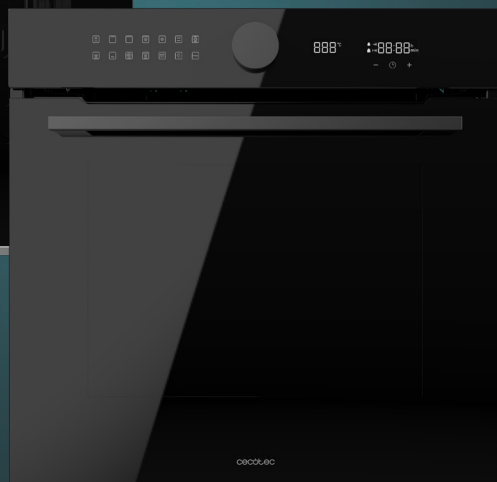


cecotec

BOLERO HEXA P516000 LINE A

BOLERO HEXA P516000 GLASS BLACK A

Horno Integrable Pirofítico / Built-in pyrolytic oven



bolero

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

NOTA	4
Instrucciones de seguridad	5
Safety instructions	8
Instructions de sécurité	10
Sicherheitshinweise	14
Istruzioni di sicurezza	17
Instruções de segurança	20
Veiligheidsinstructies	23
Instrukcja bezpieczeństwa	26
Bezpečnostní pokyny	29
Güvenlik talimatları	32

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	35
2. Antes de usar	35
3. Instalación del producto	36
4. Funcionamiento	39
5. Limpieza y mantenimiento	53
6. Resolución de problemas	56
7. Especificaciones técnicas	57
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. Appliance installation	61
4. Operation	64
5. Cleaning and maintenance	76
6. Troubleshooting	79
7. Technical specifications	81
8. Disposal of old electrical and electronic appliances	82
9. Technical support and warranty	82
10. Copyright	83

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	84
2. Avant utilisation	84
3. Installation du produit	85
4. Fonctionnement	88
5. Nettoyage et entretien	101
6. Résolution de problèmes	104
7. Spécifications techniques	106
8. Recyclage des équipements électriques et électroniques	108
9. Garantie et SAV	108
10. Copyright	108

INHALT

1. Teile und Komponenten	109
2. Vor dem Gebrauch	109
3. Installation des Geräts	110
4. Bedienung	113
5. Reinigung und Wartung	127
6. Problembhebung	130
7. Technische Spezifikationen	132
8. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	133
9. Garantie und Kundendienst	133
10. Copyright	134

INDICE

1. Parti e componenti	135
2. Prima dell'uso	135
3. Installazione dell'apparecchio	136
4. Funzionamento	139
5. Pulizia e manutenzione	152
6. Risoluzione dei problemi	155
7. Specifiche tecniche	157
8. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	158
9. Garanzia e supporto tecnico	158
10. Copyright	159

ÍNDICE

1. Peças e componentes	160
2. Antes de usar	160
3. Instalação do aparelho	161
4. Funcionamento	164
5. Limpeza e manutenção	177
6. Resolução de problemas	180
7. Especificações técnicas	182
8. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	183
9. Garantia e SAT	183
10. Copyright	184

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	185
2. Vóór u het apparaat gebruikt	185
3. Installatie van het apparaat	186
4. Werking	189
5. Schoonmaak en onderhoud	202
6. Probleemoplossing	205
7. Technische specificaties	207
8. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	208
9. Garantie en technische ondersteuning	208
10. Copyright	209

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	210
2. Przed użyciem	210
3. Instalacja urządzenia	211
4. Funkcjonowanie	214
5. Czyszczenie i konserwacja	227
6. Rozwiązywanie problemów	230
7. Specyfikacja techniczna	232
8. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	234
9. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej	234
10. Prawa autorskie	234

OBSAH

1. Díly a součásti	235
2. Před používáním	235
3. Instalace výrobku	236
4. Provoz	238
5. Čištění a údržba	251
6. Řešení problémů	254
7. Technické specifikace	256
8. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	257
9. Záruka a technický servis	257
10. Copyright	258

İÇİNDEKİLER

1. Parçalar ve bileşenler	259
2. Kullanmadan önce	259
3. Cihazın kurulumu	260
4. Kullanım	262
5. Temizlik ve bakım	275
6. Sorun Giderme	278
7. Teknik bilgiler	280
8. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü	281
9. Garanti ve Teknik servis	281
10. Telif Hakları	282

NOTA

04736 - Bolero Hexa P516000 Line A

04737 - Bolero Hexa P516000 Glass Black A

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

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

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

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

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

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

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



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


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

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

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



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


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

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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




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

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances

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

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

technique autorisé. Si l'appareil est défectueux, débranchez-le du secteur ou éteignez le disjoncteur différentiel de votre maison. Contactez le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.



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


l'intérieur du four pourrait provoquer de la corrosion. Laissez sécher l'appareil après chaque utilisation. Ne conservez pas d'aliments humides à l'intérieur du four lorsque celui-ci est fermé pendant de longues périodes. Ne conservez pas d'aliments dans le four.

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

SICHERHEITSHINWEISE

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

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung durch den Benutzer sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros verwendet werden.
-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Während des Betriebs wird das Gerät heiß. Vermeiden Sie es, die Heizelemente im Inneren des Geräts zu berühren.
-  **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.
-  HINWEIS: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie das Licht austauschen, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Ziertür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Eine unsachgemäße Reparatur kann gefährlich sein. Reparaturen und der Austausch von beschädigten Stromkabeln dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Reparaturen und der Austausch von beschädigten Stromkabeln dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst von Cecotec.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Timers oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig. Halten Sie Kinder von dem Gerät fern.
- Wenn das Türglas beschädigt ist, kann ein Riss entstehen. Verwenden Sie zum Reinigen der Gerätetür keinen Glasschaber, keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Waschmittel.
- Die Scharniere des Geräts bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür, achten Sie darauf, dass Sie nicht hängen bleiben. Halten Sie die Hände von den Scharnieren fern.
- Wenn brennbare Gegenstände im Inneren des Backofens gelagert werden, können sie Feuer fangen. Bewahren Sie niemals brennbare Gegenstände im Inneren des Ofens auf. Öffnen Sie niemals die Gerätetür, wenn sich Rauch im Inneren des Geräts befindet. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz oder schalten Sie den Fehlerstromschutzschalter in Ihrer Wohnung aus.

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

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

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

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



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

- Il pannello di controllo e gli elementi di controllo utilizzano magneti fissi. Questi possono compromettere gli impianti elettronici, come i pacemaker o le pompe per l'insulina. Gli utenti con impianti elettronici devono stare ad almeno 10 cm di distanza dal pannello di controllo.
- Evitare che la carta stagnola entri in contatto con la porta di vetro. Questo potrebbe causare uno scolorimento permanente del vetro della porta.
- Non utilizzare padelle in silicone, coperchi coperti o accessori in silicone. Tutto ciò potrebbe danneggiare il sensore del forno.
- La presenza di umidità all'interno del forno, per un lungo periodo di tempo, può provocarne la corrosione. Lasciare asciugare l'apparecchio dopo ogni uso. Non tenere alimenti umidi all'interno del forno chiuso per lunghi periodi di tempo. Non conservare alimenti nel forno.
- Se si prepara una torta o una crostata con frutta particolarmente succosa, non riempire troppo la teglia. Se il succo della frutta gocciola dalla teglia, può lasciare macchie permanenti. Se possibile, utilizzare una teglia più profonda.
- Se le guarnizioni sono sporche, la porta dell'apparecchio non si chiuderà correttamente. Questo potrebbe danneggiare la parte frontale dei dispositivi e dei mobili adiacenti. Assicurarsi che le guarnizioni siano sempre pulite.
- Non sedersi sulla porta dell'apparecchio e non collocare o appendere oggetti su di esso. Non mettere piatti o accessori sulla porta dell'apparecchio.
- Non trasportare o tenere l'apparecchio dalla maniglia della porta. La maniglia della porta non può supportare il peso dell'apparecchio e potrebbe rompersi.
- Se si utilizza il calore residuo del forno spento per mantenere il cibo a caldo, è possibile che all'interno del forno si accumuli

un alto tasso di umidità. Questo può causare danni da condensa e corrosione all'apparecchio, così come danni alla propria cucina.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia as seguintes instruções atentamente antes de usar 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 podem ficar quentes durante a utilização. Deve-se ter o cuidado de evitar tocar elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos de idade têm de ser mantidas afastadas, a menos que sejam continuamente supervisionadas.

- Não utilize produtos de limpeza abrasivos nem raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro do forno, pois isso pode riscar a superfície e provocar a quebra do vidro.
- Não deve ser utilizado um aparelho de limpeza a vapor.
- **⚠ ADVERTÊNCIA:** Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação elétrica antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choque elétrico.
- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar o sobreaquecimento.
- Uma reparação incorreta pode ser perigosa. A reparação e substituição dos cabos elétricos danificados só pode ser efetuada por técnicos autorizados. Se o aparelho estiver defeituoso, desligue-o da rede elétrica ou desligue o disjuntor de fuga de terra da sua casa. Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
- Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Abra cuidadosamente a porta do forno. Mantenha as crianças afastadas.
- Se o vidro da porta for danificado, pode ocorrer uma fenda. Não utilize raspadores de vidro, agentes de limpeza afiados ou abrasivos ou detergentes para limpar a porta do dispositivo.
- As dobradiças do dispositivo movem-se ao abrir e fechar a porta, tenha cuidado para não ser apanhado. Mantenha as suas mãos longe das dobradiças.
- Se os artigos combustíveis forem armazenados dentro do forno, podem pegar fogo. Nunca armazene artigos combustíveis no interior do forno. Nunca abra a porta do aparelho se houver fumo no interior. Desligue o aparelho da rede ou desligue o disjuntor de terra em sua casa.

- O painel de controlo e os elementos de controlo utilizam ímanes fixos. Estes podem afectar 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 dispositivo não fechará corretamente durante o funcionamento. Isto poderia danificar a frente dos dispositivos e mobiliário adjacentes. Certificar-se de que os vedantes estão sempre limpos.
- Não se sente na porta do dispositivo, nem coloque ou pendure objetos sobre ela. Não colocar pratos ou acessórios na porta do aparelho.
- Não transportar ou segurar o aparelho pela maçaneta da porta. A maçaneta da porta não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.

- Se utilizar o calor residual do forno desligado para manter os alimentos quentes, pode ocorrer um elevado teor de humidade no interior do forno. Isto pode causar danos por condensação e corrosão no aparelho, assim como danos no seu fogão.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

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

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



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

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

aan het apparaat veroorzaken, evenals schade aan uw keuken.

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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




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

magnesy stałe. Mogą one wpływać na implanty elektroniczne, takie jak rozruszniki serca lub pompy insulinowe. Użytkownicy z implantami elektronicznymi muszą pozostawać co najmniej 10 cm od panelu sterowania.

- Nie pozwól, aby folia aluminiowa stykała się ze szklanymi drzwiami. Może to spowodować trwałe odbarwienie szklanych drzwi.
- Nie używaj silikonowych patelni, pokrywek bez otworów ani akcesoriów wykonanych z silikonu. Mogłoby to spowodować uszkodzenie czujnika piekarnika.
- Obecność wilgoci wewnątrz piekarnika przez długi czas może powodować korozję. Po każdym użyciu pozostaw urządzenie do wyschnięcia. Nie trzymaj wilgotnej żywności wewnątrz urządzenia, gdy jest ono zamknięte przez dłuższy czas. Nie przechowuj żywności w piekarniku.
- Podczas pieczenia ciast z bardzo soczystymi owocami nie należy przepętniać blachy do pieczenia. Jeśli sok owocowy kapie z blachy do pieczenia, może pozostawić trwałe plamy. Jeśli to możliwe, użyj głębokiej blachy.
- Jeśli uszczelki są zabrudzone, drzwi urządzenia nie zamkną się szczelnie podczas pracy. Może to uszkodzić fronty sąsiednich urządzeń i mebli. Upewnij się, że uszczelki są zawsze czyste.
- Nie siadaj na drzwiach urządzenia, nie umieszczaj ani nie wieszaj na nich przedmiotów. Nie umieszczaj naczyń ani akcesoriów na drzwiach urządzenia.
- Nie przenoś ani nie podnoś urządzenia za uchwyt drzwi. Uchwyt drzwi nie jest w stanie utrzymać ciężaru urządzenia i może się złamać.
- Użycie ciepła po wyłączeniu piekarnika do utrzymania ciepła żywności może spowodować wysoką zawartość wilgoci w piekarniku. Może to spowodować kondensację i korozję urządzenia, a także uszkodzenia.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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




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

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

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

GÜVENLİK TALİMATLARI

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

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

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

korozyona yol açabilir. Her kullanımdan sonra cihazın kurumasını bekleyin. Fırın kapalıyken nemli yiyecekleri uzun süre fırının içinde tutmayın. Yiyecekleri fırında saklamayın.

- Özellikle sulu meyveli tartları pişirirken fırın tepsisini aşırı doldurmayın. Meyve suyu fırın tepsisinden damlarsa kalıcı lekeler bırakabilir. Mümkünse derin bir tepsi kullanın.
- Contalar kirliyse, cihaz kapısı çalışma sırasında düzgün kapanmayacaktır. Bu, bitişik cihazların ve mobilyaların ön tarafına zarar verebilir. Contaların her zaman temiz olduğundan emin olun.
- Cihazın kapağına oturmeyin veya üzerine bir şey koymayın ya da asmayın. Cihazın kapağına tabak veya aksesuar koymayın.
- Cihazı kapı kolundan tutarak taşımayın veya tutmayın. Kapı kolu cihazın ağırlığını taşıyamaz ve kırılabilir.
- Yiyecekleri sıcak tutmak için kapalı fırından kalan ısıyı kullanırsanız, fırının içinde yüksek nem içeriği oluşabilir. Bu, cihazda yoğuşma ve korozyon hasarının yanı sıra mutfağınızda da hasara neden olabilir.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Figura 1

1. Panel de control
2. Motor del ventilador (detrás de la placa de acero)
3. Bandeja
4. Rejilla
5. Puerta
6. Asa
7. Rejilla
8. Bandeja
9. Guías
10. Cestillo función Air Fry
11. Base para pizza

NOTA:

Los gráficos de este manual son representaciones esquemáticas y puede que no coincidan exactamente con los del producto.

2. ANTES DE USAR

- Este aparato presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el aparato de su caja y retire todo el material de embalaje. Puede guardar la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro para prevenir daños en el aparato si necesita transportarlo en el futuro. Si desea deshacerse del embalaje original, asegúrese de reciclar todos los elementos correctamente.
- Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si faltara alguno o no estuviera en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.

Contenido de la caja

- Horno pirolítico
- Bandeja
- Rejilla
- Rejillas laterales desmontables
- Guías telescópicas
- Pizza Stone XXL
- Cestillo AirFryer
- Este manual de instrucciones

3. INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

Antes de la instalación

El aparato debe instalarse en un armario empotrado. Debe mantenerse una distancia de seguridad entre el aparato y las paredes de la cocina.

En la figura 2 se muestran las medidas en mm las medidas del mueble y el horno.

- Las superficies, laminados sintéticos y adhesivos utilizados deben ser resistentes al calor (100 °C mínimo), y los muebles adyacentes deben resistir, como mínimo, 70 °C.
- Los armarios de cocina deben estar nivelados y fijos. Es necesario dejar un espacio de 5 mm entre el horno y otros aparatos.
- Si hay un cajón debajo del horno, debe instalarse un estante entre el horno y el cajón.

Instalación y conexión

ADVERTENCIAS

- Los materiales podrían dañarse.
- La puerta y/o el asa no deben utilizarse para levantar o desplazar el aparato.
- Para la instalación, el aparato debe conectarse de acuerdo con todas las normativas locales sobre gas y/o electricidad.
- El transporte se debe realizar por, al menos, dos personas.
- Utilice las ranuras o las asas de alambre situadas a ambos lados para transportarlo.



Conexión a la red eléctrica

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

Peligro de descarga eléctrica.

-  Antes de realizar la instalación eléctrica, desconecte el aparato.

Instalación

- El aparato sólo debe ser instalado por personal cualificado que siga las instrucciones suministradas y teniendo en cuenta la Normativa vigente. Cecotec declina toda responsabilidad en caso de instalación incorrecta, que puede causar daños a personas y animales, así como daños materiales.
- Importante: el aparato debe desconectarse de la red eléctrica antes de realizar cualquier ajuste o trabajo de mantenimiento en el mismo;
- El conducto de aire se utiliza para la ventilación.
- Para que el aparato encastrable funcione correctamente, el mueble que lo contiene debe ser adecuado. La figura 2 indica las dimensiones del recorte para la instalación debajo de la encimera o en un mueble alto.
- Para garantizar una ventilación adecuada, debe retirarse el panel trasero del mueble. Es preferible instalar el horno de forma que repose sobre dos listones de madera. Si el horno descansa sobre una superficie plana y continua, debe haber una abertura de al menos 45×560 mm.
- Los paneles de los armarios adyacentes deben ser de material resistente al calor. En particular, los armarios con exterior chapado deben ensamblarse con colas que soporten temperaturas de hasta 100°C.
- En cumplimiento de las normas de seguridad vigentes, no debe ser posible el contacto con las partes eléctricas del horno una vez instalado.
- Todas las piezas que garantizan el funcionamiento seguro del aparato sólo deben desmontarse con ayuda de una herramienta (NO INCLUIDA).
- Para fijar el horno al mueble, abra la puerta del horno y fíjelo introduciendo los 4 tornillos para madera en los 4 orificios situados en el perímetro del marco. Fig. 3

Conexiones eléctricas

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

Montaje en un cable de alimentación

Apertura de la caja de bornes. (Fig. 4):

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

Abrir el tablero de bornes:

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

Conexión del cable de alimentación a la red eléctrica

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

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

Comprobación

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

4. FUNCIONAMIENTO

- Antes de cocinar, asegúrese de retirar del horno todos los accesorios que no sean necesarios.
- Precaliente el horno antes de utilizarlo.
- Coloque las bandejas de cocción en el centro del horno y deje espacio entre ellas cuando utilice más de una para que el aire pueda circular.
- No coloque las bandejas en la base del horno ni las cubra con papel aluminio. Esto provocaría una acumulación térmica. Los tiempos de cocción y de asado no coincidirán y el esmalte puede dañarse.
- Procure abrir la puerta del horno lo menos posible para ver los alimentos (la luz del horno permanece encendida durante el cocinado).
- Tenga cuidado al abrir la puerta para evitar el contacto con las piezas calientes y el vapor.

Antes de utilizar el horno por primera vez

Calentar el horno

- Para eliminar el olor a nuevo, caliente el horno cuando esté vacío.
 - Le recomendamos que elija un modo en el que se activen ambas resistencias y que ponga el horno a 250 °C durante una hora.
 - Asegúrese de que no queden restos de embalaje en el interior del horno.
1. Utilice el selector para activar el modo Convencional.
 2. Ajuste la temperatura a 250 °C. Transcurrida una hora, apague el horno.

Iconos táctiles y selector. Fig. 6





KB	K1	K2	K3
Selector para seleccionar el modo / ajustar la temperatura	Disminuir el tiempo	Ajustar la hora del sistema / la alarma / el tiempo de cocinado / la función Inicio diferido	Aumentar el tiempo







Pantalla e indicadores. Fig. 7





Indicadores luminosos	Funcionamiento	Indicador	Función
1	Visualizador de la temperatura	6	Visualizador del tiempo (hora, alarma, tiempo de cocinado, hora de la función Inicio diferido)

2	Unidad de temperatura (°C)	7	Hora (h)
3	Unidad de temperatura (°F)	8	Bloqueo de la puerta
4	Alarma	9	Inicio diferido
5	Funcionamiento	10	Minutos (min)

Modos

Modos	Icono	Descripción
Modo 1		Descongelación: El ventilador funciona sin calor para reducir el tiempo de descongelación de los alimentos. Este dependerá de la temperatura ambiente y de la cantidad y el tipo de alimentos.
Modo 2		Mitad del grill: Este modo utiliza únicamente la parte interior de la resistencia superior, lo que hace que el calor se dirija hacia abajo. Es adecuado para cocinar pequeñas porciones de bacon, tostadas, carne, etc.
Modo 3		Grill completo: Este modo utiliza ambas partes de la resistencia superior, lo que hace que el calor se dirija hacia abajo. Es adecuado para hornear porciones medianas o grandes de salchichas, bacon, carne, pescado, etc.
Modo 4		Calentamiento por ventilador y grill: Este modo utiliza la resistencia superior y el ventilador, lo que permite que el calor circule más rápidamente por el interior. Así, es adecuado para cuando necesite que la comida se cocine rápidamente y para evitar que algunos alimentos como los bistecs, las hamburguesas, y algunas verduras pierdan jugosidad.

<p>Modo 5</p>		<p>Calentamiento por ventilador: En este modo se activan la resistencia trasera y el ventilador, lo que permite una mejor circulación del calor. El tiempo de cocinado es corto, por lo que se trata de un modo económico. El calor se transmitirá de manera uniforme en todos los niveles, lo que evitará que los sabores de las diferentes preparaciones se mezclen.</p>
<p>Modo 6</p>		<p>Convencional: En este modo se enciende la parte externa de la resistencia superior y la resistencia inferior. Es adecuado para asar y hornear en un solo nivel.</p>
<p>Modo 7</p>		<p>Grill convencional: En este modo, el calor se transmite desde la resistencia superior y la resistencia inferior, y el ventilador ayuda a que circule por todo el horno, para conseguir un horneado uniforme. Es adecuado para asar y hornear en un solo nivel.</p>
<p>Modo 8</p>		<p>Calentamiento por ventilador y resistencia inferior: Este modo utiliza la resistencia inferior junto con el ventilador, que ayuda a hacer circular el calor. Es adecuado para los alimentos que necesitan recibir calor desde la parte inferior, por ejemplo, las pizzas.</p>
<p>Modo 9</p>		<p>Resistencia inferior: Este método utiliza la resistencia inferior. Por ello, es adecuado para los alimentos que necesitan recibir calor desde la parte inferior.</p>
<p>Modo 10</p>		<p>Pizza: Este modo activa el ventilador y la resistencia inferior, por lo que es adecuado para calentar la base del horno rápidamente.</p>

<p>Modo 11</p>		<p>Pre calentamiento rápido: En este modo, se activan las dos partes (interior y exterior) de la resistencia superior, y la resistencia inferior para hacer circular alternativamente el calor. El ventilador también se activa para proporcionar una distribución uniforme del calor y acortar el tiempo de cocinado. Así, es adecuado para precalentar el horno de manera rápida.</p>
<p>Modo 12</p>		<p>Air Fry: Este modo activa simultáneamente la resistencia superior, la trasera y el ventilador. Esto permite que el horno se caliente rápidamente y que se elimine la humedad de la superficie de los alimentos, lo que les da un toque más crujiente por fuera y más tierno por dentro.</p>
<p>Modo 13</p>		<p>ECO: En este modo se utilizan la parte interior de la resistencia superior, y la resistencia inferior para controlar la temperatura, reduciendo así el consumo de energía. Es adecuado para hornear alimentos grandes, ya que la temperatura del horno sube progresivamente, lo que permite que el calor penetre por completo en los alimentos.</p>
<p>Función 14</p>		<p>Limpieza pirolítica</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Antes de activar la limpieza pirolítica, todos los accesorios deben retirarse del horno, si no podrían estropearse. 2. El horno carbonizará la grasa y los restos de comida para facilitar la limpieza.

Nota:

En los modos del 1 al 12 y en el ECO, el ventilador funcionará a baja velocidad. Dejará de funcionar cuando la temperatura del interior del horno baje de 100 °C.

Si en algún modo el horno alcanza una temperatura superior a 300 °C, el ventilador funcionará a velocidad alta.

Accesorios

- Los accesorios proporcionados son adecuados para preparar cualquier tipo de comida. Cuando vaya a utilizarlos asegúrese de introducirlos en el horno correctamente.

- Hay accesorios opcionales, con los que podrá mejorar algunos de sus platos favoritos, o simplemente cocinar de manera más práctica.

Introducir los accesorios

- El horno dispone de 5 niveles diferentes en los que podrá colocar los accesorios. Introdúzcalos hasta el tope para que no toquen el panel de la puerta. En la figura 5 se muestran las alturas del horno.

- Los accesorios pueden extraerse aproximadamente hasta la mitad. Esto permite retirar los alimentos con facilidad.

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

Bandeja

- Para tartas húmedas, pasteles, alimentos congelados y asados grandes.
- También se puede utilizar para recoger la grasa que gotea cuando se asa directamente en la rejilla.
- Se utiliza para asar y para colocar los alimentos que se van a hornear.

Guías

- Este horno dispone de 5 guías laterales para que pueda poner los accesorios en la altura que desee. Se utiliza para colocar accesorios que se fijan a los laterales de la cavidad del horno.
- Si necesita más espacio para cocinar, puede retirar las guías y ponerlas en la base del horno.

Nota: Cuando coloque alimentos en la base del horno, no utilice modos en los que se encienda la resistencia inferior, para evitar que el calor se acumule (solo para modelos específicos).

Cestillo para usar con la función Air Fry

Cuando utilice el modo Air Fry, coloque los alimentos en este cestillo. Así, la cocción será más rápida y obtendrá mejores resultados.

Bandeja para pizza

Si va a hornear una pizza, colóquela en esta bandeja de cerámica y active el modo Pizza.

PANEL DE CONTROL

Funcionamiento




Riesgo de quemaduras. Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que puede salir vapor.

Encendido




1. Conecte el horno a la red eléctrica. Cuando lo haga, todos los indicadores luminosos se encenderán. Después, el horno entrará en modo de espera. En modo de espera, el horno siempre mostrará la hora.



La figura 8 muestra el Modo espera tras conectar el horno a la red eléctrica por primera vez.

2. Cuando conecte el horno a la red eléctrica, el cierre de la puerta realizará una comprobación de seguridad. Durante este proceso, se bloqueará y desbloqueará de manera automática.



AVISO: Si durante el proceso aparece el código de error «E-3», consulte la sección «Función de protección» de este manual. Puede mantener pulsado el centro del selector o el icono  para que desaparezca el código de error y el horno entre en modo de espera.



Configuración de la hora

1. Cuando el horno esté en modo de espera, pulse el icono  para configurar la hora. El separador de horas y minutos («:») no parpadeará, pero el valor de las horas y los minutos sí lo hará (incluyendo los indicadores «h» y «min»). Para ajustar la hora pulse los iconos  y .
2. El rango de ajuste es 00:00-23:59.

Nota: Mantenga pulsado el icono  o  para que el tiempo aumente/disminuya 5 minutos o púlselo de manera breve para que el tiempo aumente/disminuya 1 minuto.

En la figura 9 se muestra el ajuste de la hora.

3. Una vez que haya configurado la hora, puede esperar 10 segundos sin realizar ninguna operación para que el ajuste se confirme automáticamente, o pulsar el icono  para confirmarlo de manera manual.
4. Cuando esté ajustando la hora y los minutos, ambos valores parpadearán. Cuando haya terminado de realizar el ajuste, si pasados 10 segundos no ha pulsado el icono  para confirmarlo, el horno completará el ajuste y dejará de mostrar esa pantalla. Si se desconecta el horno de la red eléctrica, tendrá que volver a configurar la hora.
5. Cuando el horno esté en modo de espera, mostrará la hora; cuando esté en marcha, mostrará la cuenta atrás de cocinado.

Nota: Al ajustar la hora, si mantiene pulsado el icono  o , el tiempo aumentará/disminuirá rápidamente. Si mantiene pulsado cualquiera de esos dos iconos indefinidamente, el tiempo se detendrá automáticamente para evitar incidencias.


Selección del modo

Cuando el horno esté en modo de espera, puede seleccionar el modo que desee utilizando el selector.

NOTA: El horno recordará el último modo seleccionado.

- Al seleccionar el modo, se mostrará su temperatura por defecto (si elige el modo Limpieza pirolítica, en la pantalla aparecerá «PYR»). Si selecciona un modo cuya temperatura es ajustable, pulse el selector. En la pantalla se mostrará la temperatura por defecto y esta parpadeará.
- Para ajustar la temperatura, gire el selector. Una vez ajustada, vuelva a pulsar en el centro del selector para que el horno se ponga en marcha. Si selecciona un modo cuya temperatura no es ajustable (por ejemplo, el modo Limpieza pirolítica), póngalo directamente en marcha pulsando en el centro del selector.

AVISO: Si no ajusta la temperatura del modo, o si pasan 10 segundos desde el ajuste y no ha pulsado en el centro del selector, el horno entrará en modo de espera. Cuando el horno esté en marcha, la pantalla se mostrará como en la figura 10.




- Cuando el horno esté en marcha, se encenderá el indicador . En el visualizador del tiempo se mostrará la cuenta atrás del tiempo de cocinado y en el visualizador de la temperatura, se mostrará la temperatura interior del horno. Además, el indicador del modo seleccionado también estará encendido.

Nota: Cuando la temperatura del interior del horno se aproxime a la temperatura programada, el horno pitará durante dos segundos. Si la cuenta atrás llega a cero, el horno se parará (aunque el ventilador continuará funcionando) y entrará en modo de espera. Sonará un pitido cada segundo durante 5 minutos. El ventilador dejará de funcionar cuando la temperatura del interior del horno sea inferior a 100°C.

- Si la temperatura del interior del horno es inferior a 30 °C, en el visualizador aparecerá «Lo°C».

Ajustar el tiempo de cocinado





AVISO: El tiempo máximo de cocinado que puede ajustar son 10 horas.

1. Para ajustar el tiempo de cocinado que desee, pulse el icono  3 veces. Se encenderá el indicador de funcionamiento. A continuación, ajuste el tiempo pulsando el icono  o .

La figura 11 muestra el ajuste del tiempo cocinado.




Nota:

- El rango de tiempo de los modos va de 0 minutos a 10 horas. Si no modifica el tiempo de cocinado, por defecto, el horno se pondrá en marcha durante 10 horas.
- El rango de tiempo del modo Limpieza pirolítica va de 1,5 a 2,5 horas. Si no selecciona el tiempo que desee, el horno realizará una autolimpieza de 2,5 horas.





2. Mantenga pulsado el icono  o  para aumentar/disminuir 5 min el tiempo. Pulse brevemente el icono  o  para aumentar/disminuir 1 min el tiempo.

Función Inicio diferido



Este horno cuenta con la función Inicio diferido.

1. Seleccione el modo que desee y, a continuación, pulse el centro del selector para ajustar la temperatura. Una vez lo haya hecho, no vuelva a pulsar el centro del selector; en su lugar, pulse el icono  3 veces para ajustar el tiempo (si no se ajusta el tiempo, el horno estará en marcha el tiempo predefinido por defecto). A continuación, vuelva a pulsar el icono  para activar la función Inicio diferido. En la pantalla se mostrará el indicador de Inicio diferido y este parpadeará.
2. También puede activar la función Inicio diferido, pulsando el icono  cuatro veces (siempre que no esté en la pantalla de ajuste del tiempo). Nota: La temperatura y el tiempo de funcionamiento se han configurado previamente. Aparecerá el indicador de Inicio diferido en la pantalla y este parpadeará.

En la figura 12 se muestra el ajuste de la función de Inicio Diferido.

3. Utilice el icono  o  para ajustar el tiempo de inicio diferido. Una vez configurada la hora, pulse el icono  para activar la función Inicio diferido. Tras haber seguido todos los pasos del apartado 5.1, también deberá pulsar en el centro del selector para confirmar la operación y ajustar el tiempo de Inicio diferido. El indicador  se mantendrá encendido y en la pantalla se mostrará la hora del sistema (Fig. 13). En el visualizador de la temperatura se mostrará la temperatura ajustada en la función Inicio diferido.





NOTAS:

- El tiempo máximo que puede ajustar para la función Inicio diferido son 23 horas y 59 minutos.
- El horno no se pondrá en marcha hasta que la cuenta atrás del tiempo ajustado en la función Inicio diferido llegue a cero.
- Una vez ajustado el tiempo de la función Inicio diferido, si pasan 10 segundos sin que haya realizado ninguna operación, el horno confirmará el ajuste automáticamente y activará la función.
- Cuando esto ocurra, se activará el bloqueo de la puerta y el indicador  se mantendrá encendido en la pantalla.
- Puede consultar la hora a la que el horno se pondrá en marcha (tras haber activado la función Inicio diferido) pulsando cuatro veces el icono .

Modo Limpieza pirolítica

1. Puede seleccionar este modo girando el selector.



AVISO:

- La temperatura de este modo no es ajustable.
 - El tiempo, por defecto, es de 2,5 horas.
 - Para ajustar el tiempo de funcionamiento, pulse 3 veces el icono . El mínimo es 1,5 horas, el máximo son 2,5 horas.
2. Tras seleccionar este modo y ajustar el tiempo deseado, pulse el centro del selector para que se ponga en marcha. En este momento, aparecerá «PYR» en el visualizador de la temperatura y se activará el bloqueo de la puerta. El indicador  estará encendido, lo que significa que la puerta del horno está bloqueada y que se ha activado la limpieza pirolítica. Pulsando en el centro del selector podrá pausar la limpieza. Si mantiene pulsado el centro del selector, o el icono , la limpieza se cancelará y el horno entrará en modo de espera.
 3. Cuando haya activado el modo Limpieza pirolítica, en la parte superior de la pantalla se mostrará la cuenta atrás y, en la inferior, aparecerá «PYR». Si este modo está activado, la lámpara del horno no se encenderá.
 4. Cuando ponga en marcha este modo, se activará el bloqueo de la puerta, por lo que esta no se podrá abrir. Si aparece el código de error «E-3» consulte la sección «Función de protección» de este manual. Pulse el centro del selector o el icono  para que desaparezca el código de error y el horno entre en modo de espera.
 5. Después, vuelva a configurar la limpieza pirolítica y pulse el selector de nuevo para activarla.

AVISO: No podrá activar la función Inicio diferido con el modo Limpieza pirolítica.

Función Bloqueo de la puerta

AVISO: Cuando la función Inicio diferido o el modo Limpieza pirolítica estén activados, se activará también el bloqueo de la puerta.

- Cuando la limpieza pirolítica termine, el horno entrará en modo de espera.
- Cuando la temperatura del interior del horno sea superior a 300 °C, se encenderá el indicador  (Fig. 14).
- El bloqueo de la puerta se desactivará automáticamente cuando la temperatura del interior del horno sea inferior a 280 °C. El indicador  se apagará (Fig. 15)

La función Bloqueo de la puerta se activará en los siguientes casos:

- Cuando la temperatura interior del horno sea superior a 300°C, independientemente del modo seleccionado (excepto el de Descongelación).
- Durante el proceso de limpieza pirolítica, la función Bloqueo de la puerta estará activada.
- Cuando el horno esté en modo de espera y el circuito del sensor de temperatura esté abierto o cortocircuitado, la función Bloqueo de la puerta se activará. El ventilador continuará funcionando.

ESPAÑOL

- Cuando la función Inicio diferido esté activada, también se activará el bloqueo de la puerta.







La función Bloqueo de la puerta se desactivará en los siguientes pasos:

- Cuando el proceso de limpieza pirolítica termine o esté pausado, la función Bloqueo de la puerta se desactivará automáticamente cuando la temperatura sea inferior a 280°C. Si se produce un corte de electricidad durante este proceso, la función Bloqueo de la puerta se desactivará únicamente cuando restablezca la electricidad.




Nota: Aunque se restablezca la electricidad, la función Bloqueo de la puerta seguirá activada si la temperatura del interior del horno supera los 280 °C.

- Durante el funcionamiento de cualquier otro modo, si la temperatura del horno es anormal, la función Bloqueo de la puerta se desactivará cuando la temperatura del interior del horno sea inferior a 280 °C.
- Si ha terminado el cocinado de la función Inicio diferido o si cancela dicha función, la puerta se desbloqueará automáticamente.


Función Alarma

1. Pulse el icono  para configurar la alarma. El indicador  parpadeará.
2. A continuación, pulse el icono  para configurar el tiempo de la alarma (00:00-23:59).
3. Una vez configurado, pulse el icono  o espere 10 segundos. En la pantalla aparecerá la hora del sistema y el indicador  se mantendrá encendido. Cuando la cuenta atrás llegue a cero, sonará un pitido cada segundo durante cinco minutos. El indicador  parpadeará también durante 5 minutos.
4. Para que deje de sonar la señal acústica y de parpadear el indicador, pulse cualquier icono táctil.

Nota:


- Durante el ajuste, los indicadores de hora y minuto parpadearán. El indicador  se mantendrá fijo.
- Durante el ajuste, si mantiene pulsado el centro del selector o el icono , se cancelará la función Alarma y el horno mostrará la hora del sistema.
- Si ya ha configurado la alarma, el indicador  aparecerá en la pantalla cuando el horno esté en marcha y podrá consultar el tiempo restante.

Función Iniciar/Pausar/Cancelar



- Después de seleccionar el modo y configurar el tiempo deseado, pulse el centro del selector para que el horno se ponga en marcha. Si pulsa el centro del selector de nuevo, se pausará el cocinado. La temperatura parpadeará, puede ajustarla rotando el selector (el modo no se podrá cambiar). Pulse nuevamente el centro del selector para que el horno se vuelva a poner en marcha.
- Cuando el horno esté en marcha, si mantiene pulsado el centro del selector o el icono 

se pausará el cocinado y el horno entrará en modo de espera. El tiempo de cocinado y el de la función Inicio diferido también se cancelarán.

Función de protección

- En la pantalla aparecerá el código de error «E-1» si el circuito del sensor está cortocircuitado o abierto mientras el horno está en marcha. Si esto ocurre, sonarán 10 pitidos (Fig. 16). La puerta del horno estará bloqueada. Mantenga pulsado el centro del selector o el icono  para que el horno entre en modo de espera.

AVISO: El ventilador seguirá funcionando.

- Si la temperatura es inferior a 35 °C pasados 5 minutos de calentamiento (esto no aplica al modo Descongelación ni al modo ECO), significa que alguna de las resistencias está averiada. En la pantalla aparecerá el código de error «E-2» (Fig. 17) y sonarán 10 pitidos. Mantenga pulsado el centro del selector o el icono  para que el horno entre en modo de espera.
- Durante el proceso de limpieza pirolítica, si aparece en la pantalla el código de error «E-3» (Fig. 18) cuando la puerta esté bloqueada, significa que el cierre de la puerta o circuito de detección no funcionan correctamente. Si aparece este código, el horno pitará 10 veces. Mantenga pulsado el centro del selector o el icono  para que el horno entre en modo de espera.
- Cuando la placa de potencia no pueda recibir datos de comunicación válidos de la placa de la pantalla durante 20 segundos, apagará todos los modos y funciones y aparecerá el código de error «E-5» en la pantalla. Cuando la placa de la pantalla no pueda recibir datos de comunicación válidos de la placa de potencia durante 20 segundos, apagará todos los modos y funciones (excepto la de refrigeración) y aparecerá el código de error «E-6» en la pantalla.

Código error	Descripción	Causa
E-1	Sensor abierto o cortocircuitado	Fallo del sensor o del circuito de detección
E-2	Fallo del sensor	Fallo del sensor o de la resistencia
E-3	Cierre de la puerta averiado	Fallo del circuito de bloqueo o de detección de la puerta
E-4	Fallo de registro del microcontrolador	Fallo del microcontrolador

E-5	La placa de potencia no puede recibir datos de comunicación válidos de la placa de la pantalla durante 20 segundos, por lo que apagará todos los modos y funciones.	Fallo en la línea de comunicación
E-6	La placa de la pantalla no puede recibir datos de comunicación válidos de la placa de potencia durante 20 segundos, por lo que apagará todos los modos y funciones.	Fallo en la línea de comunicación
E-7	Se ha activado la protección contra altas temperaturas y todos los modos y funciones se apagarán en 10 segundos.	Sensor o circuito de accionamiento de la resistencia defectuoso

Consejos para hornear

- Utilice bandejas metálicas o recipientes de aluminio adecuados con revestimiento antiadherente o moldes de silicona resistentes al calor.
- Aproveche al máximo el espacio de la rejilla.
- Se recomienda colocar los alimentos o bandejas de cocción en el centro de la rejilla.
- Mantenga la puerta del horno cerrada.

- Cómo saber si un bizcocho está bien cocido.

Aproximadamente 10 minutos antes de que finalice el tiempo de horneado especificado en la receta, introduzca un palillo en el punto más alto del bizcocho. Si el palillo sale limpio, el bizcocho está listo.

- El bizcocho se desmorona.

Utilice menos líquido la próxima vez o ajuste la temperatura del horno 10 grados por debajo. Respete los tiempos de mezcla especificados en la receta.

- El bizcocho ha subido en el centro, pero es más bajo en los bordes.

No engrase las paredes del molde. Después de hornear, despegue el bizcocho del molde con cuidado. Para ello, ayúdese de un cuchillo.

- El bizcocho queda demasiado oscuro por arriba.

Colóquelo más abajo en el horno, seleccione una temperatura más baja y hornéelo durante un poco más de tiempo.

- El bizcocho está demasiado seco.

Cuando esté hecho, hágale pequeños agujeros con un palillo de cóctel. A continuación, rocíelo con zumo de fruta o una bebida alcohólica. La próxima vez, seleccione una temperatura 10 grados superior y reduzca el tiempo de horneado.

- El pan o la tarta (por ejemplo, la tarta de queso) tienen buen aspecto, pero están empapados por dentro.

Utilice un poco menos de líquido la próxima vez y hornee durante un poco más de tiempo a una temperatura más baja. Para tartas con cobertura húmeda, hornee primero la base. Espolvoreela con almendras o pan rallado y, a continuación, coloque la cobertura por encima. Siga la receta y los tiempos de horneado.

- El pastel se dora de forma desigual.

Seleccione una temperatura ligeramente inferior para que el pastel se hornee de forma más uniforme. Hornee pasteles delicados en un solo nivel utilizando el modo Convencional. Si el papel sulfurizado sobresale, puede afectar a la circulación del aire. Por este motivo, corte siempre el papel a la medida de la bandeja que vaya a utilizar.

- El interior de un pastel de frutas es demasiado ligero.

Coloque el pastel en un nivel más bajo la próxima vez.

- El zumo de la fruta se desborda.

La próxima vez, utilice un recipiente más profundo.

- Los productos de panadería hechos con masa de levadura se pegan unos a otros al hornearse.

Debe haber un espacio de unos 2 cm entre cada producto. De este modo, queda espacio suficiente para que se expandan bien y se doren por todos los lados.

- Ha estado horneando en varios niveles.

Los alimentos de la bandeja superior están más oscuros que los de la bandeja inferior. Siempre utilice aire caliente 3D para hornear en más de un nivel. El hecho de que introduzca en el horno varias bandejas no significa que todas estén listas al mismo tiempo.

- Se forma condensación cuando hornea pasteles húmedos.

La cocción puede provocar la formación de vapor de agua, que escapa por encima de la puerta. El vapor puede depositarse y formar gotas de agua en el panel de control o en los elementos de mobiliario adyacentes. Esto es algo normal.

Consejos para asar

- Si va a cocinar un pollo o un pavo entero, o un trozo grande de carne, sazónelo con un poco de zumo de limón y pimienta negra.
- La carne con huesos tarda entre 15 y 30 minutos más en cocinarse que un asado del mismo tamaño sin huesos.
- Debe calcular unos 4 o 5 minutos de cocción por centímetro de altura de la carne.
- Deje reposar la carne en el horno unos 10 minutos pasado el tiempo de cocción. Así, el jugo se distribuirá mejor por todo el asado, y no saldrá al cortar la carne.
- Si va a cocinar pescado, colóquelo en el nivel medio o bajo.

Consejos para utilizar el modo Grill

Este modo es ideal para cocinar carne, pescado y aves, ya que estos alimentos quedarán dorados, pero no secos. Las piezas planas, las brochetas de carne y las salchichas son

especialmente adecuadas para asar con el modo Grill, al igual que las hortalizas con un alto contenido en agua, como los tomates y las cebollas.

- Si va a utilizar el modo Grill, precaliente el horno durante 4 minutos antes de introducir los alimentos. Cuando el horno esté en marcha, cierre siempre la puerta.
- En la medida de lo posible, los trozos de comida que se asen deben tener el mismo grosor. Esto permitirá que se doren uniformemente y se mantengan succulentos y jugosos.
- Dé la vuelta a los alimentos que esté asando transcurridos 2/3 del tiempo.
- No añada sal a los filetes de carne hasta que se hayan asado.
- Añada un poco de líquido si la carne es magra. Cubra la base de la fuente con aproximadamente 1/2 cm de líquido.
- Coloque los alimentos que vaya a asar directamente sobre la rejilla. Si va a asar una sola pieza, colóquela en el centro de la rejilla. Introduzca también la bandeja recogegotas en el nivel 1 para que recoja la grasa.
- Al asar, no introduzca la bandeja en los niveles 4 o 5, esto podría deformarla.
- La resistencia se enciende y apaga continuamente. Es normal. El ajuste de la función determina la frecuencia con la que esto ocurrirá.
- Cuando el asado esté listo, apague el horno y déjelo reposar 10 minutos más. Esto permite una mejor distribución de los jugos de la carne.
- Si va a asar carne de cerdo con corteza, corte la corteza en forma de cruz y coloque el asado en el plato con la corteza en la parte inferior.
- Coloque las aves enteras en la rejilla inferior con la pechuga hacia abajo. Deles la vuelta pasados 2/3 del tiempo especificado.
- Si va a cocinar pato u oca, perfore la piel de la parte inferior de las alas. Esto permite que la grasa salga.
- Si va a cocinar trozos de pescado, deles la vuelta pasados 2/3 del tiempo especificado. No es necesario hacer esto si cocina el pescado entero. Coloque el pescado entero en el horno en posición natatoria con la aleta dorsal hacia arriba. Colocar media patata o un pequeño recipiente apto para el horno en la cavidad estomacal del pescado lo hará más estable.
- Cómo saber si el asado está listo Utilice un termómetro para carne (disponible en tiendas especializadas) o realice la «prueba de la cuchara». Presione el asado con una cuchara. Si está duro, está listo. Si por el contrario, puede presionarlo con la cuchara, necesita un poco más de cocción.
- El asado tiene un color demasiado oscuro y algunas partes están ligeramente quemadas. Compruebe la altura a la que está colocado y la temperatura.
- El asado tiene buen aspecto, pero los jugos están quemados. La próxima vez, utilice una fuente de horno más pequeña o añada más líquido.
- El asado tiene buen aspecto, pero los jugos son demasiado claros y aguados. La próxima vez, utilice una fuente de horno más grande y menos líquido.
- Sale vapor del asado. Es normal y se debe a las leyes de la física. La mayor parte del vapor escapa por la salida de vapor. El vapor puede depositarse y formar condensación en los selectores o en los elementos de mobiliario adyacentes.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza de los accesorios

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

Consejos para ahorrar energía

La siguiente información le ayudará a ahorrar energía:

- Utilice utensilios de cocina de color oscuro o recubiertos de esmalte, ya que la transmisión del calor será mejor.
- Precaliente el horno antes de cocinar los alimentos.
- No abra la puerta del horno con frecuencia durante la cocción.
- Intente cocinar más de un plato en el horno al mismo tiempo. Puede cocinar colocando dos recipientes de cocción sobre la rejilla.
- Cocine más de un plato, uno tras otro. El horno ya estará caliente.
- Puede ahorrar energía apagando el horno unos minutos antes del tiempo de cocción. No abra la puerta del horno.
- Descongele los platos congelados antes de cocinarlos.

Limpieza y mantenimiento

- El horno debe limpiarse después de cada uso. Al limpiar el horno, la luz debe estar encendida para poder ver mejor las superficies.
- La parte interior del horno solo debe lavarse con agua tibia y un poco de jabón líquido.
- Después de limpiar el interior del horno, séquelo con un paño.
- Nunca limpie las superficies del horno con vapor.
- El interior del horno solo debe limpiarse con agua jabonosa tibia, utilizando una esponja o un paño suave. No deben utilizarse limpiadores abrasivos.
- Las manchas que puedan aparecer en el fondo del horno se habrán originado por salpicaduras de comida o alimentos derramados. Estas salpicaduras se producen durante el proceso de cocción. Pueden deberse a que los alimentos se cocinan a una temperatura demasiado alta o a que se colocan en un recipiente demasiado pequeño.
- Debe seleccionar una temperatura y un modo de cocción adecuados para el alimento que vaya a cocinar. También debe asegurarse de colocar los alimentos en una fuente de tamaño adecuado y de utilizar la bandeja del horno cuando proceda.
- Las partes exteriores del horno solo deben limpiarse con agua jabonosa tibia, utilizando una esponja o un paño suave. No deben utilizarse limpiadores abrasivos.
- Si utiliza algún tipo de limpiador de hornos, asegúrese de que sea adecuado para este producto.
- Los daños causados al aparato por un producto de limpieza no se repararán gratuitamente, aunque el aparato se encuentre dentro del periodo de garantía.
- No utilice productos de limpieza que contengan materiales abrasivos para la limpieza y el mantenimiento del panel frontal de cristal.

Limpieza del horno

Para limpiar el horno no se necesita ningún limpiador de hornos ni ningún otro producto de limpieza especial. Se recomienda limpiar el horno con un paño húmedo mientras esté caliente.

Para limpiar las paredes laterales y la puerta del horno

1. Retire las guías laterales. Para ello, presione la parte inferior de las guías y tire hacia los lados al mismo tiempo. A continuación, empuje hacia arriba y tire hasta que queden niveladas. Por último, retírelas.
2. Para colocarlas de nuevo, tras haberlas limpiado y secado, siga el orden inverso del proceso de retirada.

Desmontaje y montaje de la puerta del horno

Para limpiar y quitar los paneles de la puerta, desmóntela. Cada bisagra de la puerta tiene una varilla de bloqueo, cuando está cerrada, la puerta está fija, por lo que no podrá retirarla. Para sacar la puerta tendrá que abrir la varilla de bloqueo.



Cuando la bisagra no esté bloqueada, la puerta podría cerrarse de repente con gran fuerza. Por ello, asegúrese de que la varilla de bloqueo esté cerrada todo el tiempo. Solo debe estar abierta cuando retire la puerta.

Desmontar la puerta

1. Abra la puerta completamente.
2. Levante ambos lados de la varilla de bloqueo (figura 19).
3. Cierre la puerta hasta llegar al tope. Sujétela por ambos lados y, a continuación, vuelva a cerrarla. Muévela hacia arriba y hacia abajo, y tire de ella hacia fuera.

Colocar la puerta

Siga el orden inverso de desmontaje de la puerta.

- Cuando coloque la puerta, asegúrese de que ambas bisagras encajan correctamente.
- Al abrir la puerta, baje la varilla de bloqueo (figura 20).



Si la puerta se cae accidentalmente o las bisagras se cierran de repente, no introduzca la mano en las bisagras. Contacte con el Servicio de Atención Técnica Oficial de Cecotec.

Retirar y colocar la puerta

Retirada

1. Retire la puerta del horno y colóquela sobre un trozo de tela. Fig. 21
2. Retire los tres tornillos con un destornillador de estrella. Fig. 22
3. Levante el marco del cristal y empújelo siguiendo la flecha de la figura. Fig. 23
4. Después, dele la vuelta al marco y retire los cuatro tornillos con un destornillador de estrella. Fig. 24

Avisos:

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

Colocación

- Acople el cristal (previamente colocado en el marco) en el hueco de la puerta.
- Tanto el lado derecho como el izquierdo tienen que estar alineados con el hueco. Cuando lo estén, encaje el cristal en su sitio.
- Coloque la puerta del horno.

Retirar y colocar las guías laterales

1. Para limpiar los laterales del horno, debe retirar las guías laterales.
2. Con una mano, empuje el interior del horno y, con la otra, tire de la parte frontal de las guías hacia fuera.

Sustitución de la bombilla del horno



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

1. Desconecte el disyuntor de la caja de fusibles.
2. Coloque un paño de cocina en el horno cuando esté frío para evitar que se estropee.
3. Desenrosque la tapa de cristal girándola en sentido antihorario.
4. Sustituya la bombilla por una del mismo tipo.
5. Vuelva a enroscar la tapa de cristal.
6. Retire el paño de cocina y conecte el disyuntor.
7. Utilice únicamente una bombilla halógena de 25 W /220-240 V~ tipo G9, T300 °C o T350 °C.

Inspecciones periódicas

Además de mantener el horno limpio, debería:

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



Advertencia

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

6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

Funcionamiento normal:

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

Resolución de problemas

Problema	Causa	Solución
El horno no funciona	Se ha producido un corte de electricidad.	Compruebe la luz de su cocina o el funcionamiento de otro electrodoméstico.
	Avería del disyuntor.	Compruebe si el disyuntor funciona.
	Olvidó seleccionar el modo que desea.	Seleccione un modo.
La luz no se enciende.	Bombilla defectuosa.	Cambie la bombilla.
	No hay corriente eléctrica.	Compruebe si el horno recibe corriente eléctrica.

El horno deja de funcionar de repente.	Se ha producido un corte de electricidad.	Comprueba si la luz de la cocina u otros electrodomésticos funcionan.
	Avería en el termostato.	Compruebe si el ventilador funciona. De ser así, cambie el termostato por uno nuevo.
El horno no calienta.	No ha seleccionado la temperatura.	Ajuste la temperatura.
	Si este modelo tiene temporizador, no podrá ajustar la hora.	Ajuste el temporizador.
	No hay suministro eléctrico.	Compruebe la caja de alimentación.
	La resistencia está dañada.	Cambie la resistencia por una nueva.
Sale agua por la puerta al utilizar el horno.	La junta de la puerta está dañada.	Cambie la junta de la puerta.
	La bisagra no es lo suficientemente fuerte.	Cambie la bisagra.

Si el problema no se ha resuelto:

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

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 04736 / 04737

Producto:

Bolero Hexa P516000 Line A/ Bolero Hexa P516000 Glass Black A

Voltaje nominal: 220 - 240 V~

Frecuencia nominal: 50 - 60 Hz

Potencia nominal: 3250 W

ESPAÑOL

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo		04736 / 04737	
Tipo de horno		Bolero Hexa P516000 Line A/ Bolero Hexa P516000 Glass Black A	
Masa del aparato	M	35	Kg
Número de cavidades		1	
Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)	Electricidad	-	-
Volumen por cavidad	V	73	l
Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía eléctrica final)	ECcavidad eléctrica	0,81	kWh/ciclo
Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada, por cavidad (energía eléctrica final)	ECcavidad eléctrica	0,87	kWh/ciclo
Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno de gas durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía de gas final)	ECcavidad de gas	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo (1)
Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno de gas durante un ciclo en modo de circulación forzada (energía de gas final)	ECcavidad de gas	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo
Índice de eficiencia energética por cavidad	EElcavidad	94,2	-
Clase de eficiencia energética		A	
Modo Standby		0,52	W
(1) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo.			

Este producto contiene una fuente luminosa de eficiencia energética A.

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

Fig. 1

1. Control panel
2. Fan motor (behind the steel plate)
3. Tray
4. Rack
5. Door
6. Handle
7. Rack
8. Tray
9. Telescopic guides
10. Air Fryer function basket
11. Pizza base

NOTE:

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

2. BEFORE USE

- This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the appliance out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging elements in a safe place to prevent damage to the device if you need to transport 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

- Pyrolytic oven
- Tray
- Rack
- Removable side racks
- Telescopic guides
- Pizza Stone XXL
- AirFryer basket
- Instruction manual

3. APPLIANCE INSTALLATION

Before installation

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

Figure 2 shows the dimensions in mm of the oven and cabinet.

- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum) and adjacent furniture must withstand at least 70 °C.
- Kitchen cabinets must be level and fixed. A space of 5 mm must be left between the oven and other appliances.
- If there is a drawer under the oven, a shelf must be installed between the oven and the drawer.

Installation and connection

WARNINGS

- Materials could be damaged.
- The door and/or handle must not be used to lift or move the appliance.
- For installation, the appliance must be connected in accordance with all local gas and/or electrical regulations.
- Transport must be carried out by at least two people.
- Use the slots or wire handles on both sides to carry it.



Mains connection

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

Risk of electric shock

-  Before electrical installation, unplug the appliance.

Installation

- The appliance must only be installed by qualified personnel following the instructions supplied and taking into account the current regulations. Cecotec declines all liability in the event of incorrect installation, which may cause injury to people and animals, as well as damage to property.
- Important: the appliance must be disconnected from the mains before any adjustment or maintenance work is carried out on it.
- The air duct is used for ventilation.
- In order for the built-in appliance to function properly, the cabinet containing it must be suitable. Figure 2 shows the dimensions of the cut-out for installation under the worktop or in a wall unit.
- To ensure adequate ventilation, the rear panel of the cabinet must be removed. It is preferable to install the oven so that it rests on two wooden slats. If the oven rests on a flat surface, there must be an opening of at least 45×560 mm.
- Adjacent cabinet panels shall be made of heat-resistant material. In particular, enclosures with veneered exteriors must be assembled with glues that can withstand temperatures up to 100 °C.
- In compliance with current safety regulations, it must not be possible to come into contact with the electrical parts of the oven once it has been installed.
- All parts that ensure the safe operation of the appliance must only be removed with the aid of a tool (NOT INCLUDED).
- To fix the oven to the cabinet, open the oven door and fix it by inserting the 4 wood screws into the 4 holes on the perimeter of the frame. Fig. 3

Electrical connections

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

Mounting the power cable

Opening the terminal box. (Fig. 4):

1. Use a screwdriver to pry the bolt on the side tabs of the terminal box cover.
2. Unscrew the screw and open the cover.
3. To install the power cable, proceed as follows:
4. Remove the cable clamp screw and the three contact screws.
5. Fix the wires under the screw heads using the following colour scheme:
 - Blue - Neutral (N)
 - Brown - Phase (L)
 - Yellow - Green (Ground)
6. Secure the power cable with the cable clamp and close the terminal box cover.

