

# cecotec

**BOLERO** HEXA SM406000 EDGE+ A+

**BOLERO** HEXA SM406000 GLASS BLACK A+

**BOLERO** HEXA SM406000 GLASS WHITE A+

**BOLERO** HEXA SM406000 GLASS GREY A+

Horno multifunción / Multifunctional oven



**bolero**

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

Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	9
Instructions de sécurité	14
Sicherheitshinweise	19
Istruzioni di sicurezza	24
Instruções de segurança	29
Veiligheidsvoorschriften	35
Instrukcje bezpieczeństwa	40
Bezpečnostní pokyny	45

## ÍNDICE

1. Piezas y componentes	50
2. Antes de usar	50
3. Instalación	52
4. Funcionamiento	52
5. Limpieza y mantenimiento	58
6. Resolución de problemas	63
7. Especificaciones técnicas	66
8. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	68
9. Garantía y SAT	68
10. Copyright	68

## INDEX

1. Parts and components	69
2. Before use	69
3. Installation	70
4. Operation	71
5. Cleaning and maintenance	76
6. Troubleshooting	81
7. Technical specifications	84
8. Disposal of old electrical and electronic appliances	86
9. Technical support and warranty	86
10. Copyright	86

## SOMMAIRE

1. Pièces et composants	87
2. Avant utilisation	87
3. Installation	89
4. Fonctionnement	89
5. Nettoyage et entretien	95
6. Résolution de problèmes	101
7. Spécifications techniques	103
8. Recyclage des équipements électriques et électroniques	105
9. Garantie et SAV	106
10. Copyright	106

## INHALT

1. Teile und Komponenten	107
2. Vor dem Gebrauch	108
3. Montage	109
4. Bedienung	109
5. Reinigung und Wartung	116
6. Problembhebung	121
7. Technische Spezifikationen	124
8. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	126
9. Garantie und Kundendienst	126
10. Copyright	126

## INDICE

1. Parti e componenti	127
2. Prima dell'uso	128
3. Installazione	129
4. Funzionamento	129
5. Pulizia e manutenzione	135
6. Risoluzione dei problemi	140
7. Specifiche tecniche	142
8. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	145
9. Garanzia e supporto tecnico	145
10. Copyright	145

## ÍNDICE

1. Peças e componentes	146
2. Antes de usar	146
3. Instalação	148
4. Funcionamento	148
5. Limpeza e manutenção	154
6. Resolução de problemas	159
7. Especificações técnicas	162
8. Reciclagem de aparelhos elétricos e eletrônicos	164
9. Garantia e SAT	164
10. Copyright	164

## INHOUD

1. Onderdelen en componenten	165
2. Vóór u het apparaat gebruikt	165
3. Installatie	166
4. Werking	167
5. Schoonmaak en onderhoud	173
6. Probleemoplossing	178
7. Technische specificaties	180
8. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	182
9. Garantie en technische ondersteuning	183
10. Copyright	183

## SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	184
2. Przed użyciem	184
3. Instalacja	186
4. Funkcjonowanie	186
5. Czyszczenie i konserwacja	192
6. Rozwiązywanie problemów	197
7. Dane techniczne	200
8. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	202
9. Gwarancja i Serwis techniczny	202
10. Copyright	202

## OBSAH

1. Díly a součásti	203
2. Před použitím	203
3. Instalace	204
4. Provoz	205
5. Čištění a údržba	211
6. Řešení problémů	215
7. Technické specifikace	218
8. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	220
9. Záruka a technický servis	220
10. Copyright	220

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea las siguientes instrucciones atentamente antes de usar el producto o retirar el embalaje del producto. Solo podrá utilizar el dispositivo de manera correcta y segura tras la lectura.

- El seguimiento de estas instrucciones alargará la vida útil de su horno. Guarde este manual para futuras referencias o nuevos usuarios.
- El aparato incorpora una conexión a tierra con fines exclusivamente funcionales.
- Compruebe si el aparato presenta algún daño tras retirar el embalaje. No conecte el dispositivo a la corriente si está dañado. Los daños causados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.
- Utilice este aparato solo en interiores. El aparato solo debe utilizarse para preparar alimentos y bebidas. El aparato debe ser supervisado durante su funcionamiento.
- Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si están continuamente supervisados o si han recibido instrucciones respecto al uso correcto del aparato y comprenden los riesgos que esto implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben llevarse a cabo por niños sin supervisión.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Introduzca siempre los accesorios en el interior del horno de manera correcta.


### **Peligro de descarga eléctrica**

- Una reparación incorrecta puede ser peligrosa. Las

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

- El aislamiento de los cables de los aparatos eléctricos puede fundirse si entra en contacto con las partes calientes del aparato. Nunca permita que los cables del aparato eléctrico entren en contacto con las partes calientes del aparato.
- Este aparato no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.
- No utilice agua o vapor a presión, ya que pueden provocar una descarga eléctrica.
- Un aparato defectuoso puede provocar una descarga eléctrica. No encienda nunca un aparato defectuoso. Desenchufe el aparato de la red eléctrica o desconecte el interruptor diferencial de su casa. Contacte con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.

### **Riesgo de quemaduras**

-  Este símbolo significa: precaución, superficie caliente. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato esté en funcionamiento. Nunca toque la superficie interior del dispositivo ni las resistencias.
- Deje que el aparato se enfríe completamente después de su uso.
- Los accesorios del horno pueden alcanzar altas temperaturas. Utilice siempre guantes de cocina para retirar los accesorios y otros objetos del interior del horno.

- Los vapores alcohólicos pueden incendiarse si se calientan en el interior del horno. No cocine nunca alimentos que contengan grandes cantidades de bebidas con alto contenido de alcohol en este dispositivo. Abra la puerta del horno con cuidado.
- Cuando abra la puerta del dispositivo, puede que este libere vapor caliente. Este vapor puede no ser visible, según la temperatura alcanzada. Cuando abra el dispositivo, no permanezca cerca del mismo.
- Abra la puerta del dispositivo con cuidado. Mantenga a los niños alejados.

### **Riesgo de lesiones**

- 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.

### **Peligro de incendio**

- 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.
- Se crea una corriente de aire cuando se abre la puerta del aparato. El papel vegetal puede prenderse fuego si entra en contacto con la resistencia. No coloque papel vegetal sobre los accesorios mientras precalienta el horno. Coloque

siempre el papel vegetal sobre una bandeja o un molde para horno. Cubra solo la superficie necesaria con papel vegetal.

- El papel vegetal no debe sobresalir de los accesorios.

### **Riesgo debido al magnetismo**

- 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.

### **Posibles daños y sus causas**

- No cubra la base del interior del horno con ningún tipo de papel de aluminio o vegetal. No coloque utensilios para el horno en la base del interior del horno si ha establecido una temperatura superior a 50 °C. Esto provocará una acumulación de calor. Se producirán daños en el esmalte.
- 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.
- No vierta agua en el interior del horno cuando este esté caliente. Esto podría causar vapor. El cambio de temperatura puede dañar el esmaltado.
- 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.
- Deje que el horno se enfríe con la puerta abierta tras el uso.

No deje que ningún objeto quede atrapado entre el exterior y el interior del horno. La parte frontal de los muebles cercanos puede dañarse con el tiempo si deja abierta la puerta, aunque la abertura sea pequeña. Deje que el aparato se seque con la puerta abierta solo si se ha producido mucha humedad mientras el horno estaba en funcionamiento.

- Zumo de frutas: 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 la bandeja más profunda.
- Juntas extremadamente sucias: si las juntas están sucias, la puerta del dispositivo no se cerrará correctamente durante el funcionamiento. Esto podría dañar la parte frontal de los dispositivos y muebles adyacentes. Procure que las juntas estén siempre limpias.
- No se siente en la puerta del dispositivo, ni coloque o cuelgue objetos de ella. No coloque vajilla ni accesorios en la puerta del dispositivo.
- Posicionamiento de accesorios: según el modelo, los accesorios pueden rayar el panel de la puerta al cerrarla. Introduzca siempre los accesorios en el interior del horno hasta que hagan tope con la pared frontal interior.
- 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.
- Puede prevenir la condensación si abre la puerta o usa la función Descongelar.



## SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions thoroughly before using the product or removing its packaging. You will only be able to use the device correctly and safely after reading them.

- Following these instructions will lengthen the shelf life of your oven. Keep this instruction manual for future reference or new users.
- The appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.
- Check the appliance for damage after removing the packaging. Do not connect the device to the power supply if it is damaged. Damage produced by an incorrect installation are not covered by the warranty.
- Use this appliance indoors only. The appliance can only be used to prepare food and drinks. The appliance must be monitored during operation.
- This appliance can be used by children aged 8 and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge, as long as they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. The cleaning and maintenance of the appliance should not be carried out by children without supervision.
- Keep this appliance and its power cable out of reach of children under the age of 8.
- Always insert the accessories into the oven in the correct way.


### **Risk of electric shock**

- Incorrect repairs can be dangerous. Refer only to authorised

technical personnel for repairs and replacement of damaged power cables. If the appliance is defective, unplug it from the power supply or switch off your home circuit breaker. Contact the official Cecotec Technical Support Service.

- The insulation of electrical appliance cables could melt if they come into contact with the hot parts of the appliance. Never allow the electrical appliance cables to come into contact with the hot parts of the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Do not use pressurised water or steam, as this may cause an electric shock.
- A defective appliance can cause an electric shock. Never turn a defective appliance on. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker of your home. Contact the official Cecotec Technical Support Service.

### **Risk of burns**

-  This symbol means "caution, hot surface". The temperature of the accessible surfaces may be hot when the device is in operation. Never touch the internal surface of the device nor the heating elements.
- Allow the device to cool down after being used.
- Oven accessories may reach high temperatures. Always use oven gloves to remove accessories or other objects from the interior of the oven.
- Alcohol vapours may ignite if heated inside the oven. Never cook food with large amounts of drinks with high alcohol content in the device. Open the oven door carefully.
- When you open the device door, this may release hot steam. This steam may not be visible, it depends on the temperature reached. When opening the device, do not stand near it.

- Open the appliance door carefully. Keep children away from the appliance.

### **Risk of injuries**

- If the door glass is damaged, it could crack. Do not use glass scrapers, cleaning agents, or abrasive detergents to clean the appliance door.
- The appliance hinges move when opening and close the door: be careful not to get caught. Keep hands away from hinges.

### **Risk of fire**

- 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.
- An air flow is created when the appliance door is opened. Baking paper may catch fire if it comes into contact with the heating elements. Do not place baking paper on accessories while preheating the oven. Always place baking paper on a tray or mould suitable for the oven. Cover only the necessary surface with baking paper.
- Baking paper cannot exceed the edges of the accessories.

### **Risk due to magnetism**

- 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.

## **Possible damage and cause**

- Do not cover the interior base of the oven with any type of aluminium or vegetable foil. Do not place oven safe cookware in the interior base of the oven if you have set a temperature over 50 °C. This could lead to a heat accumulation. The enamel will be damaged.
- 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.
- Never pour water inside the oven when it is hot. It could cause steam. Temperature changes can damage the enamel.
- 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.
- Allow the oven to cool down with the door open after use. Do not allow any objects to be trapped between the exterior and the interior of the oven. The front part of the furniture near the oven could be damaged over time if the door is left open, even if the opening is small. Allow the device to dry with the door open only if there is too much moisture because of the oven operation.
- Fruit juice: 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. If possible, use the deepest tray.
- Extremely soiled gaskets: if the gaskets are soiled, the device 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.
- Accessory positioning: depending on the model, accessories may scratch the door panel when closing it. Always insert accessories inside the oven until they reach the interior front wall.
- 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.
- You can prevent condensation if you open the door or use the defrost function.

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ


Veuillez lire les instructions suivantes avec attention avant d'utiliser l'appareil ou de retirer l'emballage du produit. Vous ne pourrez utiliser l'appareil correctement et en toute sécurité qu'après avoir lu ces instructions.

- En suivant ces instructions, vous prolongerez la durée de vie de votre four. Gardez bien ce manuel pour de futures références ou pour tout nouvel utilisateur.
- L'appareil comprend une connexion à la terre à des fins fonctionnelles uniquement.
- Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé après avoir retiré l'emballage. Ne branchez pas l'appareil à l'alimentation électrique s'il est endommagé. Les dommages causés par une connexion incorrecte ne sont pas couverts par la garantie.
- Utilisez cet appareil uniquement à l'intérieur. L'appareil ne doit être utilisé que pour la préparation d'aliments et de boissons. L'appareil doit être contrôlé pendant son fonctionnement.
- 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.
- Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Insérez toujours les accessoires dans le four de la manière correcte.

## Risque de décharge électrique

- Une mauvaise réparation peut être dangereuse. Les réparations et le remplacement des câbles d'alimentation endommagés ne peuvent être effectués que par du personnel technique autorisé. Si l'appareil est défectueux, débranchez-le du secteur ou éteignez le disjoncteur différentiel de votre maison. Contactez le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
- L'isolation des câbles des appareils électriques peut fondre si elle entre en contact avec les parties chaudes de l'appareil. Ne laissez jamais les câbles de l'appareil électrique entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteries ou systèmes de contrôle à distance externes.
- N'utilisez pas d'eau ou de vapeur sous pression, car cela pourrait provoquer une décharge électrique.
- Un appareil défectueux peut provoquer une décharge électrique. N'allumez jamais un appareil défectueux. Débranchez l'appareil du secteur ou éteignez le disjoncteur différentiel de votre maison. Contactez le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

## Risque de brûlures

-  Ce symbole signifie : attention ! Surface chaude. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Ne touchez jamais la surface intérieure de l'appareil ou les résistances.
- Laissez l'appareil refroidir complètement après l'avoir utilisé.
- Les accessoires du four peuvent atteindre des températures élevées. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer les accessoires et autres objets de l'intérieur du four.
- Les vapeurs alcoolisées peuvent s'enflammer si elles sont chauffées à l'intérieur du four. Ne cuisinez jamais des

aliments contenant de grandes quantités de boissons à forte teneur en alcool dans cet appareil. Ouvrez la porte du four avec précaution.

- Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, de la vapeur chaude peut s'échapper de celui-ci. Cette vapeur peut ne pas être visible, en fonction de la température atteinte. Lorsque vous ouvrez l'appareil, ne vous tenez pas à proximité de celui-ci.
- Ouvrez la porte du four avec précaution. Maintenez l'appareil hors de portée des enfants.

### **Risque de blessures**

- 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.

### **Risque d'incendie**

- 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.
- Un courant d'air se crée lorsque la porte de l'appareil est ouverte. Le papier sulfurisé peut prendre feu s'il entre en contact avec la résistance. Ne placez pas de papier sulfurisé sur les accessoires pendant le préchauffage du four. Placez toujours le papier sulfurisé sur une plaque de cuisson ou un



moule pour four. Ne recouvrez que la surface nécessaire de papier sulfurisé.

- Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.

### **Risque dû au magnétisme**

- 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.

### **Dommmages éventuels et leurs causes**

- Ne recouvrez pas la base de l'intérieur du four avec une feuille d'aluminium ou du papier sulfurisé. Ne placez pas d'ustensiles de cuisson sur la base de l'intérieur du four si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela entraînera une accumulation de chaleur. L'émail sera endommagé.
- 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.
- Ne versez pas d'eau à l'intérieur du four lorsqu'il est chaud. Cela pourrait provoquer de la vapeur. Les changements de température peuvent endommager l'émail.
- 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.

- Laissez le four refroidir avec la porte ouverte après chaque utilisation. Ne laissez aucun objet se coincer entre l'extérieur et l'intérieur du four. La partie frontale des meubles se trouvant à proximité peut être endommagée avec le temps si la porte reste ouverte, même si l'ouverture est petite. Ne laissez sécher l'appareil avec la porte ouverte que si une forte humidité s'est produite pendant que le four était en fonctionnement.
- Jus de fruits : 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 le plateau le plus profond.
- Joints extrêmement sales : 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.
- Positionnement des accessoires : selon le modèle, les accessoires peuvent rayer le panneau de la porte lors de la fermeture de celle-ci. Insérez toujours les accessoires à l'intérieur du four jusqu'à ce qu'ils touchent la paroi frontale intérieure.
- 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.

- Vous pouvez éviter la condensation en ouvrant la porte ou en utilisant la fonction Décongeler.

## **SICHERHEITSHINWEISE**

Lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie das Produkt verwenden oder die Produktverpackung entfernen. Erst nach dem Lesen sind Sie in der Lage, das Gerät richtig und sicher zu benutzen.

