

cecotec

BOLERO HEXA P526000 LINE A

BOLERO HEXA P526000 GLASS BLACK A

Horno Pirofítico/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

Instrucciones de seguridad	5
Safety instructions	8
Instructions de sécurité	10
Sicherheitshinweise	13
Istruzioni di sicurezza	17
Instruções de segurança	20
Veiligheidsinstructies	23
Instrukcja bezpieczeństwa	26
Bezpečnostní pokyny	29
Güvenlik talimatları	31

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	35
2. Antes de usar	36
3. Instalación	36
4. Funcionamiento	38
5. Limpieza y mantenimiento	50
6. Resolución de problemas	52
7. Especificaciones técnicas	54
8. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	55
9. Garantía y SAT	56
10. Copyright	56

INDEX

1. Parts and components	57
2. Before use	58
3. Installation	58
4. Operation	60
5. Cleaning and maintenance	71
6. Troubleshooting	73
7. Technical specifications	74
8. Disposal of old electrical and electronic appliances	76
9. Technical support and warranty	76
10. Copyright	76

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	77
2. Avant utilisation	78
3. Installation	78
4. Fonctionnement	80
5. Nettoyage et entretien	92
6. Résolution de problèmes	94
7. Spécifications techniques	96
8. Recyclage des équipements électriques et électroniques	97
9. Garantie et SAV	97
10. Copyright	98

INHALT

1. Teile und Komponenten	99
2. Vor dem Gebrauch	100
3. Montage	100
4. Bedienung	103
5. Reinigung und Wartung	115
6. Problembehebung	117
7. Technische Spezifikationen	119
8. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	120
9. Garantie und Kundendienst	120
10. Copyright	121

INDICE

1. Parti e componenti	122
2. Prima dell'uso	123
3. Installazione	123
4. Funzionamento	125
5. Pulizia e manutenzione	137
6. Risoluzione dei problemi	139
7. Specifiche tecniche	140
8. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	142
9. Garanzia e supporto tecnico	142
10. Copyright	142

ÍNDICE

1. Peças e componentes	143
2. Antes de usar	144
3. Instalação	144
4. Funcionamento	146
5. Limpeza e manutenção	158
6. Resolução de problemas	160
7. Especificações técnicas	162
8. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	163
9. Garantia e SAT	163
10. Copyright	164

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	165
2. Vóór u het apparaat gebruikt	166
3. Installatie	166
4. Werking	168
5. Schoonmaak en onderhoud	180
6. Probleemoplossing	182
7. Technische specificaties	183
8. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	185
9. Garantie en technische ondersteuning	185
10. Copyright	185

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	186
2. Przed użyciem	187
3. Instalacja	187
4. Funkcjonowanie	189
5. Czyszczenie i konserwacja	201
6. Rozwiązywanie problemów	203
7. Specyfikacja techniczna	205
8. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	206
9. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej	206
10. Prawa autorskie	207

OBSAH

1. Díly a součásti	208
2. Před používáním	209
3. Instalace	209
4. Provoz	211
5. Čištění a údržba	222
6. Řešení problémů	224
7. Technické specifikace	225
8. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	227
9. Záruka a technický servis	227
10. Copyright	227

İÇİNDEKİLER

1. Parçalar ve bileşenler	228
2. Kullanmadan önce	229
3. Kurulum	229
4. Kullanım	231
5. Temizlik ve bakım	242
6. Sorun Giderme	244
7. Teknik bilgiler	245
8. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü	247
9. Garanti ve Teknik servis	247
10. Telif Hakları	247

NOTA

04734 Bolero Hexa P526000 Line A
04735 Bolero Hexa P526000 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 este 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 sienta 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

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

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

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

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



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

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


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

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

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie das Produkt verwenden. Bewahren Sie diese

Bedienungsanleitung zum Nachschlagen oder für neue Benutzer auf.

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


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

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

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia 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 eléctrica antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choque eléctrico.

- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar o sobreaquecimento.
- Uma reparação incorrecta pode ser perigosa. A reparação e substituição dos cabos eléctricos danificados só pode ser efectuada por técnicos autorizados. Se o aparelho estiver defeituoso, desligue-o da rede eléctrica 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 electrónicos, tais como marcapassos ou bombas de insulina. Os utilizadores com implantes electrónicos devem permanecer a pelo menos 10 cm de distância do painel de controlo.

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

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bestemd voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
-  Dit symbool betekent: voorzichtig, heet oppervlak. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het apparaat in werking is.
- Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Raak de verwarmingselementen in de oven niet aan.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen ovendeur 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.
- Nienależy 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. Mogłyby 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 8 let by se neměly pohybovat v blízkosti, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek trouby, protože by mohlo dojít k poškrábání povrchu a rozbití skla.
- Nesmíte používat parní čistič.
- VAROVÁNÍ: Ujistěte se, že spotřebič je odpojen od napájení předtím než zahájíte výměnu žárovky, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- Spotřebič nesmí být instalován za dekorativními dvířky, aby nedošlo k přehřátí.


- Nesprávná oprava může být nebezpečná. 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 inzulínové 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 štavnatých ovocných koláčů nepřepněte plech. Pokud z plechu na pečení odkapává ovocná šťáva, může zanechat trvalé skvrny. Pokud je to možné, použijte hlubší plech.
- Pokud jsou těsnění znečištěná, dvířka zařízení se během provozu správně nezavírají. To může způsobit poškození přední části zařízení a přilehlého nábytku. Dbejte na to, aby byla těsnění vždy čistá.
- Neseďte si na dvířka spotřebiče, nepokládejte na ně žádné předměty ani je na ně nezavěšujte. Nezavěšujte nádobí 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 kurummasını 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

Leyenda de la figura 1:

1. Panel de control
2. Ventilador
3. Bandeja
4. Rejilla
5. Puerta
6. Asa

Panel de control Fig. 2

Leyenda de la figura 2:

1. Alarma / Cambio de ajustes (temperatura/tiempo)
2. Reloj/Final diferido
3. Inicio
4. Pausar/Cancelar
5. Selector de modos
6. Selector de temperatura/tiempo

Pantalla Fig. 3

Leyenda de la figura 3:

1. Modo seleccionado
2. Separador de horas y minutos
3. Ajustes de la alarma
4. Alarma
5. Reloj
6. Ajustes de la hora
7. Ajustes de funcionamiento (temperatura y tiempo)
8. Ajustes de final diferido
9. Función Final diferido
10. Funcionamiento
11. Visualizador de la temperatura del horno
12. Unidad de temperatura (°C)
13. Función Bloqueo de la puerta

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
- Manual de Usuario
- Bandeja
- Rejilla
- Rejillas Laterales Desmontables

3. INSTALACIÓN

Antes de la instalación

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

Conexión a la red eléctrica

- Este aparato debe estar conectado a una toma de tierra.
- Cecotec no se hace responsable de los daños causados por el uso del aparato sin toma de tierra. Si la instalación no se hace de manera profesional, existe peligro de descarga eléctrica. El aparato solo puede ser conectado a la red eléctrica por una persona cualificada autorizada. Si no es así, se anulará la garantía

- Si se daña el cable de alimentación, existe peligro de descarga eléctrica, cortocircuito e incendio. El cable de alimentación no debe quedar aprisionado, doblado o atrapado ni entrar en contacto con partes calientes del aparato. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un electricista cualificado.
- La red eléctrica debe corresponder a los datos indicados en la placa de características del aparato. El cable de alimentación debe corresponder a las especificaciones y al consumo de energía.

Peligro de descarga eléctrica.

Antes de realizar la instalación eléctrica, desconecte el aparato.

Instalación

Fig. 4

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

Conexiones eléctricas

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

Montaje en un cable de alimentación

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

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

Abrir el tablero de bornes:

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

Conexión del cable de alimentación a la red eléctrica

- Instale un enchufe normalizado (no incluido) correspondiente a la carga indicada en la placa

de datos. Cuando conecte el cable directamente a la red, instale un disyuntor omnipolar con una abertura de contacto mínima de 3 mm entre el aparato y la red. El disyuntor omnipolar debe estar dimensionado en función de la carga y cumplir la normativa vigente (el cable de tierra no debe quedar interrumpido por el disyuntor).

- El cable de alimentación debe colocarse de modo que no alcance una temperatura superior a 50°C con respecto a la temperatura ambiente y debe protegerse mediante un aislamiento con una clasificación adecuada.
- Antes de realizar la conexión, compruebe que:
- La seguridad eléctrica de este aparato sólo puede garantizarse si el horno está correcta y eficazmente conectado a tierra, de conformidad con la normativa sobre seguridad eléctrica. Asegúrese siempre de que la conexión a tierra es eficaz; en caso de duda, llame a un técnico cualificado para que compruebe el sistema. Cecotec declina toda responsabilidad por los daños derivados de un sistema que no haya sido conectado a tierra.
- Antes de enchufar el aparato a la red eléctrica, compruebe que las especificaciones indicadas en la placa de características (en el aparato y/o en el embalaje) se corresponden con las de la red eléctrica de su hogar.
- Verifique que la capacidad eléctrica de la instalación y de las tomas de corriente soporten la potencia máxima del aparato. En caso de duda, recurra a un técnico cualificado.
- Si la toma de corriente y el enchufe del aparato no son compatibles, solicite a un técnico cualificado que sustituya la toma de corriente por un modelo adecuado.
- Estos últimos, en particular, también tendrán que asegurarse de que la sección transversal de los cables de las tomas sea adecuada para la potencia utilizada por el aparato. No se recomienda el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o extensiones. Si no puede evitarse su uso, recuerde que sólo debe utilizar adaptadores y alargadores simples o múltiples que cumplan la normativa de seguridad vigente. En estos casos, no supere nunca la capacidad máxima de corriente indicada en el adaptador o alargador simple y la potencia máxima indicada en el adaptador múltiple. El enchufe y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

4. FUNCIONAMIENTO

Accesorios

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


Limpieza de los accesorios

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

Introducir los accesorios

- El horno dispone de 5 niveles diferentes en los que podrá colocar los accesorios. Introdúzcalos hasta el tope para que no toquen el panel de la puerta. Fig. 6
- Cuando vaya a utilizar los accesorios, asegúrese de introducirlos correctamente.
- Los accesorios pueden extraerse aproximadamente hasta la mitad. Esto permite retirar los alimentos con facilidad.
- Nota: Los accesorios pueden deformarse cuando se calientan. Cuando se hayan enfriado, volverán a recuperar su forma original. Esto no afecta su funcionamiento.

Ajustes iniciales

- Cuando conecte el horno a la red eléctrica, todos los indicadores luminosos se encenderán durante 1 segundo, y se mostrará la hora en la pantalla. Por defecto, la hora que aparecerá serán las 12:00. El 12 parpadeará. El indicador ► parpadeará y el del reloj ⌚ se mantendrá encendido. En este momento puede ajustar la hora del horno como se detalla a continuación en el apartado "Configuración de la hora".
- Si, pasados 10 segundos, no ha realizado ninguna operación. El horno le pedirá que ajuste los minutos.
- Si, pasados 10 segundos, no ha realizado ninguna operación, el horno entrará en modo de espera.
- En estado de espera, el horno siempre mostrará la hora.
- 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. Si pasados 20 segundos, no se detecta ninguna anomalía, la comprobación se habrá completado. Sin embargo, si durante el proceso aparece el código de error «E-3», consulte la sección «Función de protección» de este manual. Puede pulsar 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. Al pulsarlo, el valor de la hora y el indicador ► parpadearán, figura 7. Para ajustar la hora (0-23), utilice el selector de la derecha.
2. Cuando haya finalizado el ajuste de la hora, vuelva a pulsar el icono ⌚ para ajustar los minutos. Los minutos y el indicador ► parpadearán, figura 7. Para ajustar los minutos (0-59), utilice el selector de la derecha.
3. Cuando haya finalizado el ajuste, vuelva a pulsar el icono ⌚ para confirmarlo. El indicador ► se apagará y el separador de horas y minutos («:») parpadeará.
- Cuando ajuste la hora, el indicador ► parpadeará y el del reloj ⌚ se mantendrá

encendido. Cuando confirme el ajuste, el indicador ► se apagará y el del reloj ⌚ se mantendrá encendido.

- Cuando esté configurando el valor de la hora en la pantalla, si no pulsa el icono táctil ⌚ en los siguientes 10 segundos para confirmar el ajuste, se pasará automáticamente al ajuste de los minutos. Si, pasados 10 segundos, no ha pulsado el icono ⌚ para confirmar el ajuste, el sistema completa por defecto el ajuste del reloj y vuelve automáticamente al modo de espera.
- Si se desconecta el horno de la red eléctrica, tendrá que volver a configurar la hora.

Selección del modo

Cuando el horno esté en modo de espera, puede seleccionar el modo que desee mediante el selector de la izquierda. El horno recordará el último modo seleccionado.

Indicador	Descripción
	Defrost (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.
	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.
	Convección + grill: 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.
	Medio 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.

	Grill: 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.
	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.
	Calentamiento por ventilador y resistencia inferior: Este método de cocción utiliza el elemento 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.
	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.
	Limpieza pirolítica (en la pantalla aparecerá): El horno carbonizará la grasa y los restos de comida para facilitar la limpieza. Antes de activar la limpieza pirolítica, todos los accesorios deben retirarse del horno, si no podrían estropearse.

Nota:

- En los modos del 1 al 7 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.

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.

- Cuando seleccione el modo, en la pantalla se mostrará el tiempo por defecto (si selecciona

el modo ECO, aparecerá «Eco» en la pantalla). En la parte inferior de la pantalla, se mostrará la temperatura por defecto.

- A. Si selecciona un modo en el que se puede ajustar la temperatura, en la parte inferior de la pantalla se mostrará la temperatura por defecto (y parpadeará). También parpadearán los indicadores °C y ►. El indicador → se mantendrá encendido. Puede seleccionar la temperatura con el selector de la derecha. Cuando haya terminado pulse el icono ↺ para pasar a la configuración de tiempo. En la pantalla, se mostrará el tiempo por defecto del modo seleccionado y parpadeará. El indicador ► parpadeará y el de funcionamiento → se mantendrá encendido. Para seleccionar el tiempo que desee utilice el selector de la derecha.
 - B. Si el modo no admite el ajuste de la temperatura, parpadearán la hora y el indicador ►. El indicador → se mantendrá encendido. Si ha seleccionado un modo que no permite el ajuste de la temperatura, podrá seleccionar el tiempo directamente.
- Si, pasados 10 segundos, no ajusta el tiempo ni la temperatura, o no pulsa el icono ▷, el horno entrará en modo de espera.
 - En la figura 8 se muestra cómo se mostraría la pantalla cuando el horno esté en marcha.
 - Cuando el horno esté en marcha, el indicador → se encenderá y en la pantalla se mostrará la cuenta atrás y el indicador del modo seleccionado. En la parte inferior, aparecerá la temperatura a la que se encuentra el interior del horno.

Nota:

- El rango de tiempo va de 0 minutos a 10 horas.
- Si selecciona 0 minutos y a continuación pulsa el icono ▷, el horno no se pondrá en marcha, sino que entrará en modo de espera.
- Si el tiempo de cocción se establece en 0 minutos y se intenta programar la función de final diferido (después de configurar el tiempo deseado para el final diferido y tocar el botón ▷), el horno no aceptará la programación y volverá automáticamente al modo de espera.
- Cuando haya ajustado el tiempo o la temperatura, pulse el icono ▷ para poner el horno en marcha y el indicador correspondiente parpadeará. La cuenta atrás comenzará cuando ponga el horno en marcha.
- Nota: cuando la temperatura del interior del horno se aproxime a la temperatura programada, el horno le avisará durante dos segundos. Si la cuenta atrás llega a 0, el horno se detendrá (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 la pantalla aparecerá «Lo °C».

Función Final diferido

- Después de establecer el tiempo y la temperatura de cocción y antes de tocar el icono ▷ para iniciar la cocción, toque el icono ⌚ para iniciar la configuración de la hora de finalización de la cocción (función final diferido).

- Durante la configuración del final diferido, el icono ► parpadeará, el icono de la función final diferido ⌚ permanecerá encendido y el valor de la hora del reloj parpadeará. Gire el selector derecho para establecer la hora.
- Una vez haya seleccionado la hora, toque el icono ⌚ nuevamente para configurar los minutos. En este momento, el valor de los minutos parpadeará, y los minutos se pueden establecer girando el selector derecho. Puede usar el icono ⌚ para cambiar entre la configuración de hora y minutos.
- Después de completar la configuración de la hora de finalización de la cocción, toque el icono ▷ para iniciar la cocción.



Nota:

- El tiempo máximo que puede ajustar son 24 horas.
- Cuando el Final diferido esté activado, la pantalla del horno será como la que se muestra en la figura 9. El horno no se pondrá en marcha.
- Aparecerán los iconos → y ⌚. Además, también se mostrará la hora actual, y la temperatura y la función seleccionadas.
- Si, pasados 10 segundos, no ha confirmado el ajuste de tiempo de la función Final diferido, el horno entrará en modo de espera.
- Cuando esta función está activada, puede pulsar el icono táctil ⌚ para comprobar la hora a la que el horno se pondrá en marcha (hora a la que el horno se pondrá en marcha = hora de Final diferido - tiempo de cocción).
- Si ha activado la función Final diferido, pero desea cancelarla, pulse el icono táctil □. El horno entrará en modo de espera.
- Cuando la función Final diferido esté en marcha, se activará también automáticamente la función Bloqueo de la puerta y el indicador m-O se encenderá.



Nota: La función Bloqueo de la puerta no se activará hasta que el horno comience el cocinado (el indicador correspondiente tampoco se encenderá hasta este momento).

Modo Limpieza pirolítica

- Puede seleccionar este modo utilizando el selector de la izquierda. La temperatura de este modo no es ajustable. El tiempo, por defecto, es de 1,5 horas. Utilice el selector de la derecha para ajustar el tiempo de funcionamiento. El mínimo es 1,5 horas, el máximo son 2,5 horas.
- Tras seleccionar este modo y ajustar el tiempo deseado, pulse el icono táctil ▷ para que se ponga en marcha. En este momento, se encenderá el indicador → y se activará el bloqueo de la puerta. El indicador m-O estará encendido, lo que significa que la puerta del horno está bloqueada y que se ha activado la limpieza pirolítica. Pulsando el icono táctil □ podrá pausar o cancelar la limpieza.
- Cuando haya activado el modo Limpieza pirolítica, en la parte superior de la pantalla se mostrará la cuenta atrás y, en la inferior, aparecerá P45. Si este modo está activado, la lámpara del horno no se encenderá.

- Cuando ponga en marcha este modo, se activará la función de Bloqueo de la puerta, por lo que la puerta no se podrá abrir. Si aparece el código de error «E-3» consulte la sección «Función de protección» de este manual. Pulse el icono  para que desaparezca el código de error y el horno entre en modo de espera. Después, vuelva a configurar la limpieza pirolítica y pulse el icono  para activarla.

Función 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  como se muestra en la figura 10. El bloqueo de la puerta se desactivará automáticamente cuando la temperatura del interior del horno sea inferior a 280 °C. El indicador  se apagará como se muestra en la figura 11.
- En la figura 10, puede observar cómo se mostrará la pantalla del horno en modo de espera con la función Bloqueo de la puerta activada.
- En la figura 11, puede observar cómo se mostrará la pantalla del horno en modo de espera con la función Bloqueo de la puerta desactivada

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 sensor de temperatura esté defectuoso y el horno no pueda alcanzar la temperatura programada en 15 minutos, la función Bloqueo de la puerta se activará automáticamente (excepto en el modo Descongelación).
- 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.
- Cuando la función Final diferido esté en marcha, la de Bloqueo de la puerta también lo estará.



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.

Desbloqueo de la puerta de emergencia


Para desactivar la función Bloqueo de la puerta, mantenga pulsados simultáneamente los iconos táctiles de la función Final diferido  y el de Pausar/Cancelar . Al desactivar la función, se apagará el indicador correspondiente y sonará un pitido. La puerta podrá abrirse.

Nota: Si desbloquea la puerta siguiendo este método, tendrá que desconectar el horno de la red eléctrica y volver a conectarlo. El cierre de la puerta realizará una comprobación de seguridad. Después, podrá volver a usar el horno con normalidad.

Función de protección

- En la pantalla aparecerá el código de error «E-1» como se muestra en la figura 12 si el circuito del sensor está cortocircuitado o abierto mientras el horno está en marcha. Si esto ocurre, sonarán 10 pitidos. La función Bloqueo de la puerta se activará. Puede pulsar el icono táctil  para que el horno entre en modo de espera.
- En la figura 12, se muestra como Anomalía en el sensor
- 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» como se muestra en la figura 13 y sonarán 10 pitidos. Pulse el icono  para que el horno entre en modo de espera.



La figura 13 muestra el código de avería en una de las resistencias





- Durante el proceso de limpieza pirolítica, si aparece en la pantalla el código de error «E-3» como se muestra en la figura 14 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. Pulse el icono táctil  para que el horno entre en modo de espera.

La figura 14 muestra el código de error de avería en el cierre de la puerta o en el circuito de detección




- 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 y aparecerá el código de error «E-6» en la pantalla.






Función Consulta

1. Cuando haya seleccionado un modo y haya puesto el horno en marcha, pulse el icono  para consultar la hora. El separador de horas y minutos («:») parpadeará. Si vuelve a pulsar el icono , o si pasan 10 segundos, el horno volverá a mostrar la pantalla del modo seleccionado.




- Una vez haya ajustado el tiempo de la alarma y haya seleccionado un modo o activado la función Final diferido, pulse el icono  para consultar la cuenta atrás de la alarma. Si vuelve a pulsar el icono , o si pasan 10 segundos, el horno volverá a mostrar la pantalla anterior. Puede consultar la cuenta atrás de la alarma o ajustar el tiempo cuando el horno esté en modo de espera. Si queda menos de un minuto para que suene la alarma, la pantalla mostrará «0:00» (no se muestran los segundos).
- Si ha activado la función Final diferido y desea consultar a qué hora se pondrá el horno en marcha, pulse el icono . Al hacerlo, parpadearán la hora y los minutos. Si vuelve a pulsar el icono , o si pasan 10 segundos, el horno volverá a mostrar la pantalla anterior.

Función Alarma





Pulse el icono táctil  cuando el horno esté en modo de espera para activar la alarma. La hora parpadeará y los minutos se mantendrán fijos. El indicador  parpadeará y el icono  se mantendrá encendido.




- Gire el selector de la derecha para ajustar la hora; cuando lo haga, el valor de la hora dejará de parpadear y se quedará fijo. El rango de ajuste es 0-23.
- Pulse de nuevo el icono táctil  y los minutos parpadearán, mientras que la hora se quedará fija.
- Gire el selector de la derecha para ajustar los minutos; cuando lo haga, este valor dejará de parpadear y se quedará fijo. El rango de ajuste es 0-59.
- Una vez finalizado el ajuste de la hora de la alarma, pulse el icono táctil  para confirmarlo. La pantalla mostrará la hora, el indicador  se apagará y el separador de horas y minutos («:»), parpadeará. El indicador  se mantendrá encendido y comenzará la cuenta atrás para la alarma. Cuando la cuenta atrás llegue a 00:00, sonará un pitido por segundo durante un minuto. El indicador luminoso  parpadeará, pulse cualquier indicador táctil para que deje de hacerlo.

Nota:

- Durante la configuración, el separador de horas y minutos «:» y el indicador  se mantendrán fijos.
- Durante la configuración, si mantiene pulsado el icono , se cancelará el ajuste de la alarma y el horno entrará en modo de espera.
- 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

- Cuando haya seleccionado un modo, pulse el icono  para ponerlo en marcha. Si pulsa  cuando el cocinado está en pausa, lo volverá a poner en marcha.
- Si pulsa el icono  cuando el horno esté en marcha, pausará el cocinado. Los valores de la temperatura y el tiempo parpadearán, y también lo hará el indicador . Por el contrario, el indicador del modo seleccionado se mantendrá fijo. Pulse este icono de nuevo para cancelar el cocinado.

- Si mantiene pulsado el icono  cuando esté configurando la hora, el horno entrará en modo de espera.
- Cuando haya seleccionado el modo, el tiempo y la temperatura, pulse el icono  para salir de la configuración y que el horno entre en el modo de espera.
- Después de configurar la función Final diferido o cuando esta se haya puesto en marcha, si pulsa el icono , el horno entrará en modo de espera.
- Antes de cocinar, asegúrese de retirar del horno todos los accesorios que no sean necesarios.
- Precalente 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 la cocción).
- Tenga cuidado al abrir la puerta para evitar el contacto con las partes calientes y el vapor.

Antes de utilizar el horno por primera vez

Para eliminar el olor a nuevo, caliente el horno cuando esté vacío como se describe a continuación:

- Asegúrese de que no queden restos de embalaje en el interior del horno.
 - Utilice el selector de la izquierda para activar el modo Convencional.
 - Ajuste el selector de temperatura a 250 °C.
 - Transcurrida una hora, apague el horno. Para ello, gire el selector de modos hasta la posición de apagado.

Consejos

- 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.
- 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.
- 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. Espolvóreela 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 para horno 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 cocinar con 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 recoge gotas en el nivel 1 para que recoja la grasa.
- Al asar, no introduzca la bandeja en los niveles 4 o 5, esto podría deformarla.
- La resistencia se enciende y apaga continuamente. Es normal. El ajuste de la función determina la frecuencia con la que esto ocurrirá.
- Cuando el asado esté listo, apague el horno y déjelo reposar 10 minutos más. Esto permite una mejor distribución de los jugos de la carne.
- 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, perfora 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.

Consejos para ahorrar energía

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

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

Retirada y colocación 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.

Retirar la puerta

- Abra la puerta completamente.
- Levante ambos lados de la varilla de bloqueo. Fig. 15
- Cierre la puerta hasta llegar al tope. Sujétela por ambos lados y, a continuación, vuelva a cerrarla. Muévala hacia arriba y hacia abajo, y tire de ella hacia fuera.

Colocar la puerta

Siga el orden inverso al desmontaje de la puerta.

- Cuando coloque la puerta, asegúrese de que ambas bisagras encajan correctamente.
- Al abrir la puerta, baje la varilla de bloqueo. Fig. 16
- 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 Asistencia Técnica Oficial de Cecotec.

Retirar los paneles de la puerta

- Retire la puerta del horno y colóquela sobre un trozo de tela. Fig. 17
- Retire los tres tornillos con un destornillador de estrella. Fig. 18
- Levante el marco del cristal y empújelo siguiendo la flecha de la figura 19
- Después, dele la vuelta al marco y retire los cuatro tornillos con un destornillador de estrella. Fig. 20

Aviso

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

Colocar los paneles de la puerta

- 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

- Para limpiar los laterales del horno, debe retirar las guías laterales.
- 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.
- Desconecte el disyuntor de la caja de fusibles.
- Coloque un paño de cocina en el horno cuando esté frío para evitar que se estropee.
- Desenrosque la tapa de cristal girándola en sentido antihorario.
- Sustituya la bombilla por una del mismo tipo.
- Vuelva a enroscar la tapa de cristal.
- Retire el paño de cocina y conecte el disyuntor.

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.

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.	Compruebe la luz de su cocina o el funcionamiento de otro electrodoméstico.
	Avería en el termostato.	Compruebe si el ventilador funciona. De ser así, cambie el termostato por uno nuevo.
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: 04734 / 04735

Producto: Bolero Hexa P526000 Line A / Bolero Hexa P526000 Glass Black A

Voltaje nominal: 220 - 240 V~

Frecuencia nominal: 50 - 60 Hz

Potencia nominal: 2800 W

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo		04734 / 04735	
Tipo de horno		Bolero Hexa P526000 Line A / Bolero Hexa P526000 Glass Black A	
Masa del aparato	M	35,5	Kg
Número de cavidades		1	
Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)		-	-
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)	EC _{cavidad 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)	EC _{cavidad eléctrica}	0,89	kWh/ciclo

Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno de gas durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía de gas final)	EC _{cavidad de gas}	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo (¹)
Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno de gas durante un ciclo en modo de circulación forzada (energía de gas final)	EC _{cavidad de gas}	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo
Índice de eficiencia energética por cavidad	EEl _{cavidad}	94,2	-
Clase de eficiencia energética		A	
Modo Standby		0,48	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 key:

1. Control panel
2. Fan
3. Tray
4. Rack
5. Door
6. Handle

Control panel. Fig. 2

Fig. 2 key:

1. Alarm/Change of settings (Temperature/time)
2. Clock/Delay end
3. Start
4. Pause/Cancel
5. Mode knob
6. Temperature/time knob

Display Fig. 3

Fig. 3 key:

1. Selected mode
2. Hours and minute separator
3. Alarm settings
4. Alarm
5. Clock
6. Time settings
7. Operating settings (temperature and time)
8. Delay end settings
9. Delay end function
10. Operation
11. Temperature display
12. Temperature unit (°C)
13. Door lock function

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
- Instruction manual
- Tray
- Rack
- Removable side racks

3. INSTALLATION

Before installation

- The appliance must be installed in a built-in cabinet. A safety distance must be maintained between the appliance and the kitchen walls.
- 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.
- The door and/or handle must not be used to lift or move the appliance.
- For installation, the appliance must be connected in accordance with all local gas and/or electrical regulations.
- Transport must be carried out by at least two people.
- Use the slots or grips on both sides of the oven to carry it.

Mains connection

- This appliance must be connected to an earthed socket.
- Cecotec is not liable for any damage caused by the use of the appliance without an earth connection. If the installation is not carried out professionally, there is a risk of electric shock. The appliance must only be connected to the mains by an authorised qualified

person. If this is not the case, the warranty will be voided.

- If the power cable is damaged, there is a risk of electric shock, short circuit and fire. The power cable must not be pinched, bent or trapped and must not come into contact with hot parts of the appliance. If the power cable is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.
- The mains supply must correspond to the information on the rating plate of the appliance. The power cable must correspond to the specifications and power consumption.

Risk of electric shock

Before carrying out the electrical installation, switch off the appliance.

Installation

Fig. 4

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

Electrical connections

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

Mounting the power cable

Opening the terminal box. (Fig. 5):

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

Opening the terminal box

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

Connecting the power cable to the mains

- Install a standard plug (not included) corresponding to the load indicated on the rating plate. When connecting the cable directly to the mains, install an omnipolar circuit breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the device and the mains. The omnipolar circuit breaker must be sized according to the load and comply with the

- applicable regulations (the earth wire must not be interrupted by the circuit breaker).
- The power supply cable must be routed so that it does not reach a temperature above 50 °C above room temperature and must be protected by insulation with an appropriate rating.
 - Before connecting, check the following:
 - The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the oven is correctly and effectively earthed in accordance with electrical safety regulations. Always make sure that the ground connection is effective; if in doubt, call a qualified technician to check the system. Cecotec declines all liability for damage resulting from a system that has not been grounded.
 - Before connecting the appliance to the mains, check that the specifications indicated on the rating plate (on the appliance and/or on the packaging) correspond to those of the mains supply at home.
 - Check that the electrical capacity of the installation and the sockets can withstand the maximum power of the appliance. If in doubt, contact a qualified technician.
 - If the socket and plug of the appliance are not compatible, ask a qualified technician to replace the socket with a suitable model.
 - The latter, in particular, will also have to ensure that the cross-section of the socket cables is adequate for the power used by the appliance. The use of adapters, multiple sockets and/or extension leads is not recommended. If their use cannot be avoided, remember to use only single or multiple adapters and extension leads that comply with current safety regulations. In these cases, never exceed the maximum current capacity indicated on the single adapter or extension lead and the maximum power indicated on the multiple adapter. The plug and socket shall be easily accessible.

4. OPERATION

Accessories

- The accessories provided are suitable for preparing any type of food.
 - A Tray: use this accessory for moist cakes, pies, frozen food and large roasts. It can also be used to collect dripping fat when grilling directly on the rack.
 - B Rack: it is used for roasting and for placing food to be baked.
- There are optional accessories, with which you can enhance some of your favourite dishes, or simply cook in a more practical way.

Accessories cleaning

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

Inserting the accessories

- The oven has 5 different levels on which you can place the accessories. Insert them as far as they will go so that they do not touch the door panel. Fig. 6.
- Make sure to insert the accessories correctly when using the oven.
- Accessories can be removed approximately up to 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.

Initial settings







- When the oven is connected to the mains, all indicator lights will switch on for 1 second, and the time will be shown on the display. By default, the time displayed will be 12:00. The 12 will flash. The ► indicator light will flash and the clock indicator light ⌚ will remain lit. At this point, you can set the oven time as detailed below in the section "Setting the time".
- If, after 10 seconds, no operation has been performed, the oven will ask you to set the minutes.
- If, after 10 seconds, no operation has been performed, the oven will enter standby mode.
- In standby mode, the oven will always display the time.
- 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. If no anomaly is detected after 20 seconds, the check is complete. However, if the error code "E-3" appears during the process, please refer to the "Protection function" section of this manual. Press and hold **[1]** to make the error code disappear, the oven enters standby mode.

