiais, tais como vidro, plástico e metal.
- As sombras nos painéis das portas, que parecem riscas, são devidas a reflexos da iluminação interior.

- O esmalte é queimado a temperaturas muito elevadas. Isto pode causar uma ligeira variação de cor. Isto é completamente normal e não afeta o funcionamento do forno. As bordas das bandejas finas podem não estar completamente esmaltadas. Como resultado, estas arestas podem ser ásperas. Isto não afeta a proteção contra a corrosão.
- Mantenha sempre o aparelho limpo e remova imediatamente a sujidade para que os depósitos de sujidade teimosa não se acumulem.

Dicas

- Limpe o interior do forno após cada utilização. Desta forma, assegurará uma utilização higiénica do forno.
- Remova imediatamente as manchas de cal, gordura, amido e albúmen (por exemplo, clara de ovo).
- Remova imediatamente as nódoas de alimentos com açúcar, se possível, enquanto a nódoa ainda está quente.
- Utilize utensílios adequados para o forno, por exemplo, uma assadeira.

Porta do forno

Calhas

Quando quiser limpar as calhas e o interior do forno, pode retirar as calhas e limpá-las. Fig. 5

1. Retire os acessórios.
2. Levante a grelha lateral.
3. Retire a grelha lateral.

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

Falha	Possível causa	Possível solução
O aparelho não funciona.	Fusível queimado.	Verifique o disjuntor de corrente residual na caixa de fusíveis.
	Corte de energia.	Verifique se a luz da cozinha ou outros aparelhos elétricos estão a funcionar.
O ventilador não funciona continuamente.		Isto é normal, porque produz uma melhor distribuição de calor e melhora o desempenho do forno.

PORTUGUÊS

Após a utilização, ouve-se um ruído e observa-se um fluxo de ar perto do painel de controlo.	O ventilador de arrefecimento ainda está ativo, para evitar condições de humidade elevada no interior e para arrefecer o forno para o seu conforto. O ventilador de arrefecimento desliga-se automaticamente.
Os alimentos não são suficientemente cozinhados no tempo indicado na receita.	Está a usar uma temperatura diferente da receita. Verifique novamente a temperatura. A quantidade de ingredientes é diferente da receita. Volte a verificar a receita.
Cozedura desigual.	A configuração da temperatura é demasiado alta, ou não está a usar a altura correta. Verifique novamente a receita e as definições. O acabamento da superfície, cor e/ou material dos utensílios utilizados não foram a melhor escolha para a função selecionada. Ao utilizar calor por irradiação, tal como a utilização dos elementos de aquecimento superior + inferior, utilize utensílios de forno com acabamento mate, de cor escura e peso leve.
A luz não liga.	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec para substituição.



Advertência - perigo de choque elétrico




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

Tempo máximo de funcionamento

O tempo máximo de funcionamento deste aparelho é de 9 horas, a fim de evitar que o disjuntor de corrente residual dispare.

Teste alimentar de acordo com a norma EN 60350-1

Receita	Acessórios	Função	Temperatura (°C)	Altura	Tempo (min)	Pré-aquecimento
Bolo	Molde amovível $\Phi 26$ cm		170	1	30-35	SIM
Bolo pequeno	Bandeja		150	2	30-40	SIM

Bolo de maçã	Molde amovível Φ20 cm		160	1	70-80	NÃO
Pão	Bandeja		210	2	30-35	SIM
Torrar	Grelha		Max	5	6-8	SIM (5 MIN)
Frango	Grelha e bandeja		180	Grelha 2 Bandeja 1	75-80	SIM

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência: 02835

Produto: Bolero Hexa MW0706000 Line

Tensão nominal: 230 V~

Frequência nominal: 50 Hz

Potência nominal de entrada (micro-ondas): 1600 W

Potência nominal de saída (micro-ondas): 800 W

Potência nominal de entrada (Grill): 2200 W

Potência nominal de entrada (Convecção): 1800 W

Potência máxima de entrada: 2800 W

Frequência de micro-ondas: 2450 MHz

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 ELETRÓNICOS



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.

10. COPYRIGHT

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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Bedieningspaneel

Fig. 1

1. Annuleren
2. Magnetron modus
3. Timer / Kinderslot
4. Uitgesteld einde
5. Snelle opwarming
6. Functies
7. Instelbalk
8. Auto recepten
9. Klok / Tijd / Temperatuur
10. Gewicht
11. Binnenverlichting
12. Start
13. Icoon verlagen
14. Icoon verhogen

OPMERKING:

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

2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

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


Inhoud van de doos

- Oven
- Rooster
- Bakplaat
- Glazen bakplaat
- Handleiding

NEDERLANDS

Voordat u dit product voor de eerste keer gebruikt:

- Verwijder alle stickers, beschermingsfolies en transport onderdelen.
- Verwijder alle accessoires en zijroosters uit het interieur.
- Maak de accessoires en de zijroosters grondig schoon met water en zeep en een keukenhanddoek of zachte borstel.
- Zorg ervoor dat de binnenkant vrij is van verpakkingsresten, zoals polystyreen korrels of stukken hout die brand kunnen veroorzaken.
- Reinig de gladde oppervlakken van het interieur en de deur met een zachte, vochtige doek. Houd de keuken goed geventileerd terwijl het apparaat voor de eerste keer opwarmt. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de keuken tijdens het gebruik. Sluit de deur naar aangrenzende kamers.

1. Sluit de oven aan op een stopcontact.
2. Plaats de bakplaat en het rooster.
3. Selecteer Selecteer  250 °C en verwarm de lege oven ongeveer 60 minuten.

Opmerking: In het begin kan er wat rook en een brandlucht zijn, maar dit heeft geen invloed op de veiligheid of de werking van het product.

Wanneer de oven afkoelt:

1. Maak de gladde oppervlakken en de deur schoon met water en zeep en een theedoek.
2. Droog alle oppervlakken.
3. Installeer de zijroosters.

3. INSTALLATIE

- Om dit apparaat veilig te laten werken, moet het worden geïnstalleerd door een vakman in overeenstemming met de installatie-instructies. Schade veroorzaakt door onjuiste installatie wordt niet gedekt door de garantie.
- Tijdens de installatie wordt aangeraden beschermende handschoenen te dragen om snijwonden door scherpe randen te voorkomen.
- Controleer het apparaat op beschadigingen voordat u het installeert, sluit het niet aan op het lichtnet als het beschadigd is.
- Verwijder alle verpakking en plakfolie van het product voordat u het apparaat inschakelt.
- Figuur 2 toont de afmetingen (in mm) die nodig zijn voor de installatie.
- Het stopcontact moet toegankelijk zijn of in de vaste bedrading moet een schakelaar zijn ingebouwd, zodat het toestel na de installatie zo nodig van het net kan worden losgekoppeld.
- Let op: Installeer het apparaat niet achter een decoratieve deur om oververhitting van de deur te voorkomen.

1. Plaats de oven op de locatie die u heeft gekozen en let daarbij altijd op de afmetingen zoals aangegeven in figuur 2.
2. Zoek de twee gaten in de ovenbehuizing en bevestig deze op zijn plaats met behulp van de onderdelen [01], [02] en [03] in figuur 3.

Waarschuwing

Draai de schroeven [01] niet te vast aan om beschadiging van de oven of de behuizing van het apparaat te voorkomen, gebruik alleen een schroevendraaier.

Accessoires. Fig. 4

- Rooster: gebruik het rooster voor het bakken van taarten en ovenvaste gerechten, maar ook voor het grillen of bruinen van voedsel.
- Bakplaat: gebruik deze bakplaat voor het bereiden van kleiner voedsel.
- Glazen bakplaat: plaats deze bakplaat in dezelfde positie als de conventionele bakplaat.

Opmerking

- Accessoires kunnen vervormen bij verhitting. Dit zal de juiste werking niet beïnvloeden. Wanneer ze zijn afgekoeld, nemen ze hun oorspronkelijke vorm weer aan.
- Gebruik de magnetronfunctie niet als de oven leeg is.
- Gebruik bij het koken met de magnetronfunctie alleen de glazen bak. Voor de beste resultaten moet de glazen bak op de laagste hoogte van het rooster worden geplaatst.

De oven heeft 5 posities. De posities van de telescopische geleiders worden geteld van onder naar boven. De accessoires kunnen ongeveer tot de helft worden uit de oven worden getrokken zonder te vallen.

Let op

1. Zorg ervoor dat de accessoires altijd in de juiste richting worden geplaatst.
2. Plaats de accessoires aan de binnenkant tegen de achterwand, zodat ze de ovendeur niet raken.

Vergrendelingsfunctie

De accessoires kunnen tot ongeveer de helft worden uitgetrokken totdat ze vastklikken. De vergrendelfunctie voorkomt dat de accessoires kantelen tijdens het verwijderen. Om te voorkomen dat ze omvallen, moeten de accessoires op de juiste wijze worden aangebracht. Let er bij het plaatsen van de accessoires op dat ze in de juiste richting wijzen.







4. WERKING

Fig. 1

1. Annuleren: Druk op deze knop om de huidige bewerking te annuleren en de oven in stand-bymodus te zetten.
2. Magnetron modus: Gebruik deze knop om de magnetronfunctie te activeren.
3. Timer/Kinderslot: Druk op deze knop om de timerfunctie te activeren of houd dit icoon 3 seconden ingedrukt om de kinderslotfunctie te activeren.
4. Uitgesteld einde: Druk op dit icoon om een uitgestelde eindtijd voor het koken in te stellen.
5. Snelle opwarming: Stel de snelle voorverwarmingstijd in en selecteer de functie. Stel vervolgens de tijd in stand-bymodus in.
6. Functies: Houd dit icoon ingedrukt om snel een of meer functies te selecteren.
7. Instelbalk: Gebruik de schuifregelaar of de iconen voor verhogen en/of verlagen om de parameters die op het scherm worden weergegeven aan te passen.
8. Automatische recepten: Gebruik deze functie om automatische recepten te bereiden.
9. Klok / Tijd / Temperatuur: De klok op stand-by zetten en de tijd en temperatuurinstellingen weergeven.
10. Gewicht: stel het gewicht van automatische recepten in door op deze knop te drukken.
11. Binnenverlichting: Zet de binnenverlichting van de oven aan of uit met deze knop.
12. Start/pauze: Start of pauzeer het koken met deze knop.
13. Icoon verlagen: Gebruik dit icoon om de parameters die op het scherm worden weergegeven te verkleinen.
14. Icoon verhogen: Gebruik dit icoon om de parameters die op het scherm worden weergegeven te verhogen.











Tijdstelling

Voordat u de oven gebruikt, moet u de tijd instellen.

1. Nadat u de oven heeft aangesloten op de stroom, drukt u op de knop  om de huidige tijd in te stellen met behulp van de instelbalk of de iconen  / .
 2. Druk nogmaals op de klok-knop om de tijd in minuten in te stellen met de instelbalk of de iconen  / .
 3. Raak het icoon  aan om de instelling te voltooien.
- PAS OP: De klok heeft een 24-uurs weergave.

Verwarmingsmodi

De oven heeft verschillende gebruiksmodi waardoor hij gemakkelijk te gebruiken is. Om u te helpen de juiste verwarmingsmodus te vinden voor het voedsel dat u wilt bereiden, leggen we hier de verschillen en toepassingsgebieden uit.

Verwarmingsmodi		Temperatuur (°C)	Gebruik
	Conventioneel	30~250	Om traditioneel te bakken of braden op één niveau. Bijzonder geschikt voor taarten met natte toppings.
	Convectie	50~250	Om te bakken of te roosteren op één of meerdere niveaus. De warmte wordt gelijkmatig afgegeven door de warmte ring rond de ventilator.
	Conventioneel + Ventilator	50~250	Om te bakken of te roosteren op één of meerdere niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van de verwarmingselementen gelijkmatig over het interieur.
	Stralingswarmte	150~250	Voor het koken van kleine hoeveelheden voedsel en het bruinen van voedsel. Plaats het voedsel in het midden onder het bovenste verwarmingselement.
	Dubbele weerstand + Ventilator	50~250	Voor het koken van platte voorwerpen en voor het bruinen van voedsel. De ventilator verdeelt de warmte gelijkmatig in het interieur.
	Dubbele weerstand	150~250	Voor het koken van platte voorwerpen en voor het bruinen van voedsel.
	Pizza	50~250	Voor pizza's en gerechten die veel warmte nodig hebben aan de onderkant. Het onderste verwarmingselement en de verwarmingsring worden geactiveerd.
	Lagere weerstand	30~220	Om pizza's, taarten en cakebodems extra bruin te maken. De hitte komt van de onderkant van de oven.
	Ontdooien	-	Voor het licht ontdooien van bevroren voedsel.
	Gisten	30~45	Voor het maken van gistdeeg en zuurdesem voor het fermenteren van yoghurt.

NEDERLANDS

Waarschuwing

Als u tijdens de werking de deur van het apparaat opent, zal het toestel pauzeren. Wees vooral voorzichtig met het risico op brandwonden.