- Wenn Sie diese Anweisungen befolgen, verlängern Sie die Lebensdauer Ihres Ofens. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum Nachschlagen oder für neue Benutzer auf.
- Das Gerät ist nur zu Funktionszwecken mit einer Erdungsverbindung ausgestattet.
- Überprüfen Sie das Gerät nach dem Entfernen der Verpackung auf Schäden. Schließen Sie das Gerät nicht an das Stromnetz an, wenn es beschädigt ist. Schäden, die durch unsachgemäßen Anschluss verursacht werden, fallen nicht unter die Garantie.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur in Innenräumen. Das Gerät darf nur für die Zubereitung von Speisen und Getränken verwendet werden. Das Gerät muss während des Betriebs überwacht werden.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Kinder ab 8 Jahre und Personen gedacht, die geistig oder körperlich behindert sind oder keine ausreichenden Erfahrungen bzw. Kenntnisse besitzen, außer sie wurden hinsichtlich des Gebrauchs des Produkts durch eine Person eingewiesen, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist. Kinder sollten nicht mit


dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

- Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Setzen Sie das Zubehör immer richtig in den Ofen ein.

### **Gefahr eines Stromschlags**

- Eine unsachgemäße Reparatur kann gefährlich sein. Reparaturen und der Austausch von beschädigten Stromkabeln dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Reparaturen und der Austausch von beschädigten Stromkabeln dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Kontaktieren Sie den Kundendienst von Cecotec.
- Die Isolierung von Elektrogerätekabeln kann schmelzen, wenn sie mit heißen Geräteteilen in Berührung kommt. Achten Sie darauf, dass die Kabel des Elektrogeräts nicht mit heißen Teilen des Geräts in Berührung kommen.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Timers oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Verwenden Sie kein Wasser oder Dampf unter Druck, da dies zu einem Stromschlag führen kann.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Schalten Sie niemals ein defektes Gerät ein. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz oder schalten Sie den Fehlerstromschutzschalter in Ihrer Wohnung aus. Kontaktieren Sie den Kundendienst von Cecotec.

### **Verbrennungsgefahr**

-  Dieses Symbol bedeutet: Vorsicht, heiße Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann

hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist. Berühren Sie niemals die Innenfläche des Geräts oder die Heizelemente.

- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch vollständig abkühlen.
- Backofenzubehör kann hohe Temperaturen erreichen. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe, wenn Sie Zubehör und andere Gegenstände aus dem Inneren des Ofens entfernen.
- Alkoholdämpfe können sich beim Erhitzen im Backofen entzünden. Kochen Sie in diesem Gerät niemals Lebensmittel, die große Mengen an Getränken mit hohem Alkoholgehalt enthalten. Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig.
- Wenn Sie die Tür des Geräts öffnen, kann heißer Dampf aus dem Gerät austreten. Je nach der erreichten Temperatur ist dieser Dampf möglicherweise nicht sichtbar. Stellen Sie sich beim Öffnen des Geräts nicht in die Nähe des Geräts.
- Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig. Halten Sie Kinder fern.

### **Verletzungsgefahr**

- 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.

### **Brandgefahr**

- 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.

- Wenn die Gerätetür geöffnet wird, entsteht ein Luftzug. Gemüsepapier kann sich entzünden, wenn es mit dem Heizelement in Berührung kommt. Legen Sie beim Vorheizen des Ofens kein Pergamentpapier über das Zubehör. Legen Sie das Backpapier immer auf ein Backblech oder eine Backform. Nur die notwendige Fläche mit Backpapier belegen.
- Das Pauspapier darf nicht über das Zubehör hinausragen.

### **Risiko durch Magnetismus**

- 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.

### **Mögliche Schäden und ihre Ursachen**

- Bedecken Sie den Boden des Backofens nicht mit Alufolie oder Pergamentpapier. Stellen Sie kein Backgeschirr auf den Boden des Backofens, wenn Sie eine höhere Temperatur als 50°C eingestellt haben. Dadurch entsteht ein Hitzestau. Dadurch wird der Zahnschmelz beschädigt.
- 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.
- Geben Sie kein Wasser in den Ofen, wenn er heiß ist. Dies könnte zu Dampf führen. Die Temperaturänderung können den Emaillelack schädigen.

- 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.
- Lassen Sie den Backofen nach dem Gebrauch bei geöffneter Tür abkühlen. Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände zwischen der Außenseite und der Innenseite des Ofens eingeklemmt werden. Die Vorderseite von Möbeln in der Nähe kann mit der Zeit beschädigt werden, wenn die Tür offen steht, auch wenn die Öffnung nur klein ist. Lassen Sie das Gerät nur dann bei geöffneter Tür trocknen, wenn während des Betriebs hohe Feuchtigkeit aufgetreten ist.
- Fruchtsaft: Wenn Sie Kuchen mit besonders saftigen Früchten backen, sollten Sie das Backblech nicht zu voll machen. Wenn Fruchtsaft vom Backblech tropft, kann er bleibende Flecken hinterlassen. Verwenden Sie nach Möglichkeit das tiefste Fach.
- Stark verschmutzte Dichtungen: Wenn die Dichtungen verschmutzt sind, schließt die Tür des Geräts während des Betriebs nicht richtig. 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.
- Positionierung des Zubehörs: Je nach Modell kann das Zubehör beim Schließen der Tür an der Türverkleidung kratzen. Schieben Sie das Zubehör immer so weit in den Backofen, bis es die Innenseite der Vorderwand berührt.
- 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.
- Sie können Kondensation verhindern, indem Sie die Tür öffnen oder die Abtaufunktion verwenden.

## **ISTRUZIONI DI SICUREZZA**

Leggere le seguenti istruzioni prima di usare l'apparecchio o rimuovere l'imballaggio. Leggere attentamente il manuale prima dell'uso: solo così si garantirà un utilizzo sicuro dell'apparecchio.

- Seguendo queste istruzioni si prolunga la vita del forno. Conservare questo manuale per consultazioni future o nuovi utenti.
- L'apparecchio incorpora un collegamento di messa a terra a scopi esclusivamente funzionali.
- Controllare che l'apparecchio non sia danneggiato dopo aver rimosso l'imballaggio. Non collegare l'apparecchio all'alimentazione se danneggiato. I danni causati da un collegamento errato non sono coperti dalla garanzia.
- Usare questo apparecchio solo al chiuso. L'apparecchio deve essere usato solo per preparare cibi e bevande. L'apparecchio deve essere sorvegliato durante il funzionamento.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire dagli 8 anni e persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate, o con mancanza di esperienza e conoscenza solo sotto supervisione o avendo ricevuto istruzioni riguardanti




L'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendendo i rischi che lo stesso implica. Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini non sorvegliati.

- Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con età inferiore agli 8 anni.
- Inserire sempre gli accessori all'interno del forno nel modo corretto.

### **Pericolo di scosse elettriche**

- Riparazioni errate possono essere pericolose. Le riparazioni e la sostituzione dei cavi di alimentazione danneggiati possono essere effettuate solo da personale tecnico autorizzato. Se l'apparecchio è difettoso, scollegarlo dalla rete o spegnere l'interruttore differenziale della propria casa. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
- L'isolamento dei cavi degli apparecchi elettrici può fondersi se entrano in contatto con le parti calde dell'apparecchio. Non permettere mai che i fili elettrici entrino in contatto con parti calde dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non è destinato ad essere azionato per mezzo di un timer esterno o di un sistema di controllo a distanza separato.
- Non usare acqua pressurizzata o vapore, poiché ciò potrebbe causare una scossa elettrica.
- Un apparecchio difettoso può causare una scossa elettrica. Non accendere mai un apparecchio difettoso. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica o spegnere l'interruttore differenziale della propria casa. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.

## Rischio di scottature

-  Questo simbolo significa "attenzione, superficie calda". La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione. Non toccare le superfici interne dell'apparecchio né gli elementi riscaldanti.
- Lasciare che l'apparecchio si raffreddi completamente dopo l'uso.
- Gli accessori del forno possono raggiungere alte temperature. Usare sempre guanti da forno quando si rimuovono accessori e altri oggetti dall'interno del forno.
- I vapori di alcol possono prendere fuoco se riscaldati all'interno del forno. Non cucinare mai in questo apparecchio cibi contenenti grandi quantità di bevande ad alto contenuto alcolico. Aprire la porta del forno con attenzione.
- Quando si apre la porta dell'apparecchio, il vapore caldo può essere rilasciato dall'apparecchio. Questo vapore può non essere visibile, a seconda della temperatura raggiunta. Quando si apre l'apparecchio, non rimanervi vicino.
- Aprire la porta dell'apparecchio con attenzione. Tenere lontani i bambini.

## Rischio di lesioni

- 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 quando si apre e si chiude la porta: fare attenzione a non rimanere impigliati. Tenere le mani lontane dalle cerniere della porta.

## Pericolo di incendio

- 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.

- Si crea una corrente d'aria quando si apre la porta dell'apparecchio. La carta da forno può prendere fuoco se entra a contatto con la resistenza. Non mettere la carta da forno sugli accessori mentre si preriscalda il forno. Mettere sempre la carta da forno su una teglia o uno stampo per forno. Coprire solo la superficie necessaria con carta da forno.
- La carta da forno non deve sporgere dagli accessori.

### **Rischio dovuto al magnetismo**

- Il pannello di controllo e gli elementi di controllo utilizzano magneti fissi. Questi possono influenzare gli impianti elettronici, come i pacemaker o le pompe di insulina. Gli utenti con impianti elettronici devono stare ad almeno 10 cm di distanza dal pannello di controllo.

### **Possibili danni e relative cause**

- Non coprire la base dell'interno del forno con nessun tipo di carta di alluminio o da forno. Se si è impostata una temperatura superiore ai 50 °C, non collocare nessun utensile di cottura sulla base inferiore all'interno dell'apparecchio. Questo causerà un accumulo di calore. Si verificherà un danno allo smalto.
- Non permettere che il foglio di alluminio 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. Questo potrebbe danneggiare il sensore del forno.

- Non versare mai acqua all'interno del forno quando è caldo. Questo potrebbe causare vapore. Il cambiamento di temperatura può danneggiare la smaltatura.
- Per un lungo periodo di tempo, la presenza di umidità all'interno del forno può causare corrosione. Lasciare asciugare l'apparecchio dopo ogni uso. Non tenere alimenti umidi all'interno del forno chiuso per lunghi periodi di tempo. Non conservare alimenti nel forno.
- Lasciare raffreddare il forno con la porta aperta dopo l'uso. Non lasciare che alcun oggetto rimanga intrappolato tra l'esterno e l'interno del forno. La parte anteriore dei mobili vicini può danneggiarsi col tempo se la porta viene lasciata aperta, anche se leggermente. Lasciare asciugare l'apparecchio con la porta aperta solo se si è verificata molta umidità mentre il forno era in funzione.
- Succo della frutta: quando si cuociono torte con frutta particolarmente succosa, non riempire troppo la teglia. Se il succo della frutta gocciola dalla teglia, può lasciare macchie permanenti. Se possibile, utilizzare la teglia più profonda.
- Se le guarnizioni molto sporche, la porta dell'apparecchio non si chiuderà correttamente durante il funzionamento. 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 essa. Non mettere piatti o accessori sulla porta dell'apparecchio.
- Posizionamento degli accessori: a seconda del modello, gli accessori possono graffiare il pannello la porta quando si la si chiude. Inserire sempre gli accessori all'interno del forno finché non toccano la parete interna.
- Non trasportare o tenere l'apparecchio per la maniglia della

porta. La maniglia della porta non può sostenere 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.
- È possibile prevenire la condensa aprendo la porta o usando la funzione Scongelamento.

## **INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA**

Leia atentamente as seguintes instruções antes de utilizar o produto ou remover a embalagem do produto. Só poderá utilizar o aparelho corretamente e em segurança após a sua leitura.

- Siga estas instruções para prolongar a vida útil do seu forno. Guarde este manual para referências futuras ou novos utilizadores.
- O aparelho está equipado com uma ligação à terra apenas para fins funcionais.
- Verifique se o aparelho está danificado depois de remover a embalagem. Não ligue o aparelho à rede se este estiver danificado. Os danos causados por ligação incorreta não são cobertos pela garantia.
- Utilize este aparelho apenas em interiores. O aparelho só deve ser utilizado para preparar alimentos e bebidas. O aparelho deve ser supervisionado durante o seu funcionamento.
- 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 e se compreenderem os perigos envolvidos. Não permita que as crianças brinquem com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser efetuadas por crianças não supervisionadas.

- Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças de idade inferior a 8 anos.
- Insira sempre os acessórios no forno da forma correta.

### **Perigo de choque elétrico**

- Uma reparação incorreta pode ser perigosa. A reparação e substituição dos cabos elétricos danificados só pode ser efetuada por técnicos autorizados. Se o aparelho estiver defeituoso, desligue-o da rede elétrica ou desligue o disjuntor de fuga de terra da sua casa. Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
- O isolamento dos cabos do aparelho elétrico pode derreter se este entrar em contacto com as partes quentes do aparelho. Nunca permita que os cabos do aparelho elétrico entrem em contacto com as partes quentes do aparelho.
- Este aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Não utilize água pressurizada ou vapor, uma vez que isto pode causar um choque elétrico.
- Um aparelho defeituoso pode causar um choque elétrico. Nunca ligue um aparelho defeituoso. Desligue o aparelho da rede ou desligue o disjuntor de terra em sua casa. Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.

## Risco de queimaduras

-  Este símbolo significa: cautela, superfície quente. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está em funcionamento. Nunca toque na superfície interior do aparelho ou nas resistências.
- Deixe que o aparelho arrefeça completamente depois de o utilizar.
- Os acessórios do forno podem atingir temperaturas elevadas. Utilize sempre luvas de forno ao retirar acessórios e outros objetos do interior do forno.
- Os vapores de álcool podem pegar fogo se aquecidos dentro do forno. Nunca cozinhe alimentos que contenham grandes quantidades de bebidas com elevado teor alcoólico neste aparelho. Abra cuidadosamente a porta do forno.
- Quando se abre a porta do aparelho, o vapor quente pode ser libertado do aparelho. Este vapor pode não ser visível, dependendo da temperatura atingida. Ao abrir o aparelho, não fique perto do aparelho.
- Abra cuidadosamente a porta do forno. Mantenha as crianças afastadas.

## Risco de lesões

- Se o vidro da porta for danificado, pode ocorrer uma fenda. Não utilize raspadores de vidro, agentes de limpeza afiados ou abrasivos ou detergentes para limpar a porta do aparelho.
- As dobradiças do aparelho movem-se ao abrir e fechar a porta, tenha cuidado para não ser apanhado. Mantenha as suas mãos longe das dobradiças.

## Risco de incêndio

- 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.

- Cria-se uma corrente de ar quando a porta do aparelho é aberta. O papel vegetal pode pegar fogo se entrar em contacto com o elemento de aquecimento. Não coloque papel vegetal sobre os acessórios enquanto se pré-aquece o forno. Coloque sempre o papel pergaminho num tabuleiro ou numa assadeira. Cubra apenas tanta superfície quanto necessário com papel vegetal.
- O papel vegetal não deve sobressair os acessórios.

### **Risco devido ao magnetismo**

- O painel de controlo e os elementos de controlo utilizam ímanes fixos. Estes podem afetar os implantes eletrónicos, tais como marca-passos ou bombas de insulina. Os utilizadores com implantes eletrónicos devem permanecer a pelo menos 10 cm de distância do painel de controlo.

### **Possíveis danos e as suas causas**

- Não cubra a base do interior do forno com qualquer tipo de folha de alumínio ou de papel vegetal. Não coloque utensílios na base do interior do forno se tiver regulado a temperatura acima dos 50 °C. Isto provocará a acumulação de calor. Os danos no esmalte irão ocorrer.
- 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.



- Nunca verta água no forno quando está quente. Isto poderia causar vapor. As alterações de temperatura podem danificar o esmalte.
- 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.
- Deixe o forno arrefecer com a porta aberta após a utilização. Não permita que quaisquer objetos fiquem presos entre o exterior e o interior do forno. A parte de frente dos móveis próximos pode ser danificada com o tempo se a porta for deixada aberta, mesmo que a abertura seja pequena. Deixe o aparelho secar com a porta aberta apenas se tiver ocorrido muita humidade enquanto a estufa estava em funcionamento.
- Sumo de fruta: quando cozer bolos com fruta particularmente succulenta, não encha demasiado o tabuleiro do forno. Se o sumo de fruta pingar do tabuleiro do forno, pode deixar manchas permanentes. Se possível, utilize o tabuleiro mais fundo para cozer.
- Vedantes extremamente sujos: se os vedantes estiverem sujos, a porta do aparelho não fechará corretamente durante o funcionamento. Isto poderia danificar a frente dos aparelhos e mobiliário adjacentes. Certificar-se de que os vedantes estão sempre limpos.
- Não se sente na porta do aparelho, nem coloque ou pendure objetos sobre ela. Não colocar pratos ou acessórios na porta do aparelho.
- Posicionamento de acessórios: Dependendo do modelo, os acessórios podem riscar o painel da porta quando a porta

é fechada. Insira sempre os acessórios no interior do forno até tocarem na parede frontal interna.