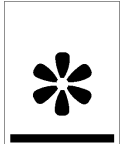



Setting the time

1. When the oven is in standby mode, press the ⌚ icon to set the time. When pressed, the time value and the ► indicator light will flash, Figure 7. Use the knob on the right to set the hour value (0-23).
2. When you have finished setting the hour, press the clock icon ⌚ again to set the minutes. The minutes and the ► indicator light will flash, Figure 7. Use the knob on the right to set the minutes (0-59).
3. When the setting is complete, press the ⌚ icon again to confirm it. The ► indicator light will switch off, and the hour and minutes separator (:) will flash.
 - When setting the time, the ► indicator light will flash and the clock indicator light ⌚ will remain lit. When you confirm the setting, the ► indicator light will switch off and the clock indicator light ⌚ will remain lit.
 - When you are setting the hour value on the display, if you do not press the ⌚ icon within 10 seconds to confirm the setting, it will automatically switch to the minute setting. If, after 10 seconds, you have not pressed the ⌚ icon to confirm the setting, the system completes the default clock setting and automatically returns to standby mode.
 - If the oven is disconnected from the mains, you will have to reset the time.

Mode selection

When the oven is in standby mode, you can select the desired mode using the knob on the left. The oven will remember the last selected mode.

Indicator light	Description
	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.
	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.
	Convection + 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.
	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.
	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.
	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.


	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.
	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.
	Pyrolytic cleaning (the  will appear on the display): The oven will burn off grease and food residues for easy cleaning. Before activating pyrolytic cleaning, all accessories must be removed from the oven, otherwise they could be damaged.

Note:




- In modes 1 to 7 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.

NOTE: when placing food on the oven base, do not use modes in which the bottom heating element is lit to prevent heat build-up.








- When you select a mode, the display will show the default time (if you select ECO mode, "Eco" will appear on the display). The default temperature will be shown at the bottom of the display.
 - A If you select a mode in which the temperature can be adjusted, the default temperature will be displayed (and flashing) at the bottom of the display. The °C and ► indicator lights will also flash. The →| indicator light will remain lit. You can select the temperature with the knob on the right. When you have finished, press the icon ↺ to go to the time setting. The display will show the default time of the selected mode and flash. The ► indicator light will flash and the operation indicator light →| will remain lit. Use the knob on the right to select the desired time.
 - B If the mode does not support temperature setting, the time and the ► indicator light will flash. The →| indicator light will remain lit. If you have selected a mode that does not allow temperature adjustment, you can select the time directly.
- If, after 10 seconds, the time or temperature are not set, or if the ►| icon is not pressed, the oven will enter standby mode.

- When the oven is in operation, the display will be as in Fig. 8.
- When the oven is in operation, the  indicator light will light up and the display will show the countdown and the indicator light for the selected mode. The temperature inside the oven will be shown at the bottom of the display.




Note:



- The time range is from 0 minutes to 10 hours.
- If you select 0 minutes and then press the  icon, the oven will not start, but will enter standby mode.
- If the cooking time is set to 0 minutes and an attempt is made to program the delay end function (after setting the desired time for the delay end and pressing the  icon), the oven will not accept the programming and will automatically return to standby mode.
- When you have set the time or temperature, press the  icon to start the oven, the corresponding indicator light will flash. The countdown will start when you switch on the oven.
- Note: when the temperature inside the oven approaches the set temperature, the oven will beep for two seconds. If the countdown reaches 0, 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.
- If the temperature inside the oven is below 30 °C, "Lo °C" appears on the display.

Delay end function

- After setting the cooking time and temperature and before pressing the  icon to start cooking, press the  icon to start setting the cooking end time (delay end function).
- During the delay end function setting, the  icon will flash, the delay end function icon  will remain lit and the clock time value will flash. Turn the knob on the right to set the hour.
- Once you have selected the hour, press the  icon again to set the minutes. At this time, the minute value will flash, and the minutes can be set by turning the knob on the right. You can use the  icon to switch between hour and minute settings.
- After completing the cooking end time setting, press the  icon to start cooking.








Note:

- The maximum cooking time you can set is 24 hours.
- When the Delay end is activated, the oven display will be as in figure 9. The oven will not start cooking.
-  and  will appear on the display. In addition, the current time and the selected temperature and mode will also be displayed.
- If, after 10 seconds, you have not confirmed the time setting of the Delay end function, the oven will enter standby mode.
- When this function is activated, you can press the  icon to check the time at which the oven will start (time at which the oven will start = Delay end time - cooking time).



- If you have activated the Delay end function, but you want to cancel it, press the  icon. After that, the oven will enter standby mode.
- When the Delay end function is in operation, the Door lock function will also be automatically activated and the  indicator light will light up.

Note: the Door lock function will not be activated until the oven starts cooking (the corresponding indicator light will not light up until this time either).

Pyrolytic cleaning mode

- You can select this mode using the knob on the left. The temperature cannot be adjusted in this mode. The default time is 1.5 hours. Turn the knob on the right to set the operating time. The minimum time that can be selected is 1.5 hour, and the maximum time is 2.5 hours.
- After selecting this mode and setting the desired time, press the  icon to start it. At this point, the  indicator light will light up 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. By pressing the  icon, you can pause or cancel the cleaning.
- 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 . If this mode is activated, the oven light will not light up.
- 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  to make the error code disappear, the oven enters standby mode. After that, reset the pyrolytic cleaning and press the  icon to activate it.

Door lock function

- 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. 10). The door lock will be automatically deactivated when the temperature inside the oven is below 280 °C. The  indicator light will switch off as shown in Figure 11.
- In figure 10, you can see how the display of the oven will appear in standby mode with the Door lock function activated.
- In figure 11, you can see how the display of the oven will appear in standby mode with the Door lock function deactivated.

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 temperature sensor is faulty and the oven cannot reach the set temperature within 15 minutes, the Door lock function will be activated automatically (except in Defrosting mode).
- 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 end function is in operation, the Door lock function is also in operation.



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.

Emergency unlocking of the door

To deactivate the Door lock function, simultaneously press and hold the icons for the Delay end function  and Pause/Cancel . When the function is deactivated, the corresponding indicator light will switch off and a beep will sound. The door can be opened.

Note: if you unlock the door using this method, you will have to disconnect the oven from the mains and reconnect it. The door lock will perform a safety check. Afterwards, the oven can be used normally again.

Protection function



- The error code "E-1" will appear on the display, as in Fig. 12, if the sensor circuit is short-circuited or open while the oven is in operation. If this occurs, 10 beeps will sound. The Door lock function will be activated. Press the  icon for the oven to enter standby mode.
- In figure 12, it is shown as Anomaly in sensor.
- 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" as shown in figure 13, and 10 beeps will sound. Press the  icon for the oven to enter standby mode.

Figure 13 shows the fault code on one of the heating elements.








- During the pyrolytic cleaning process, if the error code "E-3" (Fig. 14) 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 the  icon for the oven to enter standby mode.

Figure 14 shows the error code for a fault in the door lock or in the detection circuit.






- 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 and the error code "E-6" will appear on the display.

Query function




1. When you have selected a mode and started the oven, press the  icon to check the time. The hour and minutes separator (:) will flash. If you press the  icon again, or if 10 seconds pass, the oven will return to the display of the selected mode.
2. Once you have set the alarm time and selected a mode or activated the Delay end function, press the  icon to check the alarm countdown. If you press the  icon again, or if 10 seconds pass, the oven will return to the previous screen. You can check the alarm countdown or set the time when the oven is in standby mode. If there is less than one minute remaining before the alarm sounds, the display will show "0:00" (seconds are not shown).
3. If you have activated the Delay end function and wish to check the time at which the oven will start, press the  icon. When doing so, the hour and minutes will flash. If you press the  icon again, or if 10 seconds pass, the oven will return to the previous screen.

Alarm function

When the oven is in standby mode, press the  icon to activate the alarm. The hour will flash, and the minutes will remain fixed. The  indicator light will flash and  will remain lit.

1. Turn the knob on the right to set the time, when you do so, this value will stop flashing and become fixed. The setting range is 0-23.
2. Press the  icon again, the minutes will flash, while the hour will remain fixed.
3. Turn the knob on the right to set the minutes, when you do so, this value will stop flashing and become fixed. The setting range is 0-59.
4. When the alarm time setting is completed, press the  icon to confirm it. The display will show the time, the  indicator light will switch off, and the hour and minutes separator (:) will flash. The  indicator light shall remain lit and the countdown to the alarm shall start. When the countdown reaches 00:00, a beep sounds every second for five minutes. The indicator light  will flash, press any icon to stop it.

Note:

1. During setting, the hour and minute separator (:) and the  indicator light will remain fixed.
2. During setting, if you press and hold the  icon, the alarm setting will be cancelled, and the oven will enter standby mode.
3. 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

- When you have selected a mode, press the ▷|| icon to start it. If you press ▷|| when the oven is paused, it will restart.
- Pressing the || icon when the oven is in operation will pause cooking. The temperature and time values will flash, as well as the →| indicator light. On the other hand, the indicator light of the selected mode will remain fixed. Press this icon again to cancel cooking.
- If you press and hold the || icon when you are setting the time, the oven will enter standby mode.
- When you have selected the mode, time and temperature, press the || icon to exit the settings and the oven enters standby mode.
- After setting the Delay end function or it has been started operating, if you press the || icon, the oven will enter standby mode.
- 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

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

- Make sure that no packaging remains inside the oven.
 1. Use the knob on the left to select the Conventional mode.
 2. Set the temperature knob to 250 °C.
 3. After one hour, switch off the oven. To do this, turn the mode knob to the off position.

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.
- 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 to medium or low.
- 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.

Tips for cooking with 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.
- 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 know if the roast is ready. Use a meat thermometer (available in specialised shops) or perform 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.

Tips on energy saving

- The following information will help you to save energy:
 1. Use dark-coloured or enamel-coated cookware, as heat transmission will be better.
 2. Preheat the oven before cooking food.

3. Do not open the oven door frequently during cooking.
4. 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.
5. Cook more than one dish, one after the other. The oven will still be hot.
6. You can save energy by switching off the oven a few minutes before the cooking time. Do not open the oven door.
7. Defrost frozen dishes before cooking.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

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

Removing and fitting 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.

Removing the door

- Open the door completely.
- Lift both sides of the locking rod. Fig. 15
- 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. 16

- 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 the door panels

- Remove the oven door and place it on a piece of cloth. Fig. 17
- Remove the three screws with a Phillips screwdriver. Fig. 18
- Lift the glass frame and push it according to the arrow in Fig. 19.
- Then, turn the frame over and remove the four screws with a Phillips screwdriver. Fig. 20

Note

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

Fitting the door panels

- 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

- To clean the sides of the oven, you must remove the side racks.
- 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 oven light bulb fails, it must be replaced. Risk of electric shock
- Switch off the circuit breaker in the fuse box.
- Place a kitchen towel in the oven when it is cold to prevent it from spoiling.
- Unscrew the glass cover by turning it counterclockwise.
- Replace the bulb with one of the same type.
- Screw the glass cover back on.
- Remove the tea towel and switch on the circuit breaker.

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.

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 the light in your kitchen or the operation of another appliance.
	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: 04734 / 04735

Product: Bolero Hexa P526000 Line A / Bolero Hexa P526000 Glass Black A

Voltage: 220 - 240 V~

Rated frequency: 50 - 60 Hz

Rated power: 2800 W

	Symbol	Value	Unit
Model reference		04734 / 04735	
Type of oven		Bolero Hexa P526000 Line A / Bolero Hexa P526000 Glass Black A	
Mass of the appliance	M	35,5	Kg
Number of cavities		1	
Heat source per cavity (electricity or gas)		-	-
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)	EC _{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)	EC _{electric cavity}	0.89	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy)	EC _{gas cavity}	N/A N/A	MJ/cycle kWh/cycle ⁽¹⁾
Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy)	EC _{gas cavity}	N/A N/A	MJ/cycle kWh/cycle
Energy Efficiency Index per cavity	EEl _{cavity}	94.2	-
Energy Efficiency Class		A	
Standby mode		0.48	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. Ventilateur
3. Plateau
4. Grille
5. Porte
6. Poignée

Panneau de contrôle. Img. 2

Image 2

1. Alarme/ Modification des réglages (température/temps)
2. Horloge/Fin différée
3. Démarrer
4. Pause/Annuler
5. Sélecteur des modes
6. Sélecteur de température/temps

Écran. Img. 3

Image 3

1. Mode sélectionné
2. Séparateur des heures et des minutes
3. Réglages de l'alarme
4. Alarme
5. Horloge
6. Réglage du temps
7. Réglages de fonctionnement (température et temps)
8. Réglage de la fin différée
9. Fonction Fin différée
10. Fonctionnement
11. Écran de la température du four
12. Unité de température (°C)
13. Fonction de verrouillage de la porte

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
- Manuel d'instructions
- Plateau
- Grille
- Rails latéraux amovibles

3. INSTALLATION

Avant l'installation

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

Connexion au réseau électrique

- Cet appareil doit être branché sur une prise de courant reliée à la terre.
- Cecotec n'est pas responsable des dommages causés par l'utilisation de l'appareil sans mise à la terre. Si l'installation n'est pas effectuée de manière professionnelle, il existe un risque d'électrocution. L'appareil ne peut être raccordé au réseau électrique que par une

personne qualifiée et autorisée. Le non-respect de cette consigne entraîne l'annulation de la garantie.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il y a un risque d'électrocution, de court-circuit et d'incendie. Le câble d'alimentation ne doit pas être pincé, plié ou coincé et ne doit pas entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié.
- L'alimentation électrique doit correspondre aux indications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. Le câble d'alimentation doit correspondre aux spécifications et à la consommation électrique.

Risque de décharge électrique.

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

Installation

Img. 4

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

Connexions électriques

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

Installation du câble d'alimentation

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

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

Ouvrir le bornier :

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

Raccordement du câble d'alimentation au réseau électrique

- Installez une fiche standard (non fournie) correspondant à la charge indiquée sur la plaque signalétique. En cas de raccordement direct du câble au réseau, installez un disjoncteur 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.

4. FONCTIONNEMENT


Accessoires

- Les accessoires fournis permettent de préparer tout type d'aliments :
 - A Plateau : utilisez cet accessoire pour les gâteaux humides, les aliments surgelés et les gros rôtis. Il peut également être utilisé pour récupérer la graisse qui s'écoule lorsque vous faites griller les aliments directement sur la grille.
 - B Grille : elle est utilisée pour rôtir et placer les aliments à cuire.
- Il y a des accessoires optionnels, avec lesquels vous pouvez améliorer certains de vos plats préférés, ou simplement cuisiner d'une manière plus pratique.



Nettoyage des accessoires

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




Insérer les accessoires

- Le four dispose de 5 niveaux différents sur lesquels vous pouvez placer les accessoires. Insérez-les jusqu'à la butée de manière à ce qu'ils ne touchent pas le panneau de la porte.  6
- Lorsque vous utilisez les accessoires, veillez à les insérer correctement dans le four.
- Les accessoires peuvent être retirés à moitié. Cela permet de retirer facilement les aliments.
- Note : Les accessoires peuvent se déformer lorsqu'ils sont exposés à la chaleur. Une fois qu'ils auront refroidi, ils reprendront leur forme initiale. Cela n'affectera pas leur fonctionnement.

Réglages initiaux

- Lorsque le four est branché, tous les indicateurs s'allumeront pendant 1 seconde et l'heure s'affichera à l'écran. Par défaut, l'heure affichée sera 12:00. Le chiffre 12 clignotera. L'indicateur ► clignotera et l'indicateur de l'horloge  restera allumé. Vous pourrez alors régler l'heure du four comme indiqué ci-dessous dans la section « Réglage de l'heure ».
- Si, au bout de 10 secondes, vous n'avez effectué aucune opération, le four vous demandera de régler les minutes.
- Si, au bout de 10 secondes, vous n'avez effectué aucune opération, le four passera en mode Veille.
- En mode veille, le four affichera toujours l'heure.
- 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. Si aucune anomalie n'est détectée après 20 secondes, le contrôle de sécurité sera terminé. 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 sur l'icône  pour faire disparaître le code d'erreur et faire entrer le four en mode veille.

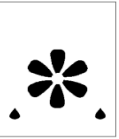
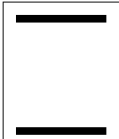

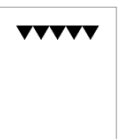
Configurer l'heure



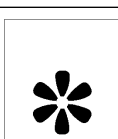


1. Lorsque le four est en mode veille, appuyez sur l'icône  pour régler l'heure. En appuyant sur cette icône, la valeur de l'heure et l'indicateur ► clignoteront, image 7. Pour régler l'heure (0-23), utilisez le sélecteur de droite.
2. Lorsque vous avez fini de régler l'heure, appuyez à nouveau sur l'icône  pour régler les minutes. Les minutes et l'indicateur ► clignoteront, image 7. Pour régler les minutes (0-59), utilisez le sélecteur de droite.
3. Lorsque le réglage est terminé, appuyez à nouveau sur l'icône  pour confirmer le réglage.

- L'indicateur ► s'éteindra et le séparateur des heures et des minutes (« : ») clignotera.
- Lorsque vous réglez l'heure, l'indicateur ► clignotera et l'indicateur de l'horloge ⌚ restera allumé. Lorsque vous confirmez le réglage, l'indicateur ► s'éteindra et l'indicateur de l'horloge ⌚ restera allumé.
 - Lorsque vous réglez la valeur de l'heure sur l'écran, si vous n'appuyez pas sur l'icône tactile ⌚ dans les 10 secondes pour confirmer le réglage, l'appareil passera automatiquement au réglage des minutes. Si, au bout de 10 secondes, vous n'avez pas appuyé sur l'icône pour ⌚ confirmer le réglage, le système complétera le réglage par défaut de l'horloge et reviendra automatiquement en mode Veille.
 - Si vous débranchez le four, vous devrez régler à nouveau l'heure.

Sélection des modes

Lorsque le four est en mode Veille, vous pouvez sélectionner le mode souhaité à l'aide du sélecteur situé à gauche. Le four se souviendra du dernier mode sélectionné.

Témoin lumineux	Description
	Defrost (Décongélation) : Le ventilateur fonctionne sans chaleur pour réduire le temps de décongélation des aliments. Cela dépendra de la température ambiante, de la quantité et du type d'aliments.
	Conventionnel : Dans ce mode, la 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.
	Convection + grill : 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.
	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.

	Gril : 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.
	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.
	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.
	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.
	Nettoyage pyrolytique (Pyro apparaîtra sur l'écran) : Le four carbonisera les graisses et les résidus alimentaires pour faciliter le nettoyage. Avant d'activer le nettoyage pyrolytique, tous les accessoires doivent être retirés du four, sinon ils risquent d'être endommagés.

Note :

- Dans les modes 1 à 7 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.

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.

- Lorsque vous sélectionnez le mode, l'écran affichera le temps par défaut (si vous sélectionnez le mode ECO, « Eco » apparaîtra sur l'écran). La température par défaut s'affichera en bas de l'écran.
 - A Si vous sélectionnez un mode dans lequel la température peut être réglée, la température par défaut sera affichée (et clignotante) en bas de l'écran. Les indicateurs °C et ► clignoteront également. L'indicateur → restera allumé. Vous pouvez sélectionner la température à l'aide du sélecteur situé à droite. Lorsque vous avez terminé, appuyez sur l'icône ⏸ pour passer au réglage du temps. L'écran affichera le temps par défaut du mode sélectionné et clignotera. L'indicateur ► clignotera et l'indicateur de fonctionnement → restera allumé. Utilisez le sélecteur de droite pour sélectionner le temps souhaité.
 - B Si le mode ne permet pas de régler la température, l'heure et l'indicateur ► clignoteront. L'indicateur → restera allumé. Si vous avez choisi un mode qui ne permet pas de régler la température, vous pourrez sélectionner directement le temps.
- Si, au bout de 10 secondes, vous ne réglez pas le temps ou la température ou si vous n'appuyez pas sur l'icône tactile ▷, le four passera en mode Veille.
- L'image 8 montre comment l'écran s'affiche lorsque le four est en marche.
- Lorsque le four est en marche, l'indicateur → s'allumera et l'écran affichera le compte à rebours et l'indicateur du mode sélectionné. La température à l'intérieur du four s'affichera en bas.

Note :

- La plage de temps est comprise entre 0 minute et 10 heures.
- Si vous sélectionnez 0 minute et que vous appuyez ensuite sur l'icône ▷ tactile, le four ne démarrera pas, mais passera en mode Veille.
- Si le temps de cuisson est réglé sur 0 minute et que vous essayez de programmer la fonction de fin différée (après avoir réglé le temps souhaité pour la fin différée et appuyé sur l'icône ▷), le four n'acceptera pas la programmation et reviendra automatiquement en mode veille.
- Lorsque vous avez réglé le temps ou la température, appuyez sur l'icône ▷ pour mettre le four en marche et l'indicateur correspondant clignotera. Le compte à rebours commencera lorsque vous allumerez le four.
- 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.

Fonction Fin différée

- Après avoir réglé le temps et la température de cuisson et avant d'appuyer sur l'icône ▷ pour lancer la cuisson, appuyez sur l'icône ⏸ pour commencer à régler l'heure de fin de cuisson (fonction de fin différée).
- Pendant le réglage de la fin différée, l'icône ► clignotera, l'icône de la fonction de fin différée ⏸ restera allumée et la valeur de l'heure de l'horloge clignotera. Tournez le sélecteur de droite pour régler l'heure.
- Une fois l'heure sélectionnée, appuyez à nouveau sur l'icône ⏸ pour régler les minutes. À ce moment, la valeur des minutes clignotera et vous pourrez régler les minutes en tournant le sélecteur de droite. L'icône ⏸ permet de passer du réglage des heures à celui des minutes.
- Après avoir réglé l'heure de fin de cuisson, appuyez sur l'icône ▷ pour lancer la cuisson.




Note :

- Le temps de cuisson maximum que vous pouvez régler est de 24 heures.
- Lorsque la fin différée est activée, l'écran du four apparaîtra comme celui de l'image 9. Le four ne se mettra pas en marche.
- Les indicateurs → et ⏸ s'afficheront. En outre, l'heure actuelle ainsi que la température et la fonction sélectionnées s'afficheront également.
- Si, au bout de 10 secondes, vous n'avez pas confirmé le réglage du temps de la fonction Fin différée, le four passera en mode veille.
- Lorsque cette fonction est activée, vous pouvez appuyer sur l'icône tactile ⏸ pour vérifier l'heure d'allumage du four (heure d'allumage du four = Heure de fin différée - temps de cuisson).
- Si vous avez activé la fonction Fin différée, mais que vous souhaitez l'annuler, appuyez sur l'icône tactile [1]. Le four passera en mode veille.
- Lorsque la fonction Fin différée est en cours, la fonction de verrouillage de la porte sera également activée automatiquement et l'indicateur 🔒 s'allumera.



Note : La fonction de verrouillage de la porte ne sera activée que lorsque le four commencera à cuire (l'indicateur correspondant ne s'allumera pas avant).

Mode Nettoyage pyrolytique

- Vous pouvez sélectionner ce mode à l'aide du sélecteur situé à gauche. La température de ce mode n'est pas réglable. Le temps par défaut est de 1,5 heures. Tournez le sélecteur pour régler le temps de fonctionnement. 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 l'icône tactile ▷ pour le démarrer. À ce moment, l'indicateur → s'allumera 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. En appuyant sur l'icône tactile [1], vous pourrez interrompre ou annuler le nettoyage.

- 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 . Si ce mode est activé, la lumière du four ne s'allumera pas.
- 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 l'icône  pour faire disparaître le code d'erreur et faire entrer le four en mode veille. Réglez à nouveau le nettoyage pyrolytique et appuyez à nouveau sur l'icône tactile  pour l'activer.

Fonction de verrouillage de la porte

- 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 comme indiqué à l'image 10. 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 comme le montre l'image 11.
- Dans l'image 10, vous pouvez voir comment l'écran du four s'affiche en mode veille lorsque la fonction de verrouillage de la porte est activée.
- Dans l'image 11, vous pouvez voir comment l'écran du four s'affiche en mode veille lorsque la fonction de verrouillage de la porte est désactivée.

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 capteur de température est défectueux et que le four ne peut pas atteindre la température programmée dans les 15 minutes, la fonction de verrouillage de la porte sera activée automatiquement (sauf en mode Décongélation).
- 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 Fin différée est activée, la fonction de verrouillage de porte sera également 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.

Déverrouillage d'urgence de la porte


Pour désactiver la fonction de verrouillage de la porte, appuyez longuement sur les icônes tactiles de la fonction de fin différée  et de la fonction Pause/Annuler . Lorsque la fonction est désactivée, l'indicateur correspondant s'éteindra et vous entendrez un signal sonore. Vous pourrez ouvrir la porte.

Note : Si vous déverrouillez la porte en suivant ces indications, vous devrez débrancher le four et le rebrancher. Le verrouillage de la porte effectuera un contrôle de sécurité. Ensuite, vous pourrez à nouveau utiliser le four normalement.

Fonction de protection

- Le code d'erreur « E-1 » apparaîtra à l'écran comme indiqué dans l'image 12 si le circuit du capteur est court-circuité ou ouvert alors que le four est en marche. Dans ce cas, 10 bips retentiront. La fonction de verrouillage de la porte sera activée. Appuyez sur l'icône tactile  pour mettre le four en mode Veille.
- Dans l'image 12 s'affiche une erreur au niveau du capteur.
- 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 » comme indiqué sur l'image 13 et 10 bips retentiront. Appuyez sur l'icône tactile  pour mettre le four en mode Veille.

L'image 13 montre le code d'erreur de l'une des résistances.







- Pendant le processus de nettoyage pyrolytique, si le code d'erreur « E-3 » apparaît sur l'écran (comme indiqué sur l'image 14) 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 l'icône tactile  pour mettre le four en mode Veille.

L'image 14 montre le code d'erreur pour une erreur au niveau du verrouillage de la porte ou dans le circuit de détection.




- 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 toutes les fonctions seront désactivés et le code d'erreur « E-6 » apparaîtra sur l'écran.

Consulter le temps




1. Lorsque vous avez sélectionné un mode et démarré le four, appuyez sur l'icône tactile  pour consulter l'heure. Le séparateur des heures et des minutes (« : ») clignotera. Si vous appuyez à nouveau sur l'icône , ou si 10 secondes s'écoulent, le four reviendra à l'écran du mode sélectionné.
2. Une fois que vous avez réglé le temps de l'alarme et sélectionné un mode ou activé la fonction Fin différée, appuyez sur l'icône  pour afficher le compte à rebours de l'alarme. Si vous appuyez à nouveau sur l'icône , ou si 10 secondes s'écoulent, le four reviendra à l'écran précédent. Vous pouvez vérifier le compte à rebours de l'alarme ou régler l'heure lorsque le four est en mode veille. S'il reste moins d'une minute avant que l'alarme ne retentisse, l'écran affichera « 0:00 » (les secondes ne sont pas affichées).
3. Si vous avez activé la fonction de fin différée et que vous souhaitez vérifier l'heure de démarrage du four, appuyez sur l'icône . L'heure et les minutes clignoteront. Si vous appuyez à nouveau sur l'icône , ou si 10 secondes s'écoulent, le four reviendra à l'écran précédent.

Fonction d'alarme








Appuyez sur l'icône tactile  lorsque le four est en mode Veille pour activer l'alarme. L'heure clignotera et les minutes resteront fixes. L'indicateur  clignotera et l'icône  restera allumée.

1. Tournez le sélecteur de droite pour régler l'heure, cette valeur cessera alors de clignoter et deviendra fixe. La plage de réglage est de 0 à 23.
2. Appuyez à nouveau sur l'icône tactile , les minutes clignoteront, tandis que l'heure restera fixe.
3. Tournez le sélecteur à droite pour régler les minutes, cette valeur cessera alors de clignoter et deviendra fixe. La plage de réglage est de 0 à 59.
4. Lorsque le réglage de l'heure d'alarme est terminé, appuyez sur l'icône tactile  pour le confirmer. L'écran affichera l'heure, l'indicateur  s'éteindra et le séparateur des heures et des minutes (« : ») clignotera. L'indicateur  restera allumé et le compte à rebours de l'alarme commencera. Lorsque le compte à rebours atteint 00:00, un signal sonore retentira toutes les secondes pendant une minute. L'indicateur  clignotera, appuyez sur n'importe quelle icône tactile pour arrêter le clignotement.

Note :

1. Pendant le réglage, le séparateur des heures et des minutes (« : ») et l'indicateur  resteront fixes.
2. Pendant le réglage, si vous appuyez longuement sur l'icône tactile , le réglage de l'alarme sera annulé et le four passera en mode Veille.
3. 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

- Lorsque vous avez sélectionné un mode, appuyez sur l'icône  pour le lancer. Si vous appuyez sur  lorsque la cuisson est en pause, la cuisson redémarrera.
- Appuyez sur l'icône  lorsque le four est en marche pour mettre la cuisson en pause. Les valeurs de température et de temps et l'indicateur  clignoteront également. En revanche, l'indicateur du mode sélectionné restera fixe. Appuyez à nouveau sur cette icône pour annuler la cuisson.
- Si vous appuyez longuement sur l'icône  lors du réglage de l'heure, le four passera en mode Veille.
- Lorsque vous avez sélectionné le mode, le temps et la température, appuyez sur l'icône  pour quitter les réglages et mettre le four en mode veille.
- Après avoir réglé la fonction Fin différée ou lorsque la fonction a été lancée, si vous appuyez sur l'icône , le four passera en mode veille.
- 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).
- Faites attention 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

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

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

Conseils

- 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.
- 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.
- 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 grâce au 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.
- 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 pour cuisiner avec le mode Grill

- 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 au mode Grill, tout comme les légumes à forte teneur en eau, tels que les tomates et les oignons.
- Si vous utilisez le mode Grill, 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.

Conseils pour économiser de l'énergie

- Les informations suivantes vous aideront à économiser de l'énergie :
 1. Utilisez des ustensiles de cuisine de couleur foncée ou émaillés, car la transmission de la chaleur sera meilleure.
 2. Préchauffez le four avant de cuire les aliments.
 3. N'ouvrez pas fréquemment la porte du four pendant la cuisson.
 4. Essayez de cuisiner plusieurs plats en même temps dans le four. Vous pouvez cuisiner en plaçant deux récipients de cuisson sur la grille.
 5. Cuisinez plus d'un plat, l'un après l'autre. Le four sera déjà chaud.
 6. 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.
 7. Décongelez les plats surgelés avant la cuisson.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Le four doit être nettoyé après chaque utilisation. Lors du nettoyage du four, l'éclairage doit être allumé afin de mieux voir les surfaces.
- L'intérieur du four ne doit être nettoyé qu'avec de l'eau tiède et un peu de liquide vaisselle.
- Après avoir nettoyé l'intérieur du four, essuyez-le avec un chiffon.
- Ne nettoyez jamais le four à la vapeur.
- L'intérieur du four ne doit être nettoyé qu'avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. N'utilisez pas de 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.
- 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 four.

Démontage et montage 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 verrouillée, la porte peut se fermer soudainement avec une grande force. Veillez donc à ce que la tige de verrouillage soit toujours fermée. Elle ne doit être ouverte que lorsque la porte est retirée.

Retirer la porte

- Ouvrez complètement la porte.
- Soulevez les deux côtés de la tige de verrouillage. Img. 15
- 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. Img. 16
- Si la porte tombe accidentellement ou si les charnières se ferment brusquement, ne mettez pas la main dans les charnières. Contactez le Service Après-Vente officiel de Cecotec.

Retirer les panneaux de la porte

- Retirez la porte du four et placez-la sur un tissu. Img. 17
- Retirez les trois vis à l'aide d'un tournevis cruciforme. Img. 18
- Soulevez le cadre en verre et poussez-le en suivant la flèche de l'image 19.
- Retournez ensuite le cadre et retirez les quatre vis à l'aide d'un tournevis cruciforme. Img. 20

Avertissement

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

Placer les panneaux de la porte

- 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

- Pour nettoyer les parois du four, retirez les rails.
- 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 endommagée ou ne fonctionne pas, elle doit être remplacée. Risque de décharge électrique.
- Coupez le disjoncteur dans la boîte à fusibles.
- Placez un torchon dans le four lorsqu'il est froid pour éviter qu'il ne s'abîme.
- Dévissez le couvercle en verre en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Remplacez l'ampoule par une ampoule du même type.
- Revissez le couvercle en verre.
- Retirez le chiffon et enclenchez le disjoncteur.

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.