Opening the terminal box

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

Connecting the power cable to the mains

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

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

Check

1. Connect the appliance to the mains and switch it on.
2. Check that the oven works.

4. OPERATION

- Before cooking, be sure to remove all unnecessary accessories from the oven.
- Preheat the oven before using it.
- Place the baking trays in the centre of the oven and leave space between them when using more than one to allow air to circulate.
- Do not place the trays on the oven base or cover them with aluminium foil. This would lead to thermal build-up. Cooking and roasting times will not match, and the enamel may be damaged.
- Try to open the oven door as little as possible to see the food (the oven light remains on during cooking).
- Be careful when opening the door to avoid contact with hot parts and steam.

Before using the oven for the first time

Heating the oven

- To remove the smell, heat the oven while it is empty and closed.
 - We recommend that you choose a mode in which both heating elements are activated and set the oven to 250 °C for one hour.
 - Make sure that no packaging remains inside the oven.
1. Use the mode knob to select the Conventional mode.
 2. Set the temperature to 250 °C. After one hour, switch off the oven.







Icons and knob. Fig. 6.







KB	K1	K2	K3
Mode selection/ Temperature setting knob	Decrease time	Setting the system time/ Alarm/Cooking time/ Delay start function	Increase time



Display and indicator lights. Fig. 7

Indicator light	Operation	Display	Function
1	Temperature display	6	Time display (time, alarm, cooking time, time for delay start function)
2	Temperature unit (°C)	7	Hour (h)
3	Temperature unit (°F)	8	Door lock
4	Alarm	9	Delay start
5	Operation	10	Minutes (min)

Modes

Mode	Symbol	Description
Mode 1		Defrosting: The fan operates without heat to reduce the defrosting time. This will depend on the room temperature and the type and quantity of food.
Mode 2		Half grill: This mode only uses the inner part of the top heating element, which causes the heat to be directed downwards. Suitable for cooking small portions of bacon, toast, meat, etc.
Mode 3		Full grill: This mode only uses both parts of the top heating element, which causes the heat to be directed downwards. This function is suitable for baking medium to large portions of sausages, bacon, meat, fish, among others.
Mode 4		Fan and grill heating: This mode uses the top heating element and the fan, which allows the heat to circulate more quickly inside. Thus, it is suitable for when you need food to cook quickly and to prevent some foods such as steaks, hamburgers, and some vegetables from losing juiciness.
Mode 5		Fan-assisted heating: In this mode, the ring heating element and the fan are activated, allowing better heat circulation. The cooking time is short, so it is an economical way to cook. The heat will be transmitted evenly at all levels, which will prevent the flavours of the different preparations from mixing.
Mode 6		Conventional: In this mode, the outer part of the top heating element and the bottom heating element are lit. This mode is suitable for grilling and baking at one level.

<p>Mode 7</p>		<p>Conventional grill: In this mode, the heat is transferred from the top heating element to the bottom heating element, and the fan helps it circulate throughout the oven for even baking. This mode is suitable for grilling and baking at one level.</p>
<p>Mode 8</p>		<p>Fan-assisted heating and bottom heating element: This mode uses the bottom heating element together with the fan, which helps to circulate the heat. It is suitable for food that needs to be heated from below, e.g. pizzas.</p>
<p>Mode 9</p>		<p>Bottom heating element: This mode uses the bottom heating element. That is why it is suitable for food that needs to be heated from below.</p>
<p>Mode 10</p>		<p>Pizza: This mode activates the fan and the bottom heating element, making it suitable for heating the oven base quickly.</p>
<p>Mode 11</p>		<p>Quick preheating: In this mode, both parts of the top heating element (inner and outer) and the bottom heating element are activated to circulate heat alternately. The fan is also activated to provide an even heat distribution and shorten the cooking time. Thus, it is suitable to preheat the oven quickly.</p>
<p>Mode 12</p>		<p>AirFryer: This mode simultaneously activates the top heating element, the ring heating element and the fan. This allows the oven to heat up quickly and remove moisture from the surface of the food, making it crispier on the outside and more tender on the inside.</p>

Mode 13		<p>ECO: In this mode, the inner part of the top heating element and the bottom heating element are used to control the temperature, thus reducing energy consumption. This function is suitable for baking large foods, as the oven temperature rises progressively, allowing the heat to fully penetrate the food.</p>
Function 14		<p>Pyrolytic cleaning</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Before activating pyrolytic cleaning, all accessories must be removed from the oven, otherwise they could be damaged. 2. The oven will burn off grease and food residues for easy cleaning.

Note:

In modes 1 to 12 and ECO, the fan will operate at low speed. It will stop operating when the temperature inside the oven falls below 100 °C.

If in any mode the oven reaches a temperature above 300 °C, the fan will operate at high speed.

Accessories

- The accessories provided are suitable for preparing any type of food. Make sure to insert the accessories correctly when using the oven.
- There are optional accessories, with which you can enhance some of your favourite dishes, or simply cook in a more practical way.

Inserting the accessories

- The oven has 5 different levels on which you can place the accessories. Insert them as far as they will go so that they do not touch the door panel.

The oven levels are shown in figure 5.

- Accessories can be removed approximately up to half way without tipping. This allows for easy food removal.

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

ENGLISH

Tray

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

Side racks

- This oven has 5 side racks so that you can place the accessories at the desired level. They are used to attach accessories that are fixed to the sides of the oven cavity.
- If you need more space for cooking, you can remove the side racks and place them on the base of the oven.

Note: when placing food on the oven base, do not use modes where the bottom heating element is lit, to prevent heat build-up (specific models only).

AirFryer mode basket

Use the basket when activating the AirFryer mode. This will make cooking faster and you will get better results.

Pizza stone

If you are going to bake a pizza, place it on this ceramic stone tray and activate the Pizza mode.

CONTROL PANEL


Operation






Risk of burns. Be careful when opening the oven door, as steam may escape.

Switch on

1. Connect the oven to the mains. When you do so, all indicator lights will light up. After that, the oven will enter standby mode. In standby mode, the oven will always display the time. Figure 8 shows the standby mode after the oven has been connected to the mains for the first time.
2. When the oven is connected to the mains, the door lock will perform a safety check. During this process, it will automatically lock and unlock.

NOTE: if the error code "E-3" appears during the process, please refer to the "Protection function" section of this manual. You can press and hold the centre of the knob or the  icon to make the error code disappear and the oven enters standby mode.



Setting the time

1. When the oven is in standby mode, press the  icon to set the time. The hour and minute separator (":") will not flash, but the hour and minute values will do so (including the "h" and "min" indicators). To set the time, press the  and  icons.

2. The setting range is 00:00-23:59.

Note: press and hold the **—** or **+** icon to increase/decrease the time by 5 minutes or press it briefly to increase/decrease the time by 1 minute.

Figure 9 shows the time setting.

3. Once you have set the time, wait 10 seconds without performing any operation for the setting to be confirmed automatically, or press the  icon to confirm it manually.
4. When you are setting the hour and minutes, both values will flash. When you have finished adjusting the settings, if after 10 seconds you have not pressed the  icon to confirm them, the oven will complete the settings and stop displaying them. If the oven is disconnected from the mains, you will have to reset the time.
5. When the oven is in standby mode, it will display the time; when it is operating, it will display the cooking countdown.

Note: when setting the time, if you press and hold the **—** or **+** icon, the time will increase/decrease rapidly. If you press and hold either of these two icons indefinitely, the time will stop automatically to avoid incidents.


Mode selection

When the oven is in standby mode, you can select the desired mode using the knob.

NOTE: the oven will remember the last selected mode.

- When you select the mode, its default temperature will be displayed (if you choose the Pyrolytic cleaning mode, the display will show "PYR"). If you select a mode whose temperature is adjustable, press the knob. The default temperature will be shown on the display and will flash.
- Turn the knob to set the temperature. Once the values have been set, press the knob to start the oven. If you select a mode for which the temperature is not adjustable (e.g. Pyrolytic cleaning mode), switch it on directly by pressing the centre of the knob.

NOTE: if you do not set the mode temperature, or if 10 seconds have elapsed since setting and you have not pressed the centre of the knob, the oven will enter standby mode. When the oven is in operation, the display will be as in figure 10.

- When the oven is in operation, the  indicator light will light up. The time display will show the cooking time countdown and the temperature display will show the internal temperature of the oven. In addition, the indicator light for the selected mode will also be lit.

Note: when the temperature inside the oven approaches the set temperature, the oven will beep for two seconds. If the countdown reaches zero, the oven will stop (although the fan will continue to run) and enter standby mode. A beep will sound every second for 5 minutes. The fan will stop operating when the temperature inside the oven falls below 100 °C.

ENGLISH

- If the temperature inside the oven is below 30 °C, "Lo°C" appears on the display.

Setting the cooking time

NOTE: the maximum cooking time you can set is 10 hours.








1. To set the desired cooking time, press the  icon 3 times. Additionally, the operation indicator light will light up. Then, adjust the time by pressing the  or  icon.

Figure 11 shows the cooking time setting.

Note

- The time range of the modes is from 0 minutes to 10 hours. If you do not change the cooking time, the oven will run for 10 hours by default.
 - The time range of the Pyrolytic cleaning mode is from 1.5 to 2.5 hours. If you do not select the desired time, the oven will perform a self-cleaning of 2.5 hours.
2. To increase/decrease the time by 5 minutes, press and hold  or . To increase/decrease the time by 1 minute, press and hold  or  briefly.

Delay start function

This oven features the Delay start function.








1. Select the desired mode, then press the centre of the knob to set the temperature. Once you have done so, do not press the centre of the knob again; instead, press the  icon 3 times to set the time (if the time is not set, the oven will run for the default preset time). Next, press the  icon again to activate the Delay start function. The Delay start indicator light will be shown on the display and will flash.
2. You can also activate the Delay start function by pressing the  icon four times (as long as you are not in the time setting screen). Note: The temperature and operating time are pre-set. The Delay start indicator light will be shown on the display and will flash.



Figure 12 shows the setting of the Delay start function.

3. Use the  or  icon to set the Delay start time. Once you have set the time, press the  icon to activate the Delay start function. After having followed all the steps in section 5.1, press the centre of the knob to confirm the operation and set the Delay start time. The  indicator light shall remain lit, and the system time shall be shown on the display (Fig. 13). The temperature display will show the temperature set in the Delay start function.

NOTE

- The maximum time you can set for the Delay start function is 23 hours and 59 minutes.
- The oven will not start until the countdown time set in the Delay start function reaches zero.
- Once the time for the Delay start function has been set, if 10 seconds pass without any





operation being performed, the oven will automatically confirm the setting and activate the function.

- When this happens, the door lock shall be activated and the  indicator light shall remain lit on the display.
- You can check the time at which the oven will start (after activating the Delay start function) by pressing the  icon four times.

Pyrolytic cleaning mode

1. You can select this mode by turning the knob.



NOTE

- Temperature cannot be adjusted in this mode.
 - The default time is 2.5 hours.
 - To set the operating time, press the  icon 3 times. The minimum time that can be selected is 1.5 hour, and the maximum time is 2.5 hours.
2. After selecting this mode and setting the desired time, press the centre of the knob to start it. At this point, "PYR" will appear on the temperature display and the door lock will be activated. The  indicator will be lit, which means that the oven door is locked, and pyrolytic cleaning has been activated. Press the centre of the knob to pause cleaning. If you press and hold the centre of the knob, or the  icon, cleaning will be cancelled, and the oven will enter standby mode.
 3. When you have activated the Pyrolytic cleaning mode, the top of the display will show the countdown and the bottom of the display will show "PYR". If this mode is activated, the oven light will not light up.
 4. When this mode is activated, the door lock is activated so the door cannot be opened. If the error code "E-3" appears, please refer to the "Protection function" section of this manual. Press and hold the centre of the knob or the  icon to make the error code disappear, then the oven enters standby mode.
 5. After that, reset the pyrolytic cleaning and press the knob again to activate it.

NOTE: you cannot activate the Delay start function in Pyrolytic cleaning mode.

Door lock function

NOTE: when the Delay start function or the Pyrolytic cleaning mode is activated, the door lock is also activated.

- When the pyrolytic cleaning is finished, the oven will enter standby mode.
- When the temperature inside the oven exceeds 300 °C, the  indicator light will light up (Fig. 14).
- The door lock will be automatically deactivated when the temperature inside the oven is below 280 °C. The  indicator light will turn off (Fig. 15).

ENGLISH

The Door lock function will be activated in the following cases:

- When the internal temperature is higher than 300°C, regardless of the selected mode (except Defrosting).
- During the pyrolytic cleaning process, the Door lock function will be activated.
- When the oven is in standby mode and the temperature sensor circuit is open or short-circuited, the Door lock function will be activated. The fan shall continue to operate.
- When the Delay start function is activated, the door lock is also activated.







The Door lock function will be deactivated in the following cases:

- When the pyrolytic cleaning process is finished or paused, the Door lock function will be automatically deactivated when the temperature is below 280°C. If a power failure occurs during this process, the Door lock function will be deactivated only when the power is restored.




Note: even if the power is restored, the Door lock function will remain activated if the temperature inside the oven exceeds 280 °C.

- During operation in any other mode, if the oven temperature is abnormal, the Door lock function will be deactivated when the temperature inside the oven is below 280 °C.
- If you have finished cooking using the Delay start function or if you cancel the Delay start function, the door will be automatically unlocked.

Alarm function

1. Press the  icon to set the alarm. The  indicator light will flash.
2. Then, press the  icon to set the alarm time (00:00-23:59).
3. Once set, press the  icon or wait 10 seconds. The system time shall appear on the display and the  indicator light shall remain lit. When the countdown reaches zero, a beep sounds every second for five minutes. The  indicator light shall also flash for 5 minutes.
4. To stop the beeping and flashing of the indicator light, press any icon.


Note

- During setting, the hour and minute indicators will flash. The  indicator light shall remain fixed.
- During the setting, if you press and hold the centre of the knob or the  icon, the Alarm function will be cancelled, and the oven will display the system time.
- If you have already set the alarm, the  indicator light will appear on the display when the oven is in operation and you can check the remaining time.


Start/Pause/Cancel function

- After selecting the mode and setting the desired time, press the centre of the knob to start the oven. Pressing the centre of the knob again will pause cooking. The temperature



will flash, you can adjust it by rotating the knob (the mode cannot be changed). Press the centre of the knob again to restart the oven.

- When the oven is in operation, pressing and holding the centre of the knob or the  icon will pause cooking and put the oven into standby mode. The cooking time and the time of the Delay start function will also be cancelled.

Protection function

- The error code "E-1" will appear on the display if the sensor circuit is short-circuited or open while the oven is in operation. If this occurs, 10 beeps will sound (Fig. 16). The oven door will be locked. Press and hold the centre of the knob or the  icon to put the oven into standby mode.

NOTE: the fan will continue operating.

- If the temperature is lower than 35 °C after 5 minutes of heating (this does not apply to Defrosting mode or ECO mode), it means that one of the heating elements is faulty. The display will show the error code "E-2" (Fig. 17) and 10 beeps will sound. Press and hold the centre of the knob or the  icon to put the oven into standby mode.
- During the pyrolytic cleaning process, if the error code "E-3" (Fig. 18) appears on the display when the door is locked, it means that the door lock or detection circuit is not working properly. If this code appears, the oven will beep 10 times. Press and hold the centre of the knob or the  icon to put the oven into standby mode.
- When the power board cannot receive valid communication data from the display board for 20 seconds, it will turn off all modes and functions and the error code "E-5" will appear on the display. When the display board cannot receive valid communication data from the power board for 20 seconds, it will turn off all modes and functions (except cooling) and the error code "E-6" will appear on the display.

Error code	Description	Cause
E-1	Sensor open or short-circuited	Sensor or detection circuit failure
E-2	Sensor failure	Sensor or heating element failure
E-3	Faulty door lock	Failure of the door locking or door detection circuit
E-4	Microcontroller register failure	Microcontroller failure

ENGLISH

E-5	The power board cannot receive valid communication data from the display board for 20 seconds, so it will turn off all modes and functions.	Communication line failure
E-6	The display board cannot receive valid communication data from the power board for 20 seconds, so it will turn off all modes and functions.	Communication line failure
E-7	The high temperature protection has been activated and all modes and functions will be switched off within 10 seconds.	Faulty heating element sensor or drive circuit

Baking tips

- Use suitable metal trays or aluminium containers with non-stick coating or heat-resistant silicone moulds.
- Make the best use of the rack space.
- It is recommended to place the food or cooking trays in the centre of the rack.
- Keep the door closed.

- How to know if a sponge cake is well baked.

About 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, insert a toothpick into the highest point of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.

- The sponge cake crumbles.

Use less liquid next time or adjust the oven temperature 10 degrees lower. Observe the mixing times specified in the recipe.

- The cake has risen in the centre but is lower at the edges.

Do not grease the sides of the mould. After baking, carefully remove the cake from the tin. Use a knife to do this.

- The top of the cake is too dark.

Place it lower in the oven, select a lower temperature and bake it for a little longer.

- The sponge cake is too dry.

When done, poke small holes in it with a toothpick. Then, sprinkle it with fruit juice or an alcoholic beverage. Next time, select a temperature 10 degrees higher and reduce the baking time.

- The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good but is soggy inside.

Use a little less liquid next time and bake for a little longer at a lower temperature. For wet topping cakes, bake the base first. Sprinkle with almonds or breadcrumbs, then top with the topping. Follow the recipe and baking times.

- The cake browns unevenly.

Select a slightly lower temperature so that the cake bakes more evenly. Bake delicate cakes on a single level using the Conventional mode. If the greaseproof paper protrudes, it can affect air circulation. For this reason, always cut the paper to the size of the baking tray to be used.

- The inside of a fruit cake is too light.

Place the cake on a lower level next time.

- The fruit juice overflows.

Next time, use a deeper container.

- Bakery products made with yeast dough stick together during baking.

There should be a space of about 2 cm between each product. In this way, there is enough space for them to expand well and brown on all sides.

- It has been baking on several levels.

The food in the upper tray is darker than the food in the lower tray. Always use 3D hot air for baking on more than one level. Just because you put several trays in the oven does not mean that they will all be ready at the same time.

- Condensation forms when baking moist cakes.

Cooking can lead to the formation of steam, which escapes over the door. Steam can settle and form water droplets on the control panel or on adjacent furniture elements. This is normal.

Roasting tips

- If you are cooking a whole chicken or turkey, or a large piece of meat, season it with a little lemon juice and black pepper.
- Meat with bones takes 15 to 30 minutes longer to cook than a roast of the same size without bones.
- You should allow 4 to 5 minutes of cooking time per centimetre of height of the meat.
- Let the meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time. This way, the juices will be better distributed throughout the roast, and will not run out when the meat is cut.
- If you are cooking fish, set it too medium or low.

Tips for using the Grill mode

This mode is ideal for cooking meat, fish and poultry, as these foods will be browned but not dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suitable for grilling with the Grill function, as are vegetables with a high water content, such as tomatoes and onions.

- If you are going to use the Grill mode, preheat the oven for 4 minutes before putting in the food. When the oven is in operation, always close the door.

ENGLISH

- As far as possible, the pieces of food to be grilled should be of the same thickness. This will allow them to brown evenly and remain tender and juicy.
- Turn the food you are grilling after 2/3 of the time has elapsed.
- Do not add salt to the beef steaks until they have been grilled.
- Add a little liquid if the meat is lean. Cover the base of the dish with about 1/2 cm of liquid.
- Place the food to be grilled directly on the rack. If grilling a single piece, place it in the centre of the rack. Also, place the drip tray on level 1 to collect the fat.
- When grilling, do not insert the tray on levels 4 or 5, as this could deform it.
- The heating element switches on and off continuously. It is normal. The setting of the function determines how often this will occur.
- When the roast is ready, turn off the oven and leave to rest for a further 10 minutes. This allows a better distribution of the meat juices.
- If you are roasting pork with a crust, cut the crust crosswise and place the roast on the plate with the crust on the bottom.
- Place whole birds on the bottom rack, breast side down. Turn them over after 2/3 of the specified time.
- If cooking duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings. This allows the fat to escape.
- If you are cooking fish pieces, turn them after 2/3 of the specified time. It is not necessary to do this if you cook the fish whole. Place the whole fish in the oven with the dorsal fin upwards. Placing half a potato or a small oven-safe container in the stomach cavity of the fish will make it more stable.
- How to tell if the roast is ready. Use a meat thermometer (available in specialised shops) or do the "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it's hard, it's ready. If, on the other hand, you can press it with a spoon, it needs a little more cooking.
- The roast is too dark in colour and some parts are slightly burnt. Check the height at which it is placed and the temperature.
- The roast looks good, but the juices are burnt. Next time, use a smaller baking dish or add more liquid.
- The roast looks good, but the juices are too clear and watery. Next time, use a bigger baking dish or add less liquid.
- Steam comes out of the roast. This is normal and is due to the laws of physics. Most of the steam escapes through the steam outlet. Steam can settle and form condensation on the knobs or on adjacent furniture elements.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

Accessories cleaning

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

Tips on energy saving

The following information will help you to save energy:

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

Cleaning and maintenance

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

Oven cleaning

No oven cleaner or other special cleaning agents are required to clean the oven. It is recommended to clean the oven with a damp cloth while it is hot.

To clean the side walls and the oven door

1. Remove the side racks. To do this, press the bottom of the racks and pull them sideways at the same time. Then, push upwards and pull upwards until they are level. Finally, remove them.
2. To reinstall the side racks after cleaning them, follow the reverse order.

Assembling and disassembling the oven door

To clean and remove the door panels, you need to disassemble the oven door. Each door hinge has a locking rod, when closed, the door is fixed, so you cannot remove it. To remove the door, you will need to open the locking rod.



When the hinge is not locked, the door may suddenly close with great force. Therefore, make sure that the locking rod is closed at all times. It should only be open when the door is removed.

Disassembling the door

1. Open the door completely.
2. Lift both sides of the locking rod (Fig. 19).
3. Close the door as far as it will go. Hold it on both sides, then close it again. Move it up and down and pull it out.

Fitting the door

Follow the reverse order of disassembly of the door.

- When fitting the door, make sure that both hinges fit correctly.
- When opening the door, lower the locking rod (Fig. 20).



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

Removing and fitting the door

Removing the door

1. Remove the oven door and place it on a piece of cloth. Fig. 21
2. Remove the three screws with a Phillips screwdriver. Fig. 22
3. Lift the glass frame and push it according to the arrow in the figure. Fig. 23
4. Then, turn the frame over and remove the four screws with a Phillips screwdriver. Fig. 24

Note:

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

Installation

- Fit the glass (previously placed in the frame) into the door opening.
- Both the right and left sides must be aligned with the opening. When they are, snap the glass into place.
- Position the oven door.

Removing and installing the side racks

1. To clean the sides of the oven, you must remove the side racks.

2. With one hand, push the inside of the oven and, with the other hand, pull the front of the side racks outwards.

Replacing the oven light bulb



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

1. Switch off the circuit breaker in the fuse box.
2. Place a kitchen towel in the oven when it is cold to prevent it from spoiling.
3. Unscrew the glass cover by turning it counterclockwise.
4. Replace the bulb with one of the same type.
5. Screw the glass cover back on.
6. Remove the tea towel and switch on the circuit breaker.
7. Use only a 25 W / 220-240 V~ halogen bulb type G9, T300 °C or T350 °C.

Periodic inspections

In addition to keeping the oven clean, you should:

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



Warning
All repairs must be carried out by qualified personnel.

6. TROUBLESHOOTING

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

Normal operation:

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

ENGLISH

- Preheat the oven before putting in the food.
- If you are going to bake for a long period of time, you can turn off the oven before the time is up. This will use the residual heat to finish cooking.

Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
The oven does not work	There has been a power cut.	Check the light in your kitchen or the operation of another appliance.
	Circuit breaker failure.	Check if the circuit breaker is working.
	Forgot to select the desired mode.	Select a mode.
The light does not switch on	The light bulb is faulty.	Replace the light bulb.
	There is no power supply.	Check if the oven is powered by electricity.
The device suddenly stops working	There has been a power cut.	Check if the kitchen light or any other appliances work.
	Thermostat failure.	Check if the fan is working. If so, replace the thermostat with a new one.
The oven does not heat	You have not selected the temperature.	Adjust the temperature.
	If this model has a timer, you cannot set the time.	Set the timer.
	No power supply.	Check the power supply box.
	The heating element is damaged.	Replace the heating element for a new one.
Water leaks out of the door when using the oven	Door seal is damaged.	Replace the door seal.
	The hinge is not strong enough.	Replace the hinge.

If the problem has not been solved:

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

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 04736 / 04737

Product:

Bolero Hexa P516000 Line A/ Bolero Hexa P516000 Glass Black A

Voltage: 220 - 240 V~

Rated frequency: 50 - 60 Hz

Rated power: 3250 W

	Symbol	Value	Unit
Model reference		04736 / 04737	
Type of oven		Bolero Hexa P516000 Line A/ Bolero Hexa P516000 Glass Black A	
Mass of the appliance	M	35	Kg
Number of cavities		1	
Heat source per cavity (electricity or gas)	Electricity	-	-
Volume per cavity	V	73	l
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	E _{Electric cavity}	0.81	kWh/ cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	E _{Electric cavity}	0.87	kWh/ cycle

ENGLISH

Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy)	ECgas cavity	N/A N/A	MJ/cycle kWh/ cycle (1)
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy)	ECgas cavity	N/A N/A	MJ/cycle kWh/ cycle
Energy Efficiency Index per cavity	EElcavity	94.2	-
Energy Efficiency Class		A	
Standby mode		0.52	W
(1) 1 kWh/cycle = 3.6 MJ/cycle.			

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

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

8. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

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

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

9. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

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

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

10. COPYRIGHT

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Image 1

1. Panneau de contrôle
2. Moteur du ventilateur (derrière la plaque d'acier)
3. Plateau
4. Grille
5. Porte
6. Poignée
7. Grille
8. Plateau
9. Rails
10. Panier pour la fonction Airfryer
11. Plateau pour pizza

NOTE :

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

2. AVANT UTILISATION

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

Contenu de la boîte

- Four pyrolyse
- Plateau
- Grille
- Grilles latérales amovibles
- Rails télescopiques
- Pizza Stone XXL
- Panier pour la fonction Airfryer
- Manuel d'instructions

3. INSTALLATION DU PRODUIT

Avant l'installation

L'appareil doit être installé dans un meuble encastré. Une distance de sécurité doit être maintenue entre l'appareil et les murs de la cuisine.

L'image 2 montre les dimensions en mm du meuble et du four.

- Les surfaces, les stratifiés synthétiques et les adhésifs utilisés doivent être résistants à la chaleur (100 °C minimum) et les meubles adjacents doivent être résistants à 70 °C minimum.
- Les meubles de cuisine doivent être de niveau et fixés. Il faut laisser un espace de 5 mm entre le four et les autres appareils.
- S'il y a un tiroir sous le four, une étagère doit être installée entre le four et le tiroir.

Installation et connexion

AVERTISSEMENTS

- Les matériaux pourraient être endommagés.
- La porte et/ou la poignée ne doivent pas être utilisées pour soulever ou déplacer l'appareil.
- Pour l'installation, l'appareil doit être raccordé conformément aux réglementations locales en matière de gaz et/ou d'électricité.
- Le transport doit être effectué par au moins deux personnes.
- Utilisez les fentes ou les poignées des deux côtés pour le transporter.



Connexion au réseau électrique

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

Risque de décharge électrique.

-  Avant de procéder à l'installation électrique, éteignez l'appareil.

Installation

- L'appareil ne doit être installé que par du personnel qualifié, en suivant les instructions fournies et en tenant compte des réglementations en vigueur. Cecotec n'assume aucune responsabilité en cas d'installation incorrecte, qui peut entraîner des blessures aux personnes et aux animaux, ainsi que des dommages matériels.
- Important : l'appareil doit être débranché avant toute opération de réglage ou d'entretien.
- Le conduit d'air est utilisé pour la ventilation.
- Pour que l'appareil encastré fonctionne correctement, le meuble dans lequel il va être installé doit être approprié. L'image 2 montre les dimensions de la découpe pour l'installation sous le plan de travail ou dans un meuble.
- Pour assurer une ventilation adéquate, le panneau arrière du meuble doit être retiré. Il est préférable de placer le four sur deux lattes de bois. Si le four repose sur une surface plane, une ouverture d'au moins 45x560 mm doit être prévue dans le meuble d'encastrement.
- Les panneaux adjacents des meubles doivent être fabriqués dans un matériau résistant à la chaleur. En particulier, les meubles dont l'extérieur est plaqué doivent être assemblés avec des colles qui peuvent résister à des températures allant jusqu'à 100 °C.
- Conformément aux normes de sécurité en vigueur, les parties électriques du four ne doivent pas pouvoir entrer en contact avec le four une fois celui-ci installé.
- Toutes les pièces qui assurent le fonctionnement sûr de l'appareil ne doivent être retirées qu'à l'aide d'un outil (NON INCLUS).
- Pour fixer le four au meuble, ouvrez la porte du four et fixez-le en insérant les 4 vis pour bois dans les 4 trous situés sur le périmètre du cadre. Img. 3

Connexions électriques

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

Installation du câble d'alimentation

Ouverture de la boîte à bornes. (Img. 4) :

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

Ouvrir le bornier :

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

Raccordement du câble d'alimentation au réseau électrique

- Installez une fiche standard (non fournie) correspondant à la charge indiquée sur la plaque signalétique. En cas de raccordement direct du câble au réseau, installez un disjoncteur omnipolaire avec une ouverture de contact minimale de 3 mm entre l'appareil et le réseau. Le disjoncteur omnipolaire doit être dimensionné en fonction de la charge et respecter les règles en vigueur (le câble de terre ne doit pas être interrompu par le disjoncteur).
- Le câble d'alimentation doit être installé de manière à ne pas atteindre une température supérieure à 50 °C de la température ambiante et doit être protégé par un isolant d'une valeur appropriée.
- Avant d'effectuer la connexion, vérifiez que la sécurité électrique de cet appareil ne peut être garantie que si le four est correctement et efficacement mis à la terre conformément aux règles de sécurité électrique. Assurez-vous toujours que la connexion à la terre est efficace ; en cas de doute, appelez un technicien qualifié pour vérifier le système. Cecotec n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant d'un système qui n'a pas été mis à la terre.
- Avant de brancher l'appareil au réseau électrique, vérifiez que les caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique (sur l'appareil et/ou sur l'emballage) correspondent à celles du réseau électrique de votre maison.
- Vérifiez que la capacité électrique de l'installation et des prises peut supporter la puissance maximale de l'appareil. En cas de doute, contactez un technicien qualifié.
- Si la prise et la fiche de l'appareil ne sont pas compatibles, demandez à un technicien qualifié de remplacer la prise par un modèle approprié.

Les techniciens devront également s'assurer que la section des câbles de prise de courant est adaptée à la puissance utilisée par l'appareil. L'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges n'est pas recommandée. Si leur utilisation ne peut être évitée, n'oubliez pas d'utiliser uniquement des adaptateurs et des rallonges simples ou multiples conformes aux normes de sécurité en vigueur. Dans ces cas, ne dépassez jamais la capacité maximale de courant indiquée sur l'adaptateur simple ou la rallonge et la puissance maximale indiquée sur l'adaptateur multiple. La fiche et la prise doivent être facilement accessibles.

Vérification

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

4. FONCTIONNEMENT

- Avant la cuisson, veillez à retirer tous les accessoires du four.
- Préchauffez le four avant de l'utiliser.
- Placez les plateaux de four au centre du four et laissez de l'espace entre eux si vous en utilisez plusieurs pour permettre à l'air de circuler.
- Ne placez pas les plateaux sur la base du four et ne les recouvrez pas de papier d'aluminium. Cela entraînerait une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson et de rôtissage ne coïncideront pas et l'émail risque d'être endommagé.
- Essayez d'ouvrir la porte du four le moins possible pour voir les aliments (l'éclairage du four reste allumé pendant la cuisson).
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte afin d'éviter tout contact avec les pièces chaudes et la vapeur.

Avant d'utiliser le four pour la première fois

Chauffer le four

- Pour éliminer l'odeur résiduelle, chauffez le four lorsqu'il est vide.
 - Il est recommandé de choisir un mode dans lequel les deux résistances sont activées et de régler le four sur 250 °C pendant une heure.
 - Veillez à ce qu'aucun élément d'emballage ne reste à l'intérieur du four.
1. Utilisez le sélecteur des modes pour activer le mode Conventionnel.
 2. Réglez la température sur 250 °C. Au bout d'une heure, éteignez le four.

Icônes tactiles et sélecteur. Img. 6






KB	K1	K2	K3
Sélecteur pour sélectionner le mode / régler la température	Diminuer le temps	Régler l'heure du système / l'alarme / le temps de cuisson / la fonction de démarrage différé	Augmenter le temps







Écran et indicateurs. Img. 7




Témoins lumineux	Fonctionnement	Témoin lumineux	Fonction
1	Écran de la température	6	Écran du temps (heure, alarme, temps de cuisson, temps pour la fonction de démarrage différé)
2	Unité de température (°C)	7	Heure (h)

3	Unité de température (°F)	8	Verrouillage de la porte
4	Alarme	9	Départ différé
5	Fonctionnement	10	Minutes (min)

Modes

Modes	Icône	Description
Façon 1		Décongélation : Le ventilateur fonctionne sans chaleur pour réduire le temps de décongélation des aliments. Cela dépendra de la température ambiante, de la quantité et du type d'aliments.
Mode 2		Moitié du grill : Ce mode n'utilise que l'intérieur de la résistance supérieure, qui dirige la chaleur vers le bas. Il convient pour la cuisson de petites portions de bacon, de pain grillé, de viande, etc.
Mode 3		Gril complet : Ce mode utilise les deux parties de la résistance supérieure, qui dirige la chaleur vers le bas. Il convient à la cuisson de moyennes et grandes portions de saucisses, de bacon, de viande, de poisson, etc.
Mode 4		Chauffage par ventilateur et grill : Ce mode utilise la résistance supérieure et le ventilateur, ce qui permet à la chaleur de circuler plus rapidement à l'intérieur. Il convient donc lorsque les aliments doivent cuire rapidement et pour éviter que certains aliments tels que les steaks, les hamburgers et certains légumes ne perdent de leur jus.
Mode 5		Chauffage par ventilateur : Dans ce mode, la résistance arrière et le ventilateur sont activés, ce qui permet une meilleure circulation de la chaleur. Le temps de cuisson est court, ce qui en fait un mode économique. La chaleur sera transmise de manière homogène à tous les niveaux, ce qui empêchera les saveurs des différentes préparations de se mélanger.

Mode 6		Conventionnel : Dans ce mode, la partie extérieure de la résistance supérieure et de la résistance inférieure s'allumeront. Ce mode permet de rôtir et de cuire au four sur un seul niveau.
Mode 7		Grill conventionnel : Dans ce mode, la chaleur du four est transférée de la résistance supérieure à la résistance inférieure, et le ventilateur l'aide à circuler dans tout le four, pour une cuisson homogène. Ce mode permet de rôtir et de cuire au four sur un seul niveau.
Mode 8		Chauffage par ventilateur et résistance inférieure : Ce mode utilise la résistance inférieure ainsi que le ventilateur, qui aide à faire circuler la chaleur. Il convient aux aliments qui doivent être cuits par le bas, par exemple les pizzas.
Mode 9		Résistance inférieure : Ce mode utilise la résistance inférieure. Il convient aux aliments qui doivent être cuits par le bas.
Mode 10		Pizza : Ce mode active le ventilateur et la résistance inférieure, ce qui permet de chauffer rapidement la base du four.
Mode 11		Préchauffage rapide : Dans ce mode, les deux parties (intérieure et extérieure) de la résistance supérieure et inférieure sont activées pour faire circuler la chaleur en alternance. Le ventilateur s'active également pour assurer une répartition uniforme de la chaleur et raccourcir le temps de cuisson. Il convient donc pour préchauffer rapidement le four.

Mode 12		<p>Air Fry : Ce mode active simultanément la résistance supérieure, la résistance arrière et le ventilateur. Cela permet au four de chauffer rapidement et d'éliminer l'humidité de la surface des aliments, ce qui les rend plus croustillants à l'extérieur et plus tendres à l'intérieur.</p>
Mode 13		<p>ECO. Dans ce mode, la partie interne de la résistance supérieure et la résistance inférieure sont utilisées pour contrôler la température, ce qui permet de réduire la consommation d'énergie. Ce mode convient à la cuisson d'aliments de grande taille, car la température du four augmente progressivement, ce qui permet à la chaleur de pénétrer complètement dans l'aliment.</p>
Fonction 14		<p>Nettoyage pyrolytique</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Avant d'activer le nettoyage pyrolytique, tous les accessoires doivent être retirés du four, sinon ils risquent d'être endommagés. 2. Le four carbonisera les graisses et les résidus alimentaires pour faciliter le nettoyage.

Note :

Dans les modes 1 à 12 et ECO, le ventilateur fonctionnera à faible vitesse. Il cessera de fonctionner lorsque la température à l'intérieur du four descend en dessous de 100 °C.

Si, quel que soit le mode, le four atteint une température supérieure à 300 °C, le ventilateur fonctionnera à grande vitesse.

Accessoires

- Les accessoires fournis permettent de préparer tout type d'aliments. Lorsque vous utilisez les accessoires, veillez à les insérer correctement dans le four.
- Il y a des accessoires optionnels, avec lesquels vous pouvez améliorer certains de vos plats préférés, ou simplement cuisiner d'une manière plus pratique.

Insérer les accessoires

- Le four dispose de 5 niveaux différents sur lesquels vous pouvez placer les accessoires. Insérez-les jusqu'à la butée de manière à ce qu'ils ne touchent pas le panneau de la porte. Les niveaux du four sont indiqués dans l'image 5.

FRANÇAIS

- Les accessoires peuvent être retirés à moitié. Cela permet de retirer facilement les aliments.

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

Plateau

- Utilisez cet accessoire pour les gâteaux humides, les moelleux, les aliments surgelés et les gros rôtis.
- Il peut également être utilisé pour récupérer la graisse qui s'écoule lorsque vous faites griller les aliments directement sur la grille.
- Elle est utilisée pour rôtir et pour placer les aliments à cuire.

Rails

- Ce four dispose de 5 rails latéraux qui permettent de placer les accessoires à la hauteur souhaitée. Ils permettent de placer les accessoires sur les côtés de la cavité du four.
- Si vous avez besoin de plus d'espace pour cuisiner, vous pouvez retirer les rails et les placer à la base du four.

Note : Lorsque vous placez des aliments sur la base du four, n'utilisez pas les modes dans lesquels la résistance inférieure est allumée, afin d'éviter l'accumulation de chaleur (modèles spécifiques uniquement).

Panier à utiliser avec la fonction Airfryer

Lorsque vous utilisez la fonction AirFryer, placez les aliments dans ce panier. La cuisson sera ainsi plus rapide et vous obtiendrez de meilleurs résultats.

Plateau pour pizza

Si vous souhaitez cuire une pizza, placez-la sur ce plateau en céramique et activez le mode Pizza.

PANNEAU DE CONTRÔLE

Fonctionnement




Risque de brûlures. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four, car de la vapeur peut s'en échapper.

Démarrage




1. Branchez le four sur le réseau électrique. Tous les indicateurs s'allumeront. Le four passera en mode veille. En mode veille, le four affichera toujours l'heure.



L'image 8 montre le mode veille après avoir branché le four pour la première fois.

2. Lorsque le four est branché sur le secteur, le verrouillage de la porte effectuera un contrôle de sécurité. Pendant ce processus, la porte se verrouillera et se déverrouillera automatiquement.



NOTE : Si pendant le processus le code d'erreur « E-3 » apparaît, veuillez vous référer à la section « Fonction de protection » de ce manuel. Vous pouvez appuyer longuement sur le sélecteur ou sur l'icône  pour faire disparaître le code d'erreur et faire entrer le four en mode veille.



Configurer l'heure

1. Lorsque le four est en mode veille, appuyez sur l'icône  pour régler l'heure. Le séparateur des heures et des minutes (« : ») ne clignotera pas, mais les valeurs des heures et des minutes clignoteront (y compris les indicateurs « h » et « min »). Pour régler l'heure, appuyez sur les icônes  et .
2. La plage de réglage est de 00:00 à 23:59.

Note : Appuyez longuement sur l'icône  ou  pour augmenter/diminuer le temps de 5 minutes ou appuyez brièvement pour augmenter/diminuer le temps d'une minute.

L'image 9 montre le réglage de l'heure.

3. Une fois l'heure réglée, attendez 10 secondes sans effectuer aucune opération pour que le réglage soit confirmé automatiquement, ou appuyez sur l'icône  pour le confirmer manuellement.
4. Lorsque vous réglez l'heure et les minutes, les deux valeurs clignoteront. Lorsque vous avez terminé le réglage, si après 10 secondes vous n'avez pas appuyé sur l'icône  pour le confirmer, le four confirmera le réglage et n'affichera plus cet écran. Si vous débranchez le four, vous devrez régler à nouveau l'heure.
5. Lorsque le four est en mode veille, il affichera l'heure ; lorsqu'il est en marche, il affichera le compte à rebours de la cuisson.

Note : Lors du réglage de l'heure, si vous appuyez longuement sur l'icône  ou , le temps augmentera/diminuera rapidement. Si vous appuyez longuement sur l'une de ces deux icônes, le temps s'arrêtera automatiquement pour éviter tout incident.

Sélection des modes

Lorsque le four est en mode veille, vous pouvez sélectionner le mode souhaité à l'aide du sélecteur.


NOTE : Le four se souviendra du dernier mode sélectionné.

- Lorsque vous sélectionnez le mode, la température par défaut sera affichée (si vous choisissez le mode de nettoyage pyrolytique, l'écran affichera « PYR »). Si vous sélectionnez un mode dont la température est réglable, appuyez sur le sélecteur. L'écran affichera la température par défaut et celle-ci clignotera.
- Tournez le sélecteur pour régler la température. Une fois le réglage effectué, appuyez à

FRANÇAIS

nouveau sur le sélecteur pour mettre le four en marche. Si vous sélectionnez un mode pour lequel la température n'est pas réglable (par exemple, le mode de nettoyage pyrolytique), mettez-le directement en marche en appuyant sur le sélecteur.

NOTE : Si vous ne réglez pas la température du mode, ou si 10 secondes se sont écoulées depuis le réglage et que vous n'avez pas appuyé sur le sélecteur, le four passera en mode veille. Lorsque le four est en marche, l'écran s'affichera comme sur l'image 10.




- Lorsque le four est en fonctionnement, l'indicateur  s'allumera. L'écran du temps affichera le compte à rebours du temps de cuisson et l'écran de la température affichera la température à l'intérieur du four. L'indicateur du mode sélectionné s'allumera également.

Note : Lorsque la température à l'intérieur du four s'approche de la température réglée, le four émettra un signal sonore pendant deux secondes. Si le compte à rebours atteint zéro, le four s'arrêtera (bien que le ventilateur continue de fonctionner) et passera en mode veille. Vous entendrez un signal sonore toutes les secondes pendant 5 minutes. Le ventilateur cessera de fonctionner lorsque la température à l'intérieur du four est inférieure à 100°C.

- Si la température à l'intérieur du four est inférieure à 30 °C, « Lo°C » apparaîtra sur l'écran.





Régler le temps de cuisson

NOTE : Le temps de cuisson maximum que vous pouvez régler est de 10 heures.

1. Pour régler le temps de cuisson souhaité, appuyez 3 fois sur l'icône . L'indicateur de fonctionnement s'allumera. Réglez ensuite le temps en appuyant sur l'icône  ou .



L'image 11 montre le réglage du temps de cuisson.


Note :

- La durée des modes est comprise entre 0 minute et 10 heures. Si vous ne modifiez pas le temps de cuisson, le four fonctionnera par défaut pendant 10 heures.
 - Le temps du mode de nettoyage pyrolytique est compris entre 1,5 et 2,5 heures. Si vous ne sélectionnez pas le temps souhaité, le four effectuera un auto-nettoyage de 2,5 heures.
2. Appuyez longuement sur l'icône  ou  pour augmenter/diminuer le temps de 5 min. Appuyez brièvement sur l'icône  ou  pour augmenter/diminuer le temps de 1 min.





Fonction de démarrage différé

Ce four est doté d'une fonction de démarrage différé.



1. Sélectionnez le mode souhaité, puis appuyez sur le sélecteur pour régler la température. Une fois le réglage effectué, n'appuyez plus sur le sélecteur, mais sur l'icône  à trois reprises pour régler le temps (si le temps n'est pas réglé, le four fonctionnera pendant le temps préréglé par défaut). Appuyez ensuite à nouveau sur l'icône  pour activer la fonction de démarrage différé. L'indicateur de démarrage différé s'affichera sur l'écran et clignotera.

- Vous pouvez également activer la fonction de démarrage différé en appuyant quatre fois sur l'icône  (tant que vous n'êtes pas dans l'écran de réglage du temps). Note : La température et le temps de fonctionnement ont été réglés préalablement. L'indicateur de démarrage différé apparaîtra sur l'écran et clignotera.

L'image 12 montre le réglage de la fonction de démarrage différé.

- Utilisez l'icône  ou  pour régler le temps de démarrage différé. Une fois l'heure réglée, appuyez sur l'icône  pour activer la fonction de démarrage différé. Après avoir suivi toutes les étapes, vous devez également appuyer sur le sélecteur pour confirmer les réglages et régler le temps de démarrage différé. L'indicateur  restera allumé et l'heure du système sera affichée sur l'écran (img. 13). L'écran de la température indiquera la température réglée dans la fonction de démarrage différé.




NOTES :

- Le temps maximal que vous pouvez régler pour la fonction de démarrage différé est de 23 heures et 59 minutes.
- Le four ne démarrera pas tant que le compte à rebours réglé dans la fonction démarrage différé n'aura pas atteint zéro.
- Une fois le temps de la fonction démarrage différé réglée, si 10 secondes s'écoulent sans qu'aucune opération n'ait été effectuée, le four confirmera automatiquement le réglage et activera la fonction.
- Dans ce cas, le verrouillage de la porte s'activera et l'indicateur  restera allumé sur l'écran.
- Vous pouvez vérifier l'heure à laquelle le four démarrera (après avoir activé la fonction démarrage différé) en appuyant quatre fois sur l'icône .


Mode Nettoyage pyrolytique

- Vous pouvez sélectionner ce mode en tournant le sélecteur.

NOTE :

- La température de ce mode n'est pas réglable.
 - Le temps par défaut est de 2,5 heures.
 - Pour régler le temps de fonctionnement, appuyez 3 fois sur l'icône . Le temps minimal est d'1,5 heure et le temps maximal est de 2,5 heures.
- Après avoir sélectionné ce mode et réglé le temps souhaité, appuyez sur le sélecteur pour le démarrer. À ce moment-là, « PYR » apparaîtra sur l'écran de la température et le verrouillage de la porte s'activera. L'indicateur  s'allumera, ce qui signifie que la porte du four est verrouillée et que le nettoyage pyrolytique a été activé. Appuyez sur le sélecteur pour interrompre le nettoyage. Si vous appuyez longuement sur le sélecteur ou sur l'icône , le nettoyage sera annulé et le four passera en mode veille.



FRANÇAIS

3. Lorsque vous aurez activé le mode de nettoyage pyrolytique, le haut de l'écran affichera le compte à rebours et le bas de l'écran indiquera « PYR ». Si ce mode est activé, la lumière du four ne s'allumera pas.
4. Lorsque ce mode est activé, le verrouillage de la porte sera activé et la porte ne pourra pas être ouverte. Si le code d'erreur « E-3 » apparaît, veuillez vous référer à la section « Fonction de protection » de ce manuel. Appuyez sur le sélecteur ou sur le bouton  pour que le code d'erreur disparaisse et que le four entre en mode veille.
5. Réglez à nouveau le nettoyage pyrolytique et appuyez à nouveau sur le sélecteur pour l'activer.

NOTE : Vous ne pourrez pas activer la fonction de démarrage différé en mode de nettoyage pyrolytique.

Fonction de verrouillage de la porte

NOTE : Lorsque la fonction de démarrage différé ou le mode de nettoyage pyrolytique est activé, le verrouillage de la porte sera également activé.

- Lorsque le nettoyage pyrolytique est terminé, le four passera en mode veille.
- Lorsque la température à l'intérieur du four dépasse 300 °C, l'indicateur  s'allumera (Img. 14).
- Le verrouillage de la porte est automatiquement désactivé lorsque la température à l'intérieur du four est inférieure à 280 °C. L'indicateur  s'éteindra (Img. 15).

La fonction de verrouillage de la porte sera activée dans les cas suivants :

- Lorsque la température intérieure du four est supérieure à 300°C, quel que soit le mode sélectionné (sauf le mode Décongélation).
- Pendant le processus de nettoyage pyrolytique, la fonction de verrouillage de la porte sera activée.
- Lorsque le four est en mode veille et que le circuit du capteur de température est ouvert ou court-circuité. Le ventilateur continuera à fonctionner.
- Lorsque la fonction de démarrage différé est activée.







La fonction de verrouillage de la porte sera désactivée dans les cas suivants :

- Lorsque le processus de nettoyage pyrolytique est terminé ou en pause, la fonction de verrouillage de la porte sera automatiquement désactivée lorsque la température sera inférieure à 280°C. Si une panne de courant survient au cours de ce processus, la fonction de verrouillage de la porte ne sera désactivée que lorsque le courant sera rétabli.




Note : Même si le courant est rétabli, la fonction de verrouillage de la porte restera activée si la température à l'intérieur du four dépasse 280 °C.

- Pendant le fonctionnement de tout autre mode, si la température du four est anormale, la fonction de verrouillage de la porte sera désactivée lorsque la température à l'intérieur du four est inférieure à 280 °C.
- Si la cuisson dans la fonction démarrage différé est terminée ou si vous annulez la fonction départ différé, la porte se déverrouillera automatiquement.


Fonction d'alarme

1. Appuyez sur l'icône  pour régler l'alarme. L'indicateur  clignotera.
2. Appuyez ensuite sur l'icône  pour régler le temps de l'alarme (00:00-23:59).
3. Une fois le réglage effectué, appuyez sur l'icône  ou attendez 10 secondes. L'heure du système apparaîtra sur l'écran et l'indicateur  restera allumé. Lorsque le compte à rebours atteint zéro, un signal sonore retentira toutes les secondes pendant cinq minutes. L'indicateur  clignotera également pendant 5 minutes.
4. Pour arrêter le signal sonore et le clignotement de l'indicateur, appuyez sur n'importe quelle icône tactile.


Note:

- Pendant le réglage, les indicateurs des heures et des minutes clignoteront. L'indicateur  restera fixe.
- Pendant le réglage, si vous appuyez longuement sur le sélecteur ou sur l'icône , la fonction Alarme sera annulée et le four affichera l'heure du système.
- Si vous avez déjà réglé l'alarme, l'indicateur  apparaîtra sur l'écran lorsque le four est en marche et vous pourrez voir le temps restant.

Fonction Démarrage/Pause/Annuler



- Après avoir sélectionné le mode et réglé le temps souhaité, appuyez sur le sélecteur pour mettre le four en marche. En appuyant à nouveau sur le sélecteur, vous interromprez la cuisson. La température clignotera, vous pourrez la régler en tournant le sélecteur (le mode ne pourra pas être modifié). Appuyez à nouveau sur le sélecteur pour redémarrer le four.
- Lorsque le four est en marche, si vous appuyez longuement sur le sélecteur ou sur l'icône , la cuisson s'interrompra et le four passera en mode veille. Le temps de cuisson et celui du mode démarrage différé seront également annulés.

Fonction de protection

- Le code d'erreur « E-1 » apparaîtra à l'écran si le circuit du capteur est court-circuité ou ouvert alors que le four est en marche. Dans ce cas, 10 bips retentiront (Img. 16). La porte du four sera verrouillée. Appuyez sur le sélecteur ou sur l'icône  pour mettre le four en mode veille.

NOTE : Le ventilateur continuera à fonctionner.

FRANÇAIS

- Si la température est inférieure à 35 °C après 5 minutes de chauffage (cela ne s'applique pas au mode Décongélation ou au mode ECO), cela signifie que l'une des résistances est défectueuse. L'écran affichera le code d'erreur « E-2 » (Img. 17) et 10 bips retentiront. Appuyez sur le sélecteur ou sur l'icône  pour mettre le four en mode veille.
- Pendant le processus de nettoyage pyrolytique, si le code d'erreur « E-3 » (Img. 18) apparaît sur l'écran lorsque la porte est verrouillée, cela signifie que le système de verrouillage de la porte ou de détection ne fonctionne pas correctement. Si ce code apparaît, le four émettra 10 bips. Appuyez sur le sélecteur ou sur l'icône  pour mettre le four en mode veille.
- Lorsque la carte d'alimentation ne peut pas recevoir de données de communication valides de la carte de l'écran pendant 20 secondes, tous les modes et toutes les fonctions seront désactivés et le code d'erreur « E-5 » apparaîtra sur l'écran. Lorsque la carte de l'écran ne peut pas recevoir de données de communication valides de la carte d'alimentation pendant 20 secondes, tous les modes et fonctions (sauf le mode refroidissement) seront désactivés et le code d'erreur « E-6 » apparaîtra sur l'écran.

Code d'erreur	Description	Cause
E-1	Capteur ouvert ou court-circuité.	Erreur au niveau du capteur ou du système de détection
E-2	Erreur au niveau du capteur	Erreur au niveau du capteur ou de la résistance
E-3	Verrouillage de la porte défectueux	Erreur au niveau du système de verrouillage ou de détection de la porte
E-4	Erreur lors du registre du microcontrôleur.	Erreur au niveau du microcontrôleur.
E-5	La carte d'alimentation ne peut pas recevoir de données de communication valides de la carte d'affichage pendant 20 secondes, de sorte que tous les modes et toutes les fonctions seront désactivés.	Erreur de la ligne de communication.
E-6	La carte de l'écran ne peut pas recevoir de données de communication valides de la carte d'alimentation pendant 20 secondes, de sorte que tous les modes et toutes les fonctions seront désactivés.	Erreur de la ligne de communication.

E-7	La protection contre les températures élevées a été activée et tous les modes et fonctions s'éteindront dans les 10 secondes.	Capteur ou circuit de la résistance défectueux
-----	---	--

Conseils de cuisson

- Utilisez des plateaux métalliques ou des récipients en aluminium avec revêtement antiadhésif ou des moules en silicone résistants à la chaleur.
- Utilisez au maximum l'espace disponible sur la grille.
- Il est recommandé de placer les aliments ou les plateaux au centre de la grille.
- Gardez la porte du four fermée.

- Comment savoir si un gâteau est bien cuit

Environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette, insérez un cure-dent dans le point le plus haut du gâteau. Si le cure-dent ressort propre, le gâteau est prêt.

- Le gâteau se défait.

Utilisez moins de liquide la prochaine fois ou baissez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de mélange indiqués dans la recette.

- Le gâteau a levé au centre, mais il est moins épais sur les bords.

Ne graissez pas les parois du moule. Après la cuisson, démoulez le gâteau avec précaution. Utilisez un couteau pour ce faire.

- Le gâteau est trop foncé sur le dessus.

Placez-le plus bas dans le four, sélectionnez une température plus basse et faites-le cuire un peu plus longtemps.

- Le gâteau est trop sec.

Lorsqu'il est cuit, percez de petits trous à l'aide d'un bâton à cocktail. Versez ensuite du jus de fruit ou une boisson alcoolisée dans les trous. La prochaine fois, choisissez une température supérieure de 10 degrés et réduisez le temps de cuisson.

- Le pain ou le gâteau (par exemple le cheesecake) a l'air bon, mais il est détrempé à l'intérieur.

La prochaine fois, utilisez un peu moins de liquide et faites-le cuire un peu plus longtemps à une température plus basse. Pour les gâteaux à garniture humide, faites d'abord cuire la base. Saupoudrez-le d'amandes ou de chapelure, puis posez la garniture sur le dessus. Suivez la recette et les temps de cuisson.

- Le gâteau brunit de façon inégale.

Choisissez une température légèrement inférieure pour que le gâteau cuise plus uniformément. Faites cuire des gâteaux délicats sur un seul niveau en utilisant le mode Conventionnel. Si le papier sulfurisé dépasse, il peut affecter la circulation de l'air. Pour cette raison, coupez toujours le papier à la taille du plateau à utiliser.

- L'intérieur d'un gâteau aux fruits est trop léger.

Placez le gâteau à un niveau inférieur la prochaine fois.

FRANÇAIS

- Le jus de fruit déborde.

La prochaine fois, utilisez un récipient plus profond.

- Les produits de boulangerie fabriqués avec de la pâte levée collent les uns aux autres pendant la cuisson.

Il faut laisser un espace d'environ 2 cm entre chacun. Cela laisse suffisamment d'espace pour qu'ils s'étendent bien et brunissent de tous les côtés.

- Vous avez cuisiné à plusieurs niveaux.

Les aliments du plateau supérieur sont plus foncés que ceux du plateau inférieur. Utilisez toujours l'air chaud 3D pour la cuisson sur plusieurs niveaux. Le fait de mettre plusieurs plateaux dans le four ne signifie pas qu'ils sont tous prêts en même temps.

- De la condensation se forme lors de la cuisson de gâteaux humides.

La cuisson peut entraîner la formation de vapeur, qui s'échappe par la porte. La vapeur peut se déposer et former des gouttelettes d'eau sur le panneau de contrôle ou les éléments de mobilier adjacents. Ce phénomène est normal.

Conseils de rôtissage

- Si vous cuisinez un poulet ou une dinde entière, ou un gros morceau de viande, assaisonnez-le avec un peu de jus de citron et de poivre noir.
- La cuisson d'une viande désossée prend de 15 à 30 minutes de plus qu'un rôti de même taille sans os.
- Il faut compter 4 à 5 minutes de cuisson par centimètre de hauteur de la viande.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Les jus seront ainsi mieux répartis dans le rôti et ne s'écouleront pas lors de la découpe de la viande.
- Si vous faites cuire du poisson, réglez le four sur une température moyenne ou basse.

Conseils pour l'utilisation du mode Gril

Ce mode est idéal pour la cuisson de la viande, du poisson et de la volaille, car ces aliments seront dorés mais ne seront pas secs. Les morceaux plats, les brochettes de viande et les saucisses conviennent particulièrement bien à le mode Gril, tout comme les légumes à forte teneur en eau, tels que les tomates et les oignons.