- 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.
- Pode evitar a condensação abrindo a porta ou utilizando a função Descongelamento.

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de volgende instructies zorgvuldig door voordat u het product gebruikt of de verpakking verwijdert. Pas na de lezing zult u in staat zijn het toestel correct en veilig te gebruiken.

- Als u deze instructies opvolgt, verlengt u de levensduur van uw oven. Bewaar deze handleiding voor toekomstig(e) gebruik of gebruikers.
- Het apparaat is voorzien van een aardaansluiting, uitsluitend voor functionele doeleinden.
- Controleer het apparaat op beschadigingen nadat u de verpakking hebt verwijderd. Sluit het apparaat niet aan op de stroomvoorziening als het beschadigd is. Schade veroorzaakt door onjuiste aansluiting valt niet onder de garantie.
- Gebruik dit apparaat alleen binnenshuis. Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor de bereiding van voedsel en dranken. Het toestel moet tijdens de werking worden bewaakt.
- Dit toestel kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen of met een gebrek aan ervaring en kennis, indien ze onder toezicht staan of als ze instructies hebben gekregen betreffende het veilige gebruik van het toestel en ze de risico's begrijpen die ermee verbonden zijn. Kinderen mogen niet met het toestel spelen. De reiniging en het onderhoud van het apparaat mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.
- Houd het apparaat en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Plaats de accessoires altijd op de juiste manier in de oven.

## Risico op elektrische schokken

- Onjuiste reparatie kan gevaarlijk zijn. Reparaties en vervanging van beschadigde stroomkabels mogen alleen worden uitgevoerd door geautoriseerd technisch personeel. Als het apparaat defect is, moet u het loskoppelen van het lichtnet of de aardlekschakelaar in uw huis uitschakelen. Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
- De isolatie van de kabels van elektrische apparaten kan smelten als het in contact komt met hete onderdelen van het apparaat. Laat de kabels van het elektrische apparaat nooit in contact komen met hete delen van het apparaat.
- Dit toestel is niet bedoeld om te worden bediend door middel van externe timers of aparte afstandsbedieningen.
- Gebruik geen water of stoom onder druk, aangezien dit een elektrische schok kan veroorzaken.
- Een defect apparaat kan een elektrische schok veroorzaken. Schakel nooit een defect apparaat in. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact of schakel de aardlekschakelaar in uw huis uit. Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

## Risico op brandwonden

-  Dit symbool betekent: voorzichtig, heet oppervlak. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen wanneer het toestel in werking is. Raak nooit de binnenzijde van het apparaat of de verwarmingselementen aan.
- Laat het apparaat na gebruik volledig afkoelen.
- Ovenaccessoires kunnen hoge temperaturen bereiken. Gebruik altijd ovenwanten om accessoires en andere voorwerpen uit de oven te halen.
- Alcohol dampen kunnen ontbranden bij verhitting in de oven.

Kook nooit voedsel met grote hoeveelheden drank met een hoog alcoholgehalte in dit apparaat. Open de ovendeur voorzichtig.

- Als u de deur van het apparaat opent, kan er hete stoom uit het apparaat komen. Het is mogelijk dat deze damp niet zichtbaar is, afhankelijk van de bereikte temperatuur. Ga bij het openen van het apparaat niet in de buurt van het apparaat staan.
- Open de deur voorzichtig. Houd kinderen uit de buurt.

### **Risico op letsel**

- Als het glas van de deur beschadigd is, kan er een barst ontstaan. Gebruik geen glasschraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen of detergents om de deur van het toestel te reinigen.
- De scharnieren van het toestel bewegen bij het openen en sluiten van de deur, pas op dat u niet vast komt te zitten. Houd uw handen uit de buurt van de scharnieren.

### **Brandgevaar**

- Als brandbare voorwerpen in de oven worden bewaard, kunnen zij vlam vatten. Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de oven. Open nooit de deur als er rook in het toestel is. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact of schakel de aardlekschakelaar in uw huis uit.
- Er ontstaat tocht wanneer de deur wordt geopend. Bakpapier kan vlam vatten als het in contact komt met het verwarmingselement. Leg tijdens het voorverwarmen van de oven geen bakpapier over de accessoires. Leg het bakpapier altijd op een bakplaat of bakblik. Bedek alleen het benodigde oppervlak met bakpapier.
- Het bakpapier mag niet uitsteken buiten de accessoires.

## **Risico als gevolg van magnetisme**

- 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.

## **Mogelijke schade en hun oorzaken**

- Bedek de bodem van de oven niet met aluminiumfolie of andere groente folie. Plaats geen ovengerei op de bodem van de oven als u de oventemperatuur boven 50 °C hebt ingesteld. Dit zal een opeenhoping van warmte veroorzaken. Het glazuur zal beschadigd raken.
- 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.
- Giet nooit water in de oven als deze heet is. Dit kan stoom veroorzaken. Temperatuursveranderingen kunnen de emaillering 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.
- Laat de oven na gebruik afkoelen met de deur open. Zorg ervoor dat er geen voorwerpen vast komen te zitten tussen de buitenkant en de binnenkant van de oven. De voorzijde van nabijgelegen meubelen kan na verloop van tijd worden beschadigd als de deur open blijft staan, zelfs als de opening

klein is. Laat het apparaat alleen drogen met de deur open als er een hoge vochtigheidsgraad is opgetreden terwijl de oven in werking was.

- Vruchtensap: wanneer u taarten met bijzonder sappig fruit bakt, moet u de bakplaat niet te vervullen. Als er vruchtensap uit de bakplaat druppelt, kan dit permanente vlekken achterlaten. Gebruik, indien mogelijk, de diepste bakplaat.
- Als de afdichtingen vuil zijn, zal de deur van het apparaat tijdens de werking niet goed sluiten. Dit kan de voorkant van aangrenzende apparaten en meubels beschadigen. Zorg ervoor dat de afdichtingen altijd schoon zijn.
- Ga niet op de deur van het toestel zitten en plaats of hang er geen voorwerpen op. Plaats geen vaatwerk of accessoires op de deur van het toestel.
- Plaatsing van accessoires: afhankelijk van het model kunnen accessoires krassen maken op het deurpaneel bij het sluiten van de deur. Duw de accessoires altijd in de oven tot ze de binnenste voorwand raken.
- Draag of houd het toestel niet vast aan de handgreep van de deur. De deurgreep kan het gewicht van het toestel niet dragen en zou kunnen breken.
- Als u de restwarmte van de uitgeschakelde oven gebruikt om het voedsel warm te houden, kan er een hoog vochtgehalte in de oven ontstaan. Dit kan condensatie en corrosieschade aan het toestel veroorzaken, evenals schade aan uw keuken.
- U kunt condensatie voorkomen door de deur te openen of de ontdooifunctie te gebruiken.

## INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy o uważne przeczytanie poniższych instrukcji przed użyciem produktu lub zdjęciem opakowania produktu. Dopiero po przeczytaniu będziesz mógł prawidłowo i bezpiecznie korzystać z urządzenia.

- Postępowanie zgodnie z tymi instrukcjami przedłuży żywotność piekarnika. Zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości lub dla nowych użytkowników.
- Urządzenie posiada uziemienie wyłącznie do celów funkcjonalnych.
- Po wyjęciu opakowania należy sprawdzić urządzenie pod kątem uszkodzeń. Nie podłączaj urządzenia do zasilania, jeśli jest uszkodzone. Uszkodzenia spowodowane nieprawidłowym podłączeniem nie są objęte gwarancją.
- Używaj tego urządzenia tylko w pomieszczeniach. Urządzenie może być używane wyłącznie do przygotowywania posiłków i napojów. Urządzenie musi być nadzorowane podczas jego eksploatacji.
- Ten produkt może być używany przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym ryzyko. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Zawsze prawidłowo wkładaj akcesoria do piekarnika.

### **Niebezpieczeństwo porażenia prądem**


- Niewłaściwa naprawa może być niebezpieczna. Naprawy



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

- Izolacja kabli urządzeń elektrycznych może się stopić, jeśli wejdzie w kontakt z gorącymi częściami urządzenia. Nigdy nie pozwól, aby kable urządzenia elektrycznego stykały się z gorącymi częściami urządzenia.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnych systemów zdalnego sterowania.
- Nie używaj wody ani pary pod ciśnieniem, ponieważ mogą one spowodować porażenie prądem.
- Wadliwe urządzenie może spowodować porażenie prądem. Nigdy nie włączaj uszkodzonego urządzenia. Odłącz urządzenie od sieci lub wyłącz przelącznik różnicowy w swoim domu. Skontaktuj się z oficjalnym serwisem pomocy technicznej Cecotec.

## Ryzyko poparzenia

-  Ten symbol oznacza: ostrożność, gorąca powierzchnia. Temperatura powierzchni może być wysoka, kiedy urządzenie jest w użyciu. Nigdy nie dotykaj wewnętrznej powierzchni urządzenia ani rezystorów.
- Po użyciu pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
- Po użyciu pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia. Do wyjmowania akcesoriów i innych przedmiotów z wnętrza piekarnika należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Opary alkoholu mogą się zapalić, jeśli zostaną podgrzane w piekarniku. Nigdy nie gotuj w tym urządzeniu żywności

zawierającej duże ilości napojów o wysokiej zawartości alkoholu. Ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika.

- Po otwarciu drzwi urządzenia z urządzenia może wydostać się gorąca para. Ta para może nie być widoczna, w zależności od osiągniętej temperatury. Po otwarciu urządzenia nie stój w jego pobliżu.
- Ostrożnie otwórz drzwi urządzenia. Trzymaj dzieci z dala.

### **Ryzyko zranienia**

- Jeśli szyba drzwi jest uszkodzona, może to spowodować pęknięcie. Do czyszczenia drzwi urządzenia nie używaj skrobaczek do szkła, ostrych lub ściernych środków czyszczących ani detergentów.
- Zawiasy urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, należy uważać, aby się nie zaczepić. Trzymaj ręce z dala od zawiasów.

### **Zagrożenie pożarem**

- Jeśli przechowujesz łatwopalne przedmioty w piekarniku, mogą się zapalić. Nigdy nie przechowuj palnych przedmiotów wewnątrz piekarnika. Nigdy nie otwieraj drzwi urządzenia, jeśli wewnątrz jest dym. Odłącz urządzenie od sieci lub wyłącz przetątnik różnicowy w swoim domu.
- Po otwarciu drzwi urządzenia wytwarzany jest prąd powietrza. Kalka kreślarska może się zapalić, jeśli wejdzie w kontakt z rezystorem. Nie kładź pergaminu na akcesoriach podczas wstępnego nagrzewania piekarnika. Zawsze kładź pergamin na blasze lub brytfannie. Przykryj tylko niezbędną powierzchnię papierem do pieczenia.
- Kalka kreślarska nie powinna wystawać z akcesoriów.

## **Ryzyko związane z magnetyzmem**

- 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.

## **Możliwe uszkodzenia i ich przyczyny**

- Nie przykrywaj dna wnętrza piekarnika jakimkolwiek rodzajem aluminium lub pergaminem. Nie stawiać naczyń na dnie komory piekarnika, jeśli ustawiono temperaturę wyższą niż 50 °C. Spowoduje to nagromadzenie ciepła. Nastąpi uszkodzenie emalii.
- Nie pozwól, aby folia aluminiowa zetknęła się ze szklanymi drzwiami. Może to spowodować trwałe odbarwienie szklanych drzwi.
- Nie używaj silikonowych patelni, zakrytych pokrywek ani akcesoriów wykonanych z silikonu. Mogłoby to spowodować uszkodzenie czujnika piekarnika.
- Nie wlewaj wody do gorącego piekarnika. Może to spowodować powstanie pary. Zmiana temperatury może uszkodzić lakier.
- Obecność wilgoci wewnątrz piekarnika przez długi czas może powodować korozję. Po każdym użyciu pozostaw urządzenie do wyschnięcia. Nie trzymaj wilgotnej żywności wewnątrz kuchenki, gdy jest ona zamknięta przez dłuższy czas. Nie przechowuj żywności w piekarniku.
- Po użyciu poczekaj, aż piekarnik ostygnie przy otwartych drzwiach. Nie pozostawiaj żadnego przedmiotu uwięzionego mndz. zewnętrzną a wewnętrzną częścią piekarnika. Prząd pobliskich mebli może z czasem ulec uszkodzeniu, jeśli zostawisz otwarte drzwi, nawet jeśli otwór jest mały. Pozwól

urządzeniu wyschnąć przy otwartych drzwiach tylko wtedy, gdy podczas pracy piekarnika wytworzyła się duża wilgoć.

- Sok owocowy: podczas pieczenia tart ze szczególnie soczystymi owocami nie należy przepętniać blachy do pieczenia. Jeśli sok owocowy kapie z blachy do pieczenia, może pozostawić trwałe plamy. Jeśli to możliwe, użyj najgłębszej tacy.
- Bardzo brudne uszczelki: Jeśli uszczelki są brudne, drzwi urządzenia nie zamkną się prawidłowo podczas pracy. Mogłoby to uszkodzić fronty sąsiednich urządzeń i mebli. Upewnij się, że połączenia są zawsze czyste.
- Nie siadaj na drzwiach urządzenia, nie umieszczaj na nich ani nie wieszaj na nich przedmiotów. Nie umieszczaj naczyń ani akcesoriów na drzwiach urządzenia.
- Rozmieszczenie akcesoriów: w zależności od modelu akcesoria mogą zarysować panel drzwi podczas ich zamykania. Zawsze wkładaj akcesoria do piekarnika, aż oprze się o wewnętrzną przednią ścianę.
- Nie przenoś ani nie trzymaj urządzenia za klamkę drzwi. Uchwyt drzwi nie może utrzymać ciężaru urządzenia i może się złamać.
- Użycie ciepła resztkowego z wyłączonego piekarnika do utrzymywania ciepła żywności może spowodować wysoką zawartość wilgoci w piekarniku. Może to spowodować kondensację i korozję urządzenia, a także uszkodzenie kuchenki.
- Możesz zapobiec kondensacji, otwierając drzwi lub używając funkcji rozmrażania.

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím produktu nebo před odstraněním obalu produktu si pečlivě přečtěte následující pokyny. Až po jejich přečtení budete moci správně a bezpečně používat zařízení.

- Dodržováním těchto pokynů prodloužíte životnost trouby. Uchovejte tento návod pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.
- Přístroj obsahuje uzemnění pouze pro funkční účely.
- Po vyjmutí obalu zkontrolujte, zda není spotřebič poškozen. Zařízení nepřipojujte k napájení, pokud je poškozené. Na škody způsobené nesprávným připojením se záruka nevztahuje.
- Tento spotřebič používejte pouze v interiéru. Spotřebič se smí používat pouze k přípravě potravin a nápojů. Zařízení musí být během provozu pod dohledem.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
- Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších než 8 let.
- Příslušenství vkládejte do trouby vždy správným způsobem.


### Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Nesprávná oprava může být nebezpečná. Opravy a výměny poškozených napájecích kabelů smí provádět pouze autorizovaný technický personál. Pokud je spotřebič poškozený, odpojte jej ze sítě nebo odpojte diferenciální

spínač ve vašem domě. Kontaktujte Asistenční technický servis Cecotec.

- Izolace kabelů elektrických spotřebičů se může roztavit, pokud se dostane do kontaktu s horkými částmi spotřebiče. Nikdy nedovolte, aby se kabely elektrického spotřebiče dostaly do kontaktu s horkými částmi spotřebiče.
- Tento spotřebič není určen k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Nepoužívejte tlakovou vodu nebo páru, protože by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- Poškozený spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Nikdy nezapínejte poškozený spotřebič. Odpojte spotřebič od elektrické sítě nebo odpojte jistič zemního proudu ve vaší domácnosti. Kontaktujte Asistenční technický servis Cecotec.

## Riziko popálenin

-  Tento symbol znamená: pozor, horký povrch. Teplota přístupných povrchů může být při provozu spotřebiče vysoká. Nikdy se nedotýkejte vnitřního povrchu přístroje nebo topných těles.
- Po použití počkejte, než přístroj zcela vychladne.
- Příslušenství trouby může dosahovat vysokých teplot. Při vyjímání příslušenství a jiných předmětů z vnitřku trouby vždy používejte kuchyňské rukavice.
- Alkoholové výpary se mohou při zahřátí uvnitř trouby vznítit. V tomto spotřebiči nikdy nevařte potraviny obsahující velké množství nápojů s vysokým obsahem alkoholu. Opatrně otevřete dvířka trouby.
- Když otevřete dvířka zařízení, může se z něj uvolňovat horká pára. Tato pára nemusí být viditelná v závislosti na dosažené teplotě. Při otevírání zařízení nestůjte v jeho blízkosti.