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 la lumière de votre cuisine ou le fonctionnement d'un autre appareil.
	Mauvais fonctionnement du thermostat.	Vérifiez si le ventilateur fonctionne. Si c'est le cas, remplacez le thermostat par un nouveau.
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 : 04734 / 04735

Produit : Bolero Hexa P526000 Line A / Bolero Hexa P526000 Glass Black A

Voltage nominal : 220 - 240 V~

Fréquence nominale : 50 - 60 Hz

Puissance nominale : 2800 W

	Symbole	Valeur	Unité
Modèle		04734 / 04735	
Type de four		Bolero Hexa P526000 Line A / Bolero Hexa P526000 Glass Black A	
Poids du four	M	35,5	Kg
Nombre de cavités		1	
Source de chaleur dans la cavité (électricité ou gaz)		-	-
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)	EC _{Cavité 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)	EC _{Cavité électrique}	0,89	kWh/cycle

Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four à gaz pendant un cycle en mode conventionnel, par cavité (énergie finale du gaz)	EC _{cavité de gaz}	N.A N.A	MJ/cycle kWh/cycle (¹)
Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans la cavité d'un four à gaz pendant un cycle en mode de circulation forcée (énergie finale du gaz)	EC _{cavité de gaz}	N.A N.A	MJ/cycle kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	EEI _{cavité}	94,2	-
Classe d'efficacité énergétique		A	
Mode Standby		0,48	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

Legende Abbildung 1:

1. Bedienfeld
2. Gebläse
3. Backblech
4. Rost
5. Tür
6. Griff

Bedienfeld Abb. 2

Legende Abbildung 2:

1. Alarm / Änderung der Einstellungen (Temperatur / Zeit)
2. Uhrzeit / Verzögertes Ende
3. Start / Pause-Symbol
4. Pausen / Abbrechen
5. Moduswahlschalter
6. Temperatur- und Zeitwahlschalter

Display Abb. 3

Legende Abbildung 3:

1. Ausgewählter Modus
2. Stunden- und Minutentrenner
3. Alarmeinstellungen
4. Alarm
5. Uhrzeit
6. Uhrzeiteinstellungen
7. Betriebseinstellungen (Temperatur und Zeit)
8. Einstellungen des verzögerten Endes Funktion
9. Verzögertes Ende Funktion
10. Betrieb
11. Temperatur-Anzeige
12. Temperatureinheit (C)
13. Türverriegelungsfunktion

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
- Bedienungsanleitung
- Backblech
- Rost
- Abnehmbare Seitenschienen

3. MONTAGE

Vor dem Einbau

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

Anschluss an das Stromnetz

- Dieses Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.

- Cecotec haftet nicht für Schäden, die durch die Verwendung des Geräts ohne Erdungsanschluss entstehen. 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 aus, bevor Sie die Elektroinstallation vornehmen.

Montage

Abb. 4

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

Elektrische Anschlüsse

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

Montage an einem Stromkabel

Öffnen des Anschlusskastens. (Abb.5):

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

Öffnen Sie das Klemmenbrett:

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

Anschließen des Netzkabels an das Stromnetz

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

4. BEDIENUNG

Zubehörteile

- Die mitgelieferten Zubehörteile sind für die Zubereitung aller Arten von Speisen geeignet:
 - A Backblech: für feuchte Kuchen, Gebäck, Tiefkühlkost und große Braten. Es kann auch zum Auffangen von tropfendem Fett beim Grillen direkt auf dem Rost verwendet werden.
 - B Grill: zum Grillen und zum Auflegen der zu backenden Speisen.
- Es gibt optionale Zubehörteile, mit denen Sie einige Ihrer Lieblingsgerichte verfeinern oder einfach auf praktischere Weise kochen können.


Reinigung der Zubehörteile


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

Einsetzen der Zubehörteile













- Der 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. Abb. 6
- Achten Sie bei der Verwendung der Zubehörteile darauf, dass diese richtig eingesetzt werden.
- Die Zubehörteile können etwa zur Hälfte herausgezogen werden. Dies macht es einfach, die Lebensmittel zu entfernen.
- Hinweis: Zubehörteile können sich bei Erwärmung verformen. Wenn sie abgekühlt sind, nehmen sie ihre ursprüngliche Form wieder an. Der Betrieb wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Anfangseinstellungen

- Wenn der Backofen an das Stromnetz angeschlossen ist, leuchten alle Anzeigen 1 Sekunde lang auf, und die Uhrzeit wird auf dem Display angezeigt. Standardmäßig wird die Uhrzeit 12:00 angezeigt. Die Nummer 12 blinkt. Die Anzeige ► blinkt und die Uhranzeige  leuchtet weiter. An dieser Stelle können Sie die Backofenzeit einstellen, wie im Abschnitt „Uhrzeiteinstellung“ beschrieben.
- Der Backofen wird Sie auffordern, die Minuten einzustellen.
- Wenn Sie nach 10 Sekunden keinen Vorgang ausgeführt haben, schaltet der Backofen in den Standby-Modus.
- Im Standby-Modus zeigt der Backofen immer die Uhrzeit an.
- Beim Anschluss des Backofens an das Stromnetz führt die Türverriegelung eine Sicherheitsprüfung durch. Während dieses Vorgangs ver- und entriegelt es sich automatisch. Wenn nach 20 Sekunden keine Anomalie festgestellt wird, ist die Prüfung abgeschlossen. Wenn jedoch während des Vorgangs der Fehlercode „E-3“ erscheint, lesen


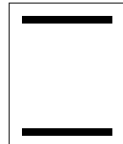
Sie bitte das Kapitel „Schutzfunktion“ in dieser Bedienungsanleitung. Sie können auf das Symbol  drücken, damit der Fehlercode verschwindet und der Backofen in den Standby-Modus wechselt.

Uhrzeiteinstellung

1. Wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet, drücken Sie das Symbol , um die Uhrzeit einzustellen. Wenn das Symbol gedrückt wird, blinken der Uhrzeitwert und die Anzeige , Abbildung 7. Um die Uhrzeit (0-23) einzustellen, verwenden Sie den Wähler auf der rechten Seite.
 2. Wenn Sie mit der Einstellung der Stunde fertig sind, drücken Sie das Symbol , um die Minuten einzustellen. Die Minuten und die Anzeige  blinken, Abbildung 7. Um die Minuten (0-59) einzustellen, verwenden Sie den Wahlschalter auf der rechten Seite.
 3. Wenn die Einstellung abgeschlossen ist, drücken Sie erneut auf das Symbol , um die Einstellung zu bestätigen. Die Anzeige  erlischt auf und der Stunden- und Minutentrenner («») blinkt.
- Die Anzeige  blinkt und die Uhrzeitanzeige  bleibt eingeschaltet. Beim Einstellen der Uhrzeit blinkt die Anzeige  und die Uhrzeitanzeige  bleibt eingeschaltet.
 - Wenn Sie beim Einstellen des Uhrzeitwerts auf dem Display nicht innerhalb von 10 Sekunden das Symbol  drücken, um die Einstellung zu bestätigen, wird automatisch auf die Minuteneinstellung umgeschaltet. Wenn Sie nach 10 Sekunden nicht auf das Symbol  gedrückt haben, um die Einstellung zu bestätigen, schließt das System die Uhreinstellung standardmäßig ab und kehrt automatisch in den Standby-Modus zurück.
 - Wenn der Backofen vom Netz getrennt wird, müssen Sie die Uhrzeit erneut einstellen.

Auswahl des Modus

Wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet, können Sie mit dem Wahlschalter auf der linken Seite den gewünschten Modus auswählen. Der Backofen speichert den zuletzt gewählten Modus.

Anzeigen	Beschreibung
	Entfrosten (Abtauen): 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.
	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.

	Konvektion + 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.
	Mitte des Grills: 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.
	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.
	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.
	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.
	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.
	Pyrolytische Reinigung (P ₉₉) wird auf dem Display angezeigt: Der Backofen verkohlt Fett und Essensreste und lässt sich so leicht reinigen. Vor der Aktivierung der pyrolytischen Reinigung müssen alle Zubehörteile aus dem Ofen entfernt werden, da sie sonst beschädigt werden könnten.

Hinweis:

- In den Modi 1 bis 7 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.

HINWEIS: Wenn Sie Speisen auf den Backofenboden stellen, verwenden Sie keine Modi, bei denen das untere Heizelement eingeschaltet ist, um einen Hitzestau zu vermeiden.

- Wenn Sie den Modus wählen, zeigt das Display die Standardzeit an (wenn Sie den ECO-Modus wählen, erscheint «Eco» auf dem Display). Am unteren Rand des Displays wird die Standardtemperatur angezeigt.
 - A Wenn Sie einen Modus auswählen, in dem die Temperatur eingestellt werden kann, wird die Standardtemperatur am unteren Rand des Displays angezeigt (und blinkt). Die Anzeigen °C und ► blinken ebenfalls. Die Anzeige →| leuchtet weiterhin Sie können die Temperatur mit dem Wählschalter auf der rechten Seite auswählen. Wenn Sie fertig sind, drücken Sie das Symbol ↻, um zur Zeiteinstellung zu gelangen. Das Display zeigt die Standardzeit des gewählten Modus an und blinkt. Die Anzeige ► blinkt und die Anzeige →| leuchtet weiter. Wählen Sie mit dem Wählschalter auf der rechten Seite die gewünschte Zeit aus.
 - B Wenn der Modus keine Temperatureinstellung unterstützt, blinken die Uhrzeitanzeige und die Anzeige ►. Die Anzeige →| leuchtet weiterhin Wenn Sie einen Modus gewählt haben, in dem die Temperatur nicht eingestellt werden kann, können Sie die Garzeit direkt einstellen.
- Wenn Sie nach 10 Sekunden keine Zeit oder Temperatur einstellen oder das Symbol ▷|| nicht drücken, schaltet der Ofen in den Standby-Modus.
- Abbildung 8 zeigt, wie das Display aussehen würde, wenn der Backofen in Betrieb ist.
- Wenn der Backofen in Betrieb ist, leuchtet die Anzeige →| auf und auf dem Display erscheinen der Countdown und die Anzeige für den gewählten Modus. Die Temperatur im Inneren des Backofens wird am unteren Rand angezeigt.

Hinweis:

- Die Zeitspanne reicht von 0 Minuten bis 10 Stunden.
- Wenn Sie 0 Minuten wählen und dann das Symbol ▷|| drücken, startet der Backofen nicht, sondern geht in den Standby-Modus über.
- Wenn die Garzeit auf 0 Minuten eingestellt ist und versucht wird, die Funktion für das verzögerte Ende zu programmieren (nachdem die gewünschte Zeit für das verzögerte Ende eingestellt und das Symbol ▷|| berührt wurde), akzeptiert der Ofen die Programmierung nicht und kehrt automatisch in den Standby-Modus zurück.
- Wenn Sie die Garzeit oder die Temperatur eingestellt haben, drücken Sie das Symbol ▷||, um den Backofen zu starten; die entsprechende Anzeige blinkt. Der Countdown beginnt mit dem Einschalten des Backofens.

- Hinweis: Wenn sich die Temperatur im Inneren des Backofens der eingestellten Temperatur nähert, warnt Sie der Backofen zwei Sekunden lang. Wenn der Countdown 0 erreicht, schaltet der Backofen ab (das Gebläse läuft jedoch weiter) 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.

Verzögertes Ende Funktion

- Nachdem Sie die Garzeit und die Temperatur eingestellt haben und bevor Sie das Symbol ▷|| berühren, um den Garvorgang zu starten, berühren Sie das Symbol ⌚, um die Uhrzeit für das Ende des Garvorgangs einzustellen (verzögerte Endfunktion).
- Während der Einstellung des verzögerten Endes blinkt die Anzeige ►, das Symbol für die Funktion des verzögerten Endes ⌚ leuchtet weiter und der Uhrzeitwert blinkt. Drehen Sie den rechten Wahlschalter, um die Stunde einzustellen.
- Nachdem Sie die Stunde ausgewählt haben, berühren Sie erneut das Symbol ⌚, um die Minuten einzustellen. Zu diesem Zeitpunkt blinkt die Minutenanzeige, und die Minuten können durch Drehen des rechten Wahlschalters eingestellt werden. Mit dem Symbol ⌚ können Sie zwischen Stunden- und Minuteneinstellungen wechseln.
- Berühren Sie nach Abschluss der Einstellung der Garzeit das Symbol ▷||, um den Garvorgang zu starten.

Hinweis:








- Die maximale Zeit, die Sie einstellen können, beträgt 24 Stunden.
- Wenn das verzögerte Ende aktiviert ist, sieht das Display des Backofens wie in Abbildung 9 dargestellt aus. Der Backofen schaltet sich nicht ein.
- Die Anzeige →| und ⌚ werden angezeigt. Außerdem werden die aktuelle Uhrzeit sowie die gewählte Temperatur und Funktion angezeigt.
- Wenn Sie nach 10 Sekunden die Zeiteinstellung der Funktion Verzögerte Beendigung nicht bestätigt haben, geht der Backofen in den Standby-Modus über.
- Wenn diese Funktion aktiviert ist, können Sie das Symbol ⌚ drücken, um die Startzeit des Backofens zu überprüfen (Startzeit des Backofens = verzögerte Endzeit - Garzeit).
- Wenn Sie die Funktion „Verzögertes Ende“ aktiviert haben, sie aber abbrechen möchten, drücken Sie das Symbol |||. Der Backofen geht in den Standby-Modus über.
- Wenn die Funktion „Verzögertes Ende“ läuft, wird auch die Funktion „Türverriegelung“ automatisch aktiviert und die Anzeige m-O leuchtet auf.

Hinweis: Die Türverriegelungsfunktion wird erst aktiviert, wenn der Backofen mit dem Garen beginnt (die entsprechende Anzeige leuchtet auch erst dann auf).



Pyrolytischer Reinigungsmodus

- Sie können diesen Modus mit dem Wahlschalter auf der linken Seite auswählen. Die Temperatur ist in diesem Modus nicht einstellbar. Die Standardzeit beträgt 1,5 Stunden.

Drehen Sie den Wahlschalter, um die Betriebszeit einzustellen. Die Mindestzeit beträgt 1,5 Stunden, die Höchstzeit 2,5 Stunden.

- Nachdem Sie diesen Modus ausgewählt und die gewünschte Zeit eingestellt haben, drücken Sie auf das Symbol , um ihn zu starten. Nun leuchtet die Anzeige  auf und die Türverriegelung wird aktiviert. Die Anzeige  leuchtet auf, was bedeutet, dass die Backofentür verriegelt ist und die pyrolytische Reinigung aktiviert wurde. Durch Drücken des Symbols  können Sie die Reinigung unterbrechen oder abbrechen.
- Wenn Sie den Pyrolyse-Reinigungsmodus aktiviert haben, wird oben auf dem Display der Countdown und unten auf dem Display  angezeigt. Wenn dieser Modus aktiviert ist, leuchtet die Backofenlampe nicht auf.
- Wenn dieser Modus aktiviert ist, wird die Türverriegelungsfunktion 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. Setzen Sie dann die pyrolytische Reinigung zurück und drücken Sie das Symbol , um sie zu aktivieren.

Türverriegelungsfunktion

- Nach Beendigung der pyrolytischen Reinigung geht der Backofen in den Standby-Modus über. Wenn die Temperatur im Backofen 300 °C übersteigt, leuchtet die Anzeige  auf, wie in Abbildung 10 dargestellt. Die Türverriegelung wird automatisch deaktiviert, wenn die Temperatur im Inneren des Backofens unter 280 °C liegt. Die Anzeige  erlischt wie in Abbildung 11 dargestellt.
- In Abbildung 10 sehen Sie, wie das Display des Backofens im Standby-Modus bei aktivierter Türverriegelungsfunktion aussieht.
- In Abbildung 11 sehen Sie, wie das Display des Backofens im Standby-Modus bei deaktivierter Türverriegelungsfunktion aussieht.

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 der Temperatursensor defekt ist und der Backofen die eingestellte Temperatur nicht innerhalb von 15 Minuten erreichen kann, wird die Türverriegelung automatisch aktiviert (außer im Modus Auftauen).
- 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 „Verzögertes Ende“ in Betrieb ist, ist auch die Funktion „Türverriegelung“ in Betrieb.



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.

Notentriegelung der Tür

Um die Türverriegelungsfunktion zu deaktivieren, halten Sie gleichzeitig die Symbole für die Funktion „Verzögertes Ende“  und „Pause/Abbruch“  gedrückt. Wenn die Funktion deaktiviert ist, erlischt die entsprechende Anzeige und ein Piepton ertönt. Die Tür kann geöffnet werden.

Hinweis: Wenn Sie die Tür auf diese Weise entriegeln, müssen Sie den Backofen vom Stromnetz trennen und wieder anschließen. Das Türschloss führt eine Sicherheitsüberprüfung durch. Danach kann der Backofen wieder normal benutzt werden.

Schutzfunktion



- Das Display zeigt den Fehlercode «E-1» an, wie in Abbildung 12 dargestellt, wenn der Fühlerkreis während des Betriebs des Ofens kurzgeschlossen oder offen ist. Ist dies der Fall, ertönen 10 Pieptöne. Die Türverriegelungsfunktion wird aktiviert. Sie können das Symbol  drücken, um den Backofen in den Standby-Modus zu versetzen.
- In Abbildung 12 wird dies als Anomalie im Sensor angezeigt
- 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 (siehe Abbildung 13) und es ertönen 10 Pieptöne. Drücken Sie das Symbol , um den Backofen in den Standby-Modus zu versetzen.

Abbildung 13 zeigt den Fehlercode an einem der Heizelemente.

- Wenn während des pyrolytischen Reinigungsprozesses bei verriegelter Tür der Fehlercode «E-3» auf dem Display erscheint (siehe Abbildung 14), bedeutet dies, dass die Türverriegelung oder der Erkennungskreis nicht ordnungsgemäß funktioniert. Wenn dieser








Code erscheint, piept der Ofen 10 Mal. Durch Drücken des Symbols  wird der Backofen in den Standby-Modus versetzt.




Abbildung 14 zeigt den Fehlercode für eine Störung im Türschloss oder im Detektionskreis.




- 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 ab, und auf der Anzeige erscheint der Fehlercode «E-6».



Abfragefunktion

1. Wenn Sie einen Modus ausgewählt und den Backofen gestartet haben, drücken Sie auf das Symbol , um die Uhrzeit zu überprüfen. Der Stunden- und Minutentrenner («:») blinkt. Wenn Sie das Symbol  erneut drücken oder wenn 10 Sekunden vergangen sind, kehrt der Backofen zur Anzeige des gewählten Modus zurück.
2. Wenn Sie die Alarmzeit eingestellt und einen Modus ausgewählt oder die Funktion „Verzögertes Ende“ aktiviert haben, drücken Sie auf das Symbol , um den Countdown für den Alarm anzuzeigen. Wenn Sie das Symbol  erneut drücken oder wenn 10 Sekunden vergehen, kehrt der Backofen zu dem vorherigen Display zurück. Sie können den Alarm-Countdown überprüfen oder die Zeit einstellen, wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet. Wenn bis zum Ertönen des Alarms weniger als eine Minute verbleibt, wird auf dem Display «0:00» angezeigt (Sekunden werden nicht angezeigt).
3. Wenn Sie die Funktion des verzögerten Endes aktiviert haben und überprüfen möchten, wann der Backofen starten wird, drücken Sie auf das Symbol . Dabei blinken die Stunden- und Minutenanzeige. Wenn Sie das Symbol  erneut drücken oder wenn 10 Sekunden vergehen, kehrt der Backofen zu dem vorherigen Display zurück.




Alarmfunktion

Drücken Sie das Symbol , wenn sich der Backofen im Standby-Modus befindet, um den Alarm zu aktivieren. Die Stunden blinken und die Minuten bleiben stehen. Die Anzeige  blinkt und die Anzeige  leuchtet weiter.








1. Drehen Sie den rechten Wahlschalter, um die Zeit einzustellen; danach hört die Zeitanzeige auf zu blinken und wird fixiert. Der Einstellbereich ist 0-23.
2. Wenn Sie das Symbol  erneut drücken, blinken die Minuten, während die Stunde fixiert wird.
3. Drehen Sie den rechten Wahlschalter, um die Minuten einzustellen; dabei hört dieser Wert auf zu blinken und bleibt fest. Der Einstellbereich ist 0-59.
4. Wenn die Einstellung der Weckzeit abgeschlossen ist, drücken Sie auf das Symbol , um sie zu bestätigen. Auf dem Display wird die Uhrzeit angezeigt, die Anzeige  erlischt

und das Stunden- und Minutentrennzeichen («:»), blinkt. Die Anzeige  leuchtet weiter und der Countdown für den Alarm beginnt. Wenn der Countdown 00:00 erreicht, ertönt eine Minute lang ein Piepton pro Sekunde. Die Anzeige  blinkt, drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Blinken zu beenden.

Hinweis:

1. Während der Einstellung bleiben das Stunden- und Minutentrennzeichen «:» und die Anzeige  stehen.
2. Wenn Sie während der Einstellung das Symbol  gedrückt halten, wird die Alarminstellung abgebrochen und der Backofen geht in den Standby-Modus.
3. 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

- Wenn Sie einen Modus ausgewählt haben, drücken Sie das Symbol , um ihn zu starten. Wenn Sie  drücken, während der Garvorgang unterbrochen ist, wird der Garvorgang neu gestartet.
- Wenn Sie bei laufendem Ofen das Symbol  drücken, wird der Garvorgang unterbrochen. Die Temperatur- und Zeitwerte blinken, ebenso wie die Anzeige . Die Anzeige des gewählten Modus bleibt dagegen fest. Drücken Sie dieses Symbol erneut, um den Vorgang abbrechen.
- Wenn Sie beim Einstellen der Zeit das Symbol  gedrückt halten, geht der Backofen in den Standby-Modus über.
- Wenn Sie den Modus, die Zeit und die Temperatur gewählt haben, drücken Sie auf das Symbol , um die Einstellungen zu verlassen, und der Backofen schaltet in den Standby-Modus.
- Wenn Sie nach der Einstellung der Funktion Verzögerte Beendigung oder nach dem Start der Funktion das Symbol  drücken, schaltet der Backofen in den Standby-Modus.
- 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 Ofentür so wenig wie möglich zu öffnen, damit Sie das Gargut sehen können (das Ofenlicht bleibt während des Garens 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

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren Backofen wie unten beschrieben auf:

- Vergewissern Sie sich, dass sich keine Verpackungsreste im Inneren des Backofens befinden.
- 1. Verwenden Sie den Wahlschalter auf der linken Seite, um den Modus „Konventionell“ zu aktivieren.
- 2. Stellen Sie den Temperaturwahlschalter auf 250 °C.
- 3. Schalten Sie den Backofen nach einer Stunde aus. Drehen Sie dazu den Moduswahlschalter auf die Position „Aus“.

Tipps

- 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.
- 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.
- 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 konventionellen Modus. Wenn das Backpapier übersteht, kann dies 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.

Tipps zum Garen im 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.
- Um zu wissen, ob der Braten fertig 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 an den Wahlschaltern oder an angrenzenden Möbelementen absetzen und kondensieren.

Tipps zum Energiesparen

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

5. REINIGUNG UND WARTUNG

- Der Backofen muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Beim Reinigen des Backofens muss das Licht eingeschaltet sein, damit die Oberflächen besser zu sehen sind.
- Das Innere des Backofens sollte nur mit lauwarmem Wasser und ein wenig Flüssigseife gereinigt werden.
- Wischen Sie das Innere des Backofens nach der Reinigung mit einem Tuch trocken.
- Reinigen Sie den Backofen niemals mit 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.
- Die Außenteile des Backofens dürfen nur mit warmer Seifenlauge und einem Schwamm oder weichen Tuch gereinigt werden. Scheuernde Reinigungsmittel sollten nicht verwendet werden.
- Wenn Sie einen Ofenreiniger verwenden, vergewissern Sie sich, dass er für Öfen geeignet ist.
- Schäden am Gerät, die durch ein Reinigungsmittel verursacht wurden, werden nicht kostenlos repariert, auch wenn sich das Gerät noch innerhalb der Garantiezeit befindet.
- Verwenden Sie für die Reinigung und Wartung des Backofens keine Reinigungsmittel, die Scheuermittel enthalten.

Entfernen und Einsetzen 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.

Entfernung der Tür

- Öffnen Sie die Tür vollständig.
- Heben Sie beide Seiten der Verriegelungsstange an. Abb. 15
- 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

Befolgen Sie die umgekehrte Reihenfolge der Türdemontage.

- Achten Sie bei der Montage der Tür darauf, dass beide Scharniere richtig sitzen.
- Senken Sie beim Öffnen der Tür die Verriegelungsstange ab. Abb. 16

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

Entfernung der Türverkleidungen

- Nehmen Sie die Backofentür heraus und legen Sie sie auf ein Stück Stoff. Abb. 17
- Entfernen Sie die drei Schrauben mit einem Kreuzschlitzschraubendreher. Abb. 18
- Heben Sie den Glasrahmen an und schieben Sie ihn in Richtung des Pfeils in der Abbildung 19.
- Drehen Sie dann den Rahmen um und entfernen Sie die vier Schrauben mit einem Kreuzschlitzschraubendreher. Abb.20

Hinweis

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

Einsetzen der Türverkleidungen

- 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

- Um die Seiten des Backofens zu reinigen, müssen Sie die Seitengitter entfernen.
- 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 ausfällt, muss sie ersetzt werden. Gefahr von Stromschlag.
- Schalten Sie den Schutzschalter im Sicherungskasten aus.
- Legen Sie ein Geschirrtuch in den Ofen, wenn er kalt ist, damit er nicht verdirbt.
- Schrauben Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab.
- Ersetzen Sie die Glühbirne durch eine des gleichen Typs.
- Schrauben Sie die Glasabdeckung wieder an.
- Entfernen Sie das Geschirrtuch und schalten Sie den Schutzschalter ein.

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.

Hinweis

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 erhitzenden 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.

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.	Überprüfen Sie den Strom in Ihrer Küche oder den Betrieb eines anderen Geräts.
	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.

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: 04734 / 04735

Produkt: Bolero Hexa P526000 Line A / Bolero Hexa P526000 Glass Black A

Nennspannung: 220 - 240 V~

Nennfrequenz: 50 - 60 Hz

Nennleistung 2800 W

	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells		04734 / 04735	
Art des Ofens		Bolero Hexa P526000 Line A / Bolero Hexa P526000 Glass Black A	
Masse des Geräts	M	35,5	Kg
Anzahl der Hohlräume		1	
Hohlraumwärmequelle (Strom oder Gas)		-	-
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)	EH _{elektrischer 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)	EC _{elektrischer Hohlraum}	0,89	KWh/ Waschgang
Energieverbrauch zur Erwärmung einer standardisierten Charge in einem Hohlraum eines Gasofens während eines Zyklus im konventionellen Betrieb, pro Hohlraum (Gasendenergie)	EC _{Gashohlraum}	N.A N.A	MJ/Zyklus kWh/ Zyklus (!)

Energieverbrauch zur Erwärmung einer standardisierten Charge in einem Gasofenhohlraum während eines Zyklus im Zwangsumlaufbetrieb (Endenergie des Gases)	EC _{Gashohlraum}	N.A N.A	MJ/Zyklus KWh/ Waschgang
Energie-Effizienz-Index pro Hohlraum	EEL _{Hohlraum}	94,2	-
Energieeffizienzklasse		A	
Standby-Modus		0,48	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.

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

Legenda della figura 1:

1. Pannello di controllo
2. Ventola
3. Teglia
4. Griglia
5. Porta
6. Manico

Pannello di controllo. Fig. 2

Legenda della figura 2:

1. Sveglia / Modifica delle impostazioni (temperatura/tempo)
2. Orologio / Arresto ritardato
3. Avvio
4. Pausa / Annulla
5. Manopola delle modalità
6. Manopola della temperatura/tempo

Display. Fig. 3

Legenda della figura 3:

1. Modalità selezionata
2. Separatore di ore e minuti
3. Impostazioni della sveglia
4. Sveglia
5. Orologio
6. Impostazioni dell'ora
7. Impostazioni di funzionamento (temperatura e tempo)
8. Impostazioni di arresto ritardato
9. Funzione "Arresto ritardato"
10. Funzionamento
11. Display della temperatura del forno
12. Unità di temperatura (°C)
13. Funzione Blocco della porta

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
- Manuale di istruzioni
- Teglia
- Griglia
- Griglie Laterali Rimovibili

3. INSTALLAZIONE

Prima dell'installazione

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

Collegamento alla rete elettrica

- Collegare l'apparecchio a una presa dotata di messa a terra.
- Cecotec declina ogni responsabilità per eventuali danni causati dall'uso dell'apparecchio senza collegamento a terra. Se l'installazione non viene eseguita in modo professionale, sussiste il rischio di scosse elettriche. L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica

solo da una persona qualificata e autorizzata. In caso contrario, la garanzia decade.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, sussiste il rischio di scosse elettriche, cortocircuiti e incendi. Il cavo di alimentazione non deve essere schiacciato, piegato o incastrato e non deve entrare in contatto con parti calde dell'apparecchio. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un elettricista qualificato.
- Assicurarsi che l'alimentazione di rete corrisponda alle indicazioni riportate sulla targhetta dell'apparecchio. Il cavo di alimentazione deve corrispondere alle specifiche e al consumo di energia.

Pericolo di scosse elettriche.

Prima di effettuare l'installazione elettrica, spegnere l'apparecchio.

Installazione

Fig. 4

1. Far scorrere il forno attraverso il foro in cui deve essere collocato e allinearli.
2. Quindi fissarlo con 2 viti e rondelle come mostrato in figura 4.

Collegamento elettrico

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

Montaggio del cavo di alimentazione

Apertura della morsettiera. (Fig. 5):

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

Aprire la morsettiera:

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

Collegamento del cavo di alimentazione alla corrente

- Collegare la spina a una presa standard (non inclusa) corrispondente al carico indicato sulla targhetta dei dati. Quando si collega il cavo direttamente alla rete, installare un

interruttore automatico onnipolare con un'apertura minima dei contatti di 3 mm tra l'apparecchio e la rete. L'interruttore automatico onnipolare deve essere dimensionato in base al carico e rispettare le norme vigenti (il cavo di messa a terra non deve essere interrotto dall'interruttore).

- Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo da non raggiungere una temperatura superiore a 50°C rispetto alla temperatura ambiente e deve essere protetto da un isolamento di grado adeguato.
- Prima di effettuare il collegamento, verificare che:
- La sicurezza elettrica di questo apparecchio può essere garantita solo se il forno è collegato a terra in conformità con le norme di sicurezza elettrica. il collegamento a terra sia efficace (in caso di dubbio, chiamare un tecnico qualificato per controllare il sistema); Cecotec non si fa responsabile di danni derivanti da un sistema privo di messa a terra.
- Le specifiche indicate sulla targhetta (sull'apparecchio e/o sull'imballaggio) corrispondano a quelle della rete elettrica della propria abitazione prima del collegamento alla rete;
- La capacità elettrica dell'impianto e delle prese sia in grado di sopportare la potenza massima dell'apparecchio. In caso di dubbio, rivolgersi a un tecnico qualificato.
- Se la presa di corrente e la spina dell'apparecchio sono incompatibili, chiedere a un tecnico qualificato di sostituire la presa con un modello adatto.
- Questi ultimi, in particolare, dovranno anche assicurarsi che la sezione dei cavi delle prese 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.

4. FUNZIONAMENTO

Accessori

- Gli accessori in dotazione sono adatti alla preparazione di qualsiasi tipo di alimento:
 - A 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.
 - B Griglia: si utilizza per arrostitire e per posizionare gli alimenti da cucinare.
- Sono disponibili accessori opzionali, con i quali è possibile migliorare alcuni dei vostri piatti preferiti o semplicemente cucinare in modo più pratico.

Pulizia degli accessori

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

Introdurre gli accessori

- Il forno dispone di 5 diversi livelli su cui è possibile posizionare gli accessori. Inserirli fino in fondo in modo che non tocchino il pannello della porta. Fig. 6
- Quando si utilizzano gli accessori, assicurarsi di inserirli correttamente nel forno.
- Gli accessori possono essere rimossi fino a circa la metà. In questo modo è possibile rimuovere facilmente il cibo.
- Nota bene: Gli accessori possono deformarsi se riscaldati. Quando si saranno raffreddati, torneranno alla loro forma originale. Ciò non influisce sul loro funzionamento.

Configurazioni iniziali

- Quando si collega il forno alla rete elettrica, tutte le spie si accendono per 1 secondo, dopodiché viene visualizzata l'ora sul display. L'ora visualizzata di default sono le 12:00. Il 12 lampeggia. La spia ► lampeggia e l'orologio (L) resta acceso. A questo punto è possibile impostare l'ora del forno come descritto nella sezione "Impostazione dell'ora".
- Se dopo 10 secondi non è stata eseguita alcuna operazione. Il forno chiederà di impostare i minuti.
- Se dopo 10 secondi non è stata eseguita alcuna operazione, il forno entra in modalità standby.
- In modalità standby, il forno visualizza sempre l'ora.
- 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. Se dopo 20 secondi non viene rilevata alcuna anomalia, il controllo è completo. Se durante il processo viene visualizzato il codice di errore "E-3", consultare la sezione "Funzione di protezione" di questo manuale. È possibile tenere premuta l'icona [II] per cancellare il codice di errore e far sì che il forno entri in modalità standby.


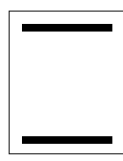
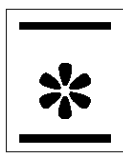
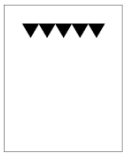


Impostazione dell'ora





1. Quando il forno è in modalità standby, premere l'icona (L) per impostare l'ora. Quando viene premuta, il valore dell'ora e la spia ► lampeggiano (Figura 7). Per impostare l'ora (0-23), utilizzare la manopola destra.
 2. Al termine dell'impostazione dell'ora, premere nuovamente l'icona touch (L) per impostare i minuti. I minuti e la spia ► lampeggiano (Figura 7). Per impostare i minuti (0-59), utilizzare la manopola destra.
 3. Al termine dell'impostazione, premere nuovamente l'icona (L) per confermare l'impostazione. La spia ► si spegne e il separatore delle ore e dei minuti («») lampeggia.
- Quando viene impostata l'ora, la spia ► lampeggia e l'orologio (L) resta acceso. Quando si conferma l'impostazione, la spia ► si spegne e l'orologio (L) resta acceso.
 - Quando si imposta il valore dell'ora sul display, se non si preme l'icona touch (L) entro 10 secondi per confermare l'impostazione, si passa automaticamente all'impostazione dei minuti. Se dopo 10 secondi non si preme l'icona (L) per confermare l'impostazione, il sistema completa l'impostazione predefinita dell'orologio e torna automaticamente in modalità standby.