- Si vous utilisez le mode Gril, préchauffez le four pendant 4 minutes avant d'y introduire les aliments. Lorsque le four est en marche, fermez toujours la porte.
- Dans la mesure du possible, les aliments que vous faites griller doivent avoir la même épaisseur. Cela leur permettra de dorer uniformément et de rester succulents et juteux.
- Retournez les aliments après 2/3 du temps de cuisson.
- N'ajoutez pas de sel aux steaks avant qu'ils ne soient grillés.
- Ajoutez un peu de liquide si la viande est maigre. Recouvrez le fond du plat d'environ 1/2 cm de liquide.
- Placez les aliments à griller directement sur la grille. Si vous grillez une seule pièce,

placez-la au centre de la grille. Placez également le plateau ramasse-graisse au niveau 1 pour recueillir la graisse.

- Lors du rôtissage, n'insérez pas le plateau aux niveaux 4 ou 5, car cela pourrait le déformer.
- La résistance s'allume et s'éteint en permanence. Cela est normal. Le réglage de la fonction détermine la fréquence à laquelle cela se produit.
- Lorsque le rôti est prêt, éteignez le four et laissez-le reposer pendant 10 minutes supplémentaires. Cela permet une meilleure répartition des jus de viande.
- Si vous rôtissez du porc avec une croûte, coupez la croûte dans le sens de la largeur et placez le rôti sur l'assiette avec la croûte au fond.
- Placez les volailles entières sur la grille inférieure, côté poitrine vers le bas. Retournez-les aux 2/3 du temps indiqué.
- Si vous faites cuire du canard ou de l'oie, percez la peau sur le dessous des ailes. Cela permet à la graisse de s'échapper.
- Si vous faites cuire des morceaux de poisson, retournez-les après les 2/3 du temps indiqué. Il n'est pas nécessaire de le faire si vous faites cuire un poisson entier. Placez le poisson entier dans le four en position de nage, la nageoire dorsale vers le haut. En plaçant une demi-pomme de terre ou un petit récipient allant au four dans la cavité stomacale du poisson, celui-ci deviendra plus stable.
- Comment savoir si le rôti est prêt. Utilisez un thermomètre à viande (disponible dans les magasins spécialisés) ou faites le « test de la cuillère », en appuyant la cuillère sur la viande. Appuyez sur le rôti avec une cuillère. S'il est dur, il est prêt. Si, par contre, vous pouvez appuyer sur le rôti avec une cuillère, c'est qu'il a besoin d'un peu plus de cuisson.
- La couleur du rôti est trop foncée et certaines parties sont légèrement brûlées. Vérifiez la hauteur à laquelle il est placé et la température.
- Le rôti a l'air bon, mais le jus est brûlé. La prochaine fois, utilisez un plat de four plus petit ou ajoutez plus de liquide.
- Le rôti a l'air bon, mais le jus est trop clair et aqueux. La prochaine fois, utilisez un plat de four plus grand et ajoutez moins de liquide.
- De la vapeur s'échappe du rôti. C'est normal et c'est dû aux lois de la physique. La plus grande partie de la vapeur s'échappe par la sortie de vapeur. La vapeur peut se déposer et former des gouttelettes d'eau sur les sélecteurs ou les éléments de mobilier adjacents.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage des accessoires

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

Conseils pour économiser de l'énergie

Les informations suivantes vous aideront à économiser de l'énergie :

FRANÇAIS

- Utilisez des ustensiles de cuisine de couleur foncée ou émaillés, car la transmission de la chaleur sera meilleure.
- Préchauffez le four avant de cuire les aliments.
- N'ouvrez pas fréquemment la porte du four pendant la cuisson.
- Essayez de cuisiner plusieurs plats en même temps dans le four. Vous pouvez cuisiner en plaçant deux récipients de cuisson sur la grille.
- Cuisinez plus d'un plat, l'un après l'autre. Le four sera déjà chaud.
- Vous pouvez économiser de l'énergie en éteignant le four quelques minutes avant la fin du temps de cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.
- Décongelez les plats surgelés avant la cuisson.

Nettoyage et entretien

- Le four doit être nettoyé après chaque utilisation. Lors du nettoyage du four, l'éclairage doit être allumé afin de mieux voir les surfaces.
- L'intérieur du four ne doit être nettoyé qu'avec de l'eau tiède et un peu de liquide vaisselle.
- Après avoir nettoyé l'intérieur du four, essuyez-le avec un chiffon.
- Ne nettoyez jamais les surfaces du four à la vapeur.
- L'intérieur du four ne doit être nettoyé qu'avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs.
- Les taches qui peuvent apparaître sur la partie inférieure du four ont été causées par des éclaboussures de nourriture ou des aliments renversés. Ces éclaboussures se produisent pendant le processus de cuisson. Elles peuvent être dues à des aliments cuits à une température trop élevée ou placés dans des récipients trop petits.
- Vous devez sélectionner une température et un mode de cuisson adaptés aux aliments à cuire. Veillez également à placer les aliments dans un plat de taille appropriée et à utiliser le plateau de four le cas échéant.
- L'extérieur du four ne doit être nettoyé qu'avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs.
- Si vous utilisez un autre type de nettoyant pour four, assurez-vous qu'il convient à cet appareil.
- Les dommages causés à l'appareil par un produit de nettoyage ne seront pas réparés gratuitement, même si l'appareil se trouve dans la période de garantie.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant des substances abrasives pour le nettoyage et l'entretien du panneau frontal en verre.

Nettoyage du four

Pour nettoyer le four, il n'est pas nécessaire d'utiliser un produit de nettoyage pour four ou d'autres produits de nettoyage spéciaux. Il est recommandé de nettoyer le four avec un chiffon humide lorsqu'il est chaud.

Pour nettoyer les parois latérales et la porte du four

1. Retirez les rails latéraux. Pour ce faire, appuyez sur la partie inférieure des rails et tirez-

les en même temps sur les côtés. Ensuite, poussez vers le haut et tirez jusqu'à ce qu'ils soient à niveau. Pour finir, retirez-les.

2. Pour remettre les rails latéraux en place après les avoir nettoyés et séchés, procédez dans l'ordre inverse.

Montage et démontage de la porte du four

Pour nettoyer et retirer les panneaux de la porte, démontez la porte. Chaque charnière de porte est munie d'une tige de verrouillage. Lorsqu'elle est fermée, la porte reste fixe et ne peut être retirée. Pour retirer la porte, il faut ouvrir la tige de verrouillage.



Lorsque la charnière n'est pas fixée, la porte peut se fermer soudainement avec une grande force. Veillez donc à ce que la tige de verrouillage soit toujours fermée. Elle ne doit être ouverte que lorsque la porte est retirée.

Démontez la porte

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Soulevez les deux côtés de la tige de verrouillage (Image 19).
3. Fermez la porte jusqu'à la butée. Tenez la porte des deux côtés, puis refermez-la. Déplacez-la de haut en bas et tirez-la vers l'extérieur.

Monter la porte

Suivez l'ordre inverse du démontage de la porte.

- Lors du montage de la porte, assurez-vous que les deux charnières s'emboîtent correctement.
- Lors de l'ouverture de la porte, abaissez la tige de verrouillage (Image 20).



Si la porte tombe accidentellement ou si les charnières se ferment brusquement, ne mettez pas la main dans les charnières. Veuillez contacter le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.

Démontage et montage de la porte

Démontage

1. Retirez la porte du four et placez-la sur un tissu. Img. 21
2. Retirez les trois vis à l'aide d'un tournevis cruciforme. Img. 22
3. Soulevez le cadre en verre et poussez-le en suivant la flèche de l'image. Img. 23
4. Retournez ensuite le cadre et retirez les quatre vis à l'aide d'un tournevis cruciforme. Img. 24

Avvertissements :

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

Placement

- Placez la vitre (préalablement placée dans le cadre) dans le trou de la porte.
- Les côtés droit et gauche doivent être alignés sur la rainure. Lorsqu'ils le sont, fixez le verre en place.
- Placez la porte du four.

Démontage et montage des rails latéraux

1. Pour nettoyer les parois du four, retirez les rails.
2. D'une main, poussez l'intérieur du four et, de l'autre, tirez l'avant des rails du four vers l'extérieur.

Remplacement de l'ampoule du four



Si l'ampoule du four est défectueuse, elle doit être remplacée.
Risque de décharge électrique !

1. Coupez le disjoncteur dans la boîte à fusibles.
2. Placez un torchon dans le four lorsqu'il est froid pour éviter qu'il ne s'abîme.
3. Dévissez le couvercle en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
4. Remplacez l'ampoule par une ampoule du même type.
5. Revissez le couvercle en verre.
6. Retirez le chiffon et enclenchez le disjoncteur.
7. Utilisez uniquement une ampoule halogène de 25 W /220-240 V- de type G9, T300 °C ou T350 °C.

Contrôles périodiques

En plus de maintenir le four propre, vous devez :

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



Avertissement

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

6. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

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

Fonctionnement normal

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

Résolution de problèmes

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

FRANÇAIS

Le four ne chauffe pas.	Vous n'avez pas sélectionné la température.	Réglez la température.
	Si ce modèle est équipé d'une minuterie, vous ne pouvez pas régler l'heure.	Réglez la minuterie
	Il n'y a pas d'alimentation électrique.	Vérifiez l'alimentation électrique.
	La résistance est endommagée.	Remplacez la résistance par une nouvelle.
De l'eau s'échappe de la porte lors de l'utilisation du four.	Le joint de la porte est endommagé.	Remplacez le joint de la porte.
	La charnière n'est pas assez solide.	Remplacez la charnière.

Si le problème n'est pas résolu :

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

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 04736 / 04737

Produit : Bolero Hexa P516000 Line A/ Bolero Hexa P516000 Glass Black A

Voltage nominal : 220 - 240 V~

Fréquence nominale : 50 - 60 Hz

Puissance nominale : 3250 W

	Symbole	Valeur	Unité
Modèle		04736 / 04737	
Type de four		Bolero Hexa P516000 Line A/ Bolero Hexa P516000 Glass Black A	

Poids du four	M	35	Kg
Nombre de cavités		1	
Source de chaleur dans la cavité (électricité ou gaz)	Électricité	-	-
Volume par cavité	V	73	l
Consommation d'énergie (électricité) nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique pendant un cycle en mode conventionnel, par cavité (énergie électrique finale)	ECCavité électrique	0,81	kWh/cycle
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique pendant un cycle en mode de circulation forcée, par cavité (énergie électrique finale)	ECCavité électrique	0,87	kWh/cycle
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four à gaz pendant un cycle en mode conventionnel, par cavité (énergie finale du gaz)	ECcavité de gaz	N.A N.A	MJ/cycle kWh/cycle (1)
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans la cavité d'un four à gaz pendant un cycle en mode de circulation forcée (énergie finale du gaz)	ECcavité de gaz	N.A N.A	MJ/cycle kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	EElcavité	94,2	-
Classe d'efficacité énergétique		A	
Mode Standby		0,52	W
(1) 1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle.			

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

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

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

8. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

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

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

9. GARANTIE ET SAV

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

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

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

10. COPYRIGHT

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abbildung 1

1. Bedienfeld
2. Gebläsemotor (hinter der Stahlplatte)
3. Backblech
4. Rost
5. Tür
6. Griff
7. Rost
8. Backblech
9. Seitenschienen
10. Korb mit Air-Fry-Funktion
11. Pizzastein

HINWEIS:

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

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

Vollständiger Inhalt

- Pyrolytischer Backofen
- Backblech
- Rost
- Abnehmbare Seitenschienen
- Teleskopschienen
- Pizza Stone XXL (Pizzastein)
- AirFry-Korb
- Diese Bedienungsanleitung

3. INSTALLATION DES GERÄTS

Vor dem Einbau

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

Abbildung 2 zeigt die Abmessungen des Backofens und des Einbauschranks.

- Die verwendeten Oberflächen, synthetischen Lamine und Klebstoffe müssen hitzebeständig sein (100 °C) und die angrenzenden Möbel müssen mindestens 70°C aushalten.
- Die Küchenschränke müssen eben und fest sein. Zwischen dem Backofen und anderen Geräten muss ein Abstand von 5 mm eingehalten werden.
- Wenn sich unter dem Backofen eine Schublade befindet, muss zwischen dem Backofen und der Schublade ein Regal angebracht werden.

Einbau und Anschluss

WARNUNGEN


- Die Materialien könnten beschädigt werden.
- Die Tür und/oder der Griff dürfen nicht zum Anheben oder Bewegen des Geräts verwendet werden.
- Bei der Installation muss das Gerät gemäß den örtlichen Gas- und/oder Elektrovorschriften angeschlossen werden.
- Das Gerät muss von mindestens zwei Personen getragen werden.
- Verwenden Sie zum Tragen des Geräts die Schlitze oder die Drahtgriffe an beiden Seiten.



Anschluss an das Stromnetz

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

Gefahr eines Stromschlags.

-  Schalten Sie das Gerät vor der elektrischen Installation aus.

Montage

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

Elektrische Anschlüsse

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

Montage an einem Stromkabel

Öffnen des Anschlusskastens. (Abb.4):

1. Hebeln Sie mit einem Schraubendreher die Schraube an den seitlichen Laschen der Klemmenkastenabdeckung auf.
2. Schrauben Sie die Schraube ab und öffnen Sie den Deckel.
3. Um das Kabel zu installieren, gehen Sie wie folgt vor:
4. Entfernen Sie die Kabelklemmschraube und die drei Kontaktschrauben.
5. Befestigen Sie die Drähte unter den Schraubenköpfen nach dem folgenden Farbschema:

DEUTSCH

- Blau - Neutral (N)
- Braune - Phase (L)
- Gelb-Grün (Erde)

6. Sichern Sie das Netzkabel mit der Kabelklemme und schließen Sie den Deckel des Anschlusskastens.

Öffnen Sie das Klemmenbrett:

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

Anschließen des Netzkabels an das Stromnetz

- Installieren Sie einen Standardstecker (nicht im Lieferumfang enthalten), der auf dem Typenschild angegebenen Last entspricht. Wenn Sie das Kabel direkt an das Stromnetz anschließen, installieren Sie einen omnipolaren Schutzschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm zwischen dem Gerät und dem Stromnetz. Der omnipolare Schutzschalter muss entsprechend der Last dimensioniert sein und den geltenden Vorschriften entsprechen (das Erdungskabel darf durch den Schutzschalter nicht unterbrochen werden).
- Das Netzkabel muss so verlegt werden, dass es nicht mehr als 50 °C über der Umgebungstemperatur liegt, und muss durch eine geeignete Isolierung geschützt werden.
- Prüfen Sie vor dem Anschluss, dass die elektrische Sicherheit dieses Geräts nur dann gewährleistet ist, wenn der Backofen gemäß den elektrischen Sicherheitsvorschriften korrekt und wirksam geerdet ist. Vergewissern Sie sich immer, dass die Erdung wirksam ist; im Zweifelsfall lassen Sie das System von einem qualifizierten Techniker überprüfen. Cecotec lehnt jede Haftung für Schäden ab, die durch ein nicht geerdetes System entstehen.
- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild (auf dem Gerät und/oder auf der Verpackung) angegebenen Spezifikationen, mit denen des Stromnetzes in Ihrer Wohnung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass die elektrische Leistung der Anlage und der Steckdosen für die maximale Leistung des Geräts geeignet ist. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
- Wenn die Steckdose und der Stecker des Geräts nicht kompatibel sind, bitten Sie einen qualifizierten Techniker, die Steckdose durch ein geeignetes Modell zu ersetzen.

Letztere müssen insbesondere auch darauf achten, dass der Querschnitt der Steckdosenkabel für die vom Gerät verbrauchte Leistung ausreichend ist. Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungen wird nicht empfohlen. Wenn sich ihre Verwendung nicht vermeiden lässt, sollten Sie nur Einzel- oder Mehrfachadapter und

Verlängerungskabel verwenden, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen. Überschreiten Sie in diesen Fällen niemals die auf dem Einzeladapter oder dem Verlängerungskabel angegebene maximale Stromkapazität und die auf dem Mehrfachadapter angegebene maximale Leistung. Der Stecker und die Steckdose müssen leicht zugänglich sein.

Überprüfungen

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

4. BEDIENUNG

- Vergewissern Sie sich vor dem Garen, dass alle nicht benötigten Zubehörteile aus dem Backofen entfernt wurden.
- Heizen Sie den Backofen vor dem Gebrauch vor.
- Legen Sie die Backbleche in die Mitte des Backofens und lassen Sie bei der Verwendung mehrerer Backbleche Platz zwischen ihnen, damit die Luft zirkulieren kann.
- Legen Sie die Bleche nicht auf den Backofenboden und decken Sie sie nicht mit Alufolie ab. Dies würde einen Wärmestau verursachen. Die Koch- und Grillzeiten stimmen nicht überein und die Emaille kann beschädigt werden.
- Versuchen Sie, die Backofentür so wenig wie möglich zu öffnen, um das Gargut zu sehen (die Backofenbeleuchtung bleibt während des Garvorgangs eingeschaltet).
- Seien Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig, um den Kontakt mit heißen Teilen und Dampf zu vermeiden.

Bevor Sie den Backofen zum ersten Mal benutzen

Aufheizen des Backofens

- Um den Geruch von neuen Lebensmitteln zu vermeiden, heizen Sie den Backofen auf, wenn er leer ist.
 - Wir empfehlen Ihnen, eine Betriebsart zu wählen, bei der beide Heizelemente aktiviert sind, und den Backofen eine Stunde lang auf 250 °C einzustellen.
 - Vergewissern Sie sich, dass sich keine Verpackungsreste im Inneren des Backofens befinden.
1. Aktivieren Sie mit dem Wahlschalter den Modus „Konventionell“.
 2. Stellen Sie die Temperatur auf 250 °C. Schalten Sie den Backofen nach einer Stunde aus.

DEUTSCH




Symbole und -Wahlschalter. Abb. 6







KB	K1	K2	K3
Wahlschalter für Moduswahl / Temperatureinstellung	Zeit verringern	Einstellung der Systemzeit / Alarm / Garzeit / Startverzögerung	Zeit erhöhen






Display und Anzeigen. Abb. 7

Anzeigen	Bedienung	Anzeigen	Funktion
1	Temperatur-Anzeige	6	Zeitanzeige (Uhrzeit, Alarm, Garzeit, Zeit der Startverzögerung)
2	Temperatureinheit (°C)	7	Stunde (Std)
3	Temperatureinheit (°F)	8	Türverriegelung
4	Alarm	9	Verzögerter Start
5	Bedienung	10	Minuten (Min)

Modi

Modi	Symbol	Beschreibung
Modus 1		Entfrosten/Auftauen: Das Gebläse arbeitet ohne Hitze, um die Auftauzeit der Speisen zu verkürzen. Dies hängt von der Umgebungstemperatur sowie der Menge und Art der Lebensmittel ab.
Modus 2		Halber Grill: In diesem Modus wird nur der innere Teil des oberen Heizelements verwendet, der die Wärme nach unten leitet. Sie eignet sich zum Garen kleinerer Portionen von Speck, Toast, Fleisch usw.
Modus 3		Kompletter Grill: In diesem Modus werden beide Teile des oberen Heizelements verwendet, wodurch die Wärme nach unten geleitet wird. Er eignet sich zum Backen mittlerer bis großer Portionen von Würstchen, Speck, Fleisch, Fisch usw.

Modus 4		<p>Gebläse und Grillheizung: In diesem Modus werden das obere Heizelement und das Gebläse verwendet, wodurch die Wärme schneller im Inneren zirkulieren kann. Sie eignet sich daher, wenn die Speisen schnell garen sollen und um zu verhindern, dass bestimmte Lebensmittel wie Steaks, Burger und Gemüse an Saftigkeit verlieren.</p>
Modus 5		<p>Heizen mit Gebläse: In diesem Modus werden das hintere Heizelement und das Gebläse aktiviert, was eine bessere Wärmezirkulation ermöglicht. Die Garzeit ist kurz, daher ist dies ein sparsamer Modus. Die Hitze wird gleichmäßig auf alle Ebenen übertragen, so dass sich die Aromen der verschiedenen Zubereitungen nicht vermischen.</p>
Modus 6		<p>Konventionell: In diesem Modus leuchtet der äußere Teil des oberen und des unteren Heizelements. Dieser Modus eignet sich zum Braten und Backen auf einer Ebene.</p>
Modus 7		<p>Konventioneller Grill: In diesem Modus wird die Wärme vom oberen und unteren Heizelement übertragen, und das Gebläse hilft, die Wärme im gesamten Ofen zu verteilen, um ein gleichmäßiges Backen zu ermöglichen. Dieser Modus eignet sich zum Braten und Backen auf einer Ebene.</p>
Modus 8		<p>Beheizung durch Gebläse und unteres Heizelement: In diesem Modus wird das untere Heizelement zusammen mit dem Gebläse verwendet, das zur Wärmezirkulation beiträgt. Er eignet sich für Speisen, die von unten erhitzt werden müssen, z. B. Pizzen.</p>
Modus 9		<p>Unteres Heizelement: In diesem Modus wird das untere Heizelement verwendet. Daher ist er für Speisen geeignet, die von unten erhitzt werden müssen.</p>

Modus 10		Pizza: Dieser Modus aktiviert das Gebläse und das untere Heizelement und eignet sich daher zum schnellen Aufheizen des Backofenbodens.
Modus 11		Schnelle Vorheizung-Symbol: In diesem Modus werden die beiden Teile (innen und außen) des oberen Heizelements und das untere Heizelement aktiviert, um die Wärme abwechselnd zu verteilen. Das Gebläse wird ebenfalls aktiviert, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten und die Garzeit zu verkürzen. Sie eignet sich daher zum schnellen Vorheizen des Backofens.
Modus 12		Air Fry: In diesem Modus wird das obere Heizelement, das hintere Heizelement und das Gebläse gleichzeitig aktiviert. Auf diese Weise wird der Ofen schnell aufgeheizt und entzieht der Oberfläche der Speisen Feuchtigkeit, so dass sie außen knuspriger und innen zarter werden.
Modus 13		ECO: In diesem Modus werden der innere Teil des oberen Heizelements und das untere Heizelement zur Steuerung der Temperatur verwendet, wodurch der Energieverbrauch gesenkt wird. Dieser Modus eignet sich zum Backen großer Speisen, da die Ofentemperatur allmählich ansteigt und die Hitze vollständig in die Speisen eindringen kann.
Modus 14		Pyrolytische Reinigung <ol style="list-style-type: none"> 1. Vor der Aktivierung der pyrolytischen Reinigung müssen alle Zubehörteile aus dem Ofen entfernt werden, da sie sonst beschädigt werden könnten. 2. Der Backofen verkohlt Fett und Essensreste und lässt sich so leicht reinigen.

Hinweis:

In den Modi 1 bis 12 und ECO läuft das Gebläse mit niedriger Geschwindigkeit. Er hört auf zu laufen, wenn die Temperatur im Backofen unter 100 °C sinkt.

Wenn der Backofen in einem beliebigen Modus eine Temperatur von über 300 °C erreicht, läuft das Gebläse mit hoher Geschwindigkeit.

Zubehörteile

- Die mitgelieferten Zubehörteile sind für die Zubereitung aller Arten von Speisen geeignet. Wenn Sie sie verwenden, achten Sie darauf, dass Sie sie richtig in den Backofen schieben.
- Es gibt optionale Zubehörteile, mit denen Sie einige Ihrer Lieblingsgerichte verfeinern oder einfach auf praktischere Weise kochen können.

Einsetzen der Zubehörteile

- Der Backofen verfügt über 5 verschiedene Einschubhöhen, auf die Sie die Zubehörteile stellen können. Schieben Sie sie so weit wie möglich hinein, damit sie die Türverkleidung nicht berühren.

Die Einschubhöhen sind in Abbildung 5 dargestellt.

- Die Zubehörteile können etwa zur Hälfte herausgezogen werden. Dies macht es einfach, die Lebensmittel zu entfernen.

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

Backblech

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

Seitenschienen

- Dieser Backofen hat 5 Seitenschienen, damit Sie die Zubehörteile in der gewünschten Höhe platzieren können. Er dient zur Befestigung von Zubehörteilen, die an den Seiten des Backraums angebracht werden.
- Wenn Sie mehr Platz zum Garen benötigen, können Sie die Schienen entfernen und auf den Ofenboden legen.

Hinweis: Wenn Sie Speisen auf den Backofenboden stellen, verwenden Sie keine Modi, bei denen das untere Heizelement eingeschaltet ist, um einen Hitzestau zu vermeiden (nur bei bestimmten Modellen).

Frittierkorb zur Verwendung mit der AirFry-Funktion

Wenn Sie den Modus „Air Fry“ verwenden, legen Sie die Lebensmittel in diesen Frittierkorb. Dadurch wird das Garen schneller und Sie erhalten bessere Garergebnisse.

Backstein / Pizzastein

Wenn Sie eine Pizza backen wollen, legen Sie sie auf dieses Keramikblech und aktivieren den Pizzamodus.

BEDIENFELD

Bedienung




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

Einschalten




1. Schließen Sie den Backofen an das Stromnetz an. Wenn dies der Fall ist, leuchten alle Anzeigen auf. Der Backofen schaltet dann in den Standby-Modus. Im Standby-Modus zeigt der Backofen immer die Uhrzeit an.

Abbildung 8 zeigt den Standby-Modus nach dem erstmaligen Anschluss des Backofens an das Stromnetz.

2. Beim Anschluss des Backofens an das Stromnetz führt die Türverriegelung eine Sicherheitsprüfung durch. Während dieses Vorgangs ver- und entriegelt es sich automatisch.

HINWEIS: Wenn während des Vorgangs der Fehlercode „E-3“ erscheint, lesen Sie bitte den Abschnitt „Schutzfunktion“ in diesem Handbuch. Sie können die Mitte des Wahlschalters oder das Symbol  drücken und gedrückt halten, damit der Fehlercode verschwindet und der Backofen in den Standby-Modus wechselt.

Uhrzeiteinstellung

1. Wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet, drücken Sie das Symbol , um die Uhrzeit einzustellen. Das Stunden- und Minutentrennzeichen («:») blinkt nicht, aber die Stunden- und Minutenwerte blinken (einschließlich der Anzeigen «h» und «min»). Um die Uhrzeit einzustellen, drücken Sie die Symbole  und .
2. Der Einstellbereich ist 00:00–23:59.







Hinweis: Halten Sie das Symbol  oder  gedrückt, um die Zeit um 5 Minuten zu erhöhen/verringern, oder drücken Sie es kurz, um die Zeit um 1 Minute zu erhöhen/verringern.

Abbildung 9 zeigt die Zeiteinstellung.

3. Nachdem Sie die Zeit eingestellt haben, können Sie 10 Sekunden warten, bis die Einstellung automatisch bestätigt wird, oder Sie können sie manuell durch Drücken des Symbols  bestätigen.
4. Wenn Sie die Stunde und die Minuten einstellen, blinken beide Werte. Wenn Sie die Einstellung abgeschlossen haben und nach 10 Sekunden nicht auf das Symbol  zur Bestätigung gedrückt haben, schließt der Backofen die Einstellung ab und zeigt diesen Bildschirm nicht mehr an. Wenn der Backofen vom Netz getrennt wird, müssen Sie die Uhrzeit erneut einstellen.
5. Im Standby-Modus zeigt das Gerät die Uhrzeit an, während es im Betrieb den Countdown für den Garvorgang anzeigt.

Hinweis: Wenn Sie beim Einstellen der Uhrzeit das Symbol  oder  gedrückt halten, wird die Uhrzeit schnell erhöht/verringert. Wenn Sie eines dieser beiden Symbole lange gedrückt halten, wird die Zeit automatisch gestoppt, um Zwischenfälle zu vermeiden.


Auswahl des Modus

Wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet, können Sie mit dem Wahlschalter den gewünschten Modus auswählen.

HINWEIS: Der Backofen speichert den zuletzt gewählten Modus.

- Wenn Sie den Modus auswählen, wird die Standardtemperatur angezeigt (wenn Sie den Modus „Pyrolytische Reinigung“ wählen, erscheint auf dem Display «PYR»). Wenn Sie einen Modus wählen, dessen Temperatur einstellbar ist, drücken Sie auf den Wahlschalter. Die Standardtemperatur wird auf dem Display angezeigt und blinkt.
- Drehen Sie den Wahlschalter, um die Temperatur einzustellen. Nach der Einstellung drücken Sie erneut auf die Mitte des Wahlschalters, um den Ofen zu starten. Wenn Sie einen Modus wählen, bei dem die Temperatur nicht einstellbar ist (z. B. den Pyrolyse-Reinigungsmodus), schalten Sie ihn direkt ein, indem Sie auf die Mitte des Wahlschalters drücken.

HINWEIS: Wenn Sie die Temperatur nicht einstellen oder wenn 10 Sekunden seit der Einstellung vergangen sind und Sie die Mitte des Wahlschalters nicht gedrückt haben, schaltet der Ofen in den Standby-Modus. Wenn der Backofen in Betrieb ist, zeigt das Display wie in Abbildung 10.

- Wenn der Backofen in Betrieb ist, leuchtet die Anzeige  auf. Die Zeitanzeige zeigt den Countdown der Garzeit und die Temperaturanzeige die Innentemperatur des Ofens an. Außerdem leuchtet die Anzeige für den gewählten Modus auf.

Hinweis: Wenn sich die Temperatur im Backofen der eingestellten Temperatur nähert, piept der Ofen zwei Sekunden lang. Wenn der Countdown Null erreicht, schaltet sich der Backofen aus (obwohl die Gebläse weiterhin in Betrieb sind) und geht in den Standby-Modus. 5 Minuten lang ertönt jede Sekunde ein Piepton. Das Gebläse schaltet sich ab, wenn die Temperatur im Backofen unter 100°C liegt.

- Wenn die Temperatur im Backofen unter 30 °C liegt, erscheint «Lo°C» auf dem Display.

Einstellung der Garzeit

HINWEIS: Die maximale Garzeit, die Sie einstellen können, beträgt 10 Stunden.




1. Um die gewünschte Garzeit einzustellen, drücken Sie 3 Mal auf das Symbol . Die Betriebsanzeige leuchtet auf. Stellen Sie dann die Zeit ein, indem Sie das Symbol  oder  drücken.

Abbildung 11 zeigt die Einstellung der Garzeit.

DEUTSCH

Hinweis:

- Die Zeitspanne der Modi reicht von 0 Minuten bis 10 Stunden. Wenn Sie die Garzeit nicht ändern, läuft der Backofen standardmäßig 10 Stunden lang.
 - Die Zeitspanne des Pyrolyse-Reinigungsmodus liegt zwischen 1,5 und 2,5 Stunden. Wenn Sie die gewünschte Zeit nicht auswählen, führt der Backofen eine Selbstreinigung von 2,5 Stunden durch.
2. Halten Sie das Symbol **—** oder **+** gedrückt, um die Zeit um 5 Minuten zu erhöhen/verringern. Drücken Sie kurz auf das Symbol **—** oder **+**, um die Zeit um 1 Minute zu erhöhen/verringern.

Verzögerte Start-Funktion

Dieser Backofen verfügt über eine Startverzögerungsfunktion.








1. Wählen Sie den gewünschten Modus und drücken Sie dann auf die Mitte des Wählers, um die Temperatur einzustellen. Drücken Sie danach nicht erneut auf die Mitte des Wahlschalters, sondern drücken Sie dreimal auf das Symbol , um die Zeit einzustellen (wenn die Zeit nicht eingestellt wird, läuft der Backofen mit der voreingestellten Zeit). Drücken Sie dann erneut das Symbol , um die Funktion „Verzögerter Start“ zu aktivieren. Die Anzeige für den verzögerten Start wird auf dem Display angezeigt und blinkt.
2. Sie können die Funktion „Verzögerter Start“ auch durch viermaliges Drücken des Symbols  aktivieren (solange Sie sich nicht im Bildschirm für die Zeiteinstellung befinden). Hinweis: Die Temperatur und die Betriebszeit sind voreingestellt. Die Anzeige für den verzögerten Start erscheint auf dem Display und blinkt.

Abbildung 12 zeigt die Einstellung der Funktion „Verzögerter Start“.

3. Verwenden Sie das Symbol **—** oder **+**, um die verzögerte Startzeit einzustellen. Sobald die Zeit eingestellt ist, drücken Sie auf das Symbol , um die Funktion „Verzögerter Start“ zu aktivieren. Nachdem Sie alle Schritte in Abschnitt 5.1 ausgeführt haben, müssen Sie auch die Mitte des Wahlschalters drücken, um den Vorgang zu bestätigen und die Zeit für den verzögerten Start einzustellen. Die Anzeige  leuchtet weiter und die Systemzeit wird auf dem Display angezeigt (Abb. 13). Die Temperaturanzeige zeigt die in der Funktion „Verzögerter Start“ eingestellte Temperatur an.

HINWEISE:





- Die maximale Zeit, die Sie für die Funktion „Verzögerter Start“ einstellen können, beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.
- Der Backofen startet erst, wenn die in der Funktion „Verzögerter Start“ eingestellte Countdown-Zeit Null erreicht.

- Wenn die Zeit für den verzögerten Start eingestellt wurde und 10 Sekunden verstrichen sind, ohne dass ein Vorgang ausgeführt wurde, bestätigt der Backofen automatisch die Einstellung und aktiviert die Funktion.
- In diesem Fall wird die Türverriegelung aktiviert und die Anzeige  leuchtet auf dem Display weiter.
- Durch viermaliges Drücken des Symbols  können Sie die Startzeit des Backofens (nach Aktivierung der Funktion „Verzögerter Start“) überprüfen.

Pyrolytischer Reinigungsmodus

1. Sie können diesen Modus durch Drehen des Wahlschalters auswählen.

HINWEIS:



- Die Temperatur ist in diesem Modus nicht einstellbar.
 - Die Standardzeit beträgt 2,5 Stunden.
 - Um die Betriebszeit einzustellen, drücken Sie das Symbol  3 Mal. Die Mindestzeit beträgt 1,5 Stunden, die Höchstzeit 2,5 Stunden.
2. Nachdem Sie diesen Modus ausgewählt und die gewünschte Zeit eingestellt haben, drücken Sie auf die Mitte des Wahlschalters, um ihn zu starten. In diesem Moment erscheint «PYR» auf der Temperaturanzeige und die Türverriegelung wird aktiviert. Die Anzeige  leuchtet auf, was bedeutet, dass die Backofentür verriegelt ist und die pyrolytische Reinigung aktiviert wurde. Drücken Sie auf die Mitte des Wahlschalters, um die Reinigung zu unterbrechen. Wenn Sie die Mitte des Wahlschalters oder das Symbol  gedrückt halten, wird die Reinigung abgebrochen und der Backofen geht in den Standby-Modus.
 3. Wenn Sie den Pyrolyse-Reinigungsmodus aktiviert haben, wird oben auf dem Display der Countdown und unten auf dem Display «PYR» angezeigt. Wenn dieser Modus aktiviert ist, leuchtet die Backofenlampe nicht auf.
 4. Wenn dieser Modus aktiviert ist, wird die Türverriegelung aktiviert und die Tür kann nicht geöffnet werden. Wenn der Fehlercode «E-3» erscheint, lesen Sie bitte den Abschnitt «Schutzfunktion» in dieser Bedienungsanleitung. Drücken Sie die Mitte des Wahlschalters oder das Symbol , damit der Fehlercode verschwindet und der Backofen in den Standby-Modus übergeht.
 5. Setzen Sie dann die pyrolytische Reinigung zurück und drücken Sie den Wahlschalter erneut, um sie zu aktivieren.

HINWEIS: Sie können die Funktion Verzögerter Start nicht im Modus Pyrolytische Reinigung aktivieren.

Türverriegelungsfunktion

HINWEIS: Wenn die Funktion „Verzögerter Start“ oder der Modus „Pyrolytische Reinigung“ aktiviert ist, wird auch die Türverriegelung aktiviert.

DEUTSCH

- Nach Beendigung der pyrolytischen Reinigung geht der Backofen in den Standby-Modus über.
- Wenn die Temperatur im Backofen 300 °C überschreitet, leuchtet die Anzeige  auf (Abb. 14).
- Die Türverriegelung wird automatisch deaktiviert, wenn die Temperatur im Inneren des Backofens unter 280 °C liegt. Die Anzeige  erlischt (Abb. 15).

Die Türverriegelungsfunktion wird in den folgenden Fällen aktiviert:

- Wenn die Innentemperatur des Backofens höher als 300°C ist, unabhängig vom gewählten Modus (außer Auftauen).
- Während des pyrolytischen Reinigungsprozesses wird die Türverriegelung aktiviert.
- Wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet und der Stromkreis des Temperaturfühlers offen oder kurzgeschlossen ist, wird die Türverriegelung aktiviert. Das Gebläse muss weiterlaufen.
- Wenn die Funktion „Verzögerter Start“ aktiviert ist, wird auch die Türverriegelung aktiviert.







Die Türverriegelungsfunktion wird in den folgenden Schritten deaktiviert:

- Wenn der pyrolytische Reinigungsprozess beendet oder unterbrochen ist, wird die Türverriegelungsfunktion automatisch deaktiviert, wenn die Temperatur unter 280°C liegt. Wenn während dieses Vorgangs ein Stromausfall auftritt, wird die Türverriegelungsfunktion erst deaktiviert, wenn die Stromversorgung wiederhergestellt ist.




Hinweis: Auch wenn die Stromversorgung wiederhergestellt ist, bleibt die Türverriegelungsfunktion aktiviert, wenn die Temperatur im Inneren des Backofens 280 °C überschreitet.

- Während des Betriebs in einem anderen Modus wird die Türverriegelungsfunktion bei einer anormalen Backofentemperatur deaktiviert, wenn die Temperatur im Inneren des Backofens unter 280 °C liegt.
- Wenn Sie den Garvorgang in der Funktion „Verzögerter Start“ beendet haben oder die Funktion „Verzögerter Start“ abbrechen, wird die Tür automatisch entriegelt.


Alarmfunktion

1. Drücken Sie das Symbol , um den Alarm einzustellen. Die Anzeige  blinkt.
2. Drücken Sie dann das Symbol , um die Alarmzeit einzustellen (00:00-23:59).
3. Nach der Einstellung drücken Sie das Symbol  oder warten Sie 10 Sekunden. Die Systemzeit wird auf dem Display angezeigt und die Anzeige  leuchtet weiter. Wenn der Countdown Null erreicht, ertönt fünf Minuten lang jede Sekunde ein Piepton. Die Anzeige  muss ebenfalls 5 Minuten lang blinken.
4. Um das Piepen und Blinken der Anzeige zu beenden, drücken Sie ein beliebiges Touch-Symbol.


Hinweis:

- Während der Einstellung blinken die Stunden- und Minutenanzeige. Die Anzeige  bleibt unverändert.
- Wenn Sie während der Einstellung die Mitte des Wahlschalters oder das Symbol  gedrückt halten, wird die Alarmfunktion deaktiviert und der Ofen zeigt die Systemzeit an.
- Wenn Sie den Timer bereits eingestellt haben, erscheint das Symbol  auf dem Display, wenn der Backofen in Betrieb ist, und Sie können die verbleibende Zeit sehen.



Start/Pause/Abbruch-Funktion

- Nachdem Sie den Modus gewählt und die gewünschte Zeit eingestellt haben, drücken Sie auf die Mitte des Wahlschalters, um den Ofen zu starten. Durch erneutes Drücken der Mitte des Wahlschalters wird der Garvorgang unterbrochen. Die Temperatur blinkt, Sie können sie durch Drehen des Wahlschalters einstellen (der Modus kann nicht geändert werden). Drücken Sie erneut auf die Mitte des Wahlschalters, um den Backofen neu zu starten.
- Wenn der Backofen in Betrieb ist und Sie die Mitte des Wahlschalters oder das Symbol  gedrückt halten, wird der Garvorgang unterbrochen und der Backofen in den Standby-Modus versetzt. Die Garzeit und die Zeit der Startverzögerung werden ebenfalls gelöscht.

Schutzsystem

- Der Fehlercode «E-1» wird auf dem Display angezeigt, wenn der Fühlerkreis während des Betriebs des Backofens kurzgeschlossen oder offen ist. Ist dies der Fall, ertönen 10 Pieptöne (Abb. 16). Die Backofentür wird verriegelt. Halten Sie die Mitte des Wahlschalters oder das Symbol  gedrückt, um den Backofen in den Standby-Modus zu versetzen.

HINWEIS: Das Gebläse läuft 3 Minuten lang weiter.

- Wenn die Temperatur nach 5 Minuten Aufheizen unter 35 °C liegt (dies gilt nicht für den Defrost-Modus oder den ECO-Modus), bedeutet dies, dass eines der Heizelemente defekt ist. Auf dem Display wird der Fehlercode «E-2» angezeigt (Abb. 17) und es ertönen 10 Pieptöne. Halten Sie die Mitte des Wahlschalters oder das Symbol  gedrückt, um den Backofen in den Standby-Modus zu versetzen.
- Wenn während des pyrolytischen Reinigungsprozesses bei verriegelter Tür der Fehlercode «E-3» (Abb. 18) auf dem Display erscheint, bedeutet dies, dass die Türverriegelung oder der Erkennungskreis nicht richtig funktioniert. Wenn dieser Code erscheint, piept der Ofen 10 Mal. Halten Sie die Mitte des Wahlschalters oder das Symbol  gedrückt, um den Backofen in den Standby-Modus zu versetzen.
- Wenn die Stromversorgungsplatine 20 Sekunden lang keine gültigen Kommunikationsdaten von der Anzeigeplatine empfangen kann, schaltet sie alle Modi und Funktionen ab, und der Fehlercode «E-5» wird auf dem Display angezeigt. Wenn die Anzeigeplatine 20 Sekunden lang keine gültigen Kommunikationsdaten von der Stromversorgungsplatine empfangen kann, schaltet sie alle Modi und Funktionen (mit Ausnahme der Kühlung) ab, und auf der Anzeige erscheint der Fehlercode «E-6».

DEUTSCH

Fehlercode	Beschreibung	Ursache
E-1	Sensor offen oder kurzgeschlossen	Ausfall des Sensors oder des Erkennungskreises
E-2	Ausfall des Sensors	Sensor- oder Widerstandsfehler
E-3	Defektes Türschloss	Ausfall des Türverriegelungs- oder Türerkennungskreises
E-4	Mikrocontroller-Registerfehler	Ausfall des Mikrocontrollers
E-5	Wenn die Stromversorgungsplatine kann 20 Sekunden lang keine gültigen Kommunikationsdaten von der Anzeigeplatine empfangen und schaltet daher alle Modi und Funktionen aus.	Ausfall der Kommunikationsleitung
E-6	Die Anzeigeplatine kann 20 Sekunden lang keine gültigen Kommunikationsdaten von der Netzplatine empfangen und schaltet daher alle Modi und Funktionen aus.	Ausfall der Kommunikationsleitung
E-7	Der Hochtemperaturschutz wurde aktiviert und alle Modi und Funktionen werden innerhalb von 10 Sekunden ausgeschaltet.	Defekter Heizelementfühler oder Antriebskreislauf

Tipps zum Backen

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

- Um zu wissen, ob ein Kuchen gut gebacken ist:

Etwa 10 Minuten vor Ablauf der im Rezept angegebenen Backzeit einen Zahnstocher in den höchsten Punkt des Kuchens stecken. Wenn der Zahnstocher sauber herauskommt, ist der Kuchen fertig.

- Der Kuchen zerbröseln.

Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Ofentemperatur 10 Grad niedriger ein. Halten Sie die im Rezept angegebenen Mischzeiten ein.

- Der Kuchen ist in der Mitte aufgegangen, aber an den Rändern ist er niedriger.

Fetten Sie die Seiten der Form nicht ein. Nach dem Backen nehmen Sie den Kuchen vorsichtig aus der Form. Verwenden Sie dazu ein Messer.

- Die Oberseite des Kuchens ist zu dunkel.

Stellen Sie ihn tiefer in den Ofen, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie ihn etwas länger.

- Der Kuchen ist zu trocken.

Wenn er fertig ist, stechen Sie mit einem Cocktailspieß kleine Löcher in ihn. Beträufeln Sie ihn dann mit Fruchtsaft oder einem alkoholischen Getränk. Wählen Sie beim nächsten Mal eine 10 Grad höhere Temperatur und verkürzen Sie die Backzeit.

- Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen durchweicht.

Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie etwas länger bei einer niedrigeren Temperatur. Bei Kuchen mit feuchtem Belag backen Sie zuerst den Boden. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Semmelbröseln und geben Sie dann den Belag darauf. Halten Sie sich an das Rezept und die Backzeiten.

- Kuchen bräunt ungleichmäßig.

Wählen Sie eine etwas niedrigere Temperatur, damit der Kuchen gleichmäßiger backt. Backen Sie empfindliche Kuchen auf einer einzigen Ebene im Modus „Konventionell“. Wenn das Pergamentpapier übersteht, kann es die Luftzirkulation beeinträchtigen. Schneiden Sie das Papier daher immer auf die Größe des Backblechs zu.

- Das Innere eines Obstkuchens ist zu leicht.

Stellen Sie den Kuchen beim nächsten Mal auf eine niedrigere Ebene.

- Der Fruchtsaft läuft über.

Beim nächsten Mal sollten Sie einen tieferen Behälter verwenden.

- Mit Hefeteig hergestellte Backwaren kleben beim Backen zusammen.

Zwischen den einzelnen Produkten sollte ein Abstand von etwa 2 cm sein. Zwischen den einzelnen Produkten sollte ein Abstand von etwa 2 cm sein. So haben sie genug Platz, um sich gut auszudehnen und auf allen Seiten braun zu werden.

- Wenn Sie auf mehreren Ebenen des Ofens gebacken haben.

Das Futter im oberen Backblech ist dunkler als das Futter im unteren Blech. Verwenden Sie immer 3D-Heißluft zum Backen auf mehr als einer Ebene. Nur weil Sie mehrere Bleche in den Ofen schieben, heißt das nicht, dass sie alle gleichzeitig fertig sind.

- Beim Backen von feuchten Kuchen bildet sich Kondenswasser.

Beim Backen kann sich Wasserdampf bilden, der über die Tür entweicht. Der Dampf kann sich absetzen und Wassertröpfchen auf dem Bedienfeld oder auf angrenzenden Möbelementen bilden. Dies ist normal.

DEUTSCH

Tipps zum Braten

- Wenn Sie ein ganzes Huhn oder einen Truthahn oder ein großes Stück Fleisch zubereiten, würzen Sie es mit etwas Zitronensaft und schwarzem Pfeffer.
- Fleisch mit Knochen braucht 15-30 Minuten länger als ein gleich großer Braten ohne Knochen.
- Pro Zentimeter Fleischhöhe sollten Sie 4 bis 5 Minuten Garzeit einplanen.
- Lassen Sie das Fleisch nach der Garzeit etwa 10 Minuten im Ofen ruhen. Dadurch wird sichergestellt, dass sich der Saft besser im Braten verteilt und beim Anschneiden des Fleisches nicht ausläuft.
- Wenn Sie Fisch zubereiten, stellen Sie ihn auf die mittlere oder niedrige Stufe.

Tipps zur Verwendung des Grillmodus

Dieser Modus ist ideal zum Garen von Fleisch, Fisch und Geflügel, da diese Lebensmittel gebräunt, aber nicht trocken werden. Flache Stücke, Fleischspieße und Würstchen eignen sich besonders gut für das Grillen im Grillmodus, ebenso Gemüse mit hohem Wassergehalt, wie Tomaten und Zwiebeln.

- Wenn Sie den Grillmodus verwenden, heizen Sie den Ofen 4 Minuten vor, bevor Sie das Grillgut einlegen. Wenn der Backofen in Betrieb ist, schließen Sie immer die Tür.
- Die zu bratende Lebensmittel sollten möglichst gleich dick sein. So werden sie gleichmäßig braun und bleiben saftig und zart.
- Wenden Sie das Grillgut nach 2/3 der Zeit.
- Salzen Sie die Steaks erst, wenn sie gegrillt sind.
- Geben Sie etwas Flüssigkeit hinzu, wenn das Fleisch mager ist. Bedecken Sie den Boden des Bratentopfes mit etwa 1/2 cm Flüssigkeit.
- Legen Sie das Grillgut direkt auf den Grillrost. Wenn Sie ein einzelnes Grillgut grillen, legen Sie es in die Mitte des Rosts. Stellen Sie auch die Tropfschale auf Ebene 1, um das Fett aufzufangen.
- Stecken Sie die Pfanne beim Grillen nicht in die Einschubhöhen 4 oder 5, da sich die Pfanne sonst verformen könnte.
- Das Heizelement schaltet sich ständig ein und aus. Es ist normal. Die Funktionseinstellung bestimmt, wie oft dies geschieht.
- Wenn der Braten fertig ist, schalten Sie den Ofen aus und lassen Sie ihn noch 10 Minuten ruhen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.
- Wenn Sie Schweinefleisch mit einer Kruste braten, schneiden Sie die Kruste kreuzweise ein und legen Sie den Braten mit der Kruste nach unten auf den Teller.
- Ganze Vögel mit der Brustseite nach unten auf den unteren Rost legen. Drehen Sie sie nach 2/3 der angegebenen Zeit um.
- Bei Enten- oder Gänsebraten die Haut an der Unterseite der Flügel einstechen. So kann das Fett entweichen.
- Wenn Sie Fischstücke garen, wenden Sie sie nach 2/3 der angegebenen Zeit. Beim Garen

ganzer Fische ist dies nicht erforderlich. Legen Sie den ganzen Fisch mit der Rückenflosse nach oben schwimmend in den Ofen. Wenn Sie eine halbe Kartoffel oder ein kleines ofenfestes Gefäß in die Bauchhöhle des Fisches legen, wird er stabiler.

- So erkennen Sie, ob der Braten gar ist. Verwenden Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie den „Löffeltest“. Drücken Sie mit einem Löffel auf den Braten. Wenn er hart ist, ist er fertig. Wenn Sie dagegen mit dem Löffel auf den Braten drücken können, bedeutet dies, dass er noch etwas weiter gegart werden muss.
- Der Braten hat eine zu dunkle Farbe und ist an manchen Stellen leicht verbrannt. Überprüfen Sie die Höhe, auf der er liegt, und die Temperatur.
- Der Braten sieht gut aus, aber der Saft ist verbrannt. Verwenden Sie beim nächsten Mal einen kleineren Bratentopf oder geben Sie mehr Flüssigkeit hinzu.
- Der Braten sieht gut aus, aber der Saft ist zu klar und wässrig. Verwenden Sie beim nächsten Mal einen größeren Bratentopf und weniger Flüssigkeit.
- Aus dem Braten tritt Dampf aus: Das ist normal und liegt an den Gesetzen der Physik. Der meiste Dampf entweicht durch den Dampfabzug. Der Dampf kann sich absetzen und auf Knöpfen oder angrenzenden Möbelementen kondensieren.

5. REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigung des Zubehörs

Reinigen Sie das Zubehör vor dem ersten Gebrauch gründlich mit warmer Seifenlauge und einem weichen Tuch.

Tipps zum Energiesparen

Die folgenden Informationen helfen Ihnen, Energie zu sparen:

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

Reinigung und Wartung

- Der Backofen muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Beim Reinigen des Backofens muss das Licht eingeschaltet sein, damit die Oberflächen besser zu sehen sind.
- Das Innere des Backofens sollte nur mit lauwarmem Wasser und ein wenig Flüssigseife gereinigt werden.

DEUTSCH

- Wischen Sie das Innere des Backofens nach der Reinigung mit einem Tuch trocken.
- Reinigen Sie die Oberflächen des Backofens niemals mit Dampf.
- Das Innere des Backofens darf nur mit warmem Seifenwasser und einem Schwamm oder weichen Tuch gereinigt werden. Scheuernde Reinigungsmittel sollten nicht verwendet werden.
- Eventuelle Flecken auf der Unterseite des Backofens stammen von Lebensmittelspritzern oder verschütteten Lebensmitteln. Diese Spritzer entstehen während des Garvorgangs. Sie können darauf zurückzuführen sein, dass die Speisen bei einer zu hohen Temperatur gegart wurden oder in einem zu kleinen Behälter gelagert wurden.
- Sie müssen eine für das Gargut geeignete Temperatur und einen geeigneten Kochmodus wählen. Achten Sie auch darauf, dass Sie das Gargut in einen ausreichend großen Topf geben und gegebenenfalls das Backblech verwenden.
- Die Außenteile des Backofens dürfen nur mit warmer Seifenlauge und einem Schwamm oder weichen Tuch gereinigt werden. Scheuernde Reinigungsmittel sollten nicht verwendet werden.
- Wenn Sie einen Ofenreiniger verwenden, achten Sie darauf, dass er für dieses Gerät geeignet ist.
- Schäden am Gerät, die durch ein Reinigungsmittel verursacht wurden, werden nicht kostenlos repariert, auch wenn sich das Gerät noch innerhalb der Garantiezeit befindet.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die Scheuermittel enthalten, für die Reinigung und Pflege der Glasfrontplatte.

Backofenreinigung

Für die Reinigung des Backofens sind weder Ofenreiniger noch andere spezielle Reinigungsmittel erforderlich. Es wird empfohlen, den Backofen mit einem feuchten Tuch zu reinigen, solange er noch heiß ist.

Für die Reinigung der seitlichen Backofenschienen und der Backofentür

1. Entfernen Sie die Seitenschienen. Drücken Sie dazu auf die Unterseite der Schienen und ziehen Sie sie gleichzeitig zur Seite. Drücken Sie dann nach oben und ziehen Sie, bis sie eben sind. Nehmen Sie sie schließlich heraus.
2. Der Austausch erfolgt nach Reinigung und Trocknung in umgekehrter Reihenfolge wie der Ausbau.

Demontage und Montage der Backofentür

Zum Reinigen und Entfernen der Türverkleidungen muss die Tür ausgebaut werden. Jedes Türscharnier ist mit einer Verriegelungsstange versehen. Wenn die Tür geschlossen ist, kann sie nicht entfernt werden. Um die Tür zu entfernen, müssen Sie die Verriegelungsstange öffnen.



Wenn das Scharnier nicht verriegelt ist, kann sich die Tür plötzlich mit großer Kraft schließen. Achten Sie deshalb darauf, dass die Verriegelungsstange immer geschlossen ist. Sie sollte nur geöffnet sein, wenn Sie die Tür herausnehmen.

Demontage der Backofentür

1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Heben Sie beide Seiten der Verriegelungsstange an (Abbildung 19).
3. Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag. Halten Sie die Tür auf beiden Seiten fest und schließen Sie sie dann wieder. Bewegen Sie sie nach oben und unten und ziehen Sie sie heraus.

Montage der Backofentür

Gehen Sie bei der Demontage der Tür in umgekehrter Reihenfolge vor.

- Achten Sie bei der Montage der Tür darauf, dass beide Scharniere richtig sitzen.
- Senken Sie beim Öffnen der Tür die Verriegelungsstange ab (Abbildung 20).



Wenn die Tür versehentlich herunterfällt oder sich die Scharniere plötzlich schließen, greifen Sie nicht in die Scharniere. Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.

Entfernen und Einsetzen der Tür

Entfernung

1. Nehmen Sie die Backofentür heraus und legen Sie sie auf ein Stück Stoff. Abb. 21
2. Entfernen Sie die drei Schrauben mit einem Kreuzschlitzschraubendreher. Abb. 22
3. Heben Sie den Glasrahmen an und schieben Sie ihn in Richtung des Pfeils in der Abbildung. Abb. 23
4. Drehen Sie dann den Rahmen um und entfernen Sie die vier Schrauben mit einem Kreuzschlitzschraubendreher. Abb. 24

Hinweise:

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

Montage

- Setzen Sie das Glas (das zuvor in den Rahmen eingesetzt wurde) in die Türöffnung ein.
- Sowohl die rechte als auch die linke Seite müssen auf den Spalt ausgerichtet sein. Wenn das der Fall ist, setzen Sie das Glas ein.
- Setzen Sie die Backofentür wieder ein.

Entfernen und Anbringen der seitlichen Backofenschienen

1. Um die Seiten des Backofens zu reinigen, müssen Sie die seitlichen Backofenschienen entfernen.
2. Drücken Sie mit einer Hand auf die Innenseite des Backofens und ziehen Sie mit der anderen Hand die Vorderseite der Backofenschienen nach außen.

Auswechseln der Backofenbirne



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

1. Schalten Sie den Schutzschalter im Sicherungskasten aus.
2. Legen Sie ein Geschirrtuch in den Ofen, wenn er kalt ist, damit er nicht verdirbt.
3. Schrauben Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab.
4. Ersetzen Sie die Glühbirne durch eine des gleichen Typs.
5. Schrauben Sie die Glasabdeckung wieder an.
6. Entfernen Sie das Geschirrtuch und schalten Sie den Schutzschalter ein.
7. Verwenden Sie nur eine 25 W /220-240 V- Halogenglühlampe vom Typ φ C oder T350 φ C.

Regelmäßige Überprüfung

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

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



Warnung
Reparaturen am Ofen müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

6. PROBLEMBEHEBUNG

Der Backofen kann während des Betriebs eine Fehlfunktion aufweisen. Bitte lesen Sie die Problemtabelle, bevor Sie den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec anrufen. Möglicherweise können Sie eine Störung selbst beheben.

Normaler Betrieb:

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

Problembeseitigung

Problem	Ursache	Lösung
Der Backofen läuft nicht	Es hat einen Stromausfall gegeben.	Überprüfen Sie den Strom in Ihrer Küche oder den Betrieb eines anderen Geräts.
	Ausfall des Schutzschalters.	Prüfen Sie, ob der Schutzschalter funktioniert.
	Sie haben vergessen, den gewünschten Modus auszuwählen.	Wählen Sie einen Modus.
Das Licht schaltet sich nicht ein.	Defekte Glühbirne.	Wechseln Sie die Glühbirne.
	Kein elektrischer Strom.	Prüfen Sie, ob der Backofen mit Strom versorgt wird.
Der Backofen funktioniert plötzlich nicht mehr.	Es hat einen Stromausfall gegeben.	Prüfen Sie, ob das Licht in der Küche oder andere Geräte funktionieren.
	Störung des Thermostats.	Prüfen Sie, ob das Gebläse funktioniert. Ist dies der Fall, ersetzen Sie den Thermostat durch einen neuen.
Der Backofen heizt nicht.	Sie haben die Temperatur nicht ausgewählt.	Stellen Sie die Temperatur an.
	Wenn dieses Modell über einen Timer verfügt, haben Sie die Zeit nicht eingestellt.	Stellen Sie den Timer ein.
	Es gibt keine Energieversorgung	Überprüfen Sie den Stromversorgungskasten.
	Das Heizelement ist beschädigt.	Ersetzen Sie es durch ein neues.
Bei der Benutzung des Backofens tritt Wasser aus der Tür aus.	Die Türdichtung ist beschädigt.	Tauschen Sie die Türdichtung aus.
	Das Scharnier ist nicht stark genug.	Tauschen Sie das Scharnier aus.