- Opatrně otevřete dvířka trouby. Udržujte děti v bezpečné vzdálenosti.

### **Riziko poranění**

- Při poškození skla dvířek může dojít k prasklinám na nich. K čištění dvířek spotřebiče nepoužívejte škrabku na sklo, ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Panty spotřebiče se při otevírání a zavírání dvířek pohybují, dávejte pozor, abyste se o ně nezachytili. Nedotýkejte se pantů.

### **Nebezpečí požáru**

- Pokud jsou uvnitř trouby uloženy hořlavé předměty, mohou se vznítit. V troubě nikdy neskladujte hořlavé materiály. Nikdy neotvírejte dvířka spotřebiče, pokud je uvnitř spotřebiče kouř. Odpojte spotřebič od elektrické sítě nebo odpojte jistič zemního proudu ve vaší domácnosti.
- Při otevření dvířek spotřebiče se vytváří proud páry. Rostlinný papír na pečení se může vznítit, pokud se dostane do kontaktu s topným tělesem. Během předehtřívání trouby nepokládejte na příslušenství papír na pečení. Pečicí papír vždy položte na plech nebo pekáč. Pečicím papírem pokryjte pouze potřebnou plochu.
- Papír na pečení nesmí vyčnívat z příslušenství.

### **Riziko způsobené magnetismem**

- Ovládací panel a ovládací prvky používají pevné magnety. Ty mohou ovlivnit elektronické implantáty, jako jsou kardiostimulátory nebo inzulinové pumpy. Uživatelé s elektronickými implantáty by měli zůstat ve vzdálenosti nejméně 10 cm od ovládacího panelu.

## Možné škody a jejich příčiny











- Dno vnitřku trouby nezakrývejte žádným typem alobalu nebo pečicího papíru. Pokud jste nastavili teplotu vyšší než 50 °C, nepokládejte pečicí nádobí na dno vnitřního prostoru trouby. To způsobí nahromadění tepla. Dojde k poškození smaltovaného povrchu.
- 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.
- Do horké trouby nelijte vodu. To by mohlo způsobit tvorbu páry. Změny teploty mohou poškodit smaltový povrch.
- Dlouhodobá přítomnost vlhkosti uvnitř trouby by mohla vést ke korozi. Po každém použití nechte spotřebič vyschnout. Neuchovávejte vlhké potraviny v zavřené troubě po delší dobu. Neskladujte potraviny v troubě.
- Po použití nechte troubu vychladnout s otevřenými dvířky. Mezi vněškem a vnitřkem trouby nesmí být zachyceny žádné předměty. Pokud jsou dvířka trouby ponechána otevřená, a to i v případě, že je otvor malý, může časem dojít k poškození přední strany blízkého nábytku. Spotřebič nechte vyschnout s otevřenými dvířky pouze v případě, že během provozu trouby došlo k vysoké vlhkosti.
- Ovocná šťáva: při pečení koláčů s obzvláště šťavnatým ovocem nepřepĺňujte plech. Pokud z plechu na pečení odkapává ovocná šťáva, může zanechat trvalé skvrny. Pokud je to možné, použijte hlubší plech.
- Extrémně znečištěná těsnění: pokud jsou těsnění znečištěná, dvířka zařízení se během provozu správně nezavírají. Mohlo by dojít k poškození přední části vedlejších zařízení a nábytku. Dbejte na to, aby byla těsnění vždy čistá.



- Nesedejte si na dvířka spotřebiče, nepokládejte na ně žádné předměty ani je na ně nezavěšujte. Na dvířka spotřebiče nevesijte nádoby ani příslušenství.
- Umístění příslušenství: v závislosti na modelu může příslušenství při zavírání dveří poškrábat panel dvířek. Příslušenství vždy vkládejte dovnitř trouby tak, aby se dotýkalo vnitřní přední stěny.
- 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.
- Kondenzaci můžete zabránit otevřením dvířek nebo použitím funkce Odmrazování.

## 1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1 Panel de control

	1. Cancelar ON/OFF	Pulse para cancelar el estado actual de funcionamiento y entre en modo de espera.
	2. Temporizador/ bloqueo de seguridad para niños	Para activar la función de temporizador/bloqueo para niños mantenga pulsado este icono durante 3 segundos (aprox).
	3. Final diferido	Pulse este icono para establecer el tiempo de finalización de la cocción.
	4. Pre calentamiento rápido	Pulse este icono para precalentar rápidamente el horno.
	5. Función horno	Mantenga pulsado este icono durante 3 segundos para cambiar el modo de calentamiento.
	6. Barra de ajuste (Slider)	Deslice la yema del dedo sobre la barra de ajuste para cambiar los valores que aparecen en la pantalla.
	7. Duración y ajuste de tiempo	Establezca un tiempo de duración del cocinado y, a continuación, seleccione la función y ajuste el tiempo en modo de espera.
	8. Configuración de la temperatura	Pulse el icono para configurar la temperatura deseada.
	9. Lámpara ON / OFF	Pulse para encender y apagar la luz.
	10. Inicio/Pausa	Pulse para iniciar o pausar el cocinado.

### Nota

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

En estado de funcionamiento, la luz naranja permanece encendida; en estado de espera, la luz blanca permanece encendida.\*

\*El color de las luces puede variar dependiendo del modelo de horno.

## 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.
  - Antes de utilizar el aparato por primera vez, debe limpiar el interior y los accesorios del horno.
1. Retire todas las pegatinas, las láminas de protección de la superficie y las piezas de protección para el transporte.
  2. Retire todos los accesorios, las rejillas laterales y la guía telescópica del interior.
  3. Limpie a conciencia todos los accesorios con agua y jabón y un paño de cocina o un cepillo suave.
  4. Asegúrese de que el interior no contenga restos de embalaje, como bolitas de poliestireno o piezas de madera que puedan provocar riesgo de incendio.
  5. Limpie las superficies lisas del interior y la puerta con un paño suave y húmedo.
  6. Para eliminar el olor "a nuevo", caliente el aparato cuando esté vacío y con la puerta del horno cerrada.
  7. Mantenga la cocina con una buena ventilación mientras el aparato se calienta por primera vez. Mantenga a niños y mascotas alejados de la cocina durante el uso. Cierre la puerta de las habitaciones adyacentes.
  8. Establezca los ajustes indicados a continuación. Puede encontrar información sobre el modo de calentamiento y la temperatura que debe utilizar en el apartado de "Funcionamiento".

### **Cuando el horno se enfríe**

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

### **Contenido de la caja**

- Horno integrable multifunción
- Bandeja
- Rejilla
- Accesorio de piedra para pizzas (Pizza Stone)
- Accesorio para cocción de carnes/chuletones (Steak master)
- Rejillas laterales
- Guía telescópica
- Manual de instrucciones




### 3. INSTALACIÓN

- Para que el aparato funcione de forma segura, un profesional cualificado debe instalarlo respetando las instrucciones de instalación y la normativa local vigente. Los daños producidos por una instalación incorrecta no están cubiertos por la garantía.
- Durante la instalación, utilice guantes de protección para evitar cortes provocados por bordes afilados.
- Compruebe si el aparato está dañado antes de instalarlo, no lo conecte a la red eléctrica si está dañado.
- Antes de encender el aparato, retire todo el embalaje y la película adhesiva del producto.
- El enchufe debe quedar accesible o incorporar un interruptor en el cableado fijo, para poder desconectar el aparato del suministro eléctrico después de la instalación cuando sea necesario.
- Atención: no debe instalar el aparato detrás de una puerta o panel decorativo para evitar el sobrecalentamiento del mismo.
- Siga las dimensiones mostradas (en milímetros) en la figura 2 para realizar la instalación del horno.

### 4. FUNCIONAMIENTO

#### Ajuste del tiempo


Antes de utilizar el horno, debe ajustar la hora.











1. Tras conectar el horno a la corriente eléctrica, pulse el icono del reloj  para establecer la hora actual mediante la barra de ajuste.
2. Pulse el icono de reloj  de nuevo para ajustar los minutos con la barra de ajuste.
3. Pulse el icono del reloj  para finalizar el ajuste.

Atención

El reloj tiene una visualización de 24 horas.

#### Modos de calentamiento:

Modos de calentamiento		Temperatura	Uso
	Convencional	30~250°C	Para un horneado o tostado tradicional a una sola altura. Especialmente adecuado para pasteles con coberturas húmedas.

	Convección	50~250°C	Para un horneado o tostado a una o varias alturas. El calor se desprende del anillo calefactor que rodea el ventilador de manera uniforme.
	ECO	140~240°C	Se utiliza para ahorrar energía durante el cocinado.
	Convencional + Ventilador	50~250°C	Para un horneado o tostado a una o varias alturas. El ventilador distribuye el calor de las resistencias de forma homogénea en el interior.
	Calor por radiación	150~250°C	Para cocinar pequeñas cantidades de comida y dorar la comida. Coloque los alimentos en la parte central bajo la resistencia superior "Grill".
	Doble resistencia superior "Grill" + Ventilador	50~250°C	Para cocinar productos planos y para dorar los alimentos. El ventilador distribuye el calor de forma homogénea en el interior.
	Doble resistencia "Grill"	150~250°C	Para cocinar productos planos y para dorar los alimentos.
	Pizza	50~250°C	Para pizzas y platos que necesitan mucho calor por debajo. Se activará la resistencia inferior y el anillo calefactor.
	Resistencia inferior	30~220°C	Para añadir un dorado extra a las bases de pizzas, tartas y pasteles. El calor proviene del fondo del horno.
	Descongelar	-	Para descongelar ligeramente los alimentos congelados.
	Fermentación	30~45°C	Para hacer masa de levadura y masa madre, para leudar (dar fermento a la masa con la levadura) y fermentar yogur.

Aviso

Las funciones de descongelar, fermentar y "ECO" no pueden usar el modo de precalentamiento rápido.

## ESPAÑOL

### Advertencia

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

### Aviso

- Para descongelar grandes porciones de alimentos, puede retirar las rejillas laterales y colocar el recipiente en la base del horno.
- Para calentar la vajilla, es conveniente retirar las rejillas laterales y utilizar los modos de calentamiento de aire caliente (Convección y Convencional + Ventilador), con ajuste de temperatura de 50°C. El modo de aire caliente debe usarse si más de la mitad de la base del horno contiene vajilla.
- Para conseguir una distribución óptima del calor dentro del horno durante el calentamiento mediante el ventilador, este funcionará en determinados momentos del proceso de calentamiento, para garantizar el mejor rendimiento posible.




### Ventilador de refrigeración

- El ventilador de refrigeración se encenderá y se apagará según sea necesario. El aire caliente será expulsado por encima de la puerta.


### Advertencia

- No cubra las rejillas de ventilación. De lo contrario, el horno podría sobrecalentarse.
- Para que el aparato se enfríe más rápidamente tras su uso, el ventilador de refrigeración seguirá funcionando durante un breve periodo de tiempo.


### Uso del aparato

1. Después de conectar el horno al suministro eléctrico, presione el símbolo de función del horno  para seleccionar las funciones deseadas, utilice la barra de ajuste o los símbolos "</>" para ajustar la temperatura de cocinado.
2. Pulse el icono de Inicio/Pausa  para que el horno comience a funcionar; si no lo hace, el horno volverá al ajuste de tiempo tras 10 minutos.
3. Durante el proceso de cocinado, puede pulsar el icono de ON/OFF  para detener el horno.

### Atención

Tras establecer la temperatura, puede pulsar el icono del reloj  para ajustar la duración del proceso de cocinado mediante la barra de ajuste o los botones "</>".




### Pre calentamiento rápido

- Puede utilizar la función de pre calentamiento rápido para acortar el tiempo de pre calentamiento. Tras seleccionar una función, pulse el icono de pre calentamiento rápido , y el icono correspondiente se encenderá en la pantalla.



- Si alguna de las funciones no puede usar el modo de precalentamiento rápido, el horno emitirá un pitido. Las funciones de descongelar, fermentar y "ECO" no pueden usar el modo de precalentamiento rápido.

### **Establecer un tiempo de finalización (Final diferido)**

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

1. Pulse el icono de Final diferido , use la barra de ajuste o los iconos "</>" para ajustar el final diferido en horas, y vuelva a pulsar el icono de Final diferido  para cambiar los minutos. Cuando haya seleccionado el final diferido, pulse de nuevo el mismo icono  para confirmar.
2. Para establecer un final diferido, deberá haber establecido previamente la hora.
3. Por ejemplo, si el final diferido está establecido a las 10:00 horas, y el tiempo de cocinado es de 1 hora, el horno se encenderá a las 9:00 horas, y terminará a las 10:00 horas.

### **Cambios durante el cocinado**

- Durante el funcionamiento del aparato, puede cambiar el ajuste de modo de calentamiento y el ajuste de temperatura mediante la función del horno o la barra de ajuste. Después de realizar los cambios deseados, tras 6 segundos de inactividad, el horno aplicará los cambios seleccionados.
- Si desea modificar el tiempo de cocinado mientras está activo, pulse el icono del reloj  y ajústelo con la barra de ajuste o los iconos "</>". Después de realizar los cambios deseados, tras 6 segundos de inactividad, el horno aplicará los cambios seleccionados. Si inicia un proceso de cocinado con final diferido, no podrá hacer ningún cambio en la duración del cocinado.
- Cuando quiera cancelar el proceso de cocinado, pulse el icono ON/OFF .


#### **Nota**

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

#### **Advertencia**

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

### **Temporizador**



- Puede activar la función de temporizador pulsando el icono de Temporizador . Cuando finalice el tiempo, el horno emitirá un pitido. Cuando pulse el icono por primera vez, accederá al ajuste de las horas del temporizador; si lo pulsa una segunda vez, accederá al

## ESPAÑOL

ajuste de los minutos. Púlselo una tercera vez para activar el temporizador con el tiempo establecido.


- Puede activar el temporizador antes y durante el proceso de cocinado, pero el temporizador no estará disponible cuando seleccione función y temperatura.

### Bloqueo de seguridad para niños

- Este aparato cuenta con un bloqueo de seguridad para niños para que no puedan encender el horno accidentalmente o cambiar los ajustes.
- Mantenga pulsado el icono  durante 3 segundos para activar el bloqueo para niños. Vuelva a pulsarlo durante 3 segundos y el horno se desbloqueará. Cuando el bloqueo para niños esté activado, aparecerá el icono de bloqueo  en la barra de estado.
- Puede activar y desactivar el bloqueo para niños cuando el horno esté funcionando o no.

### Modo Demostración

Modo de "Demostración", con función de guardado de datos al apagar. Función de guardado al apagar el horno: por ejemplo, si estando el horno encendido se establece el modo de demostración, al apagarlo y volverlo a encender el modo habrá guardado los datos previos. Después de encender el modo de demostración, las resistencias no funcionan.

1. En el modo de espera, mantenga pulsado el icono de Cancelar ON/OFF  para entrar en el modo de demostración, la pantalla debe mostrar "off".
2. Deslice la barra de ajuste a la derecha para abrir el modo de demostración y en pantalla aparecerá "off"; deslice la barra de ajuste a la izquierda para cerrar el modo de demostración y en pantalla aparecerá "on"

#### Aviso

Puede pulsar el icono cancelar ON/OFF para salir del ajuste, o esperar 3 segundos para salir automáticamente del estado de ajuste del modo demostración y volver al estado de espera.


### Modo Memoria

El modo "Memoria" tiene la función de guardado de datos. Guarda los datos de cocción cada 25 minutos. Si se corta la corriente eléctrica durante el funcionamiento, cuando el horno se vuelva a encender, el modo "Memoria" continuará funcionando hasta que el tiempo de cocción sea 0. Puede pulsar el icono Cancelar ON/OFF para volver al modo de espera.

1. En el modo de espera, mantenga pulsado el icono de precalentamiento rápido durante 3 segundos para entrar en el modo "Memoria". La pantalla muestra 5A8. El intervalo de ajuste de tiempo es de 24-80 horas.
2. El tiempo de cocción puede ajustarse deslizando la barra de ajuste.
3. Pulse el icono de inicio/pausa (el modo "Memoria" se inicia automáticamente transcurridos 8 segundos).



**Aviso**

Durante el funcionamiento en este modo, sólo funcionará el icono Cancelar ON/OFF , el resto de las funciones estarán desactivadas.

**Accesorios**

## 1. Rejilla (Fig. 3)

Para utensilios de horno, moldes para tartas y fuentes aptas para horno. Para asar o dorar alimentos.

## 2. Bandeja del horno (Fig. 4)

- Para hornear en esta bandeja alimentos más pequeños.
- Puede utilizar la bandeja para colocar líquidos o cocinar alimentos con jugo o zumo.
- Para tartas, pasteles, comidas congeladas y asados grandes.

## 3. Piedra para pizzas (Pizza Stone) (Fig. 5)

- Accesorio específico para hornear pizzas.