- Se si scollega il forno dalla corrente, è necessario reimpostare l'ora.

Selezione della modalità

Quando il forno è in modalità standby, è possibile selezionare la modalità desiderata utilizzando la manopola sinistra. Il forno ricorda l'ultima modalità selezionata.

Spia	Descrizione
	Defrost (scongelamento): 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.
	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.
	Convezione + Grill: 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.
	Mezzo grill: 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.
	Grill: 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.
	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 verdure perdano succosità.

	<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>
	<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>Pulizia pirolitica (sul display appare ): Il forno carbonizza il grasso e i residui di cibo per facilitare la pulizia. Prima di attivare la pulizia pirolitica, tutti gli accessori devono essere rimossi dal forno, altrimenti potrebbero danneggiarsi.</p>

Nota bene:

- Nelle modalità da 1 a 7 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.

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.

- Quando si seleziona la modalità, il display visualizza il tempo predefinito (se si seleziona la modalità ECO, sul display appare "Eco"). La temperatura predefinita viene visualizzata sulla parte inferiore del display.
 - A Se si seleziona una modalità in cui è possibile regolare la temperatura, la temperatura predefinita viene visualizzata (e lampeggia) nella parte inferiore dello schermo. Anche le spie °C e ► lampeggiano. La spia →► resta accesa. È possibile selezionare la temperatura con la manopola destra. Al termine, premere l'icona ⏸ per passare all'impostazione del tempo. Il display visualizza il tempo predefinito della modalità selezionata e lampeggia. La spia ► lampeggia e la spia di funzionamento →► resta accesa. Per selezionare il tempo, utilizzare la manopola destra.
 - B Se la modalità non supporta l'impostazione della temperatura, l'ora e la spia ► lampeggiano. La spia →► resta accesa. Se è stata selezionata una modalità che non consente di regolare la temperatura, è possibile selezionare direttamente il tempo.

- Se dopo 10 secondi non si impostano tempo e temperatura o non si preme l'icona ⏸, il forno entra in modalità standby.
- Quando il forno è in funzione, il display appare come nella figura 8.
- Quando il forno è in funzione, la spia →► si accende e il display visualizza il conto alla rovescia e la spia della modalità selezionata. La temperatura interna del forno viene visualizzata sul display, in basso.

Nota bene:






- L'intervallo di tempo va da 0 minuti a 10 ore.
- Se si selezionano 0 minuti e poi si preme l'icona touch ⏸, il forno non si avvia, ma entra in modalità standby.
- Se il tempo di cottura è impostato su 0 minuti e si tenta di programmare la funzione di arresto ritardato (dopo aver impostato il tempo desiderato per l'arresto ritardato e aver toccato il tasto ⏸), il forno non accetta la programmazione e torna automaticamente in modalità standby.
- Una volta impostato il tempo o la temperatura, premere l'icona ⏸ per avviare il forno e la spia corrispondente lampeggia. Il conto alla rovescia inizia quando si avvia il forno.
- 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".

Funzione "Arresto ritardato"

- Dopo aver impostato il tempo e la temperatura di cottura e prima di toccare l'icona ⏸ per avviare la cottura, toccare l'icona ⌚ per iniziare a impostare l'ora di fine cottura (funzione di arresto ritardato).
- Durante la configurazione dell'arresto ritardato, l'icona ► lampeggia, l'icona della funzione ⌚ rimane accesa e il valore dell'ora dell'orologio lampeggia. Ruotare la manopola per impostare l'ora.
- Una volta selezionata, toccare di nuovo l'icona ⌚ per impostare i minuti. A questo punto, il valore dei minuti lampeggia e i minuti possono essere impostati ruotando la manopola destra. Con l'icona ⌚ è possibile passare dall'impostazione delle ore a quella dei minuti.
- Dopo aver completato l'impostazione del tempo di fine cottura, toccare l'icona ⏸ per avviare la cottura.








Nota bene:

- Il tempo massimo che si può impostare è di 24 ore.
- Quando la funzione di Arresto ritardato è attivata, il display del forno appare come mostrato nella figura 9. Il forno non si avvia.



- Appaiono le icone  e . Inoltre, vengono visualizzate anche l'ora corrente e la temperatura e la funzione selezionate.
- Se dopo 10 secondi non si conferma l'impostazione della funzione di Arresto ritardato, il forno entra in modalità standby.
- Quando questa funzione è attivata, è possibile premere l'icona touch  per verificare l'ora di avvio del forno (ora di avvio del forno = ora di Arresto ritardato - tempo di cottura).
- Se si è attivata la funzione di Arresto ritardato, ma si desidera annullarla, premere l'icona touch . Il forno passa quindi in modalità standby.
- Quando la funzione di Arresto ritardato è in funzione, si attiva automaticamente anche la funzione Blocco porta e si accende la spia .

Nota bene: La funzione di Blocco della porta non si attiva finché il forno non inizia a cuocere (la spia corrispondente non si accende fino a questo momento).

Modalità di pulizia pirolitica

- È possibile selezionare questa modalità utilizzando la manopola destra. La temperatura non è configurabile in questa modalità. La durata predefinita è di 1,5 ore. Utilizzare la manopola destra per impostare la durata di funzionamento. Il minimo è di 1,5 ore, il massimo di 2,5 ore.
- Dopo aver selezionato questa modalità e dopo aver impostato il tempo desiderato, premere l'icona  per avviarla. A questo punto si accende la spia  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. Premendo l'icona touch  è possibile mettere in pausa o annullare la pulizia.
- 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 . Se questa modalità è attivata, la spia del forno non si accende.
- Quando si attiva questa modalità, si attiva la funzione di blocco della porta e questa non può essere aperta. Se compare il codice di errore "E-3", consultare la sezione "Funzione di protezione" di questo manuale. È possibile tenere premuta l'icona  per cancellare il codice di errore e far sì che il forno entri in modalità standby. Quindi riconfigurare la pulizia pirolitica e premere l'icona  per attivarla.

Funzione 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  come illustrato nella figura 10. Il blocco della porta si disattiva automaticamente quando la temperatura all'interno del forno è inferiore a 280 °C. La spia  si spegne come mostrato nella figura 11.
- Nella figura 10 si può vedere come appare il display del forno in modalità standby con la funzione Blocco della porta attivata.
- Nella figura 11 si può vedere come appare il display del forno in modalità standby con la funzione Blocco della porta disattivata.

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 sensore di temperatura è difettoso e il forno non riesce a raggiungere la temperatura impostata entro 15 minuti, si attiva automaticamente la funzione di blocco della porta (tranne in modalità Defrost).
- 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 è in funzione la funzione Arresto ritardato, si attiva anche la funzione di 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 bene: 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.


Sblocco di emergenza della porta

Per disattivare la funzione Blocco della porta, tenere premute contemporaneamente le icone touch della funzione Arresto ritardato  e Pausa/Annullare . Quando si disattiva la funzione, si spegne la spia corrispondente e viene emesso un segnale acustico. A questo punto è possibile aprire la porta.


Nota bene: Se si sblocca la porta con questo metodo, è necessario scollegare il forno dalla rete elettrica e ricollegarlo. Il blocco della porta esegue un controllo di sicurezza. Dopodiché è possibile utilizzare di nuovo il forno con normalità.

Funzione di protezione

- Il codice di errore "E-1" appare sul display, come mostrato nella figura 12, se il circuito del sensore è in cortocircuito o aperto mentre il forno è in funzione. In tal caso, vengono emessi 10 segnali acustici. Si attiva la funzione di Blocco della porta. Premendo l'icona touch , il forno entra in modalità standby.
- Nella figura 12, viene mostrato come Anomalia nel sensore

- 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. 13) e vengono emessi 10 segnali acustici. Premendo l'icona touch , il forno entra in modalità standby.







La Figura 13 mostra il codice di guasto di una delle resistenze

- Durante il processo di pulizia pirolitica, se sul display appare il codice di errore "E-3" (Fig. 14) 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. Premendo l'icona touch , il forno entra in modalità standby.



La Figura 14 mostra il codice di errore per un guasto nella chiusura della porta o nel circuito di rilevamento

- 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 e sul display appare il codice di errore "E-6".






Funzione Consulenza

1. Una volta selezionata una modalità e avviato il forno, premere l'icona touch  per visualizzare l'ora. Il separatore delle ore e dei minuti («:») lampeggia. Se si preme nuovamente l'icona  o se passano 10 secondi, il forno torna alla visualizzazione della modalità selezionata.
2. Una volta impostato il tempo della sveglia e selezionata una modalità o attivata la funzione di Arresto ritardato, premere l'icona  per visualizzare il conto alla rovescia della sveglia. Se si preme nuovamente l'icona  o se passano 10 secondi, il forno torna alla schermata precedente. È possibile controllare il conto alla rovescia della sveglia o impostare l'ora quando il forno è in modalità standby. Se manca meno di un minuto al suono della sveglia, il display visualizza "0:00" (i secondi non vengono mostrati).
3. Se si è attivata la funzione di Arresto ritardato e si desidera verificare l'ora di avvio del forno, premere l'icona . In questo caso, l'ora e i minuti lampeggiano. Se si preme nuovamente l'icona  o se passano 10 secondi, il forno torna alla schermata precedente.




Funzione Sveglia

Quando il forno è in modalità standby, premere l'icona touch  per impostare la sveglia. L'ora lampeggia e i minuti rimangono fissi. La spia  lampeggia e l'icona  resta accesa.








1. Ruotare la manopola destra per impostare l'ora; a questo punto il valore dell'ora smette di lampeggiare e resta fisso. L'intervallo di impostazione è 0-23.

2. Premere nuovamente l'icona , i minuti lampeggiano mentre l'ora resta fissa.
3. Ruotare la manopola destra per impostare i minuti; a questo punto il valore smette di lampeggiare e rimane fisso. L'intervallo di impostazione è 0-59.
4. Una volta completata l'impostazione dell'ora della sveglia, premere l'icona touch  per confermarla. Il display visualizza l'ora, la spia  si spegne e il separatore delle ore e dei minuti (":") lampeggia. La spia  rimane accesa e inizia il conto alla rovescia per la sveglia. Quando il conto alla rovescia raggiunge 00:00, viene emesso un segnale acustico ogni secondo per un minuto. La spia  lampeggia, premere qualsiasi icona per interromperla.

Nota bene:

1. Durante la configurazione, il separatore delle ore e dei minuti ":" e la spia  restano fissi.
2. Durante l'impostazione, se si tiene premuta l'icona , l'impostazione della sveglia viene annullata e il forno entra in modalità standby.
3. Se è già stata impostata la sveglia, la spia  appare sul display quando il forno è in funzione e si potrà vedere il tempo rimanente.

Funzione Avvio/Pausa/Annullare

- Una volta selezionata una modalità, premere l'icona  per avviarla. Se si preme  quando il forno è in pausa, quest'ultimo si riavvia.
- Premendo l'icona  quando il forno è in funzione, si mette in pausa la cottura. I valori della temperatura e del tempo lampeggiano, così come la spia . La spia della modalità selezionata rimane invece fissa. Premere nuovamente questa icona per annullare la cottura.
- Se si tiene premuta l'icona touch  quando si sta configurando il tempo, il forno entra in modalità standby.
- Dopo aver selezionato la modalità, il tempo e la temperatura, premere l'icona  per uscire dalle impostazioni e far sì che il forno entri in modalità standby.
- Dopo aver impostato di Arresto ritardato o quando la funzione è stata avviata, se si preme l'icona , il forno entra in modalità standby.
- 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 coincidono 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

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

- Assicurarsi che all'interno del forno non rimanga alcun imballaggio.
 1. Utilizzare la manopola sinistra per attivare la modalità convenzionale.
 2. Impostare la manopola della temperatura su 250°C.
 3. Dopo un'ora, spegnere il forno. Per spegnerlo, girare la manopola delle modalità in posizione di spegnimento.

Consigli

- 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.
- 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.
- 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 da forno sporge, 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.

Suggerimenti per cucinare con la 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 arrostitisce, non inserire la teglia ai livelli 4 o 5, perché potrebbe deformarsi.
- La resistenza si accende e si spegne continuamente. Questo è normale. L'impostazione della funzione determina la frequenza con cui ciò avviene.
- Quando l'arrosto è pronto, spegnere il forno e lasciarlo riposare per altri 10 minuti. Ciò consente una migliore distribuzione dei succhi della carne.
- Se si arrostitisce 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 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 sapere se l'arrosto è pronto. Utilizzare un termometro per carne (disponibile nei negozi specializzati) o eseguire 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.

Consigli per il risparmio energetico

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

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Il forno deve essere pulito dopo ogni utilizzo. Quando si pulisce il forno, la luce deve essere accesa in modo da poter vedere meglio le superfici.
- L'interno del forno deve essere lavato solo con acqua tiepida e un po' di sapone liquido.
- Dopo aver pulito l'interno del forno, asciugarlo con un panno.
- Non pulire mai il forno con 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.
- 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 al prodotto.
- I danni causati all'apparecchio da un detergente non saranno riparati gratuitamente, anche se l'apparecchio rientra nel periodo di garanzia.
- Per la pulizia e la manutenzione del forno non utilizzare prodotti detergenti contenenti materiali abrasivi.

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.

Rimuovere la porta

- Aprire completamente la porta.
- Sollevare entrambi i lati dell'asta di bloccaggio. Fig. 15
- 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 dello 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. Fig. 16
- Se la porta cade accidentalmente o le cerniere si chiudono improvvisamente, non toccarle. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

Rimuovere i pannelli della porta

- Rimuovere la porta del forno e appoggiarla su un panno. Fig. 17
- Rimuovere le tre viti con un cacciavite a croce. Fig. 18
- Sollevare il telaio del vetro e spingerlo come indicato dalla freccia della figura 19.
- Quindi capovolgere il telaio e rimuovere le quattro viti con un cacciavite a croce. Fig. 20

Avviso

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

Montare i pannelli della porta

- 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

- Per pulire i lati del forno, è necessario rimuovere le guide laterali.
- 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.
- Disattivare l'interruttore del circuito nella scatola dei fusibili.
- Mettere uno strofinaccio nel forno quando è freddo per evitare che si rovini.
- Svitare il coperchio di vetro ruotandolo in senso antiorario.
- Sostituire la lampadina con una dello stesso tipo.
- Riavvitare il coperchio in vetro.
- Rimuovere lo strofinaccio e accendere l'interruttore automatico.

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.

Avvertenza

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

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Il forno potrebbe presentare dei malfunzionamenti durante il funzionamento. Controllare l'elenco prima di chiamare 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.

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 la luce della cucina o il funzionamento di un altro apparecchio.
	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: 04734 / 04735

Prodotto: Bolero Hexa P526000 Line A / Bolero Hexa P526000 Glass Black A

Voltaggio nominale: 220 - 240 V~

Frequenza nominale: 50 - 60 Hz

Potenza nominale: 2800 W

	Simbolo	Valore	Unità
Codice modello		04734 / 04735	
Tipologia di forno		Bolero Hexa P526000 Line A / Bolero Hexa P526000 Glass Black A	
Massa dell'apparecchio	M	35,5	Kg
Numero di cavità		1	
Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o a gas)		-	-
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)	EC _{cavità elettrica}	0,89	kWh/ciclo
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno a gas durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (gas finale)	EC _{cavità a gas}	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo (¹)
Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno a gas durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (gas finale)	EC _{cavità a gas}	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo
Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità	EEI _{cavità}	94,2	-
Classe di efficienza energetica		A	
Modalità Standby		0,48	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

Legenda da figura 1:

1. Painel de controlo
2. Ventoinha
3. Bandeja
4. Grelha
5. Porta
6. Pega de transporte

Painel de controlo Fig. 2

Legenda da figura 2:

1. Alarme / Alterar definições (temperatura/tempo)
2. Relógio / Fim retardado
3. Início
4. Pausar / Cancelar
5. Seletor de menus
6. Seletor de temperatura/tempo

Ecrã. Fig. 3

Legenda da figura 3:

1. Modo selecionado
2. Separador de horas e minutos
3. Configuração de alarme
4. Alarme
5. Relógio
6. Configuração da hora
7. Configuração de funcionamento (temperatura e tempo)
8. Configuração do fim diferido
9. Função "Final diferido"
10. Funcionamento
11. Indicação da temperatura do forno
12. Unidade de temperatura (°C)
13. Função de fecho da porta

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
- Manual de instruções
- Bandeja
- Grelha
- Grelhas laterais amovíveis

3. INSTALAÇÃO

Antes da instalação

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

Ligação à rede elétrica

- Este aparelho deve ser ligado a uma tomada com ligação à terra.
- A Cecotec não é responsável por quaisquer danos causados pela utilização do aparelho sem ligação à terra. Se a instalação não for efetuada de forma profissional, existe o risco de

choque elétrico. O aparelho só pode ser ligado à rede elétrica por uma pessoa qualificada e autorizada. Se não for esse o caso, a garantia será anulada.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, existe o risco de choque elétrico, curto-circuito e incêndio. O cabo de alimentação não deve ser comprimido, dobrado ou preso e não deve entrar em contacto com partes quentes do aparelho. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído por um eletricitista qualificado.
- A alimentação eléctrica deve corresponder às indicações da placa de características do aparelho. O cabo de alimentação deve corresponder às especificações e ao consumo de energia.

Perigo de choque elétrico.

Antes de proceder à instalação elétrica, desligue o aparelho.

Instalação

Fig. 4

1. Introduzir o forno no orifício onde deve ser colocado e alinhá-lo.
2. Em seguida, fixe-o com 2 parafusos e anilhas, como indicado na figura 4.

Conexões elétricas

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

Montagem num cabo de alimentação

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

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

Abrir a placa de bornes:

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

Ligar o cabo de alimentação à rede elétrica

- Instale uma ficha normalizada (não incluída) correspondente à carga indicada na placa de características. Quando ligar o cabo diretamente à rede elétrica, instale um disjuntor omnipolar com uma abertura de contacto mínima de 3 mm entre o aparelho e a rede elétrica. O disjuntor omnipolar deve ser dimensionado em função da carga e respeitar a regulamentação aplicável (o cabo de terra não deve ser interrompido pelo disjuntor).
- O cabo de alimentação elétrica deve ser encaminhado de modo a não atingir uma temperatura superior a 50 °C acima da temperatura ambiente e deve ser protegido por um isolamento com uma classificação adequada.
- Antes de efetuar a ligação, verifique se:
- A segurança elétrica deste aparelho só pode ser garantida se o forno estiver correta e eficazmente ligado à terra, de acordo com as normas de segurança elétrica. Certifique-se sempre de que a ligação à terra é eficaz; em caso de dúvida, chame um técnico qualificado para verificar o sistema. A Cecotec declina qualquer responsabilidade por danos resultantes de um sistema que não tenha sido ligado à terra.
- 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.

4. FUNCIONAMENTO

Acessórios

- Os acessórios fornecidos são adequados para preparar qualquer tipo de alimento:
 - A 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.
 - B Grelha: é utilizada para assar e para colocar os alimentos a cozer.
- Existem acessórios opcionais, com os quais pode melhorar alguns dos seus pratos favoritos ou simplesmente cozinhar de uma forma mais prática.

Limpeza dos acessórios

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

Inserir acessórios

- O forno tem 5 níveis diferentes nos quais pode colocar os acessórios. Insira-os até ao limite, de modo a não tocarem no painel da porta. Fig. 6
- Quando utilizar os acessórios, certifique-se de que os insere corretamente no forno.
- Os acessórios podem ser retirados aproximadamente até meio. Isto permite retirar facilmente os alimentos.
- Nota: Os acessórios podem ficar deformados quando aquecidos. Quando tiverem arrefecido, voltarão à sua forma original. Isto não irá afetar o seu funcionamento.



Ajustes iniciais

- Quando a câmara de cozimento é ligada à rede elétrica, todos os indicadores luminosos acendem durante 1 segundo e a hora é indicada no visor. Por predefinição, a hora apresentada será 12:00. O 12 piscará. O indicador ► pisca e o indicador do relógio ⌚ permanece aceso. Nesta altura, pode regular o tempo de cozedura, tal como descrito abaixo na secção "Regulação do tempo".
- Se, após 10 segundos, não tiver sido efetuada qualquer operação. O forno pedir-lhe-á que defina os minutos.
- Se, após 10 segundos, não tiver sido efetuada qualquer operação, o forno entra no modo standby.
- No modo de espera, o forno apresenta sempre a hora.
- Quando o forno é ligado à rede elétrica, o fecho da porta efectua um controlo de segurança. Durante este processo, bloqueia e desbloqueia automaticamente. Se não for detectada qualquer anomalia após 20 segundos, o controlo está concluído. No entanto, se o código de erro "E-3" aparecer durante o processo, consulte a secção "Função de proteção" deste manual. Pode premir o ícone [I] para apagar o código de erro e o forno entra no modo de espera.

Configuração das horas

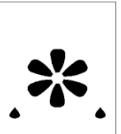



1. Quando o forno está no modo de espera, prima o ícone ⌚ para acertar a hora. Quando premido, o valor do tempo e o indicador ► ficam intermitentes, Figura 7. Para definir a hora (0-23), utilize o seletor à direita.
 2. Quando tiver terminado de acertar a hora, prima novamente o ícone ⌚ para acertar os minutos. Os minutos e o indicador ► ficam intermitentes, Figura 7. Para definir os minutos (0-59), utilize o seletor à direita.
 3. Quando a definição estiver concluída, premir novamente o ícone ⌚ para confirmar a definição. O indicador ► apaga-se e o separador de horas e minutos (":") pisca.
- Ao acertar a hora, o indicador ► pisca e o indicador do relógio ⌚ permanece aceso.



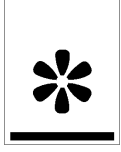
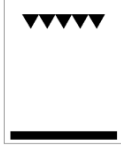
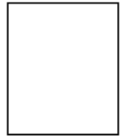

Quando confirmar a definição, o indicador ► apaga-se e o indicador do relógio  permanece aceso.

- Quando estiver a acertar o valor da hora no visor, se não premir o ícone tátil  no espaço de 10 segundos para confirmar o acerto, este passará automaticamente para o acerto dos minutos. Se, decorridos 10 segundos, não tiver premido o ícone  para confirmar a definição, o sistema não conclui a definição do relógio e regressa automaticamente ao modo de espera.
- Se o forno for desligado da rede elétrica, será necessário repor a hora.

Seleção do modo

Quando o forno está no modo standby, é possível seleccionar o modo desejado rodando o seletor da esquerda. O forno memoriza o último modo selecionado.

Indicador	Descrição
	Descongelar (Defrost): A ventoinha funciona sem calor para reduzir o tempo de descongelação dos alimentos. Isto dependerá da temperatura ambiente e da quantidade e tipo de alimentos.
	Convencional: Neste modo, a parte exterior do aquecedor superior e o aquecedor inferior estão acesos. É adequado para grelhar e assar num só nível.
	Convecção + grelhador: 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.
	A meio do grelhador: 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.

	Grill: 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.
	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.
	Aquecimento por ventilador e elemento de aquecimento inferior: Este método de cozedura utiliza o elemento inferior juntamente com a ventoinha, que ajuda a fazer circular o calor. É adequado para alimentos que precisam de ser aquecidos a partir do fundo, por exemplo, pizzas.
	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.
	Limpeza pirolítica ( aparece no ecrã): O forno carboniza a gordura e os resíduos alimentares para facilitar a limpeza. Antes de ativar a limpeza pirolítica, todos os acessórios devem ser retirados da câmara de cozimento, caso contrário podem ser danificados.










Nota:

- Nos modos 1 a 7 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.




NOTA: Quando colocar alimentos na base da câmara de cozimento, não utilize modos em que o elemento de aquecimento inferior esteja aceso, para evitar a acumulação de calor.

- Quando selecciona o modo, o visor apresenta a hora predefinida (se seleccionar o modo



ECO, aparece "Eco" no visor). Na parte inferior do ecrã, é apresentada a temperatura predefinida.






- A Se seleccionar um modo em que a temperatura pode ser ajustada, a temperatura predefinida será apresentada (e intermitente) na parte inferior do ecrã. Os indicadores °C e  ficam igualmente intermitentes. O indicador  mantém-se aceso. Pode seleccionar a temperatura com o seletor à direita. Quando tiver terminado, prima o ícone  para passar à definição da hora. O visor apresenta a hora predefinida do modo seleccionado e pisca. O indicador  pisca e o indicador  permanece aceso. Utilize o seletor da direita para seleccionar a hora pretendida.
 - B Se o modo não suportar a definição da temperatura, a hora e o indicador  ficam intermitentes. O indicador  mantém-se aceso. Se tiver seleccionado um modo que não permita a regulação da temperatura, pode seleccionar diretamente a hora.
- Se, após 10 segundos, não definir o tempo e a temperatura ou não premir o ícone , o forno entra no modo de espera.
 - A figura 8 mostra como o ecrã apareceria quando o forno está a funcionar.
 - Quando a câmara de cozimento está em funcionamento, o indicador  acende-se e o visor apresenta a contagem decrescente e o indicador do modo seleccionado. A temperatura no interior da câmara de cozimento é indicada na parte inferior do ecrã.

Nota:






- O intervalo de tempo é de 0 minutos a 10 horas.
- Se seleccionar 0 minutos e depois premir o ícone , o forno não arranca, mas entra no modo de espera.
- Se o tempo de cozedura estiver regulado para 0 minutos e se for feita uma tentativa de programar a função de fim retardado (após ter regulado o tempo desejado para o fim retardado e tocado no botão , a câmara de cozimento não aceitará a programação e voltará automaticamente ao modo de espera.
- Quando tiver definido o tempo ou a temperatura, prima o ícone  para ligar o forno e o indicador correspondente piscará. A contagem decrescente começa quando se liga o forno.
- Nota: Quando a temperatura no interior da câmara de cozimento se aproxima da temperatura definida, a câmara avisa-o durante dois segundos. Se a contagem decrescente chegar a 0, 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 pára de funcionar quando a temperatura no interior da câmara de cozimento é inferior a 100°C.
- Se a temperatura no interior da câmara de cozimento for inferior a 30 °C, o visor indica "Lo °C".

Função Final diferido

- Depois de definir o tempo e a temperatura de cozedura e antes de tocar no ícone  para iniciar a cozedura, tocar no ícone  para começar a definir o tempo de fim de cozedura (função de fim retardado).






- Durante a definição do fim retardado, o ícone  pisca, o ícone da função de fim retardado  permanece aceso e o valor da hora do relógio pisca. Rode o botão direito para acertar a hora.
- Depois de ter seleccionado a hora, toque novamente no ícone  para definir os minutos. Neste momento, o valor dos minutos piscará e os minutos podem ser ajustados rodando o botão do lado direito. Pode utilizar o ícone  para alternar entre as definições de hora e minuto.
- Após ter terminado a regulação do tempo de cozedura, tocar no ícone  para iniciar a cozedura.



Nota:

- O tempo máximo que pode definir é de 24 horas.
- Quando o fim retardado é ativado, o visor do forno terá o aspeto apresentado na figura 9. O forno não arranca.  e . Além disso, a hora atual, a temperatura seleccionada e a função também serão apresentadas.
- Se, após 10 segundos, não tiver confirmado a definição do tempo da função Fim retardado, a câmara de cozimento entrará no modo de espera.
- Quando esta função está activada, pode premir o ícone tátil  para verificar a hora de arranque da câmara de cozimento (hora de arranque da câmara de cozimento = tempo de fim retardado - tempo de cozedura).
- Se tiver ativado a função Fim retardado, mas pretender cancelá-la, prima o ícone tátil . O forno entra no modo de espera.
- Quando a função de fim retardado estiver em funcionamento, a função de bloqueio da porta também será automaticamente activada e o indicador  acender-se-á.



Nota: A função de bloqueio da porta só será activada quando a câmara de cozimento começar a cozinhar (o indicador correspondente também não se acenderá até esse momento).

Modo de limpeza pirolítica

- Pode seleccionar este modo utilizando o seletor à esquerda. A temperatura neste modo não é regulável. O tempo predefinido é de 1,5 horas. Utilize o seletor da direita para definir o tempo de funcionamento. 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 ícone tátil  para o iniciar. Nesse momento, o indicador  acende-se 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. Ao premir o ícone tátil , pode fazer uma pausa ou cancelar a limpeza.
- Quando tiver ativado o modo de limpeza pirolítica, a contagem decrescente será apresentada na parte superior do ecrã e  na parte inferior. Se este modo estiver ativado, a luz do forno não se acende.
- Quando este modo é ativado, a função de bloqueio da porta é activada e a porta não pode

ser aberta. Se aparecer o código de erro "E-3", consulte a secção "Função de proteção" deste manual. Prima o ícone  para apagar o código de erro e o forno entra no modo de espera. Em seguida, reconfigurar a limpeza pirolítica e premir o ícone  para a ativar.

Função de fecho da porta

- Quando a limpeza pirolítica estiver concluída, o forno entrará no modo de espera. Quando a temperatura no interior da câmara de cozimento exceder 300 °C, o indicador  acender-se-á, conforme ilustrado na Figura 10. O bloqueio da porta será automaticamente desativado quando a temperatura no interior do forno for inferior a 280 °C. O indicador  apaga-se como indicado na figura 11.
- Na figura 10, pode ver-se como o visor da câmara de cozimento aparece no modo de espera com a função de bloqueio da porta activada.
- Na figura 11, pode ver como o visor do forno aparece no modo de espera com a função de bloqueio da porta desactivada.

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 sensor de temperatura está avariado e a câmara de cozimento não consegue atingir a temperatura definida no prazo de 15 minutos, a função de bloqueio da porta é activada automaticamente (exceto no modo de descongelação).
- 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 Fim retardado está a funcionar, a função Bloqueio de porta também está a funcionar.



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.

Desbloqueio de emergência da porta


Para desativar a função de bloqueio da porta, prima simultaneamente e mantenha premidos os ícones tácteis da função Fim retardado  e Pausa/Cancelar . Quando a função é desactivada, o indicador correspondente apaga-se e é emitido um sinal sonoro. A porta pode ser aberta.

Nota: Se desbloquear a porta com este método, terá de desligar a câmara de cozimento da rede eléctrica e voltar a ligá-la. O fecho da porta efectua um controlo de segurança. Em seguida, a câmara de cozimento pode voltar a ser utilizada normalmente.

Função de proteção

- O visor apresentará o código de erro "E-1", como indicado na figura 12, se o circuito do sensor estiver em curto-circuito ou aberto enquanto o forno estiver a funcionar. Se isso acontecer, são emitidos 10 sinais sonoros. A função de bloqueio da porta é activada. Pode premir o ícone tátil  para colocar o forno no modo de espera.
- Na figura 12, é apresentado como Anomalia no sensor
- Se a temperatura for inferior a 35 °C após 5 minutos de aquecimento (isto não se aplica ao modo Descongelação ou ao modo ECO), significa que um dos elementos de aquecimento está avariado. O ecrã apresentará o código de erro "E-2", como indicado na figura 13, e serão emitidos 10 sinais sonoros. Prima o ícone  para colocar o forno no modo de espera.



A figura 13 mostra o código de avaria de uma das resistências.





- Durante o processo de limpeza pirolítica, se o código de erro "E-3" aparecer no visor, como indicado na figura 14, quando a porta estiver trancada, 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 o ícone tátil  para colocar o forno no modo de espera.

A figura 14 mostra o código de erro para uma falha no fecho da porta ou no circuito de deteção.




- 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 ecrã não consegue receber dados de comunicação válidos da placa de potência durante 20 segundos, desliga todos os modos e funções e o código de erro "E-6" aparece no ecrã.






Função Consulta

1. Depois de ter selecionado um modo e ligado o forno, prima o ícone  para ver a hora. O separador de horas e minutos (":") fica intermitente. Se tocar novamente no ícone  ou se passarem 10 segundos, o forno regressa ao ecrã do modo selecionado.




2. Depois de definir a hora do alarme e selecionar um modo ou ativar a função de fim retardado, prima o ícone  para ver a contagem decrescente do alarme. Se premir novamente o ícone  ou se passarem 10 segundos, o forno regressa ao ecrã anterior. É possível verificar a contagem decrescente do alarme ou definir a hora quando o forno está no modo de espera. Se faltar menos de um minuto para o alarme soar, o ecrã apresentará "0:00" (os segundos não são apresentados).
3. Se tiver ativado a função Delay End e desejar verificar a hora de arranque da câmara de cozimento, prima o ícone . Ao fazê-lo, a hora e os minutos ficam intermitentes. Se premir novamente o ícone  ou se passarem 10 segundos, o forno regressa ao ecrã anterior.

Função de alarme





Toque no ícone  quando o forno estiver no modo standby para ativar o alarme. A hora piscará e os minutos permanecerão fixos. O indicador  fica intermitente e o ícone  permanece aceso.