Let op

Om tijdens het verwarmen door de ventilator een optimale warmteverdeling in de oven te bereiken, zal de ventilator op bepaalde tijden tijdens het verwarmingsproces in werking treden om een optimale werking te garanderen.

Koelventilator





De koelventilator wordt naar behoefte in- en uitgeschakeld. De hete lucht wordt over de deur geblazen.

Waarschuwing

Bedek de ventilatieroosters niet. Anders kan de oven oververhit raken.


Om het apparaat na gebruik sneller te laten afkoelen, blijft de koelventilator nog korte tijd draaien.

Koken met de oven

1. Druk na het aansluiten van de oven op het ovenfunctiesymbool om de functies te selecteren, gebruik de instelbalk of de iconen  /  om de bereidingstemperatuur in te stellen.
2. Druk op het Start-icoon  om de oven te starten; zo niet, dan keert de oven na 5 minuten terug naar de tijdsinstelling.
3. Tijdens het kookproces kunt u op het annulerings-icoon drukken om de oven te stoppen .






OPMERKING: Na het instellen van de temperatuur kunt u op het icoon  drukken om de duur van het kookproces aan te passen met behulp van de instelbalk of de iconen  / .

Snelle opwarming

U kunt snel voorverwarmen gebruiken om de voorverwarmingstijd te verkorten. Selecteer vervolgens een functie, druk op de snel voorverwarmen knop , het snel voorverwarmen icoon licht op op het display. Als deze functie niet kan worden uitgevoerd, hoort u een pieptoon, in automatische recepten en in de ontdooi- en rijns klaar modus kan snel voorverwarmen niet worden gebruikt.

Uitgesteld einde

Na het instellen van de kooktijd kunt u ook een uitgesteld einde instellen.

1. Druk op het icoon Uitgesteld einde  en u kunt de schuifregelaar of de iconen  /  gebruiken om de eindtijd in uren in te stellen. Druk nogmaals op het icoon  om de minuten in te stellen. Wanneer u het uitgestelde einde heeft geselecteerd, drukt u nogmaals op het icoon Uitgesteld einde  om te bevestigen.





2. Om een uitgesteld einde in te stellen, moet u ook de kooktijd instellen. Zie het gedeelte "Koken met de oven" om de kooktijd in te stellen.

Als het uitgestelde einde bijvoorbeeld is ingesteld op 10 uur en de kooktijd 1 uur is, zal de oven om 9 uur worden ingeschakeld en om 10 uur klaar zijn.

Let op

- U kunt het uitgestelde einde instellen voordat u het menu kiest, of het menu selecteren voordat u het uitgestelde einde instelt.
- U kunt het uitgestelde einde niet instellen in de menu's Ontdooien, Heet, Automatische recepten, Combinatiemagnetron, Magnetron en Gisting.

Veranderingen tijdens het koken

- Tijdens het gebruik van het apparaat kunt u de instelling van het warmtetype en de temperatuur wijzigen. Nadat u de gewenste wijzigingen heet aangebracht, past de oven na 6 seconden inactiviteit de geselecteerde wijzigingen toe.
- Als u de kooktijd wilt wijzigen terwijl deze actief is, drukt u op het icoon  en past u deze aan met de instelbalk of de iconen  / . Nadat u de gewenste wijzigingen heet aangebracht, past de oven na 6 seconden inactiviteit de geselecteerde wijzigingen toe. Als u een kookproces start met uitgesteld einde of een automatisch recept, kunt u de kooktijd niet wijzigen.
- Wanneer u het kookproces wilt annuleren, drukt u op het annulerings-icoon .



Let op

Het wijzigen van kookstanden/temperatuur/tijd kan negatieve gevolgen hebben voor het kookresultaat, wij raden u sterk aan dit niet te doen tenzij u zeer ervaren bent in het koken.






Waarschuwing

Na het inschakelen van het apparaat zal het zeer heet worden, vooral binnenin. Raak nooit de binnenkant van het apparaat of de verwarmingselementen aan. Gebruik ovenwanten om accessoires of servies uit de binnenkant te halen en laat het apparaat afkoelen na gebruik. Houd kinderen op een veilige afstand als de oven in gebruik is om het risico op brandwonden te voorkomen.




Timer






- U kunt de timerfunctie activeren door op het icoon Timer  te drukken. Als de tijd om is, piept de oven één keer.
- Als u de eerste keer op het icoon  drukt, krijgt u toegang tot de ureninstelling van de timer; als u de tweede keer drukt, krijgt u toegang tot de minuteninstelling. Druk een derde keer op het icoon om de instellingen te bevestigen.
- U kunt de timer voor en tijdens het kookproces activeren, maar de timer is niet beschikbaar wanneer u de functie en temperatuur selecteert.


Magnetron en gecombineerde magnetron

1. In de stand-bymodus, om een van deze modi in te stellen, drukt u op de magnetronknop  om de magnetronfunctie te selecteren, de standaardtijd is 1 minuut, het standaardvermogen is 800 W; als u nogmaals op de magnetronknop  drukt, gaat het vermogen knipperen en kunt u het wijzigen met de instelbalk. Het vermogensbereik is 80-800W.
2. Druk op de knop  en de tijd gaat knipperen. Gebruik de instelbalk om de tijd te wijzigen, van 10 seconden tot 30 minuten.
3. U kunt de modi algemene weerstand, bovenste weerstand + infrarood + ventilator en de drie pizzamenu's combineren met de magnetronfunctie door op de andere menuknop en de magnetronknop te drukken. De magnetron zal één keer piepen.
4. Houd de magnetronknop  3 seconden ingedrukt om de magnetronfunctie te annuleren.
5. U kunt het magnetronvermogen en de gecombineerde magnetronfunctie in de stand-bymodus instellen. Het apparaat geeft de standaardwaarde weer totdat het koken wordt gestart of druk op het annulerings-icoon .

Opmerking



1. Als u het kookproces annuleert, knipperen de tijd en het vermogen op het display.
2. Druk in deze modus op de magnetronknop  en de iconen  /  of gebruik de instelbalk om het magnetronvermogen te wijzigen.

Verwarmingsmodi		Vermogen (W)	Temperatuur (°C)	Temperatuurbereik (°C)	Tijd
	Magnetron	80	/	/	00:10-30:00min
 	Magnetron + Convectie	320	160	50~250	00:01-01:30 h
 	Magnetron + dubbele grill + ventilator	320	180	50~250	00:01-01:30 h

	Magnetron + Pizza modus	320	180	50~250	00:01- 01:30 h
---	----------------------------	-----	-----	--------	-------------------

	5	4	3	2	1
Vermogen van de magnetron	100% (800)	70% (560)	50% (400)	30% (240)	10% (80)
Gecombineerde vermogen	-	40% (320)	30% (240)	20% (160)	10% (80)

Kinderbeveiliging

In de stand-bymodus, uitgesteld einde, tijdens koken of pauze, als u de timerknop  3 seconden ingedrukt houdt, geeft de magnetron een pieptoon en begint het icoon voor kinderslot te knipperen. Houd de timerknop  opnieuw 3 seconden ingedrukt om het kinderslot uit te schakelen. Als het kinderslot actief is, kunt u de magnetronfunctie niet annuleren.

Automatische recepten

Uw oven heeft een groot aantal automatische programma's waarmee u gemakkelijk uitstekende resultaten behaalt. Kies gewoon het juiste programma voor het soort voedsel dat u wilt bereiden en volg de instructies op het display.

N°	Recept	Magnetron modus	Voor-verwarmen	Tijd	Gewicht	Gewichtsbereik
d01	Ontdooien (vlees)	JA	NEE	08:00 min	0.2kg	0.1kg-1.5kg
d02	Ontdooien (gevogelte)	JA	NEE	04:48 min	0.2kg	0.1kg-1.5kg
d03	Ontdooien (vis)	JA	NEE	04:00 min	0.2kg	0.1kg-1.0kg
A01	Popcorn	JA	NEE	03:05 min	0.1kg	
A02	Gegrateneerde aardappel en kaas	JA	NEE	00:35 h	0.5kg	

NEDERLANDS

A03	Cheesecake	NEE	NEE	01:16 h	/	
A04	Lorraine quiche	NEE	10	Voorverwarmen gedurende 10 minuten 00:40 h	/	
A05	Gehaktbrood	NEE	NEE	01:15 u (standaard) 00:30 u	1.00kg	1.00/0.50kg
A06	Marmercake	NEE	NEE	01:20 h	/	
A07	Plat brood	NEE	8	Voorverwarmen gedurende 8 minuten 00:35 h	/	
A08	Appeltaart	NEE	7	Voorverwarmen gedurende 7 minuten 01:00 h	/	
A09	Pizza met vers deeg	NEE	8	Voorverwarmen gedurende 8 minuten 00:35 h	/	
A10	Appel crisp	NEE	NEE	01:00 h	/	

Opmerking

Voor recepten d01, d02, d03, A01 en A02 kunt u de bakplaat niet gebruiken.

Tips en trucs

Het eten ziet er goed uit, maar de vochtigheid binnen is te hoog.	Gebruik een temperatuur die 10°C lager ligt (dit kan leiden tot een langere kooktijd) en controleer de stappen van het recept.
Het resultaat is ongelijk	Gebruik een temperatuur die 10 °C lager ligt (dit kan resulteren in een langere kooktijd). Gebruik de bovenste + onderste weerstandsmodus op hoogte 1.
De cake is minder bruin aan de onderkant	Kies een lagere hoogte
Koken op meer dan één hoogte tegelijk: voedsel op de ene hoogte is donkerder dan op de andere.	Gebruik de ventilatorstand om op meer dan één hoogte te bakken en verwijder de pannen afzonderlijk wanneer ze klaar zijn. Het is niet nodig dat alle bakplaten op hetzelfde moment klaar zijn.
Condensatie van water tijdens het koken	Stoom maakt deel uit van bakken en koken en komt gewoonlijk samen met de koelluchtstroom uit de oven. Deze damp kan op verschillende oppervlakken van de oven of in de buurt van de oven condenseren en waterdruppels vormen. Het is een fysisch proces en kan niet volledig worden vermeden.
Geschikt bakgerei	Gebruik hittebestendig bakgerei.
Verwarmingselement in alle kookstanden schakelt aan en uit tijdens gebruik	Dit is normaal en hangt af van de temperatuurinstelling.
Wat gebeurt er als er tijdens het bakken of koken vloeistof wordt gemorst op voedsel in de oven?	De vloeistof zal koken en stoom vormen als een normaal fysisch proces. Wees voorzichtig, de stoom is al heet. Als de vloeistof alcohol bevat, zal het kookproces sneller verlopen en kunnen er binnenin vlammen ontstaan. Zorg ervoor dat de ovendeur gesloten is tijdens deze processen. Houd het bak of kookproces zorgvuldig in de gaten. Open de deur heel voorzichtig en alleen als het nodig is.

5. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Schoonmaakmiddelen

Met een goede verzorging en reiniging behoudt uw toestel zijn oorspronkelijke uiterlijk en blijft het gedurende lange tijd volledig functioneel. Hieronder vindt u instructies voor de reiniging en het onderhoud van dit product.

Om beschadiging van verschillende oppervlakken door gebruik van het verkeerde reinigingsmiddel te voorkomen, dient u de informatie in de tabel in acht te nemen.

Waarschuwing, risico op beschadiging van het oppervlak, NIET gebruiken:

1. Harde of schurende schoonmaakmiddelen.
2. Reinigingsproducten met een hoog alcoholgehalte.
3. Harde schuursponsjes of reinigungsponzen.
4. Hogedrukreinigers of stoomreinigers.
5. Speciale reinigingsmiddelen voor het warm reinigen van het toestel.

Was nieuwe sponsdoeken grondig voor gebruik.

Advies

Volg de instructies van de fabrikant van het schoonmaakmiddel dat u gebruikt.

Buitenoppervlak van het apparaat	Grondige
Buitenoppervlak van het apparaat Roestvrijstalen voorkant	Warm water met zeep: Veeg het af met een keukenhanddoek en droog het daarna af met een zachte doek. Verwijdert onmiddellijk kalk-, vet-, zetmeel- en albumine vlekken (bv. eiwit). Onder deze vlekken kan zich corrosie vormen. Speciale reinigingsmiddelen voor roestvrijstaal, geschikt voor hete oppervlakken, zijn verkrijgbaar bij de vakhandel. Breng een zeer dunne laag van het reinigingsmiddel aan met een zachte doek.
Plastic	Warm water met zeep: Veeg het af met een theedoek en droog het daarna af met een zachte doek. Gebruik geen glasreiniger of glasschraper.
Geverfde oppervlakken	Warm water met zeep: Veeg ze af met een keukendoek en droog ze daarna af met een zachte doek.