## 4. Accesorio para cocción de carnes/chuletones (Steak master) (Fig. 6)

- Accesorio específico para cocinar carne.

## 5. Rejillas laterales (Fig. 7)

## 6. Guía telescópica (Fig. 8)

**Notas**

- Utilice sólo los accesorios originales suministrados por Cecotec. Están especialmente diseñados para este aparato.
- Los accesorios pueden deformarse cuando se calientan. Esto no afectará a su funcionamiento. Cuando se hayan enfriado, volverán a recuperar su forma original.

**Instalación de los accesorios**

El horno tiene 5 posiciones en su cavidad interior. Las posiciones de las rejillas laterales se cuentan de abajo arriba.

**Aviso**

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

**Protección contra inclinación/caída**

Los accesorios pueden extraerse aproximadamente hasta la mitad del recorrido sin volcarse. Cuando introduzca la rejilla, asegúrese de que está orientada en la dirección correcta, como se muestra en las figuras 9.

**Consumo eficiente de energía**

- Retire todos los accesorios que no sean necesarios durante el proceso de cocinado y horneado. Intente abrir la puerta lo menos posible durante el proceso de horneado.

## ESPAÑOL

- Si abre la puerta durante el cocinado, el modo cambiará a "Lámpara". El ajuste de temperatura no cambiará.
- Disminuya el ajuste de temperatura en los modos sin uso del ventilador a 50°C entre 5 y 10 minutos antes de finalizar el tiempo de horneado. El calor interior ayudará a completar el proceso de cocinado.
- Utilice el calentamiento mediante el ventilador cuando sea posible. Puede reducir la temperatura entre 20 °C y 30 °C. Puede cocinar y hornear utilizando el calentamiento mediante el ventilador en más de una altura al mismo tiempo. Si no es posible cocinar y hornear diferentes platos al mismo tiempo, puede calentar uno tras otro para aprovechar el precalentamiento del horno.
- No será necesario precalentar el horno en vacío.
- Si fuera necesario, introduzca los alimentos en el horno inmediatamente después de alcanzar la temperatura deseada; el indicador luminoso se apagará.
- No utilice papel de aluminio reflectante para cubrir el interior. Utilice moldes y recipientes para hornear con acabado mate oscuro y con poco peso. Intente no utilizar accesorios pesados con superficies brillantes, como el acero inoxidable o el aluminio.

### Riesgo para la salud

La acrilamida se produce principalmente al calentar alimentos con almidón (por ejemplo, patatas, patatas fritas, pan, etc.) a temperaturas muy altas durante mucho tiempo.

#### Consejos

- Utilice tiempos de cocinado cortos.
- Cocine los alimentos hasta obtener un color amarillo dorado en la superficie, no deje que se quemen ni obtengan colores marrones oscuros.
- Las porciones más grandes contienen menos acrilamida.
- Utilice el modo de calentamiento mediante el ventilador si fuera necesario.

## 5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Asegúrese de que el horno está apagado y desconectado de la toma de corriente antes de realizar la limpieza.

### Agente limpiador

- Con un buen cuidado y limpieza, su aparato conservará el aspecto original y seguirá funcionando plenamente durante un largo periodo de tiempo. A continuación, encontrará instrucciones para la limpieza y el cuidado de este producto.
- Para evitar que las diferentes superficies se dañen por el uso de un producto de limpieza incorrecto, observe la información de la tabla. Dependiendo del modelo, es posible que no todas las partes enumeradas se encuentren en su aparato.

Advertencia

Riesgo de daños en la superficie, no utilice: productos de limpieza fuertes o abrasivos, productos de limpieza con alto contenido de alcohol, estropajos duros o esponjas de limpieza, limpiadores de alta presión o de vapor ni limpiadores especiales para limpiar el aparato en caliente.

Consejo

Siga las instrucciones del fabricante de los productos de limpieza y cuidado.

Superficie exterior del aparato - Limpieza	
Superficie exterior del aparato. Parte frontal de acero inoxidable	Agua caliente con jabón neutro: Límpuela con un paño de cocina y luego séquela con un paño suave. Elimine inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y albúmina. La corrosión puede formarse bajo estas manchas. Puede adquirir productos especiales de limpieza para acero inoxidable adecuados para las superficies calientes en comercios especializados. Aplique una capa muy fina del producto de limpieza con un paño suave.
Plástico	Agua caliente con jabón neutro: Límpielo con un paño de cocina y luego séquela con un paño suave. No utilice limpiacristales ni una rasqueta para vidrio.
Superficies pintadas	Agua caliente con jabón neutro: Límpielas con un paño de cocina y luego séquela con un paño suave.
Panel de control	Agua caliente con jabón neutro: Límpielo con un paño de cocina y luego séquela con un paño suave. No utilice limpiacristales ni una rasqueta para vidrio.
Paneles de la puerta	Agua caliente con jabón neutro: Límpuela con un paño de cocina y luego séquela con un paño suave. No utilice una rasqueta para vidrio o un estropajo de acero inoxidable.
Limpieza exterior del electrodoméstico	
Asa de la puerta	Agua caliente con jabón neutro: Límpuela con un paño de cocina y luego séquela con un paño suave. Si el descalcificador entra en contacto con el asa de la puerta, límpielo inmediatamente. De lo contrario, no podrá eliminar las manchas.
Superficies esmaltadas	Observe las instrucciones para limpiar las superficies del interior del horno.

Cubierta de cristal para la iluminación interior	Agua caliente con jabón neutro: Límpiala con un paño de cocina y luego séquela con un paño suave. Si el interior está muy sucio, utilice un limpiador específico para hornos.
Junta de la puerta. No la retire	Agua caliente con jabón neutro: Límpiala con un paño de cocina. No frote la junta.
Cubierta de la puerta de acero inoxidable (según modelos)	Limpiador específico para acero inoxidable: Lea las instrucciones del fabricante del producto limpiador. Retire la tapa de la puerta para limpiarla.
Accesorios	Agua caliente con jabón neutro: Sumérjalos en agua y límpielos con un paño de cocina o un cepillo. Si hay grandes depósitos de suciedad, utilice un estropajo de acero inoxidable.
Rejillas laterales	Agua caliente con jabón neutro: Sumérjalos en agua y límpielos con un paño de cocina o un cepillo.
Sistema de extracción (guía telescópica)	Agua caliente con jabón: Límpielo con un paño de cocina o un cepillo. No retire el lubricante mientras las guías de extracción estén desplegadas. La mejor solución es limpiar el sistema cuando las guías se introducen. No lo lave en el lavavajillas.

Importante

- Las ligeras diferencias de color en la parte frontal del aparato se deben al uso de diferentes materiales, como el vidrio, el plástico y el metal.
- Las sombras en los paneles de las puertas, que parecen rayas, se deben a los reflejos de la iluminación interior.
- El esmalte se hornea a temperaturas muy altas. Esto puede causar una ligera variación de color. Esto es completamente normal y no afecta al funcionamiento del horno. Los bordes de las bandejas finas no pueden ser esmaltadas completamente. Como resultado, estos bordes pueden ser ásperos. Esto no afecta a la protección anticorrosiva.
- Mantenga siempre limpio el aparato y elimine inmediatamente la suciedad para que no se acumulen depósitos de suciedad persistentes.
- Limpie el interior del horno después de cada uso. De este modo, no horneará alimentos encima de esta suciedad.
- Elimine inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y albúmina.
- Retire inmediatamente, si fuera posible, las manchas de alimentos con contenido de azúcar, cuando la mancha aún está caliente. Extreme la precaución para no sufrir quemaduras.

- Utilice guantes adecuados.
- Utilice utensilios adecuados para el asado, por ejemplo, una fuente de asar.

### **Puerta del horno**

- Con un buen cuidado y limpieza, su aparato conservará el aspecto original y seguirá funcionando plenamente durante un largo periodo de tiempo.
- Para limpiar y quitar los paneles de la puerta, puede desmontar la puerta del horno. Las bisagras de la puerta del aparato tienen cada una palanca de bloqueo.
- Cuando las palancas de bloqueo están cerradas, la puerta del aparato queda asegurada. No se puede desprender.
- Cuando las palancas de bloqueo se abren para desmontar la puerta del aparato, las bisagras se bloquean. No pueden cerrarse a presión. Fig. 10

### **Advertencia - Riesgo de lesión**

1. Si las bisagras no están bloqueadas, pueden cerrarse con gran fuerza. Asegúrese de que las palancas de bloqueo estén siempre completamente cerradas o, al desmontar la puerta del aparato, completamente abiertas.
2. Las bisagras del horno se mueven al abrir y cerrar la puerta, tenga cuidado para no pillarse los dedos. Mantenga las manos alejadas de las bisagras.

### **Retirada de la puerta del horno.** Fig. 11

1. Abra la puerta completamente.
2. Abra las dos palancas de bloqueo a la izquierda y a la derecha.
3. Cierre la puerta del aparato hasta que haga tope.
4. Con ambas manos, agarre la puerta por el lado izquierdo y derecho, y tire de ella hacia arriba.

### **Montaje de la puerta del horno**

Vuelva a colocar la puerta del aparato en el orden inverso al de retirada.

1. Al fijar la puerta del aparato, asegúrese de que las dos bisagras se colocan justo en los orificios de instalación del panel frontal del interior. Asegúrese de que las bisagras están insertadas en la posición correcta. Debe ser capaz de introducirlas fácilmente y sin resistencia. Si notara alguna resistencia, compruebe que las bisagras están bien insertadas en los agujeros.
2. Abra la puerta completamente. Mientras abre la puerta del aparato, debe comprobar de nuevo si las bisagras están en la posición correcta. Si la monta de forma incorrecta, la puerta no se podrá abrir completamente.
3. Vuelva a cerrar las dos palancas de bloqueo.
4. Cierre la puerta del horno. Al mismo tiempo, compruebe una vez más si la puerta está en la posición correcta y si las ranuras de ventilación no están parcialmente selladas. Fig. 12

### **Retirada de la cubierta de la puerta**

La capa de plástico en la cubierta de la puerta puede decolorarse. Para realizar una limpieza a fondo, puede retirar la cubierta.

Retire la puerta del aparato como se ha indicado anteriormente.

1. Presione en el lado derecho e izquierdo de la cubierta.
2. Retire la cubierta.
3. Después de retirar la cubierta de la puerta, el resto de las partes de la puerta del aparato se podrán retirar fácilmente para poder continuar con la limpieza. Una vez terminada la limpieza de la puerta del aparato, vuelva a colocar la cubierta en su sitio y presione sobre ella hasta que encaje de forma sonora
4. Instale la puerta del horno y ciérrela como se indicó anteriormente. Fig. 13

### **Advertencia**

Mientras la puerta del aparato está instalada, también puede aprovechar para retirar la cubierta de la puerta.

1. La retirada de la cubierta de la puerta hará que quede libre el cristal interior de la puerta del aparato; este cristal puede moverse fácilmente y causar daños o lesiones.
2. La retirada de la cubierta de la puerta y el cristal interior conlleva una reducción del peso total de la puerta del aparato. Las bisagras pueden ser más fáciles de mover al cerrar la puerta y puede quedar atrapado. Mantenga las manos alejadas de las bisagras.

Debido a los dos puntos anteriores, es recomendable que no retire la cubierta de la puerta a menos que la puerta del aparato esté desmontada. La garantía no cubrirá los daños causados por un uso incorrecto.

### **Rejillas laterales**

Cuando quiera realizar la limpieza de las rejillas laterales y del interior, puede retirarlas y limpiarlas. Con un buen cuidado y limpieza, su aparato conservará el aspecto original y seguirá funcionando plenamente durante un largo periodo de tiempo.

1. Tire de la parte delantera de las rejillas laterales horizontalmente hacia la dirección opuesta hasta que salga el elemento. Después podrá sacar los carriles como se muestra en la figura 14.
2. Vuelva a colocar la rejilla lateral en el horno, inserte primero la parte trasera de la guía lateral en el orificio del horno correctamente y, a continuación, inserte la parte delantera del elemento en el orificio.

### **Fijación de las guías telescópicas**

**(tome el lado izquierdo como ejemplo para fijar las guías del lado derecho)**

1. Coloque los puntos A y B (figura 15) de las guías telescópicas horizontalmente sobre el alambre exterior.

2. Gire las guías telescópicas 90 grados en el sentido contrario a las agujas del reloj (para el lado derecho).
3. Empuje hacia delante las guías telescópicas, haga que el punto C encaje en el alambre inferior y el punto D encaje en el alambre superior.

**Retirada de las guías telescópicas.** Fig. 16

(tome el lado izquierdo como ejemplo para retirar las guías del lado derecho)

1. Levante con fuerza un extremo de las guías telescópicas.
2. Levante todas las guías telescópicas y retírelas tirando hacia atrás.

**Sustitución del cable de alimentación.** Fig. 17

Importante

La sustitución del cable de alimentación sólo puede ser realizado por el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec o por un técnico cualificado

La posición A muestra la posición de la caja de conexiones en la parte trasera del horno

- a. Corte la corriente eléctrica, utilice un destornillador pequeño para quitar los tornillos 1 y 2.
- b. Utilice un destornillador de estrella para desatornillar los tornillos 3, 4, 5 y 6.
- c. Coloque el nuevo cable de alimentación: coloque el cable amarillo/verde en el conector 3, el cable marrón en el conector 4 y el cable azul en el conector 5.
- d. Cuando gire el tornillo 6 se cerrará la tapa de la caja de conexiones y habrá finalizado la sustitución.

Leyenda figura 17

- 7.- Cable marrón (fase L)
- 8.- Cable amarillo-verde (tierra)
- 9.- Cable azul (neutro N)

## 6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Si se produce una avería, antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec, asegúrese de que esta avería no ha sido provocada por un uso incorrecto y consulte la tabla de averías para intentar solucionar el problema usted mismo. En muchos casos, el propio usuario puede resolver fácilmente los fallos técnicos del aparato.
- Si no obtiene los resultados deseados con ciertos alimentos, puede encontrar muchos consejos e instrucciones de preparación al final del manual de instrucciones.

Problema		Posible causa y solución
El aparato no funciona.	Fusible fundido	Compruebe los elementos de mando y protección del cuadro eléctrico de su vivienda
	Corte del suministro eléctrico	Compruebe si la luz de la cocina u otros electrodomésticos funcionan.
Los pulsadores no actúan con facilidad	Hay suciedad o grasa	Limpie cuidadosamente el panel de control (ver el apartado de limpieza y mantenimiento)
El ventilador no funciona continuamente: Calentamiento mediante el ventilador		Esto es normal debido a la mejor distribución del calor y el mejor rendimiento posible del horno.
Después del uso se oye un ruido y se observa un flujo de aire cerca del panel de control.		El ventilador de refrigeración sigue activo, para evitar condiciones de alta humedad en el interior y con el fin de enfriar el horno para su comodidad. El ventilador de refrigeración se apagará automáticamente.
Los alimentos no se cocinan lo suficiente en el tiempo indicado en la receta.		Está utilizando una temperatura diferente a la de la receta. Vuelva a comprobar la temperatura. La cantidad de los ingredientes es diferente a la de la receta. Vuelva a comprobar la receta.
Tostado irregular		El ajuste de la temperatura es demasiado alto, o no está utilizando la altura correcta. Vuelva a comprobar la receta y los ajustes. El acabado de la superficie, el color y/o el material de los utensilios utilizados no eran la mejor opción para la función seleccionada. Cuando utilice el calor por radiación, como el uso de las resistencias superior + inferior, utilice utensilios de horno con acabado mate, de color oscuro y de peso ligero.
La luz no se enciende		Debe sustituir la lámpara La sustitución de la lámpara debe ser realizada por el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec o por un técnico cualificado

- Si ninguna de estas situaciones coincide con su problema, no intente desmontar ni reparar el dispositivo usted mismo. Las reparaciones realizadas por personas inexpertas pueden



provocar lesiones o graves fallos de funcionamiento. Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec. Un técnico autorizado debe realizar la reparación y debe utilizar únicamente piezas de repuesto originales.

- Un mantenimiento no autorizado afectará a la seguridad del uso del producto y a la aplicación de la política de garantía.

**Advertencia - peligro de descarga eléctrica**

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

**Tiempo máximo de funcionamiento**

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

**Sustitución de la lámpara de la esquina del interior del horno.** Fig. 18

- Si la lámpara del horno no funciona, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.
- La sustitución de la lámpara debe ser realizada por el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec o por un técnico cualificado.
- Tipo de lámpara > bombilla halógena resistentes al calor, de 25 vatios y 230 V.