1. Rode o botão do lado direito para acertar a hora; quando isto estiver feito, o valor da hora deixará de piscar e tornar-se-á fixo. O intervalo de definição é 0-23.
2. Prima novamente o ícone tátil  e os minutos piscarão, enquanto a hora permanecerá fixa.
3. Rode o botão direito para acertar os minutos; quando o fizer, este valor pára de piscar e fica fixo. O intervalo de definição é 0-59.
4. Quando a definição da hora do alarme estiver concluída, prima o ícone tátil  para a confirmar. O visor indica a hora, o indicador  apaga-se e o separador de horas e minutos (":") pisca. O indicador  mantém-se aceso e inicia-se a contagem decrescente para o alarme. Quando a contagem decrescente atingir 00:00, soará um sinal sonoro por segundo durante um minuto. A luz indicadora  piscará, prima qualquer indicador tátil para parar de piscar.

Nota:

1. Durante a configuração, o separador de horas e minutos ":" e o indicador  permanecem fixos.
2. Durante a definição, se premir e mantiver premido o ícone , a definição do alarme será cancelada e o forno entrará no modo de espera.
3. Se já tiver programado o alarme, o indicador  aparece no visor quando a câmara de cozimento está em funcionamento e é possível ver o tempo restante.

Função Iniciar/Pausa/Cancelar

- Quando tiver selecionado um modo, prima o ícone  para o iniciar. Premir  quando a cozedura está em pausa permite reiniciar a cozedura.
- Ao premir o ícone  quando a câmara de cozimento está em funcionamento, a cozedura é interrompida. Os valores da temperatura e do tempo ficam intermitentes, tal como o indicador . Por outro lado, o indicador do modo selecionado permanecerá fixo. Prima novamente este ícone para cancelar a cozedura.

- Se segurar no ícone  ao definir a hora, o forno entrará no modo standby.
- Quando tiver selecionado o modo, o tempo e a temperatura, prima o ícone  para sair das definições e o forno entra no modo de espera.
- Depois de definir a função Fim retardado ou quando a função tiver sido iniciada, se premir o ícone , o forno entrará no modo de espera.
- 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

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

- Certifique-se de que não fica nenhuma embalagem no interior do forno.
 1. Utilize o seletor da esquerda para ativar o modo Convencional.
 2. Coloque o seletor de temperatura em 250 °C.
 3. Após uma hora, desligue o forno. Rode o seletor de modos à posição de desligar.

Dicas

- 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.
- Mantenha a porta do forno fechada.
- 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.
- 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 num único nível 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. 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.

Conselhos para cozinhar com a 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 bifos 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 de 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.

Dicas para a poupança de energia

- As informações seguintes ajudá-lo-ão a poupar energia:

1. Utilize utensílios de cozinha de cor escura ou revestidos a esmalte, pois a transmissão de calor será melhor.
2. Pré-aqueça o forno antes de cozinhar os alimentos.
3. Não abra frequentemente a porta do forno durante a cozedura.
4. Tente cozinhar mais do que um prato no forno ao mesmo tempo. Pode cozinhar colocando dois recipientes de cozedura na grelha.
5. Cozinhar mais do que um prato, um a seguir ao outro. O forno já estará quente.
6. Pode poupar energia se desligar o forno alguns minutos antes do tempo de cozedura. Não abra a porta do forno.
7. Descongele os pratos congelados antes de os cozinhar.

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

Desmontagem e montagem 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.

Retirar a porta

- Abra completamente a porta.
- Levante os dois lados da barra de bloqueio. Fig. 15
- 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

Seguir a ordem inversa da desmontagem da porta.

- Ao montar a porta, certifique-se de que ambas as dobradiças encaixam corretamente.
- Ao abrir a porta, baixe a barra de bloqueio. Fig. 16
- Se a porta cair acidentalmente ou se as dobradiças se fecharem subitamente, não toque nas dobradiças. Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.

Retirar os painéis da porta

- Retire a porta do forno e coloque-a sobre um pano. Fig. 17
- Retirar os três parafusos com uma chave de fendas Phillips. Fig. 18
- Levante a armação do vidro e empurre-a de acordo com a seta da figura 19.
- Em seguida, vire a estrutura e retire os quatro parafusos com uma chave de fendas Phillips. Fig. 20

Aviso

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

Colocação dos painéis da porta

- 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

- Para limpar os lados da câmara de cozimento, é necessário retirar as grades laterais.
- Com uma mão, empurrar o interior da câmara de cozimento e, com a outra mão, puxar a parte da frente das calhas da câmara de cozimento para fora.

Substituir a lâmpada

- Se a lâmpada do forno falhar, tem de ser substituída. Risco de choque elétrico
- Desligue o disjuntor na caixa de fusíveis.
- Coloque um pano de cozinha no forno quando estiver frio para evitar que se estrague.
- Desaperte a tampa de vidro rodando-a em sentido anti-horário.

- Substitua a lâmpada por outra do mesmo tipo.
- Volte a aparafusar a tampa do vidro.
- Retire o pano de cozinha e ligue o disjuntor.

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 efectuadas 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.

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 seleccionar 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 a luz da sua cozinha ou o funcionamento de outro aparelho.
	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 seleccionada.	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.

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

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência: 04734 / 04735

Produto: Bolero Hexa P526000 Line A / Bolero Hexa P526000 Glass Black A

Tensão nominal: 220 - 240 V~

Frequência nominal: 50 - 60 Hz

Potência nominal: 2800 W

	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo		04734 / 04735	
Tipo de forno		Bolero Hexa P526000 Line A / Bolero Hexa P526000 Glass Black A	
Massa do aparelho	M	35,5	Kg
Número de cavidades		1	
Fonte de calor da cavidade (eletricidade ou gás)		-	-
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 eléctrica final)	EC _{cavidade eléctrica}	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)	EC _{cavidade eléctrica}	0,89	kWh/ciclo

Consumo de energia necessário para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno a gás durante um ciclo em modo convencional, por cavidade (energia final do gás)	EC _{cavidade de gás}	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo (¹)
Consumo de energia necessário para aquecer uma carga normalizada na cavidade de um forno a gás durante um ciclo em modo de circulação forçada (energia final do gás)	EC _{cavidade de gás}	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo
Índice de eficiência energética por cavidade	EEI _{cavidade}	94,2	-
Classe de eficiência energética		A	
Modo Standby		0,48	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 ELETRÓNICOS



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

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

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

9. GARANTIA E SAT

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

estabelecidos pelos regulamentos aplicáveis.

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

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

10. COPYRIGHT

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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Legende figuur 1:

1. Bedieningspaneel
2. Ventilator
3. Bakplaat
4. Rooster
5. Deur
6. Handvat

Bedieningspaneel. Fig. 2

Legende figuur 2:

1. Alarm / Instellingen wijzigen (temperatuur / tijd)
2. Klok/Uitgesteld einde
3. Start
4. Pauzeren/annuleren
5. Modus regelaar
6. Temperatuur / tijd keuzeschakelaar

Scherf Fig. 3

Legende figuur 3:

1. Geselecteerde modus
2. Scheidingsteken voor uren en minuten
3. Instellingen van het alarm
4. Alarm
5. Klok
6. Instellingen van de tijd
7. Bedrijfsinstellingen (temperatuur en tijd)
8. Instellingen van het uitgestelde einde
9. Functie vertraagd einde
10. Werking
11. Temperatuurweergave van de oven
12. Temperatuureenheid (°C)
13. Vergrendel functie van de deur

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

- Pyrolytische oven
- Handleiding
- Bakplaat
- Rooster
- Verwijderbare zijroosters

3. INSTALLATIE

Voor de installatie

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

Aansluiting op het lichtnet

- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Cecotec is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door het gebruik van het apparaat

zonder aarding. Als de installatie niet vakkundig wordt uitgevoerd, bestaat het risico op een elektrische schok. Het apparaat mag alleen door een bevoegd persoon op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Als dit niet het geval is, vervalt de garantie.

- Als het netsnoer beschadigd is, bestaat er gevaar voor elektrische schokken, kortsluiting en brand. De voedingskabel mag niet gekneld, gebogen of geklemd raken en mag niet in contact komen met hete onderdelen van het apparaat. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een gekwalificeerde elektricien.
- De netvoeding moet overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat. De voedingskabel moet voldoen aan de specificaties en het stroomverbruik.

Gevaar voor elektrische schokken.

Schakel het apparaat uit voordat u de elektrische installatie uitvoert.

Installatie

Fig. 4

1. Schuif de oven door het gat waarin hij moet worden geplaatst en lijn hem uit.
2. Zet het vervolgens vast met 2 schroeven en sluitringen zoals getoond in figuur 4.

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.5):

- Draai met een schroevendraaier de bout op de zijlipjes van het deksel van de aansluitdoos los.
- Draai de schroef los en open het deksel.
- Ga als volgt te werk om de kabel te installeren:
- Verwijder de kabelklemmschroef en de drie contactschroeven.
- Bevestig de draden onder de schroefkoppen met behulp van het volgende kleurenschema:
 - o Bruin
 - o Blauw
 - o Geel-groen
- Zet de stroomkabel vast met de kabelklem en sluit het deksel van de aansluitdoos.

Het aansluitingenbord openen:

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

Sluit het netsnoer aan op het lichtnet.

- Installeer een standaardstekker (niet meegeleverd) die overeenkomt met de belasting die is aangegeven op het typeplaatje. Als de kabel rechtstreeks op het lichtnet wordt aangesloten, installeer dan een omnipoaire stroomonderbreker met een contactopening van minimaal 3 mm tussen het apparaat en het lichtnet. De omnipoaire stroomonderbreker moet worden gedimensioneerd overeenkomstig de belasting en moet voldoen aan de geldende voorschriften (de aardkabel mag niet worden onderbroken door de stroomonderbreker).
- De voedingskabel moet zo worden gelegd dat hij geen hogere temperatuur bereikt dan 50°C boven de omgevingstemperatuur en moet worden beschermd door isolatie met een geschikte classificatie.
- Controleer voor het aansluiten of:
 - De elektrische veiligheid van dit apparaat kan alleen worden gegarandeerd als de oven correct en effectief is geaard in overeenstemming met de elektrische veiligheidsvoorschriften. Zorg er altijd voor dat de aardverbinding goed is aangesloten; bel bij twijfel een gekwalificeerde technicus om het systeem te controleren. Cecotec wijst alle aansprakelijkheid af voor schade als gevolg van een systeem dat niet is geaard.
 - Controleer voordat u het apparaat aansluit op het elektriciteitsnet of de specificaties op het typeplaatje (op het apparaat en/of op de verpakking) overeenkomen met die van het elektriciteitsnet bij u thuis.
 - Controleer of de elektrische capaciteit van de installatie en de stopcontacten het maximale vermogen van het apparaat aankunnen. Neem bij twijfel contact op met een gekwalificeerde technicus.
- Als het stopcontact en de stekker van het apparaat niet compatibel zijn, vraag dan een gekwalificeerde technicus om het stopcontact te vervangen door een geschikt model.
- Vooral deze laatste moeten er ook voor zorgen dat de doorsnede van de stopcontactkabels geschikt is voor het vermogen dat het apparaat gebruikt. Het gebruik van adapters, stekkerdozen en/of verlengstukken wordt afgeraden. Als het gebruik ervan niet kan worden vermeden, vergeet dan niet om alleen enkelvoudige of meervoudige adapters en verlengsnoeren te gebruiken die voldoen aan de huidige veiligheidsvoorschriften. Overschrijd in deze gevallen nooit de maximale stroomcapaciteit die staat aangegeven op de enkelvoudige adapter of het verlengsnoer en het maximale vermogen dat staat aangegeven op de meervoudige adapter. De stekker en het stopcontact moeten gemakkelijk toegankelijk zijn.

4. WERKING**Accessoires**

- De meegeleverde accessoires zijn geschikt voor het bereiden van elk type voedsel:
 - A Rooster: voor vochtig gebak, diepvriesproducten en groot gebraad. Het kan ook gebruikt worden om druipend vet op te vangen als u rechtstreeks op het rooster grilt.

B Grill: gebruikt om te grillen en om het te bakken voedsel op te plaatsen.

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



Reiniging van de accessoires

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



Plaatsen van accessoires








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

Begininstellingen

- Wanneer de oven is aangesloten op het lichtnet, gaan alle indicatielampjes 1 seconde branden en wordt de tijd weergegeven op het display. Standaard wordt de tijd 12:00 weergegeven. De 12 knippert. ► Knippert en  blijft branden. Op dit punt kunt u de oventijd instellen zoals hieronder beschreven in het gedeelte "De tijd instellen".
- Als er na 10 seconden geen bewerking is uitgevoerd, zal de oven u vragen om de minuten in te stellen.
- Als er na 10 seconden geen handeling is uitgevoerd, schakelt de oven over naar de stand-by modus.
- In de stand-by modus geeft de oven altijd de tijd weer.
- Wanneer de oven is aangesloten op het lichtnet, voert de deurvergrendeling een veiligheidscontrole uit. Tijdens dit proces zal het automatisch vergrendelen en ontgrendelen. Als er na 20 seconden geen afwijking wordt gedetecteerd, is de controle voltooid. Als echter tijdens het proces de foutcode «E-3» verschijnt, raadpleeg dan het gedeelte «Beveiligingsfunctie» in deze handleiding. U kunt op  drukken om de foutcode te wissen en de oven gaat naar de stand-by modus.





Tijdinstelling



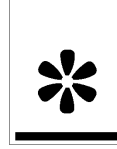



1. Wanneer de oven in stand-by staat, drukt u op  om de tijd in te stellen. Wanneer deze knop wordt ingedrukt, knipperen de tijds waarde en ►, Figuur 7. Gebruik de regelaar aan de rechterkant om de tijd in te stellen (0-23).
2. Wanneer u klaar bent met het instellen van de tijd, drukt u nogmaals op  om de minuten in te stellen. De minuten en ► knipperen, Figuur 7. Gebruik de regelaar aan de rechterkant om de minuten (0-59) in te stellen.

3. Wanneer de instelling voltooid is, drukt u nogmaals op  om de instelling te bevestigen.
 - ▶ Dooft en het scheidingsteken voor uren en minuten («:») knippert.
- Bij het instellen van de tijd knippert  en blijft  aan. Wanneer u de instelling bevestigt, gaat  uit en blijft  aan.
- Als u de tijd instelt op het scherm en niet binnen 10 seconden op  drukt om de instelling te bevestigen, wordt automatisch overgeschakeld op de minuteninstelling. Als u na 10 seconden niet op  heeft gedrukt om de instelling te bevestigen, voltooit het systeem standaard de klokinstelling en keert het automatisch terug naar de stand-by modus.
- Als de oven is losgekoppeld van het lichtnet, moet u de tijd opnieuw instellen.

Modus selectie

Wanneer de oven in stand-by staat, kunt u de gewenste modus selecteren met de keuzeschakelaar aan de linkerkant. De oven onthoudt de laatst geselecteerde modus.

Indicator	Beschrijving
	Defrost (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.
	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.
	Convectie + 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.
	Midden 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.

	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.
	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.
	Verwarming door ventilator en onderste verwarmingselement: Deze kookmethode gebruikt het onderste element samen met de ventilator, die helpt om de warmte te circuleren. Het is geschikt voor voedsel dat van onderaf verwarmd moet worden, zoals pizza's.
	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.
	Pyrolytische reiniging ( verschijnt op het display): De oven verkoolt vet en etensresten zodat ze gemakkelijk schoon te maken zijn. Voordat de pyrolytische reiniging wordt geactiveerd, moeten alle accessoires uit de oven worden verwijderd, anders kunnen ze beschadigd raken.

Opmerking:

- In stand 1 tot 7 en ECO draait de ventilator op lage snelheid. De oven stopt met werken wanneer de temperatuur in de oven onder de 100 °C zakt.
- Als de oven in een van de standen een temperatuur van meer dan 300 °C bereikt, draait de ventilator op hoge snelheid.

OPMERKING: Gebruik bij het plaatsen van voedsel op de ovenbodem geen standen waarbij het onderste verwarmingselement brandt, om warmteopbouw te voorkomen.

- Wanneer u de modus selecteert, toont het display de standaardtijd (als u de ECO-modus selecteert, verschijnt «ECO» op het display). Onderaan het display wordt de standaardtemperatuur weergegeven.
 - A Als u een modus selecteert waarin de temperatuur kan worden aangepast, wordt de standaardtemperatuur onderaan het display weergegeven (en knippert). De indicatoren °C en ► knipperen ook. →| Moet blijven branden. U kunt de temperatuur selecteren met de regelaar aan de rechterkant. Wanneer u klaar bent, drukt u op ⏸ om naar de tijdsinstelling te gaan. Het display toont de standaardtijd van de geselecteerde modus en knippert. ► Knippert en →| blijft branden. Gebruik de regelaar aan de rechterkant om de gewenste tijd te selecteren.
 - B Als de modus geen temperatuurinstelling ondersteunt, knipperen de tijd en ►. →| Moet blijven branden. Als u een modus heeft geselecteerd waarin u de temperatuur niet kunt aanpassen, kunt u de tijd direct selecteren.
- Als u na 10 seconden geen tijd of temperatuur instelt of niet op ▶| drukt, gaat de oven naar de stand-by modus.
- Figuur 8 laat zien hoe het display eruitziet als de oven in werking is.
- Als de oven werkt, licht →| op en toont het display het aftellen en de indicator voor de geselecteerde modus. De temperatuur in de oven wordt onderaan weergegeven.

Opmerking:

- Het tijdsbereik loopt van 0 minuten tot 10 uur.
- Als u 0 minuten selecteert en vervolgens op ▶| drukt, start de oven niet, maar gaat hij naar de stand-by modus.
- Als de kooktijd is ingesteld op 0 minuten en er wordt geprobeerd de functie voor uitgesteld einde te programmeren (na het instellen van de gewenste tijd voor het uitgesteld einde en het aanraken van ▶|), zal de oven de programmering niet accepteren en automatisch terugkeren naar de stand-by modus.
- Wanneer u de tijd of temperatuur heeft ingesteld, drukt u op ▶| om de oven te starten en het bijbehorende lampje knippert. Het aftellen begint wanneer u de oven aanzet.
- Opmerking: Wanneer de temperatuur in de oven de ingestelde temperatuur nadert, waarschuwt de oven gedurende twee seconden. Als het aftellen 0 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, toont het display «Lo °C».

Functie uitgesteld einde

- Na het instellen van de kooktijd en temperatuur en voordat u ▶| aanraakt om het koken te starten, raakt u ⏸ aan om de eindtijd van het koken in te stellen (functie voor uitgesteld einde).
- Tijdens de instelling van het uitgesteld einde knippert ►, blijft ⏸ verlicht en knippert de

- kloktijdwaarde. Draai aan de rechterknop om de tijd in te stellen.
- Zodra u het uur heeft geselecteerd, raakt u ⏸ opnieuw aan om de minuten in te stellen. Op dat moment knippert de minuutwaarde en kunnen de minuten worden ingesteld door aan de rechter regelaar te draaien. U kunt ⏸ gebruiken om te schakelen tussen uur- en minuutinstellingen.
- Nadat u de eindtijd voor het koken heeft ingesteld, raakt u ▶| aan om het koken te starten.

Opmerking:



- De maximale tijd die u kunt instellen is 24 uur.
- Als uitgesteld einde geactiveerd is, ziet het ovensdisplay eruit zoals in figuur 9. De oven start niet.
- →| En ⏸ verschijnen. Daarnaast worden ook de huidige tijd, geselecteerde temperatuur en functie weergegeven.
- Als u na 10 seconden de tijdsinstelling van de functie uitgesteld einde niet heeft bevestigd, schakelt de oven over naar de stand-by modus.
- Wanneer deze functie geactiveerd is, kunt u op ⏸ drukken om de tijd te controleren waarop de oven zal starten (tijd waarop de oven zal starten = uitgestelde eindtijd - kooktijd).
- Als u de functie uitgesteld einde heeft geactiveerd, maar deze wilt annuleren, druk dan op [II] touch icoon. De oven gaat naar de stand-by modus.
- Wanneer de functie uitgesteld einde actief is, wordt ook de vergrendel functie van de deur automatisch geactiveerd en licht m-O op.

Opmerking: De deurvergrendelingsfunctie wordt pas geactiveerd als de oven begint te koken (het bijbehorende lampje gaat tot die tijd ook niet branden).

Pyrolytische reiniging modus

- U kunt deze modus selecteren met de regelaar aan de linkerkant. U kunt de temperatuur niet instellen in deze modus. De standaardtijd is 1,5 uur. Gebruik de regelaar aan de rechterkant om de werkingstijd in te stellen. Het minimum is 1,5 uur, het maximum is 2,5 uur.
- Nadat u deze modus heeft geselecteerd en de gewenste tijd heeft ingesteld, drukt u op ▶| om de modus te starten. Op dat moment gaat →| branden en wordt de deurvergrendeling geactiveerd. m-O Brandt, wat betekent dat de ovendeur vergrendeld is en dat de pyrolytische reiniging geactiveerd is. Door op [II] te drukken kunt u de reiniging pauzeren of annuleren.
- Wanneer u de Pyrolytische reinigingsmodus heeft geactiveerd, toont de bovenkant van het display het aftellen en de onderkant van het display toont P47. Als deze modus geactiveerd is, brandt het ovenlampje niet.
- Wanneer deze modus geactiveerd is, wordt de deurvergrendelingsfunctie geactiveerd en kan de deur niet geopend worden. Als de foutcode «E-3» verschijnt, raadpleeg dan het gedeelte "Beveiligingsfunctie" in deze handleiding. Druk op [II] drukken om de foutcode te wissen en de oven gaat naar de stand-by modus. Configureer vervolgens de pyrolytische reiniging opnieuw en druk op ▶| om deze te activeren.

Vergrendel functie van de deur

- 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 zoals weergegeven in figuur 10. De deurvergrendeling wordt automatisch uitgeschakeld als de temperatuur in de oven lager is dan 280 °C.  Gaat uit zoals getoond in Figuur 11.
- In Figuur 10 ziet u hoe het display van de oven verschijnt in de stand-by modus als de deurvergrendelingsfunctie geactiveerd is.
- In Figuur 11 ziet u hoe het display van de oven verschijnt in de stand-by modus als de deurvergrendelingsfunctie uitgeschakeld is.

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.
- Als de temperatuursensor defect is en de oven de ingestelde temperatuur niet binnen 15 minuten kan bereiken, wordt de deurvergrendelingsfunctie automatisch geactiveerd (behalve in de ontdooi-stand).
- 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 uitgesteld einde actief is, is ook de functie deurvergrendeling actief.



De deurvergrendelingsfunctie wordt in de volgende stappen gedeactiveerd:

- Wanneer het pyrolytische reinigingsproces is voltooid of gepauzeerd, wordt de deurvergrendelingsfunctie automatisch uitgeschakeld wanneer de temperatuur 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.



Noodontgrendeling

Om de deurvergrendelingsfunctie uit te schakelen, houdt u tegelijkertijd  en  ingedrukt. Wanneer de functie gedeactiveerd is, dooft het overeenkomstige indicatielampje en weerklinkt er een pieptoon. De deur kan worden geopend.

Opmerking: Als u de deur op deze manier ontgrendelt, moet u de oven loskoppelen van het

lichtnet en opnieuw aansluiten. Het deurslot voert een veiligheidscontrole uit. Daarna kan de oven weer normaal gebruikt worden.

Beveiliging

- Het display toont de foutcode «E-1» zoals getoond in figuur 12 als het sensorcircuit kortgesloten of open is terwijl de oven draait. Als dit gebeurt, klinken er 10 pieptonen. De deurvergrendelingsfunctie wordt geactiveerd. U kunt op  drukken om de oven in stand-by modus te zetten.
- In figuur 12 wordt het weergegeven als anomalie in de sensor
- Als de temperatuur lager is dan 35 °C na 5 minuten verwarmen (dit geldt niet voor de ontdooi-stand of ECO-modus), betekent dit dat een van de verwarmingselementen defect is. Het display toont de foutcode «E-2» zoals weergegeven in figuur 13 en er klinken 10 piepjes. Druk op  om de oven in stand-by modus te zetten.




Figuur 13 toont de foutcode op een van de weerstanden.

- Als tijdens het pyrolytisch reinigingsproces de foutcode «E-3» verschijnt op het display zoals weergegeven in figuur 14 wanneer de deur is vergrendeld, betekent dit dat de deurvergrendeling of het detectiecircuit niet goed werkt. Als deze code verschijnt, piept de oven 10 keer. Druk op  om de oven in stand-by modus te zetten.

Figuur 14 toont de foutcode voor een fout in het deurslot of in het detectiecircuit.

- 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 en verschijnt de foutcode «E-6» op de display.

Controles

1. Wanneer u een modus heeft geselecteerd en de oven heeft opgestart, drukt u op  om de tijd te bekijken. Het scheidingsteken voor uren en minuten («:») knippert. Als u nogmaals op  drukt of als er 10 seconden voorbijgaan, keert de oven terug naar het display van de geselecteerde modus.
2. Nadat u de tijd van het alarm heeft ingesteld en een modus heeft geselecteerd of de functie uitgesteld einde heeft geactiveerd, drukt u op  om het aftellen van het alarm te bekijken. Als u nogmaals op  drukt of als er 10 seconden voorbijgaan, keert de oven terug naar het vorige display. U kunt het aftellen van het alarm controleren of de tijd instellen wanneer de oven in stand-by staat. Als er minder dan een minuut resteert voordat het alarm afgaat, toont het display "0:00" (seconden worden niet getoond).
3. Als u de functie uitgesteld einde heeft geactiveerd en de tijd wilt controleren waarop de

oven zal starten, drukt u op . Daarbij knipperen het uur en de minuten. Als u nogmaals op drukt of als er 10 seconden voorbijgaan, keert de oven terug naar het vorige display.

Alarm functie

Druk op wanneer de oven in stand-by staat om het alarm te activeren. Het uur knippert en de minuten blijven onveranderd. ► Knippert en blijft branden.

1. Draai aan de rechter regelaar om de tijd in te stellen; als u dit gedaan heeft, stopt de tijds waarde met knipperen en wordt deze vastgezet. Het instelbereik is 0-23.
2. Druk nogmaals op en de minuten knipperen, terwijl het uur vast blijft staan.
3. Draai aan de rechter regelaar om de minuten in te stellen; als u dit doet, stopt deze waarde met knipperen en blijft deze vast staan. Het instelbereik is 0-59.
4. Wanneer het instellen van de tijd van het alarm voltooid is, drukt u op om het te bevestigen. Het display toont de tijd, ► dooft en het scheidingsteken voor uren en minuten («:») knippert. Blijft branden en het aftellen van het alarm begint. Wanneer het aftellen 00:00 bereikt, klinkt er één pieptoon per seconde gedurende één minuut. Het indicatielampje knippert, druk op een willekeurige touch icoon om het knipperen te stoppen.

Opmerking:

1. Tijdens het instellen blijven het uur- en minuutscheidingsteken «:» en vast staan.
2. Als u tijdens het instellen ingedrukt houdt, wordt de alarminstelling geannuleerd en gaat de oven naar de stand-by modus.
3. Als u het alarm al heeft ingesteld, verschijnt op het display wanneer de oven in werking is en kunt u de resterende tijd zien.

Start/Pauze/Annuleringsfunctie

- Wanneer u een modus heeft geselecteerd, drukt u op om deze te starten. Als u op drukt terwijl het koken is gepauzeerd, wordt het koken opnieuw gestart.
- Als u op drukt terwijl de oven draait, wordt het koken gepauzeerd. De temperatuur- en tijdwaarden knipperen, net als . Aan de andere kant blijft het indicatielampje van de geselecteerde modus vast branden. Druk nogmaals op dit icoon om het koken te annuleren.
- Als u ingedrukt houdt tijdens het instellen van de tijd, gaat de oven naar de stand-by modus.
- Wanneer u de modus, tijd en temperatuur heeft geselecteerd, drukt u op om de instellingen te verlaten en gaat de oven naar de stand-by modus.
- Als u op drukt na het instellen van de functie uitgesteld einde of als de functie is gestart, gaat de oven naar de stand-by modus.
- Verwijder voor het koken alle overbodige accessoires uit de oven.
- Verwarm de oven 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 oven deur zo weinig mogelijk te openen om het voedsel te kunnen zien (het ovenlicht 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

Om de nieuwe geur te elimineren, verwarmt u de oven als deze leeg is, zoals hieronder beschreven:

- Zorg ervoor dat er geen verpakking achterblijft in de oven.
 1. Gebruik de linker regelaar om de modus conventioneel te activeren.
 2. Stel de temperatuurregelaar in op 250 °C.
 3. Zet de oven na een uur uit. Draai hiervoor de regelaar naar de uit-stand.

Aanbevelingen

- 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 oven deur gesloten.
- 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.
- 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 één niveau met de conventionele modus. 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 luchtig. 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 om te koken met de Grill functie

- 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.
- 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 weet u of het vlees klaar is? Gebruik een vleesthermometer (verkrijgbaar in gespecialiseerde winkels) of voer de "lepeltest" uit. 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 meubelementen.

Tips voor energiebesparing

- De volgende informatie helpt u om energie te besparen:
 1. Gebruik donkergekleurd of geëmailleerd kookgerei, omdat dit de warmte beter doorlaat.
 2. Verwarm de oven voor.
 3. Open de oven deur niet vaak tijdens het koken.
 4. Probeer meer dan één gerecht tegelijk te bereiden in de oven. U kunt twee ovenschotels op het rooster te plaatsen.
 5. Kook meerdere gerechten na elkaar. De oven is dan al heet.
 6. U kunt energie besparen door de oven een paar minuten voor de bereidingstijd uit te schakelen. Open de oven deur niet.
 7. Ontdooi diepvriesgerechten voor het koken.

5. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- De oven moet na elk gebruik worden schoongemaakt. Bij het schoonmaken van de oven moet het licht aan zijn zodat de oppervlakken beter te zien zijn.
- De binnenkant van de oven mag alleen worden gewassen met lauw water en een beetje vloeibare zeep.
- Veeg de binnenkant van de oven na het schoonmaken droog met een doek.
- Reinig de oven nooit 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.
- 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 soort ovenreiniger gebruikt, zorg er dan voor dat deze geschikt is voor ovens.
- Schade aan het apparaat veroorzaakt door een schoonmaakmiddel wordt niet gratis gerepareerd, zelfs niet als het apparaat binnen de garantieperiode valt.
- Gebruik geen schoonmaakmiddelen met schurende materialen voor het reinigen en onderhouden van de oven.

De ovendeur verwijderen en monteren

- 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.
- Als het scharnier niet vergrendeld is, kan de deur plotseling met grote kracht dichtvallen. Zorg er daarom voor dat de vergrendelingsstang altijd gesloten is. Hij mag alleen open zijn als de deur is verwijderd.

De ovendeur verwijderen

- Open de deur helemaal.
- Til beide kanten van de vergrendelingsstang op. Fig. 15
- 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. 16

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

De deurpanelen verwijderen

- Verwijder de deur van de oven en leg hem op een doek. Fig. 17
- Verwijder de drie schroeven met een kruiskopschroevendraaier. Fig. 18
- Til het glasframe op en duw het volgens de pijl in figuur 19.
- Draai vervolgens het frame om en verwijder de vier schroeven met een kruiskopschroevendraaier. Fig. 20

Let op

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

De deurpanelen 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

- Om de zijkanten van de oven schoon te maken, moeten de zijrails verwijderd worden.
- 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. Risico op elektrische schok.
- Schakel de stroomonderbreker in de zekeringkast uit.
- Leg een theedoek in de oven als het koud is om bederf te voorkomen.
- Schroef de glazen afdekking los door deze linksom te draaien.
- Vervang de lamp door een lamp van hetzelfde type.
- Schroef de glazen afdekking weer vast.
- Verwijder de theedoek en schakel de stroomonderbreker in.

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.

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 het lampje in uw fornuis of de werking van een ander apparaat.
	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: 04734 / 04735

Product: Bolero Hexa P526000 Line A / Bolero Hexa P526000 Glass Black A

Nominale spanning: 220 - 240 V~

Nominale frequentie: 50 - 60 Hz

Nominaal vermogen: 2800 W

	Symbol	Waarde	Eenheid
Identificatie van het model		04734 / 04735	
Type oven		Bolero Hexa P526000 Line A / Bolero Hexa P526000 Glass Black A	
Massa van het apparaat	M	35,5	Kg
Aantal caviteiten		1	
Warmtebron (elektriciteit of gas)		-	-
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}	0,89	kWh/cyclus
Energieverbruik dat nodig is om een gestandaardiseerde lading in een gas caviteit te verwarmen tijdens een cyclus in conventionele modus, per caviteit (finale gasenergie)	EC _{gas caviteit}	N.A N.A	MJ/cyclus kWh/ cyclus (1)
Energieverbruik dat nodig is om een gestandaardiseerde lading in een gas caviteit te verwarmen gedurende één cyclus in geforceerde circulatiemodus (finale gasenergie)	EC _{gas caviteit}	N.A N.A	MJ/cyclus kWh/ cyclus
Energie-efficiëntie-index per caviteit	EEl _{caviteit}	94,2	-
Energie-efficiëntieklasse		A	
Standby modus		0,48	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 veelevoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, doorgegeven of verspreid op welke wijze dan ook (elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen en dergelijke) zonder voorafgaande toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Legenda rysunku 1:

1. Panel sterowania
2. Wentylator
3. Blacha
4. Kratka
5. Drzwi
6. Uchwyt

Panel kontroli Rys. 2

Legenda rysunku 2:

1. Sygnał dźwiękowy / Zmiana ustawień (temperatura/czas)
2. Zegar/Opóźnione zakończenie
3. Start
4. Pauza/Anuluj
5. Pokrętko trybów
6. Pokrętko temperatury/czasu

Ekran Rys. 3

Legenda rysunku 3:

1. Wybrany tryb
2. Separator godzin i minut
3. Ustawienie sygnału dźwiękowego
4. Sygnał dźwiękowy
5. Zegar
6. Ustawienie czasu
7. Ustawienie pracy (temperatura i czas)
8. Ustawienie opóźnionego zakończenia
9. Funkcja opóźnionego zakończenia
10. Wskaźnik funkcjonowania
11. Wyświetlacz temperatury piekarnika
12. Jednostka temperatury (°C)
13. Funkcja blokady drzwi

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 pyrolizą
- Instrukcja obsługi
- Blacha
- Kratka
- Zdejmowane kratki boczne

3. INSTALACJA

Przed instalacją

- Urządzenie musi być zainstalowane w szafce do zabudowy. Należy zachować bezpieczną odległość między urządzeniem a ścianami kuchni.
- 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. Pomiędzy piekarnikiem a innymi urządzeniami należy pozostawić odstęp 5 mm.
- Jeśli pod piekarnikiem znajduje się szuflada, między piekarnikiem a szufladą należy zainstalować półkę.
- Drzwiczek i/lub uchwytu nie wolno używać do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia.
- Podczas instalacji urządzenie musi być podłączone zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi gazu i/lub elektryczności.
- Urządzenie musi być transportowane przez co najmniej dwie osoby.
- Do przenoszenia piekarnika należy używać szczelin lub uchwytów po jego obu stronach.

