

cecotec

BOLERO HEXA MWS704500 GLASS BLACK

Horno integrable microondas / Built-in 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	4
Safety instructions	8
Instructions de sécurité	12
Sicherheitshinweise	16
Istruzioni di sicurezza	21
Instruções de segurança	25
Veiligheidsvoorschriften	30
Instrukcje bezpieczeństwa	34
Bezpečnostní pokyny	38

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	43
2. Antes de usar	43
3. Instalación	44
4. Funcionamiento	46
5. Limpieza y mantenimiento	54
6. Resolución de problemas	56
7. Especificaciones técnicas	58
8. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	59
9. Garantía y SAT	59
10. Copyright	59

INDEX

1. Parts and components	60
2. Before use	60
3. Installation	61
4. Operation	63
5. Cleaning and maintenance	70
6. Troubleshooting	72
7. Technical specifications	74
8. Disposal of old electrical and electronic appliances	75
9. Technical support and warranty	75
10. Copyright	75

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	76
2. Avant utilisation	76

3. Installation	77
4. Fonctionnement	79
5. Nettoyage et entretien	87
6. Résolution de problèmes	89
7. Spécifications techniques	91
8. Recyclage des équipements électriques et électroniques	91
9. Garantie et SAV	92
10. Copyright	92

INHALT

1. Teile und Komponenten	93
2. Vor dem Gebrauch	93
3. Montage	94
4. Bedienung	96
5. Reinigung und Wartung	104
6. Problembehebung	106
7. Technische Spezifikationen	108
8. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	109
9. Garantie und Kundendienst	109
10. Copyright	109

INDICE

1. Parti e componenti	110
2. Prima dell'uso	110
3. Installazione	111
4. Funzionamento	113
5. Pulizia e manutenzione	121

6. Risoluzione dei problemi	123
7. Specifiche tecniche	125
8. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	126
9. Garanzia e supporto tecnico	126
10. Copyright	126

ÍNDICE

1. Peças e componentes	127
2. Antes de usar	127
3. Instalação	128
4. Funcionamento	130
5. Limpeza e manutenção	137
6. Resolução de problemas	140
7. Especificações técnicas	141
8. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	142
9. Garantia e SAT	142
10. Copyright	143

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	144
2. Vóór u het apparaat gebruikt	144
3. Installatie	145
4. Werking	147
5. Schoonmaak en onderhoud	154
6. Probleemoplossing	157
7. Technische specificaties	159
8. Recycling van elektrische en elektronische	

apparatuur	159
9. Garantie en technische ondersteuning	160
10. Copyright	160

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	161
2. Przed użyciem	161
3. Instalacja	162
4. Funkcjonowanie	164
5. Czyszczenie i konserwacja	171
6. Rozwiązywanie problemów	174
7. Specyfikacja techniczna	175
8. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	176
9. Gwarancja i Serwis techniczny	176
10. Copyright	176

OBSAH


1. Díly a součásti	177
2. Před použitím	177
3. Instalace	178
4. Provoz	180
5. Čištění a údržba	187
6. Řešení problémů	189
7. Technické specifikace	191
8. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	191
9. Záruka a technický servis	192
10. Copyright	192

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 microwave oven 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 Gläsern 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 a contatto con lo sportello di vetro per evitare lo scolorimento di quest'ultimo.
- 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. Assicurarci 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: cautela, superfície quente. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver em funcionamento.
- Durante a utilização, o aparelho aquece. Evite tocar nas resistências no interior.
- ADVERTÊNCIA: o aparelho e as suas partes acessíveis ficam quentes durante a sua utilização. Deve-se ter o cuidado de evitar 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 ímãs fixos. Estes podem afetar os implantes eletrónicos, tais como marcapassos ou bombas de insulina. Os utilizadores com implantes eletrónicos devem permanecer a pelo menos 10 cm de distância do painel de controlo.
- Não permita que a folha de alumínio entre em contacto com a porta de vidro. Isto poderia causar uma descoloração permanente da porta de vidro.
- Não utilize painéis de silicone, tampas cobertas ou acessórios feitos de silicone. Isto pode danificar o sensor do forno.

- Durante um longo período de tempo, a presença de humidade no interior do forno pode causar corrosão. Permita que o aparelho seque após cada utilização. Não mantenha alimentos húmidos dentro do forno enquanto este estiver fechado durante longos períodos de tempo. Não armazene os alimentos no forno.
- Quando se cozinham tartes de fruta particularmente sumarentas, não se deve encher demasiado o tabuleiro. Se o sumo de fruta pingar do tabuleiro do forno, pode deixar manchas permanentes. Se possível, utilizar um tabuleiro fundo.
- Se os vedantes estiverem sujos, a porta do 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 coloque pratos ou acessórios na porta do aparelho.
- Não transporte 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 forno micro-ondas, 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 detergenten om de deur van het toestel te reinigen.
 - De scharnieren van het toestel bewegen bij het openen en sluiten van de deur, pas op dat u niet vast komt te zitten. Houd uw handen uit de buurt van de scharnieren.
 - Als brandbare voorwerpen in de oven worden bewaard, kunnen zij vlam vatten. Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de oven. Open nooit de deur als er rook in het toestel is. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact of schakel de aardlekschakelaar in uw huis uit.

- Het bedieningspaneel en de bedieningselementen maken gebruik van vaste magneten. Deze kunnen invloed hebben op elektronische implantaten, zoals pacemakers of insulinepompen. Gebruikers met elektronische implantaten moeten ten minste 10 cm van het bedieningspaneel verwijderd blijven.
- Laat de aluminiumfolie niet in contact komen met de glazen deur. Dit kan permanente verkleuring van de glazen deur veroorzaken.
- Gebruik geen siliconenpannen, afgedekte deksels of accessoires van siliconen. Dit kan de ovensensor beschadigen.
- Over een lange periode kan de aanwezigheid van vocht in de oven leiden tot corrosie. Laat het apparaat na elk gebruik drogen. Bewaar geen vochtig voedsel in de oven terwijl deze gesloten is voor langere tijd. Bewaar geen voedsel in de oven.
- Als u fruittaartjes van sappig fruit bakt, vul de bakplaat dan niet te veel. Als er vruchtensap uit de bakplaat druppelt, kan dit permanente vlekken achterlaten. Gebruik indien mogelijk een diepe bakplaat.
- Als de afdichtingen vuil zijn, zal de deur van het apparaat tijdens de werking niet goed sluiten. Dit kan de voorkant van aangrenzende apparaten en meubels beschadigen. Zorg ervoor dat de afdichtingen altijd schoon zijn.
- Ga niet op de deur van het toestel zitten en plaats of hang er geen voorwerpen op. Plaats geen vaatwerk of accessoires op de deur van het toestel.
- Draag of houd het toestel niet vast aan de handgreep van de deur. De deurgreep kan het gewicht van het toestel niet dragen en zou kunnen breken.
- Als u de restwarmte van de uitgeschakelde oven gebruikt om het voedsel warm te houden, kan er een hoog vochtgehalte

in de oven ontstaan. Dit kan condensatie en corrosieschade aan het toestel veroorzaken, evenals schade aan uw keuken.

- **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.


- Eier 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

**WAŽNE 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.
-  Ten symbol oznacza: ostrożność, gorąca powierzchnia. Temperatura powierzchni może być wysoka, kiedy urządzenie jest w użyciu.
- Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Zaleca się niedotykania elementów grzejnych znajdujących się wewnątrz.
- **OSTRZEŻENIE:** urządzenie i jego dostępne części mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Należy to wziąć pod uwagę, aby uniknąć 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 jakiegokolwiek 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 przepetniać 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.
- Ta kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona 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 płomienie.
- Podgrzewanie napojów w kuchence 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.
- Uwaga: gdy urządzenie pracuje w trybie kombinowanym, dzieci powinny używać urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej, ze względu na wytwarzane temperatury.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

PEČLIVĚ SI PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ

Před použitím přístroje si pozorně přečtěte následující bezpečnostní 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 rozbití 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 ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Opatrně otevřete dvířka trouby. 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 neonezachytili. 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 inzulínové 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 nepřepněte 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 přístroje 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 nevysejte nádobí 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 mikrovlnná trouba je určena k ohřevu 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

Iconos táctiles. Fig.1

1. Icono de encendido/apagado
2. Icono de depósito de agua
3. Icono de luz interior/bloqueo de seguridad para niños
4. Icono de microondas
5. Icono de función
6. Icono de precalentamiento rápido
7. Icono de menú automático
8. Icono de disminución (abajo)
9. Barra de ajuste
10. Icono de aumento (arriba)
11. Icono de ajuste de tiempo/temperatura/vapor
12. Icono de inicio/pausa

Pantalla. Fig.2

1. Icono del temporizador
2. Icono de microondas
3. Icono de función precalentamiento rápido
4. Icono de descongelación
5. Icono de función rustidor
6. Indicador de modo de cocción
7. Indicador de tiempo
8. Indicador de temperatura
9. Indicador de peso
10. Icono de final diferido
11. Icono de función vapor
12. Icono de menú automático
13. Icono de función fermentar

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

ESPAÑOL

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. Fig. 3

- Horno
- Rejilla
- Bandeja de cristal (para la función microondas)
- Bandeja de horno esmaltada
- Herramientas para la instalación
- Este manual de instrucciones

3. INSTALACIÓN

Conexiones eléctricas

- El aparato está provisto de un enchufe y solo debe conectarse a una toma de corriente con toma de tierra correctamente instalada.
- Solo un electricista cualificado que tenga en cuenta la normativa correspondiente puede instalar la toma de corriente o sustituir el cable de conexión.
- Si tras la instalación del dispositivo el enchufe no queda accesible, coloque un conmutador de aislamiento de un solo polo a uno de los lados con una distancia de contacto de al menos 3 mm. La instalación debe garantizar la protección de los contactos. Protección por fusible: revise los datos técnicos.

Instalación

- Este dispositivo está diseñado exclusivamente para ser instalado en una cocina.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado como aparato de mesa o dentro de un armario.
- El armario empotrado no debe tener una pared trasera detrás del aparato.
- Debe mantener un espacio de al menos 45 mm entre la pared y la base o el panel trasero de la unidad superior.
- El armario en el que vaya a encastrar el dispositivo debe tener una abertura de ventilación de 250 cm². Para ello, recorte el panel de la base o coloque una rejilla de ventilación.
- Las ranuras de ventilación y las entradas de aire no deben estar cubiertas.
- El funcionamiento seguro de este aparato solo puede garantizarse si se ha instalado de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- El técnico instalador será responsable de los daños derivados de una instalación incorrecta.

- Los muebles en los que se instala el aparato deben ser resistentes al calor hasta 90 °C.
- La altura de instalación debe ser de al menos 850 mm.
- En la figura 4, puede observar las dimensiones necesarias para la instalación.
- Nota: debe quedar un hueco por encima del horno.
- 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.

Importante

- Es fundamental que no retuerza el cable de conexión durante la instalación del horno encastrable.
- Durante la instalación del horno encastrable, evite cerrar el espacio entre la encimera y el dispositivo utilizando listones adicionales.
- Mantenga este espacio sin obstrucciones para permitir la correcta circulación de aire y evitar posibles problemas de ventilación. Un adecuado flujo de aire es esencial para el rendimiento eficiente y la durabilidad del horno.

Fig. 5

1. Introduzca el horno en el armario seleccionado, asegurándose de que esté en el centro de la abertura. Asegure que el horno esté nivelado y correctamente posicionado antes de continuar con el proceso de instalación.
2. Una vez que el horno esté en su posición adecuada, proceda a la fijación segura en el armario. Abra la puerta del horno y utilice los tornillos proporcionados para asegurarlo en su lugar. Utilice los elementos numerados [5], [6] y [7] proporcionados para asegurar el horno en su posición. Fig. 6

Importante

Para evitar daños al horno o a la carcasa del aparato, es importante no apretar excesivamente los tornillos [5]. Le recomendamos que utilice un destornillador para realizar esta tarea con precisión y precaución.

Leyenda de la figura 4:

1. Aberturas de ventilación en la parte trasera, mínimo 250 cm²
2. Paneles traseros abiertos
3. Área de ventilación en la base mínima de 250 cm²
4. Rejilla de ventilación
5. Base del armario
6. Área de ventilación en la base mínima de 250 cm²
7. Panel trasero abierto

Leyenda de la figura 5:





1. 20 mm para las molduras de metal









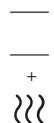
Instalación de la bandeja recoge grasas







- Para instalar correctamente la bandeja recoge grasas, abra la tapa del horno y coloque la bandeja recoge grasas como se muestra en la figura 6.
- Asegúrese de que la bandeja recoge grasas esté colocada de manera segura y ajustada en su posición. Esto garantizará su correcto funcionamiento durante el uso del horno.

4. FUNCIONAMIENTO




- Los iconos táctiles se utilizan para ajustar varias funciones adicionales. En la pantalla podrá leer los valores que haya establecido.
- Puede utilizar el icono de ajuste y la barra de control deslizante para configurar los parámetros como, por ejemplo: seleccionar el menú automático (puede elegir entre 21 programas automáticos de A01 a A21), para ajustar la temperatura de los modos de cocción y para seleccionar la potencia en el modo microondas (100 W, 200 W, 400 W, 600 W y 800 W).

Función		Temperatura de cocción (°C)
	Microondas + Convección	100-220
	Microondas + Resistencia inferior + Convección	100-230
	Descongelación	
	Fermentación	30-45




	<p>Microondas + Doble grill + Ventilador</p>	<p>100-220</p>
<p>A</p>	<p>Menús/programas automáticos</p>	
	<p>Vapor</p>	<p>60-100</p>
	<p>Convección + vapor</p>	<p>150-220</p>
	<p>Convencional</p>	<p>100-230</p>
	<p>Convección</p>	<p>100-250</p>
	<p>Convencional + Ventilador</p>	<p>100-230</p>
	<p>Grill radiante</p>	<p>100-200</p>
	<p>Microondas</p>	
	<p>Convencional + Vapor</p>	<p>150-220</p>

	Doble grill + Ventilador + Vapor	150-220
	Resistencia inferior	100-200
	Doble grill + Ventilador	100-230
	Doble grill	100-230
	Resistencia inferior + Convección	100-230
	Microondas + Vapor	





Configuración de la hora

1. En el modo de espera, pulse el icono de ajuste  para entrar en el modo de configuración de la hora. En la pantalla aparecerá "00:00" y las cifras de las horas parpadearán.
2. Pulse los iconos arriba/abajo o deslice la barra de ajuste para configurar la hora. El tiempo introducido debe estar comprendido entre 0-23 horas.
3. Pulse el icono de ajuste  para confirmar la configuración y las cifras de los minutos parpadearán.
4. Pulse los iconos arriba/abajo o deslice la barra de ajuste para configurar los minutos. El tiempo introducido debe estar comprendido entre 0-59 minutos.
5. Pulse el icono de ajuste  para finalizar la configuración de la hora y ":" parpadeará en la pantalla. Una vez la hora esté configurada, el aparato entrará en el modo de espera.





Función de vapor

1. En el modo de espera, pulse el icono de función  para seleccionar la función de vapor. El icono correspondiente aparecerá en la pantalla y la temperatura se iluminará.
2. Pulse los iconos arriba/abajo o deslice la barra de ajuste para ajustar el tiempo de cocción.
3. Pulse el icono de ajuste  para entrar en el modo de selección de temperatura.
4. Pulse los iconos arriba/abajo o deslice la barra de ajuste para ajustar el tiempo de cocción.
5. Pulse el icono de inicio/pausa  y el horno empezará a calentarse.

Función de vapor combinado






1. En el modo de espera, pulse el icono de función  repetidamente para seleccionar la función de convección + vapor. Los iconos correspondientes aparecerán en pantalla y la temperatura se iluminará.
2. Pulse los iconos arriba/abajo o deslice la barra de ajuste para ajustar el tiempo de cocción.
3. Pulse el icono de ajuste  para entrar en el modo de selección de temperatura.
4. Pulse los iconos arriba/abajo o deslice la barra de ajuste para ajustar la temperatura de cocción.
5. Pulse el icono de ajuste  para ajustar el nivel de vapor.
6. Pulse los iconos arriba/abajo o deslice la barra de ajuste para elegir entre los niveles de vapor disponibles: L1, L2 y L3.
7. Pulse el icono de inicio/pausa  y el horno empezará a calentarse.

Función de microondas



1. Pulse el icono de microondas  para entrar en la función microondas. El tiempo parpadeará.
2. Pulse los iconos arriba/abajo o deslice la barra de ajuste para configurar el tiempo de cocción.
3. Pulse el icono de microondas  o el de ajuste  para entrar en el modo de selección del nivel de potencia.
4. Pulse los iconos arriba/abajo o deslice la barra de ajuste para ajustar el nivel de potencia.
5. Pulse el icono de inicio/pausa  para empezar a cocinar.

Nivel de potencia del microondas				
100 W	200 W	400 W	600 W	800 W
10%	30%	50%	80%	100%



Función de microondas combinado

1. En el modo de espera, pulse el icono de función  repetidamente para seleccionar la función de convección. A continuación, pulse el icono de microondas  para entrar en la función microondas + convección. Los iconos correspondientes aparecerán en pantalla.
2. Pulse los iconos arriba/abajo o deslice la barra de ajuste para ajustar el tiempo de cocción.
3. Pulse el icono de ajuste  para entrar en el modo de selección de temperatura.
4. Pulse los iconos arriba/abajo o deslice la barra de ajuste para ajustar la temperatura de cocción.
5. Pulse el icono de ajuste  para ajustar el nivel de potencia.
6. Pulse los iconos arriba/abajo o deslice la barra de ajuste para ajustar el nivel de potencia.
7. Pulse el icono de inicio/pausa  para empezar a cocinar.


Pre calentamiento rápido

1. Puede utilizar la función de pre calentamiento rápido para reducir el tiempo de pre calentamiento.
2. Seleccione una función, pulse el icono de pre calentamiento rápido  y este se iluminará en la pantalla.
3. Durante el pre calentamiento, puede pulsar el icono de pre calentamiento rápido  para cancelar el proceso de pre calentamiento.
4. Una vez se haya pre calentado el horno, la temperatura se mantendrá durante 2 horas. Si el horno no se utiliza en las próximas 2 horas, volverá al modo de espera.
5. Si cocina a menos de 100 °C, no es necesario pre calentarlo.

Función de descongelación


- En el modo de espera, pulse el icono de menú automático **A** para entrar en la función de descongelación. El primer número del programa parpadeará en la pantalla.
- Pulse los iconos arriba/abajo o deslice la barra de ajuste para seleccionar el modo de descongelación de entre los programas disponibles: d01, d02 y d03.
- Pulse el icono de ajuste  para entrar el peso.
- Pulse los iconos arriba/abajo o deslice la barra de ajuste para ajustar el peso.
- Pulse el icono de inicio/pausa  para confirmar el programa. Verá que la cuenta atrás empieza.

N.º de programa	Descongelar	Rango de peso en kg
d 01*	Carne	0,10 – 1,50
d 02*	Aves	0,10 – 1,50
d 03*	Pescado	0.10 - 0,80


* Si escucha 3 pitidos, dele la vuelta a la comida. A continuación, pulse el icono de inicio/pausa  para continuar con el proceso de descongelación.

Luz interior encendida/apagada

Encender la luz interior:

1. Pulse el icono de luz interior  para encender la luz del horno.
2. Abra el horno.


Apagar la luz interior

1. Pulse el icono de luz interior  para apagar la luz del horno.
2. La luz del interior se apagará de forma automática cuando el proceso de cocinado haya terminado.


Bloqueo de seguridad para niños

El horno dispone de un bloqueo para niños que impide que los niños lo enciendan accidentalmente.



Activar el bloqueo para niños

- En el modo de espera, mantenga pulsado el icono de luz interior/bloqueo para niños  alrededor de 3 segundos.
- El horno emitirá un pitido largo y el símbolo de bloqueo aparecerá en la pantalla, lo que indica que el bloqueo de seguridad se ha activado.

Desactivar el bloqueo para niños

- En el estado de bloqueo, mantenga pulsado el icono de luz interior/bloqueo para niños  alrededor de 3 segundos.
- El horno emitirá un pitido largo y el símbolo de bloqueo desaparecerá de la pantalla, lo que indica que el bloqueo de seguridad se ha desactivado.

Menús/programas automáticos

- Los menús automáticos le permiten preparar la comida muy fácilmente. Para ello, deberá seleccionar el programa e introducir el peso de los alimentos.
 - El menú automático realizará el ajuste óptimo. Puede elegir entre 21 programas.
1. En el modo de espera, pulse dos veces el icono de menú automático **A** para entrar en la función de menú automático. El primer número del programa parpadeará en la pantalla.
 2. Pulse los iconos arriba/abajo o deslice la barra de ajuste para seleccionar el número de menú.
 3. Pulse el icono de ajuste .
 4. Pulse los iconos arriba/abajo o deslice la barra de ajuste para ajustar el peso y el tiempo de cocción aparecerá en pantalla
 5. Pulse el icono de inicio/pausa  para confirmar el programa. Verá que la cuenta atrás empieza.

N.º de menú	Alimento	Peso (kg)	Altura y accesorio
A 01	Verdura fresca	0,20	Altura 1, bandeja de cristal
		0,40	
		0,60	
A 02	Patatas peladas/cocidas	0,24	Altura 1, bandeja de cristal
		0,48	
		0,72	

ESPAÑOL

A 03	Patatas asadas	0,45	Altura 3, rejilla
		1	
A 04	Trozos de pollo (congelados)	0,45	Altura 3, rejilla
A 05	Bizcocho	0,40	Altura 2, rejilla
		0,50	
		0,60	
A 06	Tarta de manzana	2,40	Altura 2, rejilla
A 07	Quiche	1	Altura 2, rejilla
A 08	Sopa recalentada	0,20	Altura 1, bandeja de cristal
		0,40	
		0,60	
A 09	Platos recalentados	0,25	Altura 1, bandeja de cristal
		0,35	
A 10	Salsa/estofado recalentado	0,10	Altura 1, bandeja de cristal
		0,20	
		0,30	
A 11	Pizza congelada	0,20	Altura 3, rejilla
		0,40	
		0,60	
A 12	Patatas fritas congeladas	0,30	Altura 3, rejilla
		0,40	
		0,50	
A 13	Lasaña	1,60	Altura 2, rejilla

A 14	Filetes de salmón	0,50	Bandeja de cristal
A 15	Pechuga de pollo	0,50	
A 16	Arroz + agua	0,20	
A 17	Legumbres	0,50	
A 18	Brócoli	0,50	
A 19	Patatas sin pelar	0,50	
A 20	Patatas peladas	0,50	
A 21	Función de descalcificación	-	-

Nota

- Durante la cocción de los menús A04 y A12, el horno emitirá una señal acústica para recordarle que debe dar la vuelta a los alimentos.
- Puede pulsar el icono de ajuste ◀▶ para programar el tiempo de cocción de los menús del A14 al A20.
- Debido a que los ingredientes pueden variar en procedencia, tamaño, forma y marca, lo mostrado en la tabla puede no ser lo más apropiado para los ingredientes que utilice.

Función FullSteam. Fig. 7

Nota

Pulse el icono de depósito de agua y retírelo. A continuación, quite el tapón de sellado y añada agua.

- Utilice agua pura con un valor TDS superior a 3.
- Al principio de la cocción al vapor: Si falta agua en el depósito de agua, sonará un aviso para recordarle que añada agua después de cocinar durante un minuto.

Nota

- Antes de iniciar el modo de cocción al vapor, limpie el depósito de agua.
- Después de la cocción al vapor: vacíe el depósito de agua y límpielo.
- Si el depósito está atascado, sáquelo haciendo ventosa.

Ventilador de refrigeración

- Este horno cuenta con un ventilador de refrigeración. El ventilador se enciende durante su uso. El aire caliente se expulsa por encima de la puerta.
- El ventilador de refrigeración sigue funcionando durante un periodo de tiempo tras el uso.

Advertencia

No cubra las rejillas de ventilación. De lo contrario, el dispositivo se podría sobrecalentar.

ESPAÑOL

Aviso

- Si el dispositivo permanece frío durante el uso del microondas, el ventilador de refrigeración se encenderá de todos modos. El ventilador puede funcionar incluso cuando el funcionamiento del horno ha terminado.
- Puede formarse condensación en la ventana de la puerta, las paredes interiores y la bandeja recoge grasas. Esto es completamente normal y no afecta al funcionamiento del horno. Retire la condensación con un paño antes de cocinar.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Con un cuidado y limpieza cuidadosos, su horno conservará su aspecto y se mantendrá en buen estado. A continuación, encontrará instrucciones para la limpieza y el cuidado de este producto.
- Peligro de descarga eléctrica. La humedad que entre en el dispositivo puede provocar una descarga eléctrica. No utilice limpiadores de alta presión o de vapor.
- Riesgo de quemaduras. Nunca limpie el aparato inmediatamente después de apagarlo. Deje que se enfríe.
- Riesgo de daños graves para la salud. La energía de las microondas puede escaparse si la puerta del compartimento de cocción o la junta de la puerta están dañadas. No utilice nunca el aparato si la puerta o la junta de la puerta están dañadas, contacte con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.

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.
- Los olores desagradables, por ejemplo, tras la preparación de pescado, pueden eliminarse muy fácilmente. Añada unas gotas de zumo de limón en un vaso de agua. Coloque también una cuchara en el recipiente para evitar que se retrase la ebullición. Caliente el agua durante 1 o 2 minutos a la máxima potencia del horno.

Función de descalcificación/limpieza a vapor

Este horno incluye un programa especialmente diseñado para limpiar su interior de manera eficaz. Para obtener los mejores resultados de limpieza, le recomendamos que utilice detergente de ácido cítrico. Siga las instrucciones del fabricante.

1. Encienda el horno, retire el depósito de agua, añada 1 L de agua pura en el depósito con un poco de ácido cítrico (aproximadamente 5~10g).
2. Coloque el depósito de agua correctamente en su sitio.
3. En el modo de espera, pulse el icono de menú automático **A** varias veces hasta que

La pantalla muestre "A21", lo que significa que el horno entra en función de descalcificación. El indicador se encenderá mostrando el tiempo predeterminado de "1h".

4. Pulse el icono de inicio/pausa  para comenzar el programa de limpieza.
5. Cuando el tiempo restante sea de 5 minutos, el programa se pausará para recordarle que debe añadir agua. Saque el depósito de agua y límpielo a fondo.
6. Añada agua limpia y pulse el icono de inicio/pausa  para reanudar el programa.

Nota

El proceso de descalcificación no debe detenerse. Si se detiene antes del final, todo el programa deberá reiniciarse desde el paso 3.

Productos de limpieza

Para evitar que las diferentes superficies se dañen por el uso de un producto de limpieza incorrecto, observe la información de la tabla. No utilice:

- productos de limpieza fuertes o abrasivos.
- rasquetas metálicas o de vidrio para limpiar el cristal de la puerta del horno, rasquetas metálicas o de vidrio para limpiar la junta de la puerta.
- estropajos y esponjas duras.
- productos de limpieza con alto contenido de alcohol.
- Lave bien los paños nuevos antes de usarlos.
- Permita que todas las superficies se sequen bien antes de volver a utilizar el aparato.

Área	Productos de limpieza
Parte frontal del horno	Agua caliente con jabón: Límpielo con un paño de cocina y luego séquela con un paño suave. No utilice limpiacristales ni rasquetas de metal o vidrio para la limpieza.
Parte frontal de acero inoxidable	Agua caliente con jabón: Límpielo con un paño de cocina y luego séquela con un paño suave. Elimine inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y albúmina (por ejemplo, la clara de huevo). Puede formarse corrosión bajo estas manchas. Los productos especiales para la limpieza de acero inoxidable pueden obtenerse en el servicio posventa o en tiendas especializadas. No utilice limpiacristales ni rasquetas de metal o vidrio para la limpieza.

ESPAÑOL

Compartimento de cocción	Agua caliente con jabón o una solución con vinagre: Límpiala con un paño de cocina y luego séquela con un paño suave. Si el horno está muy sucio: No use aerosoles para horno ni otros productos de limpieza de horno agresivos o materiales abrasivos. Los estropajos, las esponjas ásperas y los limpiadores de sartenes tampoco son adecuados. Estos artículos pueden arañar la superficie. Permita que las superficies interiores se sequen por completo.
Hueco del compartimento de cocción	Paño húmedo: Asegúrese de que no se filtre agua a través del accionamiento del plato giratorio hacia el interior del aparato.
Parrilla	Agua caliente con jabón: Utilice un producto de limpieza de acero inoxidable o lávelas en el lavavajillas.
Paneles de la puerta	Limpiacristales: Límpielos con un paño de cocina. No utilice rasquetas de vidrio.
Junta	Agua caliente con jabón: Límpiala con un paño de cocina, no la frote. No utilice rasquetas de metal o vidrio para la limpieza.

6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Los fallos de funcionamiento suelen tener explicaciones sencillas. Consulte la tabla de problemas antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Si una comida no le sale exactamente como quería, consulte la sección "Funcionamiento", donde encontrará muchos consejos y trucos de cocina.
- ¡Peligro de descarga eléctrica! Una reparación incorrecta puede ser peligrosa. Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec.