Bedieningspaneel	Warm water met zeep: Veeg het af met een theedoek en droog het daarna af met een zachte doek. Gebruik geen glasreiniger of glasschraper.
Deurpanelen	Warm water met zeep: Veeg het af met een keukenhanddoek en droog het daarna af met een zachte doek. Gebruik geen glasschraper of roestvrijstalen schuursponsje.
Handgreep van de deur	Warm water met zeep: Veeg het af met een keukenhanddoek en droog het daarna af met een zachte doek. Als de ontkalker in contact komt met de deurkruk, maak hem dan onmiddellijk schoon. Anders zult u niet in staat zijn de vlekken te verwijderen.
Glazen afdekking voor binnenverlichting	Warm water met zeep: Veeg het af met een keukenhanddoek en droog het daarna af met een zachte doek. Als de binnenkant erg vuil is, gebruik dan een ovenreiniger.
Deurafdichting Verwijder het niet	Warm water met zeep: Veeg het af met een keukenhanddoek. Schrob de deurafdichting niet.
Filter van roestvrij staal	Reiniger voor roestvrij staal: Volg de instructies van de fabrikant. Gebruik geen onderhoudsproducten voor roestvrij staal. Verwijder de deksel van de deur om hem schoon te maken.
Buitenoppervlak van het apparaat	Grondige
Accessoires	Warm water met zeep: Week ze in water en maak ze schoon met een theedoek of borstel. Gebruik bij grote vuilafzettingen een roestvast stalen schuursponsje.
Geleiders	Warm water met zeep: Week ze in water en maak ze schoon met een theedoek of borstel.
Extractiesysteem	Warm water met zeep: Maak het schoon met een theedoek of een borstel. Verwijder het smeermiddel niet als de uitneemgeleiders in werking zijn. De beste oplossing is het systeem te reinigen wanneer de geleiders worden geplaatst. Was het niet in de vaatwasser.

Vlees sonde	Warm water met zeep: Maak het schoon met een keukendoek of een borstel. Was het niet in de vaatwasser.
-------------	--

Opmerking

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

Aanbevelingen

- Maak de binnenkant van de oven na elk gebruik schoon. Op deze manier bakt u geen voedsel bovenop dit vuil.
- Verwijder onmiddellijk kalk-, vet-, zetmeel- en albumine vlekken (bv. eiwit).
- Verwijder vlekken van voedsel met suiker indien mogelijk onmiddellijk als de vlek nog warm is.
- Gebruik geschikt kookgerei, bijvoorbeeld een braadslee.

Ovendeur

Geleiders

Als u de geleiders en de binnenkant van de oven wilt schoonmaken, kunt u de geleiders verwijderen en schoonmaken. Fig. 5

1. Verwijder de witte Teflon accessoires.
2. Til het zijrooster op.
3. Verwijder het zijrooster.

6. PROBLEEMOPLOSSING

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

Fout	Mogelijke oorzaak	Mogelijke oplossing
Het apparaat werkt niet	Zekering doorgebrand	Controleer de aardlekschakelaar in de zekeringkast.
	Stroomonderbreking	Controleer of de keukenverlichting of andere apparaten werken.
De ventilator draait niet continu		Dit is normaal voor een betere warmteverdeling en de best mogelijke ovenprestaties.
Na gebruik is een geluid hoorbaar en wordt een luchtstroom waargenomen in de buurt van het bedieningspaneel.		De koelventilator is nog steeds actief, om een hoge vochtigheidsgraad binnenin te vermijden en de oven af te koelen voor uw comfort. De koelventilator wordt automatisch uitgeschakeld.
Het voedsel is niet gaar genoeg binnen de in het recept aangegeven tijd.		U gebruikt een andere temperatuur dan het recept. Controleer de temperatuur opnieuw. De hoeveelheid van de ingrediënten is verschillend van het recept. Controleer het recept nog eens.
Onregelmatig gaar		De temperatuur is te hoog ingesteld, of u gebruikt niet de juiste hoogte. Controleer het recept en de instellingen opnieuw. De afwerking van het oppervlak, de kleur en/of het materiaal van het gebruikte keukengerei waren niet de beste keuze voor de gekozen functie. Gebruik bij gebruik van stralingswarmte, zoals het gebruik van de bovenste + onderste verwarmingselementen, ovengerei met een matte afwerking, donker van kleur en licht van gewicht.
Het licht gaat niet aan		Als de lamp moet worden vervangen, neem dan contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

Waarschuwing - gevaar op elektrische schokken







Onjuiste reparatie kan gevaarlijk zijn. Reparaties en vervanging van beschadigde stroomkabels mogen alleen worden uitgevoerd door geautoriseerd technisch personeel. Als het apparaat defect is, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de aardlekschakelaar in uw huis uit. Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

Maximale werkingstijd

De maximale bedrijfstijd van dit apparaat is 9 uur, om te voorkomen dat de aardlekschakelaar uitschakelt.

NEDERLANDS

Voedsel testen volgens EN 60350-1

RECEPT	Accessoires	Functie	Temperatuur (°C)	Hoogte	Tijd (min)	Voorverwarmen
Cake	Verwijderbare mal Φ 26 cm		170	1	30-35	JA
Kleine cake	Bak		150	2	30-40	Ja
Appeltaart	Verwijderbare mal Φ 20 cm		160	1	70-80	NEE
Brood	Bak		210	2	30-35	Ja
Toast	Rooster		Max	5	6-8	Ja 5 min
Kip	Rooster en bakplaat		180	Rooster 2 Bakplaat 1	75-80	Ja

7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: 02835

Product: Bolero Hexa MW0706000 Line

Nominale spanning: 230 V~

Nominale frequentie: 50 Hz

Nominaal ingangsvermogen (Magnetron): 1600 W

Nominaal uitgangsvermogen (Magnetron): 800 W

Nominaal ingangsvermogen (Grill): 2200 W

Nominaal ingangsvermogen (Convectie) 1800 W

Maximaal ingangsvermogen: 2800 W

Magnetronfrequentie: 2450 MHz

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 de aangewezen manier om elektrische apparaten en/of hun batterijen moet de consument de plaatselijke overheid contacteren.

Naleving van de bovenstaande richtsnoeren zal bijdragen tot de bescherming van het milieu.

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 hebt, neem dan contact op met de officiële Technische Assistentie van Cecotec via het telefoonnummer +34 96 321 07 28.

10. COPYRIGHT

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

Panel sterowania

Rys. 1

1. Anulować
2. Tryb mikrofali
3. Czasomierz / blokada dziecięca
4. Opóźniony koniec
5. Szybkie ogrzewanie
6. Funkcje
7. Pasek regulacji
8. Automatyczne przepisy
9. Zegar/Czas/Temperatura
10. Ciężar
11. Oświetlenie wewnętrzne
12. Początek
13. Ikona dotykowa zmniejszania
14. Ikona dotykowa zwiększania

Uwaga:

Grafika tej instrukcji obsługi tak jak rysunki w niej zawarte, są schematyczną prezentacją i możliwe, że nie będą się zgadzały dokładnie wraz z produktem.

2. PRZED UŻYCIEM


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

Zawartość opakowania

- Piekarnik
- Kratka
- Taca do pieczenia
- Szklana taca do pieczenia
- Ta instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem tego produktu:

- Usuń wszystkie naklejki, folie zabezpieczające powierzchnię i części zabezpieczające wysytkę.
 - Wyjmij wszystkie akcesoria i boczne kratki od wewnątrz.
 - Dokładnie wyczyść akcesoria i półki boczne wodą z mydłem i ściereczką kuchenną lub miękką szczotką.
 - Upewnij się, że wnętrze nie zawiera resztek opakowania, takich jak kulki styropianowe lub kawałki drewna, które mogą spowodować zagrożenie pożarowe.
 - Wyczyść gładkie powierzchnie wnętrza i drzwi miękką, wilgotną ściereczką.
- Utrzymuj dobrą wentylację kuchni podczas pierwszego nagrzewania się urządzenia. Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala od kuchni podczas użytkowania. Zamknij drzwi sąsiednich pomieszczeń.

1. Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.
2. Wprowadź blachę do pieczenia i grill.
3. Wybierz  250 °C i rozgrzewaj pusty piekarnik przez około 60 minut.

Uwaga: Na początku może być wyczuwalny zapach dymu i spalenizny, jednak nie ma to wpływu na bezpieczeństwo ani działanie produktu.

Po schłodzeniu piekarnika:

1. Wyczyść gładkie powierzchnie i drzwi wodą z mydłem i ręcznikiem kuchennym.
2. Osusz wszystkie powierzchnie.
3. Zainstaluj boczne stojaki.

3. INSTALACJA

- Aby urządzenie działało bezpiecznie, musi zostać zainstalowane przez wykwalifikowanego specjalistę zgodnie z instrukcją instalacji. Uszkodzenia spowodowane niewłaściwą instalacją nie są pokryte gwarancją.
- Podczas instalacji należy nosić rękawice ochronne, aby uniknąć skaleczeń spowodowanych ostrymi krawędziami.
- Przed instalacją sprawdź, czy urządzenie nie jest uszkodzone, nie podłączaj go do sieci, jeśli jest uszkodzone.
- Przed włączeniem urządzenia należy usunąć z produktu całe opakowanie i folię samoprzylepną.
- Rysunek 2 przedstawia wymiary (w mm) wymagane do instalacji.
- Gniazdko musi być dostępne lub zawierać przelącznik w stałym okablowaniu, aby w razie potrzeby można było odłączyć urządzenie od zasilania po instalacji.
- Przestroga: Nie należy instalować urządzenia za ozdobnymi drzwiczkami, aby uniknąć ich przegrzania.

POLSKI

1. Umieścić piekarnik w wybranym miejscu, zawsze przestrzegając wymiarów podanych na rysunku 2.
2. Zlokalizuj dwa otwory w obudowie piekarnika i zamocuj go na miejscu za pomocą części [01], [02] i [03] pokazanych na rysunku 3.

Ostrzeżenie

Nie dokręcać zbyt mocno śrub [01], aby uniknąć uszkodzenia piekarnika lub obudowy urządzenia, używać wyłącznie śrubokręta.

Akcesoria. Rys. 4

- Ruszt: używaj rusztu do pieczenia ciast i dań nadających się do piekarnika, a także do grillowania lub przyrumieniania potraw.
- Taca do pieczenia: używaj tej tacy do gotowania mniejszych potraw.
- Szklana taca do pieczenia: umieść tę blachę do pieczenia w tej samej pozycji, co konwencjonalną blachę do pieczenia.

Uwaga

- Akcesoria mogą się odkształcać po podgrzaniu. Nie wpłynie to na jego działanie. Gdy ostygną, powrócą do swojego pierwotnego kształtu.
- Nie używaj funkcji mikrofal, gdy piekarnik jest pusty.
- Podczas gotowania w kuchence mikrofalowej należy używać wyłącznie szklanej tacy. Aby uzyskać najlepsze wyniki, szklaną tacę należy umieścić na najniższej wysokości kratki.

Piekarnik ma 5 pozycji. Pozycje prowadnic teleskopowych są liczone od dołu do góry. Nasadki można wyciągnąć mniej więcej do połowy bez przewracania się.

Uwaga

1. Upewnij się, że wkładasz akcesoria zawsze we właściwym kierunku.
2. Umieść akcesoria wewnątrz, aż do wewnętrznej ściany, tak aby nie dotykały drzwiczek piekarnika.

Funkcja blokady

Złączki można wyciągnąć mniej więcej do połowy, aż zatrzasną się na swoim miejscu. Funkcja blokady zapobiega przechyleniu się akcesoriów podczas demontażu. Aby zapobiec ich przewróceniu, należy prawidłowo włożyć akcesoria. Podczas wkładania akcesoriów należy upewnić się, że są one skierowane we właściwym kierunku.

4. FUNKCJONOWANIE







Rys. 1

1. Anulować: Naciśnij ten przycisk, aby anulować bieżącą operację i przetestować piekarnik w tryb gotowości.

2. Tryb Mikrofali: Użyj tego przycisku, aby włączyć funkcję mikrofala.
3. Czasomierz / blokada przed dziećmi: Naciśnij ten przycisk, aby aktywować funkcję czasomierza lub naciśnij i przytrzymaj tę ikonę przez 3 sekundy, aby aktywować funkcję blokady przed dziećmi.
4. Opóźniony koniec: Naciśnij tę ikonę, aby ustawić opóźniony czas zakończenia gotowania.
5. Szybkie podgrzewanie: Ustaw czas szybkiego podgrzewania i wybierz funkcję. Następnie ustaw czas w trybie gotowości.
6. Funkcje: Naciśnij i przytrzymaj tę ikonę, aby szybko wybrać jedną lub więcej funkcji.
7. Pasek regulacji: Użyj suwaka lub ikon zwiększania i/lub zmniejszania, aby dostosować parametry wyświetlane na ekranie.
8. Automatyczne przepisy: Ta funkcja służy do przygotowywania automatycznych przepisów.
9. Zegar/Czas/Temperatura: Przełączenie zegara w tryb gotowości i wyświetlenie ustawień godziny i temperatury.
10. Ciężar: Ustaw ciężar automatycznych receptur, naciskając ten przycisk.
11. Wewnętrzne światło: Za pomocą tego przycisku można włączyć lub wyłączyć oświetlenie wnętrza piekarnika.
12. Start/Pauza: Za pomocą tego przycisku można rozpocząć lub wstrzymać gotowanie.
13. Ikona Zmniejszania: Ta ikona służy do zmniejszania parametrów wyświetlanych na ekranie.
14. Ikona Zwiększania: Użyj tej ikony, aby zwiększyć parametry wyświetlane na ekranie.