**Advertencias**





- Peligro de descarga eléctrica: cuando cambie la bombilla, los contactos del casquillo de la bombilla estarán bajo tensión. Desenchufe el aparato de la red eléctrica o desconecte el interruptor diferencial de su casa.
  - Riesgo de quemaduras: el aparato puede alcanzar temperaturas altas durante el funcionamiento. Nunca toque la superficie interior del horno ni las resistencias. Deje que el aparato se enfríe completamente. Mantenga a los niños alejados del aparato.
1. Coloque un paño de cocina en el horno cuando esté frío para evitar que se estropee.
  2. Gire la tapa de cristal en el sentido contrario a las agujas del reloj para retirarla (Bombilla de la esquina). Tire de la rejilla lateral hacia fuera y, a continuación, haga un poco de palanca con un destornillador plano para retirar la tapa de cristal (Bombilla lateral).
  3. Saque la bombilla, no la gire.
  4. Vuelva a enroscar la tapa de cristal.
  5. Retire el paño de cocina y conecte el disyuntor para ver si la bombilla se enciende.
  6. Después de comprobar que la bombilla funciona después de cambiarla, no olvide volver a colocar la rejilla lateral.

**Tapa de cristal**

Si la tapa de cristal de la bombilla halógena está dañada, consulte con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.

**7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Puede consultar la información técnica escaneando los códigos QR adjuntos.

Referencia	02831	02832	02833	02834
Modelo	Bolero Hexa SM406000 Edge+ A+	Bolero Hexa SM406000 Glass Black A+	Bolero Hexa SM406000 Glass White A+	Bolero Hexa SM406000 Glass Grey A+
Código QR				
Voltaje nominal	220-240 V~			
Frecuencia nominal	50-60 Hz			
Potencia total	2900 W			
Clase de eficiencia energética*	A+			

\*A+++ (más alta eficiencia) a D (más baja eficiencia)

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo		02831 / 02832 / 02833 / 02834	
Tipo de horno		Horno eléctrico	
Masa del aparato	M	31.8	Kg
Número de cavidades		1	

Fuente de calor por cavidad (electricidad o gas)		Electricidad	
Volumen por cavidad	V	68	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)	$EC_{\text{cavidad eléctrica}}$	115.0	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)	$EC_{\text{cavidad eléctrica}}$	73.0	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)	$EC_{\text{cavidad de gas}}$	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)	$EC_{\text{cavidad de gas}}$	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo
Índice de eficiencia energética por cavidad	$EEl_{\text{cavidad}}$	105.8	
(¹) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo.			

El aparato cumple las Normas y Directivas europeas en su versión vigente en el momento de la entrega.

EU 65/2014

EU 66/2014

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 Control panel

	1. Cancel On/off	Press to cancel the current operating status and enter standby mode.
	2. Timer/Child-lock safety system	To activate the timer/child lock function, press and hold this icon for 3 seconds (approx.).
	3. Delay end	Press this icon to set the cooking end time.
	4. Fast preheating	Press this icon to pre-heat the oven quickly.
	5. Oven function	Press and hold this icon for 3 seconds to change the heating mode.
	6. Setting slider	Slide your fingertip over the setting slider to change the values displayed on the screen.
	7. Duration and time setting	Set a cooking duration time and then, select the function and set the time in standby mode.
	8. Temperature settings	Press the icon to set the desired temperature.
	9. Light bulb on/off	Press this icon to switch on/off the light bulb.
	10. Start/pause icon	Press this icon to start or pause cooking.

Please note

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

In operating mode, the orange light stays on; in standby mode, the white light stays on\*.

\*The colour of the lights may vary depending on the oven model.

## 2. BEFORE USE

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

## ENGLISH

transporting it in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.

- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or in bad conditions, contact the Official Cecotec Technical Support Service immediately.
- Before using the appliance for the first time, the oven interior and accessories must be cleaned.
  1. Remove all stickers, surface protection films and transport protection parts.
  2. Remove all accessories, side racks and the telescopic rail from the interior.
  3. Thoroughly clean the accessories with soap and water and a kitchen cloth or a soft brush.
  4. Make sure there are no packaging materials inside, as polystyrene pellets or pieces of wood which may cause a fire hazard.
  5. Clean all interior smooth surfaces and the door with a soft and damp cloth.
  6. To eliminate the "new" smell, heat the appliance when it is empty and with the oven door closed.
  7. Keep your kitchen well ventilated while the device is heating for the first time. Keep children and pet away from the kitchen during use. Close the door of the rooms next to it.
  8. Set the settings as indicated below. You can find information on the heating mode and the temperature you should use in the "Operation" section.

### **When the oven cools down**

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

### **Box content**

- Multifunction built-in oven
- Tray
- Rack
- Pizza stone accessory
- Steak master accessory
- Side guides
- Telescopic guide
- Instruction manual

## **3. INSTALLATION**




- In order for the appliance to operate safely, it must be installed by a qualified professional in accordance with the installation instructions and local regulations. Damage produced by an incorrect installation are not covered by the warranty.

- During installation, use protective gloves to prevent cuts with sharp edges.
- Check the appliance for damage before installation, do not connect it to the mains if it is damaged.
- Before switching on the appliance, remove all packaging and adhesive film from the product.
- The plug must be accessible, or a switch must be incorporated in the fixed wiring, so that the device can be disconnected from the supply after installation if necessary.
- Caution: you should not install the appliance behind a decorative door to avoid overheating the door.
- Follow the dimensions (in milimeters) shown in figure 2 to install the oven.

## 4. OPERATION

### Time adjustment





Before using the oven, you must set the time.

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





Attention

The clock has a 24-hour display.

### Heating modes

Heating modes		Temperature	Use
	Conventional	30~250 °C	For traditional single-height baking or roasting. Especially suitable for cakes with wet toppings.
	Convection	50~250 °C	For baking or roasting at one or more heights. The heat is released evenly from the heating ring around the fan.
	ECO	140~240 °C	Used to save energy during cooking.
	Conventional + Fan	50~250 °C	For baking or roasting at one or more heights. The fan distributes the heating elements heat evenly in the interior.

## ENGLISH

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

### Note

The defrost, fermentation and "ECO" functions cannot use the fast-preheating mode.

### Warning

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

### Note

- For defrosting large portions of food, you can remove the side guides and place the container on the oven base.
- To heat the cookware, it is convenient to remove the side guides and use the hot air heating modes (Convection and Conventional + Fan), with temperature setting of 50 °C. The hot air mode should be used if more than half of the oven base is occupied by cookware.
- To get the best heat distribution inside the oven during fan heating, fan will operate at certain times during the heating process to guarantee the best possible performance.






### Cooling fan

- The cooling fan will switch on and off if necessary. The hot air will be expelled above the door.


### Warning

- Do not cover the ventilation grilles. Otherwise, the appliance could overheat.
- In order for the appliance to cool down more quickly after use, the cooling fan will continue to run for a short period of time.


### Using the appliance

1. After connecting the oven to the power supply, press the oven function symbol  to select the desired functions. Use the setting slider or the "</>" icons to set the cooking temperature.
2. Press the Start/Pause icon  to start the oven; otherwise, the oven will return to the time setting after 10 minutes.
3. During the cooking process, you can press the on/off icon  to stop the oven.

### Attention




After setting the temperature, you can press the clock icon  to adjust the duration of the cooking process using the setting slider or the "</>" icons.

### Fast preheating

- You can use the quick preheat function to shorten the preheating time. After selecting a function, press the quick preheat icon , and the corresponding icon will light up on the display.
- If any of the functions cannot use the fast-preheating mode, the oven will beep. The defrost, fermentation and "ECO" functions cannot use the fast-preheating mode.

### Set an end time (Delay end)

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



Press the Delay End icon , use the setting slider or the "</>" icons to set the delay end in hours, and press the Delay End icon  again to change the minutes. When you have selected the delay end, press the same icon  again to confirm.

1. To set a delayed end, you must have previously set the time.
2. For example, if the delayed end is set at 10:00 hours, and the cooking time is 1 hour, the oven will switch on at 9:00 hours, and finish at 10:00 hours.

### Modifications during cooking

- During operation of the appliance, you can change the heating mode setting and the temperature setting using the oven function or the setting slider. After making the desired changes, and 6 seconds of inactivity, the oven will apply the selected changes.

## ENGLISH

- If you want to change the cooking time while it is active, press the clock icon  and adjust it with the setting slider or the "</>" icons. After making the desired changes, and 6 seconds of inactivity, the oven will apply the selected changes. If you start a cooking process with delayed end, you will not be able to make any changes to the cooking duration.
- When you want to cancel the cooking process, press the on/off icon .


Please note

Changing modes/temperature/time during cooking can have negative consequences on the cooking result. We strongly recommend that you do not do this unless you are very experienced in cooking.



### Warning

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

### Timer


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

### Safety child lock

- This appliance has a child safety lock so that children cannot accidentally switch on the oven or change settings.
- Press and hold the  icon for 3 seconds to activate the child lock. Press it again for 3 seconds and the oven will unlock. When the child lock is activated, the lock icon  will appear in the display.
- You can activate and deactivate the child lock when the oven is operating or not.

### Demo mode

It features data save function when power off. Save function when the oven is switched off: for example, if the demonstration mode is set when the oven is switched on, the mode will have saved the previous data when the oven is switched off and on again. After switching on the demo mode, the heating elements do not work.

1. In standby mode, press and hold the Cancel of/off icon  to enter demo mode, the display should show "off".
2. Slide the setting slider to the right to activate the demo mode, the display will show "off". Slide the setting slider to the left to deactivate the demo mode, the display will show "on".

**Note**

You can press the cancel on/off icon to exit the setting or wait 3 seconds to automatically exit the demo mode setting mode and return to the standby mode.

**Memory mode**

The memory mode has the function of saving data. It saves the cooking data every 25 minutes. If the power is cut off during operation, when the oven is switched on again, the memory mode will continue to operate until the cooking time is 0. You can press the Cancel on/off icon to return to standby mode.

1. In standby mode, press and hold the quick warm-up icon for 3 seconds to enter memory mode. The display shows 5A8. The time setting range is 24-80 hours.
2. The cooking time can be adjusted by sliding the setting slider.
3. Press the start/pause icon (memory mode starts automatically after 8 seconds).

**Note**

During operation in this mode, only the Cancel on/off icon  will function, all other functions will be disabled.

**Accessories**

1. Rack (Fig. 3)

For bakeware, cake tins and ovenproof dishes. To bake or brown food.

2. Oven tray (Fig. 4)

- For baking smaller foods on this tray.
- You can use the tray to place liquids or cook food with juice.
- For pies, cakes, frozen meals, and large roasts.

3. Pizza stone (Fig. 5)

- Specific accessory for baking pizzas.

4. Steak master accessory (Fig. 6)

- Specific accessory for cooking meat.

5. Side guides (Fig. 7)

6. Telescopic guide (Fig. 8)

**Notes**

- Only use original accessories supplied by Cecotec. They are especially designed for this appliance.
- Accessories may deform when heated. This will not affect its operation. When they have cooled down, they will return to their original shape.

**Attaching the accessories**

The oven has 5 positions in its interior cavity. The positions of the side guides are counted from bottom to top.

## ENGLISH

### Note

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

### Tilt/fall protection

Accessories can be removed approximately up to halfway without tipping. When you introduce the rack, make sure it is placed in the right direction, as shown in figure 9.

### Efficient energy consumption

- Remove every unnecessary accessory during the cooking and baking process. Try to open the door as little as possible during the baking process.
- If you open the door during cooking, the mode will change to "Light bulb". The temperature setting will not change.
- Reduce the temperature setting in non-fan modes to 50 °C 5 to 10 minutes before the end of the baking time. The interior heat will help you complete the cooking process.
- Use the fan heating function if possible. You can reduce the temperature between 20 °C and 30 °C. You can cook and bake using fan heating at more than one height at the same time. If it not possible to cook and bake different dishes at once, you can heat one after the other with the preheating mode.
- It is not necessary to preheat the oven when it is empty.
- If necessary, place the food in the oven immediately after reaching the desired temperature; the light indicator will go out.
- Do not use reflective foil to cover the interior. Use moulds or oven cookware with a dark matt finish and light weight. Try not to use heavy accessories with shiny surfaces, like aluminium or stainless steel.

### Health risk

Acrylamide is mainly produced by heating starchy foods (e.g., potatoes, chips, bread, etc.) at very high temperatures for a long time.

### Tips

- Use short cooking times.
- Cook food until its surface is brown, do not allow it to burn or get dark brown colours.
- Larger portions contain less acrylamide.
- Use the fan heating mode if necessary.

## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven is switched off and disconnected from the mains before cleaning.

**Cleaning agent**

- With proper care and cleaning, your appliance will preserve its original aspect and operate correctly for a long period of time. Next, you have some instructions on cleaning and care of the product.
- To avoid damage to different surfaces by using the wrong cleaning agent, please observe the information in the table. Depending on the model, not all parts listed may be present in your device.

**Warning**

Risk of damage to the surface, do not use: strong or abrasive cleaning agents, cleaning agents with high alcohol content, hard scouring pads, or cleaning sponges, high-pressure or steam cleaners or special cleaners for hot cleaning of the appliance.

**Tip**

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

Outer surface - Cleaning	
Outer surface of the appliance. Stainless-steel front part	Warm water with neutral soap: Wipe it with a kitchen cloth and then dry it with a soft cloth. Remove lime, grease, starch, and albumen stains immediately. Corrosion may form under these stains. Special stainless steel cleaning agents suitable for hot surfaces are available from specialist shops. Apply a very thin layer of the cleaning agent with a soft cloth.
Plastic	Hot water with neutral soap: Wipe it with a kitchen towel and then dry it with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.
Coloured surfaces	Hot water with neutral soap: Wipe them with a kitchen towel and then dry them with a soft cloth.
Control panel	Hot water with neutral soap: Wipe it with a kitchen towel and then dry it with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.
Door panels	Hot water with neutral soap: Wipe it with a kitchen cloth and then dry it with a soft cloth. Do not use a glass scraper or stainless-steel scouring pad.

## ENGLISH

External cleaning of the appliance	
Door handle	Hot water with neutral soap: Wipe it with a kitchen cloth and then dry it with a soft cloth. If water softener comes into contact with the door handle, immediately clean it. Otherwise, you will not be able to remove the stains.
Enamelled surfaces	Check the instructions on how to clean the oven interior surfaces.
Glass cover for the interior lighting	Hot water with neutral soap: Wipe it with a kitchen cloth and then dry it with a soft cloth. If the interior is very dirty, use a specific oven cleaner.
Door gasket. Do not remove it.	Hot water with neutral soap: Clean it with a kitchen cloth. Do not rub the gasket.
Stainless steel door cover (depending on model)	Specific cleaner for stainless steel: You must follow the product's manufacturer instructions. Remove the door cover to clean it.
Accessories	Hot water with neutral soap: Immerse them in water and clean them with a kitchen cloth or a brush. If there are large dirt remains, use a stainless-steel scouring pad.
Side guides	Hot water with neutral soap: Immerse them in water and clean them with a kitchen cloth or a brush.
Extraction system (telescopic guide)	Hot water with soap: Clean it with a kitchen cloth or brush. Do not remove lubricant while the removal guides are spread out. The best solution is to clean the system when the guides are not spread out. Do not wash it in the dishwasher.

### Important

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

- Clean the oven interior after every use. This way, you will not cook food over this dirt.
- Remove lime, grease, starch, and albumen stains immediately.
- Remove sugar-containing food stains immediately, if possible, while the stain is still warm. Exercise extreme caution to avoid burns. Wear suitable gloves.
- Use suitable roasting utensils, e.g., a roasting pan.

### Oven door

- With proper care and cleaning, your appliance will preserve its original aspect and operate correctly for a long period of time.
- To clean and remove the door panels, you can disassemble the oven door. The hinges of the appliance door each have a locking lever.
- When the locking levers are blocked, the device door is locked. It cannot be detached.
- When the locking levers are opened to remove the door from the appliance, the hinges are locked. They cannot be snapped shut. Fig. 10

### Warning - Risk of injury

1. If the hinges are not blocked, they can be lock with energy. Make sure the locking levers are always completely locked or, when detaching the device door, they are completely unlocked.
2. The oven hinges move when opening and closing the door, be careful not to pinch your fingers. Keep hands away from hinges.

### Removing the oven door. (Fig. 11)

1. Open the door completely.
2. Open the two locking levers on the left and right.
3. Close the appliance door until it stops.
4. With both hands, hold the door from its left and right side, and pull it upwards.

### Assembling the oven door

Place the device door again following the previous steps in reverse order.

1. When fixing the device door, make sure both hinges match the installation holes on the interior front panel. Make sure the hinges are placed in the correct position. You must be able to introduce them easily, without applying pressure. If you feel there is some resistance, check the hinges are properly placed on the gaps.
2. Open the door completely. While you open the appliance door, you should check again if the hinges are in the correct position. If it is installed incorrectly, then the door will not be able to open fully.
3. Close both locking levers again.
4. Close the oven door. At the same time, check once again if the door is in the correct position, and if the ventilation grilles are not partially sealed. Fig. 12

### Removing the door cover

The plastic cover layer on the door can discolour. For thorough cleaning, you can remove the cover.