Problema	Causa	Posible solución
El aparato no funciona.	Interruptor diferencial defectuoso.	Revise la caja de fusibles y compruebe que el interruptor diferencial del aparato está en funcionamiento.
	Enchufe no conectado.	Conecte el enchufe.
	Corte de corriente.	Compruebe si el interruptor diferencial de la cocina funciona.
El aparato no funciona. El icono de bloqueo de seguridad aparece en la pantalla.	Está activado el bloqueo para niños.	Desactive el bloqueo de niños (consulte el apartado "Bloqueo para niños").
El horno no se enciende.	La puerta no está completamente cerrada.	Compruebe que no haya restos de comida en la puerta.
La comida tarda más en calentarse en el horno que antes.	El nivel de potencia seleccionado es demasiado bajo.	Seleccione un nivel de potencia superior.
	Ha colocado más comida de la habitual en el horno.	Si la cantidad se duplica, el tiempo de cocción también.
	La comida está más fría que de costumbre.	Remueva o dele la vuelta a la comida durante la cocción.
No puedo establecer un nivel de potencia o modo de funcionamiento particular.	La opción de temperatura, nivel de potencia o combinado no están permitidas.	Elija una opción permitida.
E-01 aparece en pantalla.	La función térmica de apagado automático se ha activado.	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.
E-04 aparece en pantalla.	La función térmica de apagado automático se ha activado.	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.

ESPAÑOL

E-17 aparece en pantalla.	El precalentamiento rápido no funciona.	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.
---------------------------	---	---

Códigos de error

Código de error	Posible causa	Solución
E-01	La función térmica de apagado automático se ha activado.	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.
E-04	La función térmica de apagado automático se ha activado.	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.
E-17	El precalentamiento rápido no funciona.	Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia	02836
Modelo	Bolero Hexa MWS704500 Glass Black
Voltaje nominal	230 V~
Frecuencia nominal	50 Hz
Potencia nominal de entrada (microondas)	1700 W
Potencia nominal de salida (microondas)	800 W
Potencia nominal de entrada (Grill)	2200 W
Potencia nominal de entrada (Convección)	1700 W
Potencia máx. Potencia de entrada	3350 W
Frecuencia del microondas	2450 MHz
consumo máx. en modo Standby	0.91 W

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

Fabricado en China | Diseñado en España

8. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

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

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

9. GARANTÍA Y SAT

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

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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

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

Touch icons Fig. 1

1. Power icon
2. Water tank icon
3. Inner light/child safety lock icon
4. Microwave icon
5. Function icon
6. Fast preheating icon
7. Automatic menu icon
8. Decrease icon (down)
9. Adjustment slider
10. Increase icon (up)
11. Time/temperature/steam setting icon
12. Start/pause icon

Display Fig. 2

1. Timer icon
2. Microwave icon
3. Fast preheating function icon
4. Defrost icon
5. Rotisserie function icon
6. Cooking mode indicator light
7. Time indicator light
8. Temperature indicator light
9. Weight indicator light
10. Delay end icon
11. Steam function icon
12. Automatic menu icon
13. Ferment function 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. Fig. 3

- Oven
- Rack
- Glass tray (for microwave function)
- Enamelled oven tray
- Installation tools
- Instruction manual

3. INSTALLATION

Electrical connections

- The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket.
- Only a qualified electrician who is aware of the relevant regulations may install the socket or replace the connection cable.
- If the plug is not accessible after the installation of the appliance, fit a single-pole isolating switch on one side with a contact distance of at least 3 mm. The installation must ensure contact protection. Fuse protection: check technical data.

Installation

- The appliance is exclusively designed to be installed in a kitchen.
- This appliance is not designed to be used as a table-top appliance.
- The built-in cabinet must not have a rear wall behind the appliance.
- You must keep a space of at least 45 mm between the wall and the base or the rear panel of the top unit.
- The cabinet in which the device is to be installed must have a ventilation opening of 250 cm². To ensure this, cut out the base panel or fit a ventilation grid.
- Ventilation slots and air inlets must not be covered.
- Safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed in accordance with these installation instructions.
- The installation technician shall be liable for any damage resulting from incorrect installation.
- The furniture in which the appliance is installed must be heat-resistant up to 90 °C.

ENGLISH

- The minimum installation height is 850 mm.
- In figure 4, you can see the dimensions required for the installation.
- Note: a gap should be left above the oven.
- Do not transport or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot withstand the weight of the appliance and could break.

Important

- It is essential that you do not twist the connection cable during installation of the built-in oven.
- When installing the built-in oven, avoid closing the space between the worktop and the appliance by using additional slaps.
- Keep this space unobstructed to allow for proper air circulation and to avoid possible ventilation problems. An adequate airflow is essential for efficient performance and durability of the oven.

Fig. 5

1. Insert the oven into the selected cabinet, making sure that it is in the centre of the opening. Ensure that the oven is level and correctly positioned before continuing with the installation process.
2. Once the oven is in its proper position, proceed to securely fasten it in the cabinet. Open the oven door and use the screws provided to secure it in place. Use the numbered items [5], [6] and [7] provided to secure the oven in position. Fig. 6

Important

To avoid damage to the oven or the appliance housing, it is important not to over-tighten the screws [5]. We recommend that you use a screwdriver to perform this task with precision and caution.

Fig. 4 key:

1. Rear ventilation openings, minimum 250 cm²
2. Open rear panels
3. Ventilation area in the base, minimum 250 cm²
4. Ventilation grid
5. Cabinet base
6. Ventilation area in the base, minimum 250 cm²
7. Open rear panel

Fig. 5 key:

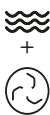



1. 20 mm for metal mouldings

Grease-collection tray









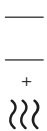
- To install the grease-collection tray correctly, open the oven door and position the grease-collection tray as shown in figure 6.
- Make sure that the grease-collection tray is securely and tightly in place. This will ensure its correct operation during the use of the oven.







4. OPERATION

- The icons are used to adjust various additional functions. On the display you can read the already set values.
- You can use the setting icon and the adjustment slider to set parameters such as: to select the automatic menu (you can choose from 21 automatic programmes from A01 to A21), to set the temperature of the cooking modes and to select the power in microwave mode (100 W, 200 W, 400 W, 600 W and 800 W).




Function		Cooking temperature (°C)
	Microwave + Convection	100-220
	Microwave + Bottom heating + Convection	100-230
	Defrost	
	Fermentation	30-45

ENGLISH



	Microwave + Double grill + Fan	100-220
A	Automatic menus/programmes	
	Steam	60-100
	Convection + Steam	150-220
	Conventional	100-230
	Convection	100-250
	Conventional + Fan	100-230
	Radiating grill	100-200
	Microwave	
	Conventional + Steam	150-220

	Double grill + Fan + Steam	150-220
	Bottom heating element	100-200
	Double grill + Fan	100-230
	Double grill	100-230
	Bottom heating element + Convection	100-230
	Microwave + Steam	

Setting the time


1. In standby mode, press the time/temperature/steam setting icon  to enter the time configuration mode; "00:00" will appear on the display and the hour digits will flash.
2. Press the increase/decrease icons or the adjustment slider to set the time. The time entered must be between 0-23 hours.
3. Press the time/temperature/steam setting icon  to confirm the setting, the minute digits will flash.
4. Press the increase/decrease icons or the adjustment slider to set the minutes. The time entered must be between 0-59 minutes.
5. Press the time/temperature/steam setting icon  to finish the time configuration mode, ":" will flash on the display. Once the time is set, the appliance will enter standby mode.

Steam function




1. In standby mode, press the function icon  to select the steam function. The corresponding icon will be shown on the display and the temperature indicator light will light up.
2. Press the increase/decrease icons or slide the adjustment slider to set the cooking time.
3. Press the time/temperature/steam setting icon  to enter temperature selection

ENGLISH





mode.

4. Press the increase/decrease icons or slide the adjustment slider to set the cooking temperature.
5. Press the start/pause icon ; the oven will start heating.

Combined steam function




1. In standby mode, press the function icon  repeatedly to select the convection + steam function. The corresponding icons will be shown on the display and the temperature indicator light will light up.
2. Press the increase/decrease icons or slide the adjustment slider to set the cooking time.
3. Press the time/temperature/steam setting icon  to enter temperature selection mode.
4. Press the increase/decrease icons or slide the adjustment slider to set the cooking temperature.
5. Press the time/temperature/steam setting icon to adjust steam level.
6. Press the increase/decrease icons or slide the adjustment slider to choose between the available steam levels: L1, L2 and L3.
7. Press the start/pause icon ; the oven will start heating.



Microwave function

1. Press the microwave icon  to enter the microwave function. The time will start flashing.
2. Press the increase/decrease icons or slide the adjustment slider to set the cooking time.
3. Press the microwave icon  or the time/temperature/steam setting icon  to enter the power level selection mode.
4. Press the increase/decrease icons or slide the adjustment slider to set the power level.
5. Press the start/pause icon  to start cooking.



Microwave power level				
100 W	200 W	400 W	600 W	800 W
10%	30%	50%	80%	100%

Combined microwave function



1. In standby mode, press the function icon  repeatedly to select the convection function. Next, press the microwave icon  to enter the microwave + convection function. The corresponding icons will be displayed.
2. Press the increase/decrease icons or slide the adjustment slider to set the cooking time.
3. Press the time/temperature/steam setting icon  to enter temperature selection mode.
4. Press the increase/decrease icons or slide the adjustment slider to set the cooking temperature.

5. Press the time/temperature/steam setting icon  to adjust the power level.
6. Press the increase/decrease icons or slide the adjustment slider to set the power level.
7. Press the start/pause icon  to start cooking.


Fast preheating

1. You can use the fast-preheating function to shorten the preheating time.
2. Select a function, press the fast-preheating icon ; it will light up on the display.
3. During preheating, you can press the fast-preheating icon  to cancel the preheating process.
4. Once the oven has been preheated, the temperature will be maintained for 2 hours. If the oven is not used for the next 2 hours, it will go back to standby mode.
5. If cooking below 100 °C, it is not necessary to preheat the oven.

Defrost function


- In standby mode, press the automatic menu icon **A** to enter defrost function. The first programme number will flash on the display.
- Press the increase/decrease icons or the adjustment slider to select the defrost mode from the available programmes: d01, d02 and d03.
- Press the time/temperature/steam setting icon  to enter the weight.
- Press the increase/decrease icons or slide the adjustment slider to set the weight.
- Press the start/pause icon  to confirm the programme. You will see the countdown begin.

Programme No.	Defrost	Weight range in kg
d 01*	Meat	0.10 – 1.50
d 02*	Poultry	0.10 – 1.50
d 03*	Fish	0.10 - 0.80


* If you hear 3 beeps, turn the food over. Next, press the start/pause icon  to continue the defrosting process.

Inner light on/off

Switching on the inner light

1. Press the inner light icon  to switch the oven light on.
2. Open the oven.


Switching off the inner light

1. Press the inner light icon  to switch the oven light off.
2. The inner light will automatically switch off when the cooking process is finished.


Child safety lock

The oven has a child lock to prevent children from accidentally turning it on.




Activating the child safety lock

- In standby mode, hold and press the inner light/child safety lock icon  for approximately 3 seconds.
- The oven will emit a long beep and the lock symbol will appear on the display, indicating that the safety lock has been activated.

Deactivating the child safety lock

- In lock mode, hold and press the inner light/child safety lock icon  for approximately 3 seconds.
- The oven will emit a long beep and the lock symbol will disappear on the display, indicating that the safety lock has been deactivated.

Automatic menus/programmes

- The automatic menus will allow you to prepare food easily. To do this, select the programme and enter the weight of the food.
 - The automatic menu will make the best setting. You can choose between 21 programmes.
1. In standby mode, press the automatic menu icon  twice to enter the automatic menu function. The first programme number will flash on the display.
 2. Press the increase/decrease icons or slide the adjustment slider to select the menu number.
 3. Press the time/temperature/steam setting icon .
 4. Press the increase/decrease icons or slide the adjustment slider to adjust the weight, the cooking time will be displayed.
 5. Press the start/pause icon  to confirm the programme. You will see the countdown begin.


Menu No.	Food	Weight (kg)	Height and accessory
A 01	Fresh vegetables	0.20	Height 1, glass tray
		0.40	
		0.60	
A 02	Peeled/cooked potatoes	0.24	Height 1, glass tray
		0.48	
		0.72	

A 03	Baked potatoes	0.45	Height 3, rack
		1	
A 04	Chicken pieces (frozen)	0.45	Height 3, rack
A 05	Sponge cake	0.40	Height 2, rack
		0.50	
		0.60	
A 06	Apple pie	2.40	Height 2, rack
A 07	Quiche	1	Height 2, rack
A 08	Reheated soup	0.20	Height 1, glass tray
		0.40	
		0.60	
A 09	Reheated dishes	0.25	Height 1, glass tray
		0.35	
A 10	Reheating sauce/stew	0.10	Height 1, glass tray
		0.20	
		0.30	
A 11	Frozen pizza	0.20	Height 3, rack
		0.40	
		0.60	
A 12	Frozen chips	0.30	Height 3, rack
		0.40	
		0.50	
A 13	Lasagna	1.60	Height 2, rack

ENGLISH

A 14	Salmon fillets	0.50	Glass tray
A 15	Chicken breast	0.50	
A 16	Rice + water	0.20	
A 17	Legumes	0.50	
A 18	Broccoli	0.50	
A 19	Unpeeled potatoes	0.50	
A 20	Peeled potatoes	0.50	
A 21	Descaling function	-	-

Please note

- During the cooking of menus A04 and A12, the oven will beep to remind you to turn the food.
- You can press the time/temperature/steam setting icon  to set the cooking time for menus A14 to A20.
- As ingredients differ in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee the best setting for the ingredients that you are using.

FullSteam function. Fig. 7

Please note

Press the water tank icon and remove it. Then, remove the sealing plug and add water.

- Use distilled water with a TDS value greater than 3.
- At the beginning of steam cooking: If there is no water in the water tank, a warning will sound to remind you to add water after cooking for one minute.

Please note

- Before starting the steaming mode, clean the water tank.
- After steam cooking empty the water tank and clean it.
- If the tank is clogged, remove it by suction cupping.

Cooling fan

- The appliance is fitted with a cooling fan. The fan switches on during operation. Hot air is expelled over the door.
- The cooling fan continues to run for a period of time after use.

Warning

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

Note

- Even if the appliance remains cold during the use of the microwave mode, the cooling fan will be switched on anyway. The fan can run even when the oven operation is finished.

- Condensation may form on the door window, interior walls, and grease-collection tray. This is completely normal and does not affect the appliance operation. Remove condensation with a dry cloth before cooking.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

- With careful care and cleaning, your oven will maintain its appearance and stay in good condition. Next, you have some instructions on cleaning and care of the product.
- Risk of electric shock. Moisture entering the device may cause an electric shock. Do not use high-pressure or steam cleaners.
- Risk of burns. Never clean the device immediately after switching it off. Allow it to cool down.
- Risk of serious damage to health. The microwaves energy can exit if the door of the oven or the gasket door are damaged. Never use the appliance if the door or door gasket is damaged, contact the official Cecotec Technical Support Service.

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.
- Unpleasant smells, for example, after cooking fish, can be removed easily. Add some lemon juice drops in a cup with water. Also place a spoon in the container to prevent it from boiling over. Heat the water for 1 or 2 minutes at full power in the oven.

Descaling/steam cleaning function

This oven includes a specially designed programme to clean the inside of the oven effectively. For best cleaning results, we recommend that you use citric acid detergent. Follow the manufacturer's instructions.

1. Switch on the oven, remove the water tank, add 1 L of distilled water into the tank with some citric acid (approx. 5-10 g).
2. Place the water tank properly in its position.
3. In standby mode, press the automatic menu icon **A** several times until the display shows "A21", which means that the oven enters descaling function. The indicator light will light up showing the default time of "1h".
4. Press the start/pause icon **▷||** to begin the cleaning programme.
5. When the remaining time is 5 minutes, the programme will pause to remind you to add water. Remove the water tank and clean it thoroughly.
6. Add clean water and press the start/pause icon **▷||** to resume the programme.

ENGLISH

Please note

The descaling process must not be stopped. If stopped before the end, the whole programme must be restarted from step 3.

Cleaning products

To avoid damage to different surfaces by using the wrong cleaning agent, please observe the information in the table. Do not use:

- Abrasive or strong cleaning agents.
- Metal or glass scrapers for cleaning the oven door glass, metal, or glass scrapers for cleaning the door gasket.
- Scouring pads and hard sponges.
- Cleaning agents with high alcohol content.
- Wash new sponge cloths thoroughly before using them.
- Allow all surfaces to dry thoroughly before using the appliance again.

Area	Cleaning products
Front part of the oven	Hot water with soap: Wipe it with a kitchen cloth and then dry it with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Stainless-steel front part	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 purchase special products for cleaning stainless steel from the after-sales service or specialised shops. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Cooking compartment	Hot water with soap or a vinegar solution: Wipe it with a kitchen cloth and then dry it with a soft cloth. If the oven is really dirty: do not use oven sprays or other aggressive oven cleaning products or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. Those items could scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry completely.
Cooking compartment opening	Dampen cloth: Make sure that no water leaks through the turntable drive into the interior of the appliance.
Grill	Hot water with soap: Use a stainless-steel cleaning product or wash them in the dishwasher.

Door panels	Glass cleaner: Clean with a kitchen towel. Do not use glass scrapers.
Gasket	Hot water with soap: Clean with a kitchen towel, do not scrub. Do not use metal or glass scrapers for cleaning.

6. TROUBLESHOOTING

- Malfunctions often have simple explanations. Check the trouble table before contacting the Technical Support Service.
- If a dish is not cooked exactly as you wish it to, check the 'Operation' section, with cooking tips.
- Risk of electric shock! Incorrect repairs can be dangerous. Contact the official Cecotec Technical Support Service.

Problem	Cause	Possible solution
The appliance does not work	Faulty circuit breaker.	Check the fuse box and if the circuit breaker of the device is in operation.
	The plug is not connected.	Connect the plug.
	Power failure.	Check whether the residual current circuit breaker in the kitchen is working.
The appliance does not work. The child safety lock icon appears on the display	The child safety lock is active.	Deactivate the child safety lock (check the "Child safety lock" section to do so).
The oven does not turn on	The door is not completely closed.	Check there are no food residues in the door.
Food takes longer to heat up in the oven than before	The selected power level is too low.	Select a higher power level.
	You have placed more food than usual in the appliance.	If the quantity is doubled, the cooking time is doubled.
	The food is colder than usual.	Remove or turn the food during cooking.

ENGLISH

You cannot set a particular power level or mode of operation	The temperature, power level or combined option are not allowed.	Choose a compatible option.
E-01 is displayed	The automatic shutdown function has been activated.	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
E-04 is displayed	The automatic shutdown function has been activated.	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
E-17 is displayed	The fast preheating does not work.	Contact the official Cecotec Technical Support Service.

Error codes

Error code	Possible cause	Solution
E-01	The automatic shutdown function has been activated.	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
E-04	The automatic shutdown function has been activated.	Contact the official Cecotec Technical Support Service.
E-17	The fast preheating does not work.	Contact the official Cecotec Technical Support Service.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Reference	02836
Model	Bolero Hexa MWS704500 Glass Black
Voltage	230 V~
Rated frequency	50 Hz
Rated input power (microwave)	1700 W
Rated output power (microwave)	800 W
Rated input power (Grill)	2200 W
Rated input power (Convection)	1700 W

Max. input power	3350 W
Microwave frequency	2450 MHz
Max. power consumption in standby mode	0.91 W

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 +34 963 210 728.

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

Icônes tactiles. Img. 1

1. Icône de connexion/déconnexion
2. Icône du réservoir d'eau
3. Icône de l'éclairage intérieur/Sécurité enfants
4. Icône de la fonction Micro-ondes
5. Icône de fonction
6. Icône de préchauffage rapide
7. Icône de menu automatique
8. Icône pour diminuer
9. Barre de réglage
10. Icône pour augmenter
11. Icône de réglage du temps, de la température et de la vapeur
12. Icône de démarrage/pause

Écran. Img. 2

1. Icône de la minuterie
2. Icône de la fonction Micro-ondes
3. Icône de fonction de préchauffage rapide
4. Icône de décongélation
5. Icône de fonction rôtissoire
6. Indicateur du mode de cuisson
7. Indicateur de temps
8. Indicateur de température
9. Indicateur du poids
10. Icône de fin différée
11. Icône de la fonction Vapeur
12. Icône de menu automatique
13. Icône de la fonction Fermenter

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. Fig. 3

- Four
- Grille
- Plateau en verre (pour la fonction micro-ondes)
- Plateau de cuisson émaillé
- Outils pour l'installation
- Manuel d'instructions

3. INSTALLATION

Connexions électriques

- L'appareil est équipé d'une fiche et ne doit être connecté qu'à une prise de courant correctement installée et reliée à la terre.
- Seul un électricien qualifié et familiarisé avec les réglementations en vigueur peut installer la prise ou remplacer le câble d'alimentation.
- Si la fiche n'est pas accessible après l'installation de l'appareil, placez un interrupteur d'isolement unipolaire avec une distance de contact d'au moins 3 mm. L'installation doit assurer la protection des contacts. Protection par fusible : vérifiez les données techniques.

Installation

- Cet appareil a été conçu exclusivement pour être installé dans une cuisine.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé comme appareil de table.
- L'armoire ne doit pas avoir de paroi arrière derrière l'appareil.
- Maintenez un espace d'au moins 45 mm entre le mur et la base ou le panneau arrière de l'unité supérieure.
- Le meuble dans lequel l'appareil va être installé doit avoir une ouverture de ventilation de 250 cm². Pour ce faire, coupez le panneau de la base ou placez une grille de ventilation.
- Les fentes d'aération et les entrées d'air ne doivent pas être couvertes.
- Le fonctionnement sûr de cet appareil ne peut être garanti que s'il a été installé conformément à ces instructions d'installation.
- L'installateur est responsable des dommages causés par une mauvaise installation.
- Les meubles dans lesquels l'appareil est installé doivent être résistants à la chaleur jusqu'à 90 °C.

FRANÇAIS

- La hauteur d'installation doit être d'au moins 850 mm.
- Dans l'image 4, vous pouvez voir les dimensions requises pour l'installation.
- Note : il doit y avoir un espace au-dessus du four.
- 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.

Important

- Il est essentiel de ne pas tordre le câble de connexion lors de l'installation du four encastré.
- Lors de l'installation du four encastré, évitez de fermer l'espace entre le plan de travail et l'appareil en utilisant des lattes supplémentaires.
- Cet espace doit être dégagé pour permettre une bonne circulation de l'air et éviter d'éventuels problèmes de ventilation. Une circulation d'air adéquate est essentielle pour assurer l'efficacité et la durabilité du four.

Fig. 5

1. Insérez le four dans le meuble choisi, en veillant à ce qu'il soit au centre de l'ouverture. Assurez-vous que le four est de niveau et correctement positionné avant de poursuivre l'installation.
2. Une fois le four dans sa position correcte, procédez à sa fixation dans le meuble. Ouvrez la porte du four et utilisez les vis fournies pour le fixer. Utilisez les éléments numérotés [5], [6] et [7] fournis pour fixer le four. Fig. 6

Important

Pour éviter d'endommager le four ou le boîtier de l'appareil, il est important de ne pas trop serrer les vis [5]. Il est recommandé d'utiliser un tournevis pour effectuer cette tâche avec précision et précaution.

Image 4

1. Ouvertures de ventilation arrière, minimum 250 cm²
2. Panneaux arrière ouverts
3. Surface de ventilation de la base, minimum 250 cm²
4. Grille de ventilation
5. Base du meuble
6. Surface de ventilation de la base, minimum 250 cm²
7. Panneau arrière ouvert

Image 5

1. 20 mm pour les moulures métalliques

Installation du plateau ramasse-graisse





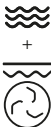
- Pour installer correctement le plateau ramasse-graisse, ouvrez le couvercle du four et

positionnez le plateau ramasse-graisse comme indiqué sur l'image 6.








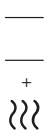


- Assurez-vous que le plateau ramasse-graisse est bien en place. Cela garantira son bon fonctionnement pendant l'utilisation du four.





4. FONCTIONNEMENT

- Les icônes tactiles s'utilisent pour régler diverses fonctions supplémentaires. Sur l'écran, vous pourrez lire les valeurs que vous avez établies.
- L'icône de réglage et le régulateur tactile permettent de régler des paramètres tels que : la sélection du menu automatique (vous pouvez choisir parmi 21 menus automatiques de A01 à A21), le réglage de la température des modes de cuisson et la sélection de la puissance en mode micro-ondes (100 W, 200 W, 400 W, 600 W et 800 W).




Fonction	Température de cuisson (°C)
	Micro-ondes + Convection 100-220
	Micro-ondes + Élément chauffant inférieur + Convection 100-230
	Formation de gel
	Fermentation 30-45
	Micro-ondes + Double grill + Ventilateur 100-220

FRANÇAIS




A	Menus/Programmes automatiques	
	Vapeur	60-100
	Convection + Vapeur	150-220
	Conventionnel	100-230
	Convection	100-250
	Convectionnel + Ventilateur	100-230
	Grill rayonnant	100-200
	Micro-ondes	
	Convectionnel + Vapeur	150-220
	Double grill + Ventilateur + Vapeur	150-220
	Résistance inférieure	100-200

	Double grill + Ventilateur	100-230
	Double grill	100-230
	Élément chauffant inférieur + Convection	100-230
	Micro-ondes + Vapeur	


Configurer l'heure

1. En mode veille, appuyez sur l'icône de réglage  pour accéder au mode de réglage de l'heure. « 00:00 » apparaîtra sur l'écran et les chiffres de l'heure clignoteront.
2. Appuyez sur les icônes augmenter/diminuer ou faites glisser le régulateur tactile pour régler l'heure. Le temps saisi doit être compris entre 0 et 23 heures.
3. Appuyez sur l'icône de réglage  pour confirmer le réglage, les chiffres des minutes clignoteront.
4. Appuyez sur les icônes augmenter/diminuer ou faites glisser le régulateur tactile pour régler les minutes. Le temps saisi doit être compris entre 0 et 59 minutes.
5. Appuyez sur l'icône de réglage  pour finaliser le réglage de l'heure et « : » clignotera sur l'écran. Une fois l'heure réglée, l'appareil passera en mode veille.

Fonction Vapeur




1. En mode veille, appuyez sur l'icône de fonction  pour sélectionner la fonction Vapeur. L'icône correspondante apparaîtra sur l'écran et la température s'allumera.
2. Appuyez sur les icônes augmenter/diminuer ou faites glisser le régulateur tactile pour régler la température de cuisson.
3. Appuyez sur l'icône de réglage  pour accéder au mode de sélection de la température.
4. Appuyez sur les icônes augmenter/diminuer ou faites glisser le régulateur tactile pour régler la température de cuisson.
5. Appuyez sur l'icône de démarrage/pause , le four commencera à préchauffer.

Fonction Vapeur combinée





1. En mode veille, appuyez plusieurs fois sur l'icône de fonction  pour sélectionner la fonction Convection + Vapeur. Les icônes correspondantes apparaîtront sur l'écran et la température s'allumera.
2. Appuyez sur les icônes augmenter/diminuer ou faites glisser le régulateur tactile pour

FRANÇAIS

régler la température de cuisson.






3. Appuyez sur l'icône de réglage  pour accéder au mode de sélection de la température.
4. Appuyez sur les icônes augmenter/diminuer ou faites glisser le régulateur tactile pour régler la température de cuisson.
5. Appuyez sur l'icône de réglage  pour ajuster le niveau de vapeur.
6. Appuyez sur les icônes augmenter/diminuer ou faites glisser le régulateur tactile pour choisir parmi les niveaux de vapeur disponibles : L1, L2 et L3.
7. Appuyez sur l'icône de démarrage/pause , le four commencera à préchauffer.

Fonction Micro-ondes

1. Appuyez sur l'icône de la fonction Micro-ondes  pour accéder à la fonction Micro-ondes. Le temps clignotera.
2. Appuyez sur les icônes augmenter/diminuer ou faites glisser le régulateur tactile pour régler le temps de cuisson.
3. Appuyez sur l'icône de la fonction Micro-ondes  ou sur l'icône de réglage  pour entrer dans le mode de sélection du niveau de puissance.
4. Appuyez sur les icônes augmenter/diminuer ou faites glisser le régulateur tactile pour ajuster le niveau de puissance.
5. Appuyez sur l'icône de démarrage/pause  pour lancer la cuisson.

Niveau de puissance du micro-ondes				
100 W	200 W	400 W	600 W	800 W
10 %	30 %	50 %	80 %	100 %



Fonction Micro-ondes combiné

1. En mode veille, appuyez plusieurs fois sur l'icône de fonction  pour sélectionner la fonction Convection. Appuyez ensuite sur l'icône de la fonction Micro-ondes  pour accéder à la fonction Micro-ondes + Convection. Les icônes correspondantes apparaîtront sur l'écran.
2. Appuyez sur les icônes augmenter/diminuer ou faites glisser le régulateur tactile pour régler le temps de cuisson.
3. Appuyez sur l'icône de réglage  pour accéder au mode de sélection de la température.
4. Appuyez sur les icônes augmenter/diminuer ou faites glisser le régulateur tactile pour régler la température de cuisson.
5. Appuyez sur l'icône de réglage  pour régler le niveau de puissance.
6. Appuyez sur les icônes augmenter/diminuer ou faites glisser le régulateur tactile pour ajuster le niveau de puissance.
7. Appuyez sur l'icône de démarrage/pause  pour lancer la cuisson.