Ustawienie czasu


Przed użyciem piekarnika należy ustawić czas.

1. Po podłączeniu piekarnika do prądu naciśnij ikonę , aby ustawić aktualny czas za pomocą paska regulacji lub ikon  / .
2. Naciśnij ponownie ikonę zegara, aby ustawić minuty za pomocą paska regulacji lub ikon  / .
3. Dotknij ikony , aby sfinalizować ustawienie.

UWAGA: Zegar ma 24-godzinny wyświetlacz.

Rodzaje ogrzewania

Piekarnik posiada kilka trybów pracy, które ułatwiają jego obsługę. Aby pomóc Ci znaleźć odpowiedni tryb grzania do przygotowywanej potrawy, wyjaśniamy tutaj różnice i obszary zastosowania.

Rodzaje ogrzewania		Temperatura (°C)	Użytkowanie
	Standardowy	30~250	Do tradycyjnego pieczenia lub opiekania na jednym poziomie. Szczególnie nadaje się do ciast z wilgotnymi dodatkami.

	Konwekcja	50~250	Do pieczenia lub opiekania na jednej lub kilku wysokościach. Ciepło jest wydzielane z pierścienia termicznego, który równomiernie otacza wentylator.
	Standardowy + wentylator	50~250	Do pieczenia lub opiekania na jednej lub kilku wysokościach. Wentylator rozprowadza ciepło z rezystorów równomiernie wewnątrz.
	Ciepło przez promieniowanie	150~250	Do gotowania niewielkich ilości potraw i przyrumieniania potraw. Umieść żywność w środkowej części pod górnym elementem grzewczym.
	Podwójna grzałka + Wentylator	50~250	W celu pieczenia płaskich przedmiotów i przyrumieniania potraw. Wentylator rozprowadza ciepło równomiernie wewnątrz.
	Podwójna grzałka	150~250	W celu pieczenia płaskich przedmiotów i przyrumieniania potraw.
	Pizza	50~250	Do pizzy i potraw wymagających dużej ilości ciepła od dołu. Niższy opór i pierścień grzewczy zostaną włączone.
	Mniejszy opór	30~220	Aby dodać dodatkowe zarumienienie do pizzy, tarty i ciasta. Ciepło pochodzi z dolnej części piekarnika.
	Rozmrażanie	-	Do lekkiego rozmrażania zamrożonej żywności.
	Fermentowanie	30~45	Do robienia ciasta drożdżowego i zakwasu do wyrastania i fermentacji jogurtu.

Ostrzeżenie

Jeśli otworzysz drzwi urządzenia podczas pracy, urządzenie zatrzyma się. Zachowaj szczególną ostrożność, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia.

Uwaga

Aby zapewnić optymalną dystrybucję ciepła w piekarniku podczas nagrzewania wentylatorem, wentylator będzie działał w określonych momentach procesu nagrzewania, aby zapewnić najlepszą możliwą wydajność.

Wentylator chłodzący

Wentylator chłodzący włącza się i wyłącza w razie potrzeby. Nad drzwiami wylatuje gorące powietrze.

Ostrzeżenie

Nie zakrywaj otworów wentylacyjnych. W przeciwnym razie urządzenie może się przegrzać. Aby urządzenie ostygło szybciej po użyciu, wentylator chłodzący będzie działał jeszcze przez krótki czas.

Gotowanie w piekarniku

1. Po podłączeniu piekarnika do sieci elektrycznej naciśnij symbol funkcji piekarnika, aby wybrać funkcję, użyj paska ustawień lub ikon ∇ / \triangle , aby ustawić temperaturę pieczenia.
2. Naciśnij ikonę Start \triangleright aby piekarnik zaczął działać; jeśli tego nie zrobisz, piekarnik powróci do ustawionego czasu po 5 minutach.
3. Podczas procesu pieczenia można nacisnąć ikonę anulowania \odot , aby zatrzymać piekarnik.

UWAGA: Po ustawieniu temperatury można nacisnąć ikonę \mathbb{P} , aby dostosować czas trwania procesu gotowania za pomocą paska ustawień lub ikon ∇ / \triangle .

Szybkie ogrzewanie

Aby skrócić czas nagrzewania wstępnego, można użyć funkcji szybkiego nagrzewania wstępnego. Następnie wybierz funkcję, naciśnij przycisk szybkiego nagrzewania SSS , na wyświetlaczu zaświeci się ikona szybkiego nagrzewania. Jeśli funkcja ta nie może zostać wykonana, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a w przypadku automatycznych przepisów oraz trybów rozmrażania i garowania nie można użyć szybkiego podgrzewania.

Opóźniony koniec

Po ustawieniu czasu gotowania można również ustawić opóźnione zakończenie.





1. Naciśnij ikonę opóźnionego zakończenia \odot i użyj suwaka lub ikon ∇ / \triangle , aby ustawić czas zakończenia w godzinach. Naciśnij ikonę \odot ponownie, aby ustawić minuty. Po wybraniu opóźnionego zakończenia naciśnij ponownie ikonę \odot opóźnionego zakończenia, aby potwierdzić.
2. Aby ustawić opóźnione zakończenie, należy również ustawić czas gotowania. Patrz sekcja „Gotowanie w piekarniku”, aby ustawić czas gotowania.

Na przykład, jeśli opóźnione zakończenie jest ustawione na godzinę 10, a czas gotowania wynosi 1 godzinę, piekarnik włączy się o godzinie 9 i zakończy pracę o godzinie 10.

Uwaga

- Opóźnione zakończenie można ustawić przed wybraniem menu lub wybrać menu przed ustawieniem opóźnionego zakończenia.
- Opóźnionego zakończenia nie można ustawić w menu rozmrażania, podgrzewania, automatycznych przepisów, kombinacji mikrofal, mikrofal i fermentacji.

Zmiany podczas gotowania

- Podczas pracy urządzenia można zmienić ustawienia typu ogrzewania i temperatury. Po dokonaniu żądanych zmian, po 6 sekundach bezczynności, piekarnik zastosuje wybrane zmiany.
- Jeśli chcesz zmienić czas gotowania, gdy jest on aktywny, naciśnij ikonę  i dostosuj go za pomocą paska ustawień lub ikon  / . Po dokonaniu żądanych zmian, po 6 sekundach bezczynności, piekarnik zastosuje wybrane zmiany. W przypadku rozpoczęcia procesu przyrządzania z opóźnionym zakończeniem lub automatycznego przepisu nie można zmienić czasu trwania przyrządzania.
- Jeśli chcesz anulować proces gotowania, naciśnij ikonę anulowania .



Uwaga

Zmiana trybu/temperatury/czasu gotowania może mieć negatywny wpływ na wynik gotowania, zdecydowanie odradzamy tego, chyba że masz duże doświadczenie w gotowaniu.





Ostrzeżenie


Po włączeniu urządzenie bardzo się nagrzeje, zwłaszcza w środku. Nigdy nie dotykaj wewnętrznej powierzchni urządzenia ani grzałek. Użyj rękawic kuchennych, aby wyjąć akcesoria lub naczynia od środka i poczekaj, aż urządzenie ostygnie po użyciu. Trzymaj dzieci z daleka podczas korzystania z kuchenki, aby uniknąć ryzyka poparzenia.

Czasomierz




- Funkcję czasomierza można aktywować, naciskając ikonę czasomierz . Gdy czas gotowania dobiegnie końca, piekarnik wyemituje sygnał dźwiękowy.
- Gdy naciśniesz ikonę  po raz pierwszy, uzyskasz dostęp do ustawień godzin czasomierza; jeśli naciśniesz go drugi raz, uzyskasz dostęp do ustawienia minut. Naciśnij ikonę po raz trzeci, aby potwierdzić ustawienia.
- Czasomierz można aktywować przed i w trakcie procesu gotowania, ale nie będzie on dostępny po wybraniu funkcji i temperatury.








Mikrofalówka i kombinacja mikrofalówki

1. W trybie gotowości, aby ustawić jeden z tych trybów, naciśnij przycisk mikrofal , aby wybrać funkcję mikrofal, domyślny czas to 1 minuta, domyślna moc to 800 W; jeśli ponownie naciśniesz przycisk mikrofal , moc zacznie migać i możesz ją zmienić za pomocą paska ustawień. Zakres mocy wynosi 80-800 W.
2. Naciśnij przycisk , a czas zacznie migać. Użyj paska regulacji, aby zmienić czas w zakresie od 10 sekund do 30 minut.
3. Można połączyć tryby oporu ogólnego, oporu górnego + podczerwieni + wentylatora oraz trzy menu pizzy z funkcją mikrofal, naciskając drugi przycisk menu i przycisk mikrofal. Kuchenka mikrofalowa wyemituje jeden sygnał.
4. Naciśnij i przytrzymaj przycisk mikrofal  przez 3 sekundy, aby anulować funkcję mikrofal.
5. W trybie gotowości można ustawić moc mikrofal i połączoną funkcję mikrofal. Urządzenie

będzie wyświetlać wartość domyślną do momentu rozpoczęcia gotowania lub naciśnięcia ikony anulowania .



Uwaga

- Po anulowaniu procesu gotowania, czas i moc będą migać na wyświetlaczu.
- W tym trybie naciśnij przycisk mikrofal  i ikony  /  lub użyj paska ustawień, aby zmienić moc mikrofal.

Rodzaje ogrzewania		Moc (W)	Temperatura (°C)	Zakres temperatur (°C)	Czas
	Kuchenka mikrofalowa	80	/	/	00:10-30:00min
 	Mikrofałe + Konwekcja	320	160	50~250	00:01-01:30 h
 	Mikrofałe + podwójny grill + wentylator	320	180	50~250	00:01-01:30 h
 	Kuchenka Mikrofalowa + tryb Pizza	320	180	50~250	00:01-01:30 h

	5	4	3	2	1
Moc mikrofal	100% (800)	70% (560)	50% (400)	30% (240)	10% (80)
Połączona moc	-	40% (320)	30% (240)	20% (160)	10% (80)

Blokada rodzicielska

W trybie gotowości, opóźnionego zakończenia, podczas gotowania lub pauzy, jeśli naciśniesz i przytrzymasz przycisk czasomierza  przez 3 sekundy, kuchenka mikrofalowa wyemituje sygnał dźwiękowy, a ikona blokady rodzicielskiej zacznie migać. Ponownie naciśnij i przytrzymaj przycisk wyłącznika czasowego  przez 3 sekundy, aby wyłączyć blokadę rodzicielską. Gdy blokada rodzicielska jest aktywna, nie można anulować funkcji mikrofal.

Automatyczne przepisy

Piekarnik posiada szeroką gamę programów automatycznych, które pozwalają łatwo uzyskać doskonałe rezultaty. Po prostu wybierz odpowiedni program dla rodzaju potrawy, którą chcesz ugotować i postępuj zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu.

L.	Przepis	Tryb mikrofal	Podgrzewanie	Czas	Ciężar	Zakres ciężaru
d01	Rozmrażanie (mięso)	Tak	NIE	08:00 min	0.2kg	0.1kg-1.5kg
d02	Rozmrażanie (drób)	Tak	NIE	04:48 min	0.2kg	0.1kg-1.5kg
d03	Rozmrażanie (ryby)	Tak	NIE	04:00 min	0.2kg	0.1kg-1.0kg
A01	Prażona kukurydza	Tak	NIE	03:05 min	0.1kg	
A02	Zapiekanka ziemniaczano-serowa	Tak	NIE	00:35 h	0.5kg	
A03	Sernik	NIE	NIE	01:16 h	/	
A04	Quiche Lorraine	NIE	10	Rozgrzewać przez 10 minut 00:40 h	/	
A05	Pieczeń mięsna	NIE	NIE	01:15 h (domyślnie) 00:30 h	1.00kg	1.00/0.50kg
A06	Tort marmurkowy	NIE	NIE	01:20 h	/	
A07	Chleb płaski	NIE	8	Rozgrzewać przez 8 minut 00:35 h	/	
A08	Placek z jabłkami	NIE	7	Rozgrzewać przez 7 minut 01:00 h	/	

A09	Pizza ze świeżego ciasta na tacy	NIE	8	Rozgrzewać przez 8 minut 00:35 h	/	
A10	Chrupka jabłkowa	NIE	NIE	01:00 h	/	

Uwaga

Podczas gotowania przepisów d01, d02, d03, A01 i A02 nie można używać blachy do pieczenia.