DEUTSCH

Wenn das Problem nicht behoben ist:

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

7. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: 04736 / 04737

Produkt:

Bolero Hexa P516000 Line A/ Bolero Hexa P516000 Glass Black A

Nennspannung: 220 - 240 V~

Nennfrequenz: 50 - 60 Hz

Nennleistung 3250 W

	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells		04736 / 04737	
Art des Ofens		Bolero Hexa P516000 Line A/ Bolero Hexa P516000 Glass Black A	
Masse des Geräts	B	35	Kg
Anzahl der Hohlräume		1	
Hohlraumwärmequelle (Strom oder Gas)	Elektrizität	-	-
Volumen pro Hohlraum	V	73	l
Energieverbrauch (Elektrizität), der zur Erwärmung einer standardisierten Charge in einem Hohlraum eines Elektroofens während eines Zyklus im konventionellen Betrieb erforderlich ist, pro Hohlraum (elektrische Endenergie)	EElektrischer Hohlraum	0,81	KWh/ Waschgang
Energieverbrauch für die Erwärmung einer genormten Charge in einem Hohlraum eines Elektroofens während eines Zyklus im Zwangsumlauf, pro Hohlraum (elektrische Endenergie)	EElektrischer Hohlraum	0,87	KWh/ Waschgang

Energieverbrauch zur Erwärmung einer standardisierten Charge in einem Hohlraum eines Gasofens während eines Zyklus im konventionellen Betrieb, pro Hohlraum (Gasendenergie)	ECGashohlraum	N.A N.A	MJ/Zyklus kWh/Zyklus (1)
Energieverbrauch zur Erwärmung einer standardisierten Charge in einem Gasofenhohlraum während eines Zyklus im Zwangsumlaufbetrieb (Endenergie des Gases)	ECGashohlraum	N.A N.A	MJ/Zyklus KWh/ Waschgang
Energie-Effizienz-Index pro Hohlraum	EElHohlraum	94,2	-
Energieeffizienzklasse		A	
Standby-Modus		0,52	W
(1) 1 kWh/Zyklus = 3,6 MJ/Zyklus.			

Dieses Produkt enthält eine energieeffiziente Lichtquelle A.

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

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

8. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



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

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

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

9. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

DEUTSCH

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

Figura 1

1. Pannello di controllo
2. Motore della ventola del forno (dietro la lastra d'acciaio)
3. Teglia
4. Griglia
5. Porta
6. Manico
7. Griglia
8. Teglia
9. Guide
10. Cestello con funzione Air Fry
11. Base per pizza

NOTA:

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

2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Estrarre l'apparecchio dalla scatola e rimuovere tutto il materiale presente nell'imballaggio. Conservare la scatola originale e gli altri elementi in un luogo sicuro per prevenire danni all'apparecchio qualora fosse necessario trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.
- Verificare che tutte le parti e i componenti siano compresi e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

Contenuto della scatola

- Forno pirolitico
- Teglia
- Griglia
- Griglie laterali rimovibili
- Guide telescopiche
- Pizza Stone XXL
- Cestello AirFryer
- Il presente manuale di istruzioni

3. INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

Prima dell'installazione

L'apparecchio deve essere installato in un mobile da incasso. È necessario mantenere una distanza di sicurezza tra l'apparecchio e le pareti della cucina.

La Figura 2 mostra le dimensioni in mm del mobile e del forno.

- Le superfici, i laminati sintetici e gli adesivi utilizzati devono essere resistenti al calore (100 °C minimo) e i mobili adiacenti devono resistere ad almeno 70 °C.
- I mobili della cucina devono essere livellati e fissi. Tra il forno e gli altri apparecchi deve essere lasciato uno spazio di 5 mm.
- Se sotto il forno è presente un cassetto, è necessario installare un ripiano tra il forno e il cassetto.

Installazione e collegamento

AVVERTENZE

- I materiali potrebbero danneggiarsi.
- La porta e/o la maniglia non devono essere utilizzate per sollevare o spostare l'apparecchio.
- Per l'installazione, l'apparecchio deve essere collegato in conformità a tutte le norme locali in materia di gas e/o elettricità.
- Il trasporto dell'apparecchio deve essere effettuato da almeno due persone.
- Per trasportarlo, utilizzare le fessure o i manici in filo metallico su entrambi i lati.



Collegamento alla rete elettrica

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

Pericolo di scosse elettriche.

-  Prima dell'installazione elettrica, scollegare l'apparecchio.

Installazione

- Per l'installazione dell'apparecchio, rivolgersi esclusivamente a personale qualificato seguendo le istruzioni fornite e tenendo conto delle normative vigenti. Cecotec non si fa responsabile di eventuali inadempienze delle istruzioni di installazione che possano causare danni a persone, animali o cose.
- Importante: scollegare sempre l'apparecchio dalla corrente prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione.
- Il condotto dell'aria viene utilizzato per la ventilazione dell'apparecchio.
- Affinché l'apparecchio funzioni correttamente, il mobile da incasso deve essere adatto. La figura 2 mostra le dimensioni della cavità per l'installazione sotto il piano di lavoro o in un mobile alto.
- Per garantire una buona ventilazione, è necessario rimuovere il pannello posteriore del mobile. È preferibile installare il forno in modo che poggi su due listelli di legno. Se il forno poggia su una superficie piana e continua, garantire un'apertura di ventilazione di almeno 45 × 560 mm.
- Assicurarsi che i pannelli adiacenti del mobile siano realizzati in materiale termo resistente. In particolare, i mobili con esterni impiallacciati devono essere assemblati con colle in grado di resistere a temperature fino a 100°C.
- In conformità alle norme di sicurezza vigenti, installare il forno in modo che le parti elettriche non siano facilmente accessibili.
- Tutte le parti che garantiscono il funzionamento sicuro dell'apparecchio devono essere rimosse solo con l'ausilio di un attrezzo (NON INCLUSO).
- Per fissare il forno al mobile, aprire la porta del forno e fissarlo inserendo le 4 viti per legno nei 4 fori sul perimetro del telaio. Fig. 3

Collegamento elettrico

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

Montaggio del cavo di alimentazione

Apertura della morsettieria. (Fig. 4):

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

Aprire la morsettiera:

1. Con un cacciavite, stringere la vite delle linguette laterali del coperchio della morsettiera.
2. Svitare la vite e aprire il coperchio della morsettiera.

Collegamento del cavo di alimentazione alla corrente

- Collegare la spina a una presa standard (non inclusa) corrispondente al carico indicato sulla targhetta dei dati. Quando si collega il cavo direttamente alla rete, installare un interruttore automatico onnipolare con un'apertura minima dei contatti di 3 mm tra l'apparecchio e la rete. L'interruttore automatico onnipolare deve essere dimensionato in base al carico e rispettare le norme vigenti (il cavo di messa a terra non deve essere interrotto dall'interruttore).
- Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo da non raggiungere una temperatura superiore a 50°C rispetto alla temperatura ambiente e deve essere protetto da un isolamento di grado adeguato.
- Prima di effettuare il collegamento, verificare che la sicurezza elettrica di questo apparecchio possa essere garantita solo se il forno è correttamente ed efficacemente collegato a terra in conformità alle norme di sicurezza elettrica. Assicurarsi sempre che il collegamento a terra sia efficace; in caso di dubbio, chiamare un tecnico qualificato per controllare il sistema. Cecotec non si fa responsabile di danni derivanti da un sistema privo di messa a terra.
- Le specifiche indicate sulla targhetta (sull'apparecchio e/o sull'imballaggio) corrispondano a quelle della rete elettrica della propria abitazione prima del collegamento alla rete;
- La capacità elettrica dell'impianto e delle prese sia in grado di sopportare la potenza massima dell'apparecchio. In caso di dubbio, rivolgersi a un tecnico qualificato.
- Se la presa di corrente e la spina dell'apparecchio sono incompatibili, chiedere a un tecnico qualificato di sostituire la presa con un modello adatto.

Questi ultimi, in particolare, dovranno anche assicurarsi che la sezione dei cavi delle prese sia adeguata alla potenza utilizzata dall'apparecchio. Si sconsiglia l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghie. Se non è possibile evitarne l'uso, ricordarsi di utilizzare solo adattatori e prolunghie singole o multiple conformi alle norme di sicurezza vigenti. In questi casi, non superare mai la capacità massima di corrente indicata sull'adattatore singolo o sulla prolunga e la potenza massima indicata sull'adattatore multiplo. Fare in modo che la spina e la presa di corrente siano facilmente accessibili.

Verifica

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

4. FUNZIONAMENTO

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

Prima di utilizzare il forno per la prima volta

Riscaldare il forno

- Per eliminare l'odore di nuovo, riscaldare il forno quando è vuoto.
 - Si consiglia di scegliere una funzione in cui entrambi le resistenze sono attivate e di impostare il forno a 250°C per un'ora.
 - Assicurarsi che all'interno del forno non rimanga alcun imballaggio.
1. Utilizzare la manopola per attivare la modalità convenzionale.
 2. Impostare la temperatura a 250 °C. Dopo un'ora, spegnere il forno.

Icone touch e manopola.Fig. 6






KB	K1	K2	K3
Manopola per selezionare la modalità / regolare la temperatura	Ridurre il tempo	Impostare l'ora del sistema / la sveglia / il tempo di cottura / la funzione di avvio ritardato	Aumentare il tempo







Display e spie.Fig. 7


Spie	Funzionamento	Spia	Funzione
1	Display della temperatura	6	Display del tempo (ora, sveglia, tempo di cottura, tempo della funzione di avvio ritardato)
2	Unità di temperatura (°C)	7	Ora (h)
3	Unità di temperatura (°F)	8	Blocco della porta

4	Sveglia	9	Avvio ritardato
5	Funzionamento	10	Minuti (min)

Modalità

Modalità	Simbolo	Descrizione
Modo 1		Sbrinatorio: La ventola funziona senza calore per ridurre i tempi di scongelamento degli alimenti. Questo dipende dalla temperatura ambiente e dalla quantità e dal tipo di cibo.
Modalità 2		Grill superficie ridotta: Questa modalità utilizza solo l'interno della resistenza superiore, facendo sì che il calore sia diretto verso il basso. È adatta per cucinare piccole porzioni di pancetta, toast, carne, ecc.
Modo 3		Grill completo: Questa modalità utilizza entrambe le parti della resistenza superiore, facendo sì che il calore sia diretto verso il basso. Adatta per cuocere porzioni medio-grandi di salsicce, pancetta, carne, pesce, ecc.
Modalità 4		Riscaldamento a ventola e grill: Questa modalità utilizza la resistenza superiore e la ventola, consentendo al calore di circolare più rapidamente all'interno. È quindi adatta quando si ha bisogno di cuocere rapidamente gli alimenti e per evitare che alcuni cibi come bistecche, hamburger e alcune verdure perdano succosità.
Modalità 5		Forno ventilato: In questa modalità, si attivano la resistenza posteriore e la ventola, consentendo una migliore circolazione del calore. Il tempo di cottura è breve, quindi è un modo economico di cucinare. Il calore viene trasmesso in modo uniforme a tutti i livelli, evitando che i sapori delle diverse preparazioni si mescolino.

Modalità 6		<p>Convenzionale / Statico: In questa modalità si accende la parte esterna della resistenza superiore e inferiore. Questa funzione è adatta per grigliare e cuocere su un unico livello.</p>
Modo 7		<p>Grill convenzionale: In questa modalità, il calore del forno viene trasferito dalla resistenza superiore a quella inferiore e la ventola lo fa circolare in tutto il forno, per una cottura uniforme. Questa funzione è adatta per grigliare e cuocere su un unico livello.</p>
Modo 8		<p>Riscaldamento tramite ventola e resistenza inferiore: Questa modalità utilizza la resistenza inferiore insieme alla ventola, che aiuta a far circolare il calore. È adatta per alimenti che devono essere cucinati dal basso, ad esempio le pizze.</p>
Modo 9		<p>Resistenza inferiore: Questo metodo utilizza la resistenza inferiore. È adatta per alimenti che devono essere cucinati dal basso.</p>
Modalità 10		<p>Pizza: Questa modalità attiva la ventola e la resistenza inferiore, ed è quindi adatta a riscaldare rapidamente la base del forno.</p>
Modalità 11		<p>Preriscaldamento rapido: In questa modalità, si attivano le due parti (interna ed esterna) della resistenza superiore e della resistenza inferiore per far circolare il calore alternativamente. Si attiva anche la ventola per distribuire il calore in modo uniforme e ridurre i tempi di cottura. È quindi adatto per preriscaldare rapidamente il forno.</p>

<p>Modalità 12</p>		<p>Air Fry: Questa modalità attiva contemporaneamente la resistenza superiore, la resistenza posteriore e la ventola. In questo modo il forno si riscalda rapidamente e rimuove l'umidità dalla superficie del cibo, rendendolo più croccante all'esterno e più tenero all'interno.</p>
<p>Modalità 13</p>		<p>ECO: In questa modalità, vengono utilizzate la parte interna della resistenza superiore e la resistenza inferiore per controllare la temperatura, riducendo così il consumo di energia. È adatta per cuocere cibi di grandi dimensioni, poiché la temperatura del forno aumenta progressivamente, consentendo al calore di penetrare completamente negli alimenti.</p>
<p>Funzione 14</p>		<p>Pulizia pirolitica</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Prima di attivare la pulizia pirolitica, tutti gli accessori devono essere rimossi dal forno, altrimenti potrebbero danneggiarsi. 2. Il forno carbonizza il grasso e i residui di cibo per facilitare la pulizia.

Nota:

Nelle modalità da 1 a 12 ed ECO, la ventola funziona a bassa velocità. Smette di funzionare quando la temperatura all'interno del forno scende al di sotto di 100 °C.

Se in qualsiasi modalità il forno raggiunge una temperatura superiore a 300 °C, la ventola funziona ad alta velocità.

Accessori

- Gli accessori in dotazione sono adatti alla preparazione di qualsiasi tipo di alimento. Quando si utilizzano gli accessori, assicurarsi di inserirli correttamente nel forno.
- Sono disponibili accessori opzionali, con i quali è possibile migliorare alcuni dei vostri piatti preferiti o semplicemente cucinare in modo più pratico.

Introdurre gli accessori

- Il forno dispone di 5 diversi livelli su cui è possibile posizionare gli accessori. Inserirli fino in fondo in modo che non tocchino il pannello della porta.

Le altezze del forno sono mostrate nella figura 5.

- Gli accessori possono essere rimossi fino a circa la metà. In questo modo è possibile rimuovere facilmente il cibo.

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

Teglia

- Per dolci umidi, torte, alimenti surgelati e arrostiti di grandi dimensioni.
- Può essere utilizzata anche per raccogliere il grasso che cola quando si cucina direttamente sulla griglia.
- Si utilizza per arrostitire e per posizionare gli alimenti da cucinare.

Guide

- Questo forno è dotato di 5 guide laterali che consentono di posizionare gli accessori all'altezza desiderata. Vengono utilizzate per fissare gli accessori ai lati della cavità del forno.
- Se si ha bisogno di più spazio per cucinare, è possibile rimuovere le guide e posizionarle sulla base del forno.

Nota: Quando si posizionano gli alimenti sulla base del forno, non utilizzare le modalità in cui la resistenza inferiore è accesa, per evitare l'accumulo di calore (solo per modelli specifici).

Cestello da utilizzare con la funzione Air Fry

Quando si utilizza la modalità Air Fry, posizionare gli alimenti in questo cestello. In questo modo la cottura sarà più rapida e i risultati migliori.

Teglia per pizza

Se si intende cuocere una pizza, posizionarla su questa teglia di ceramica e attivare la modalità Pizza.

PANNELLO DI CONTROLLO

Funzionamento




Rischio di scottature. Fare attenzione quando si apre la porta del forno, perché potrebbe fuoriuscire del vapore.




Accensione

1. Collegare il forno alla corrente. Quando lo si fa, tutte le spie si accendono. Il forno passa quindi in modalità standby. In modalità standby, il forno visualizza sempre l'ora. La Figura 8 mostra la modalità stand-by dopo che il forno è stato collegato alla rete elettrica per la prima volta.



- Quando il forno è collegato alla rete elettrica, il blocco della porta esegue un controllo di sicurezza. Durante questo processo, si blocca e si sblocca automaticamente.

ATTENZIONE: Se durante il processo viene visualizzato il codice di errore "E-3", consultare la sezione "Funzione di protezione" di questo manuale. Tenendo premuto il centro della manopola o l'icona , il codice di errore scompare e il forno entra in modalità standby.



Impostazione dell'ora



- Quando il forno è in modalità standby, premere l'icona  per impostare l'ora. Il separatore delle ore e dei minuti (":") non lampeggia, ma lampeggiano i valori delle ore e dei minuti (comprese le spie "h" e "min"). Per impostare l'ora, premere le icone  e .

- L'intervallo di impostazione è 00:00-23:59.

Nota: Tenere premuta l'icona  o  per aumentare/diminuire l'ora di 5 minuti o premerla brevemente per aumentare/diminuire l'ora di 1 minuto.

La Figura 9 mostra l'impostazione dell'ora.

- Una volta impostata l'ora, è possibile attendere 10 secondi senza effettuare alcuna operazione per la conferma automatica dell'impostazione, oppure premere l'icona  per confermarla manualmente.
- Quando si impostano l'ora e i minuti, entrambi i valori lampeggiano. Al termine dell'impostazione, se dopo 10 secondi non si è premuto l'icona  per confermarla, il forno completerà l'impostazione e smetterà di visualizzare questa schermata. Se si scollega il forno dalla corrente, è necessario reimpostare l'ora.
- Quando il forno è in modalità standby, visualizza l'ora; quando è in funzione, visualizza il conto alla rovescia della cottura.

Nota: Durante l'impostazione dell'ora, se si tiene premuta l'icona  o , l'ora aumenta/diminuisce rapidamente. Se si tiene premuta una di queste due icone per un tempo indefinito, il tempo si ferma automaticamente per evitare incidenti.


Selezione della modalità

Quando il forno è in modalità standby, è possibile selezionare la modalità desiderata utilizzando la manopola.

NOTA: Il forno ricorda l'ultima modalità selezionata.

- Quando si seleziona la modalità, viene visualizzata la temperatura predefinita (se si sceglie la modalità di pulizia pirolitica, il display visualizza "PYR"). Se si seleziona una modalità la cui temperatura è regolabile, premere la manopola. La temperatura predefinita viene visualizzata sul display e lampeggia.
- Ruotare la manopola per regolare la temperatura. Una volta impostata, premere nuovamente il centro della manopola per avviare il forno. Se si seleziona una modalità per la quale la temperatura non è regolabile (ad esempio, la modalità di pulizia pirolitica), avviarla direttamente premendo il centro della manopola.

ATTENZIONE: Se non si imposta la temperatura della modalità, o se sono trascorsi 10 secondi dall'impostazione e non si è premuto il centro della manopola, il forno entra in modalità standby. Quando il forno è in funzione, il display appare come nella figura 10.




- Quando il forno è in funzione, si accende la spia . Il display dell'ora mostra il conto alla rovescia del tempo di cottura e il display della temperatura mostra la temperatura interna del forno. Inoltre, si accende anche la spia della modalità selezionata.

Nota: Quando la temperatura interna del forno si avvicina alla temperatura impostata, il forno emette un segnale acustico per due secondi. Se il conto alla rovescia raggiunge lo zero, il forno si ferma (anche se la ventola continua a funzionare) ed entra in modalità standby. Un segnale acustico viene emesso ogni secondo per 5 minuti. La ventola smette di funzionare quando la temperatura all'interno del forno è inferiore a 100°C.

- Se la temperatura all'interno del forno è inferiore a 30 °C, sul display appare "Lo °C".





Configurare il tempo di cottura

ATTENZIONE: Il tempo massimo di cottura impostabile è di 10 ore.

1. Per impostare il tempo di cottura desiderato, premere 3 volte l'icona . La spia di funzionamento si accende. Quindi regolare l'ora premendo l'icona  o .




La Figura 11 mostra l'impostazione del tempo di cottura.

Nota:





- L'intervallo di tempo delle modalità va da 0 minuti a 10 ore. Se non si modifica il tempo di cottura, il forno funziona per default per 10 ore.
 - L'intervallo di tempo della modalità di pulizia pirolitica va da 1,5 a 2,5 ore. Se non si seleziona il tempo desiderato, il forno eseguirà un'autopulizia di 2,5 ore.
2. Tenere premuta l'icona  o  per aumentare/diminuire il tempo di 5 minuti. Premere brevemente l'icona  o  per aumentare/diminuire il tempo di 1 minuto.

Funzione di Avvio ritardato



Questo forno è dotato di una funzione di avvio ritardato.

1. Selezionare la modalità desiderata, quindi premere il centro della manopola per impostare la temperatura. Una volta fatto ciò, non premere di nuovo il centro della manopola, ma premere 3 volte l'icona  per impostare l'ora (se l'ora non è impostata, il forno funzionerà per il tempo predefinito). Quindi premere nuovamente l'icona  per attivare la funzione di avvio ritardato. La spia di avvio ritardato viene visualizzato sul display e lampeggia.
2. È inoltre possibile attivare la funzione di avvio ritardato premendo quattro volte l'icona  (a condizione che non ci si trovi nella schermata di impostazione dell'ora). Nota: La temperatura e il tempo di funzionamento sono preimpostati. La spia di avvio ritardato appare sul display e lampeggia.

La Figura 12 mostra l'impostazione della funzione Avvio ritardato.

- Utilizzare l'icona  o  per impostare l'ora di avvio ritardato. Una volta impostata l'ora, premere l'icona  per attivare la funzione di avvio ritardato. Dopo aver seguito tutti i passaggi della sezione 5.1, è necessario premere anche il centro della manopola per confermare l'operazione e impostare il tempo di avvio ritardato. La spia  rimane accesa e sul display viene visualizzata l'ora del sistema (Fig. 13). Il display della temperatura mostrerà la temperatura impostata nella funzione Avvio ritardato.





NOTA BENE:

- Il tempo massimo che si può impostare per la funzione di avvio ritardato è di 23 ore e 59 minuti.
- Il forno si avvia solo quando il conto alla rovescia impostato nella funzione Avvio ritardato raggiunge lo zero.
- Una volta impostato il tempo per la funzione Avvio ritardato, se trascorrono 10 secondi senza che sia stata eseguita alcuna operazione, il forno conferma automaticamente l'impostazione e attiva la funzione.
- In questo caso, si attiva il blocco della porta e l'indicatore  rimane acceso sul display.
- È possibile verificare l'ora di avvio del forno (dopo aver attivato la funzione di avvio ritardato) premendo quattro volte l'icona .

Modalità di pulizia pirolitica

- È possibile selezionare questa modalità ruotando la manopola.

ATTENZIONE:



- La temperatura non è configurabile in questa modalità.
 - La durata predefinita è di 2,5 ore.
 - Per impostare l'ora di funzionamento, premere 3 volte l'icona . Il minimo è di 1,5 ore, il massimo di 2,5 ore.
- Dopo aver selezionato questa modalità e impostato l'ora desiderata, premere il centro della manopola per avviarla. A questo punto, sul display della temperatura appare "PYR" e si attiva il blocco della porta. La spia  si accende, il che significa che la porta del forno è bloccata e che la pulizia pirolitica è stata attivata. Premere il centro della manopola per mettere in pausa la pulizia. Se si tiene premuto il centro della manopola o l'icona , la pulizia viene annullata e il forno entra in modalità standby.
 - Quando è stata attivata la modalità di pulizia pirolitica, la parte superiore del display visualizza il conto alla rovescia e la parte inferiore del display visualizza "PYR". Se questa modalità è attivata, la lampadina del forno non si accende.
 - Quando questa modalità è attivata, il blocco della porta si attiva e la porta non può essere aperta. Se compare il codice di errore "E-3", consultare la sezione "Funzione di protezione" di questo manuale. Premere il centro della manopola o l'icona  per cancellare il codice di errore e il forno entra in modalità standby.

5. Quindi ripristinare la pulizia pirolitica e premere nuovamente la manopola per attivarla.

ATTENZIONE: Non è possibile attivare la funzione di avvio ritardato in modalità di pulizia pirolitica.

Funzione Blocco della porta

ATTENZIONE: Quando si attiva la funzione di avvio ritardato o la modalità di pulizia pirolitica, si attiva anche il blocco della porta.

- Al termine della pulizia pirolitica, il forno entra in modalità standby.
- Quando la temperatura all'interno del forno supera i 300 °C, si accende la spia  (Fig. 14).
- Il blocco della porta si disattiva automaticamente quando la temperatura all'interno del forno è inferiore a 280 °C. La spia  si spegne (Fig. 15).

La funzione Blocco della porta si attiva nei seguenti casi:

- Quando la temperatura interna del forno è superiore a 300°C, indipendentemente dalla modalità selezionata (tranne lo scongelamento).
- Durante il processo di pulizia pirolitica, si attiva la funzione di blocco della porta.
- Quando il forno è in modalità standby e il circuito del sensore di temperatura è aperto o in cortocircuito, si attiva la funzione di blocco della porta. La ventola continua a funzionare.
- Quando si attiva la funzione di avvio ritardato, si attiva anche il blocco della porta.


La funzione Blocco della porta verrà disattivata nei passaggi successivi:

- Quando il processo di pulizia pirolitica è terminato o è in pausa, la funzione Blocco della porta si disattiva automaticamente quando la temperatura è inferiore a 280°C. Se durante questo processo si verifica un'interruzione di corrente, la funzione Blocco della porta verrà disattivata solo al ripristino dell'alimentazione.




Nota: Anche se l'alimentazione viene ripristinata, la funzione di blocco della porta rimane attivata se la temperatura all'interno del forno supera i 280 °C.

- Durante il funzionamento in qualsiasi altra modalità, se la temperatura del forno è anomala, la funzione di blocco della porta si disattiva quando la temperatura interna del forno è inferiore a 280 °C.
- Se si termina la cottura nella funzione Avvio ritardato o se si annulla la funzione Avvio ritardato, la porta si sblocca automaticamente.




Funzione Sveglia

1. Premere l'icona  per impostare la sveglia. La spia  lampeggia.
2. Quindi premere l'icona  per impostare l'ora della sveglia (00:00-23:59).


ITALIANO

- Una volta impostata, premere l'icona  o attendere 10 secondi. L'ora del sistema appare sul display e la spia  rimane accesa. Quando il conto alla rovescia raggiunge lo zero, viene emesso un segnale acustico ogni secondo per cinque minuti. Anche la spia  lampeggia per 5 minuti.
- Per interrompere il segnale acustico e il lampeggiamento della spia, premere una qualsiasi icona touch.


Nota:

- Durante l'impostazione, le spie delle ore e dei minuti lampeggiano. La spia  rimane fissa.
- Durante l'impostazione, se si tiene premuto il centro della manopola o l'icona , la funzione sveglia viene annullata e il forno visualizza l'ora del sistema.
- Se è già stata impostata la sveglia, la spia  apparirà sul display quando il forno è in funzione e si potrà vedere il tempo rimanente.



Funzione Avvio/Pausa/Annullare

- Dopo aver selezionato la modalità e impostato l'ora desiderata, premere il centro della manopola per avviare il forno. Premendo di nuovo il centro della manopola si mette in pausa la cottura. La temperatura lampeggia e può essere regolata ruotando la manopola (la modalità non può essere modificata). Premere nuovamente il centro della manopola per riavviare il forno.
- Quando il forno è in funzione, tenendo premuto il centro della manopola o l'icona , si interrompe la cottura e si passa alla modalità standby. Anche il tempo di cottura e il tempo della funzione Avvio ritardato vengono annullati.

Funzione di protezione

- Il codice di errore "E-1" appare sul display se il circuito del sensore è in cortocircuito o aperto mentre il forno è in funzione. In tal caso, vengono emessi 10 segnali acustici (Fig. 16). La porta del forno viene bloccata. Tenere premuto il centro della manopola o l'icona  per portare il forno in modalità standby.

ATTENZIONE: La ventola continuerà a funzionare.

- Se la temperatura è inferiore a 35 °C dopo 5 minuti di riscaldamento (questo non vale per la modalità Sbrinamento o ECO), significa che una delle resistenze è difettosa. Il display visualizza il codice di errore "E-2" (Fig. 17) e vengono emessi 10 segnali acustici. Tenere premuto il centro della manopola o l'icona  per portare il forno in modalità standby.
- Durante il processo di pulizia pirolitica, se sul display appare il codice di errore "E-3" (Fig. 18) quando la porta è bloccata, significa che il blocco della porta o il circuito di rilevamento non funzionano correttamente. Se compare questo codice, il forno emette un segnale acustico per 10 volte. Tenere premuto il centro della manopola o l'icona  per portare il forno in modalità standby.

- Se la scheda di potenza non riceve dati di comunicazione validi dalla scheda del display per 20 secondi, spegne tutte le modalità e le funzioni e sul display appare il codice di errore "E-5". Se la scheda del display non riceve dati di comunicazione validi dalla scheda di alimentazione per 20 secondi, spegne tutte le modalità e le funzioni (eccetto il raffreddamento) e sul display appare il codice di errore "E-6".

Codici di errore	Descrizione	Causa
E-1	Sensore aperto o in cortocircuito	Guasto al sensore o al circuito di rilevamento
E-2	Guasto del sensore	Guasto del sensore o alla resistenza
E-3	Serratura della porta difettosa	Guasto del circuito di chiusura o di rilevamento della porta
E-4	Errore nel registro del microcontrollore	Guasto del microcontrollore
E-5	La scheda di alimentazione non può ricevere dati di comunicazione validi dalla scheda del display per 20 secondi, quindi spegne tutte le modalità e le funzioni.	Guasto alla linea di comunicazione
E-6	La scheda del display non può ricevere dati di comunicazione validi dalla scheda di alimentazione per 20 secondi, quindi spegne tutte le modalità e le funzioni.	Guasto alla linea di comunicazione
E-7	La protezione contro le alte temperature è stata attivata e tutte le modalità e le funzioni si spengono entro 10 secondi.	Sensore o circuito di azionamento della resistenza difettoso

Suggerimenti per la cottura al forno

- Utilizzare teglie metalliche o contenitori in alluminio con rivestimento antiaderente o stampi in silicone resistenti al calore.
- Utilizzare al meglio lo spazio della griglia.
- Si consiglia di posizionare gli alimenti o le teglie al centro della griglia.
- Tenere chiusa la porta.

ITALIANO

- Come capire se un ciambellone è ben cotto.

Circa 10 minuti prima della fine del tempo di cottura indicato nella ricetta, inserire uno stuzzicadenti nel punto più alto del ciambellone. Se lo stuzzicadenti esce pulito, il ciambellone è pronto.

- Il ciambellone si sgretola.

Utilizzare meno liquido la prossima volta o regolare la temperatura del forno 10 gradi più bassa. Rispettare i tempi di impasto indicati nella ricetta.

- Il ciambellone è lievitato al centro, ma è più basso ai bordi.

Non ungere le pareti dello stampo. Dopo la cottura, togliere con cautela il ciambellone dallo stampo. Per farlo, utilizzare un coltello.

- La parte superiore del ciambellone è troppo scura.

Posizionarlo più in basso nel forno, selezionare una temperatura più bassa e cuocerlo un po' più a lungo.

- Il ciambellone è troppo secco.

Al termine, praticare dei piccoli fori con uno stecchino da cocktail. Quindi cospargerlo di succo di frutta o di una bevanda alcolica. La prossima volta, selezionare una temperatura di 10 gradi superiore e ridurre il tempo di cottura.

- Il pane o la torta (ad esempio, la cheesecake) hanno un bell'aspetto, ma sono inzuppati all'interno.

La prossima volta utilizzare un po' meno liquido e cuocere un po' più a lungo a una temperatura più bassa. Per le torte con farcitura umida, cuocere prima la base. Cospargere con mandorle o pangrattato, quindi ricoprire con la farcitura. Seguire la ricetta e i tempi di cottura.

- La torta si rosola in modo non uniforme.

Selezionare una temperatura leggermente più bassa in modo che la torta cuocia in modo più uniforme. Cuocere torte delicate su un unico livello utilizzando la modalità convenzionale. Se la carta oleata sorge, può compromettere la circolazione dell'aria. Per questo motivo, tagliare sempre la carta in base alle dimensioni della teglia.

- L'interno di una torta alla frutta è troppo leggero.

La prossima volta posizionare la torta su un livello più basso.

- Il succo della frutta trabocca o fuoriesce.

La prossima volta, utilizzare un contenitore più profondo.

- I prodotti da forno realizzati con pasta di lievito si attaccano tra loro durante la cottura.

Tra un prodotto e l'altro deve esserci uno spazio di circa 2 cm. In questo modo si lascia abbastanza spazio perché si espandano bene e si rosolino su tutti i lati.

- La cottura è avvenuta a diversi livelli.

Il cibo nella teglia superiore è più scuro di quello nella teglia inferiore. Utilizzare sempre aria calda 3D per cuocere su più livelli. Il fatto che si mettano diverse teglie nel forno non significa che saranno tutte pronte nello stesso momento.

- Durante la cottura di torte umide si forma della condensa.

La cottura può portare alla formazione di vapore, che fuoriesce dalla porta. Il vapore può depositarsi e formare gocce d'acqua sul pannello di controllo o sui mobili adiacenti. È normale.

Consigli per arrostire

- Se si cucina un pollo o un tacchino interi, o un pezzo di carne di grandi dimensioni, condirlo con un po' di succo di limone e pepe nero.
- La carne con le ossa richiede 15-30 minuti in più di cottura rispetto a un arrosto delle stesse dimensioni senza ossa.
- Il tempo di cottura deve essere di 4-5 minuti per ogni centimetro di altezza della carne.
- Lasciare riposare la carne in forno per circa 10 minuti dopo il tempo di cottura. In questo modo, i succhi saranno distribuiti meglio in tutto l'arrosto e non coleranno quando la carne verrà tagliata.
- Se si cucina del pesce, impostare una temperatura media o bassa.

Suggerimenti per l'utilizzo della modalità Grill

Questa modalità è ideale per la cottura di carne, pesce e pollame, in quanto questi alimenti risulteranno rosolati ma non secchi. I tagli piatti, gli spiedini di carne e le salsicce sono particolarmente adatti per essere grigliati in modalità Grill, così come le verdure ad alto contenuto d'acqua, come i pomodori e le cipolle.

- Se si utilizza la modalità Grill, preriscaldare il forno per 4 minuti prima di inserire il cibo. Quando il forno è in funzione, chiudere sempre la porta.
- Per quanto possibile, i pezzi di cibo da grigliare devono avere lo stesso spessore. In questo modo si rosoleranno in modo uniforme e rimarranno succulenti.
- Girare il cibo che si sta grigliando dopo che sono trascorsi i 2/3 del tempo.
- Non aggiungere sale alle bistecche prima di averle grigliate.
- Aggiungere un po' di liquido se la carne è magra. Ricoprire la base della pirofila con circa 1/2 cm di liquido.
- Posizionare il cibo da grigliare direttamente sulla griglia. Se si griglia un unico pezzo, posizionarlo al centro della griglia. Inserire anche la vaschetta raccogli-gocce al livello 1 per raccogliere il grasso.
- Quando si arrostisce, non inserire la teglia ai livelli 4 o 5, perché potrebbe deformarsi.
- La resistenza si accende e si spegne continuamente. Questo è normale. L'impostazione della funzione determina la frequenza con cui ciò avviene.
- Quando l'arrosto è pronto, spegnere il forno e lasciarlo riposare per altri 10 minuti. Ciò consente una migliore distribuzione dei succhi della carne.
- Se si arrostisce la carne di maiale con la crosta, tagliarla trasversalmente e posizionare l'arrosto sul piatto con la crosta sul fondo.
- Posizionare il pollame intero sulla griglia inferiore, con il lato del petto rivolto verso il basso. Girarlo dopo 2/3 del tempo indicato.
- Se si cucina l'anatra o l'oca, bucare la pelle nella parte inferiore delle ali. Questo permette al grasso di fuoriuscire.
- Se si cucinano pezzi di pesce, girarli dopo 2/3 del tempo indicato. Non è necessario farlo se si cucina il pesce intero. Mettere il pesce intero nel forno in posizione di nuoto con la pinna

ITALIANO

dorsale rivolta verso l'alto. Se si inserisce mezza patata o un piccolo contenitore da forno nella cavità dello stomaco del pesce, questo diventerà più stabile.

- Come capire se l'arrosto è pronto. Utilizzare un termometro per carne (disponibile nei negozi specializzati) o fare la "prova del cucchiaino". Premere sull'arrosto con un cucchiaino. Se è duro, significa che è pronto. Se invece si riesce a premere con un cucchiaino, significa che ha bisogno di un po' più di cottura.
- L'arrosto è di colore troppo scuro e alcune parti sono leggermente bruciate. Controllare l'altezza a cui è posizionato e la temperatura.
- L'arrosto sembra buono, ma i succhi sono bruciati. La prossima volta, utilizzare una pirofila più piccola o aggiungere più liquido.
- L'arrosto sembra buono, ma i succhi sono troppo chiari e acquosi. La prossima volta, utilizzare una pirofila più grande o aggiungere meno liquido.
- Dall'arrosto esce vapore. Questo è normale ed è dovuto alle leggi della fisica. La maggior parte del vapore fuoriesce attraverso l'uscita del vapore. Il vapore può depositarsi e formare condensa sulle manopole o sugli elementi di arredo adiacenti.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia degli accessori

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

Consigli per il risparmio energetico

Le seguenti informazioni aiutano a risparmiare energia:

- Utilizzate stoviglie di colore scuro o con rivestimento smaltato, in quanto la trasmissione del calore sarà migliore.
- Preriscaldare il forno prima di cucinare gli alimenti.
- Non aprire la porta del forno troppo frequentemente durante la cottura.
- Cercare di cucinare più piatti contemporaneamente nel forno. È possibile cucinare posizionando due recipienti di cottura sulla griglia.
- Cucinare più di un piatto, uno dopo l'altro. Il forno sarà già caldo.
- Si può risparmiare energia spegnendo il forno qualche minuto prima del tempo di cottura. Non aprire la porta del forno.
- Scongela gli alimenti congelati prima di cucinarli

Pulizia e manutenzione

- Il forno deve essere pulito dopo ogni utilizzo. Quando si pulisce il forno, la luce deve essere accesa in modo da poter vedere meglio le superfici.
- L'interno del forno deve essere lavato solo con acqua tiepida e un po' di sapone liquido.
- Dopo aver pulito l'interno del forno, asciugarlo con un panno.

- Non pulire mai le superfici del forno con il vapore.
- L'interno del forno deve essere pulito solo con acqua calda e sapone, utilizzando una spugna o un panno morbido. Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Le macchie che possono comparire sul fondo del forno sono state causate da schizzi o versamenti di cibo. Questi schizzi si verificano durante il processo di cottura. Possono essere dovuti a una cottura a temperatura troppo elevata o a un contenitore troppo piccolo.
- È necessario selezionare una temperatura e una funzione di cottura adatta all'alimento da cuocere. È inoltre necessario assicurarsi di posizionare il cibo in una pirofila di dimensioni adeguate e di utilizzare la teglia del forno, se necessario.
- Le parti esterne del forno devono essere pulite solo con acqua calda e sapone, utilizzando una spugna o un panno morbido. Non utilizzare detergenti abrasivi.
- Se si utilizza un qualsiasi tipo di detergente per forni, accertarsi che sia adatto a questo prodotto.
- I danni causati all'apparecchio da un detergente non saranno riparati gratuitamente, anche se l'apparecchio rientra nel periodo di garanzia.
- Per la pulizia e la manutenzione del pannello frontale in vetro non utilizzare prodotti detergenti contenenti materiali abrasivi.

Pulizia del forno

Per la pulizia del forno non sono necessari detergenti o altri prodotti speciali. Si consiglia di pulire il forno con un panno umido quando è caldo.

Per la pulizia delle pareti laterali e della porta del forno

1. Rimuovere le guide laterali. A tal fine, premere la parte inferiore delle guide e contemporaneamente tirarle lateralmente. Quindi spingerle verso l'alto e tirarle verso l'alto fino a livellarle. Infine, rimuoverle.
2. Per rimontare le guide laterali dopo la pulizia, seguire l'ordine inverso rispetto alla procedura di rimozione.

Smontaggio e montaggio della porta del forno

Per pulire e rimuovere i pannelli della porta, smontare la porta. Ogni cerniera della porta è dotata di un'asta di bloccaggio; quando è chiusa, la porta è fissa e non è possibile rimuoverla.

Per rimuovere la porta è necessario aprire l'asta di chiusura.



Quando la cerniera non è bloccata, la porta può chiudersi improvvisamente con grande forza. Pertanto, assicurarsi che l'asta di bloccaggio sia sempre chiusa. Deve essere aperta solo quando la porta viene rimossa.

Smontare la porta

1. Aprire completamente la porta.
2. Sollevare entrambi i lati dell'asta di bloccaggio (Figura 19).
3. Chiudere la porta fino in fondo. Tenerla su entrambi i lati, quindi richiuderla. Muoverla su e giù ed estrarla.

Posizionare la porta

Seguire l'ordine inverso di smontaggio della porta.

- Quando si monta la porta, assicurarsi che entrambe le cerniere si adattino correttamente.
- Quando si apre la porta, abbassare l'asta di bloccaggio (Figura 20).



Se la porta cade accidentalmente o le cerniere si chiudono improvvisamente, non toccarle. Contattare il servizio tecnico ufficiale di Cecotec.

Rimuovere e montare la porta

Rimozione

1. Rimuovere la porta del forno e appoggiarla su un panno. Fig. 21
2. Rimuovere le tre viti con un cacciavite a croce. Fig. 22
3. Sollevare il telaio del vetro e spingerlo secondo la freccia della figura. Fig. 23
4. Quindi capovolgere il telaio e rimuovere le quattro viti con un cacciavite a croce. Fig. 24

Avvisi:

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

Posizionamento

- Inserire il vetro (precedentemente inserito nel telaio) nell'apertura della porta.
- Sia il lato destro che quello sinistro devono essere allineati alla fessura. Una volta allineati, posizionare il vetro.
- Posizionare la porta del forno.

Rimuovere e montare le guide laterali

1. Per pulire i lati del forno, è necessario rimuovere le guide laterali.
2. Con una mano, spingere l'interno del forno e, con l'altra, tirare verso l'esterno la parte anteriore delle guide del forno.

Sostituzione della lampadina del forno



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

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

7. Utilizzare esclusivamente una lampadina alogena da 25 W /220-240 V- di tipo G9, T300 °C o T350 °C.

Ispezioni periodiche

Oltre a mantenere pulito il forno, è necessario:

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



Avviso

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

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

Funzionamento normale:

- Quando si utilizza il forno per la prima volta, è possibile che emetta un odore particolare e che faccia fumo per alcune ore. Pertanto, si consiglia di farlo funzionare per un'ora senza che vi sia nulla all'interno. Dopo questo tempo, lasciarlo raffreddare e pulirlo.
- Quando il forno è in funzione, si possono sentire degli scricchiolii, dovuti al fondo metallico del forno.
- Se il cibo da riscaldare contiene umidità, il foro di emissione del calore può emettere vapore durante il funzionamento.
- La ventola inizia a funzionare 15 minuti dopo l'accensione del forno. Anche se il forno è spento, la ventola continua a funzionare per 35 minuti.
- Preriscaldare il forno prima di inserire gli alimenti.
- Se si deve cuocere a lungo, si può spegnere il forno prima della fine del tempo. In questo modo si sfrutterà il calore residuo per terminare la cottura.

Risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Soluzione
Il forno non funziona.	C'è stata un'interruzione di corrente.	Controllare la luce della cucina o il funzionamento di un altro apparecchio.
	Guasto all'interruttore automatico.	Controllare se l'interruttore automatico funziona.
	Si è dimenticato di selezionare la modalità desiderata.	Selezionare una modalità.
La lampadina non si accende.	Lampadina difettosa.	Sostituire la lampadina.
	Assenza di corrente elettrica.	Controllare se il forno riceve corrente elettrica.
Il forno smette di funzionare all'improvviso.	C'è stata un'interruzione di corrente.	Controllare se la luce della cucina o altri apparecchi funzionano.
	Guasto del termostato.	Verificare se la ventola funziona. Se così fosse, sostituire il termostato con uno nuovo.
Il forno non si riscalda.	Non è stata selezionata la temperatura.	Regolare la temperatura.
	Se il modello è dotato di timer, non è possibile impostare l'ora.	Impostazione del timer.
	Non vi è corrente elettrica.	Controllare la scatola di alimentazione.
	La resistenza è danneggiata.	Sostituire la resistenza con una nuova.
Esce acqua dalla porta quando si utilizza il forno.	La guarnizione della porta è danneggiata.	Sostituire la guarnizione della porta.
	La cerniera non è abbastanza robusta.	Sostituire la cerniera.

Se il problema non è stato risolto:

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

7. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 04736 / 04737

Prodotto: Bolero Hexa P516000 Line A/ Bolero Hexa P516000 Glass Black A

Voltaggio nominale: 220 - 240 V~

Frequenza nominale: 50 - 60 Hz

Potenza nominale: 3250 W

	Simbolo	Valore	Unità
Codice modello		04736 / 04737	
Tipologia di forno		Bolero Hexa P516000 Line A/ Bolero Hexa P516000 Glass Black A	
Massa dell'apparecchio	M	35	Kg
Numero di cavità		1	
Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o a gas)	Elettrica	-	-
Volume di ciascuna cavità	V	73	l
Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale)	EC cavità elettrica	0,81	kWh/ciclo
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale)	ECcavità elettrica	0,87	kWh/ciclo

ITALIANO

Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno a gas durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (gas finale)	EC cavità a gas	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo (1)
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno a gas durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (gas finale)	EC cavità a gas	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo
Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità	EEl cavità	94,2	-
Classe di efficienza energetica		A	
Modalità Standby		0,52	W
(1) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo.			

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

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

Fabbricato in Cina | Progettato in Spagna

8. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



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

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

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

9. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

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

10. COPYRIGHT

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Figura 1

1. Painel de controlo
2. Motor do ventilador (atrás da chapa de aço)
3. Bandeja
4. Grelha
5. Porta
6. Pega de transporte
7. Grelha
8. Bandeja
9. Guias
10. Cesto com função Air Fry
11. Base de pizza

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

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

Conteúdo da caixa

- Forno pirolítico
- Bandeja
- Grelha
- Grelhas laterais amovíveis
- Calhas telescópicas
- Pizza Stone XXL
- Cesto da AirFryer
- Manual de instruções

3. INSTALAÇÃO DO APARELHO

Antes da instalação

O aparelho deve ser instalado num armário de encastrar. Deve ser mantida uma distância de segurança entre o aparelho e as paredes da cozinha.

A figura 2 mostra as dimensões em mm do armário e do forno.

- As superfícies, os laminados sintéticos e os adesivos utilizados devem ser resistentes ao calor (100 °C no mínimo), e o mobiliário adjacente deve suportar pelo menos 70 °C.
- Os armários de cozinha devem estar nivelados e fixos. Deve ser deixado um espaço de 5 mm entre o forno e outros aparelhos.
- Se existir uma gaveta por baixo do forno, deve ser instalada uma divisória entre o forno e a gaveta.

Instalação e ligação

ADVERTÊNCIAS

- Os materiais podem ser danificados.
- A porta e/ou a pega não devem ser utilizadas para levantar ou deslocar o aparelho.
- Para a instalação, o aparelho deve ser ligado em conformidade com todos os regulamentos locais relativos ao gás e/ou à eletricidade.
- O transporte deve ser efetuado por, pelo menos, duas pessoas.
- Utilize as ranhuras ou as pegas de arame em ambos os lados para o transportar.



Ligação à rede elétrica

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

Perigo de choque elétrico.

-  Antes da instalação elétrica, desligar o aparelho.

Instalação

- O aparelho só deve ser instalado por pessoal qualificado, seguindo as instruções fornecidas e tendo em conta os regulamentos em vigor. A Cecotec declina qualquer responsabilidade em caso de instalação incorreta, que pode causar ferimentos em pessoas e animais, bem como danos materiais.
- Atenção: o aparelho deve ser desligado da rede elétrica antes de se proceder a qualquer regulação ou manutenção.
- A conduta de ar é utilizada para a ventilação.
- Para que o aparelho de encastrar funcione corretamente, o móvel que o contém deve ser adequado. A figura 2 mostra as dimensões do recorte para instalação sob a bancada ou num móvel de parede.
- Para garantir uma ventilação adequada, o painel traseiro do móvel deve ser removido. É preferível instalar o forno de forma que este assente sobre duas ripas de madeira. Se o forno assentar sobre uma superfície plana e contínua, deve existir uma abertura de, pelo menos, 45×560 mm.
- Os painéis adjacentes do móvel devem ser feitos de material resistente ao calor. Em particular, os móveis com um exterior folheado devem ser montados com colas que possam suportar temperaturas até 100 °C.
- Em conformidade com as normas de segurança em vigor, não deve ser possível entrar em contacto com as partes elétricas do forno depois de este ter sido instalado.
- Todas as peças que garantem o funcionamento seguro do aparelho só podem ser retiradas com a ajuda de uma ferramenta (NÃO INCLUÍDA).
- Para fixar o forno ao móvel, abra a porta do forno e fixe-a inserindo os 4 parafusos para madeira nos 4 orifícios existentes no perímetro da estrutura. Fig. 3

Conexões elétricas

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

Montagem num cabo de alimentação

Abrir a caixa de terminais. (Fig. 4):

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

Abrir a placa de bornes:

1. Com uma chave de fendas, aperte o parafuso nas patilhas laterais da tampa da placa de terminais.
2. Desaperte o parafuso e abra a tampa da caixa de terminais.

Ligar o cabo de alimentação à rede elétrica

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

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

Verificação

1. Ligar o aparelho à rede elétrica e ligá-lo.
2. Verifique se o forno está a funcionar.

4. FUNCIONAMENTO

- Antes de cozinhar, certifique-se de que retira todos os acessórios desnecessários do forno.
- Pré-aqueça o forno antes de o utilizar.
- Coloque as bandejas no centro do forno e deixe espaço entre elas quando utilizar mais do que uma para permitir a circulação do ar.
- Não coloque as bandejas sobre a base do forno nem as cubra com folha de alumínio. Isto conduziria a uma acumulação térmica. Os tempos de cozedura e de assadura não coincidem e o esmalte pode ficar danificado.
- Tente abrir a porta do forno o menos possível para ver os alimentos (a luz do forno permanece acesa durante a cozedura).
- Tenha cuidado ao abrir a porta para evitar o contacto com peças quentes e vapor.

Antes de utilizar o forno pela primeira vez

Aquecer o forno

- Para eliminar cheiro a novo, aqueça o forno quando este estiver vazio e fechado.
 - Recomendamos que escolha um modo em que ambos os elementos de aquecimento estejam activados e que regule o forno para 250 °C durante uma hora.
 - Certifique-se de que não fica nenhuma embalagem no interior do forno.
1. Utilize o seletor para ativar o Modo convencional.
 2. Definir a temperatura para 250 °C. Após uma hora, desligue o forno.

Ícones táteis e seletor. Fig. 6






KB	K1	K2	K3
Seletor para seleção do modo de funcionamento / regulação da temperatura	Diminuir o tempo	Definição da hora do sistema / alarme / tempo de cozedura / função de início retardado	Aumentar o tempo

Ecrã e indicadores. Fig. 7







Indicadores luminosos	Funcionamento	Indicador	Função
1	Indicação da temperatura	6	Indicação das horas (hora, alarme, tempo de cozedura, tempo para a função de início retardado)
2	Unidade de temperatura (°C)	7	Tempo (h)

3	Unidade de temperatura (°F)	8	Bloqueio da porta
4	Alarme	9	Início retardado
5	Funcionamento	10	Minutos (min)

Modos

Modos	Ícone	Descrição
Modo 1		Descongelar: A ventoinha funciona sem calor para reduzir o tempo de descongelação dos alimentos. Isto dependerá da temperatura ambiente e da quantidade e tipo de alimentos.
Modo 2		Metade do grill: Este modo utiliza apenas o interior da resistência superior, o que faz com que o calor seja direcionado para baixo. Adequado para cozinhar pequenas porções de bacon, tostas, carne, etc.
Modo 3		Grill completo: Este modo utiliza ambas as partes do elemento de aquecimento superior, o que faz com que o calor seja direcionado para baixo. Adequado para cozer porções médias a grandes de salsichas, bacon, carne, peixe, etc.
Modo 4		Aquecimento por ventoinha e grelhador: Este modo utiliza a resistência superior e a ventoinha, o que permite que o calor circule mais rapidamente no interior. Assim, é adequado para quando é necessário que os alimentos cozinhem rapidamente e para evitar que alguns alimentos, como bifes, hambúrgueres e alguns legumes, percam a suculência.
Modo 5		Aquecimento por ventoinha: Neste modo, a resistência traseira e a ventoinha são ativadas, permitindo uma melhor circulação do calor. O tempo de cozedura é curto, pelo que é uma forma económica de cozinhar. O calor será transmitido uniformemente a todos os níveis, o que evitará que os sabores das diferentes preparações se misturem.

PORTUGUÊS

<p>Modo 6</p>		<p>Convencional: Neste modo, a parte exterior do aquecedor superior e o aquecedor inferior estão acesos. É adequado para grelhar e assar num só nível.</p>
<p>Modo 7</p>		<p>Grelhador convencional: Neste modo, o calor é transferido do elemento de aquecimento superior para o elemento de aquecimento inferior e a ventoinha ajuda a fazer circular o calor por todo o forno para uma cozedura uniforme. É adequado para grelhar e assar num só nível.</p>
<p>Modo 8</p>		<p>Aquecimento por ventilador e elemento de aquecimento inferior: Este modo utiliza o elemento de aquecimento inferior juntamente com a ventoinha, que ajuda a fazer circular o calor. É adequado para alimentos que precisam de ser aquecidos a partir de baixo, por exemplo, pizzas.</p>
<p>Modo 9</p>		<p>Resistência inferior: Este método utiliza a resistência mais baixa. Por conseguinte, é adequado para alimentos que necessitam de ser aquecidos a partir de baixo.</p>
<p>Modo 10</p>		<p>Pizza: Este modo ativa a ventoinha e a resistência inferior, tornando-o adequado para aquecer rapidamente a base do forno.</p>
<p>Modo 11</p>		<p>Pré-aquecimento rápido: Neste modo, as duas partes (interior e exterior) da resistência superior e da resistência inferior são ativadas para fazer circular o calor alternadamente. A ventoinha também é activada para proporcionar uma distribuição uniforme do calor e encurtar o tempo de cozedura. Assim, é adequado para um pré-aquecimento rápido do forno.</p>

<p>Modo 12</p>		<p>AirFryer: Este modo ativa simultaneamente a resistência superior, a resistência traseira e a ventoinha. Isto permite que o forno aqueça rapidamente e retire a humidade da superfície dos alimentos, tornando-os mais estaladiços no exterior e mais tenros no interior.</p>
<p>Modo 13</p>		<p>ECO: Neste modo, a parte interior da resistência superior e a resistência inferior são utilizadas para controlar a temperatura, reduzindo assim o consumo de energia. É adequado para cozer alimentos grandes, uma vez que a temperatura do forno aumenta progressivamente, permitindo que o calor penetre totalmente nos alimentos.</p>
<p>Função 14</p>		<p>Limpeza pirolítica</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Antes de ativar a limpeza pirolítica, todos os acessórios devem ser retirados da câmara de cozimento, caso contrário podem ser danificados. 2. O forno carboniza a gordura e os resíduos alimentares para facilitar a limpeza.

Nota:

Nos modos 1 a 12 e ECO, a ventoinha funciona a baixa velocidade. Deixará de funcionar quando a temperatura no interior do forno descer abaixo de 100 °C.

Se, em qualquer modo, o forno atingir uma temperatura superior a 300 °C, a ventoinha funcionará a alta velocidade.

Acessórios

- Os acessórios fornecidos são adequados para preparar qualquer tipo de alimento. Quando os for utilizar, certifique-se de que os coloca no forno corretamente.
- Existem acessórios opcionais, com os quais pode melhorar alguns dos seus pratos favoritos ou simplesmente cozinhar de uma forma mais prática.

Inserir acessórios

- O forno tem 5 níveis diferentes nos quais pode colocar os acessórios. Insira-os até ao limite, de modo a não tocarem no painel da porta.

As alturas dos fornos são indicadas na figura 5.

PORTUGUÊS

- Os acessórios podem ser retirados aproximadamente até meio. Isto permite retirar facilmente os alimentos.

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

Bandeja

- Para bolos húmidos, pastelaria, alimentos congelados e assados grandes.
- Também pode ser utilizada para recolher a gordura que escorre quando se grelha diretamente na grelha.
- É utilizada para assar e para colocar os alimentos a cozer.

Guias

- Este forno tem 5 calhas laterais para que possa colocar os acessórios à altura desejada. Utilizado para fixar acessórios que são fixados nos lados do compartimento da câmara de cozimento.
- Se necessitar de mais espaço para cozinhar, pode retirar as calhas e colocá-las na base do forno.

Nota: Quando colocar alimentos na base do forno, não utilize modos em que a resistência inferior esteja acesa, para evitar a acumulação de calor (apenas modelos específicos).

Cesto para utilizar com a função AirFryer

Quando utilizar o modo AirFryer, coloque os alimentos neste cesto. Desta forma, a cozedura será mais rápida e os resultados serão melhores.

Bandeja para pizza

Se for assar uma pizza, coloque-a neste tabuleiro de cerâmica e active o modo Pizza.