Préchauffage rapide

1. Vous pouvez utiliser la fonction de préchauffage rapide pour raccourcir le temps de


préchauffage.

2. Sélectionnez une fonction, appuyez sur l'icône de préchauffage rapide  et celle-ci s'allumera sur l'écran.
3. Pendant le préchauffage, vous pouvez appuyer sur l'icône de préchauffage rapide  pour annuler le processus de préchauffage.
4. Une fois le four préchauffé, la température est maintenue pendant 2 heures. Si le four n'est pas utilisé pendant les 2 heures suivantes, il repassera en mode veille.
5. Si vous cuisinez à une température inférieure à 100 °C, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.

Fonction Décongeler

- En mode veille, appuyez sur l'icône du menu automatique **A** pour accéder à la fonction de décongélation. Le premier numéro du programme clignotera sur l'écran.
- Appuyez sur les icônes augmenter/diminuer ou faites glisser le régulateur tactile pour sélectionner le mode de décongélation parmi les programmes disponibles : d01, d02 et d03.
- Appuyez sur l'icône de réglage  pour entrer le poids.
- Appuyez sur les icônes augmenter/diminuer ou faites glisser le régulateur tactile pour ajuster le poids.
- Appuyez sur l'icône de Démarrage/Pause  pour confirmer le menu. Le compte à rebours commencera.

Programme No.	Décongeler	Poids en kg
d 01*	Viande	0,10 – 1,50
d 02*	Volailles	0,10 – 1,50
d 03*	Poisson	0.10 - 0,80


*Si vous entendez 3 bips, retournez les aliments. Appuyez ensuite sur le bouton Démarrage/Pause  pour continuer le processus de décongélation.

Allumer/éteindre l'éclairage intérieur

Allumer l'éclairage intérieur

1. Appuyez sur l'icône de l'éclairage intérieur  pour allumer l'éclairage du four.
2. Ouvrez le four.


Éteindre l'éclairage intérieur

1. Appuyez sur l'icône de l'éclairage intérieur  pour éteindre l'éclairage du four.
2. L'éclairage intérieur s'éteindra automatiquement lorsque la cuisson sera terminée.


Systeme de sécurité enfants

Le four dispose d'une Sécurité enfant pour empêcher les enfants de l'allumer accidentellement.



Activer la Sécurité enfants

- En mode veille, appuyez sur l'icône de l'éclairage intérieur/Sécurité enfants  pendant environ 3 secondes.
- Le four émettra un long bip et le symbole de verrouillage apparaîtra à l'écran, indiquant que la Sécurité enfants a été activée.

Désactiver la Sécurité enfants

- En mode verrouillé, appuyez sur l'icône de l'éclairage intérieur/Sécurité enfants  pendant environ 3 secondes.
- Le four émettra un long bip et le symbole de verrouillage disparaîtra de l'écran, indiquant que la Sécurité enfants a été désactivée.

Menus/Programmes automatiques

- Les menus automatiques vous permettent de préparer des plats très facilement. Pour ce faire, sélectionnez le programme et entrez le poids des aliments.
 - Le menu automatique effectuera le réglage optimal. Vous pouvez choisir parmi 21 programmes.
1. En mode veille, appuyez deux fois sur l'icône du menu automatique **A** pour accéder à la fonction de menu automatique. Le premier numéro du programme clignotera sur l'écran.
 2. Appuyez sur les icônes augmenter/diminuer ou faites glisser le régulateur tactile pour sélectionner le numéro du menu.
 3. Appuyez sur l'icône de réglage .
 4. Appuyez sur les icônes augmenter/diminuer ou faites glisser le régulateur tactile pour ajuster le poids, le temps de cuisson s'affichera sur l'écran.
 5. Appuyez sur l'icône de Démarrage/Pause  pour confirmer le menu. Le compte à rebours commencera.


Menu No.	Aliment	Poids (Kg)	Hauteur et accessoire
A 01	Légumes frais	0,20	Hauteur 1, plateau en verre
		0,40	
		0,60	
A 02	Pommes de terre épluchées/cuites	0,24	Hauteur 1, plateau en verre
		0,48	
		0,72	

A 03	Pommes de terre au four	0,45	Hauteur 3, grille
		1	
A 04	Morceaux de poulet (congelés)	0,45	Hauteur 3, grille
A 05	Gâteaux	0,40	Hauteur 2, grille
		0,50	
		0,60	
A 06	Tarte aux pommes	2,40	Hauteur 2, grille
A 07	Quiche	1	Hauteur 2, grille
A 08	Soupe réchauffée	0,20	Hauteur 1, plateau en verre
		0,40	
		0,60	
A 09	Plats réchauffés	0,25	Hauteur 1, plateau en verre
		0,35	
A 10	Sauce/ragoût	0,10	Hauteur 1, plateau en verre
		0,20	
		0,30	
A 11	Pizza surgelée	0,20	Hauteur 3, grille
		0,40	
		0,60	
A 12	Frites congelées	0,30	Hauteur 3, grille
		0,40	
		0,50	
A 13	Lasagnes	1,60	Hauteur 2, grille

FRANÇAIS

A 14	Filets de saumon	0,50	Plateau tournant en verre
A 15	Blanc de poulet	0,50	
A 16	Riz + eau	0,20	
A 17	Légumes (légumes secs)	0,50	
A 18	Brocolis	0,50	
A 19	Pommes de terre non pelées	0,50	
A 20	Pommes de terre pelées	0,50	
A 21	Fonction de détartrage	-	-

Note

- Pendant la cuisson des menus A04 et A12, le four émettra un signal sonore pour vous rappeler de retourner les aliments.
- Vous pouvez appuyer sur l'icône de réglage  pour régler le temps de cuisson des menus A14 à A20.
- Comme les ingrédients peuvent varier selon l'origine, la taille, la forme et la marque, les données figurant dans le tableau peuvent ne pas être les plus appropriées pour les ingrédients que vous utilisez.

Fonction FullSteam. Img. 7

Note

Appuyez sur l'icône du réservoir d'eau et retirez-le. Retirez ensuite le bouchon d'étanchéité et ajoutez de l'eau.

- Utilisez de l'eau distillée dont la valeur TDS est supérieure à 3.
- Au début de la cuisson à la vapeur : S'il n'y a pas d'eau dans le réservoir, vous entendrez un avertissement vous rappelant de rajouter de l'eau après une minute de cuisson.

Note

- Avant de lancer le mode Vapeur, nettoyez le réservoir d'eau.
- Après la cuisson à la vapeur : videz le réservoir d'eau et nettoyez-le.
- Si le réservoir est bloqué, il faut le retirer par ventouse.

Ventilateur de refroidissement

- Cet appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur s'allume pendant l'utilisation. L'air chaud est expulsé au-dessus de la porte.
- Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner pendant un certain temps après l'utilisation.

Avertissement

Ne recouvrez pas les grilles de ventilation. Dans le cas contraire, l'appareil risque de surchauffer.

Avertissement

- Si l'appareil reste froid pendant l'utilisation de la fonction Micro-ondes, le ventilateur de refroidissement s'allumera de toute façon. Le ventilateur peut fonctionner même lorsque vous avez fini d'utiliser le four.
- De la condensation peut se former sur le verre de la porte, les parois intérieures et le plateau ramasse-graisse. Cela est complètement normal et n'affecte en rien le fonctionnement du four. Enlevez la condensation avec un chiffon sec avant la cuisson.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avec un entretien et un nettoyage minutieux, votre four conservera son apparence et restera en bon état. Vous trouverez ci-dessous des instructions pour le nettoyage et l'entretien de ce produit.
- Risque de décharge électrique. L'humidité qui pénètre dans l'appareil peut provoquer une décharge électrique. N'utilisez pas de nettoyeurs haute pression ou de nettoyeurs à vapeur.
- Risque de brûlures. Ne nettoyez jamais l'appareil immédiatement après l'avoir éteint. Laissez-le refroidir.
- Risque de lésions graves pour la santé. L'énergie des micro-ondes peut s'échapper si la porte du four ou son joint sont endommagés. N'utilisez jamais l'appareil si la porte ou le joint de la porte est endommagé, contactez le Service d'Assistance Technique de Cecotec.

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.
- Les odeurs désagréables, par exemple après la préparation du poisson, peuvent être éliminées très facilement. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron à un verre d'eau. Placez également une cuillère dans le récipient pour éviter qu'il ne déborde. Faites chauffer l'eau pendant 1 à 2 minutes à la puissance maximale du four.



Fonction de détartrage/nettoyage à la vapeur

Ce four est doté d'un programme spécialement conçu pour nettoyer efficacement l'intérieur du four. Pour un nettoyage optimal, il est recommandé d'utiliser un produit de nettoyage à base d'acide citrique. Suivez les instructions du fabricant.

1. Allumez le four, retirez le réservoir d'eau, ajoutez 1 litre d'eau distillée dans le réservoir avec un peu d'acide citrique (environ 5-10 g).
2. Mettez le réservoir d'eau correctement en place.
3. En mode veille, appuyez plusieurs fois sur l'icône du menu automatique **A** jusqu'à

FRANÇAIS

ce que l'écran affiche «A21», ce qui signifie que le four entre en fonction de détartrage. L'indicateur s'allumera et affichera le temps par défaut d'«1 h».

4. Appuyez ensuite sur l'icône Démarrage/Pause  pour lancer le programme de nettoyage.
5. Lorsque le temps restant est de 5 minutes, le programme se mettra en pause pour vous rappeler d'ajouter de l'eau. Retirez le réservoir d'eau et nettoyez-le soigneusement.
6. Ajoutez de l'eau propre et appuyez sur l'icône Démarrage/Pause  pour reprendre le programme.

Note

Le processus de décalcification ne doit pas être interrompu. Si vous l'arrêtez avant la fin, le programme complet doit être relancé à partir de l'étape 3.

Produits de nettoyage

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

- Des produits de nettoyage forts ou abrasifs.
- Des grattoirs en métal ou en verre pour nettoyer la vitre de la porte du four, des grattoirs en métal ou en verre pour nettoyer le joint de la porte.
- Des tampons à récurer et éponges dures.
- Des produits de nettoyage à forte teneur en alcool.
- Lavez soigneusement les nouveaux chiffons avant de les utiliser.
- Laissez toutes les surfaces sécher complètement avant d'utiliser à nouveau l'appareil.

Zone	Produits de nettoyage
Avant du four	De l'eau chaude avec du savon : Essuyez-la avec un torchon de cuisine, puis séchez-la avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyeurs pour vitres ou de grattoirs en métal ou en verre pour le nettoyage.
Partie frontale en acier inoxydable	De l'eau chaude avec du savon : Essuyez-la avec un torchon de cuisine, puis séchez-la avec un chiffon doux. 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 trouver des produits spéciaux pour le nettoyage de l'acier inoxydable auprès du Service Après-Vente ou des magasins spécialisés. N'utilisez pas de nettoyeurs pour vitres ou de grattoirs en métal ou en verre pour le nettoyage.

Compartiment de cuisson	De l'eau chaude avec du savon ou une solution à base de vinaigre : Essuyez-la avec un torchon de cuisine, puis séchez-la avec un chiffon doux. Si le four est très sale : N'utilisez pas de sprays pour four ou d'autres produits agressifs pour le nettoyage du four ou des matériaux abrasifs. Les tampons à récurer, les éponges rugueuses et les nettoyeurs pour poêles ne conviennent pas non plus. Ces éléments peuvent rayer la surface. Laissez les surfaces intérieures sécher complètement.
Cavité du compartiment de cuisson	Chiffon humide : Assurez-vous que de l'eau ne s'infiltre pas à travers le mécanisme du plateau tournant, à l'intérieur de l'appareil.
Grille	De l'eau chaude avec du savon : Utilisez un produit de nettoyage pour l'acier inoxydable ou nettoyez-les dans le lave-vaisselle.
Panneaux de la porte	Produit pour les vitres : Nettoyez-les avec un torchon de cuisine. N'utilisez pas de grattoirs en verre.
Joint	De l'eau chaude avec du savon : Nettoyez-le avec un torchon de cuisine, ne frottez pas. N'utilisez pas de grattoirs en métal ou en verre pour le nettoyage.

6. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

- Les problèmes de fonctionnement ont souvent des explications simples. Consultez le tableau de problèmes avant d'appeler le Service Après-Vente de Cecotec.
- Si un plat ne se déroule pas exactement comme vous le souhaitez, consultez le paragraphe « Fonctionnement », où vous trouverez de nombreux conseils et astuces de cuisine.
- Risque de choc électrique ! Une mauvaise réparation peut être dangereuse. Veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

FRANÇAIS

Problème	Cause	Possible solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Disjoncteur de courant résiduel défectueux.	Vérifiez la boîte à fusibles et assurez-vous que le disjoncteur différentiel de l'appareil est en fonctionnement.
	La fiche n'est pas branchée.	Branchez l'appareil.
	Panne de courant.	Vérifiez si le disjoncteur différentiel de la cuisine fonctionne.
L'appareil ne fonctionne pas. L'icône de verrouillage de sécurité s'affiche à l'écran.	La Sécurité enfants est activée.	Désactivez la Sécurité enfants (consultez la section « Sécurité enfants »).
Le four ne s'allume pas.	La porte n'est pas complètement fermée.	Vérifiez qu'il n'y a pas de résidus d'aliments sur la porte.
Les aliments prennent plus de temps à chauffer dans le four qu'auparavant.	Le niveau de puissance sélectionné est trop faible.	Sélectionnez un niveau de puissance plus élevé.
	Vous avez placé plus d'aliments que d'habitude dans le four.	Si la quantité est doublée, le temps de cuisson l'est également.
	La nourriture est plus froide que d'habitude.	Retournez les aliments pendant la cuisson.
Impossible de définir un niveau de puissance ou un mode de fonctionnement particulier.	Le choix de la température, du niveau de puissance ou de la combinaison n'est pas possible.	Choisissez une option possible.
L'écran affiche E-01.	La fonction thermique de déconnexion automatique a été activée.	Veillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
L'écran affiche E-04.	La fonction thermique de déconnexion automatique a été activée.	Veillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

L'écran affiche E-17.	Le préchauffage rapide ne fonctionne pas.	Veillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
-----------------------	---	---

Codes d'erreur

Codes d'erreur	Cause possible	Solution
E-01	La fonction thermique de déconnexion automatique a été activée.	Veillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
E-04	La fonction thermique de déconnexion automatique a été activée.	Veillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
E-17	Le préchauffage rapide ne fonctionne pas.	Veillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence	02836
Modèle	Bolero Hexa MWS704500 Glass Black
Voltage nominal	230 V~
Fréquence nominale	50 Hz
Puissance nominale d'entrée (micro-ondes)	1700 W
Puissance nominale de sortie (micro-ondes)	800 W
Puissance nominale d'entrée (grill)	2200 W
Puissance nominale d'entrée (convection)	1700 W
Puissance max. Puissance d'entrée	3350 W
Fréquence du micro-ondes	2450 MHz
Consommation max. en mode veille	0.91 W

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

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

8. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

Le respect des 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

Touch-Symbole. Abb.1

1. Ein-/Aus Symbol
2. Wassertank-Symbol
3. Symbol für Innenbeleuchtung/Kindersicherung
4. Mikrowellen-Symbol
5. Funktions-Symbol
6. Schnelles Aufwärm-symbol
7. Automatisches Menü-Symbol
8. Verringerungssymbol (unten)
9. Einstellungsleiste
10. Vergrößerungssymbol (oben)
11. Symbol für die Einstellung von Zeit/Temperatur/Dampf
12. Start/Pause-Symbol

Bildschirm. Abb.2

1. Symbol Timer
2. Mikrowellen-Symbol
3. Symbol für die Schnellvorwärmfunktion
4. Symbol Auftauen
5. Symbol für die Rotisserie-Funktion
6. Kochmodus-Anzeiger
7. Zeitanzeiger
8. Temperaturanzeiger
9. Gewichtsanzeiger
10. Symbol für verzögertes Ende
11. Symbol der Dampffunktion
12. Automatisches Menü-Symbol
13. Symbol für die Vergären-Funktion

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.

DEUTSCH

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 wiederverwertet werden.

- 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: Abb. 3

- Backofen
- Gitter
- Glasschale (für die Mikrowellenfunktion)
- Emailliertes Backblech
- Werkzeuge für die Installation
- Bedienungsanleitung

3. MONTAGE

Elektrische Anschlüsse

- Das Gerät ist mit einem Stecker ausgestattet und darf nur an eine ordnungsgemäß installierte geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Nur eine Elektrofachkraft, die mit den einschlägigen Vorschriften vertraut ist, darf die Steckdose installieren oder das Anschlusskabel austauschen.
- Ist der Stecker nach der Installation des Geräts nicht zugänglich, ist ein einpoliger Trennschalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm auf einer Seite anzubringen. Die Installation muss einen Berührungsschutz gewährleisten. Absicherung: Technische Daten prüfen.

Montage

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Einbau in einer Küche bestimmt.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung als Tischgerät vorgesehen.
- Der Schrank darf keine Rückwand hinter dem Gerät haben.
- Zwischen der Wand und dem Boden oder der Rückwand des Aufsatzes muss ein Abstand von mindestens 45 mm eingehalten werden.
- Das Gehäuse, in das das Gerät eingebaut werden soll, muss eine Lüftungsöffnung von 250 cm² aufweisen. Schneiden Sie dazu die Bodenplatte aus oder bringen Sie ein Lüftungsgitter an.
- Lüftungsschlitze und Lufteinlässe dürfen nicht verdeckt werden.
- Ein sicherer Betrieb dieses Gerätes kann nur gewährleistet werden, wenn es gemäß dieser Installationsanleitung installiert wurde.
- Für Schäden, die durch unsachgemäßen Einbau entstehen, haftet der Installateur.

- Die Möbel, in die das Gerät eingebaut wird, müssen bis zu 90°C hitzebeständig sein.
- Die Einbauhöhe muss mindestens 850 mm betragen.
- In Abbildung 4 sehen Sie die für den Einbau erforderlichen Abmessungen.
- Hinweis: Oberhalb des Ofens sollte ein Spalt bleiben.
- Tragen oder halten Sie das Gerät nicht am Türgriff. Der Türgriff kann das Gewicht des Geräts nicht tragen und könnte brechen.

Wichtig

- Achten Sie beim Einbau des Einbaubackofens unbedingt darauf, dass Sie das Anschlusskabel nicht verdrehen.
- Vermeiden Sie beim Einbau des Einbaubackofens, den Raum zwischen der Arbeitsplatte und dem Gerät durch zusätzliche Leisten zu schließen.
- Halten Sie diesen Raum frei, um eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten und mögliche Probleme bei der Belüftung zu vermeiden. Ein angemessener Luftstrom ist für eine effiziente Leistung und eine lange Lebensdauer des Ofens unerlässlich.

Abb. 5

1. Schieben Sie den Backofen in den ausgewählten Schrank und achten Sie darauf, dass er sich in der Mitte der Öffnung befindet. Vergewissern Sie sich, dass der Ofen waagrecht steht und richtig positioniert ist, bevor Sie mit dem Einbau fortfahren.
2. Sobald der Backofen in seiner richtigen Position ist, befestigen Sie ihn sicher im Schrank. Öffnen Sie die Backofentür und befestigen Sie sie mit den mitgelieferten Schrauben. Verwenden Sie die nummerierten Teile [5], [6] und [7], um den Ofen in seiner Position zu sichern. Abb. 6

Wichtig

Um eine Beschädigung des Ofens oder des Gerätegehäuses zu vermeiden, ist es wichtig, die Schrauben [5] nicht zu fest anzuziehen. Wir empfehlen Ihnen, einen Schraubendreher zu verwenden, um diese Aufgabe mit Präzision und Vorsicht durchzuführen.

Legende Abbildung 4:

1. Lüftungsöffnungen an der Rückseite, mindestens 250 cm²
2. Offene Rückwände
3. Mindestlüftungsfläche am Boden von 250 cm²
4. Ventilationsgitter
5. Sockel des Schanks
6. Mindestlüftungsfläche am Boden von 250 cm²
7. Rückwand geöffnet

Legende Abbildung 5:






1. 20 mm für Metallformteile





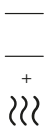


Einbau der Fettauffangwanne

- Um die Fettauffangschale richtig einzusetzen, öffnen Sie den Backofendeckel und positionieren Sie die Fettauffangschale wie in Abbildung 6 gezeigt.
- Vergewissern Sie sich, dass die Fettauffangschale sicher und fest sitzt. Dadurch wird der korrekte Betrieb während der Benutzung des Backofens gewährleistet.





4. BEDIENUNG

- Mit den Touch-Symbole können Sie verschiedene Zusatzfunktionen einstellen. Auf dem Display können Sie die von Ihnen eingestellten Werte ablesen.
- Mit Hilfe des Einstellungssymbols und des Schiebereglers können Sie folgende Parameter einstellen: Auswahl des Automatikmenüs (es stehen 21 Automatikprogramme von A01 bis A21 zur Verfügung), Einstellung der Temperatur in den Betriebsarten und Auswahl der Leistung im Mikrowellenbetrieb (100 W, 200 W, 400 W, 600 W und 800 W).




Funktion		Kochtemperatur (°C)
	Mikrowelle + Konvention	100-220
	Mikrowelle + Unteres Heizelement + Konvektion	100-230
	Auftauen	
	Gärung	30-45
	Mikrowelle + Doppelgrill + Ventilator	100-220

A	Automatische Menüs/Programme	
	Dampf	60-100
	Konvektion + Dampf	150-220
	Konventionell	100-230
	Konvektion	100-250
	Konventionell + Ventilator	100-230
	Strahlender Grill	100-200
	Mikrowelle	
	Konventionell + Dampf	150-220
	Doppelter Grill + Ventilator + Dampf	150-220
	Niedrigerer Widerstand	100-200




DEUTSCH

	Doppelter Grill + Ventilator	100-230
	Doppelter Grill	100-230
	Unteres Heizelement + Konvektion	100-230
	Mikrowelle + Dampf	





Zeiteinstellung

1. Drücken Sie im Standby-Modus auf das  Einstellungssymbol, um den Zeiteinstellungsmodus aufzurufen. Auf dem Display erscheint „00:00“ und die Stundenziffern blinken.
2. Drücken Sie die Unten-/Oben-Symbole oder schieben Sie den Einstellbalken, um die Zeit einzustellen. Die eingegebene Zeit muss zwischen 0-23 Stunden liegen.
3. Drücken Sie das Einstellungssymbol , um die Einstellung zu bestätigen, und die Minutenziffern blinken.
4. Drücken Sie die Unten-/Oben-Symbole oder schieben Sie den Einstellbalken, um die Minuten einzustellen. Die eingegebene Zeit muss zwischen 0 und 59 Minuten liegen.
5. Drücken Sie das Einstellungssymbol , um die Zeiteinstellung abzuschließen, und „:“ blinkt auf dem Display. Sobald die Zeit eingestellt ist, geht das Gerät in den Standby-Modus über.





Dampf-Funktion:

1. Drücken Sie im Standby-Modus auf das Funktionssymbol , um die Dampffunktion zu wählen. Das entsprechende Symbol wird auf dem Display angezeigt und die Temperaturanzeige leuchtet.
2. Drücken Sie die Auf-/Ab-Symbole oder schieben Sie die Einstelleiste, um die Garzeit einzustellen.
3. Drücken Sie das Einstellungssymbol , um den Temperatúrauswahlmodus aufzurufen.
4. Drücken Sie die Auf-/Ab-Symbole oder schieben Sie die Einstelleiste, um die Garzeit einzustellen.
5. Drücken Sie das Start/Pause-Symbol  und der Ofen beginnt mit dem Aufheizen.

Kombinierte Dampffunktion





1. Drücken Sie im Standby-Modus auf das Funktionssymbol , um die Dampffunktion Konvektion + Dampf zu wählen. Die entsprechenden Symbole werden auf dem Display angezeigt und die Temperaturanzeige leuchtet.
2. Drücken Sie die Auf-/Ab-Symbole oder schieben Sie die Einstellleiste, um die Garzeit einzustellen.
3. Drücken Sie das Einstellungssymbol , um den Temperatúrauswahlmodus aufzurufen.
4. Drücken Sie die Oben-/Unten-Symbole oder schieben Sie die Einstellleiste, um die Gartemperatur einzustellen.
5. Drücken Sie auf das Einstellungssymbol , um die Dampfmenge einzustellen.
6. Drücken Sie die Auf-/Ab-Symbole oder schieben Sie die Einstellleiste, um zwischen den verfügbaren Dampfstufen zu wählen: L1, L2 y L3.
7. Drücken Sie das Start/Pause-Symbol  und der Ofen beginnt mit dem Aufheizen.

Mikrowellenfunktion

1. Drücken Sie das Mikrowellensymbol , um die Mikrowellenfunktion aufzurufen. Die Uhrzeit blinkt.
2. Drücken Sie die Oben-/Unten-Symbole oder schieben Sie die Einstellleiste, um die Garzeit einzustellen.
3. Drücken Sie das Mikrowellensymbol  oder das Einstellungssymbol , um in den Modus zur Auswahl der Leistungsstufe zu gelangen.
4. Drücken Sie auf die Oben-/Unten-Symbole oder schieben Sie die Einstellleiste, um die Leistungsstufe einzustellen.
5. Drücken Sie das Start/Pause-Symbol , um den Garvorgang zu starten.

Leistung der Mikrowelle				
100 W	200 W	400 W	600 W	800 W
10 %	30%	50%	80%	100%

Kombinierte Mikrowellenfunktion



1. Drücken Sie im Standby-Modus wiederholt auf das Funktionssymbol , um die Umluftfunktion auszuwählen. Drücken Sie dann auf das Mikrowellensymbol , um die Funktion Mikrowelle + Konvektion aufzurufen. Die entsprechenden Symbole werden auf dem Bildschirm angezeigt.
2. Drücken Sie die Auf-/Ab-Symbole oder schieben Sie die Einstellleiste, um die Garzeit einzustellen.
3. Drücken Sie das Einstellungssymbol , um den Temperatúrauswahlmodus aufzurufen.
4. Drücken Sie die Oben-/Unten-Symbole oder schieben Sie die Einstellleiste, um die Gartemperatur einzustellen.
5. Drücken Sie auf das Einstellungssymbol , um die Leistungsstufe einzustellen.
6. Drücken Sie auf die Oben-/Unten-Symbole oder schieben Sie die Einstellleiste, um die

DEUTSCH



Leistungsstufe einzustellen.

1. Drücken Sie das Start/Pause-Symbol , um den Garvorgang zu starten.


Schnelle Vorheizung

1. Sie können die Schnellvorheizfunktion nutzen, um die Vorheizzeit zu verkürzen.
2. Wählen Sie eine Funktion aus, drücken Sie auf das Symbol für die Schnellaufwärmung  und es leuchtet auf dem Display auf.
3. Während des Aufwärmens können Sie das Symbol für schnelles Vorheizen  drücken, um den Vorheizvorgang abzubrechen.
4. Nach dem Vorheizen des Ofens wird die Temperatur 2 Stunden lang gehalten. Wenn der Ofen in den nächsten 2 Stunden nicht benutzt wird, kehrt er in den Standby-Modus zurück.
5. Wenn Sie bei weniger als 100 °C garen, ist es nicht notwendig, den Ofen vorzuheizen.

Abtaufunktion


- Drücken Sie im Standby-Modus das Symbol für das Automatikmenü **A**, um die Abtaufunktion aufzurufen. Die erste Programmnummer blinkt auf dem Display.
- Drücken Sie die Oben-/Unten-Symbole oder schieben Sie den Einstellungsbalken, um den Abtaumodus aus den verfügbaren Programmen auszuwählen: d01, d02 und d03.
- Drücken Sie das Einstellungssymbol , um das Gewicht einzugeben.
- Drücken Sie auf die Oben-/Unten-Symbole oder schieben Sie die Einstellleiste, um das Gewicht einzustellen.
- Drücken Sie danach das Start-Pause-Symbol  um das Programm zu Bestätigen. Sie sehen, dass der Countdown beginnt.

Programm-Nr.	Auftauen	Gewichtsbereich in kg
d 01*	Fleisch	0,10 – 1,50
d 02*	Geflügelfleisch	0,10 – 1,50
d 03*	Fisch	0,10 – 0,80

* Wenn Sie 3 Pieptöne hören, drehen Sie das Essen um. Drücken Sie dann das Start/Pause-Symbol , um den Abtauvorgang fortzusetzen.

Innenbeleuchtung ein/aus

Einschalten der Innenbeleuchtung

1. Drücken Sie auf das Symbol für die Innenbeleuchtung  Ö38, um die Backofenbeleuchtung einzuschalten.
2. Öffnen Sie den Ofen.

Ausschalten der Innenbeleuchtung

1. Drücken Sie auf das Symbol für die Innenbeleuchtung  Ö38, um die Backofenbeleuchtung


auszuschalten.

- Die Innenbeleuchtung schaltet sich automatisch aus, wenn der Garvorgang beendet ist.


Kinderversicherung

Der Backofen ist mit einer Kindersicherung ausgestattet, die verhindert, dass Kinder ihn versehentlich einschalten.




Aktivieren der Kindersicherung

- Halten Sie im Standby-Modus das Symbol für die Innenbeleuchtung/Kindersicherung  etwa 3 Sekunden lang gedrückt.
- Der Backofen gibt einen langen Signalton ab und auf dem Display erscheint das Schloss-Symbol, das anzeigt, dass die Sicherheitssperre aktiviert wurde.