Wskazówki i porady

Jedzenie wygląda dobrze, ale wilgotność w pomieszczeniu jest zbyt wysoka	Użyj temperatury niższej o 10°C (może to prowadzić do wydłużenia czasu gotowania) i sprawdź kroki przepisu
Złoto jest nierówne	Użyj temperatury niższej o 10°C (może to wydłużyć czas gotowania). Użyj trybu górnego + dolnego rezystora na wysokości 1.
Ciasto jest mniej zarumienione na dnie	Wybierz niższą wysokość
Gotowane na więcej niż jednym poziomie w tym samym czasie: jedzenie z jednego poziomu jest ciemniejsze od drugiego.	Korzystaj z trybu wspomaganego wentylatorem, aby piec na więcej niż jednym poziomie i zdejmuj patelnie pojedynczo, gdy są gotowe. Nie jest konieczne, aby wszystkie tace były gotowe w tym samym czasie.
Kondensacja wody podczas gotowania	Para jest częścią pieczenia i gotowania i zwykle jest uwalniana z piekarnika wraz z przepływem chłodzącego powietrza. Para ta może skraplać się na różnych powierzchniach piekarnika lub w ich pobliżu i tworzyć kropelki wody. Jest to proces fizyczny i nie można go całkowicie uniknąć.
Odpowiednie przybory do pieczenia	Należy używać żaroodpornych przyborów do pieczenia.
Element grzewczy we wszystkich trybach gotowania włącza się i wyłącza podczas pracy	Jest to normalne działanie i zależy od ustawienia temperatury.

<p>Co się stanie, jeśli podczas pieczenia lub gotowania na potrawę w piekarniku wyleje się płyn?</p>	<p>Ciecz zagotuje się i utworzy się para, co jest normalnym procesem fizycznym. Uważaj, para jest już gorąca. Jeśli płyn zawiera alkohol, proces wrzenia będzie szybszy i może spowodować płomienie wewnątrz. Upewnij się, że drzwiczki piekarnika są zamknięte podczas tych procesów. Należy uważnie monitorować proces pieczenia lub gotowania. Drzwi należy otwierać bardzo ostrożnie i tylko w razie potrzeby.</p>
--	--

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Środki czyszczące

Przy dobrej pielęgnacji i czyszczeniu Twoje urządzenie zachowa swój pierwotny wygląd i będzie działać w pełni przez długi czas. Następnie, znajdziesz instrukcje czyszczenia i dbania o urządzenie.

Aby zapobiec uszkodzeniu różnych powierzchni użytkowaniem niewłaściwego produktu czyszczącego, zaobserwuj informację na tabeli.

Ostrzeżenie, ryzyko uszkodzenia powierzchni, NIE UŻYWAĆ:

1. Silne lub ścierny produkty czyszczące.
2. Produkty czyszczące o wysokiej zawartości alkoholu.
3. Twarde zmywaki lub gąbki do czyszczenia.
4. Myjki wysokociśnieniowe lub parowe.
5. Specjalne środki czyszczące do czyszczenia urządzenia na gorąco.

Nowe gąbki dokładnie wyptukać przed użyciem.

Wskazówka

Postępuj zgodnie z instrukcjami producenta używanego środka czyszczącego.

Zewnętrzna powierzchnia urządzenia	Czyszczenie
Zewnętrzna powierzchnia urządzenia Część przednia ze stali nierdzewnej	Gorąca woda z mydłem: Wytrzyj ściereczką kuchenną, a następnie osusz miękką ściereczką. Usuń natychmiastowo ślady osadu, tłuszczu, skrobi, (np. biało jajka). Pod tymi plamami może tworzyć się korozja. Specjalne środki czyszczące do stali nierdzewnej odpowiednie do gorących powierzchni można nabyć w specjalistycznych sklepach. Miękką szmatką nanieść bardzo cienką warstwę środka czyszczącego.
Plastik	Gorąca woda z mydłem: Wytrzyj ściereczką kuchenną, a następnie osusz miękką ściereczką. Nie używaj płynu do mycia szyb ani skrobaka do szyb.
Malowane powierzchnie	Gorąca woda z mydłem: Wytrzyj je ściereczką kuchenną, a następnie osusz miękką ściereczką.
Panel kontroli	Gorąca woda z mydłem: Wytrzyj ściereczką kuchenną, a następnie osusz miękką ściereczką. Nie używaj płynu do mycia szyb ani skrobaka do szyb.
Panele na drzwiach	Gorąca woda z mydłem: Wytrzyj ściereczką kuchenną, a następnie osusz miękką ściereczką. Nie używaj skrobaka do szkła ani zmywaka ze stali nierdzewnej.
Klamka do drzwiczek	Gorąca woda z mydłem: Wytrzyj ściereczką kuchenną, a następnie osusz miękką ściereczką. Jeśli odkamieniacz wejdzie w kontakt z klamką drzwi, należy go natychmiast wyczyścić. W przeciwnym razie nie będziesz w stanie usunąć plam.
Szklana ostona do oświetlenia wewnętrznego	Gorąca woda z mydłem: Wytrzyj ściereczką kuchenną, a następnie osusz miękką ściereczką. Jeśli wewnątrz jest bardzo brudne, użyj środka do czyszczenia piekarników.
Uszczelka drzwi nie usuwaj tego	Gorąca woda z mydłem: Wyczyść go ściereczką kuchenną. Nie przecieraj uszczelki.
Pokrywa ze stali nierdzewnej	Środek do czyszczenia stali nierdzewnej: Przeczytaj instrukcje producenta. Nie używaj produktów do pielęgnacji stali nierdzewnej. Zdejmij pokrywę drzwi, aby ją wyczyścić.

Zewnętrzna powierzchnia urządzenia	Czyszczenie
Akcesoria	Gorąca woda z mydłem: Namocz je w wodzie i wyczyść ściereczką kuchenną lub szczotką. W przypadku silnych osadów brudu należy użyć druciaka ze stali nierdzewnej.
Przewodniki	Gorąca woda z mydłem: Namocz je w wodzie i wyczyść ściereczką kuchenną lub szczotką.
System powolnego wyciskania	Gorąca woda z mydłem: Wyczyść go ściereczką kuchenną lub szczotką. Nie usuwaj smaru, gdy prowadnice usuwania są wysunięte. Najlepszym rozwiązaniem jest czyszczenie systemu po wprowadzeniu prowadnic. Nie myj go w zmywarce.
Sonda do mięsa	Gorąca woda z mydłem: Wyczyść go ściereczką kuchenną lub szczotką. Nie myj go w zmywarce.

Ostrzeżenie

- Niewielkie różnice kolorystyczne na przedzie urządzenia wynikają z zastosowania różnych materiałów, takich jak szkło, plastik i metal.
- Cienie na panelach drzwi, które wyglądają jak smugi, są efektem odbić od oświetlenia wewnętrznego.
- Glazura jest wypalana w bardzo wysokich temperaturach. Może to spowodować nieznaczną zmianę koloru. Jest to całkowicie normalne i nie wpływa na działanie. Brzegi cienkich patelni nie mogą być w pełni emaliowane. W rezultacie krawędzie te mogą być szorstkie. Nie wpływa to na ochronę antykorozyjną.
- Zawsze utrzymuj urządzenie w czystości i natychmiast usuwaj brud, aby nie gromadziły się uporczywe osady brudu.

Porady

- Wyczyść wnętrze piekarnika po każdym użyciu. W ten sposób nie upieczesz jedzenia na tym błocie.
- Usuń natychmiastowo ślady osadu, tłuszczu, skrobi (np. białko jajka).
- Plamy z jedzenia z zawartością cukru usuwaj natychmiast, jeśli to możliwe, dopóki plama jest jeszcze gorąca.
- Używaj naczyń nadających się do pieczenia w piekarniku, na przykład formy do pieczenia.

Drzwi piekarnika**Przewodniki**

Aby wyczyścić prowadnice i wewnątrz piekarnika, można je wyjąć i wyczyścić. Rys. 5

1. Usuń białe złączki teflonowe.
2. Podnieś kratkę boczną.
3. Zdejmij kratkę boczną.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

Awaria	Prawdopodobna przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Wypalony bezpiecznik	Sprawdź przelącznik różnicowy w skrzynce bezpieczników.
	Odcięcie dostawy prądu.	Sprawdź, czy działa oświetlenie kuchenne lub inne urządzenia.
Wentylator nie pracuje w sposób ciągły		Jest to normalne ze względu na lepszą dystrybucję ciepła i najlepszą możliwą wydajność piekarnika.
Po użyciu słychać hałas i obserwuje się przepływ powietrza w pobliżu panelu sterowania.		Wentylator chłodzący pozostaje aktywny, aby zapobiec wysokiej wilgotności wewnątrz i schłodzić piekarnik dla Twojego komfortu. Wentylator chłodzący wyłączy się automatycznie.
Żywność nie jest wystarczająco ugotowana w czasie wskazanym w przepisie.		Używasz innej temperatury niż w przepisie. Sprawdź ponownie temperaturę. Ilość składników różni się od przepisu. Dokładnie sprawdź przepis.
Nierówne pieczenie		Ustawienie temperatury jest zbyt wysokie lub nie używasz prawidłowej wysokości. Dokładnie sprawdź przepis i ustawienia. Wykończenie powierzchni, kolor i/lub materiał użytych przyborów nie były najlepszą opcją dla wybranej funkcji. W przypadku korzystania z promieniowania ciepłego, takiego jak górne i dolne elementy grzejne, należy używać lekkich, ciemnych naczyń do pieczenia o matowym wykończeniu.

Światło się nie włącza	W celu wymiany żarówki należy skontaktować się z oficjalnym serwisem pomocy technicznej Cecotec.
------------------------	--




Ostrzeżenie - niebezpieczeństwo porażenia prądem

Niewłaściwa naprawa może być niebezpieczna. Naprawy i wymiany uszkodzonych kabli zasilających mogą być wykonywane wyłącznie przez upoważniony personel techniczny. Jeśli urządzenie jest wadliwe, odłącz je od sieci lub wyłącz przelącznik różnicowy w domu. Skontaktuj się z oficjalnym serwisem pomocy technicznej Cecotec.

Maksymalny czas pracy

Maksymalny czas pracy tego urządzenia wynosi 9 godzin, aby zapobiec zadziałaniu wyłącznika różnicowego.

Testowanie żywności zgodnie z normą EN 60350-1

PRZEPIS	Akcesoria	Funkcja	Temperatura (°C)	Wysokość	Czas (min.)	Podgrzewanie
Ciasto	Zdejmowana forma $\Phi 26$ cm		170	1	30-35	Tak
Mały biszkopt	Taca		150	2	30-40	Tak
Placek z jabłkami	Zdejmowana forma $\Phi 20$ cm		160	1	70-80	NIE
Pieczyno	Taca		210	2	30-35	Tak
Toastowanie	Kratka		Max	5	6-8	Tak 5 min
Kurczak	Ruszt i taca		180	Ruszt 2 Taca 1	75-80	Tak

7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja produktu: 02835

Produkt: Bolero Hexa MW0706000 Line

Napięcie normalne: 230 V~

Frekwencja: 50 Hz

Znamionowa moc wyjściowa (Mikrofal): 1600 W

Znamionowa moc wyjściowa (Mikrofal): 800 W

Minimalna moc wejściowa (Grill): 2200 W

Minimalna moc wejściowa (Konwekcja) 1800 W

Maksymalna moc wejściowa: 2800 W

Częstotliwość mikrofal: 2450 MHz

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 bateria muszą być utylizowane oddzielnie od odpadów domowych. Kiedy produkt osiągnie koniec okresu użytkowania, należy wyjąć baterie/baterie/akumulatory i przekazać go do punktu zbiórki wyznaczonego przez władze lokalne.

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

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

9. GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

Cecotec odpowie użytkownikowi lub konsumentowi końcowemu za wszelkie niezgodności występujące w momencie dostawy produktu na warunkach i terminach 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. COPYRIGHT

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 ani w części reprodukowana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przekazywana lub rozpowszechniana w jakikolwiek sposób (elektryczny, mechaniczny, fotokopiowany, nagrywany lub podobny) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, SL

1. DÍLY A SOUČÁSTI

Ovládací panel

Obr. 1

1. Zrušit
2. Režim mikrovlnné trouby
3. Časovač / Dětský zámek
4. Odložené ukončení
5. Rychlý přehřev
6. Funkce
7. Posuvník
8. Automatické recepty
9. Hodiny/Čas/Teplota
10. Hmotnost
11. Vnitřní osvětlení
12. Start
13. Ikona snížení
14. Ikona zvýšení

POZNÁMKA:

Grafika v této příručce je schematickým znázorněním a nemusí přesně odpovídat výrobku.