PAINEL DE CONTROLO

Funcionamento




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

Ligar




1. Ligar o forno à rede elétrica. Quando o fizer, todas as luzes indicadoras acendem-se. O forno passa então para o modo de espera. No modo de espera, o forno apresenta sempre a hora.



A figura 8 mostra o modo de espera depois de o forno ter sido ligado à rede elétrica pela primeira vez.

- Quando o forno é ligado à rede elétrica, o fecho da porta efectua um controlo de segurança. Durante este processo, bloqueia e desbloqueia automaticamente.



AVISO: Se o código de erro "E-3" aparecer durante o processo, consulte a secção "Função de proteção" deste manual. Pode premir e manter premido o centro do seletor ou o ícone  para fazer desaparecer o código de erro e o forno entrar no modo de espera.



Configuração das horas

- Quando o forno está no modo de espera, prima o ícone  para acertar a hora. O separador de horas e minutos (":") não pisca, mas os valores das horas e dos minutos piscam (incluindo os indicadores "h" e "min"). Para acertar a hora, prima os ícones  e .
- O intervalo de definição é 00:00-23:59.

Nota: Prima e mantenha premido o ícone  ou  para aumentar/diminuir o tempo em 5 minutos ou prima-o brevemente para aumentar/diminuir o tempo em 1 minuto.

A Figura 9 mostra a definição da hora.

- Uma vez definida a hora, pode aguardar 10 segundos sem qualquer operação para que a definição seja confirmada automaticamente, ou premir o ícone  para a confirmar manualmente.
- Quando estiver a definir a hora e os minutos, ambos os valores piscarão. Quando terminar de efetuar a regulação, se após 10 segundos não tiver premido o ícone  para a confirmar, o forno concluirá a regulação e deixará de apresentar este ecrã. Se o forno for desligado da rede elétrica, será necessário repor a hora.
- Quando o forno está em modo de espera, indica a hora; quando está em funcionamento, indica a contagem decrescente da cozedura.

Nota: Ao acertar a hora, se premir e mantiver premido o ícone  ou , a hora aumenta/diminui rapidamente. Se premir e mantiver premido um destes dois ícones indefinidamente, o tempo pára automaticamente para evitar incidentes.

Seleção do modo


Quando a câmara de cozimento está no modo de espera, é possível seleccionar o modo desejado utilizando o seletor.

NOTA: O forno memoriza o último modo selecionado.

- Quando se selecciona o modo, é apresentada a temperatura predefinida (se se escolher o modo de limpeza pirolítica, o visor apresenta "PYR"). Se seleccionar um modo cuja temperatura seja regulável, prima o seletor. A temperatura predefinida é apresentada no ecrã e fica intermitente.
- Para regular a temperatura, rode o botão. Uma vez definido, prima novamente o centro do seletor para ligar o forno. Se seleccionar um modo para o qual a temperatura não é regulável (por exemplo, o modo de limpeza pirolítica), ligue-o diretamente premindo o centro do seletor.

PORTUGUÊS

AVISO: Se não definir a temperatura de modo, ou se tiverem decorrido 10 segundos desde a definição e não tiver premido o centro do seletor, a câmara de cozimento entrará no modo de espera. Quando a câmara de cozimento está a funcionar, o visor apresenta a figura 10.




- Quando a câmara de cozimento está em funcionamento, o indicador  acende-se. A indicação do tempo indica a contagem decrescente do tempo de cozedura e a indicação da temperatura indica a temperatura interna da câmara de cozimento. Além disso, o indicador do modo selecionado também se acende.

Nota: Quando a temperatura no interior do forno se aproxima da temperatura definida, o forno emite um sinal sonoro durante dois segundos. Se a contagem decrescente chegar a zero, o forno pára (embora a ventoinha continue a funcionar) e entra no modo de espera. É emitido um sinal sonoro a cada segundo durante 5 minutos. O ventilador deixará de funcionar quando a temperatura no interior do forno for inferior a 100°C.

- Se a temperatura no interior da câmara de cozimento for inferior a 30 °C, aparece no visor "Lo °C".





Ajustar o tempo de cozedura

AVISO: O tempo máximo de cozedura que pode ser definido é de 10 horas.

1. Para definir o tempo de cozedura desejado, premir 3 vezes o ícone . O indicador de funcionamento acende-se. Em seguida, ajustar a hora premindo o ícone  ou .




A Figura 11 mostra a definição do tempo de cozedura.

Nota:





- O intervalo de tempo dos modos é de 0 minutos a 10 horas. Se não alterar o tempo de cozedura, o forno funcionará durante 10 horas por defeito.
 - O intervalo de tempo do modo de limpeza pirolítica é de 1,5 a 2,5 horas. Se não seleccionar o tempo desejado, a câmara de cozimento efectuará uma auto-limpeza de 2,5 horas.
2. Premir e manter premido o ícone  ou  para aumentar/diminuir o tempo em 5 minutos. Premir brevemente o ícone  ou  para aumentar/diminuir o tempo em 1 min.

Função de arranque retardado



Este forno tem uma função de arranque retardado.

1. Selecione o modo pretendido e, em seguida, prima o centro do seletor para definir a temperatura. Depois de o ter feito, não volte a pressionar o centro do seletor; em vez disso, pressione o ícone  3 vezes para definir a hora (se a hora não for definida, o forno funcionará durante o tempo predefinido). Em seguida, prima novamente o ícone  para ativar a função de arranque retardado. O indicador de arranque retardado é apresentado no ecrã e pisca.
2. Também pode ativar a função de início retardado premindo quatro vezes o ícone  (desde que não esteja no ecrã de acerto da hora). Nota: A temperatura e o tempo de funcionamento são pré-definidos. O indicador de início retardado aparece no ecrã e pisca.

A figura 12 mostra a definição da função de arranque retardado.

- Utilize o ícone  ou  para definir a hora de início retardado. Uma vez definida a hora, premir o ícone  para ativar a função de arranque retardado. Depois de ter seguido todos os passos da secção 5.1, deve ainda premir o centro do seletor para confirmar a operação e definir o tempo de Arranque retardado. O indicador  permanece aceso e a hora do sistema é indicada no ecrã (Fig. 13). O visor de temperatura apresenta a temperatura definida na função de arranque retardado.





NOTAS:

- O tempo máximo que pode definir para a função Início retardado é de 23 horas e 59 minutos.
- A câmara de cozimento não arranca até que o tempo de contagem decrescente definido na função de arranque retardado atinja zero.
- Uma vez definido o tempo para a função Início retardado, se decorrerem 10 segundos sem que tenha sido efetuada qualquer operação, a câmara de cozimento confirmará automaticamente a definição e activará a função.
- Quando isso acontece, o fecho da porta é ativado e o indicador  permanece aceso no visor.
- É possível verificar a hora de arranque da câmara de cozimento (depois de ativar a função de arranque retardado) premindo quatro vezes o ícone .

Modo de limpeza pirolítica

- Pode seleccionar este modo rodando o seletor.

AVISO:

- A temperatura neste modo não é regulável.
 - O tempo predefinido é de 2,5 horas.
 - Para definir o tempo de funcionamento, prima o ícone  3 vezes. O mínimo é de 1,5 horas e o máximo é de 2,5 horas.
- Depois de seleccionar este modo e definir o tempo pretendido, prima o centro do seletor para o iniciar. Nesse momento, aparece "PYR" no visor de temperatura e o fecho da porta é ativado. O indicador  acende-se, o que significa que a porta da câmara de cozimento está bloqueada e que a limpeza pirolítica foi activada. Prima o centro do seletor para interromper a limpeza. Se premir e mantiver premido o centro do seletor ou o ícone , a limpeza será anulada e a câmara de cozimento entrará no modo de espera.
 - Quando tiver ativado o modo de limpeza pirolítica, a parte superior do visor apresentará a contagem decrescente e a parte inferior do visor apresentará "PYR". Se este modo estiver ativado, a luz do forno não se acende.
 - Quando este modo é ativado, o fecho da porta é ativado e a porta não pode ser aberta. Se aparecer o código de erro "E-3", consulte a secção "Função de protecção" deste manual. Pressione o centro do seletor ou o ícone  para apagar o código de erro e o forno entra no modo de espera.



PORTUGUÊS

5. Em seguida, reponha a limpeza pirolítica e prima novamente o seletor para a ativar.

AVISO: Não é possível ativar a função de arranque retardado no modo de limpeza pirolítica.

Função de fecho da porta

AVISO: Quando a função de arranque retardado ou o modo de limpeza pirolítica é ativado, o bloqueio da porta também é ativado.

- Quando a limpeza pirolítica estiver concluída, o forno entrará no modo de espera.
- Quando a temperatura no interior do forno exceder 300 °C, o indicador  acende-se (Fig. 14).
- O bloqueio da porta será automaticamente desativado quando a temperatura no interior do forno for inferior a 280 °C. O indicador  apaga-se (Fig. 15).

A função de bloqueio da porta é activada nos seguintes casos:

- Quando a temperatura interna do forno é superior a 300°C, independentemente do modo selecionado (exceto Descongelação).
- Durante o processo de limpeza pirolítica, a função de bloqueio da porta é activada.
- Quando o forno está em modo de espera e o circuito do sensor de temperatura está aberto ou em curto-circuito, a função de bloqueio da porta é activada. O ventilador deve continuar a funcionar.
- Quando a função Arranque retardado é activada, o fecho da porta também é ativado.




A função de bloqueio da porta será desactivada nos passos seguintes:




- Quando o processo de limpeza pirolítica estiver concluído ou em pausa, a função de bloqueio da porta será automaticamente desactivada quando a temperatura for inferior a 280°C. Se ocorrer uma falha de energia durante este processo, a função de bloqueio da porta só será desactivada quando a energia for restabelecida.

Nota: Mesmo que a energia seja restabelecida, a função de bloqueio da porta permanecerá activada se a temperatura no interior do forno exceder 280 °C.




- Durante o funcionamento em qualquer outro modo, se a temperatura do forno for anormal, a função de bloqueio da porta será desactivada quando a temperatura no interior do forno for inferior a 280 °C.
- Se tiver terminado de cozinhar na função Início diferido ou se cancelar a função Início diferido, a porta destranca-se automaticamente.

Função de alarme


1. Premir o ícone  para definir o alarme. O indicador  fica intermitente.
2. Em seguida, prima o ícone  para definir a hora do alarme (00:00-23:59).

3. Uma vez definido, premir o ícone  ou aguardar 10 segundos. A hora do sistema aparece no ecrã e o indicador  permanece aceso. Quando a contagem decrescente chega a zero, é emitido um sinal sonoro a cada segundo durante cinco minutos. O indicador  fica igualmente intermitente durante 5 minutos.
4. Para parar o sinal sonoro e o piscar do indicador, prima qualquer ícone tátil.


Nota:

- Durante a definição, os indicadores das horas e dos minutos ficam intermitentes. O indicador  permanece fixo.
- Durante a definição, se premir e mantiver premido o centro do seletor ou o ícone , a função Alarme será cancelada e o forno apresentará a hora do sistema.
- Se já tiver programado o alarme, o indicador  aparece no visor quando a câmara de cozimento está a funcionar e é possível ver o tempo restante.



Função Iniciar/Pausa/Cancelar

- Depois de seleccionar o modo e definir o tempo pretendido, prima o centro do seletor para ligar o forno. Se voltar a premir o centro do seletor, a cozedura é interrompida. A temperatura fica intermitente e pode ser ajustada rodando o botão (o modo não pode ser alterado). Prima novamente o centro do seletor para reiniciar a câmara de cozimento.
- Quando a câmara de cozimento está em funcionamento, ao premir e manter premido o centro do seletor ou o ícone , a cozedura é interrompida e a câmara de cozimento passa para o modo de espera. O tempo de cozedura e o tempo da função Início diferido são igualmente anulados.

Função de proteção

- O código de erro "E-1" aparece no ecrã se o circuito do sensor estiver em curto-circuito ou aberto durante o funcionamento da câmara de cozimento. Se tal acontecer, são emitidos 10 sinais sonoros (Fig. 16). A porta do forno fica bloqueada. Prima e mantenha premido o centro do seletor ou o ícone  para colocar o forno no modo de espera.

AVISO: O ventilador deve continuar a funcionar.

- Se a temperatura for inferior a 35 °C após 5 minutos de aquecimento (isto não se aplica ao modo Descongelar ou ao modo ECO), significa que um dos elementos de aquecimento está avariado. O visor apresenta o código de erro "E-2" (Fig. 17) e são emitidos 10 sinais sonoros. Prima e mantenha premido o centro do seletor ou o ícone  para colocar o forno no modo de espera.
- Durante o processo de limpeza pirolítica, se o código de erro "E-3" (Fig. 18) aparecer no visor quando a porta estiver bloqueada, significa que o circuito de bloqueio ou de deteção da porta não está a funcionar corretamente. Se este código aparecer, a câmara de cozimento emite um sinal sonoro de 10 vezes. Prima e mantenha premido o centro do seletor ou o ícone  para colocar o forno no modo de espera.

PORTUGUÊS

- Quando a placa de potência não consegue receber dados de comunicação válidos da placa do ecrã durante 20 segundos, desliga todos os modos e funções e o código de erro "E-5" aparece no ecrã. Quando a placa do visor não consegue receber dados de comunicação válidos da placa de potência durante 20 segundos, desliga todos os modos e funções (exceto a refrigeração) e o código de erro "E-6" aparece no visor.

Código de erro	Descrição	Causa
E-1	Sensor aberto ou em curto-circuito	Falha do sensor ou do circuito de deteção
E-2	Falha do sensor	Falha do sensor ou da resistência
E-3	Fechadura da porta com defeito	Falha do circuito de bloqueio ou de deteção da porta
E-4	Falha no registo do microcontrolador	Falha do microcontrolador
E-5	A placa de potência não pode receber dados de comunicação válidos da placa do ecrã durante 20 segundos, pelo que desliga todos os modos e funções.	Falha na linha de comunicação
E-6	A placa do ecrã não pode receber dados de comunicação válidos da placa de potência durante 20 segundos, pelo que desliga todos os modos e funções.	Falha na linha de comunicação
E-7	A proteção contra temperaturas elevadas foi activada e todos os modos e funções serão desligados no espaço de 10 segundos.	Defeito no sensor da resistência ou no circuito de acionamento da resistência

Dicas de cozedura

- Utilize bandejas metálicas adequadas ou recipientes de alumínio com revestimento antiaderente ou formas de silicone resistentes ao calor.
- Aproveite ao máximo o espaço da grelha.
- Recomenda-se que os alimentos ou os tabuleiros de cozedura sejam colocados no centro da grelha.

- Manter a porta do forno fechada.
- Como saber se um bolo está bem cozinhado.

Cerca de 10 minutos antes do final do tempo de cozedura indicado na receita, insira um palito no ponto mais alto do bolo. Se o palito sair limpo, o bolo está pronto.

- O bolo desfaz-se.

Da próxima vez, utilize menos líquido ou regule a temperatura do forno em 10 °C mais baixa. Respeite os tempos de mistura indicados na receita.

- O bolo cresceu no centro, mas está mais baixo nas bordas.

Não unte os lados da forma. Depois de cozer, retire cuidadosamente o bolo da forma. Utilize uma faca para o fazer.

- A parte superior do bolo é demasiado escura.

Coloque-o mais abaixo no forno, selecione uma temperatura mais baixa e coza-o durante um pouco mais de tempo.

- O bolo está demasiado seco.

Quando estiver pronto, faça pequenos furos com um palito de cocktail. Em seguida, polvilhe-o com sumo de fruta ou uma bebida alcoólica. Da próxima vez, selecione uma temperatura 10 °C mais elevada e reduza o tempo de cozedura.

- O pão ou o bolo (por exemplo, cheesecake) tem bom aspeto, mas está encharcado por dentro.

Da próxima vez, utilize um pouco menos de líquido e coza durante um pouco mais de tempo a uma temperatura mais baixa. Para bolos com cobertura húmida, coza primeiro a base. Polvilhe com amêndoas ou pão ralado e depois cubra com a cobertura. Siga a receita e os tempos de cozedura.

- O bolo fica dourado de forma desigual.

Selecione uma temperatura ligeiramente inferior para que o bolo coza mais uniformemente. Cozinhe bolos delicados numa única camada utilizando o modo Convencional. Se o papel vegetal ficar saliente, pode afetar a circulação do ar. Por este motivo, corte sempre o papel com o tamanho do tabuleiro a utilizar.

- O interior de um bolo de frutas é demasiado leve.

Da próxima vez, coloque o bolo num nível mais baixo.

- O sumo de fruta transborda.

Da próxima vez, utilize um recipiente mais fundo.

- Os produtos de padaria feitos com massa de levedura colam-se uns aos outros durante a cozedura.

Deve haver um espaço de cerca de 2 cm entre cada produto. Isto deixa espaço suficiente para que se expandam bem e dourem de todos os lados.

- Foi cozinhado a vários níveis.

Os alimentos da bandeja superior são mais escuros do que os da bandeja inferior. Utilizar sempre o ar quente 3D para cozer em mais do que um nível. O facto de colocar várias bandejas no forno não significa que todos fiquem prontos ao mesmo tempo.

- Forma-se condensação ao cozer bolos húmidos.

PORTUGUÊS

A cozedura pode levar à formação de vapor, que se escapa pela porta. O vapor pode depositar-se e formar gotículas de água no painel de controlo ou em elementos de mobiliário adjacentes. Isto é normal.

Dicas para assar

- Se estiver a cozinhar um frango ou peru inteiro, ou um pedaço grande de carne, tempere-o com um pouco de sumo de limão e pimenta preta.
- A carne com ossos demora mais 15 a 30 minutos a cozer do que um assado do mesmo tamanho sem ossos.
- O tempo de cozedura deve ser de 4 a 5 minutos por cada centímetro de altura da carne.
- Deixe a carne repousar no forno durante cerca de 10 minutos após o tempo de cozedura. Desta forma, os sucos serão melhor distribuídos por todo o assado e não escorrerão quando a carne for cortada.
- Se estiver a cozinhar peixe, coloque-o no nível médio ou baixo.

Sugestões para utilizar o modo Grill

Este modo é ideal para cozinhar carne, peixe e aves, uma vez que estes alimentos ficarão dourados mas não secos. Os alimentos planos, espetos de carne e salsichas são particularmente adequados para grelhar com o modo Grill, tal como os vegetais com um elevado teor de água, como o tomate e a cebola.

- Se for utilizar o modo Grill, pré-aqueça o forno durante 4 minutos antes de introduzir os alimentos. Quando o forno estiver a funcionar, feche sempre a porta.
- Na medida do possível, os pedaços de alimentos a grelhar devem ter a mesma espessura. Isto permitirá que dourem uniformemente e se mantenham suculentas e sumarentas.
- Vire os alimentos que está a grelhar depois de decorridos 2/3 do tempo.
- Não adicione sal aos bifes até estarem grelhados.
- Adicione um pouco de líquido se a carne for magra. Cubra o fundo do prato com cerca de 1/2 cm de líquido.
- Coloque os alimentos a grelhar diretamente sobre a grelha. Se grelhar um único alimento, coloque-o no centro da grelha. Insira também o tabuleiro de recolha de gorduras no nível 1 para recolher as gorduras.
- Quando assar, não insira a bandeja nos níveis 4 ou 5, pois isso poderia deformá-la.
- A resistência liga-se e desliga-se continuamente. É normal. A definição da função determina a frequência com que isto irá ocorrer.
- Quando o assado estiver pronto, desligue o forno e deixe repousar durante mais 10 minutos. Isto permite uma melhor distribuição dos sucos da carne.
- Se estiver a assar carne de porco com crosta, corte a crosta em cruz e coloque o assado no prato com a crosta no fundo.
- Coloque as aves inteiras na grelha inferior, com o peito virado para baixo. Vire-os ao fim de 2/3 do tempo indicado.

- Se cozinhar pato ou ganso, fure a pele na parte inferior das asas. Isto permite que a gordura se escape.
- Se estiver a cozinhar pedaços de peixe, vire-os após 2/3 do tempo especificado. Não é necessário fazer isto se o peixe for cozinhado inteiro. Colocar o peixe inteiro no forno na posição de natação com a barbatana dorsal para cima. A colocação de metade de uma batata ou de um pequeno recipiente adequado para ir ao forno na cavidade estomacal do peixe torna-o mais estável.
- Como saber se o assado está pronto Utilize um termómetro para carne (disponível em lojas especializadas) ou faça o "teste da colher". Pressione a carne assada com uma colher. Se é dura, está pronta. Se, pelo contrário, conseguir pressioná-lo com uma colher, é porque precisa de um pouco mais de cozedura.
- A cor é demasiado escura e algumas partes estão ligeiramente queimadas. Verifique a altura a que está colocado e a temperatura.
- O assado tem bom aspeto, mas os sucos estão queimados. Da próxima vez, utilize uma bandeja mais pequena ou adicione mais líquido.
- O assado tem bom aspeto, mas os sucos são demasiado claros e aguados. Da próxima vez, utilize uma bandeja mais grande ou adicione menos líquido.
- Sai vapor do assado. Isto é normal e deve-se às leis da física. A maior parte do vapor escapa-se pela saída de vapor. O vapor pode depositar-se e formar gotículas de água nos seletores ou em elementos de mobiliário adjacentes.

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza dos acessórios

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

Dicas para a poupança de energia

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

- Utilize utensílios de cozinha de cor escura ou revestidos a esmalte, pois a transmissão de calor será melhor.
- Pré-aqueça o forno antes de cozinhar os alimentos.
- Não abra frequentemente a porta do forno durante a cozedura.
- Tente cozinhar mais do que um prato no forno ao mesmo tempo. Pode cozinhar colocando dois recipientes de cozedura na grelha.
- Cozinhar mais do que um prato, um a seguir ao outro. O forno já estará quente.
- Pode poupar energia se desligar o forno alguns minutos antes do tempo de cozedura. Não abra a porta do forno.
- Descongele os pratos congelados antes de os cozinhar.

Limpeza e manutenção

- O forno deve ser limpo após cada utilização. Ao limpar o forno, a luz deve estar ligada para que as superfícies possam ser melhor visualizadas.
- O interior do forno só deve ser lavado com água morna e um pouco de sabão líquido.
- Depois de limpar o interior do forno, enxugue-o com um pano.
- Nunca limpe as superfícies do forno com vapor.
- O interior do forno só deve ser limpo com água morna e sabão, utilizando uma esponja ou um pano macio. Não devem ser utilizados produtos de limpeza abrasivos.
- As manchas que podem aparecer no fundo do forno terão sido causadas por salpicos de alimentos ou alimentos derramados. Estes salpicos ocorrem durante o processo de cozedura. Podem dever-se ao facto de os alimentos terem sido cozinhados a uma temperatura demasiado elevada ou colocados num recipiente demasiado pequeno.
- É necessário seleccionar uma temperatura e um modo de cozedura adequados aos alimentos a cozinhar. Deve também certificar-se de que coloca os alimentos num prato de tamanho adequado e de que utiliza a bandeja do forno sempre que necessário.
- As partes exteriores do forno só devem ser limpas com água morna e sabão, utilizando uma esponja ou um pano macio. Não devem ser utilizados produtos de limpeza abrasivos.
- Se utilizar qualquer tipo de produto de limpeza para fornos, certifique-se de que é adequado para este produto.
- Os danos causados ao aparelho por um produto de limpeza não serão reparados gratuitamente, mesmo que o aparelho esteja dentro do período de garantia.
- Não utilize produtos de limpeza que contenham materiais abrasivos para a limpeza e manutenção do painel frontal de vidro.

Limpeza do forno

Não é necessário qualquer produto de limpeza para fornos ou outros produtos de limpeza especiais para limpar o forno. Recomenda-se a limpeza do forno com um pano húmido enquanto estiver quente.

Para limpar as paredes laterais e a porta do forno

1. Retirar as guias laterais. Para o fazer, prima a parte inferior das calhas e puxe-as para o lado ao mesmo tempo. Em seguida, empurre para cima e puxe até ficarem nivelados. Por fim, retire-as.
2. Para os substituir, depois de os limpar e secar, siga a ordem inversa do processo de remoção.

Montagem e desmontagem da porta do forno

Para limpar e retirar os painéis da porta, desmontar a porta. Cada dobradiça da porta tem uma haste de bloqueio; quando fechada, a porta fica fixa, pelo que não pode ser retirada. Para retirar a porta, é necessário abrir a barra de bloqueio.



Quando a dobradiça não está bloqueada, a porta pode fechar-se subitamente com grande força. Por conseguinte, certifique-se de que a barra de bloqueio está sempre fechada. Só deve estar aberta quando a porta for retirada.

Desmontagem da porta

1. Abra completamente a porta.
2. Levantar os dois lados da barra de bloqueio (Figura 19).
3. Feche a porta até ao limite. Segure-a de ambos os lados e volte a fechá-la. Mova-a para cima e para baixo e puxe-a para fora.

Montagem da porta

Siga a ordem inversa da desmontagem da porta.

- Ao montar a porta, certifique-se de que ambas as dobradiças encaixam corretamente.
- Ao abrir a porta, baixar a barra de fecho (Figura 20).



Se a porta cair acidentalmente ou se as dobradiças se fecharem repentinamente, não tocar nas dobradiças. Contacte com o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.

Retirar e montar a porta

Retirar

1. Retire a porta do forno e coloque-a sobre um pano. Fig. 21
2. Retirar os três parafusos com uma chave de fendas Phillips. Fig. 22
3. Levante a armação de vidro e empurre-a de acordo com a seta na figura. Fig. 23
4. Em seguida, vire a estrutura e retire os quatro parafusos com uma chave de fendas Phillips. Fig. 24

Avisos:

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

Montagem

- Colocar o vidro (previamente colocado no caixilho) na abertura da porta.
- Tanto o lado direito como o lado esquerdo têm de estar alinhados com o intervalo. Quando estiverem, encaixe o vidro no sítio.
- Coloque a porta do forno.

Remover e instalar as longarinas laterais

1. Para limpar os lados da câmara de cozimento, é necessário retirar as grades laterais.
2. Com uma mão, empurrar o interior da câmara de cozimento e, com a outra mão, puxar a parte da frente das guias para fora.

Substituir a lâmpada



Se a lâmpada do forno falhar, tem de ser substituída.

Risco de choque elétrico!

1. Desligue o disjuntor na caixa de fusíveis.
2. Coloque um pano de cozinha no forno quando estiver frio para evitar que se estrague.
3. Desaperte a tampa de vidro rodando-a em sentido anti-horário.
4. Substitua a lâmpada por outra do mesmo tipo.
5. Volte a aparafusar a tampa do vidro.
6. Retire o pano de cozinha e ligue o disjuntor.
7. Utilize apenas uma lâmpada de halogéneo de 25 W /220-240 V~ do tipo G9, T300 °C ou T350 °C.

Verificações periódicas

Para além de manter o forno limpo, deve:

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



Aviso

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

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O forno pode funcionar mal durante o funcionamento. Por favor, verifique a lista antes de contactar o Centro de Assistência Cecotec. Poderá reparar algumas avarias por si próprio.

Funcionamento normal

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

- Se vai cozer durante um longo período de tempo, pode desligar o forno antes do fim do tempo. O calor residual será utilizado para terminar a cozedura.

Resolução de problemas

Problema	Causa	Solução
O forno não funciona.	Houve um corte de eletricidade.	Verifique a luz da sua cozinha ou o funcionamento de outro aparelho.
	Avaria do disjuntor.	Verifique se o disjuntor está a funcionar.
	Esqueceu-se de selecionar o modo pretendido.	Selecione um modo.
A luz não se acende.	A lâmpada está defeituosa.	Troque a lâmpada.
	Sem corrente elétrica.	Verifique se o forno está ligado à eletricidade.
O forno deixa de funcionar de repente.	Houve um corte de eletricidade.	Verifique se a luz da cozinha ou outros aparelhos elétricos estão a funcionar.
	Avaria do termóstato.	Verifique se a ventoinha está a funcionar. Em caso afirmativo, substitua o termóstato por um novo.
O forno não aquece.	A temperatura não foi selecionada.	Ajuste a temperatura.
	Se este modelo tiver um temporizador, não poderá definir a hora.	Definição do temporizador
	Sem alimentação elétrica.	Verifique a caixa de alimentação elétrica.
	A resistência está danificada.	Substitua a resistência por uma nova.
Fuga de água pela porta quando se utiliza o forno.	O vedante da porta está danificado.	Substitua o vedante da porta.
	A dobradiça não é suficientemente resistente.	Substitua a dobradiça.

PORTUGUÊS

Se o problema não tiver sido resolvido:

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

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência: 04736 / 04737

Produto: Bolero Hexa P516000 Line A/ Bolero Hexa P516000 Glass Black A

Tensão nominal: 220 - 240 V~

Frequência nominal: 50 - 60 Hz

Potência nominal: 3250 W

	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo		04736 / 04737	
Tipo de forno		Bolero Hexa P516000 Line A/ Bolero Hexa P516000 Glass Black A	
Massa do aparelho	M	35	Kg
Número de cavidades		1	
Fonte de calor da cavidade (eletricidade ou gás)	Eletricidade	-	-
Volume por cavidade	V	73	L
Consumo de energia (eletricidade) necessário para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo convencional, por cavidade (energia elétrica final)	ECcavidade elétrica	0,81	kWh/ciclo
Consumo de energia necessário para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo de circulação forçada, por cavidade (energia eléctrica final)	ECcavidade eléctrica	0,87	kWh/ciclo

Consumo de energia necessário para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno a gás durante um ciclo em modo convencional, por cavidade (energia final do gás)	EEcavidade de gás	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo (1)
Consumo de energia necessário para aquecer uma carga normalizada na cavidade de um forno a gás durante um ciclo em modo de circulação forçada (energia final do gás)	EEcavidade de gás	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo
Índice de eficiência energética por cavidade	EEIcavidade	94,2	-
Classe de eficiência energética		A	
Modo Standby		0,52	W
(1) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo.			

Este produto contém uma fonte de luz eficiente em termos energéticos A.

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

Fabricado na China | Desenhado na Espanha

8. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS



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

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

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

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.

PORTUGUÊS

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

Figuur 1

1. Bedieningspaneel
2. Ventilatormotor (achter de stalen plaat)
3. Bakplaat
4. Rooster
5. Deur
6. Handvat
7. Rooster
8. Bakplaat
9. Geleiders
10. Mandje voor Air Fry functie
11. Pizza rooster

OPMERKING:

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

2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

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

Inhoud van de doos

- Oven
- Bakplaat
- Rooster
- Verwijderbare zijroosters
- Telescopische geleiders
- Pizza Stone XXL
- Mandje voor de Air Fry functie
- Handleiding

3. INSTALLATIE VAN HET APPARAAT

Voor de installatie

Het apparaat moet worden geïnstalleerd in een inbouwkast. Er moet een veiligheidsafstand worden bewaard tussen het apparaat en de keukenmuren.

Figuur 2 toont de afmetingen in mm van de kast en de oven.

- De gebruikte oppervlakken, synthetische laminaten en lijmen moeten hittebestendig zijn (minimaal 100 °C) en het aangrenzende meubilair moet bestand zijn tegen minimaal 70 °C.
- Keukenkasten moeten waterpas en vast staan. Er moet een ruimte van 5 mm overblijven tussen de oven en andere apparaten.
- Als er een lade onder de oven zit, moet er een plank worden geïnstalleerd tussen de oven en de lade.

Installatie en aansluiting

WAARSCHUWINGEN

- Materialen kunnen beschadigd raken.
- De deur en/of handgreep mag niet worden gebruikt om het apparaat op te tillen of te verplaatsen.
- Voor de installatie moet het apparaat worden aangesloten volgens alle plaatselijke gas- en/of elektrische voorschriften.
- Het transport moet worden uitgevoerd door ten minste twee personen.
- Gebruik de sleuven of handgrepen aan beide zijden om hem te dragen.



Aansluiting op het lichtnet

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

Gevaar voor elektrische schokken.



- Schakel het apparaat uit voordat u de elektrische installatie uitvoert.

Installatie

- Het apparaat mag alleen worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel volgens de meegeleverde instructies en met inachtneming van de geldende voorschriften. Cecotec wijst alle aansprakelijkheid af in geval van onjuiste installatie, die letsel aan mensen en dieren en schade aan eigendommen kan veroorzaken.
- Belangrijk: Het apparaat moet van het lichtnet worden losgekoppeld voordat er afstel- of onderhoudswerkzaamheden aan worden uitgevoerd;
- Het luchtkanaal wordt gebruikt voor ventilatie.
- Voor een goede werking van het inbouwapparaat moet de kast waarin het zit geschikt zijn. Figuur 2 toont de afmetingen van de uitsparing voor installatie onder het werkblad of in een wandkast.
- Voor voldoende ventilatie moet het achterste paneel van de kast worden verwijderd. Het is beter om de oven zo te installeren dat hij op twee houten latten rust. Als de oven op een vlak, doorlopend oppervlak rust, moet er een opening zijn van minstens 45×560 mm.
- Aangrenzende kastpanelen moeten gemaakt zijn van hittebestendig materiaal. Met name kasten met een gefineerde buitenkant moeten worden geassembleerd met lijmen die bestand zijn tegen temperaturen tot 100°C.
- In overeenstemming met de huidige veiligheidsvoorschriften mag het niet mogelijk zijn om in contact te komen met de elektrische onderdelen van de oven nadat deze geïnstalleerd is.
- Alle onderdelen die de veilige werking van het apparaat garanderen, mogen alleen worden verwijderd met behulp van gereedschap (NIET INBEGREPEN).
- Om de oven aan de kast te bevestigen, opent u de oven deur en bevestigt u hem door de 4 houtschroeven in de 4 gaten op de omtrek van het frame te steken. Fig. 3

Elektrische verbindingen

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

Montage op een stroomkabel

De aansluitdoos openen. (Fig.4):

1. Draai met een schroevendraaier de bout op de zijlipjes van het deksel van de aansluitdoos los Deksel aansluitdoos.
2. Draai de schroef los en open het deksel.
3. Ga als volgt te werk om de kabel te installeren:
4. Verwijder de kabelklem Schroef en de drie contactschroeven.
5. Bevestig de draden onder de schroefkoppen met behulp van het volgende kleurenschema:
 - Blauw - Neutraal (N)
 - Bruin - Fase (L)
 - Geel-Groen (Aarde)
6. Zet de stroomkabel vast met de kabelklem en sluit het deksel van de aansluitdoos.

Het aansluitingenbord openen:

1. Draai de schroef op de zijlipjes van de afdekking van het aansluitingenbord vast met een schroevendraaier.
2. Draai de schroef los en open de klep van het aansluitingenbord.

Sluit het netsnoer aan op het lichtnet.

- Installeer een standaardstekker (niet meegeleverd) die overeenkomt met de belasting die is aangegeven op het typeplaatje. Als de kabel rechtstreeks op het lichtnet wordt aangesloten, installeer dan een omnipolaire stroomonderbreker met een contactopening van minimaal 3 mm tussen het apparaat en het lichtnet. De omnipolaire stroomonderbreker moet worden gedimensioneerd overeenkomstig de belasting en moet voldoen aan de geldende voorschriften (de aardkabel mag niet worden onderbroken door de stroomonderbreker).
- De voedingskabel moet zo worden gelegd dat hij geen hogere temperatuur bereikt dan 50°C boven de omgevingstemperatuur en moet worden beschermd door isolatie met een geschikte classificatie.
- Voordat u de aansluiting maakt, moet u controleren dat de elektrische veiligheid van dit apparaat alleen kan worden gegarandeerd als de oven correct en effectief is geaard in overeenstemming met de elektrische veiligheidsvoorschriften. Zorg er altijd voor dat de aardverbinding goed is aangesloten; bel bij twijfel een gekwalificeerde technicus om het systeem te controleren. Cecotec wijst alle aansprakelijkheid af voor schade als gevolg van een systeem dat niet is geaard.
- Controleer voordat u het apparaat aansluit op het elektriciteitsnet of de specificaties op het typeplaatje (op het apparaat en/of op de verpakking) overeenkomen met die van het elektriciteitsnet bij u thuis.
- Controleer of de elektrische capaciteit van de installatie en de stopcontacten het maximale vermogen van het apparaat aankunnen. Neem bij twijfel contact op met een gekwalificeerde technicus.
- Als het stopcontact en de stekker van het apparaat niet compatibel zijn, vraag dan een gekwalificeerde technicus om het stopcontact te vervangen door een geschikt model.

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

Controleer

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

4. WERKING

- Verwijder voor het koken alle overbodige accessoires uit de oven.
- Verwarm de oven voor voor gebruik.
- Plaats de bakplaten in het midden van de oven en laat er ruimte tussen als u er meer dan één gebruikt, zodat de lucht kan circuleren.
- Plaats de bakplaten niet op de ovenbodem en bedek ze niet met aluminiumfolie. Dit zou leiden tot warmteontwikkeling. De kook- en braadtijden komen niet overeen en het glazuur kan beschadigd raken.
- Probeer de deur van de oven zo weinig mogelijk te openen om het voedsel te kunnen zien (het licht van de oven blijft aan tijdens het koken).
- Wees voorzichtig bij het openen van de deur om contact met hete onderdelen en stoom te vermijden.

Voordat u de oven voor het eerst gebruikt

Voorverwarmen

- Verwarm de oven als hij leeg is om de geur van nieuw voedsel te elimineren.
 - We raden aan een modus te kiezen waarin beide verwarmingselementen worden geactiveerd en de oven in te stellen op 250 °C gedurende één uur.
 - Zorg ervoor dat er geen verpakking achterblijft in de oven.
1. Gebruik de regelaar om de conventionele modus te activeren.
 2. Stel de temperatuur in op 250 °C. Zet de oven na een uur uit.





Touch iconen en regelaar. Fig. 6







KB	K1	K2	K3
Regelaar voor modusselectie / temperatuurregeling	Tijd verlagen	Instellen van systeemtijd / alarm / kooktijd / functie van uitgestelde start	Tijd verhogen

Display en indicatoren. Fig. 7





Indicatielampjes	Werking	Indicator	Functie
1	Temperatuurweergave	6	Tijdweergave (tijd, alarm, kooktijd, tijd voor functie van uitgestelde start)
2	Temperatuureenheid (°C)	7	Tijd (h)
3	Temperatuureenheid (°F)	8	Blokkeren van de deuren
4	Alarm	9	Uitgestelde start
5	Werking	10	Minuten (min)

Standen

Menu's	Icoon	Beschrijving
Modus 1		Ontdooien: De ventilator werkt zonder warmte om de ontdooitijd van voedsel te verkorten. Dit hangt af van de omgevingstemperatuur, de hoeveelheid en het soort voedsel.
Mode 2		De helft van de grill: Deze modus gebruikt alleen de binnenkant van het bovenste verwarmingselement, waardoor de warmte naar beneden wordt gericht. Geschikt voor het bereiden van kleine porties spek, toast, vlees, enz.
Mode 3		Volledige grill: In deze stand worden beide delen van het bovenste verwarmingselement gebruikt, waardoor de warmte naar beneden wordt gericht. Geschikt voor het bakken van middelgrote tot grote porties worst, spek, vlees, vis, enz.
Mode 4		Ventilator- en grillverwarming: Deze modus gebruikt het bovenste verwarmingselement en de ventilator, waardoor de warmte sneller binnenin circuleert. Hij is dus geschikt voor als u voedsel snel gaar wilt hebben en om te voorkomen dat sommige soorten voedsel, zoals steaks, hamburgers en sommige groenten hun sappigheid verliezen.

<p>Modus 5</p>		<p>Ventilatorverwarming: In deze modus worden het achterste verwarmingselement en de ventilator geactiveerd, voor een betere warmtecirculatie. De kooktijd is kort, dus het is een voordelige manier van koken. De warmte wordt gelijkmatig overgebracht op alle niveaus, waardoor de smaken van de verschillende bereidingen zich niet zullen vermengen.</p>
<p>Mode 6</p>		<p>Conventioneel: In deze modus branden het buitenste gedeelte van het bovenste verwarmingselement en het onderste verwarmingselement. Hij is geschikt voor grillen en bakken op één niveau.</p>
<p>Modus 7</p>		<p>Conventionele grill: In deze modus wordt de warmte overgedragen van het bovenste verwarmingselement naar het onderste verwarmingselement en de ventilator helpt de warmte door de oven te circuleren voor gelijkmatig bakken. Hij is geschikt voor grillen en bakken op één niveau.</p>
<p>Modus 8</p>		<p>Verwarming door ventilator en onderste verwarmingselement: Deze modus gebruikt het onderste verwarmingselement samen met de ventilator, die helpt de warmte te circuleren. Het is geschikt voor voedsel dat van onderaf verwarmd moet worden, zoals pizza's.</p>
<p>Mode 9</p>		<p>Onderste verwarmingselement: Deze methode gebruikt de lagere weerstand. Het is daarom geschikt voor voedsel dat van onderaf verwarmd moet worden.</p>
<p>Modus 10</p>		<p>Pizza: Deze stand activeert de ventilator en het onderste verwarmingselement en is dus geschikt om de ovenbodem snel op te warmen.</p>

NEDERLANDS

Mode 11		Snelle opwarming: In deze modus worden de twee delen (binnenste en buitenste) van het bovenste verwarmingselement en het onderste verwarmingselement geactiveerd om de warmte afwisselend te laten circuleren. De ventilator wordt ook geactiveerd voor een gelijkmatige warmteverdeling en een kortere kooktijd. Het is dus geschikt om de oven snel voor te verwarmen.
Mode 12		Air Fry: Deze modus activeert tegelijkertijd het bovenste verwarmingselement, het achterste verwarmingselement en de ventilator. Hierdoor kan de oven snel opwarmen en vocht van het oppervlak van het voedsel verwijderen, waardoor het krokanter wordt aan de buitenkant en malser aan de binnenkant.
Mode 13		ECO: In deze modus worden het binnenste deel van het bovenste verwarmingselement en het onderste verwarmingselement gebruikt om de temperatuur te regelen, waardoor het energieverbruik daalt. Hij is geschikt voor het bakken van groot voedsel, omdat de oventemperatuur geleidelijk stijgt, waardoor de warmte volledig in het voedsel kan doordringen.
Functie 14		Pyrolytische reiniging 1. Voordat de pyrolytische reiniging wordt geactiveerd, moeten alle accessoires uit de oven worden verwijderd, anders kunnen ze beschadigd raken. 2. De oven verkoolt vet en etensresten zodat ze gemakkelijk schoon te maken zijn.

Opmerking:

In stand 1 tot 12 en ECO draait de ventilator op lage snelheid. De oven stopt met werken wanneer de temperatuur in de oven onder de 100 °Czakt.

Als de oven in een van de standen een temperatuur van meer dan 300 °Cbereikt, draait de ventilator op hoge snelheid.

Accessoires

- De meegeleverde accessoires zijn geschikt voor het bereiden van elk type voedsel. Als u ze gaat gebruiken, zorg er dan voor dat u ze op de juiste manier in de oven zet.

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

Plaatsen van accessoires

- De oven heeft 5 verschillende niveaus waarop u de accessoires kunt plaatsen. Schuif ze zo ver mogelijk in de oven zodat ze het deurpaneel niet raken. De ovenhoogtes worden getoond in figuur 5.
- De accessoires kunnen ongeveer tot de helft worden verwijderd. Hierdoor kan het voedsel gemakkelijk uit de oven worden gehaald.

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

Bakplaat

- Voor vochtige taarten, diepvriesproducten en grote braadstukken.
- Het kan ook gebruikt worden om druipend vet op te vangen als u rechtstreeks op het rooster grilt.
- Het wordt gebruikt om te braden en om voedsel in te leggen dat moet worden gebakken.

Geleiders

- Deze oven heeft 5 zijgeleiders zodat u de accessoires op de gewenste hoogte kunt plaatsen. Wordt gebruikt om accessoires aan de zijkanten van de ovenholte te bevestigen.
- Als u meer ruimte nodig heeft om te koken, kunt u de geleiders verwijderen en op de bodem van de oven plaatsen.

Opmerking: Gebruik bij het plaatsen van voedsel op de ovenbodem geen standen waarbij het onderste verwarmingselement brandt, om warmteophoping te voorkomen (alleen specifieke modellen).

Mandje voor gebruik van de Air Fry functie.

Plaats het voedsel in dit mandje als u de Air Fry functie gebruikt. Hierdoor gaat het koken sneller en krijgt u betere resultaten.

Bakplaat voor pizza

Als u een pizza gaat bakken, legt u die op deze keramische bakplaat en activeert u de pizzamodus.

BEDIENINGSPANEEL

Werking




Risico op brandwonden. Wees voorzichtig bij het openen van de oven deur, want er kan stoom ontsnappen.

Inschakelen




1. Sluit de oven aan op het lichtnet. Wanneer dit gebeurt, gaan alle indicatielampjes branden. De oven gaat dan in stand-by. In de stand-by modus geeft de oven altijd de tijd weer.

Figuur 8 toont de stand-by modus nadat de oven voor het eerst op het lichtnet is aangesloten.

2. Wanneer de oven is aangesloten op het lichtnet, voert de deurvergrendeling een veiligheidscontrole uit. Tijdens dit proces zal het automatisch vergrendelen en ontgrendelen.

OPMERKING: Als de foutcode "E-3" verschijnt tijdens het proces, raadpleeg dan het gedeelte "Beveiligingsfunctie" in deze handleiding. U kunt het midden van de regelaar of  ingedrukt houden om de foutcode te laten verdwijnen en de oven in de stand-by modus te zetten.

Tijdstelling



1. Wanneer de oven in stand-by staat, drukt u op  om de tijd in te stellen. Het scheidingsteken voor uren en minuten («:») knippert niet, maar de waarden voor uren en minuten knipperen wel (inclusief de indicatoren "h" en "min"). Druk op  en  om de tijd in te stellen.

2. Het instelbereik is 00:00-23:59.

Opmerking: Houd  of  ingedrukt om de tijd met 5 minuten te verhogen/verlagen of druk er kort op om de tijd met 1 minuut te verhogen/verlagen.

Figuur 9 toont de tijdstelling.

3. Nadat u de tijd heeft ingesteld, kunt u zonder enige handeling 10 seconden wachten tot de instelling automatisch wordt bevestigd, of op  drukken om de instelling handmatig te bevestigen.
4. Wanneer u het uur en de minuten instelt, knipperen beide waarden. Als u klaar bent met de instelling en na 10 seconden niet op  heeft gedrukt om de instelling te bevestigen, voltooit de oven de instelling en stopt met het weergeven van dit scherm. Als de oven is losgekoppeld van het lichtnet, moet u de tijd opnieuw instellen.
5. Als de oven in stand-by staat, wordt de tijd weergegeven; als de oven aan staat, wordt het aftellen van de bereiding weergegeven.

Opmerking: Als u bij het instellen van de tijd  of  ingedrukt houdt, zal de tijd snel toenemen/afnemen. Als u een van deze twee iconen voor onbepaalde tijd ingedrukt houdt, stopt de tijd automatisch om incidenten te voorkomen.

Modus selectie

Wanneer de oven in stand-by staat, kunt u de gewenste modus selecteren met de regelaar.

OPMERKING: De oven onthoudt de laatst geselecteerde modus.

- Wanneer u de modus selecteert, wordt de standaardtemperatuur weergegeven (als u de pyrolytische reinigingsmodus kiest, wordt "PYR" weergegeven). Als u een modus selecteert waarvan de temperatuur instelbaar is, drukt u op de regelaar. De standaardtemperatuur wordt weergegeven op het display en knippert.
- Draai aan de regelaar om de temperatuur aan te passen. Eenmaal ingesteld, drukt u nogmaals op het midden van de regelaar om de oven te starten. Als u een modus selecteert waarvoor de temperatuur niet instelbaar is (bijvoorbeeld de pyrolytische reinigingsmodus), schakel deze dan direct in door op het midden van de regelaar te drukken.

OPMERKING: Als u de modustemperatuur niet instelt, of als er 10 seconden zijn verstreken sinds het instellen en u niet op het midden van de regelaar heeft gedrukt, gaat de oven naar de stand-by modus. Als de oven draait, ziet u op het display van figuur 10.




- Als de oven in werking is, brandt het indicatielampje . De tijddisplay toont het aftellen van de bereidingstijd en de temperatuurdisplay toont de interne temperatuur van de oven. Bovendien zal het indicatielampje voor de geselecteerde modus ook oplichten.

Opmerking: Wanneer de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur nadert, geeft de oven twee seconden lang een piepsignaal. Als het aftellen nul bereikt, stopt de oven (hoewel de ventilator blijft draaien) en gaat hij naar de stand-by modus. Gedurende 5 minuten klinkt er elke seconde een pieptoon. De ventilator stopt met draaien als de temperatuur in de oven lager is dan 100°C.

- Als de temperatuur in de oven lager is dan 30 °C, verschijnt "Lo°C" op het display.





De kooktijd aanpassen

OPMERKING: De maximale kooktijd die u kunt instellen is 10 uur.

1. Om de gewenste kooktijd in te stellen, drukt u 3 keer op . Bovendien gaat het werkings indicatielampje branden. Pas vervolgens de tijd aan door op  of  te drukken.




Figuur 11 toont de instelling van de bereidingstijd.

Opmerking:





- Het tijdsbereik van de modi is van 0 minuten tot 10 uur. Als u de bereidingstijd niet wijzigt, zal de oven standaard 10 uur werken.
 - Het tijdsbereik van de pyrolytische reinigingsmodus is 1,5 tot 2,5 uur. Als u de gewenste tijd niet selecteert, voert de oven een zelfreiniging van 2,5 uur uit.
2. Houd  of  ingedrukt om de tijd met 5 minuten te verhogen/verlagen. Druk kort op  of  om de tijd met 1 min. te verhogen/verlagen.

Functie van de uitgestelde start



Deze oven heeft een uitgestelde start functie.

1. Selecteer de gewenste modus en druk vervolgens op het midden van de regelaar om de temperatuur in te stellen. Als u dit gedaan heeft, drukt u niet meer op het midden van de regelaar, maar drukt u 3 keer op  om de tijd in te stellen (als de tijd niet is ingesteld, zal de oven de standaard ingestelde tijd gebruiken). Druk vervolgens nogmaals op  om de functie uitgestelde start te activeren. Het indicatielampje van de uitgestelde start verschijnt op het display en knippert.
2. U kunt de functie uitgestelde start ook activeren door vier keer op  te drukken (zolang u zich niet in het tijdstel scherm bevindt). Opmerking: De temperatuur en werkingsduur zijn vooraf ingesteld. Het indicatielampje uitgestelde start verschijnt op het display en knippert.

Figuur 12 toont de instelling van de functie uitgestelde start.

3. Gebruik  of  om de uitgestelde starttijd in te stellen. Zodra de tijd is ingesteld, drukt u op  om de functie uitgestelde start te activeren. Nadat u alle stappen in paragraaf 5.1 heeft doorlopen, moet u ook op het midden van de regelaar drukken om de handeling te bevestigen en de uitgestelde starttijd in te stellen.  Blijft branden en de systeemtijd wordt weergegeven op het display (Fig. 13). De temperatuuroverzicht toont de temperatuur die is ingesteld in de functie uitgestelde start.


OPMERKINGEN:




- De maximale tijd die u kunt instellen voor de functie uitgestelde start is 23 uur en 59 minuten.
- De oven start pas als de afteltijd die is ingesteld in de functie uitgestelde start nul bereikt.
- Als de tijd voor de functie uitgestelde start eenmaal is ingesteld en er 10 seconden verstrijken zonder dat er een handeling is uitgevoerd, zal de oven automatisch de instelling bevestigen en de functie activeren.
- Wanneer dit gebeurt, wordt de deurvergrendeling geactiveerd en blijft  op het display branden.
- U kunt de tijd controleren waarop de oven zal starten (na het activeren van de functie uitgestelde start) door vier keer op  te drukken.

Pyrolytische reiniging modus

1. U kunt deze modus selecteren door aan de regelaar te draaien.

OPMERKING:

- U kunt de temperatuur niet instellen in deze modus.
- De standaardtijd is 2,5 uur.
- Druk 3 keer op  om de bedrijfstijd in te stellen. Het minimum is 1,5 uur, het maximum is 2,5 uur.

2. Nadat u deze modus heeft geselecteerd en de gewenste tijd heeft ingesteld, drukt u op het midden van de regelaar om de modus te starten. Op dat moment verschijnt "PYR" op de temperatuurdisplay en wordt de deurvergrendeling geactiveerd.  Brandt, wat betekent dat de ovendeur vergrendeld is en dat de pyrolytische reiniging geactiveerd is. Druk op het midden van de regelaar om het reinigen te pauzeren. Als u het midden van de regelaar of  ingedrukt houdt, wordt het reinigen geannuleerd en gaat de oven naar de stand-by modus.
3. Wanneer u de Pyrolytische reinigingsmodus heeft geactiveerd, toont de bovenkant van het display het aftellen en de onderkant van het display "PYR". Als deze modus geactiveerd is, brandt het ovenlampje niet.
4. Wanneer deze modus geactiveerd is, wordt de deurvergrendeling geactiveerd en kan de deur niet geopend worden. Als de foutcode «E-3» verschijnt, raadpleeg dan het gedeelte "Beveiligingsfunctie" in deze handleiding. Druk op het midden van de regelaar of op  zodat de foutcode verdwijnt en de oven in stand-by modus gaat.
5. Reset vervolgens de pyrolytische reiniging en druk nogmaals op de regelaar om deze te activeren.

OPMERKING: U kunt de functie uitgestelde start niet activeren in de Pyrolytische reinigingsmodus.

Vergrendel functie van de deur

OPMERKING: Wanneer de uitgestelde start functie of de pyrolytische reinigingsmodus is geactiveerd, wordt ook de vergrendel functie van de deur geactiveerd.

- Als de pyrolytische reiniging klaar is, gaat de oven naar de stand-by modus.
- Wanneer de temperatuur in de oven hoger is dan 300 °C, gaat  branden (Fig. 14).
- De deurvergrendeling wordt automatisch uitgeschakeld als de temperatuur in de oven lager is dan 280 °C. Het indicatielampje  gaat uit (Fig. 15)

De deurvergrendelingsfunctie wordt in de volgende gevallen geactiveerd:

- Wanneer de interne temperatuur van de oven hoger is dan 300°C, ongeacht de geselecteerde modus (behalve Ontdooien).
- Tijdens het pyrolytisch reinigingsproces wordt de deurvergrendelingsfunctie geactiveerd.
- Wanneer de oven in stand-by staat en het temperatuursensorcircuit open of kortgesloten is, wordt de deurvergrendelingsfunctie geactiveerd. De ventilator blijft werken.
- Wanneer de functie uitgestelde start wordt geactiveerd, wordt ook de deurvergrendeling geactiveerd.

De deurvergrendelingsfunctie wordt in de volgende stappen gedeactiveerd:

- Wanneer het pyrolytische reinigingsproces is voltooid of gepauzeerd, wordt de deurvergrendelingsfunctie automatisch uitgeschakeld wanneer de temperatuur




NEDERLANDS

lager is dan 280°C. Als er tijdens dit proces een stroomstoring optreedt, wordt de deurvergrendelingsfunctie pas uitgeschakeld wanneer de stroomtoevoer is hersteld.




Opmerking: Zelfs als de stroom is hersteld, blijft de deurvergrendelingsfunctie geactiveerd als de temperatuur in de oven hoger is dan 280 °C.

- Tijdens gebruik in een andere modus, als de oventemperatuur abnormaal is, wordt de deurvergrendelingsfunctie uitgeschakeld wanneer de temperatuur in de oven lager is dan 280 °C.
- Als u klaar bent met koken in de functie uitgestelde start of als u de functie uitgestelde start annuleert, wordt de deur automatisch ontgrendeld.


Alarm functie

1. Druk op  om het alarm in te stellen. Het indicatielampje  knippert.
2. Druk vervolgens op  om de tijd van het alarm in te stellen (00:00-23:59).
3. Eenmaal ingesteld, druk op  of wacht 10 seconden. De systeemtijd verschijnt op het display en  blijft branden. Wanneer het aftellen nul bereikt, klinkt er vijf minuten lang elke seconde een pieptoon.  Knippert ook gedurende 5 minuten.
4. Druk op een willekeurig touch icoon om het piepen en knipperen van de indicator te stoppen.

Opmerking:

- Tijdens het instellen knipperen de uur- en minuutindicatoren.  Moet vast blijven staan.
- Als u tijdens het instellen het midden van de regelaar of  ingedrukt houdt, wordt de alarmfunctie geannuleerd en geeft de oven de systeemtijd weer.
- Als u het alarm al heeft ingesteld, verschijnt  op het display als de oven aan staat en kunt u de resterende tijd controleren.



Start/Pauze/Annuleringsfunctie

- Nadat u de modus heeft geselecteerd en de gewenste tijd heeft ingesteld, drukt u op het midden van de regelaar om de oven te starten. Als u nogmaals op het midden van de regelaar drukt, wordt het koken gepauzeerd. De temperatuur knippert en u kunt deze aanpassen door aan de regelaar te draaien (de modus kan niet worden gewijzigd). Druk nogmaals op het midden van de regelaar om de oven opnieuw te starten.
- Als de oven in werking is en u houdt het midden van de regelaar of  ingedrukt, wordt het koken gepauzeerd en wordt de oven in de stand-by modus gezet. De kooktijd en de tijd van de functie uitgestelde start worden ook geannuleerd.

Beveiliging

- De foutcode «E-1» verschijnt op het display als het sensorcircuit kortgesloten of open is terwijl de oven draait. Als dit gebeurt, klinken er 10 pieptonen (Fig. 16). De ovendeur wordt vergrendeld. Houd het midden van de regelaar of  ingedrukt om de oven in stand-by modus te zetten.

OPMERKING: De ventilator blijft werken.