Deaktivieren der Kindersicherung

- Halten Sie im verriegelten Zustand das Symbol für die Innenbeleuchtung/Kindersicherung  etwa 3 Sekunden lang gedrückt.
- Der Backofen gibt einen langen Piepton ab und das Verriegelungssymbol verschwindet von der Anzeige, was bedeutet, dass die Sicherheitssperre deaktiviert wurde.

Automatische Menüs/Programme

- Mit den automatischen Menüs können Sie die Speisen ganz einfach zubereiten. Wählen Sie dazu das Programm aus und geben Sie das Gewicht der Lebensmittel ein.
 - Das automatische Menü nimmt die optimale Einstellung vor. Sie können aus 21 Programmen wählen.
- Drücken Sie im Standby-Modus zweimal auf das Symbol für das automatische Menü , um die automatische Menüfunktion aufzurufen. Die erste Programmnummer blinkt auf dem Display.
 - Drücken Sie auf die Oben-/Unten-Symbole oder schieben Sie die Einstellleiste, um die Menünummer auszuwählen.
 - Drücken Sie das Einstellungssymbol .
 - Drücken Sie die Oben-/Unten-Symbole oder schieben Sie die Einstellleiste, um das Gewicht einzustellen, und die Garzeit wird angezeigt.
 - Drücken Sie danach das Start-Pause-Symbol  um das Programm zu Bestätigen. Sie sehen, dass der Countdown beginnt.

Menü-Nr.	Speisen	Gewicht (kg)	Höhe und Zubehör
A 01	Fisches Gemüse	0,20	Höhe 1, Glasschale
		0,40	
		0,60	

DEUTSCH

A 02	Geschälte/gekochte Kartoffeln	0,24	Höhe 1, Glasschale
		0,48	
		0,72	
A 03	Gebackene Kartoffeln	0,45	Höhe 3, Gitter
		1	
A 04	Hähnchenstücke (gefroren)	0,45	Höhe 3, Gitter
A 05	Zwieback	0,40	Höhe 2, Gitter
		0,50	
		0,60	
A 06	Apfelkuchen	2,40	Höhe 2, Gitter
A 07	Quiche	1	Höhe 2, Gitter
A 08	Aufgewärmte Suppe	0,20	Höhe 1, Glasschale
		0,40	
		0,60	
A 09	Wiederaufgewärmte Gerichte	0,25	Höhe 1, Glasschale
		0,35	
A 10	Wiederaufgewärmte Soße/Eintopf	0,10	Höhe 1, Glasschale
		0,20	
		0,30	
A 11	Gefrorene Pizza	0,20	Höhe 3, Gitter
		0,40	
		0,60	
A 12	Tiefgefrorenes Pommes Frites	0,30	Höhe 3, Gitter
		0,40	
		0,50	
A 13	Lasagne	1,60	Höhe 2, Gitter

A 14	Lachsfilets	0,50	Glasschale
A 15	Hähnchenbrust	0,50	
A 16	Reis + Wasser	0,20	
A 17	Legumbres (Hülsenfrüchte)	0,50	
A 18	Brokkoli	0,50	
A 19	Ungeschälte Kartoffeln	0,50	
A 20	Geschälte Kartoffeln	0,50	
A 21	Entkalkungsfunktion	-	-

Hinweis

- Während des Garvorgangs der Menüs A04 und A12 gibt der Backofen ein akustisches Signal ab, um Sie daran zu erinnern, die Speisen zu wenden.
- Sie können das Einstellungssymbol ◀▶ drücken, um die Garzeit für die Menüs A14 bis A20 einzustellen.
- Da die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke variieren können, sind die Angaben in der Tabelle möglicherweise nicht die am besten geeigneten für die von Ihnen verwendeten Zutaten.

FullSteam-Funktion Abb. 7**Hinweis**

Drücken Sie auf das Symbol des Wassertanks und entfernen Sie ihn. Dann den Verschlussstopfen entfernen und Wasser einfüllen.

- Verwenden Sie reines Wasser mit einem TDS-Wert von mehr als 3.
- Zu Beginn des Dämpfens: Wenn sich kein Wasser im Wassertank befindet, ertönt ein Warnton, der Sie daran erinnert, nach einer Minute Kochzeit Wasser nachzufüllen.

Hinweis

- Reinigen Sie den Wassertank, bevor Sie den Dämpfbetrieb starten.
- Nach dem Dämpfen: Leeren Sie den Wassertank und reinigen Sie ihn.
- Wenn der Tank verstopft ist, entfernen Sie die Verstopfung mit Hilfe von Saugnapfen.

Kühlgebläse

- Dieser Backofen ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Der Ventilator schaltet sich während des Gebrauchs ein. Die heiße Luft wird über die Tür ausgestoßen.
- Das Gebläse läuft nach dem Gebrauch noch eine Zeit lang weiter.

Hinweis

Decken Sie die Lüftungsöffnungen nicht ab. Andernfalls kann das Gerät überhitzen.

DEUTSCH

Hinweis

- Bleibt das Gerät während der Benutzung der Mikrowelle kalt, schaltet sich das Kühlgebläse trotzdem ein. Das Gebläse kann auch dann laufen, wenn der Backofenbetrieb beendet ist.
- An der Türscheibe, den Innenwänden und der Fettauffangschale kann sich Kondenswasser bilden. Dies ist völlig normal und beeinträchtigt den Betrieb des Backofens nicht. Entfernen Sie das Kondenswasser vor dem Kochen mit einem Tuch.

5. REINIGUNG UND WARTUNG

- Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung wird Ihr Backofen sein Aussehen behalten und in gutem Zustand bleiben. Nachstehend finden Sie Hinweise zur Reinigung und Pflege dieses Produkts.
- Gefahr eines Stromschlags. Feuchtigkeit, die in das Gerät eindringt, kann einen elektrischen Schlag verursachen. Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger.
- Gefahr von Verbrennungen. Reinigen Sie das Gerät niemals unmittelbar nach dem Ausschalten. Lassen Sie es abkühlen.
- Gefahr ernster Gesundheitsschäden. Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung wird Ihr Backofen sein Aussehen behalten und in gutem Zustand bleiben. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Tür oder die Türdichtung beschädigt ist, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst von Cecotec.

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.
- Unangenehme Gerüche, z. B. nach der Fischzubereitung, lassen sich sehr leicht beseitigen. Geben Sie ein paar Tropfen Zitronensaft in ein Glas Wasser. Legen Sie außerdem einen Löffel in die Pfanne, damit sie nicht überkocht. Erhitzen Sie das Wasser 1 bis 2 Minuten auf höchster Stufe.

Entkalkungs-/Dampfreinigungsfunktion

Dieser Backofen verfügt über ein speziell entwickeltes Programm zur effektiven Reinigung des Backofeninneren. Für ein optimales Reinigungsergebnis empfehlen wir die Verwendung von Zitronensäure-Reinigungsmitteln. Folgen Sie bitte die Anweisungen des Herstellers.

1. Schalten Sie den Ofen ein, entfernen Sie den Wassertank, geben Sie 1 l reines Wasser mit etwas Zitronensäure (ca. 5-10 g) in den Tank.
2. Setzen Sie den Wassertank richtig ein.
3. Drücken Sie im Standby-Modus mehrmals auf das Symbol für das Automatenmenü

A, bis auf dem Display „A21“ angezeigt wird, was bedeutet, dass der Backofen die Entkalkungsfunktion aktiviert. Die Anzeiger leuchtet auf und zeigt die Standardzeit von „1h“ an.

4. Drücken Sie das Start/Pause-Symbol , um das Reinigungsprogramm zu starten.
5. Wenn die verbleibende Zeit 5 Minuten beträgt, macht das Programm eine Pause, um Sie daran zu erinnern, Wasser nachzufüllen. Nehmen Sie den Wassertank heraus und reinigen Sie ihn gründlich.
6. Füllen Sie frisches Wasser ein und drücken Sie das Start/Pause-Symbol , um das Programm fortzusetzen.

Hinweis

Der Entkalkungsprozess darf nicht gestoppt werden. Wird das Programm vor dem Ende angehalten, muss es ab Schritt 3 neu gestartet werden.

Reinigungsmittel

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

- Starke oder scheuernde Reinigungsmittel.
- Metall- oder Glasschaber zum Reinigen des Backofentürglases, Metall- oder Glasschaber zum Reinigen der Türdichtung.
- Scheuerschwämme und harte Schwämme.
- Reinigungsmittel mit hohem Alkoholgehalt.
- Waschen Sie neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich aus.
- Lassen Sie alle Oberflächen gründlich trocknen, bevor Sie das Gerät wieder benutzen.

Bereich	Reinigungsmittel
Vorderseite des Ofens	Heiße Seifenlauge: Wischen Sie es mit einem Küchentuch ab und trocknen Sie es dann mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie zur Reinigung keine Glasreiniger, Metall- oder Glasschaber.
Vorderseite aus Edelstahl	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 Produkte für die Reinigung von Edelstahl sind über den Kundendienst oder den Fachhandel erhältlich. Verwenden Sie zur Reinigung keine Glasreiniger, Metall- oder Glasschaber.

DEUTSCH

Kochraum	Heiße Seifenlauge oder Essiglösung: Wischen Sie es mit einem Küchentuch ab und trocknen Sie es dann mit einem weichen Tuch. Wenn der Ofen stark verschmutzt ist: Verwenden Sie keine Backofensprays oder andere aggressive Backofenreinigungsmittel oder Scheuermittel. Scheuerschwämme, raue Schwämme und Pfannenreiniger sind ebenfalls ungeeignet. Diese Punkte können an der Oberfläche kratzen. Lassen Sie die Innenflächen vollständig trocknen.
Öffnung des Garraums	Feuchtes Tuch: Vergewissern Sie sich, dass kein Wasser durch den Plattentellerantrieb in das Innere des Geräts eindringt.
Grillrost	Heiße Seifenlauge: Verwenden Sie ein Reinigungsmittel für Edelstahl oder waschen Sie sie in der Spülmaschine.
Türverschönerung	Fensterputzmittel: Wischen Sie sie mit einem Küchenhandtuch ab. Verwenden Sie keine Glasschaber.
Dichtung	Heiße Seifenlauge: Wischen Sie es mit einem Geschirrtuch ab, reiben Sie es nicht. Verwenden Sie zur Reinigung keine Metall- oder Glasschaber.

6. PROBLEMBEHEBUNG

- Für Fehlfunktionen gibt es oft einfache Erklärungen. Lesen Sie die Tabelle zur Fehlerbehebung, bevor Sie den technischen Kundendienst anrufen.
- Wenn ein Gericht nicht ganz so gelingt, wie Sie es sich wünschen, finden Sie in dem Abschnitt „Bedienung“ viele Tipps und Tricks zum Kochen.
- Gefahr von Stromschlag! Eine unsachgemäße Reparatur kann gefährlich sein. Kontaktieren Sie den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec.

Problem	Ursache	Mögliche Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Defekter Stromschutzschalter.	Überprüfen Sie den Sicherungskasten und vergewissern Sie sich, dass der Fehlerstromschutzschalter des Geräts in Betrieb ist.
	Stecker nicht eingesteckt.	Schließen Sie es an.
	Stromausfall.	Prüfen Sie, ob der Fehlerstromschutzschalter in der Küche funktioniert.
Das Gerät funktioniert nicht. Das Symbol für das Sicherheitsschloss erscheint auf dem Bildschirm.	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung (siehe Abschnitt "Kindersicherung").
Der Backofen lässt sich nicht einschalten.	Die Tür ist nicht vollständig geschlossen.	Vergewissern Sie sich, dass sich keine Lebensmittelreste auf der Tür befinden.
Das Aufwärmen der Speisen im Backofen dauert länger als früher.	Die gewählte Leistungsstufe ist zu niedrig.	Wählen Sie eine höhere Leistungsstufe.
	Sie haben mehr Lebensmittel als üblich in den Ofen geschoben.	Wird die Menge verdoppelt, verdoppelt sich auch die Garzeit.
	Das Essen ist kälter als sonst.	Rühren oder wenden Sie die Speisen während des Garens.
Ich kann keine bestimmte Leistungsstufe oder Betriebsart einstellen.	Die Wahl der Temperatur, der Leistungsstufe oder der Kombination ist nicht zulässig.	Wählen Sie eine zulässige Option.
E-01 wird angezeigt.	Die automatische thermische Abschaltfunktion ist aktiviert worden.	Kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst von Cecotec.

DEUTSCH

E-04 wird angezeigt.	Die automatische thermische Abschaltfunktion ist aktiviert worden.	Kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst von Cecotec.
E-17 wird angezeigt.	Schnelles Vorheizen funktioniert nicht.	Kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst von Cecotec.

Fehlercode

Fehlercode	Mögliche Ursache	Lösung
E-01	Die automatische thermische Abschaltfunktion ist aktiviert worden.	Kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst von Cecotec.
E-04	Die automatische thermische Abschaltfunktion ist aktiviert worden.	Kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst von Cecotec.
E-17	Schnelles Vorheizen funktioniert nicht.	Kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst von Cecotec.

7. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz	02836
Modell	Bolero Hexa MWS704500 Glass Black
Nennspannung	230 V~
Nennfrequenz	50 Hz
Nenningangsleistung (Mikrowelle)	1700 W
Nominale Ausgangsleistung (Mikrowelle)	800 W
Nenningangsleistung (Grill):	2200 W
Nenningangsleistung (Konvektion)	1700 W
Maximale Eingangsleistung	3350 W

Mikrowellenfrequenz	2450 MHz
Max. Leistungsaufnahme im Standby-Modus	0.91 W

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

Icone. Fig. 1

1. Icona di alimentazione
2. Icona del serbatoio dell'acqua
3. Icona della luce/blocco di sicurezza per bambini
4. Icona Microonde
5. Icona di funzione
6. Icona di preriscaldamento rapido
7. Icona Programma automatico
8. Icona di riduzione
9. Corsore di regolazione
10. Icona di aumento
11. Icona di regolazione tempo/temperatura/vapore
12. Icona di avvio/pausa

Spie e indicatori. Fig. 2

1. Spia del timer
2. Spia Microonde
3. Spia di preriscaldamento rapido
4. Spia di scongelamento
5. Spia Girarrosto
6. Indicatore di funzione/programma
7. Indicatore di tempo
8. Indicatore di temperatura
9. Indicatore di peso
10. Spia di arresto ritardato
11. Spia del vapore
12. Spia Programma automatico
13. Spia della funzione Fermentazione

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. Fig. 3

- Forno combinato
- Griglia
- Pirofila in vetro (per uso a microonde)
- Teglia da forno smaltata
- Elementi di installazione
- Il presente manuale di istruzioni

3. INSTALLAZIONE

Collegamenti elettrici

- L'apparecchio è dotato di una spina e deve essere collegato solo a una presa di corrente con messa a terra correttamente installata.
- L'installazione della presa di corrente o la sostituzione del cavo di collegamento può essere effettuata solo da un elettricista qualificato che conosca le norme in materia.
- Se la spina risulta inaccessibile dopo l'installazione dell'apparecchio, collocare un interruttore di isolamento unipolare con una separazione minima dei contatti di 3 mm a uno dei lati dell'apparecchio. L'installazione deve garantire la protezione dei contatti. Fusibile di protezione: vedere i dati tecnici.

Installazione

- L'apparecchio è stato progettato esclusivamente per l'installazione in cucina.
- L'apparecchio non è stato progettato per l'uso come apparecchio da tavolo o all'interno di un mobile chiuso.
- Assicurarsi che non vi sia alcun pannello o tavola dietro l'apparecchio se installato a incasso in un mobile.
- Mantenere una distanza di almeno 45 mm tra la parete e la base o il pannello posteriore dell'unità superiore.
- Assicurarsi che il mobile scelto per l'installazione a incasso abbia un'apertura di ventilazione di almeno 250 cm². In caso contrario, praticare un foro delle stesse dimensioni o installare una griglia di ventilazione.
- Non coprire le fessure di ventilazione e né gli ingressi dell'aria dell'apparecchio.
- Il funzionamento sicuro di questo apparecchio può essere garantito solo se installato secondo le presenti istruzioni di installazione.

ITALIANO

- Il tecnico è responsabile di qualsiasi danno derivante da un'installazione errata.
- Assicurarsi che il mobile di installazione sia resistente a temperature di fino a 90 °C.
- Installare l'apparecchio a un'altezza minima di 850 mm.
- Nella figura 4 sono riportate le dimensioni per l'installazione.
- Nota bene: lasciare uno spazio tra la parte superiore del forno e il mobile.
- Non trasportare o tenere l'apparecchio dalla maniglia dello sportello. La maniglia dello sportello non può supportare il peso dell'apparecchio e potrebbe rompersi.

Importante

- Evitare di attorcigliare il cavo di collegamento durante l'installazione del forno combinato a incasso.
- In caso di installazione sottopiano, lasciare uno spazio tra la parte superiore del forno e il piano di lavoro usando listelli aggiuntivi.
- Mantenere questo spazio libero per garantire una corretta circolazione dell'aria, evitare possibili problemi di ventilazione e garantire l'efficienza e la durata del forno.

Fig. 5

1. Inserire il forno nel mobile selezionato, assicurandosi di collocarlo bene al centro dell'apertura. Assicurarsi che il forno sia a livello e posizionato correttamente prima di proseguire con l'installazione.
2. Una volta posizionato correttamente il forno, procedere a fissarlo saldamente al mobile: a tal fine, aprire lo sportello e usare le viti [5] e gli elementi di installazione [6] [7] in dotazione. Fig. 6

Importante

Per evitare di danneggiare il forno, evitare di serrare eccessivamente le viti [5]. Usare un cacciavite per serrare le viti con precisione e cautela.

Legenda della figura 4:

1. Aperture di ventilazione sul retro: minimo 250 cm²
2. Pannello posteriore aperto
3. Area minima di ventilazione della base: minimo 250 cm²
4. Griglia di ventilazione
5. Base del mobile
6. Area minima di ventilazione della base: minimo 250 cm²
7. Pannello posteriore aperto

Legenda della figura 5:




2. 20 mm per le modanature metalliche

Installazione del vassoio di raccolta grasso








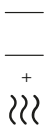


- Per installare correttamente il vassoio di raccolta grasso, aprire lo sportello e inserire il vassoio come illustrato nella figura 6.
- Assicurarsi che il vassoio di raccolta grasso sia saldamente in posizione per garantirne il corretto funzionamento durante l'uso.





4. FUNZIONAMENTO

- Le icone servono a regolare le varie funzioni del forno, mentre gli indicatori visualizzano i valori impostati.
- Usare le icone e il cursore di regolazione per selezionare una funzione (è possibile scegliere tra 21 funzioni, da A01 a A21), impostare la temperatura delle modalità di cottura e selezionare la potenza in modalità microonde (100 W, 200 W, 400 W, 600 W e 800 W).




Funzione		Temperatura di cottura (°C)
	Microonde + Convezione	100-220
	Microonde + Riscaldamento inferiore + Convezione	100-230
	Scongelamento	
	Fermentazione	30-45
	Microonde + Doppio grill + Ventola	100-220

ITALIANO




<p>A</p>	<p>Programmi automatici</p>	
	<p>Vapore</p>	<p>60-100</p>
	<p>Convezione + Vapore</p>	<p>150-220</p>
	<p>Convenzionale</p>	<p>100-230</p>
	<p>Convezione</p>	<p>100-250</p>
	<p>Convezione + Ventola</p>	<p>100-230</p>
	<p>Grill radiante</p>	<p>100-200</p>
	<p>Microonde</p>	
	<p>Convenzionale + Vapore</p>	<p>150-220</p>
	<p>Doppio grill + Ventola + Vapore</p>	<p>150-220</p>
	<p>Riscaldamento inferiore</p>	<p>100-200</p>

	Doppio grill + Ventola	100-230
	Doppio grill	100-230
	Riscaldamento inferiore + Convezione	100-230
	Microonde + Vapore	

Impostazione dell'ora

1. In modalità Standby, toccare le icone di regolazione tempo/temperatura/vapore  per accedere alla modalità di impostazione dell'ora: l'indicatore corrispondente visualizzerà "00:00" lampeggiando.
2. Toccare le icone di aumento o riduzione o far scorrere il cursore di regolazione per impostare le ore da 0 a 23.
3. Toccare le icone di regolazione tempo/temperatura/vapore  per confermare le ore e passare ai minuti: le cifre dei minuti lampeggeranno.
4. Toccare le icone di aumento o riduzione o far scorrere il cursore di regolazione per impostare i minuti da 0 a 59.
5. Toccare l'icona di regolazione di regolazione tempo/temperatura/vapore  per completare la configurazione: l'indicatore corrispondente visualizzerà " : " lampeggiando. Al termine della configurazione, l'apparecchio entrerà in modalità Standby.

Funzione Vapore




1. In modalità Standby, toccare l'icona di funzione  per selezionare la funzione Vapore: la spia corrispondente si accenderà, così come l'indicatore di temperatura.
2. Toccare le icone di aumento/riduzione o far scorrere il cursore di regolazione per impostare il tempo di cottura.
3. Toccare l'icona di regolazione tempo/temperatura/vapore  per accedere alla modalità di impostazione della temperatura.
4. Toccare le icone di aumento/riduzione o far scorrere il cursore di regolazione per impostare la temperatura di cottura.
5. Toccare l'icona di avvio/pausa  : il forno inizierà a preriscaldarsi.

Funzione Convezione + Vapore





1. In modalità Standby, toccare ripetutamente l'icona di funzione  fino a selezionare

ITALIANO

la funzione Convezione + Vapore: le spie corrispondenti si illumineranno, così come l'indicatore di temperatura.





2. Toccare le icone di aumento/riduzione o far scorrere il cursore di regolazione per impostare la temperatura di cottura.
3. Toccare l'icona di regolazione tempo/temperatura/vapore  per accedere alla modalità di impostazione della temperatura.
4. Toccare le icone di aumento/riduzione o far scorrere il cursore di regolazione per impostare la temperatura di cottura.
5. Toccare l'icona di regolazione tempo/temperatura/vapore  per impostare il livello di vapore.
6. Toccare le icone di aumento o riduzione o far scorrere il cursore di regolazione per selezionare tra i livelli di vapore disponibili: L1, L2 ed L3.
7. Toccare l'icona di avvio/pausa : il forno inizierà a preriscaldarsi.


Funzione Microonde

1. Toccare l'icona Microonde  per attivare l'omonima funzione: l'indicatore di tempo lampeggerà.
2. Toccare le icone di aumento/riduzione o far scorrere il cursore di regolazione per impostare il tempo di cottura.
3. Toccare l'icona Microonde  o l'icona di regolazione tempo/temperatura/vapore  per accedere alla modalità di impostazione del livello di potenza.
4. Toccare le icone di aumento/riduzione o far scorrere il cursore di regolazione per impostare il livello di potenza.
5. Toccare l'icona di avvio/pausa  per avviare la cottura.



Livello di potenza microonde				
100 W	200 W	400 W	600 W	800 W
10%	30%	50%	80%	100%

Funzione Microonde + Convezione



1. In modalità Standby, toccare ripetutamente l'icona di funzione  fino a selezionare la funzione Convezione, quindi toccare l'icona Microonde  per attivare la funzione Microonde + Convezione: le spie corrispondenti si illumineranno.
2. Toccare le icone di aumento/riduzione o far scorrere il cursore di regolazione per impostare la temperatura di cottura.
3. Toccare l'icona di regolazione tempo/temperatura/vapore  per accedere alla modalità di impostazione della temperatura.
4. Toccare le icone di aumento/riduzione o far scorrere il cursore di regolazione per impostare la temperatura di cottura.
5. Toccare l'icona di regolazione tempo/temperatura/vapore  per impostare il livello di potenza.

6. Toccare le icone di aumento/riduzione o far scorrere il cursore di regolazione per impostare il livello di potenza.
7. Toccare l'icona di avvio/pausa  per avviare la cottura.


Preriscaldamento rapido

1. È possibile utilizzare la funzione di preriscaldamento rapido per ridurre il tempo di preriscaldamento.
2. A tal fine, selezionare una funzione e toccare l'icona di preriscaldamento rapido : la spia corrispondente si illuminerà.
3. È possibile annullare il preriscaldamento in qualsiasi momento toccando nuovamente l'icona di preriscaldamento rapido .
4. Una volta preriscaldato il forno, la temperatura verrà mantenuta per 2 ore. Se non viene eseguita alcuna operazione entro 2 ore, il forno ritornerà in standby.
5. Se si intende cucinare a una temperatura inferiore a 100 °C, non è necessario preriscaldare il forno.

Funzione di scongelamento


- In modalità Standby, toccare l'icona Programma automatico **A** per accedere alla funzione di scongelamento: l'indicatore corrispondente mostrerà il numero del programma.
- Toccare le icone di aumento o riduzione o far scorrere il cursore di regolazione per selezionare la modalità di scongelamento tra i programmi disponibili: d01, d02 e d03.
- Toccare l'icona di regolazione tempo/temperatura/vapore  per accedere all'impostazione del peso.
- Toccare le icone di aumento o riduzione o far scorrere il cursore di regolazione per impostare il peso.
- Infine, toccare l'icona di avvio/pausa  per confermare il programma automatico: l'indicatore corrispondente visualizzerà il conto alla rovescia.

N.º programma	Scongelamento	Intervallo di peso in kg
d 01*	Carne	0,10 – 1,50
d 02*	Pollame	0,10 – 1,50
d 03*	Pesce	0.10 - 0,80

* Se si sentono 3 segnali acustici, girare il cibo, e riprendere lo scongelamento toccando l'icona di avvio/pausa .

Illuminazione interna


Accensione della luce interna:

1. Toccare l'icona della luce/blocco di sicurezza per bambini  per accendere la luce del forno.

ITALIANO

2. Aprire il forno.


Spegnimento della luce interna:

1. Toccare l'icona della luce/blocco di sicurezza per bambini  per spegnere la luce del forno.
2. La luce interna si spegnerà automaticamente a fine cottura.


Blocco di sicurezza per bambini

Il forno è dotato di un blocco di sicurezza per bambini per prevenire qualunque azionamento indesiderato delle icone.




Attivazione del blocco di sicurezza per bambini

- In modalità Standby, toccare l'icona della luce/blocco di sicurezza per bambini  per circa 3 secondi.
- Il forno emetterà un lungo segnale acustico e la spia corrispondente si accenderà, indicando la corretta attivazione del blocco.

Disattivazione del blocco di sicurezza per bambini

- In stato di blocco, toccare l'icona della luce/blocco di sicurezza per bambini  per circa 3 secondi.
- Il forno emetterà un lungo segnale acustico e la spia corrispondente si spegnerà, indicando la corretta disattivazione del blocco.

Programmi automatici


- I programmi automatici facilitano di molto la cottura. A tal fine, selezionare un programma automatico e impostare il peso dell'alimento.
 - Il programma automatico effettuerà l'impostazione ottimale. È possibile scegliere tra 21 funzioni (programmi automatici inclusi).
1. In modalità Standby, toccare due volte l'icona Programma automatico  per accedere alla modalità di selezione del programma automatico: l'indicatore corrispondente visualizzerà il numero del primo programma.
 2. Toccare le icone di aumento o riduzione o far scorrere il cursore di regolazione per selezionare il programma desiderato.
 3. Toccare l'icona di regolazione tempo/temperatura/vapore .
 4. Toccare le icone di aumento/riduzione o far scorrere il cursore di regolazione per impostare il peso: l'indicatore corrispondente visualizzerà il tempo di cottura.
 5. Toccare infine l'icona di avvio/pausa  per confermare il programma: l'indicatore corrispondente visualizzerà il conto alla rovescia.

N.º programma	Alimento	Peso (kg□)	Altezza e accessorio
A 01	Verdura fresca	0,20	Ripiano 1, pirofila in vetro
		0,40	
		0,60	
A 02	Patate sbucciate/cotte	0,24	Ripiano 1, pirofila in vetro
		0,48	
		0,72	
A 03	Patate al forno	0,45	Ripiano 3, griglia
		1	
A 04	Nugget di pollo (congelati)	0,45	Ripiano 3, griglia
A 05	Torta	0,40	Ripiano 2, griglia
		0,50	
		0,60	
A 06	Torta di mele	2,40	Ripiano 2, griglia
A 07	Quiche	1	Ripiano 2, griglia
A 08	Zuppa riscaldata	0,20	Ripiano 1, pirofila in vetro
		0,40	
		0,60	
A 09	Cibi riscaldati	0,25	Ripiano 1, pirofila in vetro
		0,35	
A 10	Salsa/stufato riscaldato	0,10	Ripiano 1, pirofila in vetro
		0,20	
		0,30	
A 11	Pizza congelata	0,20	Ripiano 3, griglia
		0,40	
		0,60	

ITALIANO

A 12	Patatine fritte congelate	0,30	Ripiano 3, griglia
		0,40	
		0,50	
A 13	Lasagna	1,60	Ripiano 2, griglia
A 14	Filetti di salmone	0,50	Pirofila in vetro
A 15	Petto di pollo	0,50	
A 16	Acqua + Riso	0,20	
A 17	Legumi	0,50	
A 18	Broccoli	0,50	
A 19	Patate non sbucciate	0,50	
A 20	Patate sbucciate	0,50	
A 21	Decalcificazione	-	

Nota bene

- Durante la cottura con i programmi A04 e A12, il forno emette un segnale acustico per ricordare di girare il cibo.
- È possibile toccare biconi di regolazione tempo/temperatura/vapore  per impostare il tempo di cottura dei programmi da A14 ad A20.
- Poiché gli ingredienti possono variare per provenienza, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire che quelle indicate nella tabella siano le impostazioni ideali per gli ingredienti che si stanno usando.