2. PŘED POUŽITÍM


- Tento spotřebič je zabalen v obalu určeném k ochraně při přepravě. Vyjměte zařízení z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Původní krabici a další obaly můžete uschovat na bezpečném místě, aby nedošlo k poškození zařízení, pokud byste jej v budoucnu potřebovali přepravovat. Pokud chcete zlikvidovat původní obal, ujistěte se, že všechny položky správně recyklujete.
- Zkontrolujte, zda jsou všechny díly a komponenty součástí dodávky a v dobrém stavu. Pokud některá chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte oficiální servisní službu Cecotec.

Obsah krabice

- Trouba
- Rošt
- Plech na pečení
- Skleněný plech na pečení
- Tento návod k použití

Před prvním použitím:

- Odstraňte všechny nálepky, povrchové ochranné fólie a přepravní ochranné díly.
 - Vyjměte z vnitřku veškeré příslušenství a postranní mřížky.
 - Příslušenství a boční mřížky důkladně očistěte vodou a mýdlem a kuchyňskou utěrkou nebo měkkým kartáčem.
 - Ujistěte se, že uvnitř trouby nejsou zbytky obalů, jako jsou polystyrenové pelety nebo kusy dřeva, které by mohly způsobit nebezpečí požáru.
 - Hladké povrchy vnitřního prostoru a dvířek očistěte měkkým vlhkým hadříkem.
- Během prvního zahřívání spotřebiče udržujte kuchyň dobře větranou. Během používání udržujte děti a domácí mazlíčky mimo dosah trouby. Zavřete dveře do sousedních pokojů.

1. Připojte troubu k elektrické zásuvce.
2. Vložte plech na pečení a rošt.
3. Zvolte  250 °C a prázdnou troubu zahřívejte asi 60 minut.

Poznámka: zpočátku se může objevit kouř a zápach spáleniny, což však nemá vliv na bezpečnost a provoz výrobku.

Když trouba vychladne:

1. Hladké povrchy a dvířka očistěte utěrkou namočenou ve vodě a mýdle.
2. Vysušte všechny povrchy.
3. Nainstalujte boční mřížky.

3. INSTALACE

- Aby byl provoz tohoto spotřebiče bezpečný, musí být instalován odborníkem v souladu s pokyny k instalaci. Na škody způsobené nesprávnou instalací se záruka nevztahuje.
 - Během instalace používejte ochranné rukavice, abyste se vyhnuli pořezání o ostré hrany.
 - Před instalací zkontrolujte, zda není spotřebič poškozen, a pokud je poškozený, nepřipojujte ho k elektrické síti.
 - Před zapnutím spotřebiče odstraňte z výrobku všechny obaly a samolepicí fólie.
 - Obrázek 2 znázorňuje rozměry (v mm) potřebné pro instalaci.
 - Zásuvka musí být přístupná nebo musí být součástí pevné elektroinstalace vypínač, aby bylo možné spotřebič po instalaci v případě potřeby odpojit od napájení.
 - Pozor: Neinstalujte spotřebič za dekorativní dvířka, aby nedošlo k jejich přehřátí.
1. Troubu umístěte na zvolené místo a vždy dbejte na dodržení rozměrů uvedených na obrázku 2.
 2. Vyhleďte dva otvory v krytu trouby a upevněte jej pomocí dílů [01], [02] a [03], které jsou znázorněny na obrázku 3.

ČEŠTINA

Varování

Šrouby [01] příliš neutahujte, abyste nepoškodili troubu nebo kryt spotřebiče, používejte pouze šroubovák.

Příslušenství. Obr. 4

- Mřížka: mřížku používejte k pečení koláčů a pokrmů vhodných pro pečení v troubě, stejně jako ke grilování nebo opékání pokrmů.
- Plech na pečení: tento plech používejte k přípravě menších pokrmů.
- Skleněný plech na pečení: umístěte tento plech na stejné místo jako běžný plech na pečení.

Poznámka

- Příslušenství se může při zahřátí deformovat. To však nemá vliv na jeho provoz. Po vychladnutí se vrátí do původního tvaru.
- Nepoužívejte funkci mikrovlnného ohřevu, když je trouba prázdná.
- Když pečete s funkcí mikrovlnného ohřevu, používejte pouze skleněný plech. Pro dosažení co nejlepších výsledků by měl být skleněný plech umístěn na nejnižší úrovni mřížky.

Trouba má 5 poloh. Polohy teleskopických výsuvů se počítají zdola nahoru.

Příslušenství lze vytáhnout přibližně do poloviny, aniž by se převrhlo.

Upozornění

1. Vždy se ujistěte, že je příslušenstvíloženo správným směrem.
2. Příslušenství umístěte dovnitř až k vnitřní stěně tak, aby se nedotýkalo dvířek trouby.

Funkce uzamčení

Příslušenství lze vytáhnout přibližně do poloviny, dokud nezapadne na své místo. Funkce uzamčení zabráňuje překlopení příslušenství při vyjmutí. Aby se předešlo jejich převrácení, musí být příslušenství správně vloženo. Při vkládání příslušenství dbejte na to, aby směřovalo správným směrem.

4. PROVOZ







Obr. 1

1. Zrušit: Stiskněte toto tlačítko pro zrušení aktuální operace a přepnutí trouby do pohotovostního režimu.
2. Režim Mikrovlnné trouby: Použijte toto tlačítko pro aktivaci funkce mikrovlnného ohřevu.
3. Časovač/Dětský zámek: stiskněte toto tlačítko pro aktivaci funkce časovače nebo podržte tuto ikonu po dobu 3 sekund pro aktivaci dětského zámku.
4. Odložené ukončení: Stiskněte tuto ikonu pro nastavení času odloženého ukončení pečení.
5. Rychlé předešťátí: Nastavte čas rychlého předešťátí a zvolte funkci. Poté nastavte čas v pohotovostním režimu.

6. Funkce: Stiskněte a podržte tuto ikonu pro rychlý výběr jedné nebo více funkcí.
7. Posuvník: Posuvník nebo ikony zvýšení a/nebo snížení použijte pro nastavení parametrů zobrazených na displeji.
8. Automatické recepty: Tuto funkci použijte pro přípravu automatických receptů.
9. Hodiny/Čas/Teplota: Nastavte hodiny v pohotovostním režimu a zobrazí se nastavení času a teploty.
10. Hmotnost: Hmotnost automatických receptů nastavíte stisknutím tohoto tlačítka.
12. Vnitřní osvětlení: Vnitřní osvětlení zapnete nebo vypnete stisknutím tohoto tlačítka.
11. Start/Pauza: Operaci spusťte nebo pozastavte stisknutím tohoto tlačítka.
13. Ikona Snížení: Tuto ikonu použijte pro snížení parametrů zobrazených na displeji.
14. Ikona Zvýšení: Tuto ikonu použijte pro zvýšení parametrů zobrazených na displeji.

Nastavení času




Před použitím trouby je nutné nastavit čas.

1. Po připojení trouby k elektrické síti stiskněte tlačítko  pro nastavení aktuálního času pomocí posuvníku pro nastavení nebo ikon  / .
2. Stiskněte znovu tlačítko hodin pro nastavení minut pomocí posuvníku pro nastavení nebo ikon  / .
3. Stiskněte ikonu  pro ukončení nastavení.





POZOR: Hodiny mají 24hodinové zobrazení.

Režimy ohřevu

Trouba disponuje několika režimů provozu, které usnadňují její používání. Pro ulehčení hledání vhodného režimu ohřevu vzhledem k typu potravin, které se chystá péct, níže objasníme rozdíly a oblasti použití.

Režimy ohřevu		Teplota (°C)	Používání
	Konvenční	30~250	Pro tradiční pečení nebo zapékání na jedné úrovni. Vhodný zejména pro dorty s vláčnou polevou.
	Konvekce	50~250	Pro pečení nebo opékání v jedné nebo více úrovních. Teplota se rovnoměrně uvolňuje z ohřevného prstence, který obklopuje ventilátor.
	Konvenční + Ventilátor	50~250	Pro pečení nebo opékání v jedné nebo více úrovních. Ventilátor rozvádí teplo z topných těles rovnoměrně po celém vnitřním prostoru.

ČEŠTINA

	Sálavý ohřev	150~250	Slouží k vaření malých množství potravin a k jejich opékání. Vložte potraviny do střední části pod horní topné těleso.
	Dvojité ohřev + Ventilátor	50~250	K vaření plochých výrobků a k opékání potravin. Ventilátor rozvádí teplo rovnoměrně po celém vnitřním prostoru.
	Dvojité ohřev	150~250	K vaření plochých výrobků a k opékání potravin.
	Pizza	50~250	Pro pizzu a pokrmy, které potřebují hodně tepla zespodu. Aktivuje se spodní ohřev a topný prstenec.
	Spodní ohřev	30~220	Pro extra propečení základů pizzy, koláčů a dortů. Teplo přichází ze spodní části trouby.
	Rozmrazování	_	Pro lehké rozmrazování zmrazených potravin.
	Kvašení	30~45	Pro přípravu kynutého těsta a kvásku pro kynutí a fermentaci jogurtu.

Varování

Pokud během provozu otevřete dvířka spotřebiče, provoz se zastaví. Dávejte si pozor zejména na riziko popálení.

Upozornění

Aby se dosáhlo optimálního rozložení tepla v troubě během ohřevu ventilátorem, bude ventilátor během ohřevu pracovat v určitých časech, aby byl zajištěn co nejlepší výkon.

Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor se zapíná a vypíná podle potřeby. Horký vzduch je vypuzován přes dvířka.






Varování

Neblokujte ventilační mřížku. V opačném případě může dojít k přehřátí trouby.


Aby se spotřebič po použití rychleji ochladil, chladicí ventilátor bude fungovat ještě během krátké doby.

Vaření v troubě

1. Po připojení trouby k napájení stiskněte symbol funkce trouby pro výběr funkcí, pomocí posuvníku pro nastavení nebo ikon ▽ / △ pro nastavení teploty vaření.






2. Stiskněte ikonu Start  pro spuštění provozu trouby; pokud se tak nestane, trouba se po 5 minutách vrátí k nastavení času.
3. Během procesu vaření, lze stisknout ikonu pro zrušení  pro zastavení trouby.
POZNÁMKA: po nastavení teploty můžete stisknout ikonu  pro nastavení doby trvání procesu vaření pomocí posuvníku pro nastavení nebo ikon  / .

Rychlý přehřev

Funkci rychlého přehřevu můžete používat pro zkrácení doby přehřevu. Následně, zvolte jednu funkci, stiskněte tlačítko rychlého přehřevu  na displeji zasvítí ikona rychlého přehřevu. Pokud tuto funkci nelze realizovat, uslyšíte zapípání, v automatických receptech a v režimech rozmrazování a kvašení těsta nelze použít rychlý přehřev.

Odložené ukončení

Po nastavení doby pečení můžete nastavit také odložené ukončení.





1. Stiskněte ikonu odloženého ukončení  a pomocí posuvníku pro nastavení nebo ikon  /  můžete nastavit čas odloženého ukončení. Znovu stiskněte ikonu  pro nastavení minut. Po výběru odloženého ukončení stiskněte znovu ikonu Odloženého ukončení  pro potvrzení.
2. Pro nastavení odloženého ukončení, musíte taktéž nastavit čas vaření. Pro více informací viz část "Vaření v troubě" pro nastavení času vaření.

Pokud je například odložené ukončení nastaveno na 10:00 hodin a čas vaření je 1 hodina, trouba se zapne v 9:00 hodin a skončí v 10:00 hodin.

Upozornění

- Odložené ukončení můžete nastavit taktéž ještě před výběrem nabídky nebo nejprve zvolit nabídku a následně nastavit odložené ukončení.
- Odložené ukončení nelze nastavit v režimech rozmrazování, ohřev, automatické recepty, kombinace mikrovlnného ohřevu, mikrovlnný ohřev a kvašení.

Změny během pečení

- Během provozu spotřebiče můžete měnit nastavení režimu ohřevu a teploty. Po provedení požadovaných změn trouba po 6 sekundách nečinnosti provede zvolené změny.
- Pokud chcete změnit dobu pečení, když je aktivní, stiskněte ikonu  a upravte ji pomocí posuvníku nastavení nebo ikon  / . Po provedení požadovaných změn trouba po 6 sekundách nečinnosti provede zvolené změny. Pokud zahájíte proces pečení s odloženým ukončením nebo automatický recept, nebudete moci provést žádné změny během trvání pečení.
- Pokud chcete proces pečení zrušit, stiskněte ikonu zrušení .

Upozornění



Změnit režimy/teplotu/čas pečení může mít negativní důsledky na výsledek pečení, proto důrazně nedoporučujeme, abyste to dělali, pokud nemáte s vařením velké zkušenosti.

ČEŠTINA






Varování

Po zapnutí spotřebiče, tenhle bude velmi horký, zejména uvnitř. Nikdy se nedotýkejte vnitřního povrchu spotřebiče nebo topných těles. K vyjmutí příslušenství nebo nádob z vnitřního prostoru trouby používejte chňapky a po použití nechte spotřebič vychladnout. Během používání trouby udržujte děti v bezpečné vzdálenosti, abyste předešli riziku popálení.