- Als de temperatuur lager is dan 35 °C na 5 minuten verwarmen (dit geldt niet voor de ontdooistand of ECO-modus), betekent dit dat een van de verwarmingselementen defect is. Het display toont de foutcode «E-2» (Fig. 17) en er klinken 10 pieptonen. Houd het midden van de regelaar of  ingedrukt om de oven in stand-by modus te zetten.
- Als tijdens het pyrolytisch reinigingsproces de foutcode «E-3» (Fig. 18) op het display verschijnt wanneer de deur vergrendeld is, betekent dit dat de deurvergrendeling of het detectiecircuit niet goed werkt. Als deze code verschijnt, piept de oven 10 keer. Houd het midden van de regelaar of  ingedrukt om de oven in stand-by modus te zetten.
- Als de voedingskaart gedurende 20 seconden geen geldige communicatiegegevens kan ontvangen van de displaykaart, worden alle modi en functies uitgeschakeld en verschijnt de foutcode «E-5» op de display. Als de displaykaart gedurende 20 seconden geen geldige communicatiegegevens kan ontvangen van de voedingskaart, worden alle modi en functies uitgeschakeld (behalve koeling) en verschijnt de foutcode «E-6» op de display.

Foutcode	Beschrijving	Oorzaak
E-1	Sensor open of kortgesloten	Storing in sensor of detectiecircuit
E-2	Storing in sensor	Sensor- of weerstandsstoring
E-3	Defect deurslot	Storing in het deurvergrendelings- of deurdetectiecircuit
E-4	Storing in register van microcontroller	Storing microcontroller
E-5	De voedingskaart kan gedurende 20 seconden geen geldige communicatiegegevens ontvangen van de displaykaart en schakelt daarom alle modi en functies uit.	Storing in communicatielijn
E-6	De displaykaart kan gedurende 20 seconden geen geldige communicatiegegevens ontvangen van de voedingskaart, waardoor alle modi en functies worden uitgeschakeld.	Storing in communicatielijn

NEDERLANDS

E-7	De hoge temperatuurbeveiliging is geactiveerd en alle modi en functies worden binnen 10 seconden uitgeschakeld.	Defecte weerstandsensor of weerstand aandrijvingscircuit
-----	---	--

Tips voor bakken

- Gebruik geschikte metalen bakjes of aluminium bakjes met een antiaanbaklaag of hittebestendige siliconen vormen.
- Maak optimaal gebruik van de ruimte van het rooster.
- Het wordt aanbevolen om het voedsel of de bakjes in het midden van het rooster te plaatsen.
- Houd de oventeur gesloten.

- Hoe kunt u zien of een cake goed gaar is.

Steek ongeveer 10 minuten voor het einde van de in het recept aangegeven baktijd een cocktailprikker in het hoogste punt van de cake. Als de cocktailprikker er schoon uitkomt, is de cake klaar.

- De cake verkrumelt.

Gebruik de volgende keer minder vloeistof of stel de oventemperatuur 10 graden lager in. Neem de mengtijden in acht die in het recept staan.

- De cake is gerezen in het midden, maar is lager aan de randen.

Vet de zijanten van de vorm niet in. Haal de cake na het bakken voorzichtig uit de vorm. Gebruik hiervoor een mes.

- De bovenkant van de cake is te donker.

Zet hem lager in de oven, kies een lagere temperatuur en bak hem iets langer.

- De cake is te droog.

Prik er dan kleine gaatjes in met een cocktailprikker. Besprenkel het dan met vruchtensap of een alcoholische drank. Kies de volgende keer een temperatuur die 10 graden hoger is en verkort de baktijd.

- Het brood of de cake (bijv. cheesecake) ziet er goed uit, maar is klef van binnen.

Gebruik de volgende keer iets minder vloeistof en bak iets langer op een lagere temperatuur. Bak voor cakes met natte topping eerst de bodem. Bestrooi met amandelen of paneermeel en bedek met de topping. Volg het recept en de baktijden.

- De cake wordt ongelijkmatig bruin.

Kies een iets lagere temperatuur zodat de cake gelijkmatiger bakt. Bak delicate taarten op een enkele laag met de conventionele stand. Als het bakpapier uitsteekt, kan dit de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het papier daarom altijd op maat van de bakplaat die u gaat gebruiken.

- De bodem van een fruittaart is te lichtig.

Plaats de taart de volgende keer op een lager niveau.

- Het vruchtensap loopt over.

Gebruik de volgende keer een diepere ovenschotel.

- Bakkerijproducten gemaakt met gistdeeg plakken aan elkaar tijdens het bakken. Tussen elk product moet ongeveer 2 cm ruimte zitten. Zo blijft er genoeg ruimte over zodat ze goed kunnen uitzetten en aan alle kanten bruin worden.

- Heeft gebakken op verschillende niveaus.

Het voedsel in de bovenste lade is donkerder dan het voedsel in de onderste lade. Gebruik altijd 3D hetelucht om op meer dan één niveau te bakken. Het feit dat u meerdere ovenschotels in de oven zet, betekent niet dat ze allemaal tegelijk klaar zijn.

- Bij het bakken van vochtige cakes vormt zich condens.

Koken kan leiden tot de vorming van stoom, die via de deur ontsnapt. Stoom kan neerslaan en waterdruppels vormen op het bedieningspaneel of op aangrenzende meubelementen. Dit is normaal.

Tips voor grillen

- Als u een hele kip of kalkoen kookt, of een groot stuk vlees, kruid het dan met een beetje citroensap en zwarte peper.
- Vlees met botten doet er 15 tot 30 minuten langer over om gaar te worden dan een braadstuk van dezelfde grootte zonder botten.
- Reken op 4 tot 5 minuten kooktijd per centimeter hoogte van het vlees.
- Laat het vlees na de bereidingstijd ongeveer 10 minuten rusten in de oven. Op deze manier worden de sappen beter verdeeld en lopen ze er niet uit als het vlees wordt aangesneden.
- Als u vis bereidt, zet hem dan op medium of laag.

Tips voor gebruik van de grillmodus

Deze stand is ideaal voor het bereiden van vlees, vis en gevogelte, omdat dit voedsel bruin maar niet droog wordt. Platte stukken, vleesspiesen en worstjes zijn bijzonder geschikt om te grillen met de grillmodus, net als groenten met een hoog watergehalte, zoals tomaten en uien.

- Als u de grillmodus gaat gebruiken, verwarm de oven dan 4 minuten voor voordat u het voedsel erin doet. Sluit altijd de deur wanneer de oven aan staat.
- Voor zover mogelijk moeten de stukken voedsel die gegrild worden even dik zijn. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze sappig.
- Draai het voedsel dat u aan het grillen bent om nadat 2/3 van de tijd is verstreken.
- Voeg geen zout toe aan de steaks totdat ze gegrild zijn.
- Voeg een beetje vocht toe als het vlees mager is. Bedek de bodem van de ovenschaal met ongeveer 1/2 cm vloeistof.
- Plaats het te grillen voedsel direct op het rooster. Als u een enkel stuk grilt, plaats het dan in het midden van het rooster. Plaats ook de lekbak op niveau 1 om het vet op te vangen.
- Plaats de bakplaat bij het grillen niet op niveau 4 of 5, want dan kan de bakvorm vervormen.
- Het verwarmingselement gaat continu aan en uit. Dit is normaal. De instelling van de functie bepaalt hoe vaak dit gebeurt.
- Als het braden klaar is, zet u de oven uit en laat u het nog 10 minuten rusten. Hierdoor worden de vleessappen beter verdeeld.

NEDERLANDS

- Als u varkensvlees met een korst braadt, snijd de korst dan kruislings door en leg het vlees op het bord met de korst op de bodem.
- Leg gevogelte op het onderste rooster, borstkant naar beneden. Draai ze om na 2/3 van de aangegeven tijd.
- Als u eend of gans kookt, prik dan de huid aan de onderkant van de vleugels in. Hierdoor kan het vet ontsnappen.
- Als u stukken vis kookt, draai ze dan om na 2/3 van de aangegeven tijd. Het is niet nodig om dit te doen als u de vis in zijn geheel kookt. Leg de hele vis in de oven in de zwempositie met de rugvin naar boven. Door een halve aardappel of een klein ovenvast bakje in de buikholte van de vis te plaatsen, wordt hij stabiel.
- Hoe u kunt zien of het gebrad klaar is. Gebruik een vleesthermometer (verkrijgbaar in gespecialiseerde winkels) of doe de "lepeltest". Druk met een lepel op het vlees. Als het hard is, is het klaar. Als u het daarentegen met een lepel kunt indrukken, moet het iets meer koken.
- De kleur van het vlees is te donker en sommige delen zijn licht verbrand. Controleer de hoogte waarop hij staat en de temperatuur.
- Het vlees ziet er goed uit, maar de sappen zijn verbrand. Gebruik de volgende keer een kleinere ovenschaal of voeg meer vloeistof toe.
- Het vlees ziet er goed uit, maar de sappen zijn te helder en waterig. Gebruik de volgende keer een grotere ovenschaal en minder vloeistof.
- Er komt stoom uit het vlees. Dit is normaal en komt door de wetten van de fysica. De meeste stoom ontsnapt via de stoomuitlaat. Damp kan neerslaan en condens vormen op de selectoren of op aangrenzende meubelelementen.

5. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Reiniging van de accessoires

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

Tips voor energiebesparing

De volgende informatie helpt u om energie te besparen:

- Gebruik donkergekleurd of geëmailleerd kookgerei, omdat dit de warmte beter doorlaat.
- Verwarm de oven voor.
- Open de ovendeur niet vaak tijdens het koken.
- Probeer meer dan één gerecht tegelijk te bereiden in de oven. U kunt twee ovenschotels op het rooster te plaatsen.
- Kook meerdere gerechten na elkaar. De oven is dan al heet.
- U kunt energie besparen door de oven een paar minuten voor de bereidingstijd uit te schakelen. Open de ovendeur niet.
- Ontdooi diepvriesgerechten voor het koken.

Schoonmaak en onderhoud

- De oven moet na elk gebruik worden schoongemaakt. Bij het schoonmaken van de oven moet het licht aan zijn zodat de oppervlakken beter te zien zijn.
- De binnenkant van de oven mag alleen worden gewassen met lauw water en een beetje vloeibare zeep.
- Veeg de binnenkant van de oven na het schoonmaken droog met een doek.
- Maak ovenoppervlakken nooit schoon met stoom.
- De binnenkant van de oven mag alleen worden schoongemaakt met warm zeepwater met een spons of zachte doek. Schurende schoonmaakmiddelen mogen niet worden gebruikt.
- Eventuele vlekken op de bodem van de oven zijn veroorzaakt door spatten van voedsel of gemorst voedsel. Deze spatten ontstaan tijdens het kookproces. Ze kunnen het gevolg zijn van voedsel dat op een te hoge temperatuur is gekookt of in een te kleine ovenschaal is gedaan.
- U moet een temperatuur en kookstand kiezen die geschikt zijn voor het voedsel dat u wilt bereiden. U moet er ook voor zorgen dat u het voedsel in een schaal met de juiste grootte legt en waar nodig de bakplaat gebruiken.
- De buitenkant van de oven mag alleen worden schoongemaakt met warm zeepwater met een spons of zachte doek. Schurende schoonmaakmiddelen mogen niet worden gebruikt.
- Als u een ander soort ovenreiniger gebruikt, zorg er dan voor dat deze geschikt is voor dit product.
- Schade aan het apparaat veroorzaakt door een schoonmaakmiddel wordt niet gratis gerepareerd, zelfs niet als het apparaat binnen de garantieperiode valt.
- Gebruik geen schoonmaakmiddelen met schurende materialen voor het schoonmaken en onderhouden van het glazen voorpaneel.

Oven schoonmaken

Er is geen ovenreiniger of ander speciaal schoonmaakmiddel nodig om de oven schoon te maken. Het wordt aanbevolen om de oven schoon te maken met een vochtige doek terwijl hij heet is.

Voor het reinigen van de zijwanden en de oven deur

1. Verwijder de zijgeleiders. Druk hiervoor op de onderkant van de geleiders en trek ze tegelijkertijd zijwaarts. Duw dan omhoog en trek tot ze waterpas staan. Verwijder ze ten slotte.
2. Om ze terug te plaatsen, volgt u na het reinigen en drogen de omgekeerde volgorde van het verwijderingsproces.

Demonteren en monteren van de oven deur

Demonteer de deur om de deurpanelen te reinigen en te verwijderen. Elk deurscharnier heeft een vergrendelingsstang, in gesloten toestand zit de deur vast, zodat u hem niet kunt verwijderen. Om de deur te verwijderen, moet u de vergrendelingsstang openen.

NEDERLANDS



Als het scharnier niet vergrendeld is, kan de deur plotseling met grote kracht sluiten. Zorg er daarom voor dat de vergrendelingsstang altijd gesloten is. Hij mag alleen open zijn als de deur is verwijderd.

De deur demonteren

1. Open de deur helemaal.
2. Til beide zijden van de vergrendelingsstang op (Fig. 19).
3. Sluit de deur zo ver mogelijk. Houd het aan beide kanten vast en sluit het dan weer. Beweeg de deur op en neer en verwijder hem.

De deur monteren

Volg de omgekeerde volgorde van het demonteren van de deur.

- Zorg er bij het monteren van de deur voor dat beide scharnieren goed passen.
- Laat de vergrendelingsstang zakken bij het openen van de deur (Fig. 20).



Als de deur per ongeluk valt of de scharnieren plotseling dichtgaan, mag u niet in de scharnieren grijpen. Neem contact op met de technische dienst van Cecotec.

Verwijderen en monteren van de deur

Verwijderen

1. Verwijder de deur van de oven en leg hem op een doek. Fig. 21
2. Verwijder de drie schroeven met een kruiskopschroevendraaier. Fig. 22
3. Til het glazen frame op en duw het volgens de pijl in het figuur. Fig. 23
4. Draai vervolgens het frame om en verwijder de vier schroeven met een kruiskopschroevendraaier. Fig. 24

Opmerkingen:

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

Het rooster plaatsen

- Plaats het glas (eerder in het frame geplaatst) in de deuropening.
- Zowel de rechter- als de linkerkant moeten worden uitgelijnd met de opening. Als dat zo is, klikt u het glas vast.
- Plaats de deur van de oven.

Verwijderen en monteren van de zijgeleiders

1. Om de zijkanten van de oven schoon te maken, moeten de zijrails verwijderd worden.
2. Duw met één hand tegen de binnenkant van de oven en trek met de andere hand de voorkant van de ovenrails naar buiten.

De lamp van de oven vervangen



Als de lamp van de oven defect raakt, moet deze worden vervangen.
Gevaar voor elektrische schokken!

1. Schakel de stroomonderbreker in de zekeringkast uit.
2. Leg een theedoek in de oven als het koud is om bederf te voorkomen.
3. Schroef de glazen afdekking los door deze linksom te draaien.
4. Vervang de lamp door een lamp van hetzelfde type.
5. Schroef de glazen afdekking weer vast.
6. Verwijder de theedoek en schakel de stroomonderbreker in.
7. Gebruik alleen een 25 W /220-240 V- halogeenlamp type G9, T300 °C of T350 °C.

Periodieke inspecties

Naast het schoonhouden van de oven, moet u:

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



Waarschuwing

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

6. PROBLEEMOPLOSSING

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

Normale werking:

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

Probleemoplossing

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De oven werkt niet	De stroom is uitgevallen.	Controleer het lampje in uw fornuis of de werking van een ander apparaat.
	Storing in stroomonderbreker.	Controleer of de stroomonderbreker werkt.
	U bent vergeten de gewenste modus te selecteren.	Kies een modus.
Het licht gaat niet aan.	De gloeilamp is defect.	Verwissel de gloeilamp.
	Geen stroom.	Controleer of de oven op elektriciteit werkt.
De oven stopt plotseling met werken.	De stroom is uitgevallen.	Controleer of de keukenverlichting of andere apparaten werken.
	Thermostaat defect.	Controleer of de ventilator werkt. Zo ja, vervang de thermostaat dan door een nieuwe.
De oven wordt niet warm.	U heeft de temperatuur niet geselecteerd.	Pas de temperatuur aan.
	Als dit model een timer heeft, kunt u de tijd niet instellen.	Stel de timer in.
	Geen stroomvoorziening.	Controleer de stroomtoevoer.
	Verwarmingselement is beschadigd.	Vervang het verwarmingselement door een nieuwe.
Er lekt water uit de deur bij gebruik van de oven.	De afdichting van de deur is beschadigd.	Vervang de afdichting van de deur.
	Het scharnier is niet sterk genoeg.	Vervang het scharnier.

Als het probleem niet is opgelost:

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

7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: 04736 / 04737

Product:

Bolero Hexa P516000 Line A/ Bolero Hexa P516000 Glass Black A

Nominale spanning: 220 - 240 V~

Nominale frequentie: 50 - 60 Hz

Nominaal vermogen: 3250 W

	Symbol	Waarde	Eenheid
Identificatie van het model		04736 / 04737	
Type oven		Bolero Hexa P516000 Line A/ Bolero Hexa P516000 Glass Black A	
Massa van het apparaat	M	35	Kg
Aantal caviteiten		1	
Warmtebron (elektriciteit of gas)	Elektriciteit	-	-
Volume per caviteit	V	73	l
Energieverbruik (elektriciteit) vereist voor het verwarmen van een gestandaardiseerde lading in een caviteit van een elektrische oven gedurende één cyclus in conventionele modus, per caviteit (elektrische energie-eindverbruik)	EC elektrische caviteit	0,81	kWh/cyclus
Energieverbruik dat nodig is om een gestandaardiseerde lading in een holte van een elektrische oven te verwarmen gedurende één cyclus in gedwongen circulatiemodus, per holte (elektrische eindenergie)	EC elektrische caviteit	0,87	kWh/cyclus

NEDERLANDS

Energieverbruik dat nodig is om een gestandaardiseerde lading in een gas caviteit te verwarmen tijdens een cyclus in conventionele modus, per caviteit (finale gasenergie)	EC gas caviteit	N.A N.A	MJ/cyclus kWh/cyclus (1)
Energieverbruik dat nodig is om een gestandaardiseerde lading in een gas caviteit te verwarmen gedurende één cyclus in geforceerde circulatiemodus (finale gasenergie)	EC gas caviteit	N.A N.A	MJ/cyclus kWh/cyclus
Energie-efficiëntie-index per caviteit	EEl caviteit	94,2	-
Energie-efficiëntieklasse		A	
Stand-by modus		0,52	W
(1) 1 kWh/cyclus = 3,6 MJ/cyclus.			

Dit product bevat een energiezuinige A-lichtbron.

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

Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje

8. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



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

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

Naleving van de bovenstaande richtlijnen helpt het milieu te beschermen.

9. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

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

Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel. Als u ooit een incident met het product ontdekt of vragen heeft, neem dan contact op met de officiële Technische Assistentie van Cecotec via het telefoonnummer +34 96 321 07 28.

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 verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, doorgegeven of verspreid op welke wijze dan ook (elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen en dergelijke) zonder voorafgaande toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rysunek 1

1. Panel sterowania
2. Silnik wentylatora (z tyłu płyty ze stali)
3. Blacha
4. Kratka
5. Drzwi
6. Uchwyt
7. Kratka
8. Blacha
9. Prowadnice
10. Kosz z funkcją Air Fry
11. Podstawa do pizzy

UWAGA:

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

2. PRZED UŻYCIEM

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

Zawartość opakowania

- Piekarnik z pirolizą
- Blacha
- Kratka
- Zdejmowane kratki boczne
- Prowadnice teleskopowe
- Pizza Stone XXL
- Kosz Air Fry
- Ta instrukcja obsługi

3. INSTALACJA URZĄDZENIA

Przed instalacją

Urządzenie musi być zainstalowane w szafce do zabudowy. Należy zachować bezpieczną odległość między urządzeniem a ścianami kuchni.

Rysunek 2 przedstawia wymiary szafki i piekarnika w mm.

- Powierzchnie, laminaty syntetyczne i stosowane kleje muszą być odporne na wysoką temperaturę (minimum 100°C), a sąsiadujące meble muszą być odporne na temperaturę co najmniej 70°C.
- Szafki kuchenne muszą być wypoziomowane i przymocowane. Pomędzy piekarnikiem a innymi urządzeniami należy pozostawić odstęp 5 mm.
- Jeśli pod piekarnikiem znajduje się szuflada, między piekarnikiem a szufladą należy zainstalować półkę.

Instalacja i połączenia

OSTRZEŻENIA

- Materiały mogą ulec uszkodzeniu.
- Drzwiczek i/lub uchwyty nie wolno używać do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia.
- Podczas instalacji urządzenie musi być podłączone zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi gazu i/lub elektryczności.
- Urządzenie musi być transportowane przez co najmniej dwie osoby.
- Do przenoszenia można użyć szczelin lub drucianych uchwytów po obu stronach.



Podłączenie do sieci elektrycznej

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

Niebezpieczeństwo porażenia prądem.



- Przed instalacją elektryczną wyłącz urządzenie.

Instalacja

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

Połączenia elektryczne

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

Instalacja przewodu zasilającego

Otwarcie skrzynki przyłączeniowej. (Rys. 4):

1. Za pomocą śrubokręta podważ śrubę na bocznych zaczepach pokrywy skrzynki zaciskowej.
2. Odkręć śrubę i otwórz pokrywę.
3. Aby zainstalować przewód, należy postąpić tak jak zostało to opisane poniżej:
4. Usunąć śrubę zacisku przewodu i trzy śruby kontaktowe.
5. Zamocuj przewody pod łbami śrub, używając następującego schematu kolorów:
 - Niebieski - Neutralny (N)
 - Brązowy - Faza (L)
 - Żółto-Zielony (Uziemienie)
6. Przymocuj przewód zasilający za pomocą zacisku kablowego i zamknij pokrywę skrzynki przyłączeniowej.

Otwarcie listwy zaciskowej:

1. Za pomocą śrubokręta dokręć śrubę na bocznych zaczepach pokrywy listwy zaciskowej.
2. Odkręć śrubę i otwórz pokrywkę listwy zaciskowej.

Podłączanie przewodu zasilającego do sieci elektrycznej

- Zainstaluj standardową wtyczkę (niedostarczona) odpowiadającą ładunkowi elektrycznemu wskazanemu na tabliczce znamionowej. Podłączając przewód bezpośrednio do sieci, należy zainstalować wyłącznik nadprądowy z minimalną przerwą między stykami wynoszącą 3 mm między urządzeniem a siecią. Wyłącznik nadprądowy musi być dobrany do ładunku elektrycznego i zgodny z obowiązującymi przepisami (przewód uziemiający nie może być przerywany przez wyłącznik).
- Przewód zasilający powinien być poprowadzony tak, aby nie osiągał temperatury wyższej niż 50°C powyżej temperatury otoczenia i powinien być zabezpieczony izolacją odpowiedniej klasy.
- Przed przeprowadzeniem połączenia, sprawdź bezpieczeństwo elektryczne tego urządzenia, można je zagwarantować tylko wtedy, gdy piekarnik jest prawidłowo i skutecznie uziemiony, zgodnie z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa elektrycznego. Zawsze upewnij się, że uziemienie jest odpowiednie; w razie wątpliwości skontaktuj się ze specjalistą w celu sprawdzenia instalacji. Cecotec nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez system, który nie został podłączony do uziemienia.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci należy sprawdzić, czy specyfikacje podane na tabliczce znamionowej (na urządzeniu i/lub na opakowaniu) odpowiadają parametrom domowej sieci elektrycznej.
- Sprawdź, czy moc elektryczna instalacji i gniazd obsługuje maksymalną moc urządzenia. W razie wątpliwości skontaktuj się ze specjalistą.
- Jeśli gniazdko i wtyczka urządzenia nie są kompatybilne, poproś specjalistę o wymianę gniazdko na odpowiedni model.

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

Sprawdzanie

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

4. FUNKCJONOWANIE

- Przed rozpoczęciem pieczenia należy wyjąć z piekarnika wszystkie niepotrzebne akcesoria.
- Rozgrzej piekarnik przed użyciem go.
- Umieść blachy do pieczenia na środku piekarnika i pozostaw odstępy między nimi, jeśli używasz więcej niż jednej, aby umożliwić cyrkulację powietrza.
- Nie umieszczaj blach na podstawie piekarnika ani nie przykrywaj ich folią aluminiową. Prowadzi to do gromadzenia się ciepła. Czasy gotowania i pieczenia nie będą się pokrywać, a emalia może ulec uszkodzeniu.
- Staraj się jak najrzadziej otwierać drzwiczki piekarnika, aby sprawdzić potrawę (oświetlenie piekarnika pozostaje włączone podczas pieczenia).
- Zachowaj ostrożność podczas otwierania drzwiczek, aby uniknąć kontaktu z gorącymi częściami i parą.

Przed pierwszym użyciem piekarnika

Nagrzewanie piekarnika

- Aby wyeliminować zapach nowego urządzenia, rozgrzej piekarnik, gdy jest pusty.
 - Zalecamy wybranie trybu, w którym obie grzałki są włączone i ustawienie piekarnika na 250°C na jedną godzinę.
 - Upewnij się, że wewnątrz piekarnika nie pozostał żaden element opakowania.
1. Użyj pokrętki wyboru, aby wybrać tryb tradycyjny.
 2. Ustaw temperaturę na 250°C. Po godzinie wyłącz piekarnik.

Ikony dotykowe i pokrętło. Rys. 6






KB	K1	K2	K3
Pokrętło wyboru trybu / regulacji temperatury	Zmniejszanie czasu	Ustawianie czasu systemowego / alarmu / czasu pieczenia / funkcji opóźnionego startu	Zwiększanie czasu







Wyświetlacz i wskaźniki. Rys. 7




Lampki kontrolne	Funkcjonowanie	Wskaźnik	Funkcja
1	Wyświetlacz temperatury	6	Wyświetlanie czasu (godzina, alarm, czas pieczenia, godzina dla funkcji opóźnionego startu)
2	Jednostka temperatury (°C)	7	Godzina (h)

3	Jednostka temperatury (°F)	8	Blokada drzwi
4	Sygnał dźwiękowy	9	Opóźniony start
5	Funkcjonowanie	10	Minuty (min)

Tryby

Tryby	Ikona	Opis
Tryb 1		Rozmrażanie: Wentylator działa bez grzania, aby skrócić czas rozmrażania żywności. Zależy to od temperatury otoczenia oraz ilości i rodzaju żywności.
Tryb 2		Półowa grilla: Ten tryb wykorzystuje tylko wewnętrzną część górnej grzałki, co powoduje skierowanie ciepła w dół. Nadaje się do pieczenia małych porcji bekonu, tostów, mięsa itp.
Tryb 3		Cały grill: Ten tryb wykorzystuje obie części górnej grzałki, co powoduje skierowanie ciepła w dół. Odpowiedni do pieczenia średnich i dużych porcji kiełbasek, boczku, mięsa, ryb itp.
Tryb 4		Grzanie wentylatorem i grill: Ten tryb wykorzystuje górną grzałkę i wentylator, co pozwala na szybszą cyrkulację ciepła wewnątrz urządzenia. Dzięki temu nadaje się do szybkiego przygotowania potraw i zapobiegania utracie soczystości przez niektóre produkty, takie jak steki, hamburgery i niektóre warzywa.
Tryb 5		Grzanie wentylatorem: W tym trybie aktywowana jest tylna grzałka i wentylator, co zapewnia lepszą cyrkulację ciepła. Czas pieczenia jest krótki, więc jest to sposób ekonomiczny. Ciepło będzie rozprowadzane równomiernie na wszystkich poziomach, co zapobiegnie mieszaniu się smaków różnych potraw.

Tryb 6		<p>Tradycyjny: W tym trybie włącza się zewnętrzna część górnej i dolnej grzałki. Odpowiedni jest do grillowania i pieczenia na jednym poziomie.</p>
Tryb 7		<p>Grill tradycyjny: W tym trybie ciepło jest przekazywane z górnej i dolnej grzałki, a wentylator pomaga rozprzodaczać ciepło w całym piekarniku, zapewniając równomierne pieczenie. Odpowiedni jest do grillowania i pieczenia na jednym poziomie.</p>
Tryb 8		<p>Ogrzewanie za pomocą wentylatora i dolnej grzałki: Ten tryb wykorzystuje dolną grzałkę wraz z wentylatorem, który pomaga w cyrkulacji ciepła. Nadaje się do żywności, która musi być podgrzewana od dołu, np. pizzy.</p>
Tryb 9		<p>Grzałka dolna: Ta metoda wykorzystuje dolną grzałkę. Nadaje się do żywności, która musi być podgrzewana od dołu.</p>
Tryb 10		<p>Pizza: Ten tryb aktywuje wentylator i dolną grzałkę, dzięki czemu nadaje się do szybkiego nagrzewania podstawy piekarnika.</p>
Tryb 11		<p>Szybkie wstępne nagrzewanie: W tym trybie obie części (wewnętrzna i zewnętrzna) górnej grzałki i dolnej grzałki są aktywowane w celu naprzemiennej cyrkulacji ciepła. Wentylator jest również aktywowany, aby zapewnić równomierne rozprzodanie ciepła i skrócić czas pieczenia. Dzięki temu nadaje się do szybkiego nagrzewania piekarnika.</p>

Tryb 12		<p>Air Fry: Tryb ten aktywuje jednocześnie górną grzałkę, tylną grzałkę i wentylator. Pozwala to na szybkie nagrzanie piekarnika i usunięcie wilgoci z powierzchni żywności, dzięki czemu jest ona bardziej chrupiąca na zewnątrz i delikatniejsza w środku.</p>
Tryb 13		<p>ECO: W tym trybie wewnętrzna część górnej grzałki i dolna grzałka są używane do kontrolowania temperatury, zmniejszając w ten sposób zużycie energii. Tryb ten jest odpowiedni do pieczenia dużych potraw, ponieważ temperatura w piekarniku wzrasta stopniowo, umożliwiając pełne przeniknięcie ciepła do potrawy.</p>
Tryb 14		<p>Czyszczenie pyrolityczne</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Przed uruchomieniem czyszczenia pyrolitycznego należy wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika, w przeciwnym razie mogą one ulec uszkodzeniu. 2. Piekarnik zwęglą tłuszcz i resztki jedzenia, ułatwiając czyszczenie.

Uwaga:

W trybach od 1 do 12 i ECO wentylator pracuje z niską prędkością. Wyłączy się, gdy temperatura wewnątrz piekarnika spadnie poniżej 100°C.

Jeśli w dowolnym trybie piekarnik osiągnie temperaturę powyżej 300°C, wentylator będzie pracował z dużą prędkością.

Akcesoria

- Dostarczone akcesoria nadają się do przygotowywania każdego rodzaju żywności. Podczas korzystania z akcesoriów należy pamiętać o ich prawidłowym włożeniu ich do piekarnika.
- Dostępne są opcjonalne akcesoria, dzięki którym można ulepszyć niektóre z ulubionych potraw lub po prostu piec w bardziej praktyczny sposób.

Wkładanie akcesoriów

- Piekarnik ma 5 różnych poziomów, na których można umieścić akcesoria. Włóż je do końca, tak aby nie dotykały panelu drzwi.

Wysokości w piekarniku pokazano na rysunku 5.

POLSKI

- Akcesoria można wyciągnąć mniej więcej do połowy. Pozwala to na łatwe zdejmowanie żywności.

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

Blacha

- Do wilgotnych ciast, tortów, mrożonek i dużych pieczeni.
- Może być również używana do zbierania kapiącego tłuszczu podczas pieczenia bezpośrednio na kratce.
- Służy do pieczenia i umieszczania żywności przeznaczonej do pieczenia.

Prowadnice

- Ten piekarnik ma 5 prowadnic bocznych, dzięki czemu można umieścić akcesoria na żądanej wysokości. Służą one do umieszczania akcesoriów, które są przymocowywane do boków komory piekarnika.
- Jeśli potrzebujesz więcej miejsca do pieczenia, możesz zdjąć prowadnice i umieścić je na podstawie piekarnika.

Uwaga: Podczas umieszczania żywności na podstawie piekarnika nie należy używać trybów, w których dolny element grzejny jest aktywowany, aby zapobiec gromadzeniu się ciepła (tylko określone modele).

Kosz do użytku z funkcją Air Fry

Podczas korzystania z trybu Air Fry należy umieścić jedzenie w tym koszu. Przyspieszy to pieczenie i zapewni lepsze rezultaty.

Kamień do pizzy

Jeśli zamierzasz upiec pizzę, umieść ją na ceramicznym kamieniu i włącz tryb Pizza.

PANEL STEROWANIA

Funkcjonowanie




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

Włączanie


1. Podłącz urządzenie do gniazda zasilania. Zaświecą się wszystkie lampki kontrolne. Piekarnik przejdzie wówczas w tryb gotowości. W trybie gotowości piekarnik zawsze wyświetla godzinę.

Rysunek 8 przedstawia tryb gotowości po pierwszym podłączeniu piekarnika do sieci elektrycznej.

- Po podłączeniu piekarnika do sieci elektrycznej blokada drzwi przeprowadzi kontrolę bezpieczeństwa. Podczas tego procesu urządzenie będzie automatycznie blokowane i odblokowywane.



UWAGA: Jeśli podczas procesu pojawi się kod błędu E-3, należy zapoznać się z sekcją „Funkcja ochrony” w niniejszej instrukcji. Można nacisnąć i przytrzymać środek pokrętła lub ikonę , aby kod błędu zniknął, a piekarnik przeszedł w tryb gotowości.

Ustawienie czasu

- Gdy piekarnik znajduje się w trybie gotowości, naciśnij ikonę , aby ustawić godzinę. Separator godzin i minut („:”) nie będzie migać, ale będą migać wartości godzin i minut (w tym wskaźniki „h” i „min”). Aby ustawić godzinę, naciśnij ikony — i +.
- Zakres ustawień wynosi 00:00-23:59.

Uwaga: Naciśnij i przytrzymaj ikonę — lub +, aby zwiększać/zmniejszać czas o 5 minut lub naciśnij ją krótko, aby zwiększać/zmniejszać czas o 1 minutę.

Rysunek 9 przedstawia ustawienie czasu.

- Po ustawieniu czasu można odczekać 10 sekund bez wykonywania żadnych czynności, aby ustawienie zostało potwierdzone automatycznie, lub nacisnąć ikonę , aby potwierdzić je ręcznie.
- Podczas ustawiania godziny i minut obie wartości będą migać. Po zakończeniu wprowadzania ustawień, jeśli po 10 sekundach nie zostanie naciśnięta ikona  w celu ich potwierdzenia, piekarnik zakończy wprowadzanie ustawień i przestanie je wyświetlać. Jeśli piekarnik zostanie odłączony od zasilania, konieczne będzie ponowne ustawienie czasu.
- Gdy piekarnik znajduje się w trybie gotowości, wyświetlana jest godzina; gdy jest uruchomiony, wyświetlane jest odliczanie czasu pieczenia.

Uwaga: Podczas ustawiania godziny naciśnięcie i przytrzymanie ikony — lub + spowoduje szybkie zwiększanie/zmniejszanie czasu. Jeśli naciśniesz i przytrzymasz jedną z tych dwóch ikon przez czas nieokreślony, czas zatrzyma się automatycznie, aby uniknąć incydentów.

Wybór trybu


Gdy piekarnik znajduje się w trybie gotowości można wybrać żądany tryb za pomocą pokrętła. UWAGA: Piekarnik zapamięta ostatnio wybrany tryb.

- Po wybraniu trybu wyświetlona zostanie jego domyślna temperatura (w przypadku wybrania trybu czyszczenia pyrolitycznego na wyświetlaczu pojawi się PYR). W przypadku wybrania trybu z regulowaną temperaturą należy nacisnąć pokrętło. Domyślna temperatura zostanie wyświetlona na wyświetlaczu i będzie migać.
- Obróć pokrętło, aby ustawić temperaturę. Po ustawieniu ponownie naciśnij środek pokrętła, aby uruchomić piekarnik. W przypadku wybrania trybu, w którym temperatura

POLSKI

nie jest regulowana (np. tryb czyszczenia pyrolitycznego), należy włączyć go bezpośrednio naciskając środek pokrętki.

UWAGA: Jeśli temperatura trybu nie zostanie ustawiona lub jeśli od ustawienia upłynie 10 sekund i nie zostanie naciśnięty środek pokrętki, piekarnik przejdzie w tryb gotowości. Gdy piekarnik pracuje, na wyświetlaczu pojawi się symbol przedstawiony na rysunku 10.




- Gdy piekarnik jest uruchomiony, zaświeci się wskaźnik . Wyświetlacz czasu pokaże odliczanie czasu pieczenia, a wyświetlacz temperatury pokaże temperaturę wewnętrzną piekarnika. Ponadto zaświeci się wskaźnik wybranego trybu.

Uwaga: Gdy temperatura wewnątrz piekarnika zbliży się do ustawionej temperatury, piekarnik wyemituje sygnał dźwiękowy przez dwie sekundy. Jeśli odliczanie osiągnie zero, piekarnik zatrzyma się (wentylator będzie nadal pracował) i przejdzie w tryb gotowości. Sygnał dźwiękowy będzie emitowany co sekundę przez 5 minut. Wentylator przestanie działać, gdy temperatura wewnątrz piekarnika spadnie poniżej 100°C.

- Jeśli temperatura wewnątrz piekarnika jest niższa niż 30°C, na wyświetlaczu pojawi się „Lo°C”.





Ustawianie czasu pieczenia

UWAGA: Maksymalny ustawiony czas pieczenia wynosi 10 godzin.

1. Aby ustawić żądany czas pieczenia, naciśnij ikonę  3 razy. Wskaźnik funkcjonowania zaświeci się. Następnie dostosuj czas, naciskając ikonę  lub .



Rysunek 11 przedstawia ustawienia czasu pieczenia.


Uwaga:

- Zakres czasowy trybów wynosi od 0 minut do 10 godzin. Jeśli czas pieczenia nie zostanie zmieniony, piekarnik będzie domyślnie pracował przez 10 godzin.
 - Zakres czasu trybu czyszczenia pyrolitycznego wynosi od 1,5 do 2,5 godzin. Jeśli nie wybierzesz żądanego czasu, piekarnik wykona samoczyszczenie przez 2,5 godziny.
2. Naciśnij i przytrzymaj ikonę  lub , aby zwiększyć/zmniejszać czas o 5 minut. Naciśnij krótko ikonę  lub , aby zwiększyć/zmniejszyć czas o 1 minutę.





Funkcja opóźnionego startu

Ten piekarnik posiada funkcję opóźnionego startu.



1. Wybierz żądany tryb, a następnie naciśnij środek pokrętki, aby ustawić temperaturę. Po wykonaniu tej czynności nie należy ponownie naciskać środka pokrętki; zamiast tego należy nacisnąć ikonę  3 razy, aby ustawić czas (jeśli czas nie zostanie ustawiony, piekarnik będzie działał przez domyślnie ustawiony czas). Następnie ponownie naciśnij ikonę , aby aktywować funkcję opóźnionego startu. Wskaźnik opóźnionego startu pojawi się na wyświetlaczu i będzie migać.

2. Funkcję opóźnionego startu można również aktywować poprzez czterokrotne naciśnięcie ikony  (o ile aktualnie nie wyświetla się ekran ustawień czasu). Uwaga: Temperatura i czas pracy są wstępnie ustawione. Wskaźnik opóźnionego startu pojawi się na wyświetlaczu i będzie migać.

Rysunek 12 przedstawia ustawienia funkcji opóźnionego startu.

3. Użyj ikony  lub , aby ustawić czas opóźnionego startu. Po ustawieniu czasu naciśnij ikonę , aby aktywować funkcję opóźnionego startu. Po wykonaniu wszystkich kroków opisanych w sekcji 5.1 należy również nacisnąć środek pokrętła, aby potwierdzić operację i ustawić czas opóźnionego startu. Wskaźnik  pozostanie zaświecony, a na wyświetlaczu pojawi się czas systemowy (Rys. 13). Wyświetlacz temperatury pokaże temperaturę ustawioną w funkcji opóźnionego startu.




UWAGI:

- Maksymalny czas, jaki można ustawić dla funkcji opóźnionego startu wynosi 23 godziny i 59 minut.
- Piekarnik nie uruchomi się, dopóki czas odliczania ustawiony w funkcji opóźnionego startu nie osiągnie zera.
- Po ustawieniu czasu dla funkcji opóźnionego startu, jeśli upłynie 10 sekund bez wykonania żadnej operacji, piekarnik automatycznie potwierdzi ustawienie i aktywuje funkcję.
- W takim przypadku blokada drzwi zostanie aktywowana, a wskaźnik  pozostanie zaświecony na wyświetlaczu.
- Czas uruchomienia piekarnika (po aktywacji funkcji opóźnionego startu) można sprawdzić, naciskając cztery razy ikonę .

Tryb czyszczenia pyrolitycznego


1. Tryb ten można wybrać obracając pokrętło.

UWAGA:

- Temperatura w tym trybie nie jest regulowana.
 - Domyślny czas to 2,5 godziny.
 - Aby ustawić czas pracy, naciśnij ikonę  3 razy. Minimum to 1,5 godziny, a maksimum to 2,5 godziny.
2. Po wybraniu tego trybu i ustawieniu żadanego czasu, naciśnij środek pokrętła, aby go uruchomić. W tym momencie na wyświetlaczu temperatury pojawi się PYR, a blokada drzwi zostanie aktywowana. Zaświeci się wskaźnik , co oznacza, że drzwiczki piekarnika są zablokowane i aktywowano czyszczenie pyrolityczne. Naciśnij środek pokrętła, aby wstrzymać czyszczenie. Jeśli naciśniesz i przytrzymasz środek pokrętła lub ikonę , czyszczenie zostanie anulowane, a piekarnik przejdzie w tryb gotowości.
 3. Po włączeniu trybu czyszczenia pyrolitycznego w górnej części wyświetlacza pojawi się

POLSKI



odliczanie, a w dolnej pojawi się PYR. Jeśli ten tryb jest włączony, lampka piekarnika nie zaświeci się.

4. Po włączeniu tego trybu aktywowana jest blokada drzwi i nie można ich otworzyć. Jeśli pojawi się kod błędu E-3, należy zapoznać się z sekcją „Funkcja ochrony” w niniejszej instrukcji. Naciśnij i przytrzymaj środek pokrętkła lub ikonę , aby kod błędu zniknął, a piekarnik przeszedł w tryb gotowości.
5. Następnie należy ponownie ustawić czyszczenie pyrolityczne i ponownie nacisnąć pokrętkło, aby je aktywować.

UWAGA: Nie można aktywować funkcji opóźnionego startu w trybie czyszczenia pyrolitycznego.

Funkcja blokady drzwi

UWAGA: Gdy włączona jest funkcja opóźnionego startu lub tryb czyszczenia pyrolitycznego, aktywowana jest również blokada drzwi.

- Po zakończeniu czyszczenia pyrolitycznego piekarnik przejdzie w tryb gotowości.
- Gdy temperatura wewnątrz piekarnika przekroczy 300°C, zaświeci się wskaźnik  (Rys. 14).
- Blokada drzwi zostanie automatycznie wyłączona, gdy temperatura wewnątrz piekarnika spadnie poniżej 280°C. Wskaźnik  wyłączy się (Rys. 15).

Funkcja blokady drzwi zostanie aktywowana w następujących przypadkach:

- Gdy temperatura wewnętrzna piekarnika jest wyższa niż 300°C, niezależnie od wybranego trybu (z wyjątkiem rozmrażania).
- Podczas procesu czyszczenia pyrolitycznego aktywowana zostanie funkcja blokady drzwi.
- Gdy piekarnik znajduje się w trybie gotowości, a obwód czujnika temperatury jest przerwany lub uległ zwarceniu, aktywowana zostanie funkcja blokady drzwi. Wentylator będzie nadal działać.
- Gdy włączona jest funkcja opóźnionego startu, aktywowana jest również blokada drzwi.

Funkcja blokady drzwi zostanie dezaktywowana w następujących przypadkach:







- Po zakończeniu lub wstrzymaniu procesu czyszczenia pyrolitycznego funkcja blokady drzwi zostanie automatycznie wyłączona, gdy temperatura spadnie poniżej 280°C. Jeśli podczas tego procesu wystąpi przerwa w zasilaniu, funkcja blokady drzwi zostanie wyłączona dopiero po przywróceniu zasilania.

Uwaga: Nawet po przywróceniu zasilania funkcja blokady drzwi pozostanie aktywna, jeśli temperatura wewnątrz piekarnika przekracza 280°C.




- Podczas pracy w dowolnym innym trybie, jeśli temperatura piekarnika jest nienormalna, funkcja blokady drzwi zostanie wyłączona, gdy temperatura wewnątrz piekarnika spadnie poniżej 280°C.

- Po zakończeniu pieczenia z zastosowaniem funkcji opóźnionego startu lub gdy funkcja opóźnionego startu zostanie anulowana, drzwi odblokują się automatycznie.


Funkcja alarmu

1. Naciśnij ikonę , aby ustawić alarm. Wskaźnik  będzie migać.
2. Następnie naciśnij ikonę , aby ustawić czas alarmu (00:00–23:59).
3. Po ustawieniu naciśnij ikonę  lub odczekaj 10 sekund. Na wyświetlaczu pojawi się czas systemowy, a wskaźnik  pozostanie zaświecony. Gdy odliczanie osiągnie zero, sygnał dźwiękowy będzie emitowany co sekundę przez pięć minut. Wskaźnik  będzie również migać przez 5 minut.
4. Naciśnij dowolną ikonę, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy i wskaźnik.


Ważne:

- Podczas ustawiania wskaźniki godziny i minut będą migać. Wskaźnik  będzie świecić światłem stałym.
- Podczas ustawiania, jeśli naciśniesz i przytrzymasz środek pokrętki lub ikonę , funkcja alarmu zostanie anulowana, a piekarnik wyświetli czas systemowy.
- Jeśli alarm został już ustawiony, wskaźnik  pojawi się na wyświetlaczu podczas pracy piekarnika i będzie można sprawdzić pozostały czas.


Funkcja uruchamiania/pauzy/anulowania


- Po wybraniu trybu i ustawieniużądanego czasu, naciśnij środek pokrętki, aby uruchomić piekarnik. Ponowne naciśnięcie środkowej części pokrętki spowoduje wstrzymanie pieczenia. Temperatura będzie migać, można ją ustawić obracając pokrętkę (trybu nie można zmienić). Ponownie naciśnij środek pokrętki, aby ponownie uruchomić piekarnik.
- Gdy piekarnik pracuje, naciśnięcie i przytrzymanie środka pokrętki lub ikony  spowoduje wstrzymanie pieczenia i przetączenie piekarnika w tryb gotowości. Czas pieczenia i funkcji opóźnionego startu również zostaną anulowane.

Funkcja ochrony

- Kod błędu E-1 pojawi się na wyświetlaczu, jeśli obwód czujnika zostanie ulegnie zwarcie lub przerwaniu podczas pracy piekarnika. W takim przypadku rozlegnie się 10 sygnałów dźwiękowych (Rys. 16). Drzwiczki piekarnika zostaną zablokowane. Naciśnij i przytrzymaj środek pokrętki lub ikonę , aby przetączyć piekarnik w tryb gotowości.

UWAGA: Wentylator będzie nadal działać.

- Jeśli temperatura jest niższa niż 35°C po 5 minutach grzania (nie dotyczy to trybu rozmrażania ani trybu ECO) oznacza to, że jedna z grzałek jest uszkodzona. Na wyświetlaczu pojawi się kod błędu E-2 (Rys. 17) i rozlegnie się 10 sygnałów dźwiękowych. Naciśnij i przytrzymaj środek pokrętki lub ikonę , aby przetączyć piekarnik w tryb gotowości.
- Jeśli podczas procesu czyszczenia pyrolitycznego na wyświetlaczu pojawi się kod błędu

E-3 (Rys. 18), gdy drzwi są zablokowane, oznacza to, że blokada drzwi lub obwód wykrywania nie działają prawidłowo. Jeśli pojawi się ten kod, piekarnik wyemituje 10 sygnałów dźwiękowych. Naciśnij i przytrzymaj środek pokrętki lub ikonę , aby przełączyć piekarnik w tryb gotowości.

- Gdy płyta zasilająca nie może odbierać prawidłowych danych komunikacyjnych z płyty wyświetlacza przez 20 sekund, wyłączy wszystkie tryby i funkcje, a na wyświetlaczu pojawi się kod błędu E-5. Gdy płyta wyświetlacza nie może odbierać prawidłowych danych komunikacyjnych z płyty zasilającej przez 20 sekund, wyłączy wszystkie tryby i funkcje (oprócz chłodzenia), a na wyświetlaczu pojawi się kod błędu E-6.

Kod błędu	Opis	Przyczyna
E-1	Czujnik przerwany lub zwarty	Awaria czujnika lub obwodu wykrywania
E-2	Awaria czujnika	Awaria czujnika lub grzałki
E-3	Uszkodzony zamek drzwi	Awaria obwodu blokady lub wykrywania drzwi
E-4	Błąd rejestru mikrokontrolera	Awaria mikrokontrolera
E-5	Płyta zasilająca nie może odebrać prawidłowych danych komunikacyjnych z płyty wyświetlacza przez 20 sekund, więc wyłączy wszystkie tryby i funkcje.	Błąd na linii komunikacji
E-6	Płyta wyświetlacza nie może odebrać prawidłowych danych komunikacyjnych z płyty zasilania przez 20 sekund, więc wyłączy wszystkie tryby i funkcje.	Błąd na linii komunikacji
E-7	Ochrona przed wysoką temperaturą została aktywowana i wszystkie tryby i funkcje zostaną wyłączone w ciągu 10 sekund.	Uszkodzony czujnik lub obwód sterujący grzałką

Porady dotyczące pieczenia

- Używaj odpowiednich metalowych blach lub aluminiowych pojemników z nieprzywierającą powłoką lub odpornych na ciepło form silikonowych.

- Maksymalnie wykorzystaj powierzchnię kratki.
- Zaleca się umieszczanie żywności lub naczyń do pieczenia na środku kratki.
- Drzwiczki piekarnika powinny być zamknięte.

- Jak sprawdzić, czy biszkopt jest dobrze upieczony?

Około 10 minut przed końcem czasu pieczenia podanego w przepisie włóż wykałaczkę w najwyższy punkt ciasta. Jeśli wykałaczka wyjdzie czysta, ciasto jest gotowe.

- Biszkopt się zapada.

Następnym razem użyj mniej wody lub obniż temperaturę piekarnika o 10 stopni. Przestrzegaj czasów mieszania określonych w przepisie.

- Ciasto wyrosło w środku, ale jest niższe na brzegach.

Nie smaruj boków formy. Po upieczeniu ostrożnie wyjmij ciasto z formy. Użyj do tego noża.

- Wierzch ciasta jest zbyt ciemny.

Umieść ciasto na niższym poziomie w piekarniku, wybierz niższą temperaturę i piecz je nieco dłużej.

- Ciasto jest za suche.

Gdy będzie gotowe, zrób w nim małe dziurki wykałaczką. Następnie skrop je sokiem owocowym lub napojem alkoholowym. Następnym razem wybierz temperaturę o 10 stopni wyższą i skróć czas pieczenia.

- Chleb lub ciasto (np. sernik) wygląda dobrze, ale jest rozmiękłe w środku.

Następnym razem użyj trochę mniej płynu i piecz trochę dłużej w niższej temperaturze. W przypadku ciast z mokrą polewą najpierw upiecz spód. Posyp je migdałami lub bułką tartą, a następnie polej polewą. Postępuj zgodnie z przepisem i czasem pieczenia.

- Ciasto przyrumienia się nierównomiernie.

Wybierz nieco niższą temperaturę, aby ciasto upiekło się bardziej równomiernie. Piecz delikatne ciasta na jednym poziomie korzystając z trybu tradycyjnego. Jeśli papier do pieczenia wystaje, może to wpływać na cyrkulację powietrza. Z tego powodu papier należy zawsze przycinać do rozmiaru użytej blachy.

- Wnętrze ciasta owocowego jest zbyt lekkie.

Następnym razem umieść ciasto na niższym poziomie.

- Sok owocowy przelewa się.

Następnym razem użyj głębszej formy.

- Wyroby piekarnicze wykonane z ciasta drożdżowego skleja się ze sobą podczas pieczenia.

Pomiędzy wyrobami należy zachować odstęp około 2 cm. W ten sposób pozostaje wystarczająco dużo miejsca, aby wyrosły i przyrumieniły się ze wszystkich stron.

- Pieczenie odbywa się na kilku poziomach.

Potrawy na górnej blasze są ciemniejsze niż potrawy na dolnej. Zawsze używaj gorącego powietrza 3D do pieczenia na więcej niż jednym poziomie. Włożenie kilku blach do piekarnika nie oznacza, że wszystkie potrawy będą gotowe w tym samym czasie.

- Podczas pieczenia wilgotnych ciast tworzy się kondensacja.

Pieczenie może prowadzić do powstawania pary, która wydostaje się przez drzwiczki. Para wodna może osiadać i tworzyć kropelki wody na panelu sterowania lub na sąsiednich meblach. To normalne.

Porady dotyczące przygotowywania pieczeni i ryb

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

Wskazówki dotyczące używania trybu Grill

Tryb ten jest idealny do przyrządzania mięsa, ryb i drobiu, ponieważ potrawy te będą przyrumienione, ale nie suche. Płaskie kawałki, szaszłyki mięsne i kiełbaski są szczególnie odpowiednie do grillowania za pomocą trybu Grill, podobnie jak warzywa o dużej zawartości wody, takie jak pomidory i cebula.

- Jeśli zamierzasz korzystać z trybu Grill, rozgrzej piekarnik przez 4 minuty przed włożeniem potrawy. Gdy piekarnik pracuje, należy zawsze zamykać drzwiczki.
- O ile to możliwe, kawałki żywności przeznaczone do grillowania powinny być tej samej grubości. Pozwoli to na ich równomierne przyrumienienie i zachowanie soczystości.
- Odwróć grillowaną potrawę po upływie 2/3 czasu.
- Nie dodawaj soli do steków, dopóki nie zostaną zgrillowane.
- Dodaj trochę płynu, jeśli mięso jest chude. Wlej do naczynia żaroodpornego około 1/2 cm płynu.
- Umieść pieczoną żywność bezpośrednio na kratce. Jeśli pieczesz pojedynczy kawałek, umieść go na środku kratki. Umieść również blachę ociekową na poziomie 1, aby zebrać tłuszcz.
- Podczas pieczenia nie należy wkładać blachy na poziom 4 lub 5, ponieważ może to spowodować jej deformację.
- Grzałka włącza się i wyłącza bez przerwy. To normalne. Ustawienie funkcji określa, z jaką częstotliwością będzie się to odbywać.
- Gdy potrawa będzie gotowa, wyłącz piekarnik i pozostaw ją w środku jeszcze na 10 minut. Pozwala to na lepsze rozprowadzenie soków mięsa.
- Jeśli pieczesz wieprzowinę ze skórą, przetnij skórę w poprzek i umieść pieczeń w naczyniu skórą do dołu.
- Umieść cały drób na dolnej kratce, piersią do dołu. Odwróć je po upływie 2/3 czasu pieczenia.

- Jeśli pieczesz kaczkę lub gęś, przekłuj skórę na spodniej stronie skrzydeł. Umożliwia to wydostanie się tłuszczu.
- Jeśli pieczesz kawałki ryby, obróć je po 2/3 określonego czasu. Nie jest to konieczne, jeśli ryba jest pieczona w całości. Umieść całą rybę w piekarniku w pozycji pływania, płetwą grzbietową do góry. Umieszczenie połowy ziemniaka lub małego pojemnika żaroodpornego w jamie brzusznej ryby sprawi, że będzie ona bardziej stabilna.
- Jak sprawdzić, czy pieczeń jest gotowa? Użyj termometru do mięsa (dostępnego w specjalistycznych sklepach) lub wykonaj „test łyżki”. Naciśnij pieczeń łyżką. Jeśli jest twarda, jest gotowa. Z kolei, jeśli można ją nacisnąć łyżką, wymaga nieco dłuższego czasu pieczenia.
- Pieczeń ma zbyt ciemny kolor, a niektóre jej części są lekko przypalone. Sprawdź wysokość, na której jest umieszczona i temperaturę.
- Pieczeń wygląda dobrze, ale soki są przypalone. Następnym razem użyj mniejszego naczynia żaroodpornego lub dodaj więcej płynu.
- Pieczeń wygląda dobrze, ale soki są zbyt klarowne i wodniste. Następnym razem użyj większego naczynia żaroodpornego i mniej płynu.
- Z pieczeni wydobywa się para. Jest to normalne i wynika z praw fizyki. Większość pary wydostaje się przez wylot pary. Para wodna może osiadać i tworzyć krople na pokrętkach lub sąsiadujących meblach.

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie akcesoriów

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

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Poniższe informacje pomogą oszczędzać energię:

- Należy używać naczyń w ciemnych kolorach lub pokrytych emalią, ponieważ zapewniają one lepszą transmisję ciepła.
- Rozgrzej piekarnik przed pieczeniem potraw.
- Nie należy często otwierać drzwiczek piekarnika podczas pieczenia.
- Staraj się piec więcej niż jedno danie w piekarniku w tym samym czasie. Można piec umieszczając na kratce dwa naczynia do gotowania.
- Piec więcej niż jedno danie, jedno po drugim. Piekarnik już będzie nagrany.
- Możesz oszczędzać energię wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu pieczenia. Nie otwieraj drzwiczek piekarnika.
- Rozmrażaj zamrożone potrawy przed pieczeniem.

Czyszczenie i konserwacja

- Piekarnik należy czyścić po każdym użyciu. Podczas czyszczenia piekarnika należy włączyć światło, aby powierzchnie były lepiej widoczne.
- Wnętrze piekarnika należy myć wyłącznie letnią wodą z niewielką ilością detergentu w płynie.
- Po wyczyszczeniu wnętrza piekarnika wytrzyj go do sucha ściereczką.
- Nigdy nie czyść powierzchni piekarnika za pomocą pary.
- Wnętrze piekarnika należy czyścić wyłącznie ciepłą wodą z detergentem używając gąbki lub miękkiej ściereczki. Nie wolno używać ściernych środków czyszczących.
- Wszelkie plamy, które mogą pojawić się na dnie piekarnika, powstają przez pryskające lub rozlane potrawy. Te zachlapania występują podczas procesu pieczenia. Mogą one być spowodowane pieczeniem żywności w zbyt wysokiej temperaturze lub umieszczeniem jej w zbyt małym naczyniu.
- Należy wybrać temperaturę i tryb pieczenia odpowiednią dla danej potrawy. Należy również upewnić się, że potrawy są umieszczane w naczyniach o odpowiedniej wielkości i w razie potrzeby korzystać z blachy piekarnika.
- Wewnętrzne części piekarnika należy czyścić wyłącznie ciepłą wodą z detergentem używając gąbki lub miękkiej ściereczki. Nie wolno używać ściernych środków czyszczących.
- Jeśli używasz jakiegokolwiek środka do czyszczenia piekarnika, upewnij się, że jest on odpowiedni dla tego urządzenia.
- Uszkodzenia urządzenia spowodowane przez środek czyszczący nie będą naprawiane bezpłatnie, nawet jeśli urządzenie znajduje się w okresie gwarancyjnym.
- Do czyszczenia i konserwacji szklanego panelu przedniego nie należy używać środków czyszczących zawierających materiały ścierne.