Funzione FullSteam. Fig. 7

Nota bene

Toccare l'icona del serbatoio dell'acqua e rimuovere il serbatoio, quindi rimuovere il tappo di chiusura e aggiungere acqua.

- Usare acqua pura con un valore TDS superiore a 3.
- Se si intende cucinare a vapore e il serbatoio dell'acqua è vuoto, suonerà un segnale acustico per indicare che è necessario riempirlo.

Nota bene

- Prima di cuocere a vapore, pulire il serbatoio dell'acqua.
- Svuotare e pulire il serbatoio dell'acqua dopo la cottura a vapore.
- Se il serbatoio è bloccato, rimuoverlo con uno sturatore o simili.

Ventola di raffreddamento

- Il forno è dotato di una ventola di raffreddamento. La ventola è accesa durante l'uso. L'aria calda viene soffiata fuori dallo sportello.
- La ventola di raffreddamento continua a funzionare per un periodo di tempo dopo l'uso.

Attenzione

Non coprire le griglie di ventilazione. Altrimenti, l'apparecchio potrebbe surriscaldarsi.

Attenzione

- Se l'apparecchio rimane freddo durante l'uso in modalità Microonde, la ventola di raffreddamento si accenderà comunque. La ventola può funzionare anche dopo l'uso.
- È possibile che si formi della condensa sulla finestra dello sportello, sulle pareti interne e sul vassoio di raccolta grasso: questo è normale e non influisce sul funzionamento del forno. Pulire le gocce di condensa con uno strofinaccio asciutto prima dell'uso.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Con un'attenta cura e pulizia, il forno manterrà il suo aspetto e rimarrà in buone condizioni. Di seguito si trovano le istruzioni per la pulizia e la cura dell'apparecchio.
- Pericolo di scosse elettriche. L'umidità che penetra nell'apparecchio può causare scosse elettriche. Non usare pulitori ad alta pressione o a vapore.
- Rischio di ustioni Non pulire mai l'apparecchio immediatamente dopo averlo spento. Lasciare raffreddare.
- Rischio di gravi danni alla salute. L'energia delle microonde può fuoriuscire se lo sportello del forno o la guarnizione dello stesso sono danneggiati. Non utilizzare mai l'apparecchio se lo sportello o la guarnizione dello stesso sono danneggiati; contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.

Attenzione



- 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, che sembrano strisce, sono dovute ai riflessi dell'illuminazione interna.
- Gli odori sgradevoli, ad esempio dopo la preparazione del pesce, possono essere eliminati molto facilmente. Aggiungere qualche goccia di succo di limone a un bicchiere d'acqua. Mettere anche un cucchiaino nel contenitore per evitare che il processo di ebollizione sia ritardato. Scaldare l'acqua per 1 o 2 minuti alla massima potenza del forno.

Funzione di decalcificazione/pulizia a vapore

Il forno include un programma appositamente studiato per pulire efficacemente l'interno. Per

ITALIANO

ottenere i migliori risultati di pulizia, si consiglia l'uso di un detergente a base di acido citrico: seguire le istruzioni indicate dal produttore dello stesso.

1. Accendere il forno, rimuovere il serbatoio dell'acqua, aggiungere 1 L di acqua pulita nel serbatoio con un po' di acido citrico (circa 5-10 g).
2. Collocare il serbatoio dell'acqua in posizione.
3. In modalità Standby, toccare ripetutamente l'icona Programma automatico **A** finché l'indicatore corrispondente non visualizza "A21", indicando la corretta selezione del programma Decalcificazione; l'indicatore di tempo visualizzerà il valore predefinito di 1h.
4. Toccare l'icona di avvio/pausa  per avviare la decalcificazione.
5. Quando il conto alla rovescia raggiunge i 5 minuti, il programma si arresterà per ricordare di aggiungere acqua. Rimuovere il serbatoio dell'acqua e pulirlo accuratamente.
6. Aggiungere acqua pulita e toccare l'icona di avvio/pausa  per riprendere il programma.

Nota bene

Il processo di decalcificazione non deve essere interrotto. Se interrotto prima del termine, riavviarlo (ricominciare dal passaggio 3).

Prodotti per la pulizia

Per evitare di danneggiare le diverse superfici usando il detergente sbagliato, si prega di osservare le informazioni della tabella. Sconsigliati per l'uso:

- Prodotti per la pulizia aggressivi e abrasivi.
- Raschietti in metallo o vetro per la pulizia della finestra dello sportello o della guarnizione dello stesso.
- Pagliette e spugne dure.
- Detergenti ad alto contenuto di alcol.
- Lavare accuratamente i panni nuovi prima di usarli.
- Lasciare asciugare bene tutte le superfici prima di usare di nuovo l'apparecchio.

Area	Prodotti per la pulizia
Parte anteriore del forno	Acqua calda e sapone: Pulire con un panno da cucina e poi asciugare con un panno morbido. Non usare detergenti per vetri o raschietti di metallo o vetro per la pulizia.

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 prodotti speciali per la pulizia dell'acciaio inossidabile possono essere ottenuti dal servizio post-vendita o dai negozi specializzati. Non usare detergenti per vetri o raschietti di metallo o vetro per la pulizia.
Vano cottura	Acqua calda con sapone o con una soluzione di aceto: Pulire con un panno da cucina e poi asciugare con un panno morbido. In caso di sporcizia eccessiva, non usare spray o altri prodotti o materiali aggressivi o abrasivi per la pulizia del forno. Le pagliette, le spugne ruvide e i detergenti per padelle sono anch'essi inadatti. Questi articoli possono rigare la superficie. Lasciare asciugare completamente le superfici interne.
Foro nel vano cottura	Panno umido: Assicurarsi che l'acqua non penetri attraverso l'azionamento del piatto girevole all'interno dell'apparecchio.
Grill	Acqua calda e sapone: Utilizzare un prodotto per la pulizia dell'acciaio inossidabile o lavarle in lavastoviglie.
Pannelli dello sportello	Prodotti per pulizia vetri: Pulirli con un canovaccio. Non utilizzare raschietti di vetro.
Guarnizione	Acqua calda e sapone: Pulire con un canovaccio, non strofinare. Non usare raschietti di metallo o di vetro per la pulizia.

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- I malfunzionamenti di solito hanno spiegazioni semplici. Consultare la tabella di risoluzione dei problemi prima di chiamare il servizio di assistenza tecnica.
- Se un pasto non risulta esattamente come lo si desidera, si prega di fare riferimento alla sezione "Funzionamento", dove si trovano molti consigli e trucchi di cucina.
- Pericolo di scosse elettriche! Una riparazione errata può essere pericolosa. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

ITALIANO

Problema	Causa	Possibile soluzione
L'apparecchio non funziona.	Interruttore di corrente residua difettoso.	Controllare la scatola dei fusibili e assicurarsi che l'interruttore differenziale dell'apparecchio sia operativo.
	Spina non collegata.	Controllare la spina.
	Interruzione elettrica.	Controllare se l'interruttore differenziale della cucina funziona.
L'apparecchio non funziona. Spia del blocco di sicurezza per bambini accesa.	Il blocco di sicurezza per bambini è attivo.	Disattivare il blocco (vedere la sezione "Disattivazione del blocco di sicurezza per bambini").
Il forno non si accende.	Lo sportello non è completamente chiuso.	Controllare che non ci siano residui di cibo sullo sportello.
Il cibo impiega più tempo a riscaldarsi nel forno rispetto a prima.	Il livello di potenza selezionato è troppo basso.	Selezionare un livello di potenza più alto.
	È stata inserita una quantità di alimenti nel forno superiore a quella abituale.	Se la quantità di cibo raddoppia, raddoppia anche il tempo di cottura.
	Gli alimenti sono più freddi del solito.	Mescolare o girare gli alimenti durante la cottura.
Impossibilità di impostare un particolare livello di potenza o modalità di funzionamento.	L'impostazione desiderata non è consentita.	Scegliere un'impostazione consentita.
L'indicatore visualizza E-01.	La funzione di spegnimento termico automatico è stata attivata.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
L'indicatore visualizza E-04.	La funzione di spegnimento termico automatico è stata attivata.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.

L'indicatore visualizza E-17.	Il preriscaldamento rapido non funziona.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
-------------------------------	--	--

Codici di errore

Codici di errore	Causa	Soluzione
E-01	La funzione di spegnimento termico automatico è stata attivata.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
E-04	La funzione di spegnimento termico automatico è stata attivata.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
E-17	Il preriscaldamento rapido non funziona.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.

7. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto	02836
Modello	Bolero Hexa MWS704500 Glass Black
Tensione nominale	230 V~
Frequenza nominale	50 Hz
Potenza nominale di ingresso (microonde)	1700 W
Potenza nominale di uscita (microonde)	800 W
Potenza nominale di ingresso (grill)	2200 W
Potenza nominale di ingresso (convezione)	1700 W
Potenza massima di ingresso	3350 W
Frequenza microonde	2450 MHz
Consumo massimo in modalità Standby	0,91 W

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 la batteria 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 ottenere informazioni dettagliate sulla forma più adeguata per gettare gli elettrodomestici e/o le corrispondenti 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

Ícones táteis. Fig. 1

1. Ícone Ligar/Desligar
2. Ícone Depósito de água
3. Ícone Luz/Bloqueio para crianças
4. Ícone Micro-ondas
5. Ícone Função
6. Ícone Pré-aquecimento rápido
7. Ícone Menu predefinido
8. Ícone Diminuir
9. Barra de ajuste
10. Ícone Aumentar
11. Ícone Definições
12. Ícone Iniciar/Pausar

Ecrã. Fig.2

1. Indicador do temporizador
2. Indicador do micro-ondas
3. Indicador da função Pré-aquecimento rápido
4. Indicador da função Descongelar
5. Indicador da função Espeto
6. Indicador da função de cozedura
7. Ecrã do tempo
8. Ecrã de temperatura
9. Ecrã de peso
10. Indicador de fim retardado
11. Indicador da função Vapor
12. Indicador de Menu predefinido
13. Indicador da função Fermentar

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.

PORTUGUÊS

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. Fig. 3

- Forno
- Grelha
- Bandeja de vidro (para a função Micro-ondas)
- Bandeja esmaltada
- Ferramentas para a instalação
- Este manual de instruções

3. INSTALAÇÃO

Ligações elétricas

- O aparelho está equipado com uma ficha e só deve ser ligado a uma tomada ligada à terra devidamente instalada.
- Apenas um electricista qualificado que esteja ciente dos regulamentos relevantes pode instalar a tomada ou substituir o cabo de ligação.
- Se a ficha não for acessível após a instalação do aparelho, instale um interruptor de isolamento de um polo num dos lados com uma distância de contacto de pelo menos 3 mm. A instalação deve assegurar a proteção dos contactos. Proteção por fusível: consulte os dados técnicos.

Instalação

- Este aparelho é concebido exclusivamente para instalação numa cozinha.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado como um aparelho de mesa ou no interior do armário.
- O armário não deve ter uma parede traseira atrás do aparelho.
- Deve manter um espaço de pelo menos 45 mm entre a parede e a base ou o painel traseiro da unidade superior.
- O armário onde o aparelho vai ser encastrado deve ter uma abertura de ventilação de 250 cm². Para o fazer, corte o painel de base ou coloque uma grelha de ventilação.
- As ranhuras de ventilação e as entradas de ar não devem ser cobertas.
- O funcionamento seguro deste aparelho só pode ser garantido se este tiver sido instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- O instalador será responsável por quaisquer danos resultantes de uma instalação

incorreta.

- O mobiliário em que o aparelho é instalado deve ser resistente ao calor até 90 °C.
- A altura de instalação deve ser de pelo menos 850 mm.
- Na figura 4, pode ver as dimensões necessárias para a instalação.
- Nota: deve haver um espaço por cima do forno.
- Não transporte ou segure o aparelho pela maçaneta da porta. A maçaneta da porta não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.

Importante

- É essencial não torcer o cabo de ligação durante a instalação do forno de encastrar.
- Ao instalar o forno de encastrar, evite fechar o espaço entre a bancada e o aparelho utilizando ripas adicionais.
- Mantenha este espaço desobstruído para permitir uma circulação de ar adequada e para evitar possíveis problemas de ventilação. Um fluxo de ar adequado é essencial para o desempenho eficiente e a durabilidade do forno.

Fig. 5

1. Introduza o forno no armário selecionado, certificando-se de que fica no centro da abertura. Certifique-se de que o forno está nivelado e corretamente posicionado para prosseguir com o processo de instalação.
2. Quando o forno estiver na posição correta, proceda à sua fixação segura no armário. Abra a porta do forno e utilize os parafusos fornecidos para a fixar no lugar. Utilize os elementos numerados [5], [6] e [7] fornecidos para fixar o forno na sua posição. Fig. 6

Importante

Para evitar danos no forno ou na estrutura do aparelho, é importante não apertar demasiado os parafusos [5]. Recomenda-se a utilização de uma chave de fendas para efetuar esta tarefa com precisão e cuidado.

Legenda da figura 4:

1. Aberturas de ventilação na parte traseira, mínimo 250 cm²
2. Painéis traseiros abertos
3. Área de ventilação da base, mínimo 250 cm²
4. Grelha de ventilação
5. Base do armário
6. Área de ventilação da base, mínimo 250 cm²
7. Painel traseiro aberto

Legenda da figura 5:

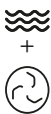



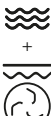
1. 20 mm para molduras metálicas

Instalar a bandeja recolhe-gordura

- Para instalar corretamente a bandeja recolhe-gordura, abra a tampa do forno e posicione a bandeja recolhe-gordura como mostrado na figura 6.
- Certifique-se de que a bandeja recolhe-gordura está bem fixa e segura no sítio. Isto assegurará o seu correto funcionamento durante a utilização do forno.





4. FUNCIONAMENTO

- Os ícones táteis são utilizados para ajustar várias funções adicionais. No ecrã pode ver os valores que definiu.
- Pode utilizar o ícone Definições e a barra de ajuste para definir parâmetros como: selecionar o menu predefinido (pode escolher entre 21 menus predefinidos de A01 a A21), definir a temperatura das funções de cozedura e selecionar a potência na função Micro-ondas (100 W, 200 W, 400 W, 600 W e 800 W).




Função		Temperatura de cozedura (°C)
	Micro-ondas + Convecção	100-220
	Micro-ondas + Resistência inferior + Convecção	100-230
	Descongelar	
	Fermentar	30-45
	Micro-ondas + Grill duplo + Ventilador	100-220

<p>A</p>	<p>Menus predefinidos</p>	
	<p>Vapor</p>	<p>60-100</p>
	<p>Convecção + Vapor</p>	<p>150-220</p>
	<p>Convencional</p>	<p>100-230</p>
	<p>Convecção</p>	<p>100-250</p>
	<p>Convencional + Ventilador</p>	<p>100-230</p>
	<p>Grill radiante</p>	<p>100-200</p>
	<p>Micro-ondas</p>	
	<p>Convencional + Vapor</p>	<p>150-220</p>
	<p>Grill duplo + Ventilador + Vapor</p>	<p>150-220</p>
	<p>Resistência inferior</p>	<p>100-200</p>




PORTUGUÊS

	Grill duplo + Ventilador	100-230
	Grill duplo	100-230
	Resistência inferior + Convecção	100-230
	Micro-ondas + Vapor	


Definição do tempo

1. No modo standby, toque no ícone Definições  para entrar no modo de definição do tempo. O ecrã mostrará "00:00" e os dígitos piscarão.
2. Toque nos ícones Aumentar/Diminuir ou deslize pela barra de ajuste para definir a hora. A hora introduzida deve estar compreendida entre 0-23 horas.
3. Toque no ícone Definições  para confirmar a definição e os dígitos dos minutos piscarão.
4. Toque nos ícones Aumentar/Diminuir ou deslize pela barra de ajuste para definir os minutos. O tempo introduzido deve estar compreendido entre 0-59 minutos.
5. Toque no ícone Definições  para finalizar a definição da hora e ":" piscará no ecrã. Quando a hora estiver definida, o aparelho entrará no modo standby.




Função Vapor

1. No modo standby, toque no ícone Função  para selecionar a função Vapor. O indicador correspondente acender-se-á no ecrã e a temperatura será mostrada.
2. Toque nos ícones Aumentar/Diminuir ou deslize pela barra de ajuste para definir o tempo de cozedura.
3. Toque no ícone Definições  para entrar no modo de seleção da temperatura.
4. Toque nos ícones Aumentar/Diminuir ou deslize pela barra de ajuste para definir a temperatura de cozedura.
5. Toque no ícone Iniciar/Pausar  e o forno começará a aquecer.





Função Vapor combinado

1. No modo standby, toque repetidamente no ícone Função  para selecionar a função Convecção + Vapor. Os indicadores correspondentes acender-se-ão no ecrã e a temperatura será mostrada.
2. Toque nos ícones Aumentar/Diminuir ou deslize pela barra de ajuste para definir o tempo

de cozedura.






3. Toque no ícone Definições  para entrar no modo de seleção da temperatura.
4. Toque nos ícones Aumentar/Diminuir ou deslize pela barra de ajuste para definir a temperatura de cozedura.
5. Toque no ícone Definições  para definir o nível de vapor.
6. Toque nos ícones Aumentar/Diminuir ou deslize pela barra de ajuste para escolher entre os níveis de vapor disponíveis: L1, L2 e L3.
7. Toque no ícone Iniciar/Pausar  e o forno começará a aquecer.

Função Micro-ondas


1. Toque no ícone Micro-ondas  para ativar a função Micro-ondas. O tempo piscará.
2. Toque nos ícones Aumentar/Diminuir ou deslize pela barra de ajuste para definir o tempo de cozedura.
3. Toque no ícone Micro-ondas  ou o ícone Definições  para entrar no modo de seleção do nível de potência.
4. Toque nos ícones Aumentar/Diminuir ou deslize pela barra de ajuste para definir o a potência.
5. Toque no ícone Iniciar/Pausar  para começar a cozinhar.

Nível de potência do micro-ondas				
100 W	200 W	400 W	600 W	800 W
10 %	30 %	50 %	80 %	100 %


Função Micro-ondas combinado

1. No modo standby, toque repetidamente no ícone Função  para selecionar a função Convecção. A seguir, toque no ícone Micro-ondas  para ativar a função Micro-ondas + Convecção. Os indicadores correspondentes acender-se-ão no ecrã.
2. Toque nos ícones Aumentar/Diminuir ou deslize pela barra de ajuste para definir o tempo de cozedura.
3. Toque no ícone Definições  para entrar no modo de seleção da temperatura.
4. Toque nos ícones Aumentar/Diminuir ou deslize pela barra de ajuste para definir a temperatura de cozedura.
5. Toque no ícone Definições  para definir o nível de potência.
6. Toque nos ícones Aumentar/Diminuir ou deslize pela barra de ajuste para definir o a potência.
7. Toque no ícone Iniciar/Pausar  para começar a cozinhar.



Pré-aquecimento rápido

1. Pode utilizar a função Pré-aquecimento rápido para diminuir o tempo de pré-aquecimento.
2. Selecione uma função, toque no ícone Pré-aquecimento rápido  e o indicador acender-se-á no ecrã.


PORTUGUÊS

3. Durante o pré-aquecimento, pode tocar no ícone Pré-aquecimento rápido  para cancelar o processo de pré-aquecimento.
4. Depois de o forno ter sido pré-aquecido, a temperatura mantém-se durante 2 horas. Se o forno não for utilizado durante as 2 horas seguintes, regressará ao modo standby.
5. Se cozinhar abaixo de 100 °C, não será necessário pré-aquecer o forno.

Função Descongelar


- No modo standby, toque no ícone Menu predefinido **A** para aceder à função Descongelar. O número do primeiro programa piscará no ecrã.
- Toque nos ícones Aumentar/Diminuir ou deslize pela barra de ajuste para selecionar a função Descongelar entre os programas disponíveis: d01, d02 e d03.
- Toque no ícone Definições  para introduzir o peso.
- Toque nos ícones Aumentar/Diminuir ou deslize pela barra de ajuste para definir o peso.
- Depois, toque no ícone Iniciar/Pausar  para confirmar. A contagem decrescente começará.

N.º de programa	Descongelar	Gama de peso em kg
d 01*	Carne	0,10 – 1,50
d 02*	Aves	0,10 – 1,50
d 03*	Peixe	0,10 – 0,80

* Se ouvir 3 sinais sonoros, vire os alimentos. Em seguida, toque no ícone Iniciar/Pausar  para continuar a descongelar.

Luz interior

Ligar a luz

1. Toque no ícone Luz/Bloqueio para crianças  para ligar a luz do forno.
2. Abra o forno.


Desligar a luz

1. Toque no ícone Luz/Bloqueio para crianças  para desligar a luz do forno.
2. A luz interior desligar-se-á automaticamente quando o processo de cozedura terminar.


Bloqueio de segurança para crianças

O forno tem um bloqueio para crianças para evitar que estas o liguem acidentalmente.



Ativar o Bloqueio para crianças

- No modo standby, toque e segure o ícone Luz/Bloqueio para crianças  durante cerca de 3 segundos.
- O forno emitirá um sinal sonoro prolongado e o indicador de bloqueio aparecerá no ecrã, indicando que o bloqueio de segurança foi ativado.

Desativar o Bloqueio para crianças

- No modo bloqueado, toque e segure o ícone Luz/Bloqueio para crianças  durante cerca de 3 segundos.
- O forno emitirá um sinal sonoro prolongado e o indicador de bloqueio aparecerá no ecrã, indicando que o bloqueio de segurança foi ativado.

Menus predefinidos


- Os menus predefinidos permitem-lhe preparar refeições muito facilmente. Para tal, seleccione o menu e introduza o peso do alimento.
 - O menu predefinido estabelecerá a definição ótima. Pode escolher entre 21 menus.
1. No modo standby, toque duas vezes no ícone Menu predefinido **A** para aceder à função Menus predefinidos. O número do primeiro menu predefinido piscará no ecrã.
 2. Toque nos ícones Aumentar/Diminuir ou deslize pela barra de ajuste para definir o número do menu.
 3. Toque no ícone Definições .
 4. Toque nos ícones Aumentar/Diminuir ou deslize pela barra de ajuste para definir o peso e o ecrã mostrará o tempo de cozedura.
 5. Depois, toque no ícone Iniciar/Pausar  para confirmar. A contagem decrescente começará.

N.º de menu	Alimento	Peso (kg)	Altura e acessório
A 01	Legumes frescos	0,20	Altura 1, bandeja de vidro
		0,40	
		0,60	
A 02	Batatas descascadas/cozidas	0,24	Altura 1, bandeja de vidro
		0,48	
		0,72	
A 03	Batatas assadas	0,45	Altura 3, grelha
		1	
A 04	Peças de frango (congelados)	0,45	Altura 3, grelha
A 05	Bolo	0,40	Altura 2, grelha
		0,50	
		0,60	
A 06	Bolo de maçã	2,40	Altura 2, grelha

PORTUGUÊS

A 07	Quiche	1	Altura 2, grelha
A 08	Sopa reaquecida	0,20	Altura 1, bandeja de vidro
		0,40	
		0,60	
A 09	Pratos reaquecidos	0,25	Altura 1, bandeja de vidro
		0,35	
A 10	Molho/estufado reaquecido	0,10	Altura 1, bandeja de vidro
		0,20	
		0,30	
A 11	Pizza congelada	0,20	Altura 3, grelha
		0,40	
		0,60	
A 12	Batatas congeladas	0,30	Altura 3, grelha
		0,40	
		0,50	
A 13	Lasanha	1,60	Altura 2, grelha
A 14	Filetes de salmão	0,50	Bandeja de vidro
A 15	Peito de frango	0,50	
A 16	Arroz + água	0,20	
A 17	Leguminosas	0,50	
A 18	Brócolos	0,50	
A 19	Batatas com casca	0,50	
A 20	Batatas descascadas	0,50	
A 21	Função Descalcificação	-	

Nota

- Durante a cozedura dos menus A04 e A12, o forno emitirá um sinal acústico para o lembrar de virar os alimentos.
- Pode tocar no ícone Definições  para definir o tempo de cozedura dos menus A14 a A20.
- Como os ingredientes podem variar na origem, tamanho, forma e marca, não se pode garantir que o que é mostrado na tabela seja o mais apropriado para os ingredientes que utilize.

Função FullSteam. Fig. 7**Nota**

Toque no ícone Depósito de água e retire o depósito. Em seguida, retire o tampão de vedação e adicione água nele.

- Utilize água pura com um valor de SDT superior a 3.
- No início da cozedura a vapor: se não houver água no depósito de água, soará um aviso para o lembrar de adicionar água depois de cozinhar durante um minuto.

Nota

- Antes de iniciar a função Vapor, limpe o depósito de água.
- Após a cozedura a vapor, esvazie o depósito de água e limpe-o.
- Se o depósito estiver obstruído, retire-o por aspiração.

Ventilador de arrefecimento

- O forno tem um ventilador de arrefecimento. O ventilador é ligado durante a utilização. O ar quente é expelido sobre a porta.
- O ventilador de arrefecimento continua a funcionar durante um período de tempo após a sua utilização.

Aviso

Não cubra as grades de ventilação. Caso contrário, o aparelho pode sobreaquecer.

Aviso

- Mesmo que o aparelho permaneça frio durante a utilização da função Micro-ondas, o ventilador de arrefecimento ligar-se-á. O ventilador pode funcionar mesmo depois de terminado o funcionamento do forno.
- A condensação pode formar-se na janela da porta, paredes interiores e bandeja recolhe-gorduras. Isto é completamente normal e não afeta o funcionamento. Retire a condensação com um pano seco antes de cozinhar.

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Com uma boa limpeza, o seu forno manterá a sua aparência e permanecerá em bom estado. Abaixo encontrará instruções para a limpeza e cuidado deste aparelho.
- Perigo de choque elétrico. A humidade que entra no aparelho pode causar um choque elétrico. Não utilize produtos de limpeza a alta pressão nem a vapor.
- Risco de queimaduras. Nunca limpe o aparelho imediatamente após desligá-lo. Deixe que arrefeça.
- Risco de danos graves para a saúde. A energia das resistências do micro-ondas pode vazar

PORTUGUÊS



se a porta do forno ou a vedação da porta estiver danificada. Nunca utilize o aparelho se a porta ou a vedação da porta estiverem danificadas, contacte o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.

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.
- Os odores desagradáveis, por exemplo, após a preparação do peixe, podem ser eliminados muito facilmente. Adicione algumas gotas de sumo de limão a um copo de água. Coloque também uma colher na panela para evitar que a mesma ferva. Aqueça a água durante 1 a 2 minutos à potência máxima do forno.

Função Descalcificação/Limpeza a vapor

Este forno inclui uma função especialmente concebida para limpar eficazmente o interior do forno. Para obter melhores resultados de limpeza, recomenda-se a utilização de detergente com ácido cítrico. Siga as instruções do fabricante.

1. Ligue o forno, retire o depósito de água e adicione 1 L de água pura ao depósito com um pouco de ácido cítrico (aprox. 5-10 g).
2. Coloque o depósito de água corretamente no lugar.
3. No modo standby, toque várias vezes no ícone Menu predefinido até "A21" aparecer no ecrã para ativar a função Descalcificação. O indicador acender-se-á mostrando o tempo predefinido de 1 h.
4. Depois prima o ícone Iniciar/Pausar  para iniciar o processo de limpeza.
5. Quando o tempo restante for de 5 minutos, o processo fará uma pausa para o lembrar de adicionar água. Retire o depósito de água e limpe-o bem.
6. Adicione água limpa e toque no ícone Iniciar/Pausar  para retomar o processo.

Nota

O processo de descalcificação não deve ser interrompido. Se for interrompido antes do fim, todo o programa deve ser reiniciado a partir do passo 3.

Produtos de limpeza

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

- Produtos de limpeza abrasivos.
- Raspadores de metal ou de vidro para limpar o vidro da porta do forno / raspadores de metal ou de vidro para limpar a vedação da porta.
- Esfregões e esponjas duras.
- Produtos de limpeza com elevado teor de álcool.

- Lave cuidadosamente os panos novos antes da sua utilização.
- Deixe secar bem todas as superfícies antes de voltar a utilizar o aparelho.