Podłączenie do sieci elektrycznej

- To urządzenie musi być uziemione.
- Cecotec nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia spowodowane użytkowaniem

urządzenia bez uziemienia. Jeśli instalacja nie zostanie przeprowadzona profesjonalnie, istnieje ryzyko porażenia prądem. Urządzenie może być podłączone do sieci elektrycznej wyłącznie przez autoryzowaną, wykwalifikowaną osobę. W przeciwnym razie gwarancja zostanie unieważniona.

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, istnieje ryzyko porażenia prądem, zwarcia i pożaru. Przewód zasilający nie może być ściśnięty, zagięty lub przytrzaśnięty i nie może stykać się z gorącymi częściami urządzenia. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez wykwalifikowanego elektryka.
- Zasilanie sieciowe musi być zgodne z informacjami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia. Przewód zasilający musi być zgodny ze specyfikacją i poborem mocy.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Przed przystąpieniem do instalacji elektrycznej należy odłączyć urządzenie.

Instalacja

Rys. 4

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

Połączenia elektryczne

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

Instalacja przewodu zasilającego

Otwarcie skrzynki przyłączeniowej. (Rys. 5):

- Za pomocą śrubokręta podważ śrubę na bocznych zaczepach pokrywy skrzynki przyłączeniowej.
- Odkręć śrubę i otwórz pokrywę.
- Aby zainstalować przewód, należy postąpić tak jak zostało to opisane poniżej:
- Usuń śrubę zacisku przewodu i trzy śruby kontaktowe.
- Zamocuj przewody pod łbami śrub, używając następującego schematu kolorów:
 - o Brązowy
 - o Niebieski
 - o Żółty-zielony
- Przymocuj przewód zasilający za pomocą zacisku kablowego i zamknij pokrywę skrzynki przyłączeniowej.

Otwarcie listwy zaciskowej:

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

Podłączanie przewodu zasilającego do sieci elektrycznej

- Zainstaluj standardową wtyczkę (niedostarczona) odpowiadającą ładunkowi elektrycznemu wskazanemu na tabliczce znamionowej. Podłączając przewód bezpośrednio do sieci, należy zainstalować wyłącznik nadprądowy z minimalną przerwą między stykami wynoszącą 3 mm między urządzeniem a siecią. Wyłącznik nadprądowy musi być dobrany do ładunku elektrycznego i zgodny z obowiązującymi przepisami (przewód uziemiający nie może być przerywany przez wyłącznik).
- Przewód zasilający powinien być poprowadzony tak, aby nie osiągał temperatury wyższej niż 50°C powyżej temperatury otoczenia i powinien być zabezpieczony izolacją odpowiedniej klasy.
- Przed wykonaniem połączenia sprawdź następujące elementy:
- Bezpieczeństwo elektryczne tego urządzenia można zagwarantować tylko wtedy, gdy piekarnik jest prawidłowo i skutecznie uziemiony, zgodnie z przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa elektrycznego. Zawsze upewnij się, że uziemienie jest odpowiednie; w razie wątpliwości skontaktuj się ze specjalistą w celu sprawdzenia instalacji. Cecotec nie ponosi odpowiedzialności za szkody 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 gniazdka na odpowiedni model.
- Należy upewnić się, że przekrój przewodów wtykowych był odpowiedni do mocy pobieranej przez urządzenie. Nie zaleca się stosowania adapterów, listw zasilających i/lub przedłużaczy. Jeśli nie można uniknąć ich użycia, należy pamiętać, że należy używać jedynie adapterów i przedłużaczy, które są zgodne z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa. W takich przypadkach nigdy nie należy przekraczać maksymalnej obciążalności prądowej wskazanej na adapterze lub przedłużaczu jednogniazdowym oraz maksymalnej mocy wskazanej na adapterze wielogniazdowym. Wtyczka i gniazdko muszą być łatwo dostępne.

4. FUNKCJONOWANIE

Akcesoria

- Dostarczone akcesoria nadają się do przygotowywania każdego rodzaju żywności.
 - A Blacha: do wilgotnych ciast, tortów, mrożonek i dużych pieczeni. Może być również używana do zbierania kapiącego tłuszczu podczas pieczenia bezpośrednio na kratce.

B Kratka: służy do pieczenia i umieszczania żywności przeznaczonej do pieczenia.

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


Czyszczenie akcesoriów

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

Wkładanie akcesoriów

- Piekarnik ma 5 różnych poziomów, na których można umieścić akcesoria. Włóż je do końca, tak aby nie dotykały panelu drzwi. Rys. 6
- Podczas korzystania z akcesoriów należy pamiętać o ich prawidłowym włożeniu ich do piekarnika.
- Akcesoria można wyciągnąć mniej więcej do połowy. Pozwala to na łatwe zdejmowanie żywności.
- Uwaga: Akcesoria mogą się odkształcać po podgrzaniu. Gdy ostygną, powrócą do swojego pierwotnego kształtu. Nie wpływa to na ich działanie.

Ustawienia początkowe

- Gdy piekarnik jest podłączony do sieci elektrycznej, wszystkie lampki kontrolne zaświecą się na 1 sekundę, a na wyświetlaczu pojawi się godzina. Domyślnie wyświetlaną godziną będzie 12:00. 12 będzie migać. Wskaźnik ► będzie migać, a wskaźnik zegara ⌚ pozostanie zaświecony. W tym momencie można ustawić godzinę piekarnika, jak opisano poniżej w sekcji „Ustawianie godziny”.
- Jeśli po 10 sekundach nie zostanie wykonana żadna operacja. Piekarnik poprosi o ustawienie minut.
- Jeśli po 10 sekundach nie zostanie wykonana żadna operacja, piekarnik przejdzie w tryb gotowości.
- W trybie gotowości piekarnik zawsze wyświetla godzinę.
- Po podłączeniu piekarnika do sieci elektrycznej blokada drzwi przeprowadzi kontrolę bezpieczeństwa. Podczas tego procesu urządzenie będzie automatycznie blokowane i odblokowywane. Jeśli po 20 sekundach nie zostanie wykryta żadna anomalia, kontrola zostanie zakończona. Jednak jeśli podczas procesu pojawi się kod błędu E-3, należy zapoznać się z sekcją „Funkcja ochrony” w niniejszej instrukcji. Można nacisnąć ikonę , aby kod błędu zniknął, a piekarnik przeszedł w tryb gotowości.

Ustawienie godziny


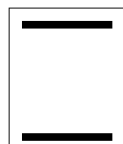
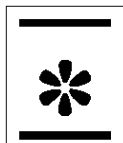
1. Gdy piekarnik znajduje się w trybie gotowości, naciśnij ikonę ⌚, aby ustawić godzinę. Po naciśnięciu, wartość czasu i wskaźnik ► będą migać, Rysunek 7. Aby ustawić godzinę (0-23) użyj pokrętła po prawej stronie.
2. Po zakończeniu ustawiania godziny naciśnij ponownie ikonę ⌚, aby ustawić minuty.







Minuty i wskaźnik ► będą migać, Rysunek 7. Aby ustawić minuty (0-59) użyj pokrętła po prawej stronie.

3. Po zakończeniu ustawiania naciśnij ponownie ikonę ⌚, aby potwierdzić. Wskaźnik ► wyłączy się, a separator godzin i minut („:”) zacznie migać.
- Po ustawieniu godziny wskaźnik ► będzie migać, a wskaźnik zegara ⌚ pozostanie zaświecony. Po potwierdzeniu ustawienia wskaźnik ► zgaśnie, a wskaźnik zegara ⌚ pozostanie zaświecony.
 - Podczas ustawiania wartości czasu na wyświetlaczu, jeśli w ciągu 10 sekund nie zostanie naciśnięta ikona dotykowa ⌚ w celu potwierdzenia ustawienia, nastąpi automatyczne przełączenie na ustawienie minut. Jeśli po 10 sekundach nie zostanie naciśnięta ikona ⌚, aby potwierdzić, system domyślnie zakończy ustawianie zegara i automatycznie powróci do trybu gotowości.
 - Jeśli piekarnik zostanie odłączony od zasilania, konieczne będzie ponowne ustawienie czasu.

Wybór trybu

Gdy piekarnik znajduje się w trybie gotowości, można wybrać żądany tryb za pomocą pokrętła po lewej stronie. Piekarnik zapamięta ostatnio wybrany tryb.

Wskaźnik	Opis
	Defrost (rozmrażanie): Wentylator działa bez grzania, aby skrócić czas rozmrażania żywności. Zależy to od temperatury otoczenia oraz ilości i rodzaju żywności.
	Tradycyjny: W tym trybie włącza się zewnętrzna część górnej i dolnej grzałki. Odpowiedni jest do grillowania i pieczenia na jednym poziomie.
	Konwekcja + grill: W tym trybie ciepło jest przekazywane z górnej i dolnej grzałki, a wentylator pomaga rozprowadzać ciepło w całym piekarniku, zapewniając równomierne pieczenie. Odpowiedni jest do grillowania i pieczenia na jednym poziomie.

	<p>Środek grilla:</p> <p>Ten tryb wykorzystuje tylko wewnętrzną część górnej grzałki, co powoduje skierowanie ciepła w dół. Nadaje się do pieczenia małych porcji bekonu, tostów, mięsa itp.</p>
	<p>Grill:</p> <p>Ten tryb wykorzystuje obie części górnej grzałki, co powoduje skierowanie ciepła w dół. Odpowiedni do pieczenia średnich i dużych porcji kielbasek, boczku, mięsa, ryb itp.</p>
	<p>Grzanie wentylatorem i grill:</p> <p>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.</p>
	<p>Ogrzewanie za pomocą wentylatora i dolnej grzałki:</p> <p>Ta metoda pieczenia wykorzystuje dolną grzałkę wraz z wentylatorem, który pomaga w cyrkulacji ciepła. Nadaje się do żywności, która musi być podgrzewana od dołu, np. pizzy.</p>
	<p>ECO:</p> <p>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>
	<p>Czyszczenie pyrolityczne (na wyświetlaczu pojawi się PYP):</p> <p>Piekarnik zwęglą tłuszcz i resztki jedzenia, ułatwiając czyszczenie. Przed uruchomieniem czyszczenia pyrolitycznego należy wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika, w przeciwnym razie mogą one ulec uszkodzeniu.</p>

Uwaga:

- W trybach od 1 do 7 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.








UWAGA: Podczas umieszczania żywności na podstawie piekarnika nie należy używać trybów, w których dolny element grzejny jest aktywowany, aby zapobiec gromadzeniu się ciepła.

- Po wybraniu trybu na wyświetlaczu pojawi się domyślny czas (po wybraniu trybu ECO na wyświetlaczu pojawi się „Eco”). W dolnej części ekranu wyświetlona zostanie domyślna temperatura.
 - A W przypadku wybrania trybu, w którym można regulować temperaturę, domyślna temperatura pojawi się w dolnej części wyświetlacza (i będzie migać). Wskaźniki °C i ► również będą migać. Wskaźnik → pozostanie zaświecony. Temperaturę można wybrać za pomocą pokrętła po prawej stronie. Po zakończeniu naciśnij ikonę ⚙, aby przejść do ustawień czasu. Wyświetlacz pokaże domyślny czas wybranego trybu i będzie migać. Wskaźnik ► będzie migać, a wskaźnik funkcjonowania → pozostanie zaświecony. Użyj pokrętła po prawej stronie, aby wybrać żądany czas.
 - B Jeśli tryb nie obsługuje ustawiania temperatury, godzina i wskaźnik ► będą migać. Wskaźnik → pozostanie zaświecony. Jeśli wybrano tryb, który nie pozwala na regulację temperatury, można bezpośrednio wybrać godzinę.
- Jeśli po 10 sekundach nie zostanie ustawiony czas ani temperatura lub nie zostanie naciśnięta ikona ⏸, piekarnik przejdzie w tryb gotowości.
- Rysunek 8 przedstawia wygląd wyświetlacza podczas pracy piekarnika.
- Gdy piekarnik pracuje, wskaźnik → zaświeci się, a na wyświetlaczu pojawi się odliczanie i wskaźnik wybranego trybu. W dolnej części wyświetlacza pokaże się temperatura wewnętrzna piekarnika.






Uwaga:

- Zakres czasowy wynosi od 0 minut do 10 godzin.
- Jeśli wybierzesz 0 minut, a następnie naciśniesz ikonę ⏸, piekarnik nie uruchomi się, ale przejdzie w tryb gotowości.
- Jeśli czas gotowania jest ustawiony na 0 minut i zostanie podjęta próba zaprogramowania funkcji opóźnionego zakończenia (po ustawieniu żądanego czasu opóźnionego zakończenia i dotknięciu przycisku ⏸), piekarnik nie zaakceptuje programowania i automatycznie powróci do trybu gotowości.
- Po ustawieniu czasu lub temperatury naciśnij ikonę ⏸, aby uruchomić piekarnik, a odpowiedni wskaźnik zacznie migać. Odliczanie rozpocznie się po włączeniu piekarnika.
- Ważne: 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”.

Funkcja opóźnionego zakończenia






- Po ustawieniu czasu i temperatury pieczenia, a przed naciśnięciem ikony  w celu rozpoczęcia pieczenia, naciśnij ikonę , aby rozpocząć ustawianie czasu zakończenia gotowania (funkcja opóźnionego zakończenia).
- Podczas ustawiania opóźnionego zakończenia ikona  będzie migać, ikona funkcji opóźnionego zakończenia  pozostanie zaświecona, a wartość godziny zegara będzie migać. Obróć prawe pokrętło, aby ustawić godzinę.
- Po wybraniu godziny ponownie naciśnij ikonę , aby ustawić minuty. W tym czasie wartość minut będzie migać, a minuty można ustawić obracając prawe pokrętło. Za pomocą ikony  można przetaczać między ustawieniami godzin i minut.
- Po ustawieniu czasu zakończenia naciśnij ikonę , aby rozpocząć pieczenie.



Uwaga:

- Maksymalny czas pieczenia, który można ustawić wynosi 9 godzin.
- Po włączeniu funkcji opóźnionego zakończenia wyświetlacz piekarnika będzie wyglądał tak, jak pokazano na rysunku 10. Piekarnik się uruchomi.
- Pojawią się ikony  i . Ponadto wyświetlana będzie bieżąca godzina oraz wybrana temperatura i funkcja.
- Jeśli po upływie 10 sekund nie zostanie potwierdzone ustawienie czasu dla funkcji opóźnionego zakończenia, piekarnik przejdzie w tryb gotowości.
- Gdy ta funkcja jest aktywna, można nacisnąć ikonę dotykową , aby sprawdzić godzinę, o której piekarnik się uruchomi (godzina, o której piekarnik się uruchomi = opóźniony czas zakończenia - czas pieczenia).
- Jeśli funkcja opóźnionego zakończenia została aktywowana, ale chcesz ją anulować, naciśnij ikonę dotykową . Piekarnik przejdzie wówczas w tryb gotowości.
- Po uruchomieniu funkcji opóźnionego zakończenia automatycznie aktywowana zostanie również funkcja blokady drzwi i zaświeci się wskaźnik .



Uwaga: Funkcja blokady drzwi nie zostanie aktywowana dopóki piekarnik nie rozpocznie pieczenia (odpowiedni wskaźnik również nie zaświeci się do tego momentu).

Tryb czyszczenia pyrolitycznego

- Tryb ten można wybrać za pomocą pokrętła po lewej stronie. Temperatura w tym trybie nie jest regulowana. Domyślny czas to 1,5 godziny. Użyj pokrętła po prawej stronie, aby ustawić czas pracy. Minimum to 1,5 godziny, a maksimum to 2,5 godziny.
- Po wybraniu tego trybu i ustawieniu żądanego czasu, naciśnij ikonę dotykową , aby go uruchomić. W tym momencie wskaźnik  zaświeci się, a blokada drzwi zostanie aktywowana. Zaświeci się wskaźnik , co oznacza, że drzwiczki piekarnika są zablokowane i aktywowano czyszczenie pyrolityczne. Naciskając ikonę dotykową  można wstrzymać lub anulować czyszczenie.
- Po włączeniu trybu czyszczenia pyrolitycznego w górnej części wyświetlacza pojawi się odliczanie, a w dolnej pojawi się . Jeśli ten tryb jest włączony, lampka piekarnika nie zaświeci się.

- Po włączeniu tego trybu aktywowana jest blokada drzwi i nie będzie można ich otworzyć. Jeśli pojawi się kod błędu E-3, należy zapoznać się z sekcją „Funkcja ochrony” w niniejszej instrukcji. Naciśnij ikonę , aby kod błędu zniknął, a piekarnik przeszedł w tryb gotowości. Następnie należy ponownie ustawić czyszczenie pyrolityczne i nacisnąć ikonę , aby je aktywować.

Funkcja blokady drzwi

- Po zakończeniu czyszczenia pyrolitycznego piekarnik przejdzie w tryb gotowości. Gdy temperatura wewnątrz piekarnika przekroczy 300°C, zaświeci się wskaźnik , jak pokazano na rysunku 10. Blokada drzwi zostanie automatycznie wyłączona, gdy temperatura wewnątrz piekarnika spadnie poniżej 280°C. Wskaźnik  zgaśnie, jak pokazano na rysunku 11.
- Na rysunku 10 można zobaczyć, jak będzie wyglądał wyświetlacz piekarnika w trybie gotowości z włączoną funkcją blokady drzwi.
- Na rysunku 11 można zobaczyć, jak będzie wyglądał wyświetlacz piekarnika w trybie gotowości z wyłączonej funkcją blokady drzwi.

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 czujnik temperatury jest uszkodzony i piekarnik nie może osiągnąć ustawionej temperatury w ciągu 15 minut, funkcja blokady drzwi zostanie aktywowana automatycznie (z wyjątkiem trybu rozmrażania).
- 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 działa funkcja opóźnionego zakończenia, aktywowana zostaje również funkcja blokady 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.

Awaryjne otwieranie drzwi


Aby wyłączyć funkcję blokady drzwi należy jednocześnie nacisnąć i przytrzymać ikony dotykowe funkcji opóźnionego zakończenia  i Pauzy/Anulowania . Gdy funkcja zostanie wyłączona, odpowiedni wskaźnik zgaśnie i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Można otworzyć drzwi.

Uwaga: W przypadku odblokowania drzwi przy użyciu tej metody konieczne będzie odłączenie piekarnika od zasilania i ponowne jego podłączenie. Blokada drzwi przeprowadzi kontrolę bezpieczeństwa. Następnie można ponownie normalnie korzystać z piekarnika.

Funkcja ochrony

- Kod błędu E-1 pojawi się na wyświetlaczu, jak pokazano na rysunku 12, jeśli obwód czujnika zostanie ulegnie zwarcia lub przerwaniu podczas pracy piekarnika. W takim przypadku rozlegnie się 10 sygnałów dźwiękowych. Funkcja blokady drzwi zostanie aktywowana. Można nacisnąć ikonę dotykową , aby przetestować piekarnik w tryb gotowości.
- Na rysunku 12 jest to pokazane jako Błąd czujnika.
- 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, jak pokazano na rysunku 13, i rozlegnie się 10 sygnałów dźwiękowych. Naciśnij ikonę , aby przetestować piekarnik w tryb gotowości.



Rysunek 13 przedstawia kod błędu jednej z grzałek.





- Jeśli podczas procesu czyszczenia pyrolitycznego na wyświetlaczu pojawi się kod błędu E-3, jak pokazano na rysunku 14, 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 ikonę dotykową , aby przetestować piekarnik w tryb gotowości.

Rysunek 14 przedstawia kod błędu dla błędu zamka drzwi lub obwodu wykrywania.




- 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, a na wyświetlaczu pojawi się kod błędu E-6.






Funkcja podglądu

1. Po wybraniu trybu i uruchomieniu piekarnika naciśnij ikonę , aby wyświetlić godzinę. Separator godzin i minut (":") będzie migać. Po ponownym naciśnięciu ikony  lub po upływie 10 sekund piekarnik powróci do wyświetlania wybranego trybu.




2. Po ustawieniu czasu sygnału dźwiękowego i wybraniu trybu lub aktywowaniu funkcji opóźnionego zakończenia, naciśnij ikonę , aby wyświetlić odliczanie sygnału dźwiękowego. Po ponownym naciśnięciu ikony  lub po upływie 10 sekund piekarnik powróci do wyświetlania poprzedniego ekranu. Można sprawdzić odliczanie lub ustawić czas, gdy piekarnik jest w trybie gotowości. Jeśli do włączenia sygnału dźwiękowego pozostało mniej niż jedna minuta, na wyświetlaczu pojawi się „0:00” (sekundy nie są wyświetlane).
3. Jeśli aktywowano funkcję opóźnionego zakończenia i chcesz sprawdzić godzinę uruchomienia piekarnika, naciśnij ikonę . Godzina i minuty będą migać. Po ponownym naciśnięciu ikony  lub po upływie 10 sekund piekarnik powróci do wyświetlania poprzedniego ekranu.

Funkcja alarmu





Naciśnij ikonę dotykową , gdy piekarnik jest w trybie gotowości, aby aktywować alarm. Godzina będzie migać, a minuty będą świecić światłem stałym. Wskaźnik  będzie migać, a ikona  pozostanie zaświecona.




1. Przekręć pokrętko po prawej stronie, aby ustawić godzinę, po ustawieniu wartość ta przestanie migać i będzie świecić światłem stałym. Zakres ustawień wynosi 0-23.
2. Po ponownym naciśnięciu ikony dotykowej  minuty będą migać, a godzina pozostanie stała.
3. Przekręć pokrętko po prawej stronie, aby ustawić minuty, po ustawieniu wartość ta przestanie migać i będzie świecić światłem stałym. Zakres ustawień wynosi 0-59.
4. Po zakończeniu ustawiania czasu alarmu naciśnij ikonę dotykową , aby potwierdzić. Na wyświetlaczu pojawi się godzina, wskaźnik  zgaśnie, a separator godzin i minut (":") będzie migać. Wskaźnik  pozostanie zaświecony i rozpocznie się odliczanie do alarmu. Gdy odliczanie osiągnie 00:00, sygnał dźwiękowy będzie emitowany co sekundę przez jedną minutę. Lampka kontrolna  będzie migać, naciśnij dowolną ikonę dotykową, aby zatrzymać miganie.

Uwaga:

1. Podczas konfiguracji separator godzin i minut ":" oraz wskaźnik  będą świecić światłem stałym.
2. Podczas ustawiania, jeśli naciśniesz i przytrzymasz ikonę , ustawienie alarmu zostanie anulowane, a piekarnik przejdzie w tryb gotowości.
3. Jeśli alarm został już ustawiony, wskaźnik  pojawi się na wyświetlaczu podczas pracy piekarnika i będzie można sprawdzić pozostały czas.

Funkcja Start/Pauza/Anuluj

- Po wybraniu trybu naciśnij ikonę , aby go uruchomić. Naciśnięcie przycisku , gdy pieczenie jest wstrzymane spowoduje wznowienie pieczenia.
- Naciśnięcie ikony  podczas pracy piekarnika spowoduje wstrzymanie pieczenia. Wartości temperatury i czasu będą migać, podobnie jak wskaźnik . Wskaźnik wybranego trybu

- będzie świecić światłem stałym. Naciśnij tę ikonę ponownie, aby anulować pieczenie.
- Jeśli naciśniesz i przytrzymasz ikonę  podczas ustawiania czasu, piekarnik przejdzie w tryb gotowości.
 - Po wybraniu trybu, czasu i temperatury naciśnij ikonę , aby wyjść z ustawień, a piekarnik przejdzie w tryb gotowości.
 - Po ustawieniu funkcji opóźnionego zakończenia lub po jej uruchomieniu naciśnięcie ikony  spowoduje przejście piekarnika w tryb gotowości.
 - Przed rozpoczęciem pieczenia należy wyjąć z piekarnika wszystkie niepotrzebne akcesoria.
 - Rozgrzej piekarnik przed użyciem go.
 - Umieść blachy do pieczenia na środku piekarnika i pozostaw odstęp między nimi, jeśli używasz więcej niż jednej, aby umożliwić cyrkulację powietrza.
 - Nie umieszczaj blach na podstawie piekarnika ani nie przykrywaj ich folią aluminiową. Prowadzi to do gromadzenia się ciepła. Czasy gotowania i pieczenia nie będą się pokrywać, a emalia może ulec uszkodzeniu.
 - 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

Aby wyeliminować zapach nowości, rozgrzej pusty piekarnik w sposób opisany poniżej:

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

Porady

- 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.
- 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 wypłyną podczas krojenia mięsa.

- Jeśli przyrządzasz rybę, ustaw średnią lub niską temperaturę.
- Jak sprawdzić, czy biszkopt jest dobrze upieczony? Około 10 minut przed końcem czasu pieczenia podanego w przepisie włóż wykataczkę w najwyższy punkt ciasta. Jeśli wykataczka 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 wykataczką. 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.

Wskazówki dotyczące pieczenia w trybie Grill

- Tryb ten jest idealny do przyrządzania mięsa, ryb i drobiu, ponieważ potrawy te będą przyrumienione, ale nie suche. Płaskie kawałki, szaszłyki mięsne i kielbaski 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 skórką, przetnij skórkę w poprzek i umieść pieczeń w naczyniu skórką 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 drugiej strony, 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.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Poniższe informacje pomogą oszczędzać energię:
 1. Należy używać naczyń w ciemnych kolorach lub pokrytych emalią, ponieważ zapewniają one lepszą transmisję ciepła.
 2. Rozgrzej piekarnik przed pieczeniem potraw.
 3. Nie należy często otwierać drzwiczek piekarnika podczas pieczenia.
 4. Staraj się piec więcej niż jedno danie w piekarniku w tym samym czasie. Można piec umieszczając na kratce dwa naczynia do gotowania.
 5. Piecz więcej niż jedno danie, jedno po drugim. Piekarnik już będzie nagrzany.
 6. Możesz oszczędzać energię wyłączając piekarnik na kilka minut przed upływem czasu pieczenia. Nie otwieraj drzwiczek piekarnika.
 7. Rozmrażaj zamrożone potrawy przed pieczeniem.

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Piekarnik należy czyścić po każdym użyciu. Podczas czyszczenia piekarnika należy włączyć światło, aby powierzchnie były lepiej widoczne.
- Wnętrze piekarnika należy myć wyłącznie letnią wodą z niewielką ilością detergentu w płynie.
- Po wyczyszczeniu wnętrza piekarnika wytrzyj go do sucha ściereczką.
- Nigdy nie czyść piekarnika za pomocą 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.
- Wewnętrzne części piekarnika należy czyścić wyłącznie ciepłą wodą z detergentem używając gąbki lub miękkiej ściereczki. Nie wolno używać ściernych środków czyszczących.
- Jeśli używasz jakiegokolwiek środka do czyszczenia piekarnika upewnij się, że jest on odpowiedni dla piekarników.
- Uszkodzenia urządzenia spowodowane przez środek czyszczący nie będą naprawiane bezpłatnie, nawet jeśli urządzenie znajduje się w okresie gwarancyjnym.
- Do czyszczenia i konserwacji piekarnika nie należy używać środków czyszczących zawierających materiały ścierne.

Demontaż i montaż drzwi 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.

Wymywanie drzwi

- Otwórz całkowicie drzwi.
- Podnieś obie strony pręta blokującego. Rys. 17
- 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. 18
- Jeśli drzwi przypadkowo opadną lub zawiasy nagle się zamkną, nie wkładaj ręki do zawiasów. Skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

Zdejmowanie paneli drzwi

- Zdejmij drzwi piekarnika i umieść je na ściereczce. Rys. 19
- Odkręć trzy śruby za pomocą śrubokręta gwiazdkowego. Rys. 20
- Podnieś szklaną ramę i popchnij ją zgodnie ze strzałką na rysunku 21.
- Następnie odwróć ramę i odkręć cztery wkręty za pomocą śrubokręta gwiazdkowego. Rys. 22

Ostrzeżenie

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

Montaż paneli drzwi

- 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

- Aby wyczyścić boki piekarnika należy wyjąć przewodnice.
- Jedną rękę potóż wewnątrz piekarnika, a drugą ręką pociągnij przednią część przewodnic piekarnika na zewnątrz.

Wymiana żarówki piekarnika

- Jeśli żarówka piekarnika nie działa poprawnie, należy ją wymienić. Ryzyko porażenia prądem.
- Wytącz wyłącznik instalacyjny w skrzynce bezpieczników.
- Umieść ściereczkę w piekarniku, gdy jest zimny, aby zapobiec jego uszkodzeniu.
- Odkręć szklaną pokrywę, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Wymień żarówkę na nową tego samego typu.
- Ponownie przykręć szklaną pokrywę.
- Wyjmij ściereczkę i włącz wyłącznik instalacyjny.

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 zacznie działać 15 minut po włączeniu piekarnika. Nawet jeśli piekarnik jest wyłączony, wentylator będzie działał przez 35 minut.

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 w kuchni jest światło lub sprawdź działanie innego urządzenia.
	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.
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: 04734 / 04735

Produkt: Bolero Hexa P526000 Line A / Bolero Hexa P526000 Glass Black A

Napięcie znamionowe: 220 - 240 V~

Częstotliwość znamionowa: 50 - 60 Hz

Moc znamionowa: 2800 W

	Symbol	Wartość	Ilość
Identyfikacja modelu		04734 / 04735	
Rodzaj piekarnika		Bolero Hexa P526000 Line A / Bolero Hexa P526000 Glass Black A	
Masa urządzenia	M	35,5	kg
Ilość komór		1	
Źródło ciepła na komorę (elektryczność lub gaz)		-	-
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)	EC _{komora 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)	EC _{komora elektryczna}	0,89	kWh/cykl

Zużycie energii potrzebnej do ogrzania wsadu standardowego w komorze piekarnika gazowego podczas cyklu w trybie tradycyjnym, na komorę (końcowa energia gazu)	EC _{komora gazu}	N.A N.A	MJ/cykl kWh/cykl (¹)
Zużycie energii potrzebnej do ogrzania wsadu standardowego w komorze piekarnika gazowego podczas cyklu w trybie wymuszonego obiegu (końcowa energia gazu)	EC _{komora gazu}	N.A N.A	MJ/cykl kWh/cykl
Wskaźnik efektywności energetycznej na komorę	EEI _{komora}	94,2	-
Klasa wydajności energetycznej		A	
Tryb Standby		0,48	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

Legenda k obrázku 1:

1. Ovládací panel
2. Ventilátor
3. Plech na pečení
4. Rošt
5. Dvířka
6. Rukojeť

Ovládací panel Obr. 2

Legenda k obrázku 2:

1. Dotyková ikona Alarm/ Úprava nastavení (teplota/doba přípravy pokrmu)
2. Dotyková ikona Hodiny/Odložený konec
3. Dotyková ikona Start
4. Dotyková ikona Pauza/Zrušit
5. Volič režimů
6. Volič teploty/doby přípravy pokrmu

Displej Obr. 3

Legenda k obrázku 3:

1. Vybraný režim
2. Oddělovač hodin a minut
3. Nastavení alarmu
4. Alarm
5. Hodiny
6. Nastavení času
7. Nastavení provozu (teplota a doba přípravy pokrmu)
8. Nastavení odloženého konce
9. Funkce Odložený konec
10. Provoz
11. Displej pro zobrazení vnitřní teploty trouby
12. Jednotka teploty (°C)
13. Funkce Zámek dvířek

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
- Návod k použití
- Plech na pečení
- Rošt
- Odnímatelné boční mřížky

3. INSTALACE

Před instalací

- Spotřebič musí být instalován ve vestavné skříni. Mezi spotřebičem a stěnami kuchyně musí být dodržena bezpečná vzdálenost.
- 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.
- Dvířka a/nebo rukojeť se nesmí používat ke zvedání nebo přemístování spotřebiče.
- Pro instalaci musí být spotřebič zapojen v souladu se všemi místními předpisy pro plyn a/ nebo elektřinu.
- Přenos musí provádět nejméně dvě osoby.
- K přenášení použijte otvory nebo úchyty na obou stranách trouby.