Czyszczenie piekarnika

Do czyszczenia piekarnika nie jest wymagany środek do czyszczenia piekarników ani inne specjalne środki czyszczące. Zaleca się czyszczenie piekarnika wilgotną ściereczką, gdy jest jeszcze ciepły.

Aby wyczyścić ścianki boczne i drzwiczki piekarnika

1. Zdejmij prowadnice boczne. W tym celu należy nacisnąć dolną część prowadnic i jednocześnie pociągnąć je w bok. Następnie popchnij w górę i pociągnij, aż zostaną wypoziomowane. Na koniec wyjmij je.
2. Aby ponownie je zamontować po czyszczeniu i wysuszeniu ich należy postępować w odwrotnej kolejności do procesu demontażu.

Demontaż i montaż drzwiczek piekarnika

Aby wyczyścić i zdjąć panele drzwi, należy zdemontować drzwi. Każdy zawias drzwi ma pręt blokujący, gdy jest zamknięty drzwi są unieruchomione, więc nie można ich wyjąć. Aby zdemontować drzwi, należy otworzyć pręt blokujący.



Jeśli zawias nie jest zablokowany, drzwi mogą nagle zamknąć się z dużą siłą. Dlatego należy upewnić się, że pręt blokujący jest zawsze zamknięty. Powinien on być otwarty tylko wtedy, gdy drzwi są zdjęte.

Demontaż drzwi

1. Otwórz całkowicie drzwi.
2. Podnieś obie strony pręta blokującego (Rys. 19).
3. Zamknij drzwi do oporu. Przytrzymaj po obu stronach, a następnie zamknij ponownie. Przesuń w górę i w dół, a następnie wyciągnij.

Montaż drzwi

Postępuj w odwrotnej kolejności do demontażu drzwi.

- Podczas montażu drzwi należy upewnić się, że oba zawiasy są prawidłowo dopasowane.
- Podczas otwierania drzwi należy opuścić pręt blokujący (Rys. 20).



Jeśli drzwi przypadkowo upadną lub zawiasy nagle się zamkną, nie wkładaj ręki do zawiasów. Skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

Zdejmowanie i zakładanie drzwi

Zdejmowanie

1. Zdejmij drzwi piekarnika i umieść je na ściereczce. Rys. 21
2. Odkręć trzy śruby za pomocą śrubokręta gwiazdkowego. Rys. 22
3. Podnieś szklaną ramę i popchnij ją zgodnie ze strzałką na rysunku. Rys. 23
4. Następnie odwróć ramę i odkręć cztery wkręty za pomocą śrubokręta gwiazdkowego. Rys. 24

Ostrzeżenie:

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

Umieszczenie

- Zamontuj szybę (uprzednio umieszczoną w ramie) w otworze drzwi.
- Zarówno prawa, jak i lewa strona muszą być wyrównane ze szczeliną. Zatrzaśnij szkło na miejscu.
- Zamontuj drzwi piekarnika.

Demontaż i montaż bocznych przewodnic

1. Aby wyczyścić boki piekarnika należy wyjąć przewodnice.
2. Jedną ręką połóż wewnątrz piekarnika, a drugą ręką pociągnij przednią część przewodnic piekarnika na zewnątrz.

Wymiana żarówki piekarnika



Jeśli żarówka piekarnika ulegnie awarii, należy ją wymienić.
Ryzyko porażenia prądem!

1. Wyłącz wyłącznik instalacyjny w skrzynce bezpieczników.
2. Umieść ściereczkę w piekarniku, gdy jest zimny, aby zapobiec jego uszkodzeniu.
3. Odkręć szklaną pokrywę, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
4. Wymień żarówkę na nową tego samego typu.
5. Ponownie przykręć szklaną pokrywę.
6. Wyjmij ściereczkę i włącz wyłącznik instalacyjny.
7. Należy używać wyłącznie żarówek halogenowych 25 W / 220-240 V- typu G9, T300 °C lub T350 °C.

Przeglądy okresowe

Oprócz utrzymywania piekarnika w czystości, należy:

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



Ostrzeżenie

Naprawy piekarnika muszą być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

Normalne funkcjonowanie:

- Podczas pierwszego użycia urządzenie może wydzielać specyficzny zapach i dym przez kilka godzin. Dlatego zalecamy uruchomienie go na godzinę bez niczego w środku. Po tym czasie należy pozostawić go do ostygnięcia i wyczyścić.
- Podczas pracy piekarnika mogą być słyszalne trzaski, są one spowodowane metalowym dnem.
- Jeśli pieczona żywność zawiera pewną ilość wilgoci, otwór emisji ciepła może wydzielać parę podczas pracy.
- Wentylator znacznie działać 15 minut po włączeniu piekarnika. Nawet jeśli piekarnik jest wyłączony, wentylator będzie działał przez 35 minut.

- Rozgrzej piekarnik przed włożeniem potrawy.
- Jeśli zamierzasz piec przez dłuższy czas, możesz wyłączyć piekarnik przed zakończeniem czasu pieczenia. Pozwoli to wykorzystać ciepło resztkowe do zakończenia pieczenia.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Powód	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa	Nastąpiła przerwa w dostawie prądu.	Sprawdź, czy w kuchni jest światło lub sprawdź działanie innego urządzenia.
	Awaria wyłącznika instalacyjnego.	Sprawdź, czy wyłącznik działa.
	Nie wybrano żadnego trybu.	Wybierz tryb.
Światło się nie włącza.	Wadliwa żarówka.	Wymień żarówkę.
	Brak prądu elektrycznego.	Sprawdź, czy piekarnik jest zasilany energią elektryczną.
Piekarnik nagle przestaje działać.	Nastąpiła przerwa w dostawie prądu.	Sprawdź, czy działa oświetlenie w kuchni lub inne sprzęty kuchenne.
	Awaria termostatu.	Sprawdź, czy wentylator działa. Jeśli nie działa, należy wymienić go na nowy.
Piekarnik się nie nagrzewa.	Nie wybrano temperatury.	Ustaw temperaturę.
	Jeśli ten model jest wyposażony w timer, nie będzie można ustawić czasu.	Ustaw timer.
	Brak zasilania.	Sprawdź skrzynkę zasilającą.
	Grzałka jest uszkodzona.	Wymień grzałkę na nową.

POLSKI

Woda wycieka przez drzwi podczas korzystania z piekarnika.	Uszczelka drzwi jest uszkodzona.	Wymień uszczelkę drzwi.
	Zawias nie jest wystarczająco mocny.	Wymień zawias.

Jeśli nie można było rozwiązać problemu:

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

7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja produktu: 04736 / 04737

Produkt:

Bolero Hexa P516000 Line A/ Bolero Hexa P516000 Glass Black A

Napięcie znamionowe: 220 - 240 V~

Częstotliwość znamionowa: 50 - 60 Hz

Moc znamionowa: 3250 W

	Symbol	Wartość	Ilość
Identyfikacja modelu		04736 / 04737	
Rodzaj piekarnika		Bolero Hexa P516000 Line A/ Bolero Hexa P516000 Glass Black A	
Masa urządzenia	M	35	kg
Ilość komór		1	
Źródło ciepła na komorę (elektryczność lub gaz)	Elektryczność	-	-
Objętość komory	V	73	l

Zużycie energii (elektryczności) potrzebnej do ogrzania wsadu standardowego w komorze piekarnika elektrycznego podczas cyklu w trybie tradycyjnym, na komorę (końcowa energia elektryczna)	ECkomora elektryczna	0,81	kWh/cykl
Zużycie energii potrzebnej do ogrzania wsadu standardowego w komorze piekarnika elektrycznego podczas cyklu w trybie wymuszonego obiegu, na komorę (końcowa energia elektryczna)	ECkomora elektryczna	0,87	kWh/cykl
Zużycie energii potrzebnej do ogrzania wsadu standardowego w komorze piekarnika gazowego podczas cyklu w trybie tradycyjnym, na komorę (końcowa energia gazu)	ECkomora gazu	N.A N.A	MJ/cykl kWh/cykl (1)
Zużycie energii potrzebnej do ogrzania wsadu standardowego w komorze piekarnika gazowego podczas cyklu w trybie wymuszonego obiegu (końcowa energia gazu)	ECkomora gazu	N.A N.A	MJ/cykl kWh/cykl
Wskaźnik efektywności energetycznej na komorę	EEIkomora	94,2	-
Klasa wydajności energetycznej		A	
Tryb Standby		0,52	W
(1) 1 kWh/cykl = 3,6 MJ/cykl.			

Ten produkt zawiera energooszczędne źródło światła typu A.

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

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

8. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

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

Przestrzeżenie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

9. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ

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

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

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

10. PRAWA AUTORSKIE

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

1. DÍLY A SOUČÁSTI

Obrázek 1

1. Ovládací panel
2. Motor ventilátoru (za ocelovým panelem)
3. Plech na pečení
4. Rošt
5. Dvířka
6. Rukojeť
7. Rošt
8. Plech
9. Boční vodící mřížky
10. Fritovací koš s funkcí Air Fry
11. Kámen na pizzu do trouby

POZNÁMKA:

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

2. PŘED POUŽÍVÁNÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu určeném k ochraně při přepravě. Vyjměte spotřebič z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Můžete uschovat originální krabici a další obaly na bezpečném místě pro zabránění poškození spotřebiče, pokud byste jej v budoucnu potřebovali přepravovat. Pokud chcete zlikvidovat originální obal, ujistěte se, že všechny části recyklujete správně.
- Zkontrolujte, zda jsou všechny díly a komponenty součástí balení a v dobrém stavu. Pokud některý z nich chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.

Obsah krabice

- Pyrolytická trouba
- Plech na pečení
- Rošt
- Odnímatelné boční mřížky
- Teleskopické vodící lišty
- Pizza Stone XXL (Kámen na pizzu do trouby)
- Fritovací koš Air Fry
- Tento návod k použití

3. INSTALACE VÝROBKU

Před instalací

Spotřebič musí být instalován ve vestavné skříni. Mezi spotřebičem a stěnami kuchyně musí být dodržena bezpečná vzdálenost.

Na obrázku 2 jsou uvedeny rozměry skříně a trouby v mm.

- Použité povrchy, syntetické lamináty a lepidla musí být tepelně odolné (minimálně 100 °C) a přilehlý nábytek musí být odolný vůči teplotě nejméně do 70 °C.
- Kuchyňské skříňky musí být vyrovnané a pevně usazené. Mezi troubou a ostatními spotřebiči musí být ponechána mezera 5 mm.
- Pokud je pod troubou zásuvka, musí být mezi troubou a zásuvku vestavěna police.

Instalace a připojení

VAROVÁNÍ

- Může dojít k poškození materiálů.
- Dvířka a/nebo rukojeť se nesmí používat ke zvedání nebo přemísťování spotřebiče.
- Pro instalaci musí být spotřebič zapojen v souladu se všemi místními předpisy pro plyn a/ nebo elektřinu.
- Přenos musí provádět nejméně dvě osoby.
- K přenášení použijte otvory nebo drátěná madla nacházející se na obou stranách.



Zapojení do elektrické sítě

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

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.



- Před provedením elektrické instalace vypněte a odpojte zařízení.

Instalace

- Spotřebič smí instalovat pouze kvalifikovaný personál podle dodaného návodu a s

ohledem na platné předpisy. Společnost Cecotec odmítá veškerou odpovědnost v případě nesprávné instalace, která může způsobit zranění osob a zvířat, jakož i škody na majetku.

- Důležité: Před jakýmkoli seřizováním nebo údržbou spotřebiče musí být spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- Vzduchové potrubí slouží k větrání.
- Aby vestavný spotřebič správně fungoval, nábytek, ve kterém je umístěn, musí být k tomu vhodný. Obrázek 2 znázorňuje rozměry výřezu pro instalaci pod pracovní desku nebo do vysokého nábytku.
- Pro zajištění dostatečného větrání je nutné odstranit zadní panel nábytku. Troubu je vhodné instalovat tak, aby byla postavena na dvou dřevěných lištách. Pokud trouba stojí na rovné souvislé ploše, musí být k dispozici otvor o rozměrech nejméně 45 × 560 mm.
- Panely přilehlých skříní musí být vyrobeny ze žáruvzdorného materiálu. Zejména skříně s dýhovanou vnější stranou musí být spojovány lepidly, která odolávají teplotám až 100 °C.
- V souladu s platnými bezpečnostními předpisy nesmí po instalaci trouby dojít ke kontaktu s jejími elektrickými částmi.
- Všechny díly, které zajišťují bezpečný provoz spotřebiče, smí být demontovány pouze pomocí nářadí (NENÍ SOUČÁSTÍ BALENÍ).
- Pro vestavbu trouby do skříně, otevřete dvířka trouby a připevněte je vložením 4 vrutů do dřeva do 4 otvorů nacházejících se po obvodu rámu. Obr. 3

Elektrická zapojení

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

Montáž na napájecí kabel

Otevření krabice svorkovnice. (Obr. 4):

1. Pomocí šroubováku vypačte kryt svorkovnice zatlačením na boční výstupky krytu svorkovnice.
2. Odšroubujte šroub a otevřete kryt.
3. Při instalaci kabelu postupujte následovně:
4. Odstraňte šroub kabelové svorky a tři šrouby kontaktů.
5. Připevněte vodiče pod hlavičky šroubů podle následujícího barevného schématu:
 - Modrý - Neutrální (N)
 - Hnědý - Fázový (L)
 - Žlutozelený (Uzemnění)
6. Zajistěte napájecí kabel kabelovou svorkou a zavřete kryt krabice svorkovnice.

Otevření svorkovnice:

1. Pomocí šroubováku zatlačte na šroub na bočních výstupcích krytu svorkovnice.
2. Odšroubujte šroub a otevřete kryt svorkovnice.

Zapojení napájecího kabelu do elektrické sítě

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

Ten bude muset zejména také zajistit, aby průřez vodičů zásuvky odpovídal výkonu, který spotřebič používá. Nedoporučuje se použití adaptérů, vícenásobných zásuvek a/nebo prodlužovaček. Pokud se jejich použití nelze vyhnout, nezapomeňte používat pouze jednoduché nebo vícenásobné adaptéry a prodlužovací kabely, které odpovídají platným bezpečnostním předpisům. V těchto případech nikdy nepřekračujte maximální proudovou kapacitu uvedenou na jednom adaptéru nebo prodlužovacím kabelu a maximální výkon uvedený na vícenásobném adaptéru. Zástrčka a zásuvka musí být snadno přístupné.

Kontrola

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

4. PROVOZ

- Před pečením nezapomeňte z trouby vyjmout veškeré nepotřebné příslušenství.
- Před použitím troubu předehejte.
- Plechy umístěte doprostřed trouby a při použití více plechů nechte mezi nimi volný prostor, aby mohl cirkulovat vzduch.
- Nepokládejte plechy na dno trouby ani je nezakrývejte alobalem. To by vedlo k nahromadění

tepla. Doba pečení a zapékání se nebude shodovat a může dojít k poškození smaltovaného povrchu.

- Snažte se otevírat dvířka trouby co nejméně kvůli sledování a kontrole pokrmu (světlo trouby zůstává během pečení rozsvícené).
- Při otevírání dvířek buďte opatrní, abyste zabránili kontaktu s horkými částmi a párou.

Před prvním použitím trouby

Zahřátí trouby

- Pro odstranění zápachu po novém výrobku zahřejte prázdnou troubu.
 - Doporučujeme vybrat funkci, při které se aktivují obě topná tělesa a nastavit teplotu trouby na 250°C po dobu jedné hodiny.
 - Ujistěte se, že uvnitř trouby nezůstal žádný obal.
1. Použijte volič režimů pro aktivaci Konvenčního režimu.
 2. Nastavte teplotu na 250 °C. Po uplynutí jedné hodiny, vypněte troubu.







Dotykové ikony a volič. Obr. 6







KB	K1	K2	K3
Volič pro výběr režimu / nastavení teploty	Zkrácení doby přípravy pokrmu	Nastavení systémového času / alarmu / doby přípravy pokrmu / funkce Odložený start	Prodloužení doby přípravy pokrmu



Displej a světelné indikátory. Obr. 7

Světelné indikátory	Provoz	Indikátor	Funkce
1	Displej pro zobrazení teploty	6	Displej pro zobrazení času a doby přípravy pokrmu (čas, alarm, doba přípravy pokrmu, čas funkce Odložený start)
2	Jednotka teploty (°C)	7	Čas (h)
3	Jednotka teploty (°F)	8	Zámek dvířek
4	Alarm	9	Odložený start
5	Provoz	10	Minuty (min)

Režimy

Režimy	Ikona	Popis
Režim 1		Rozmrazování: Ventilátor funguje bez ohřevu pro zkrácení doby rozmrazování potravin. Závisí to na okolní teplotě a množství a typu potravin.
Režim 2		Poloviční gril: Tento režim používá pouze spodní část horního topného tělesa, což způsobuje proudění tepla směrem dolů. Je vhodný pro přípravu malých porcí slaniny, toastů, masa apod.
Režim 3		Kompletní gril: Tento režim využívá obě části horního topného tělesa, což způsobuje proudění tepla směrem dolů. Tato funkce je vhodná pro pečení středních až velkých porcí klobás, slaniny, masa, ryb atd.
Režim 4		Ohřev s ventilátorem a grilem: Tento režim používá horní topné těleso a ventilátor, což umožňuje rychlejší cirkulaci tepla ve vnitřním prostoru. Je tedy vhodný pro případy, kdy potřebujete jídlo rychle uvařit a zabránit tomu, aby některé potraviny, jako jsou steaky, hamburgery a některá zelenina, ztratily šťavnatost.
Režim 5		Ohřev s ventilátorem: V tomto režimu se aktivuje zadní topné těleso a ventilátor, což umožňuje lepší cirkulaci tepla. Doba přípravy je krátká, takže se jedná o úsporný režim. Teplo se bude rozvádět rovnoměrně na všech úrovních, což zabrání smíšení chutí různých přípravovaných pokrmů.
Režim 6		Konvenční režim: V tomto režimu se aktivuje vnější část horního topného tělesa a spodní topné těleso. Tento režim je vhodný pro zapékání a pečení na pouze jedné úrovni.

Režim 7		Konvenční gril: V tomto režimu proudí teplo z horního topného tělesa a spodního topného tělesa a ventilátor napomáhá jeho cirkulaci v celém prostoru trouby, čímž je zajištěno rovnoměrné pečení. Tento režim je vhodný pro zapékání a pečení na pouze jedné úrovni.
Režim 8		Ohřev s ventilátorem a spodním topným tělesem: Tento režim využívá spodní topné těleso spolu s ventilátorem, který pomáhá rozvádět teplo. Je vhodný pro přípravu pokrmů, které je třeba ohřívat zespodu, např. pizzu.
Režim 9		Spodní ohřev: Tato metoda využívá spodní topné těleso. Je vhodný pro přípravu pokrmů, které je třeba ohřívat zespodu.
Režim 10		Pizza: Tento režim aktivuje ventilátor a spodní topné těleso, proto je vhodný pro rychlý ohřev spodní části trouby.
Režim 11		Rychlý předehřev: V tomto režimu se aktivují obě části (vnitřní a vnější) horního topného tělesa a spodní topné těleso pro střídavou cirkulaci tepla. Aktivuje se také ventilátor, aby zajistil rovnoměrnou distribuci tepla a zkrácení doby přípravy pokrmů. Je tedy vhodný pro rychlý předehřev trouby.
Režim 12		Air Fry: Tento režim aktivuje současně horní topné těleso, zadní topné těleso a ventilátor. To umožňuje rychlý ohřev trouby a odstranění vlhkosti z povrchu pokrmu, který je pak na povrchu křupavější a uvnitř křehčí.

Režim 13		<p>ECO: V tomto režimu se používá vnitřní část horního topného tělesa a spodní topné těleso pro kontrolu teploty, čímž se snižuje spotřeba energie. Je vhodný pro pečení velkých pokrmů, protože teplota v troubě se postupně zvyšuje a teplo tak úplně proniká do pokrmu.</p>
Funkce 14		<p>Pyrolytické čištění</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Před aktivací pyrolytického čištění je nutné z trouby vyjmout veškeré příslušenství, jinak by mohlo dojít k jeho poškození. 2. Trouba spálí mastnotu a zbytky jídla, což usnadňuje čištění.

Poznámka:

V režimech 1 až 12 a v režimu ECO, ventilátor pracuje na nízké rychlosti. Přestane pracovat, když teplota uvnitř trouby klesne pod 100 °C.

Pokud trouba v jakémkoli režimu dosáhne teploty vyšší než 300 °C, ventilátor bude pracovat na vysoké rychlosti.

Příslušenství

- Dodané příslušenství je vhodné pro přípravu jakéhokoli pokrmu. Při používání příslušenství dbejte na jeho správné vložení do trouby.
- K dispozici je volitelné příslušenství, kterým můžete vylepšit některé ze svých oblíbených pokrmů nebo jednoduše péct praktičtějším způsobem.

Vložení příslušenství

- Trouba má 5 různých úrovní, na které můžete umístit příslušenství. Zasuňte je až na doraz tak, aby se nedotýkaly panelu dvířek.

Na obrázku 5 jsou znázorněny úrovně pro vložení plechů.

- Příslušenství lze vytáhnout přibližně do poloviny. To umožňuje snadné vyjmutí pokrmů.

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

Plech na pečení

- Používejte toto příslušenství pro vlhké dorty, koláče, mražená jídla a velké zapékané pokrmy.
- Také ho můžete používat pro zachytávání odkapávané šťavy při pečení na roštu.
- Používá se k zapékání a k umístění potravin určených k pečení.

Boční vodící mřížky

- Tato trouba disponuje 5 bočními vodící mřížkami, abyste mohli příslušenství vložit do potřebné úrovně. Slouží k vložení příslušenství, které se nasazuje na boční stěny trouby.
- Pokud potřebujete více místa pro přípravu pokrmů, boční vodící mřížky můžete vyjmout a umístit je na dno trouby.

Poznámka: Pokud připravovaný pokrm umístíte na dno trouby, nepoužívejte režimy, při kterých se zapíná spodní ohřev pro zabránění hromadění tepla (pouze specifické modely).

Koš pro použití s funkcí Air Fry

Když používáte režim Air Fry, vložte potraviny do tohoto koše. Tak bude příprava pokrmu rychlejší a dosáhne lepších výsledků.

Kámen na pizzu

Pokud se chystáte péct pizzu, položte ji na keramický pizza kámen a aktivujte režim Pizza.

OVLÁDACÍ PANEL

Provoz




Riziko popálení. Buďte opatrní při otevírání dvířek trouby, protože může dojít k úniku páry.

Zapnutí




1. Zapojte troubu do elektrické sítě. Když tak uděláte, všechny světelné indikátory se rozsvítí. Poté, trouba přejde do pohotovostního režimu. V pohotovostním režimu trouba vždy zobrazuje čas.

Na obrázku 8 je zobrazen Pohotovostní režim po prvním zapojení trouby do elektrické sítě.

2. Po zapojení trouby do elektrické sítě provede zámek dvířek bezpečnostní kontrolu. Během tohoto procesu se automaticky zamkne a odemkne.

UPOZORNĚNÍ: Pokud se během procesu objeví chybový kód «E-3», přečtěte si část «Ochranná funkce» tohoto návodu. Pro odstranění chybového kódu z displeje a přechod trouby do pohotovostního režimu můžete na delší dobu stisknout střed voliče nebo ikonu .

Nastavení času



1. Pro nastavení času, když je trouba v pohotovostním režimu, stiskněte ikonu . Oddělovač hodin a minut («:») neblíká, ale blikají hodnoty hodin a minut (včetně indikátorů «h» a «min»). Pro nastavení času stiskněte ikony  a .


ČEŠTINA

2. Rozsah nastavení je 00:00–23:59.

Poznámka: Podržte stisknutou ikonu — nebo , aby se čas zvýšil/snížil o 5 minut nebo je stiskněte krátce, aby se čas zvýšil/snížil o 1 minutu.

Na obrázku 9 je znázorněno nastavení času.

- Po nastavení času můžete počkat 10 sekund bez provedení jakékoli operace, aby se nastavení potvrdilo automaticky, nebo jej můžete potvrdit manuálně stisknutím ikony .
- Při nastavování hodin a minut budou obě hodnoty blikat. Po dokončení nastavení, pokud jste po uplynutí 10 sekund nestiskli ikonu  pro potvrzení, trouba nastavení dokončí a přestane zobrazovat toto nastavení. Pokud odpojte troubu od elektrické sítě, budete muset znovu nastavit čas.
- Když je trouba v pohotovostním režimu, zobrazuje se čas; když je v provozu, zobrazuje se odpočítávání doby přípravy pokrmu.

Poznámka: Pokud při nastavování času stisknete a podržíte ikonu — nebo , čas se bude rychle zvyšovat/snižovat. Pokud stisknete a podržíte některou z těchto dvou ikon po neomezenou dobu, čas se automaticky zastaví, aby nedošlo k nehodám.


Výběr režimu

Když je trouba v pohotovostním režimu můžete vybrat požadovaný režim pomocí voliče.

POZNÁMKA: Trouba si zapamatuje poslední zvolený režim.

- Po výběru režimu se zobrazí jeho výchozí teplota (pokud zvolíte režim Pyrolytické čištění, na displeji se zobrazí «PYR»). Pokud zvolíte režim, jehož teplota je nastavitelná, stiskněte volič. Na displeji se zobrazí výchozí teplota a tato bude blikat.
- Pro úpravu teploty otočte voličem. Po jejím nastavení, znovu stiskněte volič uprostřed, aby se trouba spustila. Pokud zvolíte režim, u kterého není možné upravit teplotu (např. režim Pyrolytické čištění), uveďte jej přímo do provozu stisknutím středu voliče.

UPOZORNĚNÍ: Pokud nenastavíte teplotu režimu nebo pokud od nastavení uplynulo 10 sekund a nestiskli jste střed voliče, trouba přejde do pohotovostního režimu. Když je trouba v provozu, displej bude mít vzhled jak na obrázku 10.




- Když je trouba v provozu, rozsvítí se indikátor . Na displeji pro zobrazení doby se zobrazí odpočítávání doby přípravy pokrmu a na displeji pro zobrazení teploty se zobrazí vnitřní teplota trouby. Kromě toho se rozsvítí také indikátor zvoleného režimu.

Poznámka: Když se vnitřní teplota trouby přiblíží k nastavené teplotě, trouba na dvě sekundy zapípá. Pokud odpočítávání dosáhne nuly, trouba se zastaví (i když ventilátor bude pokračovat v provozu) a přejde do pohotovostního režimu. Po dobu 5 minut každou sekundu zazní zvukový signál. Ventilátor přestane pracovat, když vnitřní teplota trouby bude nižší než 100°C.

- Pokud je vnitřní teplota trouby nižší než 30 °C, na displeji se zobrazí «Lo°C».





Nastavení doby přípravy pokrmu

UPOZORNĚNÍ: Maximální doba přípravy pokrmu, kterou můžete nastavit, je 10 hodin.

1. Pro nastavení požadované doby přípravy pokrmu 3krát stiskněte ikonu . Rozsvítí se indikátor provozu. Poté nastavte dobu stisknutím ikony  nebo .




Na obrázku 11 je znázorněno nastavování doby přípravy pokrmu.

Poznámka:





- Rozsah doby režimů je od 0 minut do 10 hodin. Pokud dobu přípravy pokrmu nezměníte, bude trouba ve výchozím nastavení pracovat 10 hodin.
 - Rozsah doby režimu Pyrolytické čištění trvá od 1,5 do 2,5 hodin. Pokud nezvolíte požadovanou dobu, trouba provede samočištění v trvání 2,5 hodiny.
2. Podržte stisknutou ikonu  nebo  pro prodloužení/zkrácení doby o 5 min. Krátce stiskněte ikonu  nebo  pro prodloužení/zkrácení doby o 1 min.

Funkce Odložený start

Tato trouba má funkci Odložený start.



1. Zvolte požadovaný režim a následně stiskněte střed voliče pro nastavení teploty. Jakmile tak uděláte, nestiskněte znovu střed voliče; ale místo toho 3krát stiskněte ikonu  pro nastavení doby přípravy pokrmu (když nenastavíte dobu přípravy pokrmu, trouba bude pracovat po výchozí přednastavený čas). Poté opětovně stiskněte ikonu  pro aktivaci funkce Odložený start. Na displeji se zobrazí indikátor Odloženého startu a začne blikat.
2. Funkci odloženého startu můžete aktivovat také čtyřnásobným stisknutím ikony  (pokud nejste na displeji pro nastavení doby). Poznámka: Teplota a doba provozu byly již předem nastaveny. Na displeji se zobrazí indikátor Odloženého startu a začne blikat.

Na obrázku 12 je zobrazeno nastavení funkce Odloženého startu.

3. Použijte ikonu  nebo  pro nastavení času odloženého startu. Po nastavení času, stiskněte ikonu  pro aktivaci funkce Odložený start. Po provedení všech kroků musíte stisknout střed voliče pro potvrzení operace a nastavení času Odloženého startu. Indikátor  zůstane svítit a na displeji se zobrazí systémový čas (Obr. 13). Na displeji pro zobrazení teploty se zobrazí teplota nastavená pro funkci Odložený start.

POZNÁMKY:





- Maximální doba, kterou můžete nastavit pro funkci Odložený start, je 23 hodin a 59 minut.
- Trouba se nespustí, dokud doba odpočítávání nastavená pro funkci Odložený start nedosáhne nuly.
- Po nastavení času funkce Odložený start, pokud uplyne 10 sekund, aniž by byla provedena jakákoli operace, trouba automaticky potvrdí nastavení a aktivuje funkci.

- V takovém případě se aktivuje zámek dveří a na displeji zůstane svítit světelný indikátor .
- Můžete zobrazit čas, kdy se trouba uvede do provozu (po aktivaci funkce Odložený start), když čtyřikrát stisknete ikonu .

Režim Pyrolytické čištění

1. Tento režim můžete zvolit otočením voliče.



UPOZORNĚNÍ:

- V tomto režimu nelze teplotu nastavit.
 - Přednastavený čas je 2,5 hodin.
 - Pro nastavení doby provozu, 3krát stiskněte ikonu . Minimální doba je 1,5 hodiny, maximální doba jsou 2,5 hodiny.
2. Po zvolení tohoto režimu a nastavení požadované doby, stiskněte střed voliče pro spuštění režimu. V tomto okamžiku se na displeji pro zobrazení teploty zobrazí «PYR» a aktivuje se zámek dveří. Rozsvítí se světelný indikátor , což znamená, že dvířka trouby jsou uzamčena a bylo aktivováno pyrolytické čištění. Stisknutím středu voliče čištění můžete pozastavit. Pokud stisknete a podržíte střed voliče nebo ikonu , čištění se zruší a trouba přejde do pohotovostního režimu.
 3. Po aktivaci režimu Pyrolytické čištění se v horní části displeje zobrazí odpočítávání a ve spodní části displeje se zobrazí «PYR». Pokud je tento režim aktivován, osvětlení trouby se nerozsvítí.
 4. Když je tento režim aktivován, aktivuje se zámek dveří, takže dvířka nelze otevřít. Pokud se během procesu objeví chybový kód «E-3», přečtěte si část «Ochranná funkce» tohoto návodu. Pro odstranění chybového kódu z displeje a přechod trouby do pohotovostního režimu stiskněte střed voliče nebo ikonu .
 5. Poté znovu nastavte Pyrolytické čištění a znovu stiskněte volič pro jeho aktivaci.

UPOZORNĚNÍ: V režimu Pyrolytické čištění nelze aktivovat funkci Odložený start.

Funkce zámku dveří

UPOZORNĚNÍ: Když jsou Odložený start a režim Pyrolytického čištění aktivovány, aktivuje se také Zámek dvířek.

- Po dokončení pyrolytického čištění se trouba přepne do pohotovostního režimu.
- Když teplota uvnitř trouby překročí 300 °C, rozsvítí se indikátor  (Obr. 14).
- Zámek dvířek se automaticky deaktivuje, když je teplota uvnitř trouby nižší než 280 °C. Indikátor  zhasne (Obr. 15).

Funkce zámku dveří se aktivuje v následujících případech:

- Pokud je vnitřní teplota trouby vyšší než 300°C, bez ohledu na zvolený režim (kromě režimu Rozmrazování).

- Během pyrolytického čištění se aktivuje funkce Zámku dveří.
- Pokud je trouba v pohotovostním režimu a obvod teplotního snímače je otevřený nebo zkratovaný, aktivuje se funkce Zámku dvířek. Ventilátor bude nadále pracovat.
- Když je funkce Odložený start aktivována, také se aktivuje zámek dvířek.







Funkce Zámku dveří se deaktivuje v následujících případech:

- Po dokončení nebo zastavení pyrolytického čištění se funkce Zámku dveří automaticky deaktivuje, pokud je teplota nižší než 280°C. Pokud během tohoto procesu dojde k výpadku napájení, funkce Zámku dveří se deaktivuje až po obnovení napájení.




Poznámka: I po obnovení napájení zůstane funkce Zámku dveří aktivována, pokud teplota uvnitř trouby překročí 280 °C.

- Během provozu v jakémkoli jiném režimu, pokud je teplota trouby abnormální, funkce Zámku dveří se deaktivuje, když je teplota uvnitř trouby nižší než 280 °C.
- Po dokončení přípravy pokrmu ve funkci Odloženého startu nebo po zrušení této funkce, se dvířka automaticky odemknou.


Funkce Alarm

1. Stiskněte ikonu  pro nastavení alarmu. Indikátor  bude blikat.
2. Poté stiskněte ikonu  pro nastavte časovače alarmu (00:00-23:59).
3. Po nastavení stiskněte ikonu  nebo počkejte 10 sekund. Na displeji se zobrazí systémový čas a indikátor  zůstane svítit. Když odpočítávání dosáhne nuly, zazní zvukový signál každou sekundu po dobu pěti minut. Indikátor  bude rovněž blikat po dobu 5 minut.
4. Pro zrušení zvukového signálu a zastavení blikání indikátoru, stiskněte libovolnou dotykovou ikonu.


Poznámka:

- Během nastavování blikají indikátory hodin a minut. Indikátor  zůstane svítit.
- Pokud během nastavování stisknete a podržíte střed voliče nebo ikonu , funkce Alarm se zruší a trouba zobrazí systémový čas.
- Pokud jste již nastavili alarm, světelný indikátor  se zobrazí na displeji, když je trouba v provozu a můžete zobrazit zbývající dobu.



Funkce Start/Pauza/Zrušit

- Po zvolení režimu a nastavení požadovaného času stiskněte střed voliče, čímž troubu spustíte. Opětovným stisknutím středu voliče přípravu pokrmu pozastavíte. Teplota bude blikat, můžete ji nastavit otáčením voliče (režim nelze změnit). Opětovným stisknutím středu voliče troubu znovu spustíte.
- Když je trouba v provozu, stisknutím a podržením středu voliče nebo ikony  se příprava pokrmu pozastaví a trouba přejde do pohotovostního režimu. Doba přípravy pokrmu a doba funkce odloženého startu se rovněž zruší.

Ochranná funkce

- Pokud dojde ke zkratu nebo otevření obvodu snímače za provozu trouby, zobrazí se na displeji chybový kód «E-1». Pokud k tomu dojde, zazní 10 zvukových signálů (Obr. 16). Dvířka trouby se uzamknou. Pro přechod trouby do pohotovostního režimu podržte stisknutý střed volič nebo ikonu .

UPOZORNĚNÍ: Ventilátor bude aj nadále fungovat.

- Pokud je teplota nižší než 35 °C po 5 minutách ohřevu (neplatí to pro režim Rozmrazování nebo režim ECO), znamená to, že jedno z topných těles je poškozené. Na displeji se zobrazí chybový kód «E-2» (Obr. 17) a zazní 10 pípnutí. Pro přechod trouby do pohotovostního režimu podržte stisknutý střed volič nebo ikonu .
- Pokud se během pyrolytického čištění při uzamčených dveřích na displeji zobrazí chybový kód «E-3» (Obr. 18), znamená to, že zámek dveří nebo detekční obvod nefunguje správně. Pokud se tento chybový kód objeví, trouba 10krát zapípá. Pro přechod trouby do pohotovostního režimu podržte stisknutý střed volič nebo ikonu .
- Pokud napájecí deska nemůže po dobu 20 sekund přijímat platná komunikační data z desky displeje, vypne všechny režimy a funkce a na displeji se zobrazí chybový kód «E-5». Pokud napájecí deska nemůže po dobu 20 sekund přijímat platná komunikační data z desky displeje, vypne všechny režimy a funkce (kromě chlazení) a na displeji se zobrazí chybový kód «E-6».

Chybové kódy	Popis	Příčina
E-1	Snímač otevřený nebo zkratovaný	Porucha snímače nebo detekčního obvodu
E-2	Porucha snímače	Porucha snímače nebo topného tělesa
E-3	Poškozený zámek dveří	Porucha obvodu zámku dveří nebo detekce dveří
E-4	Porucha registru mikroprocesoru	Porucha mikroprocesoru
E-5	Napájecí deska nemůže po dobu 20 sekund přijímat platná komunikační data z desky displeje, a proto vypne všechny režimy a funkce.	Porucha komunikace

E-6	Deska displeje nemůže po dobu 20 sekund přijímat platná komunikační data z desky napájení, a proto vypne všechny režimy a funkce.	Porucha komunikace
E-7	Byla aktivována ochrana proti vysoké teplotě a všechny režimy a funkce se do 10 sekund vypnou.	Poškozený snímač topného tělesa nebo obvod pohonu topného tělesa

Rady pro pečení

- Používejte vhodné kovové plechy nebo hliníkové nádoby s nepřilnavým povrchem nebo žáruvzdorné silikonové formy.
- Využijte prostor roštu co nejlépe.
- Doporučuje se umístit pokrm nebo plech na pečení do středu roštu
- Dvířka trouby nechte zavřená.

- Jak poznat, zda je koláč dobře upečený.

Asi 10 minut před koncem doby pečení uvedené v receptu zapíchněte do nejvyššího bodu koláče špejli. Pokud je špejle čistá, koláč je hotový.

- Dort se rozpadá.

Příště použijte méně tekutého těsta nebo nastavte teplotu trouby o 10 stupňů nižší. Dodržujte dobu mixování uvedenou v receptu.

- Koláč uprostřed vykynul, ale na okrajích je nižší.

Nevymazávejte stěny formy. Po upečení koláč opatrně vyjměte z formy. Použijte k tomu nůž.

- Vrchní část koláče je příliš tmavá.

Umístěte ho na nižší úroveň trouby, zvolte nižší teplotu a pečte ho o něco déle.

- Koláč je příliš suchý.

Po upečení do něj udělejte malé dírky párátkem. Poté ho pokapejte ovocnou šťávou nebo alkoholem. Příště zvolte teplotu o 10 stupňů vyšší a zkratke dobu pečení.

- Chléb nebo koláč (např. sýrový koláč) vypadá dobře, ale uvnitř je nedopečený.

Příště použijte o něco méně tekutého těsta a pečte o něco déle při nižší teplotě. U dortů s polevou, nejprve upečte základ těsta. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a navrch nalijte polevu. Postupujte podle receptu a doby pečení.

- Koláč se nerovnoměrně opéká.

Vyberte o něco nižší teplotu, aby se koláč opekl rovnoměrněji. Křehké koláče pečte pouze na jedné úrovni pomocí funkce Konvenčního režimu. Pokud pečicí papír vyčnívá, může narušit cirkulaci vzduchu. Proto vždy stříhejte papír podle velikosti pečicího plechu, který se chystáte použít.

ČEŠTINA

- Vnitřek ovocného koláče je příliš křehký.

Příště umístěte koláč na nižší úroveň.

- Štáva z ovoce přetéká.

Příště použijte hlubší nádobu.

- Pekařské výrobky z kynutého těsta se při pečení slepují.

Je třeba ponechat alespoň 2 cm prostoru mezi nimi. Tak budou mít dostatek míst, aby mohli dobře vyknout a opět se dozlatova ze všech stran.

- Pečení probíhalo na několika úrovních.

Potraviny v horním plechu jsou tmavší než potraviny ve spodním plechu. Používejte vždy 3D horký vzduch pro pečení na více než jedné úrovni. To, že do trouby vložíte několik plechů, neznamená, že budou všechny hotové ve stejnou dobu.

- Při pečení vlhkých koláčů se tvoří kondenzace.

Při pečení může docházet k tvorbě páry, která uniká přes dvířka. Pára se může usazovat a vytvářet kapky vody na ovládacím panelu nebo na přilehlých prvcích nábytku. To je zcela normální.

Rady pro zapékání

- Pokud připravujete celé kuře, krůtu nebo velký kus masa, ochuťte ho trochou citronové šťávy a černého pepře.
- Maso s kostí se zapéká o 15 až 30 minut déle než stejně velká masa bez kostí.
- Na každý centimetr výšky masa byste měli počítat 4 až 5 minut pečení.
- Po uplynutí doby zapékání, nechte maso odpočinout přibližně po dobu 10 minut v troubě. Štáva se tak lépe rozdělí po celém mase a při krájení masa nebude vytékat.
- Pokud se chystáte připravovat rybu, umístěte ji na střední nebo nízkou úroveň.

Rady pro používání režimu Grilu

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

- Pokud se chystáte použít režim Gril, před vložením pokrmu troubu předehejte na 4 minuty. Pokud je trouba v provozu, zavřete dvířka.
- Kousky zapékaných potravin by měly mít, pokud možno stejnou tloušťku. To umožní jejich rovnoměrné opečení dozlatova a zachování šťavnatosti a chutnosti.
- Obratě zapékaný pokrm po uplynutí 2/3 doby zapékání.
- Steaky osolte až po jejich zapečení.
- Pokud je maso libové, přidejte trochu tekutiny. Na dno mísy nalijte asi 1/2 cm tekutiny.
- Zapékaný pokrm položte přímo na rošt. Pokud zapékáte pouze jeden kus, umístěte ho doprostřed roštu. Vložte také plech na zachytávání šťávy na úroveň 1 pro zachytávání odkapávající šťávy.
- Při zapékání nevkládejte plech na pečení na úroveň 4 nebo 5, protože by ho to mohlo zdeformovat.

- Topné těleso se nepřetržitě zapíná a vypíná. To je zcela normální. Nastavení funkce určuje, jak často k tomu bude docházet.
- Jakmile je zapékání dokončeno, vypněte troubu a nechte zapečený pokrm odpočinout dalších 10 minut. To umožní lepší distribuci šťávy v masě.
- Pokud zapékáte vepřové maso s kůží, nařízněte kůži do kříže a položte maso na talíř kůží dolů.
- Celé drůbež umístěte na spodní rošt prsíčky dolů. Po 2/3 stanovené doby je obraťte.
- Při pečení kachny nebo husy propíchněte kůži na spodní straně křídel. To umožňuje uvolnění tuku.
- Pokud připravujete kousky ryby, obraťte je po 2/3 uvedené doby. Pokud připravujete rybu vcelku, není to nutné. Celou rybu vložte do trouby v plovací poloze hřbetní ploutví nahoru. Vložení poloviny brambory nebo malé nádoby odolné vůči pečení do břišní dutiny ryby zajistí její větší stabilitu.
- Jak poznat, že zapékání je ukončeno. Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializovaných obchodech) nebo proveďte «test s lžící». Zapékány pokrm přitlačte lžící. Pokud je tvrdý, je připraven. Pokud ho naopak můžete zmáčknout lžící, je třeba ho ještě trochu propéct.
- Připravovaný pokrm má příliš tmavou barvu a některé části jsou mírně připálené. Zkontrolujte úroveň, ve které je umístěn, a teplotu.
- Zapékány pokrm vypadá dobře, ale šťáva je spálená. Příště použijte menší zapékačskou misku nebo přidejte více tekutiny.
- Zapékány pokrm vypadá dobře, ale šťáva je příliš čirá a vodnatá. Příště použijte větší zapékačskou misku nebo přidejte méně tekutiny.
- Ze zapékaného pokrmu vychází pára. To je zcela normální a vyplývá to z fyzikálních zákonů. Většina páry uniká výstupem páry. Pára se může usazovat a vytvářet kapky vody na knoflících nebo na přilehlých prvcích nábytku.

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Čištění příslušenství

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

Tipy pro úsporu energie

Následující informace vám pomohou šetřit energii:

- Používejte tmavé nádobí nebo nádobí se smaltovaným povrchem, protože lépe přenáší teplo.
- Před přípravou pokrmů předehejte troubu.
- Během pečení neotvírejte často dvířka trouby.

ČEŠTINA

- Snažte se v troubě připravovat více pokrmů najednou. Péct můžete tak, že na rošt umístíte dvě pečicí nádoby.
- Připravte více pokrmů jeden po druhém. Trouba bude již horká.
- Pro úsporu energie můžete troubu vypnout několik minut před koncem pečení. Neotevírejte dvířka trouby.
- Před tepelnou úpravou rozmrazte mražené pokrmy.

Čištění a údržba

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

Čištění trouby

K čištění trouby není potřebný žádný čistič na trouby ani žádný jiný speciální čisticí produkt. Doporučuje se čistit troubu navlhčeným hadříkem, zatímco je horká.

Pro čištění bočních stěn a dvířek trouby

1. Vyjměte boční mřížky trouby. Pro jejich vyjmutí, zatlačte na spodní část bočních mřížek trouby a současně je vytáhněte do strany. Následně je zatlačte nahoru a vytáhněte je nahoru až dokud nebudou zarovnaný. Nakonec je vytáhněte.
2. Pro jejich opětovné nasazení po jejich vyčištění, postupujte v opačném pořadí než při procesu vyjímání.

Demontáž a montáž dvířek trouby

Pro vyčištění a vyjmutí panelů dvířek je musíte rozebrat. Každý dveřní závěs má zajišťovací

páčka, když je sklopena, dveře jsou zafixovány, takže je nelze vyjmout. Pro vyjmutí dvířek musíte otevřít zajišťovací páčku.



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

Demontáž dvířek

1. Dvířka úplně otevřete.
2. Zvedněte obě strany zajišťovací páčky (Obrázek 19).
3. Zcela zavřete dvířka. Uchopte dvířka po obou stranách a poté je znovu zavřete. Pohybuje jimi nahoru a dolů a vytáhněte je.

Montáž dvířek

Při montáži dvířek postupujte v opačném pořadí jako při demontáži.

- Když nasadíte dvířka, dbejte nato, aby obě závěsy správně zapadaly na svém místě.
- Při otevírání dvířek, sklopte zajišťovací páčku (Obrázek 20).



Pokud dvířka náhodně spadnou nebo se závěsy náhle zavřou, nedotýkejte se závěsů. Obráťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.

Vyjmutí a nasazení dvířek trouby

Vyjmutí

1. Vyjměte dvířka trouby a položte je na kousek látky. Obr. 21
2. Křížovým šroubovákem odstraňte tři šrouby. Obr. 22
3. Zvedněte rám skla a zatlačte na něj podle šipky na obrázku. Obr. 23
4. Poté rám otočte a křížovým šroubovákem odstraňte čtyři šrouby. Obr. 24

Upozornění:

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

Nasazení

- Nasadte sklo (předtím vloženo do rámu) do otvoru ve dvířkách.
- Jeho pravá a levá strana musí být zarovnána s otvorem. Jakmile jsou zarovnány, zafixujte sklo na své místo.
- Nasadte dvířka trouby.

Vyjmutí a vložení bočních mřížek

1. Pro vyčištění bočních mřížek trouby, musíte nejprve vyjmout boční výsuvy.
2. Jednou rukou zatlačte do vnitřku trouby a druhou rukou vytáhněte přední část výsuvů trouby směrem ven.

Výměna žárovky trouby



Pokud dojde k poruše žárovky v troubě, je třeba ji vyměnit. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

1. Vypněte jistič v pojistkové skříňce.
2. Když je spotřebič vychladlý, vložte do trouby utěrku, aby se nepoškodil.
3. Odšroubujte skleněný kryt světla jeho otočením proti směru hodinových ručiček.
4. Vyměňte žárovku za rovnací typ.
5. Našroubujte zpět skleněný kryt.
6. Vyjměte utěrku a zapojte jistič.
7. Používejte pouze halogenovou žárovku 25 W /220-240 V~ typu G9, T300 °C nebo T350 °C.

Pravidelné kontroly

Kromě udržování trouby v čistotě, je třeba:

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



Varování

Veškeré opravy trouby by měl provádět pouze kvalifikovaný personál.

6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

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

Normální provoz:

- Při prvním použití trouby je možné, že trouba uvolňuje zvláštní zápach nebo kouř během několika hodin. Proto doporučujeme uvést prázdnou troubu do provozu na přibližně jednu hodinu. Po uplynutí této doby, ji nechte vychladnout a vyčistěte ji.
- Když je trouba v provozu, můžete slyšet praskání, které je způsobeno kovovým dnem trouby.
- Pokud je v ohříváním pokrmu určitá vlhkost, může se během provozu z otvoru pro vyzarování tepla uvolňovat pára.
- Ventilátor se spustí 15 minut po zapnutí trouby. I když je trouba vypnuta, ventilátor poběží ještě 35 minut.
- Před přípravou pokrmů předehejte troubu.
- Pokud budete péct po delší dobu, můžete troubu vypnout před uplynutím této doby. Tak využijete zbytkové teplo pro dokončení přípravy pokrmu.

Řešení problémů

Problém	Příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Došlo k výpadku proudu.	Zkontrolujte světlo ve vaší kuchyni nebo provoz jiného spotřebiče.
	Porucha jističe.	Zkontrolujte, zda je jistič funkční.
	Zapomněli jste vybrat požadovaný režim.	Vyberte režim.
Osvětlení se nezapíná.	Žárovka je poškozena.	Vyměňte žárovku.
	Žádný elektrický proud.	Zkontrolujte, zda je trouba napájena elektřinou.
Trouba náhle přestala fungovat.	Došlo k výpadku proudu.	Zkontrolujte, zda funguje kuchyňské osvětlení nebo jiné spotřebiče.
	Porucha termostatu.	Zkontrolujte, zda ventilátor funguje. Pokud ano, vyměňte termostat za nový.
Trouba neohřívá.	Nenastavili jste teplotu.	Nastavte teplotu.
	Pokud tento model má časovač, nelze nastavit čas.	Nastavte časovač.
	Bez napájení.	Zkontrolujte napájecí zdroj.
	Topné těleso je poškozeno.	Vyměňte topné těleso za nové.
Uniká voda přes dvířka během používání trouby.	Těsnění dvířek je poškozeno.	Vyměňte těsnění dvířek.
	Závěs není dostatečně pevný.	Vyměňte závěs.

Pokud problém nebyl vyřešen:

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

7. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Referenční číslo výrobku: 04736 / 04737

Výrobek:

Bolero Hexa P516000 Line A/ Bolero Hexa P516000 Glass Black A

Jmenovité napětí: 220-240 V~

Jmenovitá frekvence: 50-60 Hz

Jmenovitý výkon: 3250 W

	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikace modelu		04736 / 04737	
Typ trouby		Bolero Hexa P516000 Line A/ Bolero Hexa P516000 Glass Black A	
Hmotnost spotřebiče	M	35	kg
Počet dutin		1	
Zdroj tepla na dutinu (elektřina nebo plyn)	Elektřina	-	-
Objem na dutinu	V	73	l
Spotřeba energie (elektřiny) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie)	ECelektrická dutina	0,81	kWh/cyklus
Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohřívané trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie)	ECelektrická dutina	0,87	kWh/cyklus
Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech trouby ohřívané plynem během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná energie plynu)	ECplynová dutina	N.A N.A	MJ/cyklus kWh/cyklus (1)

Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech trouby ohřívané plynem během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná energie plynu)	ECplynová dutina	N.A N.A	MJ/cyklus kWh/cyklus
Index energetické účinnosti na dutinu	EEdutina	94,2	-
Třída energetické účinnosti		A	
Režim Standby		0,52	W
(1) 1 kWh/cyklus = 3,6 MJ/cyklus.			

Tento výrobek obsahuje energeticky účinný světelný zdroj A.

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

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

8. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



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

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

Dodržování výše uvedených pokynů přispívá k ochraně životního prostředí.

9. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

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

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

10. COPYRIGHT

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

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Şekil 1

1. Kontrol paneli
2. Fan motoru (çelik plakanın arkasında)
3. Tepsi
4. Panjur
5. Kapı
6. Kulp
7. Panjur
8. Tepsi
9. Kılavuzlar
10. Air Fry fonksiyon sepeti
11. Pizza tabanı

NOT:

Bu kılavuzdaki grafikler şematik gösterimlerdir ve cihazla tam olarak eşleşmeyebilir.

2. KULLANMADAN ÖNCE

- Bu cihaz, taşıma sırasında korunması için tasarlanmış bir ambalaj içerisinde paketlenmiştir. Cihazı ve tüm malzemeleri ambalajından çıkarın ilerde taşımamız gerektiğinde cihazın zarar görmesini önlemek için orijinal kutuyu ve diğer ambalajları güvenli bir yerde saklayabilirsiniz. Orijinal ambalajı atmak isterseniz, tüm öğeleri doğru şekilde geri dönüşüm kutusuna attığınızdan emin olun.
- Tüm parçaların ve bileşenlerin içinde ve sağlam olduğundan emin olun. Herhangi bir parçanın eksik veya kırık olması durumunda, lütfen resmi Cecotec Teknik Servisi ile derhal iletişime geçin.

Paket içeriği

- Piroolitik Fırın
- Tepsi
- Panjur
- Çıkarılabilir yan ızgara raflar
- Teleskopik kılavuzlar
- Pizza Stone XXL
- AirFryer Sepeti
- Kullanma kılavuzu

3. CİHAZIN KURULUMU

Kurulumdan önce

Cihaz ankastre bir dolap içine monte edilmelidir. Cihaz ile mutfak duvarları arasında bir güvenlik mesafesi bırakılmalıdır.

Şekil 2'de dolap ve fırının mm cinsinden boyutları gösterilmektedir.

- Kullanılan yüzeyler, sentetik laminatlar ve yapııştırıcılar ısıya dayanıklı (minimum 100°C) olmalı ve bitişik mobilyalar en az 70°C'ye dayanıklı olmalıdır.
- Mutfak dolapları düz ve sabit olmalıdır. Fırın ile diğer cihazlar arasında 5 mm boşluk bırakılmalıdır.
- Fırının altında bir çekmece varsa, fırın ile çekmece arasına bir raf yerleştirilmelidir.

Kurulum ve bağlantı

UYARILAR

- Malzemeler zarar görebilir.
- Kapı ve/veya tutamak, cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için kullanılmamalıdır.
- Kurulum için, cihaz tüm yerel gaz ve/veya elektrik yönetmeliklerine uygun olarak bağlanmalıdır.
- Taşıma işlemi en az iki kişi tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Taşımak için her iki taraftaki yuvaları veya tel tutamakları kullanın.



Elektrik şebekesine bağlama

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

Elektrik çarpma tehlikesi.

-  Elektrik kurulumunu gerçekleştirmeden önce cihazı kapatın.

Kurulum

- Cihaz, yalnızca verilen talimatlara uygun olarak ve mevcut yönetmelikler dikkate alınarak nitelikli personel tarafından kurulmalıdır. Cecotec, insanların ve hayvanların

yaralanmasına ve malların zarar görmesine neden olabilecek yanlış kurulum durumunda tüm sorumluluğu reddeder.

- Önemli: Cihaz üzerinde herhangi bir ayar veya bakım çalışması yapılmadan önce cihazın elektrik bağlantısı kesilmelidir;
- Hava kanalı havalandırma için kullanılır.
- Ankastre cihazın düzgün çalışabilmesi için içinde bulunduğu dolabın uygun olması gerekir. Şekil 2'de tezgâh altına veya bir duvar ünitesine montaj için kesitin boyutları gösterilmektedir.
- Yeterli havalandırma sağlamak için kabinin arka paneli çıkarılmalıdır. Fırının iki ahşap çıta üzerine oturacak şekilde monte edilmesi tercih edilir. Fırın düz, kesintisiz bir yüzey üzerinde duruyorsa, en az 45×560 mm'lik bir açıklık olmalıdır.
- Bitişik kabin panelleri ısıya dayanıklı malzemeden yapılacaktır. Özellikle, dış yüzeyi kaplamalı muhafazalar 100°C sıcaklığa kadar dayanabilen yapııştırıcılarla monte edilmelidir.
- Mevcut güvenlik yönetmeliklerine uygun olarak, fırın kurulduktan sonra elektrikli parçalarıyla temas etmek mümkün olmamalıdır.
- Cihazın güvenli bir şekilde çalışmasını sağlayan tüm parçalar yalnızca bir alet (DAHİL DEĞİLDİR) yardımıyla çıkarılmalıdır.
- Fırını dolaba sabitlemek için fırın kapağını açın ve 4 ahşap vidayı çerçevenin çevresindeki 4 deliğe takarak sabitleyin. Şema. 3

Elektrik bağlantıları

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

Bir güç kablosu üzerine montaj

Terminal kutusunun açılması. (Şekil.4)

1. Bir tornavida kullanarak, yan tırnaklardaki civatayı yukarı kaldırın terminal kutusu kapağı.
2. Vidayı sökün ve kapağı açın.
3. Kabloyu takmak için aşağıdaki adımları izleyin:
4. Kablo kelepçesi vidasını ve üç kontak vidasını sökün.
5. Kabloları aşağıdaki renk şemasını kullanarak vida başlarının altına sabitleyin:
 - Mavi- Nötr (N)
 - Kahverengi Faz (L)
 - Sarı/yeşil (Topraklama)
6. Güç kablosunu kablo kelepçesi ile sabitleyin ve terminal kutusu kapağını kapatın.