Área	Produtos de limpeza
Parte frontal do forno	Água quente com sabão: Limpe-a com um pano de cozinha e depois seque-a com um pano macio. Não utilize limpadores de vidro ou raspadores de metal ou vidro para a limpeza.
Frente em aço inoxidável	Água quente com sabão: Limpe-a com um pano de cozinha e depois seque-a com um pano macio. Remova imediatamente as manchas de cal, gordura, amido e albúmen (por exemplo, clara de ovo). A corrosão pode formar-se sob estas manchas. Produtos especiais para a limpeza do aço inoxidável podem ser obtidos no serviço pós-venda ou em lojas especializadas. Não utilize limpadores de vidro ou raspadores de metal ou vidro para a limpeza.
Compartimento de cozedura	Água quente com sabão ou solução de vinagre: Limpe-o com um pano de cozinha e depois seque-o com um pano macio. Se o forno estiver muito sujo: não utilize sprays de forno ou outros produtos agressivos de limpeza de fornos ou materiais abrasivos. Os esfregões, esponjas rugosas e limpadores de frigideira não são adequadas. Estes itens podem riscar a superfície. Deixe as superfícies interiores secarem completamente.
Abertura do compartimento de cozedura	Pano húmido: Certifique-se de que não há fugas de água através da unidade para o interior do aparelho.
Grelha	Água quente com sabão: Utilize um produto de limpeza em aço inoxidável ou lavá-los na máquina de lavar loiça.
Painéis das portas	Limpa vidros: Limpe-os com um pano de cozinha. Não utilize raspadores de vidro.
Vedante	Água quente com sabão: Limpe-o com um pano de cozinha, não o esfregue. Não utilize raspadores de metal ou de vidro para a limpeza.

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

- As avarias têm muitas vezes explicações simples. Consulte a tabela de resolução de problemas antes de ligar para o Serviço de Assistência Técnica.
- Se uma refeição não correr exatamente como se deseja, consulte a secção "Funcionamento", onde encontrará muitas dicas e truques de cozinha.
- Perigo de choque elétrico! Uma reparação incorreta pode ser perigosa. Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.

Problema	Causa	Possível solução
O aparelho não funciona.	Interruptor diferencial defeituoso.	Verifique a caixa de fusíveis e certifique-se de que o interruptor diferencial do aparelho está em funcionamento.
	Ficha não ligada.	Conecte a ficha.
	Falha de energia.	Verifique se o disjuntor de corrente residual da cozinha está a funcionar.
O aparelho não funciona. O indicador Bloqueio para crianças está aceso.	Está ativado o bloqueio para crianças.	Desative o bloqueio para crianças (consulte a secção "Bloqueio para crianças").
O forno não se liga.	A porta não está completamente fechada.	Verifique se há resíduos alimentares na porta.
Os alimentos demoram mais tempo a aquecer no forno do que antes.	O nível de potência selecionado é demasiado baixo.	Selecione um nível de potência superior.
	Colocou mais alimentos do que o habitual no forno.	Se a quantidade for duplicada, o tempo de cozedura também será duplicado.
	A comida está mais fria do que o habitual.	Retire ou vire os alimentos durante a cozedura.

Não posso definir um determinado nível de potência ou função.	A escolha de temperatura, nível de potência ou combinação não é permitida nesta função de cozedura.	Escolha uma opção permitida.
E-01 aparece no ecrã.	A função Desligamento automático foi ativado.	Se tiver alguma dúvida, contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
E-04 aparece no ecrã.	A função Desligamento automático foi ativado.	Se tiver alguma dúvida, contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
E-17 aparece no ecrã.	O pré-aquecimento rápido não funciona.	Se tiver alguma dúvida, contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.

Códigos de erro

Código de erro	Possível causa	Solução
E-01	A função Desligamento automático foi ativado.	Se tiver alguma dúvida, contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
E-04	A função Desligamento automático foi ativado.	Se tiver alguma dúvida, contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
E-17	O pré-aquecimento rápido não funciona.	Se tiver alguma dúvida, contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência	02836
Modelo	Bolero Hexa MWS704500 Glass Black
Tensão nominal	230 V~

PORTUGUÊS

Frequência nominal	50 Hz
Potência nominal de entrada (micro-ondas)	1700 W
Potência nominal de saída (micro-ondas)	800 W
Potência nominal de entrada (Grill)	2200 W
Potência nominal de entrada (Convecção)	1700 W
Potência máxima de entrada	3350 W
Frequência do micro-ondas	2450 MHz
Consumo máximo em modo standby	0,91 W

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

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

Touch-iconen. Fig. 1

1. Aan/uit
2. Icoon waterreservoir
3. Icoon binnenverlichting/kinderbeveiliging
4. Icoon magnetron
5. Icoon functie
6. Icoon snel opwarmen
7. Icoon automatisch menu
8. Icoon verlagen (onder)
9. Instelbalk
10. Icoon verhogen (boven)
11. Icoon voor instellen tijd/temperatuur/stoom
12. Icoon Start/Pauze

Scherm. Fig. 2

1. Timer
2. Icoon magnetron
3. Icoon functie snel voorverwarmen
4. Ontdooien
5. Icoon draaispit functie
6. Kookstand indicator
7. Tijd indicator:
8. Temperatuur indicator
9. Gewicht indicator
10. Icoon uitgesteld einde
11. Icoon stoom functie
12. Icoon automatisch menu
13. Icoon gistingsfunctie

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: Fig. 3

- Oven
- Rooster
- Glasplaat (voor de magnetronfunctie)
- Geëmailleerde bakplaat
- Gereedschap voor installatie
- Handleiding

3. INSTALLATIE

Elektrische verbindingen

- Het apparaat is voorzien van een stekker en mag alleen worden aangesloten op een correct geïnstalleerd geaard stopcontact.
- Alleen een gekwalificeerde elektricien die bekend is met de betreffende voorschriften mag de contactdoos installeren of de aansluitkabel vervangen.
- Indien de stekker na de installatie van het apparaat niet bereikbaar is, moet aan één zijde een enkelpolige werkschakelaar met een contactafstand van ten minste 3 mm worden aangebracht. De installatie moet een contactbeveiliging waarborgen. Zekering: controleer de technische gegevens.

Installatie

- Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor installatie in een keuken.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik op tafel.
- De kast mag geen achterwand hebben achter het toestel.
- U moet een afstand van ten minste 45 mm aanhouden tussen de muur en de basis of het achter paneel van het bovenblad.
- De kast waarin het apparaat wordt geïnstalleerd, moet een ventilatieopening van 250 cm² hebben. Om dit te doen, snijdt u het basispaneel uit of brengt u een ventilatierooster aan.
- Ventilatiesleuven en luchtinlaten mogen niet worden afgedekt.
- De veilige werking van dit apparaat kan alleen worden gegarandeerd als het geïnstalleerd is volgens deze installatiehandleiding.
- De installateur is aansprakelijk voor alle schade die het gevolg is van een onjuiste installatie.

NEDERLANDS

- Het meubilair waarin het apparaat wordt geïnstalleerd, moet hittebestendig zijn tot 90°C.
- De installatiehoogte moet ten minste 850 mm bedragen.
- In figuur 4 ziet u de afmetingen die nodig zijn voor de installatie.
- Opmerking: er moet een opening zijn boven de oven.
- 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.

Belangrijk

- Het is essentieel dat u de aansluitkabel niet verdraait tijdens de installatie van de oven.
- Vermijd bij het installeren van de oven dat de ruimte tussen het keukenblad en het apparaat wordt afgesloten door extra latten te gebruiken.
- Houd deze ruimte vrij voor een goede luchtcirculatie en om mogelijke ventilatieproblemen te voorkomen. Voldoende luchtstroom is essentieel voor efficiënte prestaties en duurzaamheid van de oven.

Fig. 5

1. Plaats de oven in de gekozen kast en zorg ervoor dat hij in het midden van de opening staat. Zorg ervoor dat de oven waterpas staat en correct geplaatst is voordat u verdergaat met het installatieproces.
2. Als de oven eenmaal in de juiste positie staat, maak hem dan stevig vast in de kast. Open de ovendeur en gebruik de meegeleverde schroeven om hem vast te zetten. Gebruik de genummerde items [5], [6] en [7] om de oven op zijn plaats vast te zetten. Fig. 6

Belangrijk

Om schade aan de oven of de behuizing van het apparaat te voorkomen, is het belangrijk om de schroeven [5] niet te vast aan te draaien. We raden u aan een schroevendraaier te gebruiken om deze taak nauwkeurig en voorzichtig uit te voeren.

Legende figuur 4:

1. Ventilatieopeningen aan de achterkant, minimaal 250 cm²
2. Open achter panelen
3. Minimaal 250 cm² basis ventilatieoppervlak
4. Ventilatiooster
5. Kastbasis
6. Minimaal 250 cm² basis ventilatieoppervlak
7. Achter paneel open

Legende figuur 5:



2. 20 mm voor metalen vormstukken

Installatie vetopvangbak








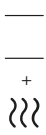


- Om de vetopvangbak correct te installeren, opent u het ovendeksel en plaatst u de vetopvangbak zoals weergegeven in figuur 6.
- Zorg ervoor dat de vetopvangbak goed en stevig vastzit. Dit garandeert een correcte werking tijdens het gebruik van de oven.





4. WERKING

- De touch-iconen worden gebruikt om verschillende extra functies in te stellen. Op het display kunt u de waarden aflezen die u hebt ingesteld.
- U kunt het instelling icoon en de schuifbalk gebruiken om parameters in te stellen zoals: om het automatische menu te selecteren (u kunt kiezen uit 21 automatische programma's van A01 tot A21), om de temperatuur van de kookstanden in te stellen en om het vermogen in de magnetronstand te selecteren (100 W, 200 W, 400 W, 600 W en 800 W).




Functie		Kooktemperatuur (°C)
	Magnetron + Convectorie	100-220
	Magnetron + Onderste verwarmingselement + Convectorie	100-230
	Ontdooien	
	Gisten	30-45
	Magnetron + Dubbele grill + Ventilator	100-220

NEDERLANDS



A	Automatische menu's/programma's	
	Stoom	60-100
	Convectie + Stoom	150-220
	Conventioneel	100-230
	Convectie	100-250
	Conventioneel + Ventilator	100-230
	Stralende grill	100-200
	Magnetron	
	Conventioneel + Stoom	150-220
	Dubbele grill + Ventilator + Stoom	150-220
	Lagere weerstand	100-200

	Dubbele grill + Ventilator	100-230
	Dubbele grill	100-230
	Lagere weerstand + Convectie	100-230
	Magnetron + Stoom	


Tijdinstelling

1. Druk in de stand-by-modus op het instelling icoon  om de tijd instel modus te openen. 00:00" verschijnt op het display en de uur cijfers knipperen.
2. Druk op de iconen omhoog/omlaag of schuif de instelbalk om de tijd in te stellen. De ingevoerde tijd moet tussen 0-23 uur liggen.
3. Druk op het instelling icoon  om de instelling te bevestigen en de minuutcijfers knipperen.
4. Druk op de iconen omhoog/omlaag of schuif de instelbalk om de minuten in te stellen. De ingevoerde tijd moet tussen 0-59 minuten liggen.
5. Druk op het instelling icoon  om de tijdinstelling te voltooien en op ":" knippert op het scherm. Zodra de tijd is ingesteld, schakelt het apparaat over naar de stand-by-modus.

Stoom functie




1. Druk in de stand-by-modus op het functie icoon om de stoomfunctie te selecteren. Het bijbehorende icoon verschijnt op het display en de temperatuur licht op.
2. Druk op de iconen omhoog/omlaag of schuif de aanpassingsbalk om de kooktijd aan te passen.
3. Druk op het instelling icoon  om de temperatuurselectiemodus te openen.
4. Druk op de iconen omhoog/omlaag of schuif de aanpassingsbalk om de kooktijd aan te passen.
5. Druk op het icoon start/pauze  en de oven begint op te warmen.

Gecombineerde stoom functie





1. Druk in de stand-by-modus herhaaldelijk op het functie icoon  om de convectie + stoomfunctie te selecteren. De bijbehorende iconen verschijnen op het display en de temperatuur licht op.
2. Druk op de iconen omhoog/omlaag of schuif de aanpassingsbalk om de kooktijd aan te passen.

NEDERLANDS

passen.





3. Druk op het instelling icoon  om de temperatuurselectiemodus te openen.
4. Druk op de iconen omhoog/omlaag of schuif de instelbalk om de kooktemperatuur in te stellen.
5. Druk op het instelling icoon  om het stoomniveau aan te passen.
6. Druk op de iconen omhoog/omlaag of verschuif de aanpassingsbalk om te kiezen tussen de beschikbare stoomniveaus: L1, L2 y L3.
7. Druk op het icoon start/pauze  en de oven begint op te warmen.

Magnetron functie



1. Druk op het icoon magnetron  om de magnetronfunctie te activeren. De tijd knippert.
2. Druk op de iconen omhoog/omlaag of schuif de instelbalk om de kooktijd in te stellen.
3. Druk op het icoon magnetron  of het instelling icoon  om de selectiemodus voor het vermogensniveau te openen.
4. Druk op de iconen omhoog/omlaag of verschuif de aanpassingsbalk om het vermogensniveau aan te passen.
5. Druk op het icoon start/pauze  om het koken te starten.

Vermogen magnetron				
100 W	200 W	400 W	600 W	800 W
10%	30%	50%	80%	100%

Gecombineerde magnetronfunctie

1. Druk in de stand-by-modus herhaaldelijk op het functie icoon  om de convectiefunctie te selecteren. Druk vervolgens op het icoon magnetron  om de magnetron + convectiefunctie te activeren. De overeenkomstige iconen verschijnen op het display.
2. Druk op de iconen omhoog/omlaag of schuif de aanpassingsbalk om de kooktijd aan te passen.
3. Druk op het instelling icoon  om de temperatuurselectiemodus te openen.
4. Druk op de iconen omhoog/omlaag of schuif de instelbalk om de kooktemperatuur in te stellen.
5. Druk op het instelling icoon om het vermogensniveau aan te passen.
6. Druk op de iconen omhoog/omlaag of verschuif de aanpassingsbalk om het vermogensniveau aan te passen.
7. Druk op het icoon start/pauze  om het koken te starten.



Snelle opwarming

1. U kunt de snelle voorverwarmfunctie gebruiken om de voorverwarmingstijd te verkorten.
2. Selecteer een functie, druk op het icoon voor snelle opwarming  en het gaat branden op het display.
3. Tijdens het voorverwarmen kunt u op het icoon Snel voorverwarmen  drukken om het


voorverwarmingsproces te annuleren.

4. Zodra de oven is voorverwarmd, wordt de temperatuur gedurende 2 uur vast gehouden. Als de oven de volgende 2 uur niet wordt gebruikt, schakelt hij terug naar de stand-bymodus.
5. Als u kookt onder 100 °C, hoeft u de oven niet voor te verwarmen.

Ontdooifunctie

- Druk in stand-by op het icoon van het automatische menu **A** om de ontdooifunctie te activeren. Het eerste programma nummer knippert op het display.
- Druk op de iconen omhoog/omlaag of verschuif de instelbalk om de ontdooi stand te selecteren uit de beschikbare programma's: d01, d02 en d03.
- Druk op het instelling icoon  om het gewicht in te voeren.
- Druk op de iconen omhoog/omlaag of verschuif de aanpassingsbalk om het gewicht aan te passen.
- Druk op het icoon start/pauze  om het programma te bevestigen. U zult zien dat het aftellen begint.

N.º programma	Ontdooien	Gewichtsbereik in kg
d 01*	Vlees	0,10 – 1,50
d 02*	Gevogelte	0,10 – 1,50
d 03*	Vis	0.10 - 0,80


* Als u 3 piepjes hoort, draai het voedsel dan om. Druk vervolgens op het icoon start/pauze  om het ontdooiproces voort te zetten.

Binnenverlichting aan/uit

Zet de binnenverlichting aan:

1. Druk op het icoon voor de binnenverlichting om de ovenverlichting in te schakelen.
2. Open de oven.


De binnenverlichting uitschakelen

1. Druk op het icoon voor de binnenverlichting  om de ovenverlichting uit te schakelen.
2. De binnenverlichting gaat automatisch uit als het kookproces klaar is.

Kinderbeveiliging

De oven heeft een kinderbeveiliging om te voorkomen dat kinderen hem per ongeluk aanzetten.


De kinderbeveiliging activeren

- Houd in de stand-bymodus het icoon binnenverlichting/kinderbeveiliging  ongeveer 3 seconden ingedrukt.
- De oven geeft een lange pieptoon en het icoon kinderbeveiliging verschijnt op het display



NEDERLANDS

om aan te geven dat de veiligheidsvergrendeling geactiveerd is.

De kinderbeveiliging deactiveren

- Houd in de vergrendelde stand het icoon binnenverlichting/kinderbeveiliging  ongeveer 3 seconden ingedrukt.
- De oven laat een lange pieptoon horen en het icoon kinderbeveiliging verdwijnt van het display, wat aangeeft dat de veiligheidsvergrendeling is uitgeschakeld.


Automatische menu's/programma's

- Met de automatische menu's kunt u heel gemakkelijk eten bereiden. Selecteer hiervoor het programma en voer het gewicht van het voedsel in.
 - Het automatische menu zal de optimale instelling maken. U kunt kiezen uit 21 programma's.
1. Druk in de stand-bystand tweemaal op het icoon van het automatische menu **A** om de automatische menufunctie te activeren. Het eerste programma nummer knippert op het display.
 2. Druk op de iconen omhoog/omlaag of schuif de instellingsbalk om het menunummer te selecteren.
 3. Druk op het instelling icoon .
 4. Druk op de iconen omhoog/omlaag of schuif de aanpassingsbalk om het gewicht aan te passen en de kooktijd wordt weergegeven.
 5. Druk op het icoon start/pauze  om het programma te bevestigen. U zult zien dat het aftellen begint.

N.º van menu	Etenswaar	Gewicht (kg)	Hoogte en accessoire
A 01	Verse groenten	0,20	Hoogte 1, glazen schaal
		0,40	
		0,60	
A 02	Geschilde/gekookte aardappelen	0,24	Hoogte 1, glazen schaal
		0,48	
		0,72	
A 03	Gebakken aardappel	0,45	Hoogte 3, rooster
		1	
A 04	Stukken kip (bevroren)	0,45	Hoogte 3, rooster
A 05	Cake	0,40	Hoogte 2, rooster
		0,50	
		0,60	

A 06	Appeltaart	2,40	Hoogte 2, rooster
A 07	Quiche	1	Hoogte 2, rooster
A 08	Opgewarmde soep	0,20	Hoogte 1, glazen schaal
		0,40	
		0,60	
A 09	Opwarmen gerechten	0,25	Hoogte 1, glazen schaal
		0,35	
A 10	Opwarmen saus/stoofpot	0,10	Hoogte 1, glazen schaal
		0,20	
		0,30	
A 11	Pizza bevroren	0,20	Hoogte 3, rooster
		0,40	
		0,60	
A 12	Diepvriesfrietten	0,30	Hoogte 3, rooster
		0,40	
		0,50	
A 13	Lasagne	1,60	Hoogte 2, rooster
A 14	Zalm filets	0,50	Glazen schaal
A 15	Kipfilet	0,50	
A 16	Rijst + water	0,20	
A 17	Peulvruchten	0,50	
A 18	Broccoli	0,50	
A 19	Ongeschilde aardappelen	0,50	
A 20	Geschilde aardappelen	0,50	
A 21	Ontkalkingsfunctie	-	

Opmerking

- Tijdens het koken van menu's A04 en A12 geeft de oven een geluidssignaal om u eraan te herinneren het voedsel om te draaien.
- U kunt op het instelling icoon  drukken om de kooktijd voor menu's A14 tot A20 in te stellen.

NEDERLANDS

- Omdat ingrediënten kunnen verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, is het mogelijk dat wat in de tabel staat niet het meest geschikt is voor de ingrediënten die u gebruikt.

FullSteam-functie. Fig. 7

Opmerking

Druk op het icoon waterreservoir en verwijder het. Verwijder dan de afsluitstop en voeg water toe.

- Gebruik zuiver water met een TDS-waarde van meer dan 3.
- Aan het begin van het stomen: Als er geen water in het waterreservoir zit, klinkt er een waarschuwing om water toe te voegen na één minuut koken.

Opmerking

- Maak het waterreservoir schoon voordat u de stoommodus start.
- Na het stomen: leeg het waterreservoir en maak het schoon.
- Als het reservoir verstopt is, verwijder deze dan door afzuigen.

Koelventilator

- Deze oven heeft een koelventilator. De ventilator gaat aan tijdens het gebruik. De hete lucht wordt over de deur geblazen.
- De koelventilator blijft na gebruik nog een tijdje draaien.

Waarschuwing

Bedek de ventilatieroosters niet. Anders kan het apparaat oververhit raken.

Let op

- Als het apparaat koud blijft tijdens het gebruik van de oven, wordt de koelventilator toch ingeschakeld. De ventilator kan zelfs draaien als de oven klaar is.
- Er kan zich condens vormen op het deurvenster, de binnenwanden en de vetopvangbak. Dit is volkomen normaal en heeft geen invloed op de werking van de oven. Verwijder condens met een doek voor het koken.

5. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Met zorgvuldige verzorging en reiniging zal uw oven zijn uiterlijk behouden en in goede staat blijven. Hieronder vindt u instructies voor de reiniging en het onderhoud van dit product.
- Gevaar voor elektrische schokken. Vocht in het apparaat kan een elektrische schok veroorzaken. Gebruik geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.
- Risico op brandwonden. Reinig het apparaat nooit direct na het uitschakelen. Laat het

afkoelen.



- Gevaar voor ernstige gezondheidsschade. Er kan microgolffenergie lekken als de ovendeur of de deurafdichting beschadigd is. Gebruik het apparaat nooit als de deur of de deurafdichting beschadigd is, neem dan contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

Let op

- 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.
- Onaangename geuren, b.v. na het bereiden van vis, kunnen zeer gemakkelijk worden geëlimineerd. Voeg een paar druppels citroensap toe aan een glas water. Leg ook een lepel in de pan om te voorkomen dat hij overkookt. Verwarm het water gedurende 1 à 2 minuten op maximaal ovenvermogen.

Ontkalking-/stoomreinigingsfunctie

Deze oven bevat een speciaal ontworpen programma om de binnenkant van de oven effectief schoon te maken. Voor de beste reinigingsresultaten raden we aan om een citroenzuur schoonmaakmiddel te gebruiken. Volg de instructies van de fabrikant.

1. Zet de oven aan, verwijder het waterreservoir, voeg 1 liter zuiver water toe aan het reservoir met wat citroenzuur (ongeveer 5-10 g).
2. Plaats het waterreservoir op de juiste manier.
3. Druk in de stand-by-modus meerdere keren op het icoon van het automatische menu **A** totdat "A21" op het display verschijnt, wat betekent dat de oven overgaat op de ontkalkingsfunctie. De indicator licht op en toont de standaardtijd "1h".
4. Druk op het icoon start/pauze  om het schoonmaakprogramma te starten.
5. Wanneer de resterende tijd 5 minuten is, zal het programma pauzeren om u eraan te herinneren water toe te voegen. Verwijder het waterreservoir en maak het grondig schoon.
6. Voeg vers water toe en druk op het icoon start/pauze  om het programma te hervatten.

Opmerking

Het ontkalkingsproces mag niet worden gestopt. Als het programma voor het einde wordt gestopt, moet het vanaf stap 3 opnieuw worden gestart.

Schoonmaakmiddelen

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

- Sterke of schurende schoonmaakmiddelen.

NEDERLANDS

- Metalen of glazen schrapers om het glas van de ovendeur schoon te maken, metalen of glazen schrapers om de afdichting van de deur schoon te maken.
- Schuurponsjes en harde sponzen.
- Schoonmaakmiddelen met een hoog alcoholpercentage.
- Was nieuwe doekjes grondig voor gebruik.
- Laat alle oppervlakken goed drogen voordat u het apparaat weer gebruikt.

Gebied	Schoonmaakmiddelen
Voorkant van de oven	Warm water met zeep: Veeg het af met een keukenhanddoek en droog het daarna af met een zachte doek. Gebruik geen glasreinigers of metalen of glazen schrapers voor het reinigen.
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 producten voor het reinigen van roestvrij staal zijn verkrijgbaar bij de dienst na verkoop of in gespecialiseerde winkels. Gebruik geen glasreinigers of metalen of glazen schrapers voor het reinigen.
Binnenkant	Warm water met zeep of azijnoplossing: Veeg het af met een keukenhanddoek en droog het daarna af met een zachte doek. Als de oven erg vuil is: Gebruik geen ovensprays of andere agressieve ovenreinigingsmiddelen of schurende materialen. Schuurponsjes, ruwe sponzen en pannentappen zijn ook niet geschikt. Deze items kunnen de oppervlakte krabben. Laat de oppervlakken aan de binnenkant volledig drogen.
Opening van het kookcompartiment	Vochtig doekje: Zorg ervoor dat er geen water via de aandrijving van de draaitafel in het interieur van het apparaat lekt.
Rooster	Warm water met zeep: Gebruik een schoonmaakmiddel voor roestvrij staal of was ze in de vaatwasmachine.
Deurpanelen	Glasreiniger Veeg ze af met een keukendoek. Gebruik geen glasschrapers.

Afdichting	Warm water met zeep: Veeg het af met een keukendoek, niet wrijven. Gebruik geen metalen of glazen schrapers voor het schoonmaken.
------------	--

6. PROBLEEMOPLOSSING

- Storingen hebben vaak een eenvoudige verklaring. Raadpleeg de tabel voor het oplossen van problemen voordat u de Technische Dienst belt.
- Als een maaltijd niet helemaal naar wens is, kijk dan in het hoofdstuk "Werking", waar u veel tips en trucs vindt.
- Gevaar voor elektrische schokken! Onjuiste reparatie kan gevaarlijk zijn. Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

Probleem	Oorzaak	Mogelijke oplossing
Het apparaat werkt niet	Defecte aardlekschakelaar.	Controleer de zekeringkast en zorg ervoor dat de aardlekschakelaar van het apparaat in werking is.
	Stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact
	Stroomuitval.	Controleer of de aardlekschakelaar in de keuken werkt.
Het apparaat werkt niet Het icoon van het veiligheidsslot verschijnt.	De kinderbeveiliging is geactiveerd.	Deactiveer de kinderbeveiliging (zie hoofdstuk "Kinderbeveiliging").
De oven gaat niet aan.	De deur is niet helemaal dicht.	Controleer of er geen etensresten op de deur zitten.

NEDERLANDS

Het opwarmen van voedsel in de oven duurt langer dan voorheen.	Het geselecteerde vermogensniveau is te laag.	Kies een hoger vermogensniveau.
	U heeft meer voedsel dan normaal in de oven gedaan.	Als de hoeveelheid wordt verdubbeld, wordt de kooktijd verdubbeld.
	Het eten is kouder dan normaal.	Roer of draai het voedsel tijdens het koken.
Ik kan geen bepaald vermogensniveau of een bepaalde werkingsmodus instellen.	De keuze van temperatuur, vermogen of combinatie is niet toegestaan.	Kies een toegestane optie.
E-01 wordt weergegeven op het display	De automatische thermische uitschakeling is geactiveerd.	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
E-04 wordt weergegeven op het display	De automatische thermische uitschakeling is geactiveerd.	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
E-17 wordt weergegeven op het display	Snel voorverwarmen werkt niet.	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

Foutcodes

Foutmelding	Mogelijke oorzaak	Oplossing
E-01	De automatische thermische uitschakeling is geactiveerd.	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
E-04	De automatische thermische uitschakeling is geactiveerd.	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
E-17	Snel voorverwarmen werkt niet.	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Referentie	02836
Model	Bolero Hexa MWS704500 Glass Black
Nominale spanning	230 V~
Nominale frequentie	50 Hz
Nominaal ingangsvermogen (magnetron)	1700 W
Nominaal uitgangsvermogen (magnetron)	800 W
Nominaal ingangsvermogen (Grill)	2200 W
Nominaal ingangsvermogen (Convectie)	1700 W
Max. ingangsvermogen	3350 W
Magnetronfrequentie	2450 MHz
max. stroomverbruik in stand-bymodus	0.91 W

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

Gemaakt in China/ Ontworpen in Spanje

8. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



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

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 veeelvoudigd, 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

Ikony dotykowe Rys.1

1. Ikona zasilania
2. Ikony zbiornika wody
3. Ikona wewnętrznego światła/ blokada rodzicielska
4. Ikona mikrofal
5. Ikona funkcji
6. Ikona szybkiego podgrzewania
7. Ikona menu automatycznego
8. Ikona zmniejszania (dół)
9. Pasek regulacji
10. Ikona zwiększania (górze)
11. Ikona ustawienia czasu/ temperatury/ pary
12. Ikona start/pauza

Wyświetlacz. Rys.2

1. Ikona czasomierza
2. Ikona mikrofal
3. Ikona funkcji szybkiego nagrzewania
4. Ikona rozmrażania
5. Ikona funkcji rusztu
6. Wskaźnik trybu gotowania
7. Wskaźnik czasu:
8. Wskaźnik temperatury
9. Wskaźnik wagi
10. Ikona opóźnionego zakończenia
11. Ikona funkcji pary
12. Ikona menu automatycznego
13. Ikona funkcji fermentowania

Uwaga:

Grafika tej instrukcji obsługi tak jak rysunki w niej zawarte, są schematyczną prezentacją i możliwe, że nie będą się zgadzać 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.