Zapojení do elektrické sítě

- Tento spotřebič musí být připojen k uzemněné zásuvce.
- Společnost Cecotec nenese odpovědnost za škody způsobené v důsledku používání spotřebiče bez uzemnění. Pokud není instalace provedena 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 spotřebič.

Instalace

Obr. 4

1. Zasuňte troubu do otvoru, do kterého má být umístěna a zarovnejte ji.
2. Poté ji zajistěte 2 šrouby a podložkami, jak je uvedeno na obrázku 4.

Elektrická zapojení

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

Montáž na napájecí kabel

Otevření krabice svorkovnice. (Obr. 5):

- Pomocí šroubováku vypačte kryt svorkovnice zatlačením na boční výstupky na krytu svorkovnice.
- Odšroubujte šroub a otevřete kryt.
- Při instalaci kabelu postupujte následovně:
- Odstraňte šroub pro upevnění kabelu a tři kontaktní šrouby.
- Připevněte vodiče pod hlavičky šroubů podle následujícího barevného schématu:
 - o Hnědý
 - o Modrý
 - o Žluto/zelený:
- Zajistěte napájecí kabel kabelovou svorkou a zavřete kryt svorkovnice.

Otevření svorkovnice:

- Pomocí šroubováku zatlačte na šroub na bočních výstupcích krytu svorkovnice.
- Odšroubujte šroub a otevřete kryt svorkovnice.

Zapojení napájecího kabelu do elektrické sítě

- Nainstalujte standardní zástrčku (není součástí dodávky) odpovídající zátěži uvedené na typovém štítku. Při přímém připojení kabelu k elektrické síti nainstalujte mezi zařízení a elektrickou síť omnipolární jistič s minimálním rozpětím kontaktů 3 mm. Omnipolární jistič musí být dimenzován podle zatížení a musí odpovídat platným předpisům (uzemňovací kabel nesmí být jističem přerušen).

- Napájecí kabel musí být veden tak, aby nedosahoval teploty vyšší než 50 °C oproti okolní teplotě, a musí být chráněn izolací s vhodnou jmenovitou hodnotou.
- Kontrola před připojením:
- Elektrická bezpečnost tohoto spotřebiče může být zaručena pouze tehdy, pokud je trouba správně a účinně uzemněna v souladu s předpisy o elektrické bezpečnosti. Vždy se ujistěte, že je uzemnění účinné; v případě pochybností zavolejte kvalifikovaného technika, aby systém zkontroloval. Společnost Cecotec odmítá jakoukoli odpovědnost za škody způsobené systémem, který nebyl uzemněn.
- Před připojením spotřebiče k elektrické síti zkontrolujte, zda údaje uvedené na 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.

4. PROVOZ

Příslušenství

- Dodané příslušenství je vhodné pro přípravu jakéhokoli pokrmu:
 - A Plech na pečení: pro vlhké dorty, koláče, mražená jídla a velké zapékané pokrmy. Také ho můžete používat pro zachytávání odkapávané šťávy při pečení na roštu.
 - B Rošt: používá se k zapékání a k umístění potravin určených k pečení.
- K dispozici je volitelné příslušenství, kterým můžete vylepšit některé ze svých oblíbených pokrmů nebo jednoduše péct praktičtější způsobem.

Čištění příslušenství

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

Vložení příslušenství

- Trouba má 5 různých úrovní, na které můžete umístit příslušenství. Zasuňte je až na doraz tak, aby se nedotýkaly panelu dvířek. Obr. 6
- Při používání příslušenství dbejte na jeho správné vložení do trouby.

- Příslušenství lze vytáhnout přibližně do poloviny. To umožňuje snadné vyjmutí pokrmů.
- Poznámka: Příslušenství se může při zahřátí deformovat. Po vychladnutí se vrátí do původního tvaru. To nemá vliv na jeho používání.

Počáteční nastavení







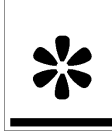
- Po zapojení trouby do elektrické sítě se na 1 sekundu rozsvítí všechny světelné indikátory a na displeji se zobrazí čas. Ve výchozím nastavení se zobrazí čas 12:00 hodin. Číslice 12 bude blikat. Indikátor ► bude blikat a indikátor hodin ⌚ zůstává svítit. V tomto okamžiku můžete nastavit čas na troubě, jak je popsáno níže v části „Nastavení času“.
- Pokud po uplynutí 10 sekund jste neprovedli žádnou operaci. Trouba vás požádá o nastavení minut.
- Pokud po uplynutí 10 sekund jste neprovedli žádnou operaci, trouba přejde do pohotovostního režimu.
- V pohotovostním režimu trouba vždy zobrazuje čas.
- Po zapojení trouby do elektrické sítě provede zámek dvířek bezpečnostní kontrolu. Během tohoto procesu se automaticky zamkne a odemkne. Pokud není po 20 sekundách zjištěna žádná anomálie, je kontrola dokončena. 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 stisknout ikonu II.

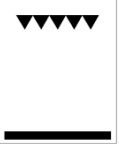
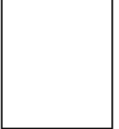

Nastavení času

1. Pro nastavení času, když je trouba v pohotovostním režimu, stiskněte ikonu ⌚. Po stisknutí začne blikat hodnota času a indikátor ►, obrázek 7. Pro nastavení hodiny (0-23) použijte pravý volič.
 2. Po ukončení nastavení hodiny, znovu stiskněte dotykovou ikonu hodin ⌚ pro nastavení minut. Minuty a indikátor ► budou blikat, obrázek 7. Pro nastavení minut (0-59) použijte pravý volič.
 3. Po dokončení nastavení znovu stiskněte ikonu ⌚, čímž nastavení potvrdíte. Indikátor ► zhasne a oddělovač hodin a minut («:») bude blikat.
- Jakmile nastavíte čas, indikátor ► bude blikat a indikátor hodin ⌚ zůstane svítit. Jakmile potvrdíte nastavení, indikátor ► zhasne a indikátor hodin ⌚ zůstane svítit.
 - Pokud při nastavování hodnoty hodiny na displeji nestisknete do 10 sekund dotykovou ikonu ⌚ pro potvrzení nastavení, přepne se automaticky na nastavení minut. Pokud po uplynutí 10 sekund jste nestiskli ikonu ⌚ pro potvrzení nastavení, systém ve výchozím nastavení dokončí nastavení hodin a automaticky se vrátí do pohotovostního režimu.
 - Pokud odpojíte troubu od elektrické sítě, budete muset znovu nastavit čas.

Výběr režimu










Když je trouba v pohotovostním režimu můžete vybrat režim, který potřebujete pomocí levého voliče. Trouba si zapamatuje poslední zvolený režim.

Indikátor	Popis
	Defrost (rozmrazování): Ventilátor funguje bez ohřevu pro zkrácení doby rozmrazování potravin. Závisí to na okolní teplotě a množství a typu potravin.
	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.
	Konvekce + 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.
	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.
	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.
	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.
	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.


	<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>
	<p>Pyrolytické čištění (na displeji se zobrazí  <p>Poznámka:</p> </p>



- V režimech 1 až 7 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.

POZNÁMKA: Pokud připravovaný pokrm umístíte na dno trouby, nepoužívejte režimy, při kterých se zapíná spodní topné těleso pro zabránění hromadění tepla.








- Po výběru režimu se na displeji zobrazí výchozí čas (pokud vyberete režim ECO, na displeji se zobrazí «Eco»). Ve spodní části displeje se zobrazí výchozí teplota.
 - A Pokud zvolíte režim, ve kterém lze teplotu nastavit, ve spodní části displeje se zobrazí výchozí teplota (která bliká). Rovněž blikají indikátory °C a . Indikátor  bude svítit. Teplotu můžete zvolit pomocí voliče vpravo. Po dokončení stiskněte ikonu  a přejděte k nastavení doby přípravy pokrmu. Na displeji se zobrazí výchozí doba zvoleného režimu a začne blikat. Indikátor  bude blikat a indikátor provozu 
 - B Pokud režim neumožňuje úpravu nastavení teploty, bude blikat čas a indikátor . Indikátor  bude svítit. Pokud jste zvolili režim, který neumožňuje úpravu nastavení teploty, dobu můžete zvolit přímo.
- Pokud po uplynutí 10 sekund nenastavíte dobu ani teplotu nebo nestisknete dotykovou ikonu , trouba přejde do pohotovostního režimu.
- Když je trouba v provozu, displej bude mít vzhled jak na obrázku 8.
- Když je trouba v provozu, rozsvítí se indikátor  a na displeji se zobrazí odpočítávání a indikátor zvoleného režimu. Ve spodní části displeje se objeví vnitřní teplota trouby.

Poznámka:






- Rozsah doby režimů je od 0 minut do 10 hodin.
- Pokud vyberete 0 minut a následně stisknete dotykovou ikonu , trouba se nevede do provozu, ale přejde do pohotovostního režimu.

- Pokud je doba přípravy pokrmu nastavena na 0 minut a chcete nastavit funkci odloženého konce (po nastavení požadované doby odloženého konce a stisknutí ikony ) , trouba neumožní nastavení a automaticky se vrátí do pohotovostního režimu.
- Po nastavení doby přípravy pokrmu nebo teploty stiskněte ikonu  pro spuštění trouby a příslušný indikátor začne blikat. Odpočítávání se spustí, jakmile uvedete troubu do provozu.
- Poznámka: Když se vnitřní teplota trouby přiblíží k nastavené teplotě, trouba na dvě sekundy zapípá. Pokud odpočítávání dosáhne 0, 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».

Funkce Odložený konec








- Po nastavení doby přípravy pokrmu a teploty a předtím, než se stisknete ikonu  pro spuštění přípravy pokrmu, stiskněte ikonu  pro zahájení nastavení času ukončení přípravy pokrmu (funkce odložený konec).
- Během nastavení odloženého konce bude blikat ikona  , ikona funkce odloženého konce  zůstane svítit a hodnota času hodin bude blikat. Otočte pravým voličem pro nastavení hodiny.
- Po výběru hodiny znovu stiskněte ikonu  pro nastavení minut. V tomto okamžiku začne blikat hodnota minut a minuty lze nastavit otočením pravého voliče. Pro přepínání mezi nastavením hodin a minut můžete použít ikonu .
- Po dokončení nastavení času ukončení přípravy pokrmu, stiskněte ikonu  pro spuštění přípravy pokrmu.

Poznámka:



- Maximální doba přípravy pokrmu, kterou můžete nastavit, je 24 hodin.
- Po aktivaci funkce Odložený konec displej trouby bude mít vzhled jako na obrázku 9. Trouba se nevede do provozu.
- Zobrazí se ikony  a . Kromě toho se zobrazí aktuální čas, zvolená teplota a funkce.
- Pokud po 10 sekundách nepotvrdíte nastavení času funkce Odložený konec, trouba přejde do pohotovostního režimu.
- Když je tato funkce aktivována, můžete stisknout dotykovou ikonu  pro zobrazení času, kdy se trouba spustí (čas, kdy se trouba spustí = čas Odloženého konce - doba přípravy pokrmu).
- Pokud jste aktivovali funkci Odložený konec, ale chcete ji zrušit, stiskněte dotykovou ikonu . Poté, trouba přejde do pohotovostního režimu.
- Když je spuštěna funkce Odložený konec, automaticky se aktivuje také funkce Zámek dvířek a rozsvítí se indikátor .

Poznámka: Funkce Zámek dvířek se neaktivuje až dokud trouba nezačne s přípravou pokrmu (příslušný indikátor se také nerozsvítí do tohoto okamžiku).

Režim Pyrolytické čištění

- Tento režim můžete zvolit pomocí levého voliče. V tomto režimu nelze teplotu nastavit. Přednastavený čas je 1,5 hodin. Otočte pravým voličem pro nastavení doby provozu. Minimální doba je 1,5 hodiny, maximální doba jsou 2,5 hodiny.
- Po zvolení tohoto režimu a nastavení požadované doby, stiskněte dotykovou ikonu  pro spuštění režimu. V tomto okamžiku se rozsvítí světelný indikátor  a aktivuje se zámek dveří. Rozsvítí se světelný indikátor , což znamená, že dvířka trouby jsou uzamčena a bylo aktivováno pyrolytické čištění. Stisknutím dotykové ikony  můžete čištění pozastavit nebo zrušit.
- Po aktivaci režimu Pyrolytické čištění se v horní části displeje zobrazí odpočítávání a ve spodní části displeje se zobrazí . Pokud je tento režim aktivován, osvětlení trouby se nerozsvítí.
- Když je tento režim aktivován, aktivuje se funkce 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 můžete stisknout ikonu . Poté znovu nastavte Pyrolytické čištění a znovu stiskněte ikonu  pro jeho aktivaci.

Funkce zámku dveří

- Po dokončení pyrolytického čištění se trouba přepne do pohotovostního režimu. Když teplota uvnitř trouby překročí 300 °C, rozsvítí se indikátor  jak je znázorněno na obrázku 10. Zámek dvířek se automaticky deaktivuje, když je teplota uvnitř trouby nižší než 280 °C. Indikátor  zhasne, jak je znázorněno na obrázku 11.
- Na obrázku 10 je znázorněn vzhled displeje trouby v pohotovostním režimu s aktivovanou funkcí Zámku dvířek.
- Na obrázku 11 je znázorněn vzhled displeje trouby v pohotovostním režimu s deaktivovanou funkcí Zámku dvířek.

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 snímač teploty poškozen a trouba nemůže dosáhnout nastavené teploty do 15 minut, automaticky se aktivuje funkce Zámek dvířek (kromě režimu Rozmrazování).
- Pokud je trouba v pohotovostním režimu a obvod snímače teploty je otevřený nebo zkratovaný, aktivuje se funkce Zámku dvířek. Ventilátor bude nadále pracovat.
- Když je funkce Odložený konec spuštěna, Zámek dvířek bude také aktivován.

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.

Nouzové odemknutí dvířek


Pro deaktivaci funkce Zámek dvířek, současně podržte stisknuté dotykové ikony funkce Odložený konec  a Pauza/Zrušit . Po deaktivaci funkce příslušný indikátor zhasne a ozve se zvukový signál. Dvířka lze otevřít.

Poznámka: Pokud tímto způsobem odemknete dvířka, troubu budete muset odpojit z elektrické sítě a znovu ji zapojit. Zámek dvířek provede bezpečnostní kontrolu. Poté lze troubu opět normálně používat.

Ochranná funkce

- Pokud dojde ke zkratu nebo otevření obvodu snímače za provozu trouby, zobrazí se na displeji chybový kód «E-1», jak je znázorněno na obrázku 12. Pokud k tomu dojde, zazní 10 zvukových signálů. Funkce Zámku dvířek se aktivuje. Stiskněte dotykovou ikonu  pro přechod trouby do pohotovostního režimu.
- Na obrázku 12 je zobrazena jako Anomálie v snímači.
- 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», jak je znázorněno na obrázku 13 a zazní 10 zvukových signálů. Stiskněte dotykovou ikonu  pro přechod trouby do pohotovostního režimu.







Obrázek 13 znázorňuje chybový kód poruchy na jednom z topných těles.

- Pokud se během pyrolytického čištění při uzamčených dveřích na displeji zobrazí chybový kód «E-3», jak je znázorněno na obrázku 14, znamená to, že zámek dveří nebo detekční obvod nefunguje správně. Pokud se tento chybový kód objeví, trouba 10krát vydá zvukový signál. Stiskněte dotykovou ikonu  pro přechod trouby do pohotovostního režimu.




Na obrázku 14 je zobrazen chybový kód poruchy zámku dvířek nebo v detekčním obvodu.






- 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 deska displeje nemůže po dobu 20 sekund přijímat platná komunikační data z napájecí desky, vypne všechny režimy a funkce a na displeji se zobrazí chybový kód «E-6».

Funkce Zobrazení




- Po výběru režimu a spuštění trouby stiskněte dotykovou ikonu  pro zobrazení času. Oddělovač hodin a minut («:») bude blikat. Pokud znovu stisknete ikonu  nebo pokud uplyne 10 sekund, na displeji trouby se znovu zobrazí vybraný režim.
- Po nastavení časovače alarmu a výběru režimu nebo aktivaci funkce Odložený konec stiskněte ikonu  pro zobrazení odpočítávání alarmu. Pokud znovu stisknete ikonu  nebo pokud uplyne 10 sekund, na displeji trouby se znovu zobrazí předchozí zobrazení. Když je trouba v pohotovostním režimu můžete zobrazit odpočítávání alarmu nebo upravit dobu. Pokud do spuštění alarmu zbývá méně než jedna minuta, zobrazí se na displeji «0:00» (sekundy se nezobrazují).
- Pokud jste aktivovali funkci Odložený konec a přejete si zobrazit čas, kdy se trouba uvede do provozu, stiskněte ikonu . Pokud tak uděláte, hodina a minuty budou blikat. Pokud znovu stisknete ikonu  nebo pokud uplyne 10 sekund, na displeji trouby se znovu zobrazí předchozí zobrazení.

Funkce Alarm





Když je trouba v pohotovostním režimu, stiskněte dotykovou ikonu  pro aktivaci alarmu. Hodina bude blikat a minuty zůstanou svítit. Indikátor  bude blikat a indikátor  zůstává svítit.




- Otočte voličem napravo pro nastavení hodiny; když tak uděláte, tato hodnota hodiny přestane blikat a bude svítit. Rozsah nastavení je 0-23.
- Znovu stiskněte ikonu , minuty budou blikat, zatímco hodina bude svítit.
- Otočte voličem napravo pro nastavení minut; když tak uděláte, tato hodnota přestane blikat a bude svítit. Rozsah nastavení je 0-59.
- Po dokončení nastavení časovače alarmu jej potvrďte stisknutím dotykové ikony . na displeji se zobrazí čas, indikátor  zhasne a oddělovač hodin a minut («:») bude blikat. Indikátor  zůstane svítit a spustí se odpočítávání alarmu. Když odpočítávání dosáhne 00:00, zazní zvukový signál každou sekundu po dobu jedné minuty. Světelný indikátor  bude blikat, stiskněte libovolnou dotykovou ikonu pro zastavení blikání.

Poznámka:

- Během nastavování oddělovač hodin a minut «:» a indikátor  budou svítit.
- Během nastavování, pokud stisknete a podržíte dotykovou ikonu , zruší se nastavení alarmu a trouba přejde do pohotovostního režimu.
- 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 výběru režimu jej spustíte stisknutím ikony . Když stisknete , když je trouba zastavena, znovu se spustí.
- Pokud stisknete ikonu , když je trouba v provozu, příprava pokrmu se pozastaví. Hodnoty teploty a doby přípravy pokrmu blikají a také bliká indikátor . Indikátor zvoleného režimu bude svítit. Znovu stiskněte tuto ikonu pro zrušení přípravy pokrmu.

- Pokud během nastavování hodin, podržíte stisknutou ikonu , trouba přejde do pohotovostního režimu.
- Po výběru režimu, doby a teploty stiskněte ikonu , čímž ukončíte nastavení a trouba přejde do pohotovostního režimu.
- Po nastavení funkce Odložený konec nebo když je tenhle spuštěn, stiskněte ikonu , trouba přejde do pohotovostního režimu.

- Před přípravou pokrmu nezapomeňte z trouby vyjmout veškeré nepotřebné příslušenství.
- Před použitím troubu předehřejte.
- Plech 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 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

Pro odstranění zápachu po novém výrobku zahřejte prázdnou troubu podle následujících kroků:

- Ujistěte se, že uvnitř trouby nezůstal žádný obal.
 - Použijte levý volič pro aktivaci Konvenčního režimu.
 - Nastavte volič teploty na 250°C.
 - Po uplynutí jedné hodiny, vypněte troubu. Za tímto účelem otočte voličem režimů do polohy vypnuto.

Rady

- Používejte vhodné kovové plechy nebo hliníkové nádoby s nepřílnavým 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.
- Pokud připravujete celé kuře, krůtu nebo velký kus masa, ochuťte ho trochu 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.
- Jak poznat, zda je koláč dobře upečený. Asi 10 minut před koncem doby pečení uvedené v

- receptu zapáchnete 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 zkrátte 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 použitím Konvenčního režimu. Pokud pečící papír vyčnívá, může ovlivnit cirkulaci vzduchu. Proto vždy stříhejte papír podle velikosti pečicího plechu, který se chystáte použít.
- Vnitřek ovocného koláče je příliš křehký. Příště umístěte koláč na nižší úroveň.
- Šťáva 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 vykynout a opéct 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 přípravu pokrmů s funkcí Gril

- 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.
- Obraťte 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 nevládejte 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 maso.
- 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 je příprava hotová. Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializovaných obchodech) nebo proveďte „lžičkový test“. Zapékaný pokrm přitlačte lžící. Pokud je tvrdý, je připravený. 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.
- Zapékaný pokrm vypadá dobře, ale šťáva je spálená. Příště použijte menší zapékačskou misku nebo přidejte více tekutiny.
- Zapékaný 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.

Tipy pro úsporu energie

- Následující informace vám pomohou šetřit energii:
 1. Používejte tmavé nádobí nebo nádobí se smaltovaným povrchem, protože lépe přenáší teplo.
 2. Před přípravou pokrmů předehejte troubu.
 3. Během pečení neotvírejte často dvířka trouby.
 4. Snažte se v troubě připravovat více pokrmů najednou. Péct můžete tak, že na rošt umístíte dvě pečicí nádoby.
 5. Připravte více pokrmů jeden po druhém. Trouba bude již horká.

6. Pro úsporu energie můžete troubu vypnout několik minut před koncem pečení. Neotevírejte dvířka trouby.
7. Před tepelnou úpravou rozmrazte mražené pokrmy.

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

Vyjmutí a nasazení 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.

Vyjmutí dvířek

- Dvířka úplně otevřete.
- Zvedněte obě strany zajišťovací páčky. Obr. 15
- Zcela zavřete dvířka. Uchopte dvířka po obou stranách a poté je znovu zavřete. Pohybuje jimi nahoru a dolů a vytáhněte je.

Nasazení 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. Obr. 16
- Pokud dvířka náhodně spadnou nebo se závěsy náhle zavřou, nedotýkejte se závěsů. Obráťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.

Vyjmutí výplně (panelů) dvířek trouby

- Vyjměte dvířka trouby a položte je na kousek látky. Obr. 17
- Křížovým šroubovákem odstraňte tři šrouby. Obr. 18
- Zvedněte skleněný rám a zatlačte na něj podle šipky na obrázku 19.
- Poté rám otočte a křížovým šroubovákem odstraňte čtyři šrouby. Obr. 20

Upozornění

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

Vložení výplně dvířek

- 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

- Pro vyčištění bočních mřížek trouby, musíte nejprve vyjmout boční výsuvy.
- Jednou rukou zatlačte do vnitřku trouby a druhou rukou vytáhněte přední část výsuvů trouby směrem ven.

Výměna žárovky trouby

- Pokud žárovka trouby nefunguje, je třeba ji vyměnit. Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Vypněte jistič v pojistkové skříňce.
- Když je spotřebič vychladlý, vložte do trouby utěrku, aby se nepoškodil.
- Odšroubujte skleněný kryt světla jeho otočením proti směru hodinových ručiček.
- Vyměňte žárovku za rovnací typ.
- Našroubujte zpět skleněný kryt.
- Vyjměte utěrku a zapojte jistič.

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 ohřivaném pokrmu určitá vlhkost, může se během provozu z otvoru pro vyzářování tepla uvolňovat pára.
- Ventilátor se spustí 15 minut po zapnutí trouby. I když je trouba vypnuta, ventilátor poběží ještě 35 minut.

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 světlo ve vaší kuchyni nebo provoz jiného 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. obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec. Nepokoušejte se opravit zařízení sami.

7. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Referenční číslo výrobku: 04734 / 04735

Výrobek: Bolero Hexa P526000 Line A / Bolero Hexa P526000 Glass Black A

Jmenovité napětí: 220-240 V~

Jmenovitá frekvence: 50-60 Hz

Jmenovitý výkon: 2800 W

	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikace modelu		04734 / 04735	
Typ trouby		Bolero Hexa P526000 Line A / Bolero Hexa P526000 Glass Black A	
Hmotnost spotřebiče	M	35,5	kg
Počet dutin		1	
Zdroj tepla na dutinu (elektřina nebo plyn)		-	-
Objem na dutinu	V	73	l
Spotřeba energie (elektřiny) potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohříváné trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie)	EC _{elektrická dutina}	0,81	kWh/ cyklus
Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohříváné trouby během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná elektrická energie)	EC _{elektrická dutina}	0,89	kWh/ cyklus
Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech trouby ohříváné plynem během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná energie plynu)	EC _{plynová dutina}	N.A N.A	MJ/cykus kWh/ cyklus (!)
Spotřeba energie potřebné k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech trouby ohříváné plynem během jednoho cyklu v režimu s nucenou konvekcí (konečná energie plynu)	EC _{plynová dutina}	N.A N.A	MJ/cykus kWh/ cyklus
Index energetické účinnosti na dutinu	EEl _{dutina}	94,2	-
Třída energetické účinnosti		A	

Režim Standby		0,48	W
(!) 1 kWh/cykus = 3,6 MJ/cykus.			

Tento výrobek obsahuje energeticky účinný světelný zdroj A.

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

Vyrobena v Číně | Navrženo ve Španělsku

8. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



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

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

Dodržování výše uvedených pokynů přispívá k ochraně životního prostředí.

9. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Společnost Cecotec odpovídá konečnému uživateli nebo spotřebiteli za jakýkoli nesoulad, který existuje v době dodání výrobku za 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 için açıklama:

1. Kontrol paneli
2. Vantilatör
3. Tepsi
4. Panjur
5. Kapı
6. Kulp

Kontrol paneli şekil 2

Şekil 2 için açıklama:

1. Alarm / Ayarları değiştirme (sıcaklık/saat)
2. Saat/ Ertelemeli sonlandırma
3. Ev
4. Duraklat/İptal
5. Foknsiyon seçici
6. Sıcaklık/zaman seçici

Ekran Şek. 3

Şekil 3 için açıklama:

1. Seçilen mod
2. Saat ve dakika ayırıcı
3. Alarm ayarları
4. Alarm
5. Saat
6. Saat ayarları
7. Çalışma ayarları (sıcaklık ve zaman)
8. Ertelemeli sonlandırma ayarı
9. Ertelemeli sonlandırma fonksiyonu
10. Kullanım
11. Sıcaklık ekranı
12. Sıcaklık birimi (°C)
13. Kapı kilidi fonksiyonu

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. İleride taşımanız gerektiğinde cihazın zarar görmesini önlemek için orijinal kutuyu ve diğer ambalajları güvenli bir yerde saklayabilirsiniz. Orijinal ambalajı atmamak 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
- Kullanma kılavuzu
- Tepsi
- Panjur
- Çıkarılabilir yan ızgara raflar

3. KURULUM

Kurulumdan önce

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

Elektrik şebekesine bağlama

- Bu cihaz topraklama hattı olan bir prize bağlanmalıdır.
- Cecotec, cihazın toprak bağlantısı olmadan kullanılmasından kaynaklanan herhangi bir hasardan sorumlu değildir. Kurulum profesyonelce yapılmazsa, elektrik çarpması riski vardır. Cihaz sadece yetkili ve nitelikli bir kişi tarafından şebekeye bağlanmalıdır. Eğer durum böyle değilse, garanti geçersiz olacaktır.

- Güç kablosu hasar görürse, elektrik çarpması, kısa devre ve yangın riski vardır. Güç kablosu sıkışmamalı, bükülmemeli veya sıkışmamalıdır ve cihazın sıcak parçalarıyla temas etmemelidir. Güç kablosu hasar görmüşse, nitelikli bir elektrikçi tarafından değiştirilmelidir.
- Şebeke beslemesi, cihazın etiketinde yer alan bilgilere uygun olmalıdır. Güç kablosu teknik özelliklere ve güç tüketimine uygun olmalıdır.

Elektrik çarpma tehlikesi.

Elektrik kurulumunu gerçekleştirmeden önce cihazı kapatın.

Kurulum

Şema. 4

1. Fırını yerleştirileceği boşluğa doğru kaydırın ve hizalayın.
2. Şekil 4'te gösterildiği gibi 2 vida ve rondela ile sabitleyin.

Elektrik bağlantıları

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

Bir güç kablosu üzerine montaj

Terminal kutusunun açılması. (Şekil.5)

- Bir tornavida kullanarak terminal kutusu kapağının yan tırnaklarındaki civatayı kaldırın.
- Vidayı sökün ve kapağı açın.
- Kabloyu takmak için aşağıdaki adımları izleyin:
- Kablo kelepçesi vidasını ve üç kontak vidasını sökün.
- Kabloları aşağıdaki renk şemasını kullanarak vida başlarının altına sabitleyin:
 - o Kahverengi
 - o Mavi
 - o Sarı-yeşil
- Güç kablosunu kablo kelepçesi ile sabitleyin ve terminal kutusu kapağını kapatın.

Terminal panosunu açma:

- Bir tornavida kullanarak devre panosu kapağının yan tırnaklarındaki vidayı sıkın.
- Vidayı sökün ve panonun kapağını açın.

Güç kablosunu elektrığe takın.

- Nominal değer 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 şunu kontrol edin:
- Bu cihazın elektrik güvenliği sadece fırının elektrik güvenlik yönetmeliklerine uygun olarak doğru ve etkili bir şekilde topraklanması durumunda garanti edilebilir. Her zaman toprak bağlantısının etkin olduğundan emin olun; şüpheniz varsa sistemi kontrol etmesi için nitelikli bir teknisyen çağırın. Cecotec, topraklanmamış bir sistemden kaynaklanan hasarlar için tüm sorumluluğu reddeder.
- Cihazı şebekeye bağlamadan önce, güç plakasında (cihazın ve/veya ambalajın üzerinde) belirtilen özelliklerin evinizdeki şebeke beslemesine uygun olup olmadığını kontrol edin.
- Tesisatın ve prizlerin elektrik kapasitesinin cihazın maksimum gücüne dayanabileceğini kontrol edin. Şüpheniz varsa, yetkili bir teknisyene başvurun.
- Cihazın prizi ve fişi uyumlu değilse, yetkili bir teknisyenden prizi uygun bir modelle değiştirmesini 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.

4. KULLANIM

Aksesuarlar

- Birlikte verilen aksesuarlar her türlü yiyeceği hazırlamak için uygundur.
 - A Islak kekler, hamur işleri, dondurulmuş gıdalar ve büyük kızartmalar için. Doğrudan ızgarada ızgara yaparken damlayan yağı toplamak için de kullanılabilir.
 - B Kızartma ve pişirilecek yiyecekleri yerleştirmek için kullanılır.
- En sevdiğiniz yemeklerden bazılarını geliştirebileceğiniz veya sadece daha pratik bir şekilde pişirebileceğiniz isteğe bağlı aksesuarlar vardır.

Aksesuarların temizliği

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

Aksesuarları takma

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

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

Başlangıç ayarları








- Fırın elektriğe bağlandığında, tüm gösterge ışıkları 1 saniye boyunca yanacak ve ekranda saat gösterilecektir. Varsayılan olarak, görüntülenen saat 12:00 olacaktır. 12 yanıp sönecektir. ► Göstergesi yanıp sönecek ve saat göstergesi (L) yanık kalacaktır. Bu noktada, aşağıda "Saatin ayarlanması" bölümünde ayrıntılı olarak açıklandığı gibi fırın süresini ayarlayabilirsiniz.
- 10 saniye sonra herhangi bir işlem yapılmamışsa. Fırın sizden dakikaları ayarlamanızı isteyecektir.
- 10 saniye sonra herhangi bir işlem yapılmamışsa, fırın bekleme moduna geçecektir.
- Bekleme modunda, fırın her zaman saati gösterecektir.
- Fırın şebekeye bağlandığında, kapı kilidi bir güvenlik kontrolü gerçekleştirecektir. Bu işlem sırasında otomatik olarak kilitlenecek ve kilidi açılacaktır. Eğer 20 saniye sonra herhangi bir anormallik tespit edilmezse, kontrol tamamlanır. Ancak, işlem sırasında "E-3" hata kodu görünürse, lütfen bu kılavuzun "Koruma Fonksiyonları" bölümüne bakın. Hata kodunu silmek için simgesine (II) basabilirsiniz ve fırın bekleme moduna geçer.