Časovač





- Funkci časovače aktivujete stisknutím ikony Časovač . Po uplynutí času trouba jednou zapípá.
- Když ikonu  stisknete poprvé, přejdete do nastavení hodin časovače; když ji stisknete podruhé, přejdete do nastavení minut. Stiskněte ikonu po třetí pro potvrzení nastavení.
- Časovač můžete aktivovat před i během pečení, avšak časovač nebude k dispozici, když zvolí funkci a teplotu.

Mikrovlnný ohřev a kombinovaný mikrovlnný ohřev

1. V pohotovostním režimu, pro nastavení některého z těchto režimů, stiskněte tlačítko mikrovlnného ohřevu  pro výběr funkci mikrovlnné trouby, výchozí čas je 1 minuta, přednastavený výkon je 800 W; pokud znovu stiskněte tlačítko mikrovlnného ohřevu , ikona výkonu bude blikat a lze ji budete moci upravit pomocí posuvníku pro nastavení. Rozsah výkonu je 80-800 W.
2. Stiskněte tlačítko  a času bude blikat, použijte posuvník pro nastavení změny času, v rozsahu od 10 vteřin do 30 minut.
3. Taktéž můžete kombinovat režimy běžného ohřevu, horní ohřev + infračervené záření + ventilátor a tři nabídky pizzy s funkcí mikrovlnného ohřevu, stisknutím tlačítka pro další nabídku a tlačítko mikrovlnného ohřevu. Trouba s mikrovlnným ohřevem vydá zvukový signál.
4. Stiskněte a podržte tlačítko mikrovlnného ohřevu  po dobu 3 vteřin pro zrušení funkce mikrovlnné trouby.
5. V pohotovostním režimu lze nastavit výkon mikrovlnného ohřevu a kombinovanou funkci mikrovlnné trouby. Spotřebič bude zobrazovat výchozí hodnotu, dokud nebude zahájeno pečení nebo dokud nestisknete ikonu zrušení .



Poznámka

1. Po zrušení procesu pečení bude na displeji blikat čas a výkon.
2. V tomto režimu stiskněte tlačítko mikrovlnného ohřevu a ikony  /  nebo pomocí posuvníku změňte výkon mikrovlnné trouby.

Režimy ohřevu		Výkon (W)	Teplota (°C)	Teplotní rozsah (°C)	Čas
	Mikrovlnná trouba	80	/	/	00:10-30:00 min
	Mikrovlnná trouba + konvekce	320	160	50~250	00:01-01:30 h
	Mikrovlnná trouba + dvojitý gril + ventilátor	320	180	50~250	00:01-01:30 h
	Mikrovlnná trouba + režim pizza	320	180	50~250	00:01-01:30 h

	5	4	3	2	1
Výkon mikrovlnné trouby	100 % (800)	70 % (560)	50 % (400)	30 % (240)	10 % (80)
Kombinovaný výkon	-	40 % (320)	30 % (240)	20 % (160)	10 % (80)

Dětský bezpečnostní zámek

V pohotovostním režimu, odložené ukončení, během pečení nebo pauzy, pokud stisknete tlačítko časovače  po dobu 3 sekund, trouba s mikrovlnným ohřevem vydá zvukový signál a ikona dětského zámku začne blikat. Znovu podržte stlačené tlačítko časovače  po dobu 3 sekund pro deaktivaci dětského zámku. Zatímco dětský zámek je aktivován, nelze zrušit funkci mikrovlnného ohřevu.

Automatické recepty

Vaše trouba má širokou škálu automatických programů, které vám umožní snadno dosáhnout vynikajících výsledků. Jednoduše zvolte vhodný program pro typ jídla, které chcete vařit, a postupujte podle pokynů na displeji.

ČEŠTINA

Č.	Recept	Režim mikro- vlnné trouby	Předehřev	Čas	Hmot- nost	Rozsah hmotnosti
d01	Rozmrazo- vání (maso)	ANO	NE	08:00 min	0.2 kg	0.1 kg~1.5 kg
d02	Rozmrazo- vání (drůbež)	ANO	NE	04:48 min	0.2 kg	0.1 kg~1.5 kg
d03	Rozmrazo- vání (ryby)	ANO	NE	04:00 min	0.2 kg	0.1 kg~1.0 kg
A01	Popkorn	ANO	NE	03:05 min	0.1 kg	
A02	Gratinované brambory a sýr	ANO	NE	00:35 h	0.5 kg	
A03	Cheesecake	NE	NE	01:16 h	/	
A04	Quiche Lorraine	NE	10	Předehřev po dobu 10 minut 00:40 h	/	
A05	Sekaná	NE	NE	01:15 h (výcho- zí) 00:30 h	1.00kg	1.00/0.50kg
A06	Mramorový dort	NE	NE	01:20 h	/	
A07	Plochý chléb	NE	8	Předehřev po dobu 8 minut 00:35 h	/	
A08	Jablečný koláč	NE	7	Předehřev po dobu 7 minut 01:00 h	/	
A09	Pizza s čers- tvým těstem na podnosu	NE	8	Předehřev po dobu 8 minut 00:35 h	/	
A10	Křupavé jablko	NE	NE	01:00 h	/	

Poznámka

Při přípravě receptů d01, d02, d03, A01 a A02 nelze použít plech na pečení.

Tipy a rady

Jídlo vypadá dobře, ale uvnitř je příliš vysoká vlhkost	Použijte teplotu o 10 °C nižší (může to vést k prodloužení doby pečení) a zkontrolujte kroky v receptu
Opečení do zlata je nerovnoměrná	Použijte teplotu o 10 °C nižší (může se tím prodloužit doba pečení). Použijte režim horní + dolní ohřev na úrovni 1.
Koláč je na spodní straně méně propečený	Zvolte nižší výšku
Pečení na více výškách současně: jídlo na jedné výšce je tmavší než na druhé.	Pomocí režimu s ventilátorem můžete péct ve více výškách a po skončení pečení vyjmout plechy jednotlivě. Není nutné, aby byly pokrmy ve všech plecích hotové ve stejnou dobu.
Kondenzace vody během pečení	Pára je součástí pečení a vaření a obvykle se z trouby uvolňuje spolu s proudem chladicího vzduchu. Tato pára může kondenzovat na různých površích trouby nebo v její blízkosti a vytvářet vodní kapky. Jedná se o fyzikální proces, kterému se nelze zcela vyhnout.
Vhodné nádobí na pečení	Je třeba používat tepelně odolné pečicí nádobí.
Topné těleso se ve všech režimech pečení postupně zapíná a vypíná během provozu.	To je normální a závisí to na nastavení teploty.
Co se stane, když se na jídlo v troubě během pečení nebo vaření vylije tekutina?	Kapalina se vaří a vzniká pára, což je běžný fyzikální proces. Dávejte pozor na horkou páru. Pokud kapalina obsahuje alkohol, bude proces varu rychlejší a může uvnitř způsobit plameny. Ujistěte se, že jsou dvířka trouby během těchto procesů zavřená. Pečlivě sledujte proces pečení nebo vaření. Dvířka otevřete velmi opatrně a pouze v případě potřeby.

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Čisticí prostředek

Při správné péči a čištění si spotřebič zachová svůj původní vzhled a zůstane dlouho plně funkční. Níže naleznete pokyny pro čištění a péči o tento výrobek.

Aby se zabránilo poškození různých povrchů použitím nesprávného čisticího prostředku, dodržujte informace uvedené v tabulce.

Varování, riziko poškození povrchu, NEPOUŽÍVAT:

1. Agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky
2. Čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu.
3. Tvrdé drátěnky nebo čisticí houby.
4. Vysokotlaké nebo parní čističe.
5. Speciální čisticí prostředky pro čištění spotřebiče za tepla.

Nové houbové utěrky před použitím důkladně vyperte.

Rady

Dodržujte pokyny výrobce používaného čisticího prostředku.

Vnější povrch spotřebiče	Čištění
Vnější povrch spotřebiče Přední strana z nerezové oceli	Teplá mýdlová voda: Vyčistěte ji kuchyňskou utěrkou a poté ji osušte jemným hadříkem. Okamžitě odstraňte skvrny od vodního kamene, mastnoty, škrobu a bílkovin (např. vaječného bílku). Pod těmito skvrnami se může tvořit koroze. Ve specializovaných prodejnách můžete zakoupit speciální čisticí prostředky na horké povrchy z nerezové oceli. Jemným hadříkem naneste velmi tenkou vrstvu čisticího prostředku.
Plast	Teplá mýdlová voda: Vyčistěte ho kuchyňskou utěrkou a poté ho osušte jemným hadříkem. Nepoužívejte prostředek na čištění skla ani škrabku na sklo.
Lakované povrchy	Teplá mýdlová voda: Otřete je kuchyňskou utěrkou a poté je osušte jemným hadříkem.
Ovládací panel	Teplá mýdlová voda: Vyčistěte ho kuchyňskou utěrkou a poté ho osušte jemným hadříkem. Nepoužívejte prostředek na čištění skla ani škrabku na sklo.
Výplně dvířek	Teplá mýdlová voda: Vyčistěte ji kuchyňskou utěrkou a poté ji osušte jemným hadříkem. Nepoužívejte škrabku na sklo ani drátěnku z nerezové oceli.

Rukojeť dvířek	Teplá mýdlová voda: Vyčistěte ji kuchyňskou utěrkou a poté ji osušte jemným hadříkem. Pokud se odstraňovač vodního kamene dostane do kontaktu s rukojetí dvířek, okamžitě ji vyčistěte. Jinak se vám skvrny nepodaří odstranit.
Skleněný kryt pro vnitřní osvětlení	Teplá mýdlová voda: Vyčistěte ji kuchyňskou utěrkou a poté ji osušte jemným hadříkem. Pokud je vnitřní prostor velmi znečištěný, použijte speciální čisticí prostředek na trouby.
Těsnění dvířek Neodstraňujte ho	Teplá mýdlová voda: Otřete ho kuchyňskou utěrkou. Těsnění nedrhňte.
Kryt z nerezové oceli	Čisticí prostředek na nerezovou ocel: Přečtěte si pokyny výrobce. Nepoužívejte přípravky pro péči o nerezovou ocel. Pro čištění sejměte kryt dvířek.
Vnější povrch spotřebiče	Čištění
Příslušenství	Teplá mýdlová voda: Namočte je do vody a očistěte je kuchyňskou utěrkou nebo kartáčem. V případě velkých nánosů nečistot použijte drátěnku z nerezové oceli.
Lišty	Teplá mýdlová voda: Namočte je do vody a očistěte je kuchyňskou utěrkou nebo kartáčem.
Extrakční systém trouby	Teplá mýdlová voda: Otřete je kuchyňskou utěrkou nebo kartáčem. Neodstraňujte mazivo, dokud teleskopické výsuvy nejsou nasazeny. Nejlepším řešením je vyčistit systém po vložení výsuvů. Nečistěte ho v myčce nádobí.
Sonda na maso	Teplá mýdlová voda: Otřete jí kuchyňskou utěrkou nebo kartáčem. Nečistěte ho v myčce nádobí.

Upozornění

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

ČEŠTINA

- Vždy udržujte spotřebič v čistotě a ihned odstraňujte nečistoty, aby se na něm netvořily odolné nánosy nečistot.

Rady

- Po každém použití vyčistěte vnitřek trouby. Tímto způsobem se vám nestane, že byste na této nečistotě pekli jídlo.
- Okamžitě odstraňte skvrny od vodního kamene, mastnoty, škrobu a bílkovin (např. vaječného bílku).
- Skvrny od jídla obsahující cukr odstraňte, pokud možno okamžitě, dokud je skvrna ještě teplá.
- Použijte vhodné nádobí na pečení, např. zapékač mísu.

Dvířka trouby

Výsuvy

Pokud chcete vyčistit výsuvy a vnitřek trouby, můžete je vyjmout a vyčistit. Obr. 5

1. Vyjměte bílé teflonové příslušenství.
2. Zvedněte boční mřížku.
3. Vyjměte boční mřížku.

6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

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

Problém	Možná příčina	Možná řešení
Spotřebič nefunguje.	Spálená pojistka	Zkontrolujte proudový chránič v rozvodné skříni.
	Výpadek proudu	Zkontrolujte, zda funguje kuchyňské osvětlení nebo jiné spotřebiče.
Ventilátor nepracuje nepřetržitě		To je normální z hlediska lepšího rozložení tepla a nejlepšího možného výkonu trouby.
Po použití je slyšet hluk a v blízkosti ovládacího panelu je vidět proud vzduchu.		Chladicí ventilátor je stále aktivní, aby se zabránilo vysoké vlhkosti uvnitř a aby se trouba ochladila. Chladicí ventilátor se automaticky vypne.
Jídlo není dostatečně tepelně zpracováno za čas uvedený v receptu.		Používáte jinou teplotu, než je uvedena v receptu. Znovu zkontrolujte teplotu. Množství ingrediencí se liší od receptu. Znovu si přečtěte recept.