POLSKI

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 pudełka. Rys. 3

- Piekarnik
- Kratka
- Taca kryształowa (do funkcji mikrofal)
- Lakierowana taca do piekarnika
- Narzędzia do instalacji
- Ta instrukcja obsługi

3. INSTALACJA

Połączenia elektryczne

- Urządzenie jest wyposażone we wtyczkę i może być podłączane wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem.
- Tylko wykwalifikowany elektryk, który uwzględni odpowiednie przepisy, może zainstalować gniazdo lub wymienić kabel przyłączeniowy.
- Jeśli po zainstalowaniu urządzenia wtyczka nie jest dostępna, należy zamontować jednobiegunowy odłącznik z jednej strony z odstępem między stykami wynoszącym co najmniej 3 mm. Instalacja musi gwarantować ochronę styków. Ochrona korków: Przejrzyj dane techniczne

Instalacja

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zabudowy w kuchni.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku jako urządzenie stołowe.
- Szafa wnękowa nie powinna mieć tylnej ściany za urządzeniem.
- Należy zachować odstęp co najmniej 45 mm między ścianą a podstawą lub tylnym panelem jednostki górnej.
- Szafka, w której urządzenie ma zostać osadzone, musi posiadać otwór wentylacyjny o powierzchni 250 cm². W tym celu wytnij panel podstawy lub zamontuj kratkę wentylacyjną.
- Szczeliny wentylacyjne i wloty powietrza nie mogą być zakrywane.
- Bezpieczne działanie tego urządzenia można zagwarantować tylko wtedy, gdy zostało zainstalowane zgodnie z niniejszą instrukcją instalacji.
- Za szkody powstałe w wyniku nieprawidłowej instalacji odpowiada instalator.

- Meble, w których zamontowane jest urządzenie, muszą być odporne na temperaturę do 90°C.
- Wysokość montażu musi wynosić co najmniej 850 mm.
- Na rys. 4 można zaobserwować wymiary potrzebne do instalacji.
- Uwaga: Nad piekarnikiem powinna być szczelina.
- Nie przenoś ani nie trzymaj urządzenia za klamkę drzwi. Uchwyt drzwi nie może utrzymać ciężaru urządzenia i może się złamać.

Ważne

- Podczas zakładania piekarnika do zabudowy należy nie skrócić kabla przyłączeniowego.
- Podczas montażu piekarnika do zabudowy należy unikać zatykania szczeliny pomiędzy płytą a urządzeniem za pomocą dodatkowych listew.
- Utrzymuj tę przestrzeń wolną od przeszkód, aby umożliwić prawidłową cyrkulację powietrza i uniknąć ewentualnych problemów z wentylacją. Odpowiedni przepływ powietrza ma kluczowe znaczenie dla wydajnego działania i trwałości piekarnika.

Rys. 5

1. Włóż piekarnik do wybranej szafki, upewniając się, że znajduje się pośrodku otworu. Przed kontynuowaniem procesu upewnij się, że piekarnik jest wypoziomowany i prawidłowo ustawiony.
2. Gdy piekarnik znajdzie się we właściwej pozycji, rozpocznij jego mocowanie w szafce. Otwórz drzwi piekarnika i użyj śrubek załączonych do urządzenia, aby umocnić je na swoim miejscu. Używaj ponumerowanych elementów [5], [6] i [7], aby ustawić piekarnik na swoim miejscu. Rys. 6

Ważne

Aby uniknąć uszkodzenia piekarnika lub obudowy urządzenia, ważne jest, aby nie dokręcać śrub zbyt mocno [5]. Aby wykonać to zadanie z precyzją i ostrożnością, zalecamy użycie śrubokręta.

Legenda rysunek 4:

1. Tyłne otwory wentylacyjne w tylnej stronie, minimum 250 cm²
2. Otwarte panele tylne
3. Minimalna strefa bazy wentylacyjnej to 250 cm²
4. Kratka wentylacyjna
5. Podstawa szafy
6. Powierzchnia wentylacji podstawy, minimum 250 cm²
7. Otwarty tylny panel

Legenda rys. 14






1. 20 mm dla listwy metalowej








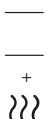


Instalacja tacy zbiorczej


- Aby prawidłowo zainstalować tackę na tłuszcz, otwórz pokrywę piekarnika i umieść tackę na tłuszcz w sposób pokazany na rysunku 6.
- Upewnij się, że tacka ociekowa jest bezpiecznie umieszczona na swoim miejscu i zatrzaskuje się na swoim miejscu. Gwarantuje to jego poprawne funkcjonowanie podczas użytkowania piekarnika.

4. FUNKCJONOWANIE




- Przyciski dotykowe służą do regulacji różnych dodatkowych funkcji. Na ekranie możesz odczytać ustawione przez siebie wartości.
- Możesz użyć ikony ustawień i suwaka, aby ustawić parametry, takie jak: wybór menu automatycznego (do wyboru jest 21 programów automatycznych od A01 do A21), dostosowanie temperatury trybów gotowania i wybór mocy w tryb mikrofalowy (100 W, 200 W, 400 W, 600 W i 800 W).

Funkcja		Temperatura gotowania (°C)
	Mikrofale + Konwekcja	100-220
	Mikrofale + Górna grzałka + Konwekcja	100-230
	Rozmrażanie	
	Fermentacja	30-45
	Mikrofale + Podwójny grill + Wentylator	100-220




A	Menu/ Programy Automatyczne	
	Para	60-100
	Konwekcja + Para	150-220
	Standardowy	100-230
	Konwekcja	100-250
	Standardowy + wentylator	100-230
	Grill promieniujący	100-200
	Kuchenka mikrofalowa	
	Konwencjonalny + Parowy	150-220
	Podwójny grill + Wentylator + Para	150-220
	Mniejszy opór	100-200

	Podwójny Grill + Wentylator	100-230
	Podwójny Grill	100-230
	Grzałka górna + Konwekcja	100-230
	Mikrofale + Para	




Ustawienie czasu

1. W trybie oczekiwania, naciśnij ikonę ustawień  aby przejść do trybu konfiguracji godziny. Na ekranie pokaże się „00:00” oraz cyfry godzin będą migać.
2. Naciśnij ikony do góry/do dołu lub przesun pasek regulacji, aby ustawić godzinę. Wprowadzony czas musi zostać wybrany mndz. 0 a 23 h
3. Naciśnij ikonę ustawień  aby potwierdzić konfigurację a cyfry minut będą migać.
4. Naciśnij ikony góra/dół lub przesun pasek ustawień w celu konfiguracji minut. Wprowadzony czas musi zostać wybrany mndz. 0 a 59 min.
5. Naciśnij ikonę ustawień  aby ukończyć konfigurację godziny a “:” zacznie migać na wyświetlaczu. Po skonfigurowaniu godziny urządzenie przejdzie do trybu oczekiwania.


Funkcja pary

1. W trybie oczekiwania, naciśnij ikonę funkcji  aby wybrać funkcję pary. Odpowiednia ikona pokaże się na ekranie i temperatura się zaświeci.
2. Naciśnij ikony góra/dół lub przesun pasek ustawień, aby ustawić czas gotowania.
3. Naciśnij ikonę ustawień  aby przejść do wybranych ustawień temperatury.
4. Naciśnij ikony góra/dół lub przesun pasek ustawień, aby ustawić czas gotowania.
5. Naciśnij ikonę start/ pauza  a piekarnik zacznie się nagrzewać.




Funkcja mieszanej pary

1. W trybie gotowości naciśnij kilkakrotnie ikonę funkcji  aby wybrać funkcję konwekcji + pary. Odpowiednie ikony pokażą się na wyświetlaczu i temperatura się zaświeci.
2. Naciśnij ikony góra/dół lub przesun pasek ustawień, aby ustawić czas gotowania.
3. Naciśnij ikonę ustawień  aby przejść do wybranych ustawień temperatury.
4. Naciśnij ikony góra/dół lub przesun pasek ustawień, aby ustawić temperaturę gotowania.
5. Naciśnij ikonę ustawień  , aby dostosować poziom wilgotności.
6. Naciśnij ikony góra/dół lub przesun pasek ustawień, aby wybrać mndz. dostępnymi

poziomami pary: L1, L2 y L3.





- Naciśnij ikonę start/pauza  a piekarnik zacznie się nagrzewać.

Funkcja mikrofal



- Naciśnij ikonę kuchenki mikrofalowej  aby przejść do funkcji kuchenki mikrofalowej. Czas będzie migać.
- Naciśnij ikony góra/dół lub przesunij pasek regulacji, aby ustawić czas gotowania.
- Naciśnij ikonę kuchenki mikrofalowej lub  regulacji , aby przejść do trybu wyboru poziomu mocy.
- Naciśnij ikony góra/dół lub przesunij pasek regulacji, aby dostosować poziom mocy.
- Naciśnij ikonę start/pauza, aby rozpocząć gotowanie.

Poziom mocy mikrofal				
100 W	200 W	400 W	600 W	800 W
10%	30%	50%	80%	100%




Połączona funkcja mikrofal

- W trybie gotowości naciśnij kilkakrotnie ikonę funkcji , aby wybrać funkcję konwekcji. Następnie naciśnij ikonę kuchenki mikrofalowej , aby wejść w funkcję mikrofa + konwekcja. Odpowiednie ikony pojawią się na ekranie.
- Naciśnij ikony góra/dół lub przesunij pasek ustawień, aby ustawić czas gotowania.
- Naciśnij ikonę ustawień  aby przejść do wybranych ustawień temperatury.
- Naciśnij ikony góra/dół lub przesunij pasek ustawień, aby ustawić temperaturę gotowania.
- Naciśnij ikonę regulacji  aby dostosować poziom mocy.
- Naciśnij ikony góra/dół lub przesunij pasek regulacji, aby dostosować poziom mocy.
- Naciśnij ikonę start/pauza, aby rozpocząć gotowanie.


Szybkie ogrzewanie

- Aby skrócić czas wstępnego nagrzewania, można skorzystać z funkcji szybkiego nagrzewania.
- Wybierz funkcję, naciśnij ikonę szybkiego  podgrzewania, a ikona zaświeci się na ekranie.
- Podczas nagrzewania można nacisnąć ikonę szybkiego  nagrzewania, aby anulować proces nagrzewania.
- Po wstępnym nagraniu piekarnika temperatura będzie utrzymywana przez 2 godziny. Jeśli piekarnik nie będzie używany w ciągu najbliższych 2 godzin, powróci do trybu czuwania.
- Jeśli gotujesz w temperaturze poniżej 100°C, wstępne nagrzewanie piekarnika nie jest konieczne.

Funkcja rozmrażania

- W trybie gotowości naciśnij ikonę menu automatycznego  aby włączyć funkcję rozmrażania. Numer pierwszego programu automatycznego będzie migać na ekranie.
- Naciśnij ikony góra/dół lub przesun pasek regulacji, aby wybrać tryb rozmrażania spośród dostępnych programów: d01, d02 i d03.
- Naciśnij ikonę regulacji  aby wprowadzić wagę.
- Naciśnij ikony góra/dół lub przesun pasek regulacji, aby dostosować wagę.
- Następnie naciśnij ikonę Start / Pauza , aby uruchomić program. Zobaczysz, że odliczanie się rozpocznie.

Numer programu	Rozmrażanie	Zasięg wagi w kg
d 01*	Mięso	0,10 – 1,50
d 02*	Drób	0,10 – 1,50
d 03*	Ryba	0.10 - 0,80


*Jeśli usłyszysz 3 sygnały dźwiękowe, odwróć potrawę. Następnie naciśnij ikonę start/pauza  aby kontynuować proces rozmrażania.

Włączanie/wyłączanie oświetlenia wnętrza

Włącz oświetlenie wnętrza:

1. Naciśnij ikonę oświetlenia wnętrza, aby włączyć oświetlenie piekarnika.
2. Otwórz piekarnik.


Wyłącz oświetlenie wnętrza

1. Dotknij ikony, aby włączyć lub wyłączyć  oświetlenie wnętrza piekarnika.
2. Oświetlenie wnętrza wyłączy się automatycznie po zakończeniu procesu gotowania.


Blokada rodzicielska

Piekarnik posiada zabezpieczenie przed dziećmi, które zapobiega przypadkowemu włączeniu go przez dzieci.

Aby aktywować blokadę rodzicielską



- W trybie gotowości naciśnij i przytrzymaj ikonę oświetlenia wnętrza/blokady rodzicielskiej  przez około 3 sekundy.
- Piekarnik wyemituje długi sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się symbol blokady, wskazując, że blokada bezpieczeństwa została aktywowana.

Aby aktywować blokadę rodzicielską

- W stanie blokady naciśnij i przytrzymaj ikonę oświetlenia wnętrza/blokady rodzicielskiej  przez około 3 sekundy.

- Piekarnik wyemituje długi sygnał dźwiękowy, a symbol blokady zniknie z wyświetlacza, wskazując, że blokada została wyłączona.

Menu/ Programy Automatyczne


- Programy automatyczne pozwalają przygotowywać pożywienie w bardzo prosty sposób. W tym celu, należy wybrać program i wprowadzić wagę pożywienia.
 - Menu automatyczne rozpocznie optymalne ustawienie. Możesz wybrać spośród 21 programów.
1. W trybie gotowości naciśnij dwukrotnie ikonę menu automatycznego **A**, aby wejść do funkcji menu automatycznego. Numer pierwszego programu automatycznego będzie migać na ekranie.
 2. Naciśnij ikony góra/dół lub przesunij pasek regulacji, aby wybrać numer menu.
 3. Naciśnij ikonę ustawień .
 4. Naciśnij ikony góra/dół lub przesunij pasek regulacji, aby dostosować wagę, a czas gotowania pojawi się na ekranie
 5. Następnie naciśnij ikonę Start / Pauza , aby uruchomić program. Zobaczysz, że odliczanie się rozpocznie.

N.º menu	Pożywienie	Waga (kg)	Wysokość i akcesoria
A 01	Warzywa świeże	0,20	Wysokość 1, taca szklana
		0,40	
		0,60	
A 02	Obrane kartofle/ gotowane	0,24	Wysokość 1, taca szklana
		0,48	
		0,72	
A 03	Pieczony ziemniak	0,45	Wysokość 3, kratka
		1	
A 04	Kawałki kurczaka (mrożone)	0,45	Wysokość 3, kratka
A 05	Ciasto	0,40	Wysokość 2, kratka
		0,50	
		0,60	
A 06	Placek z jabłkami	2,40	Wysokość 2, kratka
A 07	Quiche	1	Wysokość 2, kratka

POLSKI

A 08	Odrzana zupa	0,20	Wysokość 1, taca szklana	
		0,40		
		0,60		
A 09	Odrzewane dania	0,25	Wysokość 1, taca szklana	
		0,35		
A 10	Sos/ ponownie odgrzany gulasz	0,10	Wysokość 1, taca szklana	
		0,20		
		0,30		
A 11	Pizza mrożona	0,20	Wysokość 3, kratka	
		0,40		
		0,60		
A 12	Mrożone frytki	0,30	Wysokość 3, kratka	
		0,40		
		0,50		
A 13	Lasagne	1,60	Wysokość 2, kratka	
A 14	Filety z łososia	0,50	Szkłana taca	
A 15	Pierś z kurczaka	0,50		
A 16	Ryż i woda	0,20		
A 17	Rośliny strączkowe	0,50		
A 18	Brokuły	0,50		
A 19	Kartofle bez obierania	0,50		
A 20	Obrane kartofle	0,50		
A 21	Funkcja odkamieniania:	-		-

Uwaga

- Podczas gotowania w menu A04 i A12 piekarnik wyemituje sygnał dźwiękowy przypominający o konieczności obrócenia potrawy.
- Możesz nacisnąć ikonę ustawień , aby ustawić czas gotowania dla menu A14 do A20.
- Ponieważ składniki mogą różnić się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, to, co pokazano w tabeli, może nie być odpowiednie dla używanych składników.

Funkcja FullSteam. Rys. 7

Uwaga

Naciśnij ikonę zbiornika na wodę i wyjmij go. Następnie usuń korek uszczelniający i dodaj wodę.

- Należy używać czystej wody o wartości TDS większej niż 3.
- Na początku gotowania na parze: Jeżeli w zbiorniku na wodę nie ma wody, rozlegnie się sygnał ostrzegawczy przypominający o konieczności dodania wody po gotowaniu przez jedną minutę.

Uwaga

- Przed rozpoczęciem trybu gotowania na parze, wyczyść zbiornik na wodę.
- Po gotowaniu na parze: opróżnij zbiornik na wodę i wyczyść go.
- Jeśli zbiornik utknął, usuń go za pomocą przysawek.

Wentylator chłodzący

- Piekarnik posiada wentylator chłodzący. Wentylator włącza się podczas użytkowania. Nad drzwiami wylatuje gorące powietrze.
- Wentylator chłodzący działa jeszcze przez pewien czas po użyciu.

Ostrzeżenie

Nie zakrywaj otworów wentylacyjnych. W przeciwnym razie urządzenie może się przegrzać.

Ostrzeżenie

- Jeśli urządzenie pozostanie zimne podczas korzystania z kuchenki mikrofalowej, wentylator chłodzący i tak się włączy. Wentylator może działać nawet po zakończeniu pracy piekarnika.
- Na szybie drzwi, ścianach wewnętrznych i tacy ociekowej tłuszczu może gromadzić się para wodna. Jest to całkowicie normalne i nie wpływa na działanie. Przed gotowaniem usuń kondensację szmatką.

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Z odrobiną ostrożności oraz utrzymywaniem produktu w czystości, wygląd urządzenia zawsze zostanie zachowany w dobrym stanie. Następnie, znajdziesz instrukcje czyszczenia i dbania o urządzenie.
- Niebezpieczeństwo porażenia prądem. Wilgoć, która przedostaje się do urządzenia może powodować wyładowania elektryczne. Nie używaj parowych czy ciśnieniowych urządzeń czyszczących.
- Ryzyko poparzenia. Nigdy nie czyść urządzenia bezpośrednio po jego wyłączeniu. Pozwól mu się odnowić.

POLSKI



- Ryzyko poważnego uszczerbku na zdrowiu. Energia mikrofalowa może się ulotnić, jeśli drzwi komory piekarnika lub uszczelka drzwi są uszkodzone. Nigdy nie używaj urządzenia, jeśli drzwi lub uszczelka drzwi są uszkodzone. Skontaktuj się z serwisem technicznym Cecotec.

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.
- Nieprzyjemne zapachy, na przykład po gotowaniu ryb, można bardzo łatwo wyeliminować. Dodaj kilka kropel soku z cytryny do szklanki wody. Umieść również tyżkę w pojemniku, aby zapobiec opóźnieniu wrzenia. Ogrzej wodę podczas 1 lub 2 minut maksymalną mocą piekarnika.

Funkcja odkamieniania/czyszczenia parowego

Piekarnik posiada program specjalnie zaprojektowany do skutecznego czyszczenia jego wnętrza. Aby uzyskać najlepsze rezultaty czyszczenia, zalecamy użycie detergentu na bazie kwasu cytrynowego. Postępuj zgodnie z instrukcjami producenta.

1. Włącz piekarnik, wyjmij zbiornik na wodę, dodaj do zbiornika 1L czystej wody z dodatkiem kwasu cytrynowego (około 5-10g).
2. Umieść zbiornik na wodę prawidłowo na swoim miejscu.
3. W trybie gotowości naciśnij kilkakrotnie ikonę menu automatycznego **A**, aż na wyświetlaczu pojawi się „A21”, co oznacza, że piekarnik przechodzi w funkcję odkamieniania. Wskaźnik zaświeci się, pokazując domyślny czas „1h”.
4. Naciśnij ikonę start/pauza  aby rozpocząć program czyszczenia.
5. Gdy pozostały czas wyniesie 5 minut, program zatrzyma się, aby przypomnieć o konieczności dodania wody. Wyjmij zbiornik na wodę i dokładnie go wyczyść.
6. Dodaj czystą wodę i naciśnij ikonę start/pauza  aby wznowić program.

Uwaga

Nie wolno przerywać procesu odkamieniania. Jeśli zatrzymasz się przed końcem, cały program będzie musiał zostać uruchomiony od nowa od kroku 3.

Środki czyszczące

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

- Silne lub ściernie produkty czyszczące.
- metalowe skrobaki lub z włóknem szklanym do czyszczenia szyby piekarnika, metalowe skrobaki lub z włóknem szklanym do czyszczenia uszczelki drzwi.
- Gąbki do mycia i twarde gąbki.

- Produkty czyszczące o wysokiej zawartości alkoholu.
- Ścierki należy umyć dokładnie przed ich użyciem.
- Poczekaj, aż wszystkie powierzchnie dokładnie wyschną przed ponownym użyciem urządzenia.

Area	Środki czyszczące
Część przednia piekarnika	Gorąca woda z mydłem: Wytrzyj ściereczką kuchenną, a następnie osusz miękką ściereczką. Nie używaj środków do czyszczenia szkła ani metalowych czyścików czy tych wykonanych z włókna szklanego w celu czyszczenia.
Część przednia ze stali nierdzewnej	Ciepła woda z detergentem: Wytrzyj ściereczką kuchenną, a następnie osusz miękką ściereczką. Usuń natychmiastowo ślady osadu, tłuszczu, skrobi (np. biało jajka). Pod tymi plamami może utworzyć się korozja. Specjalne produkty do czyszczenia ze stali nierdzewnej można otrzymać w serwisie posprzedażowym lub w specjalnych sklepach. Nie używaj środków do czyszczenia szkła ani metalowych czyścików czy tych wykonanych z włókna szklanego w celu czyszczenia.
Podział gotowania.	Gorąca woda z detergentem lub rozpuszczone ocet winny: Wytrzyj ściereczką kuchenną, a następnie osusz miękką ściereczką. Nie używaj aerozoli do piekarników ani innych produktów do czyszczenia w tym żądanych agresywnych środków czyszczących. Gąbki, ostre gąbki i czyściki patelni również nie są odpowiednie. Te artykuły mogą uszkodzić powierzchnie. Pozostaw zewnętrzne powierzchnie do całkowitego wyschnięcia.
Otwór z podziału gotowania	Wilgotna szmata: Upewnij się, że woda nie filtruje się poprzez
Grill	Gorąca woda z mydłem: Używaj produktu do czyszczenia stali nierdzewnej lub umyj ją w zmywarce.
Panele na drzwiach	Środek do czyszczenia szkła: Umyj je szmatką kuchenną. Nie używaj szmatek z włókna szklanego.
Złączka	Gorąca woda z mydłem: Wyczyść ją ściereczką kuchenną bez rotowania. Nie używaj metalowych druciaków ani z włókna szklanego do czyszczenia.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- Błędy w funkcjonowaniu zazwyczaj mają proste rozwiązanie. Skonsultuj tablicę problemów przed rozmową z Serwisem Technicznym.
- Jeśli dane jedzenie nie wyjdzie dokładnie tak jak byśmy tego chcieli, skonsultuj rozdział „Funkcjonowanie”, gdzie znajdziesz wiele porad i sztuczek kuchennych.
- Niebezpieczeństwo porażenia prądem! Niewłaściwa naprawa może być niebezpieczna. Skontaktuj się z oficjalnym serwisem pomocy technicznej Cecotec.

Problem	Powód	Możliwe rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Uszkodzony przetącnik różnicowy.	Przejrzyj bezpieczniki w skrzynce i upewnij się, że przetącnik dyferencyjny urządzenia działa.
	Kontakt nie podłączony.	Podłącz wtyczkę.
	Odcięcie prądu.	Upewnij się, że wtycznik różnicowy kuchni nie działa.
Urządzenie nie działa. Pojawi się ikona blokady bezpieczeństwa.	Blokada dla dzieci została aktywowana.	Dezaktywuj blokadę dziecięcą (przejrzyj rozdział „Blokada dziecięca”).
Piekarnik się nie zapala.	Drzwi nie są kompletnie zamknięte.	Upewnij się, że w drzwiach nie pozostają żadne resztki jedzenia.
Jedzenie podgrzewa się dłużej w piekarniku niż wcześniej.	Wybrany poziom mocy jest zbyt niski.	Wybierz większy poziom mocy.
	W urządzeniu znajduje się więcej jedzenia niż zazwyczaj.	Jeśli ilość się podwaja, czas gotowania również.
	Jedzenie jest bardziej chłodne niż zazwyczaj.	Mieszaj lub obróć jedzenie podczas gotowania.
Nie można ustawić poziomu mocy lub trybu pracy.	Opcja temperatury, poziom mocy i kombinacja nie są zezwolone.	Wybierz dozwoloną opcję.

E-01 pojawia się na ekranie:	Została aktywowana funkcja automatycznego wyłączenia termicznego.	Skontaktuj się z serwisem pomocy technicznej Cecotec.
E-04 pojawia się na ekranie:	Została aktywowana funkcja automatycznego wyłączenia termicznego.	Skontaktuj się z serwisem pomocy technicznej Cecotec.
E-17 pojawia się na ekranie:	Szybkie ogrzewanie nie działa.	Skontaktuj się z serwisem pomocy technicznej Cecotec.

Kody błędów

Kod błędu	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
E-01	Została aktywowana funkcja automatycznego wyłączenia termicznego.	Skontaktuj się z serwisem pomocy technicznej Cecotec.
E-04	Została aktywowana funkcja automatycznego wyłączenia termicznego.	Skontaktuj się z serwisem pomocy technicznej Cecotec.
E-17	Szybkie ogrzewanie nie działa.	Skontaktuj się z serwisem pomocy technicznej Cecotec.

7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja	02836
Model	Bolero Hexa MWS704500 Glass Black
Napięcie znamionowe	230 V~
Frekwencja	50 Hz
Znamionowa moc wyjściowa (mikrofala)	1700 W
Znamionowa moc wyjściowa (mikrofala)	800 W
Minimalna moc wejściowa (Grill)	2200 W
Minimalna moc wejściowa (Konwekcja)	1700 W

Maksymalna moc wejściowa	3350 W
Częstotliwość mikrofal	2450 MHz
Zużycie w trybie Standby	0.91 W

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 ten produkt osiągnie koniec okresu użytkowania, należy wyjąć 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

Dotykové ikony. Obr.1

1. Ikona zapnutí/vypnutí
2. Ikona zásobníku na vodu
3. Ikona vnitřního osvětlení/dětského bezpečnostního zámku
4. Ikona mikrovlnné trouby
5. Ikona funkce
6. Ikona rychlého předeřevu
7. Ikona automatické nabídky
8. Ikona snížení (dolů)
9. Posuvník
10. Ikona zvýšení (nahoru)
11. Ikona nastavení času/teploty/páry
12. Ikona start/pauza

Displej. Obr.2

1. Ikona časovače
2. Ikona mikrovlnné trouby
3. Ikona funkce rychlého předeřevu
4. Ikona rozmrazování
5. Ikona funkce grilu
6. Indikátor režimu vaření
7. Indikátor času
8. Indikátor teploty
9. Indikátor hmotnosti
10. Ikona odloženého ukončení
11. Ikona funkce páry
12. Ikona automatické nabídky
13. Ikona funkce kvašení

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

ČEŠTINA

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. Obr. 3

- Trouba
- Rošt
- Skleněný pekáč (pro funkci mikrovlnné trouby)
- Smaltovaný plech na pečení
- Nářadí pro instalaci
- Tento návod k použití

3. INSTALACE

Elektrická připojení

- Spotřebič je vybaven zástrčkou a smí být připojen pouze do řádně instalované uzemněné zásuvky.
- Instalaci zásuvky nebo výměnu připojovacího kabelu smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář, který zná příslušné předpisy.
- Pokud není zástrčka po instalaci zařízení přístupná, namontujte na jednu stranu jednopólový oddělovací spínač se vzdáleností kontaktů nejméně 3 mm. Instalace musí zajistit ochranu kontaktů. Pojistková ochrana: zkontrolujte technické údaje.

Instalace

- Toto zařízení je určeno výhradně pro instalaci v kuchyni.
- Tento spotřebič není určen k použití jako stolní spotřebič nebo uvnitř skříně.
- Vestavěná skříň nesmí mít za spotřebičem zadní stěnu.
- Mezi stěnou a základnou nebo zadním panelem horní jednotky musí být zachována vzdálenost nejméně 45 mm.
- Skříň, ve které má být zařízení vestavěno, musí mít větrací otvor o ploše 250 cm². Za tímto účelem vyřízněte panel ze základny nebo namontujte větrací mřížku.
- Větrací otvory a přívody vzduchu nesmí být zakryty.
- Bezpečný provoz tohoto spotřebiče lze zaručit pouze v případě, že byl instalován v souladu s tímto návodem k instalaci.
- Za škody vzniklé v důsledku nesprávné instalace odpovídá montážní firma.
- Nábytek, ve kterém je spotřebič instalován, musí být tepelně odolný do 90 °C.
- Instalační výška musí být minimálně 850 mm.
- Na obrázku 4 jsou znázorněny rozměry potřebné pro instalaci.

- Poznámka: nad troubou by měla zůstat určitá rezerva.
- Nepřenášejte ani nedržte spotřebič za rukojeť dvířek. Rukojeť dvířek není schopna unést hmotnost spotřebiče a mohla by se zlomit.

Důležité

- Je nezbytné, abyste při instalaci vestavné trouby nepřekrcovali přípojovací kabel.
- Při instalaci vestavné trouby neuzavírejte prostor mezi pracovní deskou a spotřebičem pomocí přídavných soklů.
- Udržujte tento prostor volný pro umožnění správné cirkulace vzduchu a předcházení možným problémům s ventilací. Dostatečné proudění vzduchu je nezbytné pro efektivní výkon a životnost trouby.

Obr. 5

1. Vložte troubu do vybrané skříňky a ujistěte se, že je ve středu otvoru. Před pokračováním v instalaci zkontrolujte, zda je trouba v rovině a zda je správně umístěna.
2. Jakmile je trouba ve správné poloze, pokračujte v jejím bezpečném upevnění ve skřínce. Otevřete dvířka trouby a pomocí dodaných vrutů je zajistěte na svém místě. K upevnění trouby na svém místě použijte očíslované součásti [5], [6] a [7]. Obr. 6

Důležité

Aby nedošlo k poškození trouby nebo pláště spotřebiče, je důležité vruty [5] příliš neutahovat. Doporučujeme vám, abyste tento úkol prováděli precizně a opatrně pomocí šroubováku.