Terminal panosunu açma:

1. Bir tornavida kullanarak devre panosu kapağının yan tırnaklarındaki vidayı sıkın.
2. Vidayı sökün ve panonun kapağını açın.

Güç kablosunu elektrige takın.

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

Özellikle sonucusu, priz kablolarının kesitinin cihaz tarafından kullanılan güç için yeterli olduğundan emin olmalıdır. Adaptörlerin, çoklu soketlerin ve/veya uzatmaların kullanılması önerilmez. Bunların kullanımından kaçınılamıyorsa, yalnızca mevcut güvenlik düzenlemelerine uygun tekli veya çoklu adaptörler ve uzatma kabloları kullanmayı unutmayın. Bu durumlarda, tekli adaptör veya uzatma kablosu üzerinde belirtilen maksimum akım kapasitesini ve çoklu adaptör üzerinde belirtilen maksimum gücü asla aşmayın. Fiş ve priz kolayca erişilebilir olmalıdır.

Deneme

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

4. KULLANIM

- Pişirmeden önce, gereksiz tüm aksesuarları fırından çıkardığınızdan emin olun.
- Kullanmadan önce fırını önceden ısıtın.
- Fırın tepelerini fırının ortasına yerleştirin ve birden fazla tepsi kullanıyorsanız hava sirkülasyonu sağlamak için aralarında boşluk bırakın.

- Tepsileri fırın tabanına yerleştirmeyin veya alüminyum folyo ile kaplamayın. Bu da termal birikime yol açacaktır. Pişirme ve kızartma süreleri uyuşmayacaktır ve emaye zarar görebilir.
- Yiyecekleri görmek için fırın kapağını mümkün olduğunca az açmaya çalışın (pişirme sırasında fırın ışığı açık kalır).
- Sıcak parçalar ve buharla temastan kaçınmak için kapıyı açarken dikkatli olun.

Fırını ilk defa kullanmadan önce

Fırını ısıtma

- Yeni yemek kokusunu ortadan kaldırmak için fırını boşken ısıtın.
 - Her iki rezistansı da etkinleştiren bir mod seçmenizi ve fırını bir saat boyunca 250 °C'ye ayarlamanızı öneririz.
 - Fırının içinde ambalaj kalmadığından emin olun.
1. Geleneksel modü etkinleştirmek için seçici düğmeyi kullanın.
 2. Sıcaklığı 250 °C'ye ayarlayın. Bir saat sonra fırını kapatın.







Dokunmatik simgeler ve seçici. Şema. 6







KB	K1	K2	K3
Mod seçimi / sıcaklık ayarı için selektör	Zaman azaltma	Sistem saatinin / alarmin / pişirme süresinin / ertelemeli başlatma fonksiyonunun ayarlanması	Süreyi arttırma.

Ekran ve göstergeler. Şema. 7



LED gösterge ışıkları.	Kullanım	Gösterge	Fonksiyon
1	Sıcaklık ekranı	6	Zaman göstergesi (saat, alarm, pişirme süresi, ertelemeli başlatma fonksiyonu süresi)
2	Sıcaklık birimi (°C)	7	Zaman (h)
3	Sıcaklık birimi (°F)	8	Kapı kilidi
4	Alarm	9	Ertelenmeli Başlatma
5	Kullanım	10	Dakika (dk)

Çalışma modları

Modlar	Simge	Açıklama
Mod 1		Buz çözme: Fan, yiyeceklerin buzunu çözme süresini kısaltmak için ısı olmadan çalışır. Bu, ortam sıcaklığına ve yiyecek miktarına ve türüne bağlı olacaktır.
Mod 2		Yarı ızgara: Bu modda yalnızca üst rezistansın iç kısmı kullanılır ve bu da ısının aşağıya doğru yönlendirilmesine neden olur. Küçük porsiyonlarda pastırma, tost, et vb. pişirmek için uygundur.
Mod 3		Full ızgara: Bu mod, üst rezistansının her iki parçasını da kullanır ve ısının aşağıya doğru yönlendirilmesini sağlar. Orta ila büyük porsiyonlarda sosis, pastırma, et, balık vb. pişirmek için uygundur.
Mod 4		Fanlı ve ızgaralı ısıtma: Bu mod, ısının içeride daha hızlı dolaşmasını sağlayan üst rezistans ve fanı kullanır. Bu nedenle, yiyeceklerin hızlı bir şekilde pişmesini istediğinizde ve biftek, hamburger ve bazı sebzeler gibi bazı yiyeceklerin suyunu kaybetmesini önlemek için uygundur.
Mod 5		Fanlı ısıtma: Bu modda, arka rezistans ve fan etkinleştirilerek daha iyi ısı sirkülasyonu sağlanır. Pişirme süresi kısadır, bu nedenle pişirmenin ekonomik bir yoludur. Isı tüm seviyelerde eşit olarak iletilecek ve bu da farklı yiyeceklerin tatlarının birbirine karışmasını önleyecektir.
Mod 6		Konvensiyonel: Bu modda, rezistansın dış kısmı ve alt ısıtıcı yanar. Bu mod, tek bir seviyede közleme ve fırınlama için uygundur.

Mod 7		Geleneksel ızgara: Bu modda ısı, üst rezistans ile alt rezistans arasında aktarılır ve fan, eşit pişirme için ısının fırın içinde dolaştırılmasına yardımcı olur. Bu mod, tek bir seviyede közleme ve fırınlama için uygundur.
Mod 8		Fan ve alt ısıtma elemanı ile ısıtma: Bu mod, ısının sirkülasyonuna yardımcı olan fan ile alt rezistansı kullanır. Pizzalar gibi alttan ısıtılması gereken yiyecekler için uygundur.
Mod 9		Alt rezistans bu yöntemde alt rezistans kullanılır. Bu nedenle alttan ısıtılması gereken yiyecekler için uygundur.
Mod 10		Pizza veya lahmacun: Bu mod, fanı ve alt rezistansı etkinleştirerek fırın tabanını hızlı bir şekilde ısıtmak için uygun hale getirir.
Mod 11		Hızlı ön ısıtma: Bu modda, üst rezistansın ve alt rezistansın iki parçası (iç ve dış) ısıyı dönüşümlü olarak sirküle etmek için etkinleştirilir. Eşit ısı dağılımı sağlamak ve pişirme süresini kısaltmak için fan da etkinleştirilir. Böylece fırının hızlı ön ısıtması için kullanıma uygundur.
Mod 12		Air Fry: Bu mod aynı anda üst rezistansı, arka rezistansı ve fanı etkinleştirir. Bu, fırının hızlı bir şekilde ısınmasını ve yiyeceğin yüzeyindeki nemi almasını sağlayarak dışının daha gevrek ve içinin daha yumuşak olmasını sağlar.

TÜRKÇE

Mod 13		ECO: Bu modda, üst rezistansın iç kısmı ve alt rezistans sıcaklığı kontrol etmek için kullanılır ve böylece enerji tüketimi azaltılır. Fırın sıcaklığı kademeli olarak yükseldiğinden ve ısının yiyeceğe tamamen nüfuz etmesine izin verdiğinden büyük yiyecekleri pişirmek için uygundur.
Fonksiyon 14		Pirolitik temizleme 1. Pirolitik temizliği etkinleştirmeden önce, tüm aksesuarlar fırından çıkarılmalıdır, aksi takdirde hasar görebilirler. 2. Fırın, kolay temizlik için yağ ve yemek artıklarını kömürleştirecektir.

NOT:

1 ila 12 ve ECO modlarında fan düşük hızda çalışacaktır. Fırın içindeki sıcaklık 100 °Cdeğerinin altına düştüğünde çalışmayı durduracaktır.

Herhangi bir modda fırın 300 °Cüzerinde bir sıcaklığa ulaşırsa, fan yüksek hızda çalışacaktır.

Aksesuarlar

- Sağlanan aksesuarlar her türlü yiyeceği hazırlamak için uygundur. Bunları kullanacağınız zaman fırına doğru şekilde koyduğunuzdan emin olun.
- En sevdiğiniz yemeklerden bazılarını geliştirebileceğiniz veya sadece daha pratik bir şekilde pişirebileceğiniz isteğe bağlı aksesuarlar vardır.

Aksesuarları takma

- Fırın, aksesuarları yerleştirebileceğiniz 5 farklı seviyeye sahiptir. Kapı paneline temas etmeyecek şekilde gidebildikleri kadar uzağa yerleştirin.

Fırın yükseklikleri Şekil 5'te gösterilmektedir.

- Aksesuarlar yaklaşık olarak yarısına kadar çıkarılabilir. Bu, yiyeceklerin kolayca çıkarılmasını sağlar.

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

Tepsi

- Islak kekler, hamur işleri, dondurulmuş gıdalar ve büyük kızartmalar için.
- Doğrudan ızgarada ızgara yaparken damlayan yağı toplamak için de kullanılabilir.
- Kızartma ve pişirecek yiyecekleri yerleştirmek için kullanılır.

Kılavuzlar

- Bu fırın, aksesuarları istediğiniz yüksekliğe koyabilmeniz için 5 yan raya sahiptir. Fırın boşluğunun kenarlarına sabitlenen aksesuarları takmak için kullanılırlar.
- Pişirme için daha fazla alana ihtiyacınız varsa, rayları çıkarabilir ve fırının tabanına yerleştirebilirsiniz.

NOT: Fırın tabanına yiyecek yerleştirirken, ısı birikmesini önlemek için alt rezistansı yanan modları kullanmayın (yalnızca belirli modellerde).

AirFryer fonksiyonuyla kullanım için sepet.

Air Fry modunu kullanırken, yiyecekleri bu sepete yerleştirin. Bu, pişirmeyi daha hızlı hale getirecek ve size daha iyi sonuçlar verecektir.

Pizza tepsi


Pizza pişirecekseniz, bu seramik tepsiye yerleştirin ve Pizza modunu etkinleştirin.

KONTROL PANELİ**Kullanım**




Yanık tehlikesi. Fırın kapağını açarken dikkatli olun, buhar çıkabilir.

Açma/Kapama

1. Fırını elektriğe bağlayın. Bunu yaptığında, tüm gösterge ışıkları yanacaktır. Fırın daha sonra bekleme moduna geçecektir. Bekleme modunda, fırın her zaman saati gösterecektir. Şekil 8'de fırın şebekeye ilk kez bağlandıktan sonraki bekleme modu gösterilmektedir.
2. Fırın şebekeye bağlandığında, kapı kilidi bir güvenlik kontrolü gerçekleştirecektir. Bu işlem sırasında otomatik olarak kilitlenecek ve kilidi açılacaktır.

UYARI: İşlem sırasında "E-3" hata kodu görünürse, lütfen bu kılavuzun "Koruma fonksiyonu" bölümüne bakın. Hata kodunun kaybolmasını ve fırının bekleme moduna girmesini sağlamak için seçicinin ortasına veya  simgesine basılı tutabilirsiniz.

Saat yapılandırması

1. Fırın bekleme modundayken, saati ayarlamak için simgesine  basın. Saat ve dakika ayırıcısı (":") yanıp sönmez, ancak saat ve dakika değerleri yanıp söner ("h" ve "min" göstergeleri dahil). Saati ayarlamak için  ve  simgelerine basın.
2. Ayar aralığı 00:00-23:59.

TÜRKÇE

NOT: Zamanı 5 dakika artırmak/azaltmak için — veya + simgesini basılı tutun veya zamanı 1 dakika artırmak/azaltmak için kısaca basın.

Şekil 9'da zaman ayarı gösterilmektedir.

3. Saati ayarladıktan sonra, ayarın otomatik olarak onaylanması için herhangi bir işlem yapmadan 10 saniye bekleyebilir veya manuel olarak onaylamak için ⌚ simgesine basabilirsiniz.
4. Saat ve dakikayı ayarlarken, her iki değer de yanıp sönecektir. Ayarı yapmayı bitirdiğinizde, 10 saniye sonra onaylamak için ⌚ simgesine basmazsanız, fırın ayarı tamamlayacak ve bu ekranı görüntülemeyi durduracaktır. Fırının elektrik bağlantısı kesilirse, saati sıfırlamanız gerekecektir.
5. Fırın bekleme modundayken saati gösterir; çalışırken pişirme geri sayımını gösterir.

NOT: Saati ayarlarken, — veya + simgesini basılı tutarsanız, saat hızla artacak/azalacaktır. Bu iki simgeden birini süresiz olarak basılı tutarsanız, kazaları önlemek için zaman otomatik olarak duracaktır.

Mod seçimi

Fırın bekleme modundayken, seçiciyi kullanarak istediğiniz modu seçebilirsiniz.

NOT: Fırın son seçilen modu hatırlayacaktır.

- Modu seçtiğinizde, varsayılan sıcaklığı görüntülenecektir (Pirolitik temizleme modunu seçerseniz, ekranda "PYR" görüntülenecektir). Sıcaklığı ayarlanabilen bir mod seçerseniz, seçiciye basın. Varsayılan sıcaklık ekranda gösterilecek ve yanıp sönecektir.
- Sıcaklığı ayarlamak için düğmeyi çevirin. Ayarlandıktan sonra, fırını çalıştırmak için seçicinin ortasına tekrar basın. Sıcaklığı ayarlanamayan bir mod seçerseniz (örn. pirolitik temizleme modu), seçicinin ortasına basarak doğrudan açın.

UYARI: Mod sıcaklığını ayarlamazsanız veya ayarlamadan sonra 10 saniye geçtiyse ve seçicinin ortasına basmadıysanız, fırın bekleme moduna girecektir. Fırın çalışırken, ekran şekil 10'daki gibi görünecektir.

- Fırın çalışırken → göstergesi yanacaktır. Zaman göstergesi pişirme süresi geri sayımını ve sıcaklık göstergesi fırının iç sıcaklığını gösterecektir. Ayrıca, seçilen modun göstergesi de yanacaktır.

NOT: Fırının içindeki sıcaklık ayarlanan sıcaklığa yaklaştığında, fırın iki saniye boyunca bip sesi çıkaracaktır. Geri sayım sıfıra ulaşırsa, fırın duracak (fan çalışmaya devam edecek olsa da) ve bekleme moduna girecektir. Her saniye 5 dakika boyunca bir bip sesi duyulacaktır. Fırın içindeki sıcaklık 100 °C değerinin altına düştüğünde fan çalışmayı durduracaktır.

- Fırının içindeki sıcaklık 30 °C değerinin altındaysa, ekranda "Lo°Cibaresi görüntülenir.

Piştirme süresini ayarlama

UYARI: Ayarlayabileceğiniz maksimum piştirme süresi 10 saattir.

1. İstlenen piştirme süresini ayarlamak için ⌚ simgesine 3 kez basın. Çalışma göstergesi yanacaktır. Ardından — veya + simgesine basarak saati ayarlayın.

Şekil 11 piştirme süresi ayarını göstermektedir.

NOT:

- Modların zaman aralığı 0 dakika ile 10 saat arasındadır. Piştirme süresini değiştirmeniz, fırın varsayılan olarak 10 saat çalışacaktır.
 - Piroolitik temizleme modunun zaman aralığı 1,5 ila 2,5 saat arasındadır. İsteddiğiniz süreyi seçmezseniz, fırın 2,5 saatlik bir kendi kendini temizleme işlemi gerçekleştirecektir.
2. Süreyi 5 dakika artırmak/azaltmak için — veya + simgesini basılı tutun. Süreyi 1 dakika artırmak/azaltmak için — veya + simgesine kısaca tutun.

Ertelemeli başlatma fonksiyonu

Bu fırın Ertelemeli Başlatma fonksiyonuna sahiptir.

1. İsteddiğiniz modu seçin, ardından sıcaklığı ayarlamak için seçicinin ortasına basın. Bunu yaptıktan sonra, seçicinin ortasına tekrar basmayın; bunun yerine, saati ayarlamak için ⌚ simgesine 3 kez basın (saat ayarlanmazsa, fırın varsayılan ön ayarlı süre boyunca çalışacaktır). Ardından Ertelemeli Başlatma fonksiyonunu etkinleştirmek için ⌚ simgesine tekrar basın. Ertelemeli Başlatma göstergesi ekranda gösterilecek ve yanıp sönecektir.
2. Ayrıca ⌚ simgesine dört kez basarak da Ertelemeli Başlatma fonksiyonunu etkinleştirebilirsiniz (zaman ayarı ekranında olmadığınız sürece). NOT: Sıcaklık ve çalışma süresi önceden ayarlanmıştır. Ertelemeli Başlatma göstergesi ekranda gösterilecek ve yanıp sönecektir.



Şekil 12'de Ertelemeli Başlatma fonksiyonu ayarı gösterilmektedir.

3. Ertelemeli başlatma zamanını ayarlamak için — veya + simgesini kullanın. Ertelemeli Başlatma fonksiyonunu etkinleştirmek için ⌚ simgesine tekrar basın. Bölüm 5.1'deki tüm adımları izledikten sonra, işlemi onaylamak ve Ertelemeli Başlatma süresini ayarlamak için seçicinin ortasına da basmanız gerekir. ➡ Göstergesi yanık kalmalı ve sistem zamanı ekranda gösterilmelidir (Şekil 13). Sıcaklık göstergesi, Ertelemeli Başlatma fonksiyonunda ayarlanan sıcaklığı gösterecektir.

NOTLAR:

- Ertelemeli Başlatma fonksiyonu için ayarlayabileceğiniz maksimum süre 23 saat 59 dakikadır.
- Fırın, Ertelemeli Başlatma fonksiyonunda ayarlanan geri sayım süresi sıfıra ulaşana kadar başlamayacaktır.





TÜRKÇE

- Ertelemeli Başlatma fonksiyonu için zaman ayarlandıktan sonra, herhangi bir işlem yapılmadan 10 saniye geçerse, fırın otomatik olarak uyarı onaylayacak ve işlevi etkinleştirecektir.
- Bu gerçekleştiğinde, kapı kilidi etkinleştirilecek ve ekranda  göstergesi yanık kalacaktır.
-  Simgesine dört kez basarak fırının başlayacağı zamanı (Ertelemeli Başlatma fonksiyonunu etkinleştirdikten sonra) kontrol edebilirsiniz.

Pirolitik temizleme modu

1. Seçiciyi çevirerek bu modu seçebilirsiniz.



UYARI:

- Bu moddaki sıcaklık ayarlanamaz.
 - Varsayılan süre 2,5 saattir.
 - Çalışma süresini ayarlamak için  simgesine 3 kez basın. Minimum süre 1,5 saat, maksimum süre ise 2,5 saattir.
2. Bu modu seçtikten ve istenen süreyi ayarladıktan sonra, başlatmak için seçicinin ortasına basın. Bu noktada, sıcaklık göstergesinde "PYR" yazısı belirecek ve kapı kilidi etkinleştirilecektir.  Göstergesi yanacaktır, bu da fırın kapağının kilitli olduğu ve pirolitik temizliğin etkinleştirildiği anlamına gelir. Temizlemeyi duraklatmak için seçicinin ortasına basın. Seçicinin ortasına veya  simgesine basılı tutarsanız, temizlik iptal edilecek ve fırın bekleme moduna geçecektir.
 3. Pirolitik Temizleme modunu etkinleştirdiğinizde, ekranın üst kısmında geri sayım ve ekranın alt kısmında "PYR" gösterilir. Bu mod etkinleştirilirse, fırın lambası yanmayacaktır.
 4. Bu mod etkinleştirildiğinde, kapı kilidi etkinleştirilir ve kapı açılmaz. "E-3" hata kodu görünürse, lütfen bu kılavuzun "Koruma fonksiyonu" bölümüne bakın. Hata kodunun kaybolmasını ve fırının bekleme moduna girmesini sağlamak için seçicinin ortasına veya  simgesine basılı tutabilirsiniz.
 5. Daha sonra pirolitik temizliği sıfırlayın ve etkinleştirmek için seçiciye tekrar basın.

UYARI: Pirolitik Temizleme modunda Gecikmeli Başlatma fonksiyonunu etkinleştiremezsiniz.

Kapı kilidi fonksiyonu

UYARI: Ertelemeli başlatma fonksiyonu veya Pirolitik temizleme modu etkinleştirildiğinde, kapı kilidi de etkinleştirilir.

- Pirolitik temizlik bittiğinde, fırın bekleme moduna girecektir.
- Fırın içindeki sıcaklık 300 °Cdeğerini aştığında,  göstergesi yanacaktır (Şekil 14).
- Fırın içindeki sıcaklık 280 °Cdeğerinin altına düştüğünde kapı kilidi otomatik olarak devre dışı kalacaktır. Gösterge sönecektir (Şekil 15)  .

Kapı Kilidi fonksiyonu aşağıdaki durumlarda etkinleştirilecektir:

- Fırının iç sıcaklığı 300°Cdeğerinden yüksek olduğunda, seçilen moddan bağımsız olarak (Buz Çözme hariç).

- Piroolitik temizleme işlemi sırasında Kapı Kilidi fonksiyonu etkinleştirilecektir.
- Fırın bekleme modundayken ve sıcaklık sensörü devresi açık veya kısa devre olduğunda, Kapı Kilidi fonksiyonu etkinleştirilecektir. Fan çalışmaya devam edecektir.
- Ertelemeli başlatma fonksiyonu etkinleştirildiğinde, kapı kilidi de etkinleştirilir.







Kapı Kilidi fonksiyonu aşağıdaki adımlarda devre dışı bırakılacaktır:

- Piroolitik temizleme işlemi bittiğinde veya duraklatıldığında, sıcaklık 280°C değerinin altına düştüğünde Kapı Kilidi fonksiyonu otomatik olarak devre dışı bırakılacaktır. Bu işlem sırasında bir güç kesintisi meydana gelirse, Kapı Kilidi fonksiyonunu yalnızca güç geri geldiğinde devre dışı bırakılacaktır.




NOT: Güç geri gelse bile, fırın içindeki sıcaklık 280 °C değerini aşarsa Kapı Kilidi fonksiyonu etkin kalacaktır.

- Başka herhangi bir modda çalışma sırasında, fırın sıcaklığı anormal ise, fırın içindeki sıcaklık 280 °C değerinin altına düştüğünde Kapı Kilidi fonksiyonu devre dışı kalacaktır.
- Ertelemeli Başlatma fonksiyonunda pişirme işlemi bitirdiyse veya Ertelemeli Başlatma fonksiyonunu iptal ederseniz, kapının kilidi otomatik olarak açılacaktır.

Alarm fonksiyonu

1. Alarmı ayarlamak için  simgesine basın. Gösterge  yanıp sönecektir.
2. Ardından alarm saatini (00:00-23:59) ayarlamak için  simgesine basın.
3. Ayarlandıktan sonra  simgesine basın veya 10 saniye bekleyin. Sistem saati ekranda görünecek ve  göstergesi yanık kalacaktır. Geri sayım sıfıra ulaştığında, beş dakika boyunca her saniye bir bip sesi duyulur.  Göstergesi de 5 dakika boyunca yanıp sönecektir.
4. Bip sesini ve göstergenin yanıp sönmelerini durdurmak için herhangi bir dokunmatik simgeye basın.


NOT:

- Ayarlama sırasında saat ve dakika göstergeleri yanıp sönecektir.  Göstergesi sabit kalacaktır.
- Ayar sırasında, seçicinin ortasına veya  simgesine basılı tutarsanız, Alarm fonksiyonu iptal edilecek ve fırın sistem saatini gösterecektir.
- Alarmı önceden ayarladıysanız, fırın çalışırken ekranda  simgesi görünecek ve kalan süreyi kontrol edebilirsiniz.


Başlat/Duraklat/İptal fonksiyonu

- Modu seçtikten ve istenen süreyi ayarladıktan sonra, fırını çalıştırmak için seçicinin ortasına basın. Seçicinin ortasına tekrar basıldığında pişirme işlemi duraklatılır. Sıcaklık yanıp sönecektir, düğmeyi döndürerek ayarlayabilirsiniz (mod değiştirilemez). Fırını yeniden başlatmak için seçicinin ortasına tekrar basın.



TÜRKÇE

- Fırın çalışırken, seçicinin ortasına veya  simgesine basılı tutmak pişirmeyi duraklatacak ve fırını bekleme moduna geçirecektir. Pişirme süresi ve Ertelemeli Başlatma fonksiyonunun süresi de iptal edilecektir.

Koruyucu fonksiyon

- Fırın çalışırken sensör devresi kısa devre yaparsa veya açıksa ekranda "E-1" hata kodu görünecektir. Bu gerçekleşirse, 10 bip sesi duyulacaktır (Şekil 16). Fırın kapağı kilitlenecektir. Fırını bekleme moduna almak için seçicinin ortasına veya simgesine  basılı tutun.

UYARI: Fan çalışmaya devam edecektir.

- Eğer 5 dakikalık ısıtmadan sonra sıcaklık 35 °C den düşükse (bu Defrost modu veya ECO modu için geçerli değildir), ısıtma elemanlarından biri arızalı demektir. Ekranda "E-2" hata kodu görüntülenecek (Şekil 17) ve 10 bip sesi duyulacaktır. Fırını bekleme moduna almak için seçicinin ortasına veya simgesine  basılı tutun.
- Piroolitik temizleme işlemi sırasında, kapı kilitliken ekranda "E-3" (Şek. 18) hata kodu görünürse, kapı kilidi veya algılama devresi düzgün çalışmıyor demektir. Bu kod görünürse, fırın 10 kez bip sesi çıkaracaktır. Fırını bekleme moduna almak için seçicinin ortasına veya simgesine  basılı tutun.
- Güç kartı ekran kartından 20 saniye boyunca geçerli iletişim verisi alamadığında, tüm modları ve fonksiyonları kapatacak ve ekranda "E-5" hata kodu görünecektir. Ekran kartı güç kartından 20 saniye boyunca geçerli iletişim verisi alamadığında, tüm modları ve fonksiyonları (soğutma hariç) kapatacak ve ekranda "E-6" hata kodu görünecektir.

Hata kodu	Açıklama	Sebebi
E-1	Sensör açık veya kısa devre	Sensör veya algılama devresi arızası
E-2	Sensör arızası	Sensör veya rezistans arızası
E-3	Arızalı kapı kilidi	Kapı kilitleme veya kapı algılama devresinde arıza
E-4	Mikrodenetleyici kayıt hatası	Mikrodenetleyici arızası
E-5	Güç kartı 20 saniye boyunca ekran kartından geçerli iletişim verisi alamaz, bu nedenle tüm modları ve fonksiyonları kapatır.	İletişim hat arızası

E-6	Ekran kartı 20 saniye boyunca güç kartından geçerli iletişim verisi alamaz, bu nedenle tüm modları ve fonksiyonları kapatır.	İletişim hat arızası
E-7	Yüksek sıcaklık koruması etkinleştirilmiştir ve tüm modlar ve fonksiyonlar 10 saniye içinde kapatılacaktır.	Arızalı rezistans sensörü veya direnç sürücü devresi

Fırınlama ipuçları

- Uygun metal tepsiler veya yapışmaz kaplamalı alüminyum kaplar veya ısıya dayanıklı silikon kalıplar kullanın.
- Izgara alanını en iyi şekilde kullanın.
- Yiyeceklerin veya pişirme tepsilerinin rafın ortasına yerleştirilmesi tavsiye edilir.
- Fırının kapısını kapalı tutun.

- Bir kekin iyi pişip pişmediği nasıl anlaşılır?

Tarifte belirtilen pişirme süresinin bitiminden yaklaşık 10 dakika önce, kekin en yüksek noktasına bir kürdan batırın. Kürdan temiz çıkarsa kek hazır demektir.

- Kek parçalanıyor.

Bir dahaki sefere daha az sıvı kullanın veya fırın sıcaklığını 10 derece daha düşük ayarlayın. Tarifte belirtilen karıştırma sürelerine uyun.

- Kekin ortası kabarmıştır ancak kenarları daha alçaktır.

Kalıbın kenarlarını yağlamayın. Piştikten sonra keki dikkatlice kalıptan çıkarın. Bunu yapmak için bir bıçak kullanın.

- Pastanın üstü çok koyu.

Fırına daha alçak yerleştirin, daha düşük bir sıcaklık seçin ve biraz daha uzun süre pişirin.

- Kek çok kuru.

Bittiğinde, bir kokteyl çubuğu ile küçük delikler açın. Ardından üzerine meyve suyu veya alkollü bir içecek serpin. Bir dahaki sefere 10 derece daha yüksek bir sıcaklık seçin ve pişirme süresini azaltın.

- Ekmek veya kek (örneğin cheesecake) güzel görünür, ancak içi ıslaktır.

Bir dahaki sefere biraz daha az sıvı kullanın ve daha düşük sıcaklıkta biraz daha uzun süre pişirin. Islak kekler için önce tabanı pişirin. Üzerine badem veya galeta unu serpiştirin, ardından üst malzemeyi ekleyin. Tarifi ve pişirme sürelerini takip edin.

- Kek eşit olmayan bir şekilde kızarır.

Kekin daha eşit şekilde pişmesi için biraz daha düşük bir sıcaklık seçin. Geleneksel modu kullanarak tek katta hassas kekler pişirin. Yağlı kâğıt çıkıntı yaparsa hava sirkülasyonunu etkileyebilir. Bu nedenle, kâğıdı her zaman kullanılacak tepsinin boyutuna göre kesin.

TÜRKÇE

- Meyveli kekin içi çok hafiftir.

Bir dahaki sefere pastayı daha alçak bir seviyeye yerleştirin.

- Meyve suyu taşar.

Bir dahaki sefere daha derin bir kap kullanın.

- Mayalı hamurla yapılan unlu mamuller pişirme sırasında birbirine yapışır.

Her ürün arasında yaklaşık 2 cm boşluk olmalıdır. Bu, iyice genişlemeleri ve her taraflarının kızarması için yeterli alan bırakır.

- Çeşitli seviyelerde pişirilmiştir.

Üst tepsideki yiyecekler alt tepsidekilerden daha koyu renktedir. Birden fazla seviyede pişirme için her zaman 3D sıcak hava kullanın. Fırına birkaç tepsi koymanız, hepsinin aynı anda hazır olacağı anlamına gelmez.

- Nemli kekleri pişirirken yoğuşma oluşur.

Pişirme, kapının üzerinden kaçan buhar oluşumuna yol açabilir. Buhar, kontrol paneline veya bitişik mobilya elemanlarına çökebilir ve su damlacıkları oluşturabilir. Bu normaldir.

Közleme ipuçları

- Bütün bir tavuk veya hindi ya da büyük bir et parçası pişiriyorsanız, biraz limon suyu ve karabiber ile baharatlayın.
- Kemikli etin pişmesi, aynı büyüklükte kemiksiz bir rostoya göre 15 ila 30 dakika daha uzun sürer.
- Etin her santimetre yüksekliği için 4 ila 5 dakika pişirme süresi bırakmalısınız.
- Pişirme süresinden sonra eti yaklaşık 10 dakika fırında dinlendirin. Bu şekilde, et suyu rosto boyunca daha iyi dağılacak ve et kesildiğinde akıp gitmeyecektir.
- Balık pişiriyorsanız, orta veya düşük dereceye ayarlayın.

Izgara modunu kullanmak için ipuçları

Bu fonksiyon et, balık ve kümes hayvanlarını pişirmek için idealdir, çünkü bu yiyecekler kızaracak ancak kurumayacaktır. Yassı parçalar, et türleri ve sosisler, domates ve soğan gibi su içeriği yüksek sebzeler gibi Izgara modunda ızgara yapmak için özellikle uygundur.

- Izgara fonksiyonu kullanacaksanız, yiyeceği koymadan önce fırını 4 dakika önceden ısıtın. Fırın çalışırken her zaman kapağı kapatın.
- Izgara yapılacak yiyecek parçaları mümkün olduğunca aynı kalınlıkta olmalıdır. Bu, eşit şekilde kızarmalarını ve etli ve sulu kalmalarını sağlayacaktır.
- Zamanın 2/3'ü geçtikten sonra ızgara yaptığınız yiyeceği çevirin.
- Izgara olana kadar bifteklere tuz eklemeyin.
- Et yağsız ise biraz sıvı ekleyin. Tabağın tabanını yaklaşık 1/2 cm sıvı ile kaplayın.
- Izgara yapılacak yiyeceği doğrudan ızgaranın üzerine koyun. Tek bir parçayı ızgara yaparsanız rafın ortasına yerleştirin. Ayrıca yağı toplamak için damlama tepsisini seviye 1'e takın.
- Izgara yaparken tepsiyi 4. veya 5. seviyeye yerleştirmeyin, aksi takdirde tepsi deforme olabilir.

- Direnç sürekli olarak açılır ve kapanır. Normal durum. Fonksiyonun ayarı bunun ne sıklıkta gerçekleşeceğini belirler.
- Rosto hazır olduğunda fırını kapatın ve 10 dakika daha dinlenmeye bırakın. Bu, et sularının daha iyi dağılmasını sağlar.
- Koyun eti kızartıyorsanız, eti çaprazlamasına kesin ve tabağa yerleştirin.
- Bütün piliçleri göğüs tarafı aşağı gelecek şekilde alt rafa yerleştirin. Belirtilen sürenin 2/3'ünden sonra ters çevirin.
- Ördek veya kaz pişiriyorsanız, kanatların alt tarafındaki deriyi delin. Bu, yağın dışarı çıkmasını sağlar.
- Balık parçaları pişiriyorsanız, belirtilen sürenin 2/3'ünden sonra çevirin. Balığı bütün olarak pişiriyorsanız bunu yapmanız gerekli değildir. Bütün balığı sırt yüzgeci yukarı bakacak şekilde yüzme pozisyonunda fırına yerleştirin. Balığın mide boşluğuna yarım patates veya fırına dayanıklı küçük bir kap yerleştirmek balığı daha dengeli hale getirecektir.
- Közlemenin hazır olup olmadığı nasıl anlaşılır Bir et termometresi kullanın (özel mağazalarda bulunur) veya "kaşık testi" yapın. Kızartmanın üzerine bir kaşıkla bastırın. Eğer sertse, hazırdır. Öte yandan, bir kaşıkla bastırabiliyorsanız, biraz daha pişirilmesi gerekir.
- Kızartmanın rengi çok koyu ve bazı kısımları hafif yanık. Yerleştirildiği yüksekliği ve sıcaklığı kontrol edin.
- Rosto iyi görünüyor ama suyu yanmış. Bir dahaki sefere daha küçük bir fırın kabı kullanın veya daha fazla sıvı ekleyin.
- Rosto iyi görünüyor ama suyu çok berrak ve sulu. Bir dahaki sefere daha büyük bir fırın kabı ve daha az sıvı kullanın.
- Kızartmadan buhar çıkıyor. Bu normaldir ve fizik kurallarından kaynaklanmaktadır. Buharın çoğu buhar çıkışından kaçır. Buhar, seçicilerin veya bitişik mobilya parçalarının üzerine çökebilir ve yoğuşma oluşturabilir.

5. TEMİZLİK VE BAKIM

Aksesuarların temizliği

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

Enerji tasarrufu önerileri

Aşağıdaki bilgiler enerji tasarrufu yapmanıza yardımcı olacaktır:

- Isı iletimi daha iyi olacağından koyu renkli veya emaye kaplı pişirme kapları kullanın.
- Yemek pişirmeden önce fırını önceden ısıtın.
- Pişirme sırasında fırın kapağını sık sık açmayın.
- Fırında aynı anda birden fazla yemek pişirmeye çalışın. Izgara üzerine iki pişirme kabı yerleştirerek pişirebilirsiniz.
- Birden fazla yemeği birbiri ardına pişirin. Fırın zaten sıcak olacaktır.
- Fırını pişirme süresinden birkaç dakika önce kapatarak enerji tasarrufu yapabilirsiniz. Fırın kapağını açmayın.

TÜRKÇE

- Dondurulmuş yemekleri pişirmeden önce çözdürün.

Temizlik ve bakım

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

Fırın temizliği

Fırını temizlemek için fırın temizleyicisi veya diğer özel temizlik maddelerine gerek yoktur. Fırının sıcakken nemli bir bezle temizlenmesi tavsiye edilir.

Yan duvarları ve fırın kapısını temizlemek için

1. Yan kılavuzları çıkarın. Bunu yapmak için kılavuzların alt kısmına bastırın ve aynı anda yanlara doğru çekin. Sonra yukarı itin ve düzleşene kadar çekin. Son olarak, çıkarın.
2. Bunları değiştirmek için, temizledikten ve kuruttuktan sonra, çıkarma işleminin ters sırasını takip edin.

Fırın kapısının sökülmesi ve takılması

Kapı panellerini temizlemek ve sökmek için kapıyı sökün. Her kapı menteşesinde bir kilitleme çubuğu vardır, kapatıldığında kapı sabitlenir, böylece çıkaramazsınız. Kapıyı çıkarmak için kilitleme çubuğunu açmanız gerekecektir.



Menteşe kilitli olmadığında, kapı aniden büyük bir güçle kapanabilir. Bu nedenle, kilitleme çubuğunun her zaman kapalı olduğundan emin olun. Sadece kapı çıkarıldığında açık olmalıdır.

Kapının sökülmesi

1. Kapıyı tamamen açın.
2. Kilitleme çubuğunun her iki tarafını da kaldırın (Şekil 19).
3. Kapıyı gidebildiği kadar kapatın. Her iki taraftan tutun, sonra tekrar kapatın. Yukarı ve aşağı hareket ettirin ve dışarı çekin.

Kapının takılması

Kapının sökülme sırasının tersini takip edin.

- Kapıyı takarken, her iki menteşenin de doğru şekilde oturduğundan emin olun.
- Kapıyı açarken, kilitleme çubuğunu indirin (Şekil 20).



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

Kapıyı çıkarma ve takma**Çıkarma**

1. Fırın kapağını çıkarın ve bir bez parçasının üzerine yerleştirin. Şema. 21
2. Üç vidayı yıldız tornavida ile sökün. Şema. 22
3. Cam çerçeveyi kaldırın ve şekildeki oka göre itin. Şema. 23
4. Ardından çerçeveyi ters çevirin ve yıldız tornavida ile dört vidayı sökün. Şema. 24

Uyarılar:

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

Takma

- Camı (önceden çerçeveye yerleştirilmiş) kapı açıklığına takın.
- Hem sağ hem de sol taraf yuva ile hizalanmalıdır. Hazır olduklarında, camı yerine oturtun.
- Fırın kapısını takın.

Yan kılavuzları çıkarma ve takma

1. Fırının yanlarını temizlemek için yan raylar çıkarılmalıdır.
2. Bir elinizle fırının iç kısmını itin ve diğer elinizle rayların ön kısmını dışarı doğru çekin.

Fırın ampulünün değiştirilmesi

Fırın ampulü arızalanırsa değiştirilmelidir.

Elektrik çarpma riski

1. Sigorta kutusundaki devre kesiciyi kapatın.
2. Bozulmasını önlemek için soğukken fırının içine bir kurulama bezi yerleştirin.

TÜRKÇE

3. Cam kapağı saat yönünün tersine çevirerek sökün.
4. Ampulü aynı tipte bir ampulle değiştirin.
5. Cam kapağı tekrar vidalayın.
6. Havluyu çıkarın ve devre kesiciyi açın.
7. Sadece 25 W /220-240 V~ halojen ampul tipi G9, T300 °C veya T350 °C kullanın.

Periyodik kontroller

Fırın temiz tutmanın yanı sıra şunları da yapmalısınız:

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



Uyarı:

Fırında yapılacak onarımlar nitelikli bir teknisyen tarafından gerçekleştirilmelidir.

6. SORUN GİDERME

Fırın çalışma sırasında arızalanabilir. Çeçte Teknik Desteęi aramadan önce lütfen listeyi kontrol edin. Bazı arızaları kendiniz onarmanız mümkün olabilir.

Anormal çalışma durumu

- Fırını ilk kez kullanırken, birkaç saat boyunca tuhaf bir koku ve duman yayabilir. Bu nedenle, içinde hiçbir şey olmadan bir saat boyunca çalıştırmanızı öneririz. Bu sürenin sonunda soęumasını bekleyin ve temizleyin.
- Fırın çalışırken bazı çatırtılar duyabilirsiniz, bunun nedeni fırının metal tabanıdır.
- Isıtılacak yiyeceęin içinde bir miktar nem varsa, ısı emisyon delięi çalışma sırasında buhar çıkarabilir.
- Fan, fırın açıldıktan 15 dakika sonra çalışmaya başlayacaktır. Fırın kapalı olsa bile, fan 35 dakika boyunca çalışmaya devam edecektir.
- Yemek pişirmeden önce fırını önceden ısıtın.
- Uzun süre pişirecekseniz, süre dolmadan fırını kapatabilirsiniz. Bu, pişirmeyi sonlandırmak için kalan ısıyı kullanacaktır.

Sorun Giderme

Problem	Sebeup	Çözüm
Fırın çalışmıyor	Elektrik kesintisi oldu.	Mutfağınızdaki ışığı veya başka bir cihazın çalışırılığını kontrol edin.
	Devre kesici arızası.	Devre kesicinin çalışıp çalışmadığını kontrol edin.
	İstedığınız modu seçmeyi unuttunuz.	Bir mod seçin.
Işık yanmıyor.	Arızalı ampul.	Ampülü değiştirin.
	Elektrik akımı yok.	Fırının elektrikle çalışıp çalışmadığını kontrol edin.
Fırın aniden çalışmayı durdurur.	Elektrik kesintisi oldu.	Mutfak lambasının veya diğer cihazların çalışıp çalışmadığını kontrol edin.
	Termostat arızası.	Fanın çalışıp çalışmadığını kontrol edin. Eğer öyleyse, termostatu yenisiyle değiştirin.
Fırın ısınmıyor.	Sıcaklığı seçmediniz.	Sıcaklık ayarı.
	Bu modelde bir zamanlayıcı varsa, saati ayarlayamazsınız.	Zamanlayıcıyı ayarlayın.
	Elektrik yok	Güç kaynağı kutusunu kontrol edin.
	Rezistans hasar görmüş.	Rezistansı yenisiyle değiştirin.
Fırını kullanırken kapıdan su sızıyor.	Kapı contası hasarlı.	Kapı contasını değiştirin.
	Menteşe yeterince güçlü değil.	Menteşeyi değiştirin.

Sorun çözülmemişse:

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

7. TEKNİK BİLGİLER

Ürün referansı 04736 / 04737

Ürün:

Bolero Hexa P516000 Line A/ Bolero Hexa P516000 Glass Black A

Nominal voltaj: 220 - 240 V~

Nominal frekans: 50- 60 Hz

Nominal güç 3250 W

	Sembol	Değer	Birim
Model tanımlama		04736 / 04737	
Fırın tipi		Bolero Hexa P516000 Line A/ Bolero Hexa P516000 Glass Black A	
Cihazın kütlesi	M	35	Kg
Kavite sayısı		1	
Kavite ısı kaynağı (elektrik veya gaz)	Elektrik	-	-
Boşluk başına hacim	V	73	l
Geleneksel modda bir döngü sırasında elektrikli bir fırının bir kavitesindeki standartlaştırılmış bir yükü ısıtmak için gereken enerji tüketimi (elektrik), boşluk başına (nihai elektrik enerjisi)	EElektriksel kavite	0,81	kWh/devir
Basınçlı sirkülasyon modunda bir döngü sırasında elektrikli fırının bir kavitesindeki standartlaştırılmış bir yükü ısıtmak için gereken enerji tüketimi, kavite başına (nihai elektrik enerjisi)	EElektriksel kavite	0,87	kWh/devir
Geleneksel mod döngüsü sırasında bir gaz fırınının bir kavitesindeki standartlaştırılmış bir yükü ısıtmak için gereken enerji tüketimi, kavite başına (nihai gaz enerjisi)	EGgaz kavitesi	N.A N.A	MJ/döngü kWh/ döngü (1)

Güçlendirilmiş sirkülasyon modunda bir döngü sırasında bir gaz fırını kavitesinde standartlaştırılmış bir yükü ısıtmak için gereken enerji tüketimi (nihai gaz enerjisi)	EEgaz kavitesi	N.A N.A	MJ/döngü kWh/devir
Kavite başına enerji verimliliği endeksi	EElkavite	94,2	-
Enerji verimlilik sınıfı		A	
Standby modu		0,52	W
(1) 1 kWh/döngü = 3,6 MJ/döngü.			

Bu ürün A enerji verimliliğine sahip bir ışık kaynağı içerir.

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

8. ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANLARIN GERİ DÖNÜŞÜMÜ



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

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

9. GARANTİ VE TEKNİK SERVİS

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

Onarımların nitelikli personel tarafından yapılması tavsiye edilir.

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

10. TELİF HAKLARI

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

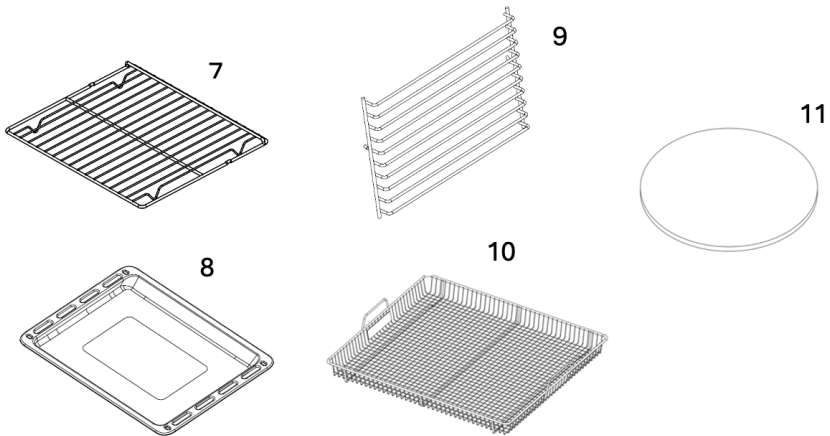
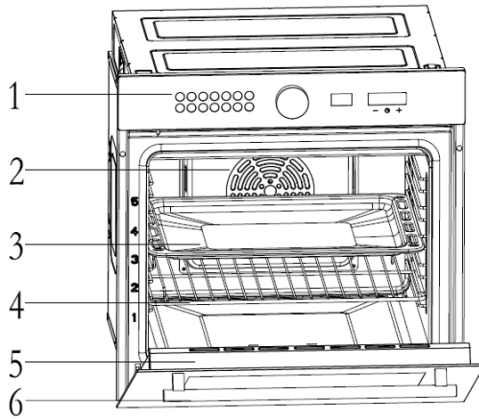


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

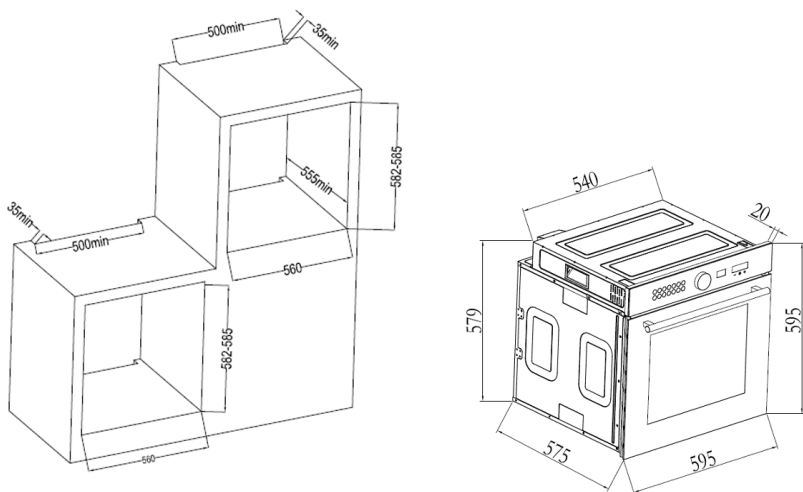


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

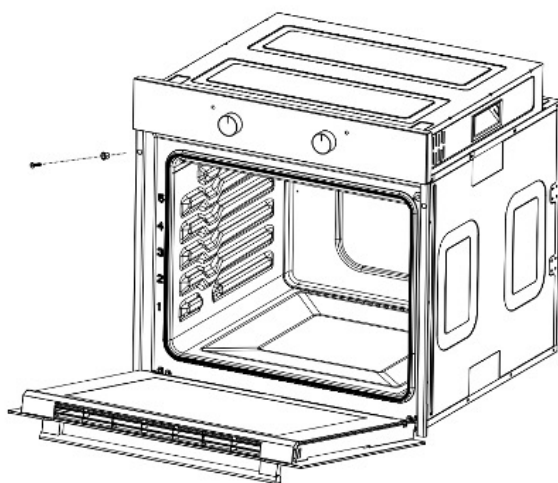


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3

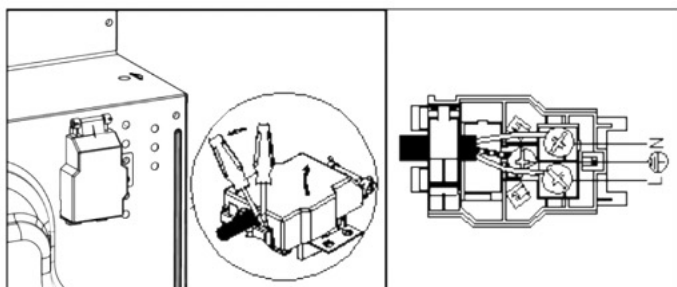


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4

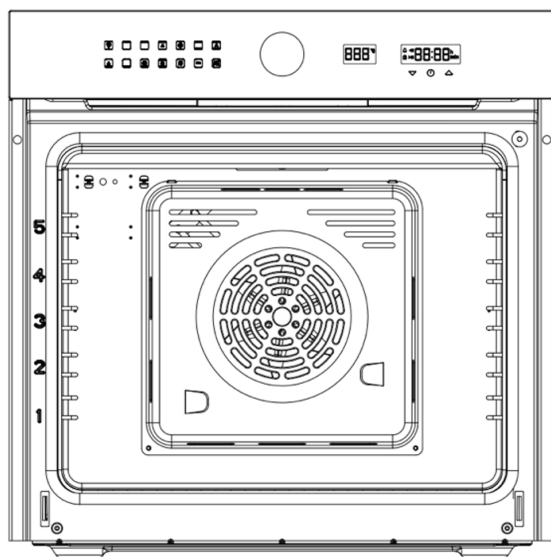


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 5

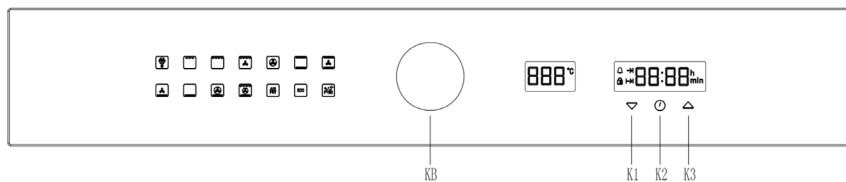


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 6

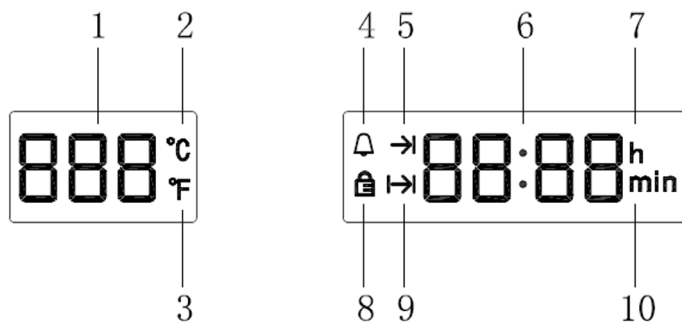


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 7

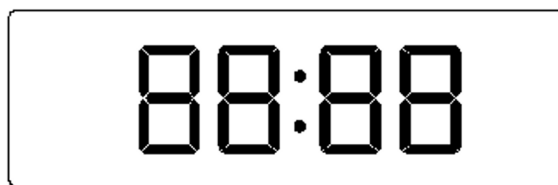


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 8

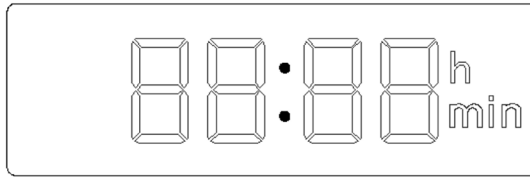


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 9



Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 10

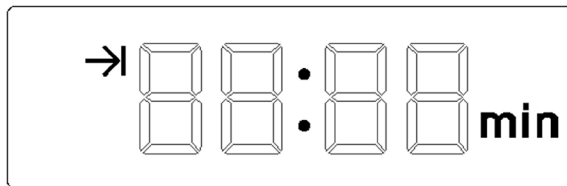


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 11

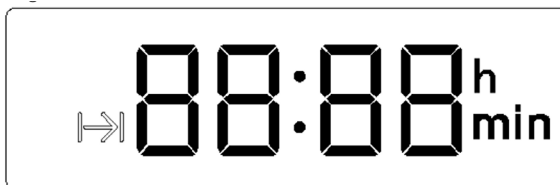


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 12

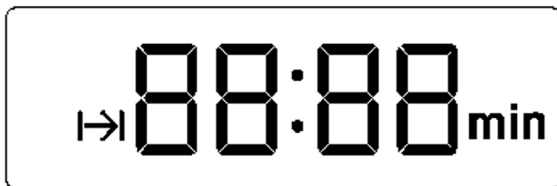


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 13

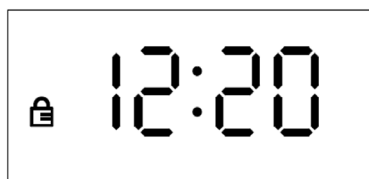


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 14

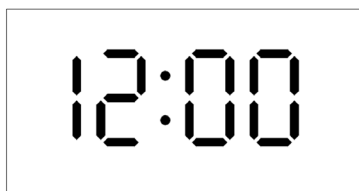


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 15

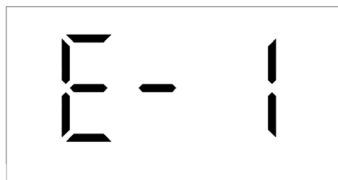


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 16

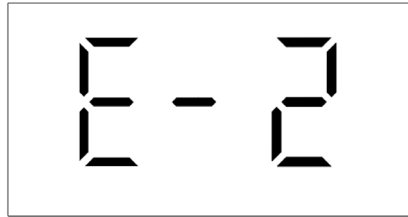


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 17

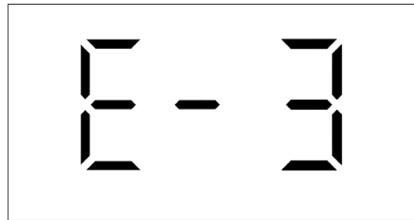


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 18

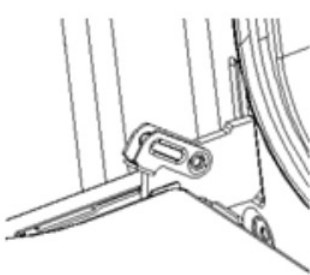


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 19

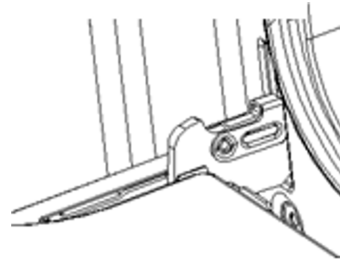


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 20

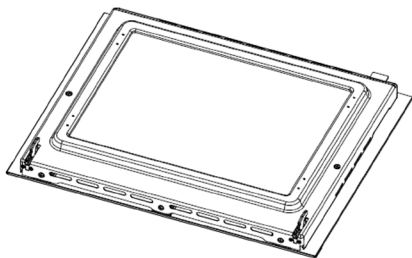


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 21

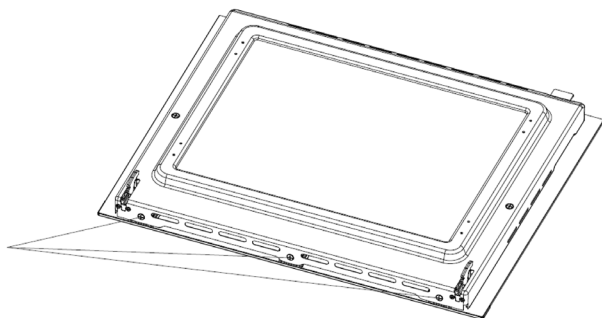


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 22

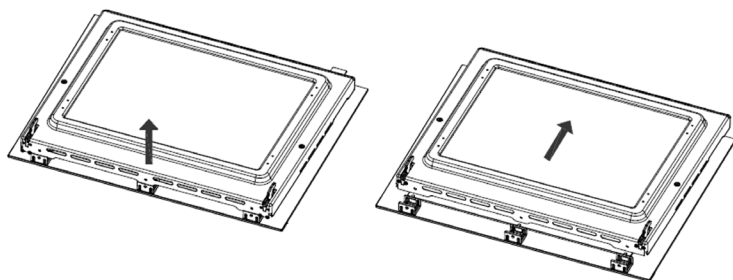


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 23

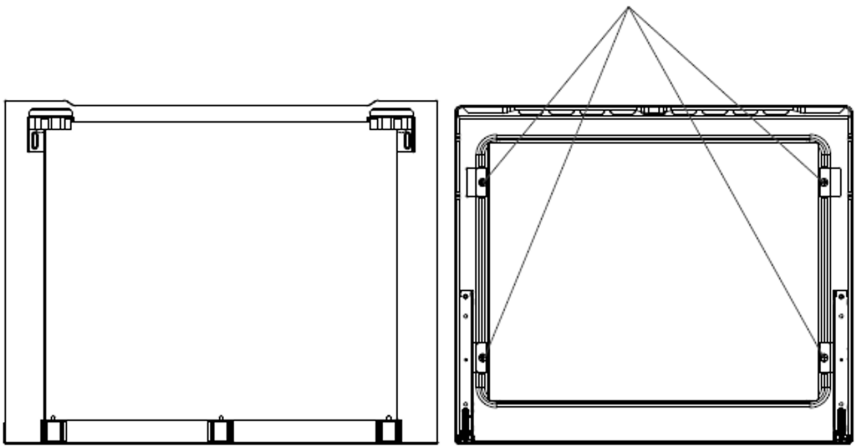


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 24

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia)
AP01240420