Remove the appliance door as previously indicated.

1. Press on the right and left side of the cover.
2. Remove the cover.
3. After removing the door cover, the remaining door parts can be easily removed to continue with the cleaning. Once you finish cleaning the device door, place the cover back in its position and press on it until it clicks into place.
4. Install the oven door and close it as indicated before. Fig. 13

### Warning

While the appliance door is installed, you can also take the opportunity to remove the door cover.

1. Removing the door cover will clear the inside glass of the appliance door; this glass can easily move and cause damage or injury.
2. Detaching the door cover and the interior glass reduces the total weight of the door. Hinges are easier to move when you close the door and you can get caught in them. Keep hands away from hinges.

Due to the previous warnings, it is advisable you do not detach the door cover unless the door is detached. The warranty does not cover damage caused by improper use.

### Side guides

When you want to clean the side and interior guides, you can remove and clean them. With proper care and cleaning, your appliance will preserve its original aspect and operate correctly for a long period of time.

1. Pull the front of the side guides horizontally in the opposite direction until they come out. Then you will be able to remove the guides as shown in figure 14.
2. Replace the side guides in the oven. First insert the back of the side guide into the hole in the oven correctly, then insert the front of the element into the hole.

### Attaching the telescopic guides

(Take the left side as an example to attach the guides on the right side).

1. Place points A and B (figure 15) of the telescopic guides horizontally on the outer wire.
2. Turn the telescopic guides 90 degrees counterclockwise (for the right-hand side).
3. Push the telescopic guides forward, make point C fit the lower wire and point D fit the upper wire.



**Removing the telescopic guides.** Fig. 16

(Take the left side as an example to remove the guides on the right side).

1. Lift up one end of the telescopic guides with force.
2. Lift all telescopic guides and remove them by pulling them backwards.

**Replacing the power cable.** Fig. 17**Important**

The replacement of the mains cable must only be carried out by the official Cecotec Technical Support Service or by a qualified and authorised electrician.

Position A shows the position of the junction box at the rear of the oven.

- a. Turn off the power; use a small screwdriver to remove screws 1 and 2.
- b. Use a Phillips screwdriver to unscrew screws 3, 4, 5 and 6.
- c. Fit the new power cable: place the yellow/green cable in connector 3, the brown cable in connector 4 and the blue cable in connector 5.
- d. When screw 6 is turned, the junction box cover closes, and the replacement is complete.

Fig. 17 key

- 7.- Brown wire (phase L)
- 8.- Yellow-Green wire (ground)
- 9.- Blue wire (neutral N)

**6. TROUBLESHOOTING**

- If there is a fault, before contacting Cecotec Technical Support Service, make sure it is not caused by an improper use and check the following table to try and solve the problem on your own. In most cases, the user itself can solve technical faults easily.
- If you do not get the desired results with certain foods, you can find many tips and preparation instructions at the end of the instruction manual.

Problem		Possible cause and solution
The appliance does not work	Blown fuse	Check the control and protection elements of the electrical panel in your home
	Power cut.	Check if the kitchen light or any other appliances work.

## ENGLISH

Push buttons do not operate easily	There is dirt or grease	Carefully clean the control panel (see cleaning and maintenance section).
The fan does not work continuously: fan heating		This is normal due to better heat distribution and the best possible oven performance.
After use, there is some noise and air flow near the control panel		The cooling fan is still active to prevent high moisture conditions in the interior and to cool down the oven for convenience. The cooling fan will turn off automatically.
Food is not cooked enough on the time indicated in the recipe		You are using a different temperature to the recipe one. Check the temperature again. The amount of ingredients is different to the recipe one. Check the recipe again.
Uneven toasting		The temperature setting is too high, or it is not placed on the correct level. Check the recipe and settings again. The surface finish, colour and/or material of the cookware used was not the best option for the selected function. When using radiation heat, as well as using the upper + lower heating elements, use oven cookware with a matt finish, dark in colour and light in weight.
The light does not switch on		The light bulb must be replaced. The replacement of the light bulb must be carried out by the official Cecotec Technical Support Service or by a qualified technician.

- If none of these situations match your problem, do not attempt to disassemble, or repair the appliance by yourself. Repairs carried out by unqualified persons may result in injury or serious malfunctions. Contact the official Cecotec Technical Support Service. The repair must be carried out by an authorised technician, and you must use only original spare parts.
- Unauthorised maintenance will affect the safe use of the product and the application of the warranty policy.

### **Warning - risk of electric shock**

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

**Maximum operation time**

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

**Replacing of the light bulb inside the oven.** Fig. 18

- If the oven light bulb does not work, please contact the official Cecotec Technical Support Service.
- The replacement of the light bulb must be carried out by the official Cecotec Technical Support Service or by a qualified technician.
- Lamp type > heat-resistant halogen bulb, 25 W, 230 V.

**Warnings**

- Danger of electric shock: when replacing the bulb, the contacts of the bulb socket will be live. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker of your home.
  - Risk of burns: the appliance can reach high temperatures during operation. Never touch the internal surface of the appliance nor the heating elements. Allow the device to completely cool down. Keep children away from the device.
1. Place a kitchen towel in the oven when it is cold to prevent it from spoiling.
  2. Turn the glass cover counterclockwise to remove it (corner bulb). Pull the side grille outwards and then pry it slightly with a flat screwdriver to remove the glass cover (side bulb).
  3. Pull out the bulb, do not turn it.
  4. Screw the glass cover back on.
  5. Remove the kitchen towel and switch on the circuit breaker to see if the bulb lights up.
  6. After checking that the bulb works after replacing it, do not forget to replace the side grille.

**Glass lid**

If the glass cover of the halogen bulb is damaged, please contact the official Cecotec Technical Support Service.

## 7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

You can consult the technical information by scanning the attached QR code.

Reference	02831	02832	02833	02834
Model	Bolero Hexa SM406000 Edge+ A+	Bolero Hexa SM406000 Glass Black A+	Bolero Hexa SM406000 Glass White A+	Bolero Hexa SM406000 Glass Grey A+
QR code				
Voltage	220-240 V~			
Rated frequency	50-60 Hz			
Total power	2900 W			
Energy efficiency class*	A+			

\*A+++ (highest efficiency) to D (lowest efficiency)

	Symbol	Value	Unit
Model identification		02831 / 02832 / 02833 / 02834	
Type of oven		Electric oven	
Mass of the appliance	M	31.8	Kg
Number of cavities		1	
Heat source per cavity (electricity or gas)		Electricity	
Volume per cavity	V	68	l

Energy consumption (electricity) required for heating a standardised charge in an electric furnace cavity for one cycle in conventional mode, per cavity (final electrical energy)	EC <sub>electric cavity</sub>	115.0	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 <sub>electric cavity</sub>	73.0	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 <sub>gas cavity</sub>	N/A N/A	MJ/cycle kWh/cycle (!)
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 <sub>gas cavity</sub>	N/A N/A	MJ/cycle kWh/cycle
Energy Efficiency Index per cavity	EEl <sub>cavity</sub>	105.8	
(!) 1 kWh/cycle = 3.6 MJ/cycle.			

The appliance complies with the European standards and directives in the version valid at the time of delivery.

EU 65/2014

EU 66/2014

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

Made in China | Designed in Spain

## 8. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



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

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

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

## 9. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

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











If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact the official Cecotec Technical Support Service at +34 963 210 728.

## 10. COPYRIGHT

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

## 1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1. Panneau de contrôle

	1. Annuler ON/OFF	Appuyez sur cette icône pour annuler l'état de fonctionnement actuel et passer en mode veille.
	2. Système de sécurité enfants	Pour activer la fonction de sécurité des enfants, appuyez sur cette icône et maintenez-la appuyée pendant 3 secondes (environ).
	3. Fin différée	Appuyez sur cette icône pour régler l'heure de fin de cuisson.
	4. Préchauffage rapide	Appuyez sur cette icône pour préchauffer rapidement le four.
	5. Fonction four	Appuyez sur cette icône et maintenez-la appuyée pendant 3 secondes pour modifier le mode de chauffage.
	6. Barre de réglage (Slider)	Faites glisser le bout de votre doigt sur la barre de réglage pour modifier les valeurs affichées à l'écran.
	7. Réglage du temps	Définissez une durée de cuisson, puis sélectionnez la fonction et réglez la durée en mode veille.
	8. Réglage de la température	Appuyez sur l'icône pour configurer la température souhaitée.
	9. Lumière ON/OFF	Appuyez sur cette icône pour allumer et éteindre la lumière.
	10. Démarrage/ Pause	Appuyez sur cette icône pour démarrer ou mettre en pause le processus de cuisson.

Note

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

En état de fonctionnement, la lumière orange reste allumée ; en état de veille, la lumière blanche reste allumée\*.

\*La couleur des lumières peut varier en fonction du modèle de four.

## 2. AVANT UTILISATION

- Cet appareil possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez

## FRANÇAIS

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.
  - Avant la première utilisation de l'appareil, l'intérieur du four et les accessoires doivent être nettoyés.
1. Retirez tous les autocollants, les films de protection de surface et les pièces de protection pour le transport.
  2. Retirez tous les accessoires, les grilles latérales et le rail télescopique de l'intérieur.
  3. Nettoyez soigneusement les accessoires et les grilles latérales avec de l'eau et du savon et un chiffon ou une brosse douce.
  4. Assurez-vous que l'intérieur est exempt de restes d'emballage, tels que des granulés de polystyrène ou des pièces en bois qui peuvent présenter un risque d'incendie.
  5. Essuyez les surfaces lisses de l'intérieur et de la porte avec un chiffon doux et humide.
  6. Pour éliminer l'odeur « de neuf », chauffez le four lorsqu'il est vide et avec la porte fermée.
  7. Maintenez la cuisine bien ventilée pendant que l'appareil chauffe pour la première fois. Gardez les enfants et les animaux domestiques éloignés du four pendant son utilisation. Fermez la porte des pièces adjacentes.
  8. Réglez les paramètres comme indiqué ci-dessous. Les informations relatives au mode de chauffage et à la température à utiliser figurent dans la section « Fonctionnement ».

### **Lorsque le four refroidit**

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

### **Contenu de la boîte**

- Four encastrable multifonction
- Tablette
- Grille
- Accessoire pierre à pizza (Pizza Stone)
- Accessoire pour la cuisson de la viande/des côtelettes (Steak master)
- Grilles latérales
- Rail télescopique :
- Manuel d'instructions



### 3. INSTALLATION

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

### 4. FONCTIONNEMENT

#### Réglage du temps



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

1. Après avoir branché le four sur le réseau électrique, appuyez sur l'icône de l'horloge ⌚ pour régler l'heure actuelle à l'aide de la barre de réglage.
2. Appuyez à nouveau sur l'icône de l'horloge ⌚ pour régler les minutes à l'aide de la barre de réglage.
3. Appuyez sur l'icône de l'horloge ⌚ pour finaliser le réglage.










Attention

L'horloge a un affichage de 24 heures.

#### Modes de chauffage :

Modes de cuisson		Température	Utilisation
	Conventionnel	30~250°C	Pour une cuisson ou un grillage traditionnel sur un seul niveau. Idéal pour les gâteaux avec des garnitures humides.
	Convection	50~250°C	Pour une cuisson ou un grillage à une ou plusieurs hauteurs. L'anneau thermique qui entoure le ventilateur émet de la chaleur de façon homogène.

## FRANÇAIS

	ECO	140~240°C	Cette fonction est utilisée pour économiser de l'énergie pendant la cuisson.
	Conventionnel + Ventilateur	50~250°C	Pour une cuisson ou un grillage à une ou plusieurs hauteurs. Le ventilateur distribue la chaleur des résistances de façon homogène à l'intérieur.
	Chaleur par rayonnement	150~250°C	Pour la cuisson de petites quantités de nourriture et pour dorer les aliments. Placez les aliments dans la partie centrale, sous la résistance supérieure « Gril ».
	Double résistance supérieure « Gril » + ventilateur	50~250°C	Pour la cuisson de produits plats et pour faire dorer les aliments. Le ventilateur distribue la chaleur de façon homogène à l'intérieur.
	Double résistance « Gril »	150~250°C	Pour la cuisson de produits plats et pour faire dorer les aliments.
	Pizza	50~250°C	Pour les pizzas et les plats qui nécessitent beaucoup de chaleur en dessous. La résistance inférieure et l'anneau chauffant seront activés.
	Résistance inférieure	30~220°C	Pour dorer la base des pizzas et des gâteaux. La chaleur vient du fond du four.
	Décongeler	-	Pour décongeler légèrement les aliments.
	Fermentation	30~45°C	Pour faire de la pâte levée et du levain, pour la levée (levage de la pâte avec de la levure) et la fermentation de yaourts.

### Avertissement

Les fonctions de décongélation, de fermentation et « ECO » ne peuvent pas utiliser le mode de préchauffage rapide.

### Avertissement

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

**Avertissement**

- Pour décongeler de grandes portions d'aliments, vous pouvez retirer les grilles latérales et placer le récipient sur la base du four.
- Pour chauffer la vaisselle, il est recommandé de retirer les grilles latérales et d'utiliser les modes de cuisson par air chaud (Convection et conventionnel + ventilateur) avec une température de 50 °C. La fonction d'air chaud doit être utilisée si plus de la moitié de la base du four contient de la vaisselle.
- Pour obtenir une distribution optimale de la chaleur dans le four pendant le chauffage par le ventilateur, celui-ci fonctionnera à certains moments pendant le processus de chauffage afin de garantir le meilleur rendement possible.



**Ventilateur de refroidissement**

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


**Avertissement**

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


**Utilisation de l'appareil**

1. Après avoir raccordé le four à l'alimentation électrique, appuyez sur le symbole de fonction du four  pour sélectionner les fonctions souhaitées, utilisez la barre de réglage ou les symboles «</>» pour régler la température de cuisson.
2. Appuyez sur l'icône Démarrage/Pause pour démarrer le four ; si ce n'est pas le cas, le four revient au réglage de l'heure au bout de 10 minutes.
3. Pendant le processus de cuisson, vous pouvez appuyer sur le bouton de Connexion/Déconnexion  pour arrêter le four.

**Attention**




Après avoir réglé la température, vous pouvez appuyer sur l'icône de l'horloge  pour ajuster la durée de la cuisson à l'aide de la barre de réglage ou des boutons «</>».

**Préchauffage rapide**



- Vous pouvez utiliser la fonction de préchauffage rapide pour raccourcir le temps de préchauffage. Après avoir sélectionné une fonction, appuyez sur l'icône de préchauffage rapide , et l'icône correspondante s'allumera sur l'écran.
- Si l'une des fonctions ne peut pas utiliser le mode de préchauffage rapide, le four émet un signal sonore. Les fonctions de décongélation, de fermentation et « ECO » ne peuvent pas utiliser le mode de préchauffage rapide.

### Définir une heure de fin (Fin différée)

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

1. Appuyez sur l'icône Fin différée  , utilisez la barre de réglage ou les icônes «</>» pour régler la fin différée en heures, et appuyez à nouveau sur l'icône Fin différée  pour modifier les minutes. Lorsque vous avez sélectionné la fin différée, appuyez à nouveau sur la même icône  pour confirmer.
2. Pour programmer une fin différée, vous devez avoir préalablement programmé l'heure.
3. Par exemple, si la fin différée est réglée à 10 heures et que le temps de cuisson est d'une heure, le four s'allumera à 9 heures et se terminera à 10 heures.

### Changements pendant la cuisson

- Pendant le fonctionnement de l'appareil, vous pouvez modifier le réglage du mode de chauffage et de la température à l'aide de la fonction four ou de la barre de réglage. Après avoir effectué les modifications souhaitées, le four appliquera les modifications sélectionnées après 6 secondes d'inactivité.
- Si vous souhaitez modifier le temps de cuisson pendant qu'il est actif, appuyez sur l'icône de l'horloge  et réglez-le à l'aide de la barre de réglage ou des icônes «</>». Après avoir effectué les modifications souhaitées, le four appliquera les modifications sélectionnées après 6 secondes d'inactivité. Si vous démarrez un processus de cuisson avec une fin différée, vous ne pourrez pas modifier la durée de la cuisson.
- Lorsque vous souhaitez annuler le processus de cuisson, appuyez sur l'icône ON/OFF  .


#### Note

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



#### Avertissement

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

### Minuterie


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

### Système de sécurité enfants

- Cet appareil est équipé d'une sécurité enfant afin que les enfants ne puissent pas accidentellement allumer le four ou modifier les réglages.
- Maintenez appuyé l'icône  pendant 3 secondes pour activer le système de sécurité enfants. Appuyez à nouveau sur cette icône pendant 3 secondes et le four se déverrouillera. Lorsque le système de sécurité des enfants est activé, l'icône de verrouillage  apparaît dans la barre d'état.
- Vous pouvez activer et désactiver la sécurité enfants lorsque le four fonctionne ou non.