Legenda k obrázku 4:

1. Větrací otvory v zadní části, minimálně 250 cm²
2. Otevřené zadní panely
3. Minimální větrací plocha základny 250 cm²
4. Větrací mřížka
5. Spodní deska skříně
6. Minimální větrací plocha základny 250 cm²
7. Otevřený zadní panel

Legenda k obrázku 5:

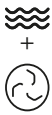





1. 20 mm pro kovové obložení





Instalace odkapávacího plechu

- Pro správnou instalaci odkapávacího plechu otevřete dvířka trouby a umístěte odkapávací plech tak, jak je znázorněno na obrázku 6.
- Ujistěte se, že odkapávací plech je bezpečně a pevně nasazen na svém místě. Tím se zajistí jeho správný provoz během používání trouby.




4. PROVOZ

- Dotykové ikony slouží k nastavení různých doplňkových funkcí. Na displeji si můžete přečíst nastavené hodnoty.
- Můžete použít ikonu nastavení a posuvník k nastavení parametrů, jako jsou: výběr automatické nabídky (můžete si vybrat z 21 automatických programů od A01 do A21), nastavení teploty režimů pečení a výběr výkonu v mikrovlnném režimu (100 W, 200 W, 400 W, 600 W a 800 W).




Funkce		Teplota pečení (°C)
	Mikrovlnná trouba + Konvekce	100-220
	Mikrovlnná trouba + Spodní ohřev + Konvekce	100-230
	Rozmrazování	
	Kvašení	30-45
	Mikrovlnná trouba + Dvojitý gril + Ventilátor	100-220
A	Automatické nabídky/programy	
	Pára	60-100

	Konvekce + pára	150-220
	Konvekce	100-230
	Konvekce	100-250
	Konvekce + Ventilátor	100-230
	Sálavý gril	100-200
	Mikrovlnná trouba	
	Konvenční + pára	150-220
	Dvojitý gril + Ventilátor + Pára	150-220
	Spodní ohřev	100-200
	Dvojitý gril + Ventilátor	100-230




ČEŠTINA

	Dvojitý gril	100-230
	Spodní ohřev + Konvekce	100-230
	Mikrovlnná trouba + Pára	





Nastavení času

1. V pohotovostním režimu stiskněte ikonu nastavení  pro vstup do režimu nastavení času. Na displeji se zobrazí "00:00" a číslice hodin blikají.
2. Stiskněte ikony nahoru/dolů nebo posuňte posuvník pro nastavení času. Zadaný čas musí být v rozmezí 0-23 hodin.
3. Stiskněte ikonu nastavení  pro potvrzení nastavení a číslice minut budou blikat.
4. Stiskněte ikony nahoru/dolů nebo posuňte posuvník pro nastavení času. Zadaný čas musí být v rozmezí 0-59 minut.
5. Stiskněte ikonu nastavení  pro dokončení nastavení času a ":" bude blikat na displeji. Po nastavení času přejde zařízení do pohotovostního režimu.





Funkce páry

1. V pohotovostním režimu stiskněte ikonu funkce  pro výběr funkce páry. Na displeji se zobrazí příslušná ikona a teplota se rozsvítí.
2. Stiskněte ikony nahoru/dolů nebo posuňte posuvník pro nastavení doby vaření.
3. Stiskněte ikonu nastavení  pro vstup do režimu pro výběr teploty.
4. Stiskněte ikony nahoru/dolů nebo posuňte posuvník pro nastavení teploty vaření.
5. Stiskněte ikonu start/pauza  a trouba se začne zahřívat.

Funkce kombinované páry






1. V pohotovostním režimu opakovaně stiskněte ikonu funkce  pro výběr funkce konvekce + pára. Příslušné ikony se zobrazí na displeji a indikátor teploty se rozsvítí.
2. Stiskněte ikony nahoru/dolů nebo posuňte posuvník pro nastavení doby vaření.
3. Stiskněte ikonu nastavení  pro vstup do režimu pro výběr teploty.
4. Stiskněte ikony nahoru/dolů nebo posuňte posuvník pro nastavení teploty vaření.
5. Stiskněte ikonu nastavení  pro nastavení úrovně páry.
6. Stiskněte ikony nahoru/dolů nebo posuňte posuvník pro výběr mezi dostupnými úrovněmi páry: L1, L2 a L3.
7. Stiskněte ikonu start/pauza  a trouba se začne zahřívat.

Funkce mikrovlnné trouby



1. Stiskněte ikonu mikrovlnné trouby  pro vstup do funkce mikrovlnné trouby. Čas bude blikat.
2. Stiskněte ikony nahoru/dolů nebo posuňte posuvník pro nastavení doby vaření.
3. Stiskněte ikonu mikrovlnné trouby  nebo ikonu nastavení  pro vstup do režimu pro výběr úrovně výkonu.
4. Stiskněte ikony nahoru/dolů nebo posuňte posuvník pro nastavení úrovně výkonu.
5. Stiskněte ikonu start/pauza  pro zahájení vaření.

Úroveň výkonu mikrovlnné trouby				
100 W	200 W	400 W	600 W	800 W
10%	30%	50%	80%	100%



Funkce kombinované mikrovlnné trouby

1. V pohotovostním režimu opakovaně stiskněte ikonu funkce  pro výběr funkce konvekce. Poté stiskněte ikonu mikrovlnné trouby  pro vstup do funkce mikrovlnné trouby + konvekce. Příslušné ikony se zobrazí na obrazovce.
2. Stiskněte ikony nahoru/dolů nebo posuňte posuvník pro nastavení doby vaření.
3. Stiskněte ikonu nastavení  pro vstup do režimu pro výběr teploty.
4. Stiskněte ikony nahoru/dolů nebo posuňte posuvník pro nastavení teploty vaření.
5. Stiskněte ikonu nastavení  pro nastavení úrovně výkonu.
6. Stiskněte ikony nahoru/dolů nebo posuňte posuvník pro nastavení úrovně výkonu.
7. Stiskněte ikonu start/pauza  pro zahájení vaření.

Rychlý předehřev


1. Funkci rychlého předehřevu můžete používat ke zkrácení doby předehřevu.
2. Vyberte funkci, stiskněte ikonu rychlého předehřevu  a jeho ikona se rozsvítí na displeji.
3. Během předehřevu můžete stisknout ikonu rychlého předehřevu  pro zrušení procesu předehřevu.
4. Po ukončení předehřevu trouby se teplota udržuje po dobu 2 hodin. Pokud se trouba během následujících 2 hodin nepoužije, vrátí se do pohotovostního režimu.
5. Při pečení při teplotě nižší než 100 °C není nutné troubu předehřívát.

Funkce rozmrazování

- V pohotovostním režimu stiskněte ikonu automatické nabídky **A** pro vstup do funkce rozmrazování. Na displeji bliká první číslo programu.
- Stiskněte ikony nahoru/dolů nebo posuňte posuvník a vyberte režim rozmrazování z dostupných programů: d01, d02 a d03.
- Stiskněte ikonu nastavení  pro zadání hmotnosti.
- Stiskněte ikony nahoru/dolů nebo posuňte posuvník pro nastavení hmotnosti.
- Stiskněte ikonu start/pauza  pro potvrzení programu. Zobrazí se odpočítávání.

ČEŠTINA

Č. programu	Rozmrazování	Rozsah hmotnosti v kg
d 01*	Maso	0,10 – 1,50
d 02*	Drůbež	0,10 – 1,50
d 03*	Ryby	0,10 – 0,80


* Pokud uslyšíte 3 zvukové signály, obraťte jídlo. Poté stiskněte ikonu start/pauza  pro pokračování procesu rozmrazování.

Vnitřní osvětlení zapnuto/vypnuto

Zapnutí vnitřního osvětlení:

1. Stiskněte ikonu vnitřního osvětlení  pro zapnutí osvětlení trouby.
2. Otevřete troubu.


Vypnutí vnitřního osvětlení

1. Stiskněte ikonu vnitřního osvětlení  pro vypnutí osvětlení trouby.
2. Vnitřní osvětlení se automaticky vypne po ukončení procesu pečení.


Dětský bezpečnostní zámek

Trouba je vybavena dětským zámek, který zabraňuje náhodnému zapnutí dětmi.

Aktivace dětského zámku



- V pohotovostním režimu stiskněte a podržte ikonu vnitřního osvětlení/dětský zámek  po dobu přibližně 3 sekund.
- Trouba vydá dlouhý zvukový signál a na displeji se objeví symbol zámku, což znamená, že byl aktivován bezpečnostní zámek.

Deaktivace dětského zámku

- V uzamčeném stavu stiskněte a podržte ikonu vnitřního osvětlení/dětský zámek  po dobu přibližně 3 sekund.
- Trouba vydá dlouhý zvukový signál a symbol zámku zmizí z displeje, což znamená, že bezpečnostní zámek byl deaktivován.

Automatické nabídky/programy

- Automatické nabídky umožňují velmi snadnou přípravu jídel. Za tímto účelem vyberte program a zadejte hmotnost potravin.
 - Automatická nabídka provede optimální nastavení. Můžete si vybrat z 21 programů.
1. V pohotovostním režimu dvakrát stiskněte ikonu automatické nabídky **A** pro vstup do funkce automatické nabídky. Na displeji bliká první číslo programu.
 2. Stiskněte ikony nahoru/dolů nebo posuňte posuvník pro nastavení pro výběr čísla nabídky.


3. Stiskněte ikonu nastavení .
4. Stiskněte ikony nahoru/dolů nebo posuňte posuvník pro nastavení hmotnosti a doba pečení se zobrazí na displeji.
5. Stiskněte ikonu start/pauza  pro potvrzení programu. Zobrazí se odpočítávání.

Č. nabídky	Potravina	Hmotnost (kg)	Úroveň a příslušenství
A 01	Čerstvá zelenina	0,20	Úroveň 1, skleněný pekáč
		0,40	
		0,60	
A 02	Oloupané/uvařené brambory	0,24	Úroveň 1, skleněný pekáč
		0,48	
		0,72	
A 03	Pečené brambory	0,45	Úroveň 3, rošt
		1	
A 04	Kuřecí kousky (mražené)	0,45	Úroveň 3, rošt
A 05	Koláč	0,40	Úroveň 2, rošt
		0,50	
		0,60	
A 06	Jablečný koláč	2,40	Úroveň 2, rošt
A 07	Quiche	1	Úroveň 2, rošt
A 08	Ohřívána polévka	0,20	Úroveň 1, skleněný pekáč
		0,40	
		0,60	
A 09	Ohřívané pokrmy	0,25	Úroveň 1, skleněný pekáč
		0,35	
A 10	Ohřívána omáčka/ohřívány guláš	0,10	Úroveň 1, skleněný pekáč
		0,20	
		0,30	

ČEŠTINA

A 11	Mražená pizza	0,20	Úroveň 3, rošt
		0,40	
		0,60	
A 12	Zmražené hranolky	0,30	Úroveň 3, rošt
		0,40	
		0,50	
A 13	Lazaně	1,60	Úroveň 2, rošt
A 14	Filety z lososa	0,50	Skleněný pekáč
A 15	Kuřecí prsní řízek	0,50	
A 16	Rýže + voda	0,20	
A 17	Luštěniny	0,50	
A 18	Brokolice	0,50	
A 19	Neloupané brambory	0,50	
A 20	Oloupané brambory	0,50	
A 21	Funkce odstraňování vodního kamene	-	-

Poznámka

- Během přípravy jídel z nabídek A04 a A12 trouba vydá zvukový signál, který vám připomene, abyste pokrm otočili.
- Můžete stisknout ikonu nastavení  pro nastavení doby pečení nabídek A14 až A20.
- Vzhledem k tomu, že se ingredience mohou lišit původem, velikostí, tvarem a značkou, nemusí být to, co je uvedeno v tabulce, pro vámi používané ingredience nejvhodnější.

Funkce FullSteam. Obr. 7

Poznámka

Stiskněte ikonu zásobníku na vodu a vyjměte ho. Poté vyjměte těsnicí zátku a přidejte vodu.

- Použijte čistou vodu s hodnotou TDS vyšší než 3.
- Na začátku vaření v páře: Pokud v zásobníku na vodu chybí voda, zazní varovný signál, který vám po minutě vaření připomene, abyste vodu doplnili.

Poznámka

- Před spuštěním režimu vaření v páře vyčistěte zásobník na vodu.
- Po vaření v páře: vyprázdněte zásobník na vodu a vyčistěte ho.

- Pokud je zásobník ucpaný, uvolněte jej odsáváním.

Chladicí ventilátor

- Tato trouba je vybavena chladicím ventilátorem. Ventilátor se během používání zapíná. Horký vzduch je vypuzován přes dvířka.
- Chladicí ventilátor pracuje ještě nějakou dobu po použití.

Varování

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

Upozornění

- Pokud zařízení zůstane chladné během používání mikrovlnné trouby, chladicí ventilátor se stejně zapne. Ventilátor může pracovat i po ukončení provozu trouby.
- Na okénku dvířek, vnitřních stěnách a tácu na tuk se může tvořit kondenzace. Toto je naprosto normální a neovlivňuje to fungování trouby. Před přípravou pokrmu odstraňte kondenzát hadříkem.

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Pečlivou manipulací a čištěním si trouba zachová svůj vzhled a zůstane v dobrém stavu. Níže naleznete pokyny pro čištění a péči o tento výrobek.
- Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Vlhkost vnikající do zařízení může způsobit úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe.
- Riziko popálenin. Spotřebič nikdy nečistěte bezprostředně po jeho vypnutí. Nechejte ho vychladnout.
- Riziko vážného poškození zdraví. Při poškození dvířek trouby nebo těsnění dvířek může dojít k úniku mikrovlnné energie. Spotřebič nikdy nepoužívejte, pokud jsou poškozená dvířka nebo těsnění dvířek, kontaktujte technickou podporu společnosti Cecotec.

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.
- Nepříjemné pachy, např. po přípravě ryb, lze velmi snadno odstranit. Přidejte několik kapek citronové šťávy do sklenice vody. Do sklenice také vložte lžici, aby se zpomalilo vaření. Vodu zahřívejte 1 až 2 minuty při maximálním výkonu trouby.

Funkce odstraňování vodního kamene/čištění párou

Tato trouba obsahuje speciálně navržený program pro účinné čištění vnitřku trouby. Pro dosažení co nejlepších výsledků čištění doporučujeme použít čisticí prostředek s kyselinou

ČEŠTINA

citronovou. Následujte pokyny výrobce.

1. Zapněte troubu, vyjměte zásobník na vodu, do zásobníku přidejte 1 l čisté vody s trochou kyseliny citronové (cca 5-10 g).
2. Zásobník na vodu správně umístěte na své místo.
3. V pohotovostním režimu několikrát stiskněte ikonu automatické nabídky **A**, dokud se na displeji nezobrazí „A21“, což znamená, že trouba přejde do funkce odstraňování vodního kamene. Indikátor se rozsvítí a zobrazí výchozí čas "1h".
4. Stiskněte ikonu start/pauza  pro spuštění čisticího programu.
5. Když zbývá 5 minut, program se přeruší a připomene vám, že máte doplnit vodu. Vyjměte zásobník na vodu a důkladně jej vyčistěte.
6. Přidejte čistou vodu a stiskněte ikonu start/pauza  pro obnovení programu.

Poznámka

Proces odvápnování se nesmí přerušit. Pokud se zastaví před koncem, je nutné celý program spustit znovu od kroku 3.

Čisticí prostředky

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

- silné nebo abrazivní čisticí prostředky.
- kovové nebo skleněné škrabky na čištění skla dvířek trouby, kovové nebo skleněné škrabky na čištění těsnění dvířek.
- drátěnky a tvrdé houby.
- čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu.
- Nové utěrky před použitím důkladně vyperte.
- Před dalším použitím spotřebiče nechte všechny povrchy důkladně vyschnout.

Plocha	Čisticí prostředky
Přední strana trouby	Teplá mýdlová voda: Vyčistěte ji kuchyňskou utěrkou a poté ji osušte jemným hadříkem. K čištění nepoužívejte čisticí prostředky na sklo ani kovové či skleněné škrabky.
Přední strana z nerezové oceli	Teplá mýdlová voda: Vyčistěte ho kuchyňskou utěrkou a poté ji osušte jemným hadříkem. Okamžitě odstraňte skvrny od vodního kamene, mastnoty, škrobu a bílkovin (např. vaječného bílku). Pod těmito skvrnami může vznikat koroze. Speciální přípravky na čištění nerezové oceli lze zakoupit v poprodejním servisu nebo ve specializovaných prodejnách. K čištění nepoužívejte čisticí prostředky na sklo ani kovové či skleněné škrabky.

Prostor pro pečení	Teplá mýdlová voda nebo octový roztok: Vyčistěte ho kuchyňskou utěrkou a poté ji osušte jemným hadříkem. Pokud je trouba velmi znečištěná: Nepoužívejte spreje na trouby ani jiné agresivní čisticí prostředky nebo abrazivní materiály. Drátěnky, drsné houbičky a čističe pánví jsou také nevhodné. Tyto předměty mohou poškrábat povrch. Vnitřní povrchy nechte zcela vyschnout.
Otvor varného komory	Vlhký hadřík: Ujistěte se, že přes pohon otočného talíře neproniká voda do vnitřního prostoru spotřebiče.
Gril	Teplá mýdlová voda: Použijte čisticí prostředek na nerezovou ocel nebo je umyjte v myčce nádobí.
Výplně dvířek	Mycí prostředek na okna: Vyčistěte je kuchyňskou utěrkou. Nepoužívejte škrabky na sklo.
Těsnění	Teplá mýdlová voda: Vytřete ho utěrkou, netřete ho. K čištění nepoužívejte kovové nebo skleněné škrabky.

6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

- Poruchy mají často jednoduché vysvětlení. Než zavoláte technickou podporu, nahlédněte do tabulky řešení problémů.
- Pokud se vám jídlo nepovede přesně podle vašich představ, podívejte se do sekce "Provoz", kde najdete spoustu tipů a triků pro přípravu jídel.
- Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Nesprávná oprava může být nebezpečná. Obratťe se na oficiální Technický servis firmy Cecotec.

Problém	Příčina	Možná řešení
Spotřebič nefunguje.	Poškozený proudový chránič.	Zkontrolujte pojistkovou skříň a ujistěte se, že je v provozu proudový chránič spotřebiče.
	Zástrčka není zapojena.	Připojte zástrčku.
	Výpadek proudu.	Zkontrolujte, zda funguje jistič reziduálního proudu v kuchyni.

ČEŠTINA

Spotřebič nefunguje. Ikona bezpečnostního zámku se zobrazí na obrazovce.	Dětský zámek je aktivován.	Deaktivujte dětský zámek (viz část "Dětský zámek").
Trouba se nezapíná.	Dvířka nejsou zcela zavřené.	Zkontrolujte, zda na dvířkách nejsou zbytky jídla.
Jídlo se v troubě ohřívá déle než dříve.	Zvolená úroveň výkonu je příliš nízká.	Zvolte vyšší úroveň výkonu.
	Do trouby jste vložili více jídla, než je obvyklé.	Pokud se množství zdvojnásobí, doba pečení se také prodlouží.
	Jídlo je studenější než obvykle.	Během vaření jídlo vyjměte nebo otočte.
Nemohu nastavit konkrétní úroveň výkonu nebo provozní režim.	Výběr teploty, úrovně výkonu nebo jejich kombinace není povolen.	Vyberte povolenou možnost.
Na displeji se zobrazuje E-01.	Byla aktivována funkce automatického tepelného vypnutí.	Obraťte se na Technický servis firmy Cecotec.
Na displeji se zobrazuje E-04.	Byla aktivována funkce automatického tepelného vypnutí.	Obraťte se na Technický servis firmy Cecotec.
Na displeji se zobrazuje E-17.	Rychlý ohřev nefunguje.	Obraťte se na Technický servis firmy Cecotec.

Kódy chyb

Kód chyby	Možná příčina	Řešení
E-01	Byla aktivována funkce automatického tepelného vypnutí.	Obraťte se na Technický servis firmy Cecotec.
E-04	Byla aktivována funkce automatického tepelného vypnutí.	Obraťte se na Technický servis firmy Cecotec.
E-17	Rychlý ohřev nefunguje.	Obraťte se na Technický servis firmy Cecotec.

7. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Reference	02836
Model	Bolero Hexa MWS704500 Glass Black
Nominální napětí	230 V~
Nominální frekvence	50 Hz
Nominální vstupní výkon (mikrovlonná trouba)	1700 W
Nominální výstupní výkon (mikrovlonná trouba)	800 W
Nominální vstupní výkon (Gril)	2200 W
Nominální vstupní výkon (Konvekce)	1700 W
Maximální výkon na vstupu	3350 W
Frekvence mikrovln	2450 MHz
max. spotřeba energie v pohotovostním režimu Standby	0.91 W

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

Vyrobena 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.

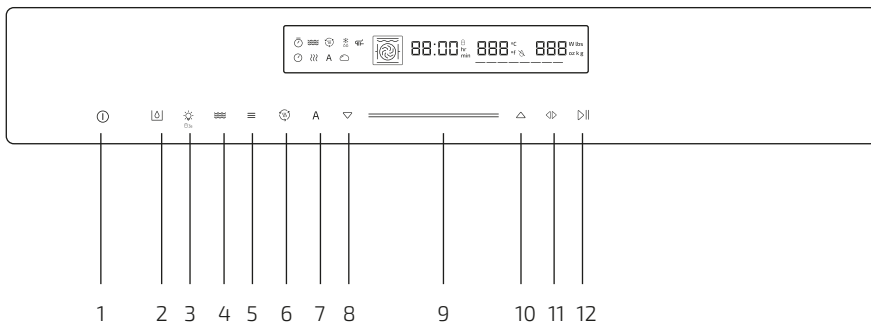


Fig./lmg./Abb./Afb./ Rys. 1

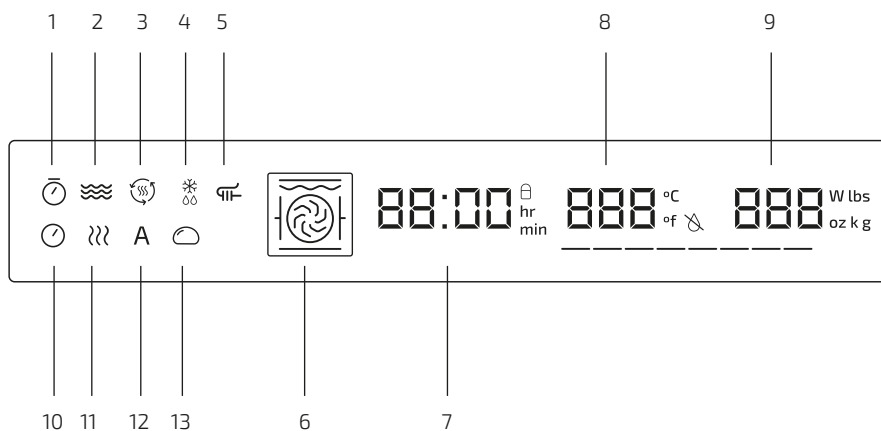


Fig./lmg./Abb./Afb./ Rys. 2

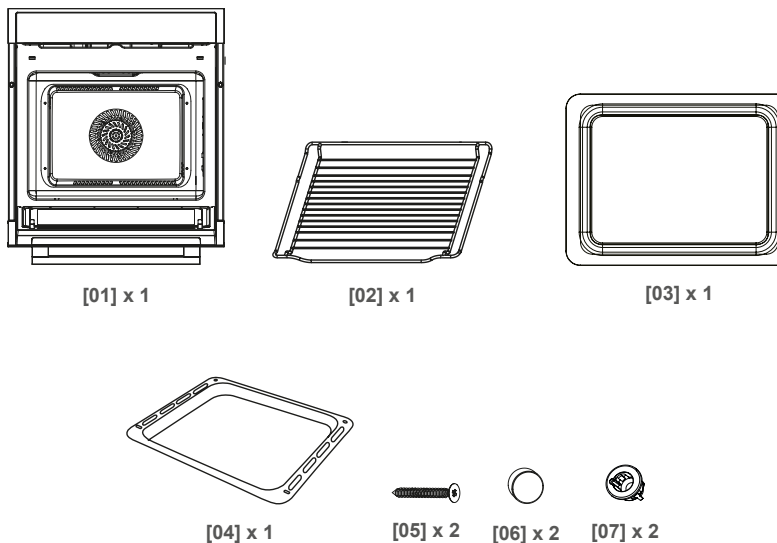


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3

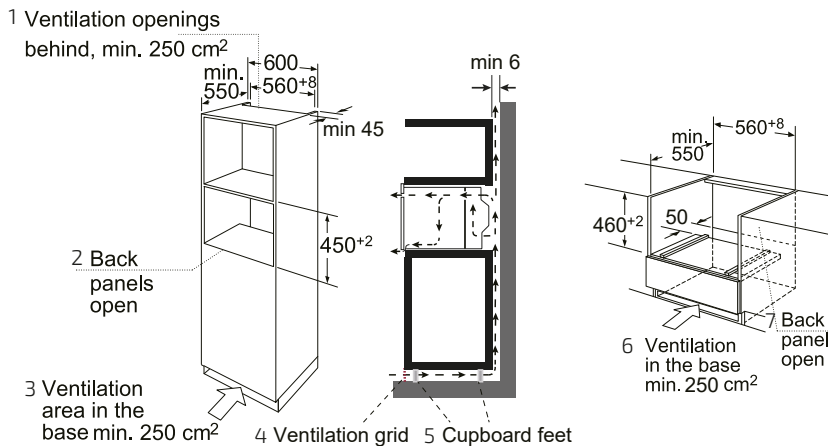


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4

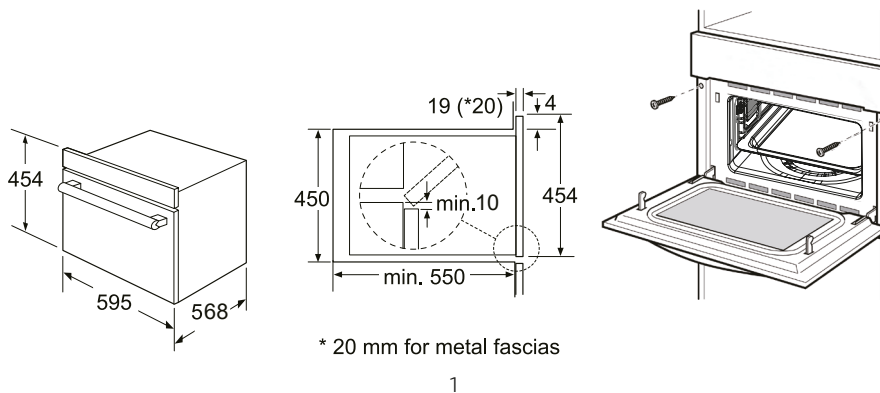


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 5

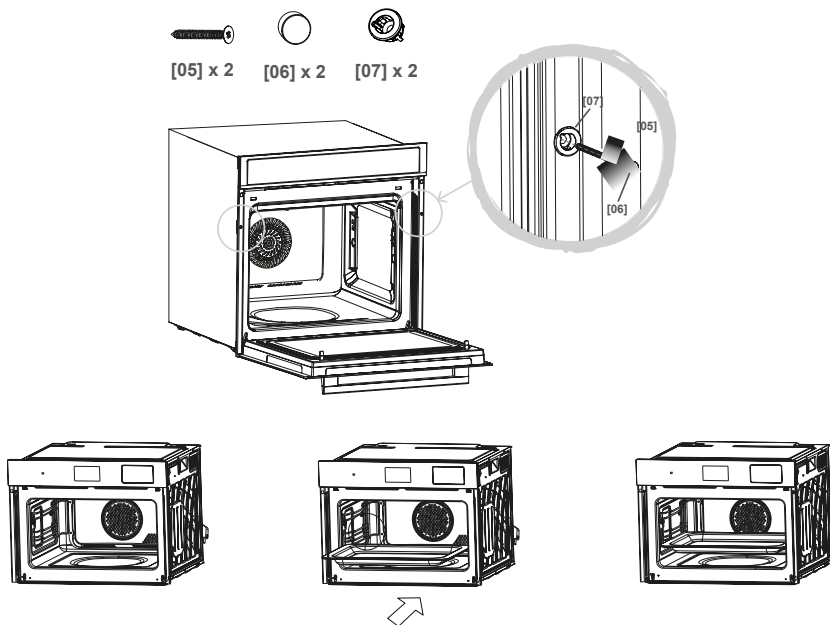


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 6

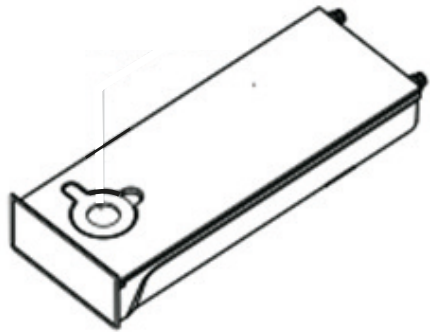


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 7

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia), Spain
SF01230905