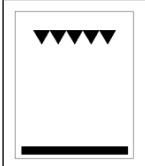
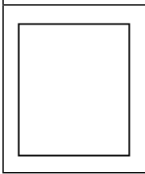
Saat yapılandırması

1. Fırın bekleme modundayken, saati ayarlamak için simgesine (⌚) basın. Basıldığında, zaman değeri ve ► göstergesi yanıp sönecektir, Şekil 7. Saati (0-23) ayarlamak için sağdaki seçiciyi kullanın.
 2. Saati ayarlamayı bitirdiğinizde, dakikaları ayarlamak için simgesine (⌚) tekrar basın. Dakika ve ► göstergesi yanıp sönecektir, Şekil 7. Dakikayı (0-59) ayarlamak için sağdaki seçiciyi kullanın.
 3. Ayar tamamlandığında, ayarı onaylamak için (⌚) simgesine tekrar basın. ► Göstergesi sönecek ve saat ve dakika ayırıcı («») yanıp sönecektir.
- Saati ayarlarken ► gösterge yanıp sönecek ve saat göstergesi (L) yanık kalacaktır. Ayarı onayladığınızda, gösterge ► kapanacak ve saat göstergesi (L) açık kalacaktır.
 - Ekranda saat değerini ayarlarken, ayarı onaylamak için 10 saniye içinde (⌚) dokunmatik simgesine basmazsanız, otomatik olarak dakika ayarına geçecektir. 10 saniye sonra ayarı onaylamak için simgeye (⌚) basmazsanız, sistem saat ayarını varsayılan olarak tamamlar ve otomatik olarak bekleme moduna döner.
 - Fırının elektrik bağlantısı kesilirse, saati sıfırlamanız gerekecektir.

Mod seçimi

Fırın bekleme modundayken, soldaki seçiciyi kullanarak istediğiniz modu seçebilirsiniz. Fırın son seçilen modu hatırlayacaktır.

Gösterge	Açıklama
	Defrost (buz çözme): Fan, yiyeceklerin buzunu çözme süresini kısaltmak için ısı olmadan çalışır. Bu, ortam sıcaklığına ve yiyecek miktarına ve türüne bağlı olacaktır.
	Konvensiyonel: Bu modda, rezistansın dış kısmı ve alt ısıtıcı yanar. Bu mod, tek bir seviyede közleme ve fırınlama için uygundur.
	Konveksiyon + 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.
	Izgaranın ortası: 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.
	Izgara 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.
	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.
	Fan ve alt ısıtma elemanı ile ısıtma: Bu pişirme yönteminde alt rezistans, ısının sirkülasyonuna yardımcı olan fan ile kullanılır. Pizzalar gibi alttan ısıtılması gereken yiyecekler için uygundur.

	<p>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.</p>
	<p>Pirolitik temizleme (Pyro) ekranda görünecektir: Fırın, kolay temizlik için yağ ve yemek artıklarını kömürleştirecektir. Pirolitik temizliği etkinleştirmeden önce, tüm aksesuarlar fırından çıkarılmalıdır, aksi takdirde hasar görebilirler.</p>

NOT:

- 1 ila 7 ve ECO modlarında fan düşük hızda çalışacaktır. Fırın içindeki sıcaklık 100 °C değerinin altına düştüğünde çalışmayı durduracaktır.
- Herhangi bir modda fırın 300 °C üzerinde bir sıcaklığa ulaşırsa, fan yüksek hızda çalışacaktır.

NOT: Yiyecekleri fırın tabanına yerleştirirken, ısı birikimini önlemek için alt rezistansın yandığı modları kullanmayın.

- Modu seçtiğinizde, ekranda varsayılan saat gösterilecektir (ECO modunu seçerseniz, ekranda "Eco" görünecektir). Ekranın alt kısmında varsayılan sıcaklık görüntülenecektir.
 - A Sıcaklığın ayarlanabildiği bir mod seçerseniz, varsayılan sıcaklık ekranın altında görüntülenecektir (ve yanıp sönecektir). °C ve ► göstergeleri de yanıp sönecektir. → Göstergesi yanık kalacaktır. Sağ taraftaki seçici ile sıcaklığı seçebilirsiniz. İşiniz bittiğinde, saat ayarına gitmek için 🔔 simgesine basın. Ekranda seçilen modun varsayılan saati gösterilecek ve yanıp sönecektir. ► Göstergesi yanıp sönecek ve çalışma göstergesi → yanık kalacaktır. İsteddiğiniz zamanı seçmek için sağdaki seçiciyi kullanın.
 - B Mod sıcaklık ayarını desteklemiyorsa, saat ve ► göstergesi yanıp sönecektir. → Göstergesi yanık kalacaktır. Sıcaklık ayarına izin vermeyen bir mod seçtiyseniz, saati doğrudan seçebilirsiniz.
- 10 saniye sonra saati ve sıcaklığı ayarlamazsanız veya simgeye ► basmazsanız, fırın bekleme moduna girecektir.
- Şekil 8'de fırın çalışırken ekranın nasıl görüneceği gösterilmektedir.
- Fırın çalışırken, → göstergesi yanacak ve ekranda geri sayım ve seçilen mod için gösterge görüntülenecektir. Fırının içindeki sıcaklık alt kısımda görüntülenecektir.

NOT:

- Zaman aralığı 0 dakika ile 10 saat arasındadır.
- Eğer 0 dakikayı seçer ve ardından ► simgeye basarsanız, fırın çalışmayacak, ancak bekleme moduna girecektir.

- Pişirme süresi 0 dakikaya ayarlanmışsa ve gecikmeli bitiş fonksiyonu programlanmaya çalışılırsa (gecikmeli bitiş için istenen süre ayarlandıktan ve ► simgesine dokunulduktan sonra), fırın programlamayı kabul etmeyecek ve otomatik olarak bekleme moduna dönecektir.
- Saati veya sıcaklığı ayarladığınızda, fırını başlatmak için ► simgesine basın, ilgili gösterge yanıp sönecektir. Fırını açtığınızda geri sayım başlayacaktır.
- Not: Fırının içindeki sıcaklık ayarlanan sıcaklığa yaklaştığında, fırın sizi iki saniye boyunca uyaracaktır. Geri sayım 0'a 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°C ibaresi görüntülenir.

Fonksiyon Ertelemeli sonlandırma








- Pişirme süresini ve sıcaklığını ayarladıktan sonra ve pişirmeyi başlatmak için ► simgesine dokunmadan önce, pişirme bitiş süresini ayarlamaya başlamak için ⌚ simgesine dokunun (ertelemeli sonlandırma fonksiyonu).
- Ertelemeli sonlandırma ayarı sırasında ► simgesi yanıp sönecek, ertelemeli sonlandırma fonksiyonu simgesi ⌚ yanık kalacak ve saat zaman değeri yanıp sönecektir. Saati ayarlamak için sağ düğmeyi çevirin.
- Saati seçtikten sonra, dakikaları ayarlamak için ⌚ simgesine tekrar dokunun. Bu sırada dakika değeri yanıp söner ve sağ düğme çevrilerek dakika ayarlanabilir. Saat ve dakika ayarları arasında geçiş yapmak için ⌚ simgesini kullanabilirsiniz.
- Pişirme bitiş süresi ayarını tamamladıktan sonra, pişirmeyi başlatmak için ► simgesine dokunun.

NOT:



- Ayarlayabileceğiniz maksimum süre 24 saattir.
- Ertelemeli sonlandırma fonksiyonu etkinleştirildiğinde, fırın ekranı şekil 9'da gösterildiği gibi görünecektir. Fırın çalışmayacaktır.
- ► Ve ⌚ simgeleri görünecektir. Buna ek olarak, geçerli saat ve seçilen sıcaklık ve fonksiyon da görüntülenecektir.
- 10 saniye sonra, ertelemeli sonlandırma fonksiyonu zaman ayarını onaylamadıysanız, fırın bekleme moduna girecektir.
- Bu fonksiyon etkinleştirildiğinde, fırının başlayacağı zamanı kontrol etmek için dokunmatik ⌚ simgesine basabilirsiniz (fırının başlayacağı zaman = ertelemeli sonlandırma zamanı - pişirme süresi).
- Ertelemeli sonlandırma fonksiyonu etkinleştirdiyseniz ancak iptal etmek istiyorsanız, ► dokunmatik simgesine basın. Fırın daha sonra bekleme moduna geçecektir.
- Ertelemeli sonlandırma fonksiyonu çalışırken, Kapı Kilidi fonksiyonunda otomatik olarak etkinleştirilecek ve ► göstergesi yanacaktır.

NOT: Kapı Kilidi fonksiyonun fırın pişirmeye başlayana kadar etkinleştirilmeyecektir (ilgili gösterge de bu zamana kadar yanmayacaktır).

Pirolitik temizleme modu

- Soldaki seçiciyi kullanarak bu modu seçebilirsiniz. Bu moddaki sıcaklık ayarlanamaz. Varsayılan süre 1,5 saattir. Çalışma süresini ayarlamak için sağdaki seçiciyi kullanın. Minimum süre 1,5 saat, maksimum süre ise 2,5 saattir.
- Bu modu seçtikten ve istenen süreyi ayarladıktan sonra, başlatmak için dokunmatik simgeye  basın. Bu noktada,  göstergesi yanacak ve kapı kilidi etkinleştirilecektir.  Göstergesi yanacaktır, bu da fırın kapağının kilitli olduğu ve pirolitik temizliğin etkinleştirildiği anlamına gelir.  Dokunmatik simgesine basarak temizliği duraklatabilir veya iptal edebilirsiniz.
- Pirolitik Temizleme modunu etkinleştirdiğinizde, ekranın üst kısmında geri sayım ve ekranın alt kısmında  gösterilir. Bu mod etkinleştirilirse, fırın lambası yanmayacaktır.
- Bu mod etkinleştirildiğinde, Kapı Kilidi fonksiyonu etkinleştirilir ve kapı açılmaz. "E-3" hata kodu görünürse, lütfen bu kılavuzun "Koruma fonksiyonu" bölümüne bakın. Hata kodunun kaybolması ve fırının bekleme moduna girmesi için simgesine  basın. Ardından pirolitik temizliği yeniden yapılandırın ve etkinleştirmek için simgesine  basın.

Kapı kilidi fonksiyonu

- Pirolitik temizlik bittiğinde, fırın bekleme moduna girecektir. Fırın içindeki sıcaklık 300 °C değerini aştığında,  gösterge şekil 10'de gösterildiği gibi yanacaktır. Fırın içindeki sıcaklık 280 °C değerinin altına düştüğünde kapı kilidi otomatik olarak devre dışı kalacaktır.  Göstergesi Şekil 11'de gösterildiği gibi sönecektir.
- Şekil 10'de, Kapı Kilidi fonksiyonu devre dışı bırakıldığında fırının ekranının bekleme modunda nasıl görüneceğini görebilirsiniz.
- Şekil 11 de, Kapı Kilidi fonksiyonu etkinleştirildiğinde fırının ekranının bekleme modunda nasıl görüneceğini görebilirsiniz.

Kapı Kilidi fonksiyonu aşağıdaki durumlarda etkinleştirilecektir:

- Fırının iç sıcaklığı 300°C değerinden yüksek olduğunda, seçilen moddan bağımsız olarak (Buz Çözme hariç).
- Pirolitik temizleme işlemi sırasında Kapı Kilidi fonksiyonu etkinleştirilecektir.
- Sıcaklık sensörü arızalandığında ve fırın 15 dakika içinde ayarlanan sıcaklığa ulaşamadığında, Kapı Kilidi fonksiyonu otomatik olarak etkinleştirilecektir (Buz Çözme modu hariç).
- Fırın bekleme modundayken ve sıcaklık sensörü devresi açık veya kısa devre olduğunda, Kapı Kilidi fonksiyonu etkinleştirilecektir. Fan çalışmaya devam edecektir.
- Ertelemeli sonlandırma fonksiyonu çalışırken, Kapı Kilidi fonksiyonu da çalışır.



Kapı Kilidi fonksiyonu aşağıdaki adımlarda devre dışı bırakılacaktır:

- Pirolitik 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.

Kapının acil durumda açılması


Kapı Kilidi fonksiyonunu devre dışı bırakmak için, Gecikmeli Bitiş işlevi  ve Duraklat/Iptal  dokunmatik simgelerine aynı anda basın ve basılı tutun. Fonksiyon devre dışı bırakıldığında, ilgili gösterge sönecek ve bir bip sesi duyulacaktır. Kapı açılabilir.

NOT: Bu yöntemi kullanarak kapının kilidini açarsanız, fırının elektrik bağlantısını kesmeniz ve yeniden bağlamanız gerekecektir. Kapı kilidi bir güvenlik kontrolü gerçekleştirecektir. Daha sonra fırın tekrar normal şekilde kullanılabilir.

Koruyucu fonksiyon

- Fırın çalışırken sensör devresi kısa devre yaparsa veya açıkta ekranda şekil 12'te gösterildiği gibi "E-1" hata kodu görüntülenecektir. Bu gerçekleşirse, 10 bip sesi duyulacaktır. Kapı Kilidi fonksiyonu aşağıdaki durumlarda etkinleştirilecektir: Fırını bekleme moduna almak için dokunmatik simgeye  basın.
- Şekil 12'te sensörde Anomali olarak gösterilmiştir
- 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 şekil 13'te gösterildiği gibi "E-2" hata kodu görüntülenecek ve 10 bip sesi duyulacaktır. Fırını bekleme moduna almak için simgeye  basın.

Şekil 13 dirençlerden birindeki hata kodunu göstermektedir.

- Pirolitik temizleme işlemi sırasında, kapı kilitliken ekranda şekil 14'te gösterildiği gibi "E-3" 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 dokunmatik simgeye  basın.

Şekil 14'te kapı kilidindeki veya algılama devresindeki bir arıza için hata kodu gösterilmektedir.

- 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 işlevleri kapatacak ve ekranda "E-6" hata kodu görünecektir.

Danışma fonksiyonu

1. Bir mod seçip fırını çalıştırdığınızda, saati görüntülemek için ⌚ simgeye basın. Saat ve dakika ayırıcı (":") yanıp sönecektir. Simgeye tekrar basarsanız veya ⌚ 10 saniye geçerse, fırın seçilen modu ekranda tekrar görüntüleyecektir.
2. Alarm zamanını ayarladıktan ve bir mod seçtikten veya Gecikmeli Bitiş işlevini etkinleştirdikten sonra, alarm geri sayımını görüntülemek için 🔔 simgesine basın. Simgeye tekrar basarsanız 🔔 veya 10 saniye geçerse fırın önceki ekranı gösterecektir. Alarm geri sayımını kontrol edebilir veya fırın bekleme modundayken saati ayarlayabilirsiniz. Alarmın çalmasına bir dakikadan az bir süre kalmışsa, ekranda "0:00" görüntülenir (saniyeler gösterilmez).
3. Ertelemeli sonlandırma fonksiyonunu etkinleştirdiyeniz ve fırının başlayacağı zamanı kontrol etmek istiyorsanız, simgesine ⌚ basın. Bunu yaparken saat ve dakika yanıp sönecektir. Simgeye tekrar basarsanız ⌚ veya 10 saniye geçerse fırın önceki ekranı gösterecektir.

Alarm fonksiyonu

Alarmı etkinleştirmek için fırın bekleme modundayken dokunmatik simgeye 🔔 basın. Saat yanıp sönecek ve dakikalar sabit kalacaktır. ▶ Göstergesi yanıp sönecek ve saat göstergesi 🔔 yanık kalacaktır.

1. Saati ayarlamak için sağ düğmeyi çevirin; bu yapıldığında, zaman değeri yanıp sönmeyi bırakacak ve sabitlenecektir. Ayar aralığı 0-23'tür.
2. Dokunmatik Simgeye 🔔 tekrar basın, saat sabit kalırken dakika yanıp sönecektir.
3. Dakikayı ayarlamak için seçiciyi sağa çevirin, bunu yaptığınızda bu değer yanıp sönmeyi durduracak ve sabit kalacaktır. Ayar aralığı 0-59'tür.
4. Alarm zamanı ayarı tamamlandığında, onaylamak için ⏸ dokunmatik simgesine basın. ▶ Ekranda saat gösterilecek, gösterge sönecek ve saat ve dakika ayırıcı («:») yanıp sönecektir. 🔔 Göstergesi yanık kalacak ve alarm için geri sayım başlayacaktır. 🔔 sayım 00:00'a ulaştığında, bir dakika boyunca saniye başına bir bip sesi duyulacaktır. 🔔 Gösterge ışığı yanıp sönecektir, yanıp sönmeyi durdurmak için herhangi bir dokunmatik göstergeye basın.

NOT:

1. Yapılandırma sırasında, saat ve dakika ayırıcısı ":" ve 🔔 göstergesi sabit kalacaktır.
2. Ayar sırasında dokunmatik simgeye 🔔 basılı tutarsanız alarm ayarı iptal edilir ve fırın bekleme moduna girer.
3. Alarmı önceden ayarladıysanız, fırın çalışırken ekranda gösterge 🔔 belirecek ve kalan süreyi görebileceksiniz.

Başlat/Duraklat/İptal fonksiyonu

- Bir mod seçtiğinizde, başlatmak için ⏸ simgesine basın. Fırın duraklatıldığında basarsanız ⏸, fırın yeniden başlayacaktır.
- Fırın çalışırken 🔔 simgesine basmak pişirmeyi duraklatacaktır. ➡ Göstergesi gibi

sıcaklık ve zaman değerleri de yanıp sönecektir. Öte yandan, seçilen modun göstergesi sabit kalacaktır. Pişirmeyi iptal etmek için bu simgeye tekrar basın.

- Saati ayarlarken simgesini 🔔 basılı tutarsanız, fırın bekleme moduna girer.
- Modu, zamanı ve sıcaklığı seçtiğinizde, ayarlardan çıkmak için 🔔 simgesine basın ve fırın bekleme moduna girer.
- Gecikmeli Bitiş işlevini ayarladıktan sonra veya işlev başlatıldığında, 🔔 simgesine basarsanız, fırın bekleme moduna girecektir.
- Pişirmeden önce, gereksiz tüm aksesuarları fırından çıkardığınızdan emin olun.
- Kullanmadan önce fırını önceden ısıtın.
- Fırın tepsilerini fırının ortasına yerleştirin ve birden fazla tepsi kullanıyorsanız hava sirkülasyonu sağlamak için aralarında boşluk bırakın.
- Tepsileri fırın tabanına yerleştirmeyin veya alüminyum folyo ile kaplamayın. Bu da termal birikime yol açacaktır. Pişirme ve kızartma süreleri uyuşmayacaktır ve emaye zarar görebilir.
- 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

Yeni kokuyu gidermek için fırını boşken aşağıda açıklandığı gibi ısıtın:

- Fırının içinde ambalaj kalmadığından emin olun.
 1. Geleneksel modu etkinleştirmek için soldaki seçiciyi kullanın.
 2. Sıcaklık seçiciyi 250°C olarak ayarlayın.
 3. Bir saat sonra fırını kapatın. Bunu yapmak için mod seçiciyi kapalı konuma getirin.

Öneriler

- 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.
- 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.
- 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.
- 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 yoğunlaşma oluşur. Pişirme, kapının üzerinden kaçan buhar oluşumuna yol açabilir. Buhar, kontrol paneline veya bitişik mobilya elemanlarına çökebilir ve su damlacıkları oluşturabilir. Bu normaldir.

Izgara modunda pişirme için ipuçları

- Bu fonksiyon et, balık ve kümes hayvanlarını pişirmek için idealdir, çünkü bu yiyecekler kızaracak ancak kurumayacaktır. Yassı parçalar, et türleri ve sosler, domates ve soğan gibi su içeriği yüksek sebzeler gibi ızgara 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 yapacaksanız rafın ortasına yerleştirin. Ayrıca yağ 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.
- Kızartmanın hazır olup olmadığı nasıl anlaşılır? Bir et termometresi kullanın (özel mağazalardan temin edilebilir) 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 yoğunlaşma oluşturabilir.

Enerji tasarrufu önerileri

- Aşağıdaki bilgiler enerji tasarrufu yapmanıza yardımcı olacaktır:
 1. Isı iletimi daha iyi olacağından koyu renkli veya emaye kaplı pişirme kapları kullanın.
 2. Yemek pişirmeden önce fırını önceden ısıtın.
 3. Pişirme sırasında fırın kapağını sık sık açmayın.
 4. Fırında aynı anda birden fazla yemek pişirmeye çalışın. Izgara üzerine iki pişirme kabı yerleştirerek pişirebilirsiniz.
 5. Birden fazla yemeği birbiri ardına pişirin. Fırın zaten sıcak olacaktır.

6. Fırını pişirme süresinden birkaç dakika önce kapatarak enerji tasarrufu yapabilirsiniz. Fırın kapağını açmayın.
7. Dondurulmuş yemekleri pişirmeden önce çözündürün.

5. TEMİZLİK VE BAKIM

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

Fırın kapısının çıkarılması 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 kuvvetle kapanabilir. Bu nedenle, kilitleme çubuğunun her zaman kapalı olduğundan emin olun. Sadece kapı çıkarıldığında açık olmalıdır.

Kapıyı çıkarma.

- Kapıyı tamamen açın.
- Kilitleme çubuğunun her iki tarafını kaldırın. Şema. 15
- 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. Şema. 16
- Kapı kazara aşağı düşerse veya menteşeler aniden kapanırsa, menteşelere elinizi sokmayın. Lütfen Cecotec'in Resmi teknik destek hattı ile iletişime geçin.

Kapı panellerinin sökülmesi

- Fırın kapağını çıkarın ve bir bez parçasının üzerine yerleştirin. Şema. 17
- Üç vidayı yıldız tornavida ile sökün. Şema. 18
- Cam çerçeveyi kaldırın ve şekil 19'deki oka göre itin.
- Ardından çerçeveyi ters çevirin ve yıldız tornavida ile dört vidayı sökün. Şema. 20

Uyarı

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

Kapı panellerinin takılması

- 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

- Fırının yanlarını temizlemek için yan raylar çıkarılmalıdır.
- 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
- Sigorta kutusundaki devre kesiciyi kapatın.
- Bozulmasını önlemek için soğukken fırının içine bir kurulama bezi yerleştirin.
- Cam kapağı saat yönünün tersine çevirerek sökün.
- Ampulü aynı tipte bir ampulle değiştirin.
- Cam kapağı tekrar vidalayın.
- Havluyu çıkarın ve devre kesiciyi açın.

Periyodik kontroller

Fırını temiz tutmanın yanı sıra şunları da yapmalısınız:

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

Dikkat

Fırında yapılacak onarımlar nitelikli bir teknisyen tarafından gerçekleştirilmelidir.

6. SORUN GİDERME

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

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 soğumasını bekleyin ve temizleyin.
- Fırın çalışırken bazı çatırtılar duyabilirsiniz, bunun nedeni fırının metal tabanıdır.
- Isıtılacak yiyeceğin içinde bir miktar nem varsa, ısı emisyon deliği çalışma sırasında buhar çıkarabilir.
- Fan, fırın açıldıktan 15 dakika sonra çalışmaya başlayacaktır. Fırın kapalı olsa bile, fan 35 dakika boyunca çalışmaya devam edecektir.

Problem	Sebebe	Çözüm
Fırın çalışmıyor	Elektrik kesintisi oldu.	Mutfağınızdaki ışığı veya başka bir cihazın çalışırliğini kontrol edin.
	Devre kesici arızası.	Devre kesicinin çalışıp çalışmadığını kontrol edin.
	İstediğiniz modu seçmeyi unuttunuz.	Bir mod seçin.
Işık yanmıyor.	Arızalı ampul.	Ampulü değiştirin.
	Elektrik akımı yok.	Fırının elektrikle çalışıp çalışmadığını kontrol edin.
Fırın aniden çalışmayı durdurur.	Elektrik kesintisi oldu.	Mutfağınızdaki ışığı veya başka bir cihazın çalışırliğini kontrol edin.
	Termostat arızası.	Fanın çalışıp çalışmadığını kontrol edin. Eğer öyleyse, termostatı 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. Cecotec Teknik Destek Servisini arayın. Cihazı kendiniz onarmaya çalışmayın.

7. TEKNİK BİLGİLER

Ürün referansı 04734 / 04735

Ürün: Bolero Hexa P526000 Line A / Bolero Hexa P526000 Glass Black A

Nominal voltaj: 220- 240 V~

Nominal frekans: 50- 60 Hz

Nominal güç 2800 W

	Sembol	Değer	Birim
Model tanımlama		04734 / 04735	
Fırın tipi		Bolero Hexa P526000 Line A / Bolero Hexa P526000 Glass Black A	
Cihazın kütlesi	M	35,5	Kg

Kavite sayısı		1	
Kavite ısı kaynağı (elektrik veya gaz)		-	-
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)	EC _{elektriksel kavite}	0,81	KWh/ devir
Basıncılı sirkülasyon modunda bir döngü sırasında elektrikli fırının bir kavitesindeki standartlaştırılmış bir yükü ısıtmak için gereken enerji tüketimi, kavite başına (nihai elektrik enerjisi)	EC _{elektriksel kavite}	0,89	KWh/ devir
Geleneksel mod döngüsü sırasında bir gaz fırınının bir kavitesindeki standartlaştırılmış bir yükü ısıtmak için gereken enerji tüketimi, kavite başına (nihai gaz enerjisi)	EC _{gaz kavitesi}	N.A N. A	MJ/döngü KWh/ döngü (¹)
Güçlendirilmiş sirkülasyon modunda bir döngü sırasında bir gaz fırını kavitesinde standartlaştırılmış bir yükü ısıtmak için gereken enerji tüketimi (nihai gaz enerjisi)	EC _{gaz kavitesi}	N.A N.A	MJ/döngü KWh/ devir
Kavite başına enerji verimliliği endeksi	EEl _{kavite}	94,2	-
Enerji verimlilik sınıfı		A	
Standby modu		0,48	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.

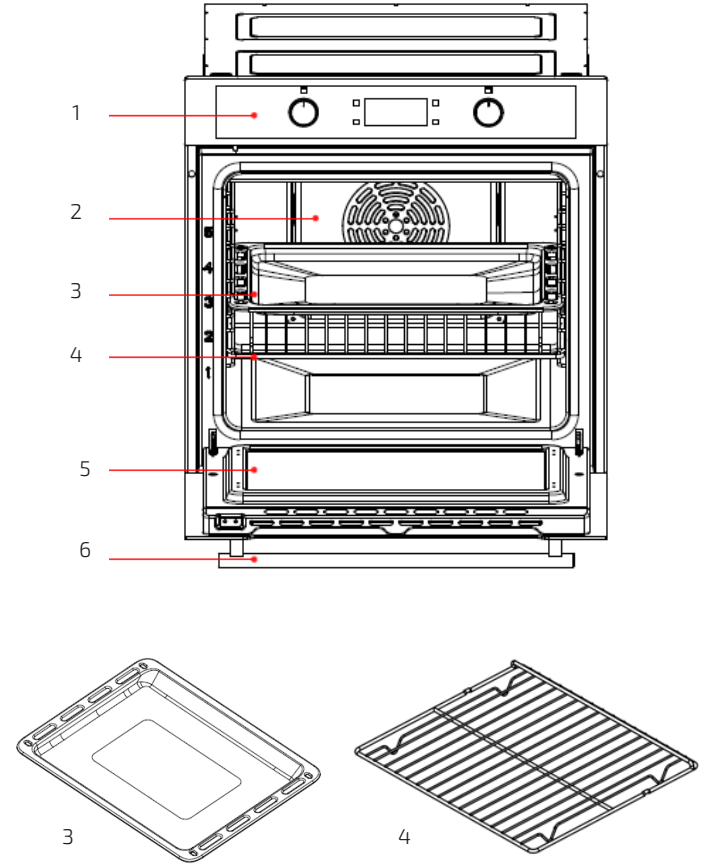


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1



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

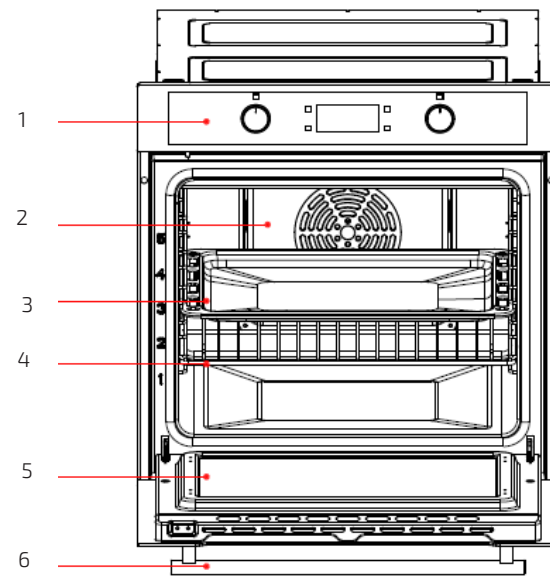


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 6

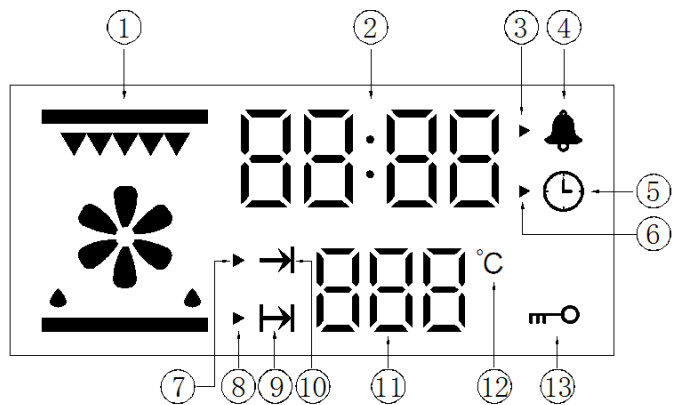


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3

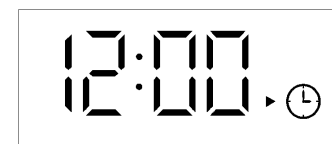


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 7

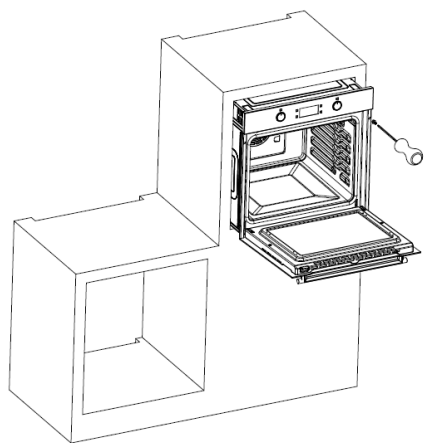


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4

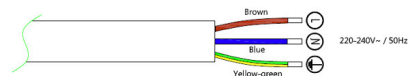
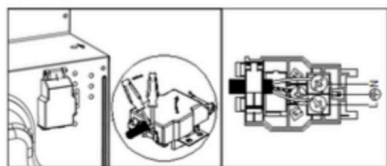


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 5

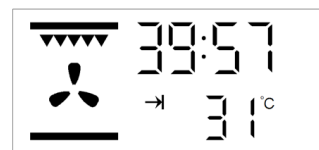


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 8



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

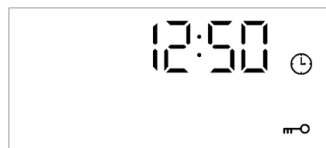


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 10

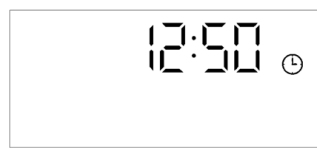


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 11

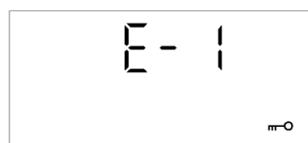


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 12

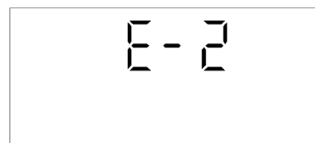


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 13

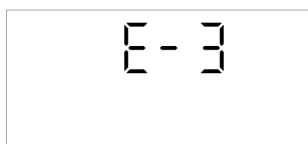
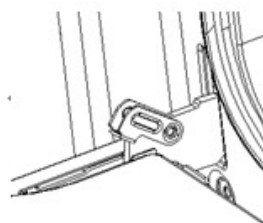
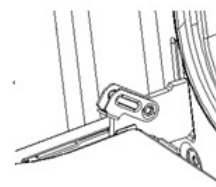


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 14



A

Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 15



A

Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 16

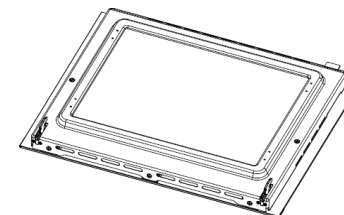


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 17

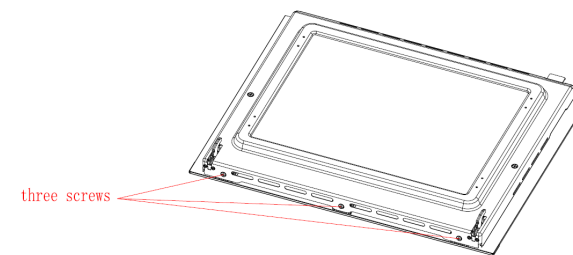


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 18

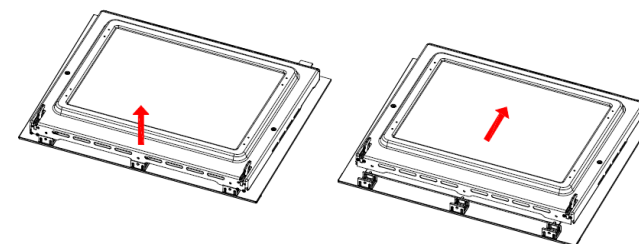


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 19

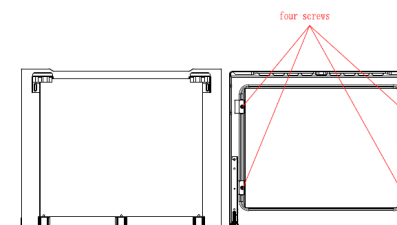


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 20

www.cecotec.es

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