Nerovnoměrné opékání	Nastavení teploty je příliš vysoké nebo nepoužíváte správnou výšku. Znovu si přečtěte recept a zkontrolujte nastavení. Povrchová úprava, barva a/nebo materiál použitého nádobí nebyly pro zvolenou funkci nejvhodnější. Při použití sálavého tepla, například při použití horního + spodního topného tělesa, používejte pečicí nádobí s matným povrchem, tmavé barvy a malé hmotnosti.
Světlo nesvítí	Žárovku je třeba vyměnit, obraťte se na oficiální technickou asistenční službu Cecotec.






Varování – nebezpečí úrazu elektrickým proudem


Nesprávná oprava může být nebezpečná. Opravy a výměny poškozených napájecích kabelů smí provádět pouze autorizovaný technický personál. Pokud je spotřebič poškozený, odpojte jej od elektrické sítě nebo vypněte jistič zemního proudu ve vaší domácnosti. Kontaktujte Asistenční technický servis Cecotec.

Maximální čas provozu

Maximální doba provozu tohoto zařízení je 9 hodin, aby se zabránilo vypnutí jističe reziduálního proudu.

Testování potravin podle normy EN 60350-1

RECEPTA	Příslušenství	Funkce	Teplota (°C)	Výška	Čas (min)	Předeheřev
Koláč	Forma s odnímatelným dnem $\Phi 26$ cm		170	1	30-35	ANO
Malý piškotový dort	Plech		150	2	30-40	Ano
Jablečný koláč	odnímatelným dnem $\Phi 20$ cm		160	1	70-80	NE
Chléb	Plech		210	2	30-35	Ano
Opékání	Rošt		Max	5	6-8	Ano 5 min

Kuře	Rošt a plech		180	Rošt 2 Plech 1	75-80	Ano
------	--------------	---	-----	-------------------	-------	-----

7. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Reference produktu: 02835

Produkt: Bolero Hexa MW0706000 Line

Nominální napětí: 230 V~

Nominální frekvence: 50 Hz

Nominální vstupní výkon (Mikrovlnná trouba): 1600 W

Nominální výstupní výkon (Mikrovlnná trouba): 800 W

Nominální vstupní výkon (Gril): 2200 W

Nominální vstupní výkon (Konvekce) 1800 W

Maximální vstupní výkon: 2800 W

Mikrovlnná frekvence: 2450 MHz

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

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 baterie/akumulátory vyjmout a odnést na sběrné místo určené místními úřady.

Podrobné informace o tom, jak správně likvidovat elektrická a elektronická zařízení a/nebo baterie, by měli spotřebitelé získat od místních úřadů.

Dodržování výše uvedených pokynů přispěje k ochraně životního prostředí.

9. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

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

Pokud zjistíte incident s produktem nebo máte nějaké dotazy, kontaktujte oficiální službu technické pomoci společnosti Cecotec na telefonním čísle +34 96 321 07 28.

10. COPYRIGHT

Práva duševního vlastnictví k textům v této příručce 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.

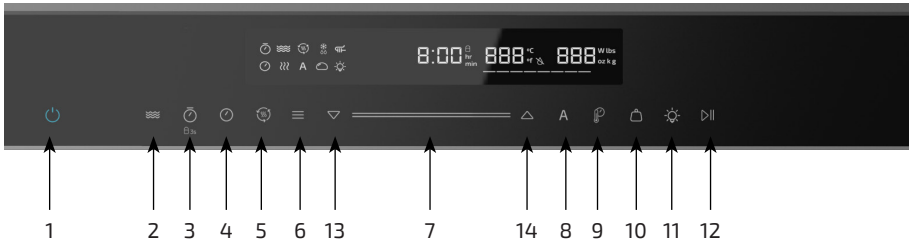


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

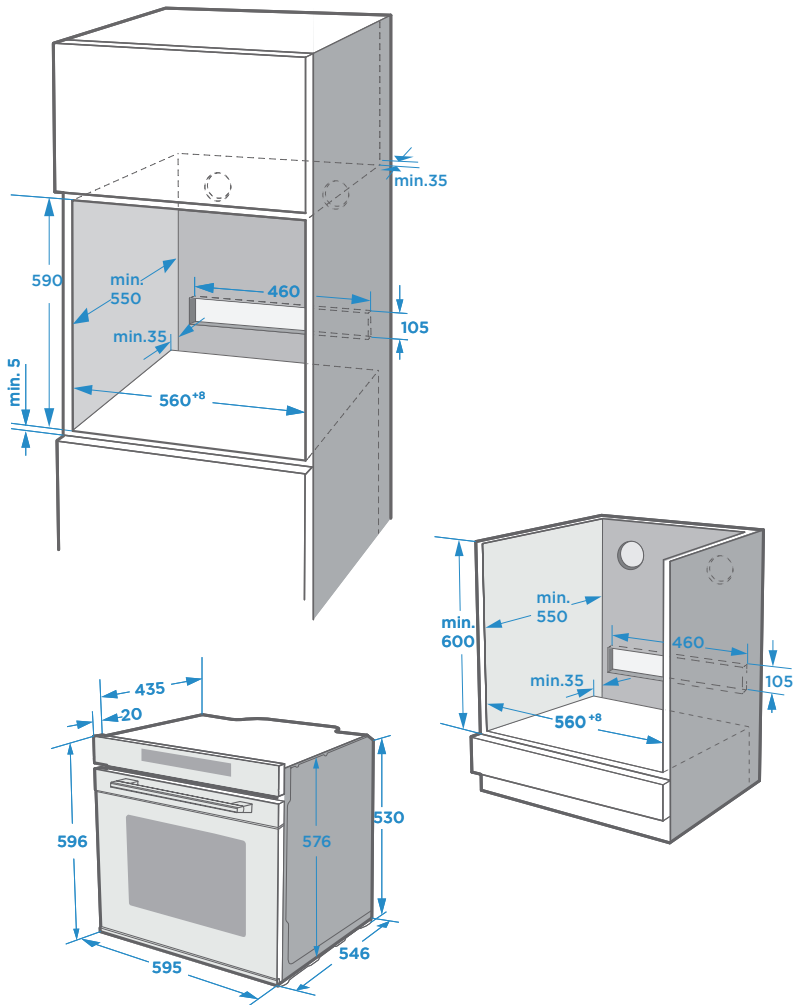


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

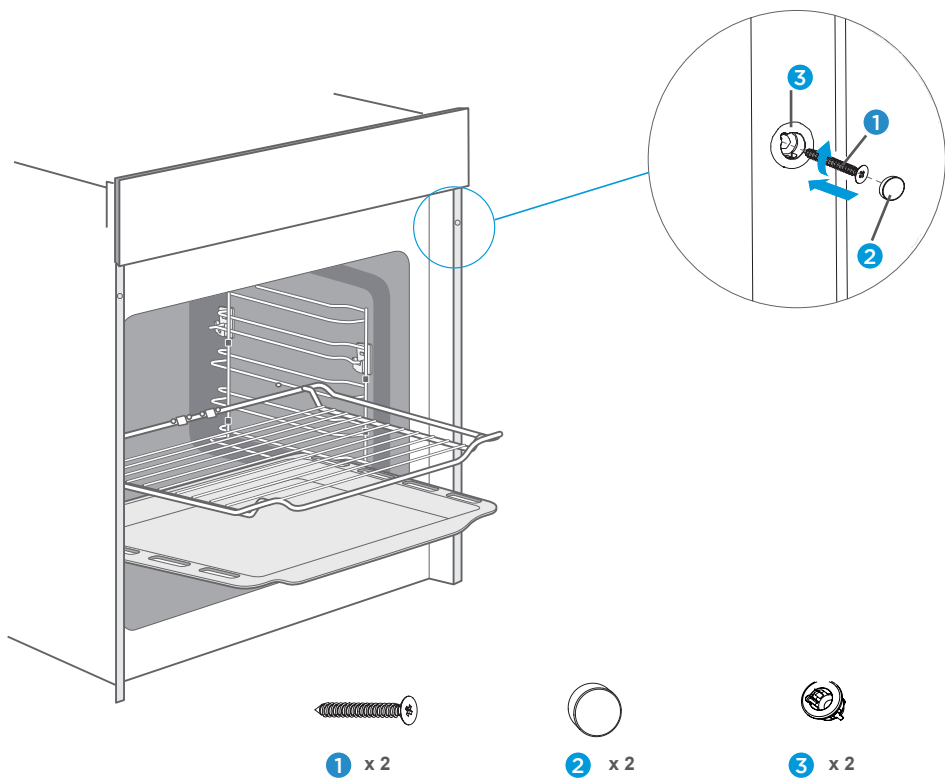


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3

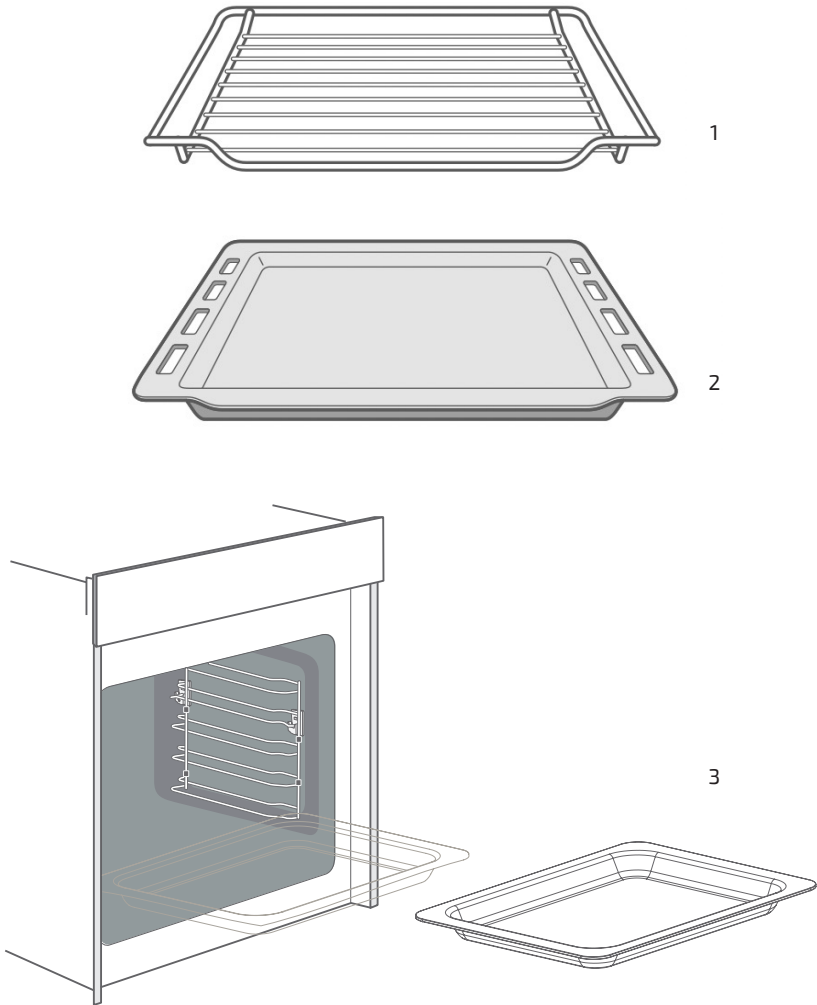


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4

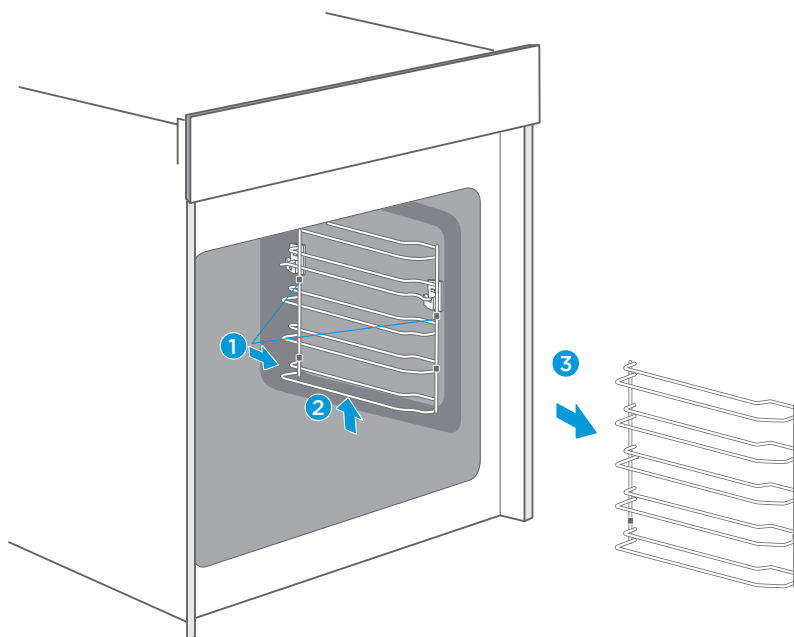


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 5

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia)
AP01230908