### Mode Démonstration

Mode Démonstration, avec fonction de sauvegarde des données lors de la déconnexion. Fonction de sauvegarde lorsque le four est éteint : par exemple, si le mode démonstration est réglé lorsque le four est allumé, le mode aura sauvegardé les données précédentes lorsque le four sera éteint et rallumé. Après avoir activé le mode démonstration, les résistances ne fonctionnent pas.

1. En mode veille, appuyez sur l'icône Annuler ON/OFF  et maintenez-la appuyée pour passer en mode démonstration, l'écran doit afficher « OFF ».
2. Faites glisser la barre de réglage vers la droite pour ouvrir le mode démonstration et l'écran indiquera «OFF» ; faites glisser la barre de réglage vers la gauche pour fermer le mode Démonstration et l'écran indiquera «ON».

#### Avertissement

Vous pouvez appuyer sur l'icône Annuler ON/OFF pour quitter le réglage ou attendre 3 secondes pour quitter automatiquement le réglage du mode Démonstration et revenir à l'état de veille.

### Mode Mémoire

Le mode Mémoire permet de sauvegarder des données. Il sauvegarde des données de cuisson toutes les 25 minutes. Si l'alimentation est coupée pendant le fonctionnement, lorsque le four est rallumé, le mode Mémoire continue à fonctionner jusqu'à ce que le temps de cuisson soit égal à 0. Vous pouvez appuyer sur l'icône Annuler ON/OFF pour revenir en mode veille.

1. En mode veille, appuyez sur l'icône de préchauffage rapide et maintenez-la appuyée pendant 3 secondes pour passer en mode Mémoire. L'écran affiche 5A8. La plage de réglage est de 24 à 80 heures.
2. Le temps de cuisson peut être réglé en faisant glisser la barre de réglage.
3. Appuyez sur l'icône de Démarrage/Pause (le mode Mémoire démarre automatiquement après 8 secondes).

#### Avertissement

Dans ce mode, seule l'icône Annuler ON/OFF  fonctionne, toutes les autres fonctions sont désactivées.

### Accessoires

1. Grille (Fig. 3)

Pour les moules à pâtisserie, les moules à gâteaux et les récipients allant au four. Pour faire griller ou dorer les aliments.

2. Plateau du four (Fig. 4)

- Pour cuire des aliments plus petits sur ce plateau.
- Vous pouvez utiliser le plateau de four pour placer de liquides ou cuisiner des aliments avec du jus.
- Pour les tartes, les gâteaux, les plats surgelés et les grands rôtis.

3. Pierre à pizza (Pizza Stone) (Fig. 5)

- Accessoire spécifique pour la cuisson des pizzas.

4. Accessoire pour la cuisson de la viande/des côtelettes (Steak master) (Fig. 6)

- Accessoire spécifique pour la cuisson de la viande.

5. Grilles latérales (Fig. 7)

6. Rail télescopique (Fig. 8)

### Notes

- N'utilisez que les accessoires originaux fournis par Cecotec. Ils ont été spécialement conçus pour cet appareil.
- Les accessoires peuvent se déformer lorsqu'ils sont exposés à la chaleur. Cela n'affectera pas leur fonctionnalité. Une fois qu'ils auront refroidi, ils reprendront leur forme initiale.

### Installation des accessoires

Le four a 5 positions dans sa cavité intérieure. Les positions des grilles latérales sont comptées de bas en haut.

### Avertissement

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

### Protection contre le basculement et la chute

Les accessoires peuvent être retirés à moitié sans tomber. Lorsque vous insérez la grille, assurez-vous qu'elle est orientée dans la bonne direction, comme indiqué sur l'image 9.

### Consommation d'énergie efficace

- Retirez tous les accessoires qui ne sont pas nécessaires pendant la cuisson et le processus de cuisson. Essayez d'ouvrir la porte le moins possible pendant la cuisson.
- Si vous ouvrez la porte pendant la cuisson, le mode passe à Lumière. Le réglage de la température ne change pas.
- Diminuez le réglage de la température à 50°C dans les modes sans ventilateur 5 à 10

minutes avant la fin du temps de cuisson. La chaleur à l'intérieur aidera à compléter le processus de cuisson.

- Utilisez le chauffage par ventilateur lorsque cela est possible. Vous pouvez réduire la température entre 20 °C et 30 °C. Vous pouvez cuisiner et cuire au four en utilisant le chauffage par ventilation à plusieurs hauteurs en même temps. S'il n'est pas possible de cuisiner et d'enfourner différents plats en même temps, vous pouvez les chauffer les uns après les autres pour profiter du préchauffage du four.
- Ne préchauffez pas le four vide si cela n'est pas nécessaire.
- Si nécessaire, introduisez les aliments au four immédiatement après avoir atteint la température souhaitée ; l'indicateur lumineux s'éteindra lorsque la température souhaitée est atteinte.
- Ne pas utiliser de film réfléchissant pour couvrir l'intérieur. Utilisez des moules et des plats de cuisson avec une finition mate foncée et un poids léger. Essayez de ne pas utiliser d'accessoires lourds ayant des surfaces brillantes, comme l'acier inoxydable ou l'aluminium.

### **Risque pour la santé**

L'acrylamide est principalement produit en chauffant des aliments riches en amidon (par exemple, des pommes de terre, des frites, du pain, etc.) à des températures très élevées pendant une longue période.

#### Conseils

- Utilisez des temps de cuisson courts.
- Faites cuire les aliments jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur jaune doré à la surface, ne les laissez pas brûler ou devenir brun foncé.
- Les portions plus grandes contiennent moins d'acrylamide.
- Utilisez si possible la fonction de chauffage par ventilateur.

## **5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

Assurez-vous que l'appareil est débranché de la prise de courant avant de le nettoyer.

### **Produits de nettoyage**

- Avec un bon entretien et un bon nettoyage, votre appareil conservera son apparence originale et continuera à fonctionner pleinement pendant une longue période. Vous trouverez ci-dessous des instructions pour le nettoyage et l'entretien de ce produit.
- Pour éviter d'endommager les différentes surfaces en utilisant le mauvais produit de nettoyage, veuillez respecter les informations du tableau. Selon le modèle, il se peut que votre appareil ne contienne pas toutes les pièces énumérées.

## FRANÇAIS

### Avertissement

Risque d'endommagement de la surface, ne pas utiliser : des produits de nettoyage puissants ou abrasifs, des produits de nettoyage à forte teneur en alcool, des tampons à récurer durs ou des éponges de nettoyage, des nettoyeurs à haute pression ou à vapeur ou des nettoyeurs spéciaux pour le nettoyage à chaud de l'appareil.

### Conseils

Suivez les instructions du fabricant pour les produits de nettoyage et d'entretien.

Surface extérieure de l'appareil - Nettoyage	
Surface extérieure de l'appareil Partie frontale en acier inoxydable	De l'eau chaude avec du savon neutre : Essuyez-la avec un torchon de cuisine, puis séchez-la avec un chiffon doux. Éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et d'albumine. De la corrosion peut se former sous ces taches. Vous pouvez acheter des produits de nettoyage spéciaux pour l'acier inoxydable, adaptés aux surfaces chaudes, dans les commerces spécialisés. Appliquez une couche très fine de produit de nettoyage avec un chiffon doux.
Plastique	De l'eau chaude avec du savon neutre : Essuyez-le avec un torchon, puis séchez-le avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyeurs pour vitres ou de grattoirs pour vitres.
Surfaces peintes	De l'eau chaude avec du savon neutre : Essuyez-les avec un torchon de cuisine, puis séchez-les avec un chiffon doux.
Panneau de contrôle	De l'eau chaude avec du savon neutre : Essuyez-le avec un torchon, puis séchez-le avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyeurs pour vitres ou de grattoirs pour vitres.
Panneaux de la porte	De l'eau chaude avec du savon neutre : Essuyez-la avec un torchon de cuisine, puis séchez-la avec un chiffon doux. N'utilisez pas de grattoir pour vitres ou de tampon à récurer en acier inoxydable.



Nettoyage de l'extérieur de l'appareil	
Poignée de la porte	De l'eau chaude avec du savon neutre : Essuyez-la avec un torchon de cuisine, puis séchez-la avec un chiffon doux. Si le détartrant entre en contact avec la poignée de la porte, nettoyez-la immédiatement. Sinon, vous ne pourrez pas éliminer les taches.
Surfaces émaillées	Suivez les instructions relatives au nettoyage des surfaces à l'intérieur du four.
Couvercle en verre pour l'éclairage intérieur	De l'eau chaude avec du savon neutre : Essuyez-la avec un torchon de cuisine, puis séchez-la avec un chiffon doux. Si l'intérieur est très sale, utilisez un produit de nettoyage pour four.
Joint de la porte Ne le retirez pas	De l'eau chaude avec du savon neutre : Nettoyez-le avec un torchon de cuisine. Ne frottez pas.
Couvercle de porte en acier inoxydable (selon le modèle)	Nettoyant spécifique pour l'acier inoxydable : Vous devez suivre les instructions du fabricant du produit de nettoyage. Retirez le couvercle de la porte pour le nettoyer.
Accessoires	De l'eau chaude avec du savon neutre : Plongez-les dans l'eau et nettoyez-les avec un torchon ou une brosse. En cas de grands dépôts de saleté, utilisez une éponge à récurer en acier inoxydable.
Grilles latérales	De l'eau chaude avec du savon neutre : Plongez-les dans l'eau et nettoyez-les avec un torchon ou une brosse.
Système d'extraction (rail télescopique)	De l'eau chaude avec du savon : Nettoyez-le avec un torchon ou une brosse. Ne retirez pas le lubrifiant lorsque les rails de retrait sont vers l'extérieur. La meilleure solution consiste à nettoyer le système lorsque les rails sont insérés. Ne le nettoyez pas au lave-vaisselle.

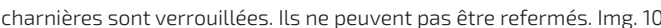
## Important

- Les légères différences de couleur sur la partie avant de l'appareil sont dues à l'utilisation de différents matériaux, tels que le verre, le plastique et le métal.
- Les ombres sur les panneaux de la porte, qui ressemblent à des rayures, sont dues aux réflexions de l'éclairage intérieur.

## FRANÇAIS

- L'émail est exposé à des températures très élevées. Cela peut entraîner une légère variation de la couleur. Cela est complètement normal et n'affecte en rien le fonctionnement de l'appareil. Les bords des plateaux fins ne peuvent pas être entièrement émaillés. Par conséquent, ces bords peuvent être rugueux. Cela n'affecte pas la protection contre la corrosion.
- Gardez toujours l'appareil propre et enlevez immédiatement la saleté afin d'éviter que des restes de saleté tenaces ne s'accumulent.
- Nettoyez l'intérieur du four après chaque utilisation. De cette façon, vous ne cuisinerez pas les aliments avec le four sale.
- Éliminez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et d'albumine.
- Enlevez immédiatement les taches d'aliments contenant du sucre, si possible lorsque la tache est encore chaude. Faites attention à ne pas vous brûler. Portez des gants appropriés.
- Utilisez des ustensiles adaptés au four, par exemple un plateau de four.

### Porte du four

- Avec un bon entretien et un bon nettoyage, votre appareil conservera son apparence originale et continuera à fonctionner pleinement pendant une longue période.
- Pour nettoyer et retirer les panneaux de la porte, vous pouvez démonter la porte du four. Les charnières de la porte de l'appareil sont chacune munies d'un levier de verrouillage.
- Lorsque les leviers de verrouillage sont fermés, la porte de l'appareil est sécurisée. Elle ne peut pas se détacher.
- Lorsque les leviers de verrouillage sont ouverts pour retirer la porte de l'appareil, les charnières sont verrouillées. Ils ne peuvent pas être refermés. 

### Avertissement - Risque de blessure

1. Si les charnières ne sont pas verrouillées, elles peuvent se fermer avec une grande force. Assurez-vous que les leviers de verrouillage sont toujours complètement fermés ou, lorsque vous démontez la porte de l'appareil, complètement ouverts.
2. 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.

### Retrait de la porte du four (Fig. 11)

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Ouvrez les deux leviers de verrouillage situés à gauche et à droite.
3. Fermez la porte de l'appareil jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
4. Saisissez la porte des côtés gauche et droit avec les deux mains et tirez-la vers le haut.

### Montage de la porte du four

Remettez la porte de l'appareil dans l'ordre inverse de son retrait.

1. Lors de la fixation de la porte de l'appareil, veillez à ce que les deux charnières soient bien placées dans les trous d'installation du panneau avant intérieur. Assurez-vous que les

charnières sont insérées dans la bonne position. Vous devez pouvoir les insérer facilement et sans difficulté. Si vous avez des difficultés à les insérer, vérifiez que les charnières sont bien insérées dans les trous.

2. Ouvrez complètement la porte. En ouvrant la porte de l'appareil, vous pouvez vérifier de nouveau si les charnières sont dans la bonne position. S'il est mal monté, la porte ne pourra pas s'ouvrir complètement
3. Fermez de nouveau les deux leviers de verrouillage.
4. Fermez la porte du four. En même temps, vérifiez de nouveau que la porte est correctement placée et que les fentes de ventilation ne sont pas partiellement obstruées. Img. 12

### **Comment retirer le cache de la porte**

La couche en plastique du cache de la porte peut se décolorer. Pour un nettoyage en profondeur, vous pouvez retirer le couvercle.

Retirez la porte de l'appareil comme décrit ci-dessus.

1. Appuyez sur les côtés droit et gauche du couvercle.
2. Retirez le couvercle.
3. Après avoir retiré le cache de la porte, les autres parties de la porte de l'appareil peuvent être facilement retirées pour un nettoyage plus approfondi. Une fois le nettoyage de la porte de l'appareil terminé, remettez le cache de la porte en place et appuyez dessus jusqu'à ce qu'il s'emboîte
4. Installez la porte du four et fermez-la comme indiqué ci-dessus. Img. 13

### **Avvertissement**

Lorsque la porte de l'appareil est installée, vous pouvez également en profiter pour retirer le couvercle de la porte.

1. Si vous retirez le cache de la porte, la vitre intérieure de la porte de l'appareil sera dégagée ; cette vitre peut facilement se déplacer et causer des dommages ou des blessures.
2. Le retrait du cache de la porte et du verre intérieur permet de réduire le poids total de la porte de l'appareil. Les charnières peuvent être plus faciles à déplacer lors de la fermeture de la porte et vous pouvez y rester coincé. Maintenez les mains éloignées des charnières.

En raison des deux points ci-dessus, il est recommandé de ne pas retirer le couvercle de la porte à moins que la porte de l'appareil ne soit démontée. Les dommages causés par une utilisation inappropriée ne seront pas couverts par la garantie.

### **Grilles latérales**

Pour nettoyer les grilles latérales et intérieures, vous pouvez les retirer et les nettoyer. Avec un bon entretien et un bon nettoyage, votre appareil conservera son apparence originale et continuera à fonctionner pleinement pendant une longue période.

## FRANÇAIS

1. Tirez horizontalement l'avant des grilles latérales dans la direction opposée jusqu'à ce que l'élément sorte. Vous pouvez ensuite retirer les rails comme indiqué dans la figure 14.
2. Remettez la grille latérale en place dans le four, insérez d'abord l'arrière du rail latéral dans l'orifice du four, puis insérez l'avant de l'élément dans l'orifice.

### Fixation des rails télescopiques

**(prendre le côté gauche comme exemple pour fixer les rails sur le côté droit).**

1. Placez les points A et B (figure 15) des rails télescopiques horizontalement sur le câble extérieur.
2. Tournez les rails télescopiques de 90 degrés dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (pour le côté droit).
3. Poussez les rails télescopiques vers l'avant, faire en sorte que le point C s'adapte au fil inférieur et que le point D s'adapte au fil supérieur.

### Retrait des rails télescopiques

(prenez le côté gauche comme exemple pour retirer les rails sur le côté droit).

1. Soulevez avec force une extrémité des rails télescopiques.
2. Soulevez tous les rails télescopiques et retirez-les en les tirant vers l'arrière.

### Remplacement du câble d'alimentation

#### Important

Le remplacement du câble d'alimentation ne doit être effectué que par le Service d'Assistance Technique de Cecotec ou par un électricien qualifié.

La position A indique la position de la boîte de jonction à l'arrière du four.

- a. Coupez l'alimentation, utilisez un petit tournevis pour retirer les vis 1 et 2.
- b. Dévissez les vis 3, 4, 5 et 6 à l'aide d'un tournevis cruciforme.
- c. Installez le nouveau câble d'alimentation : placez le câble jaune/vert dans le connecteur 3, le câble marron dans le connecteur 4 et le câble bleu dans le connecteur 5.
- d. Lorsque la vis 6 est tournée, le couvercle de la boîte de jonction se referme et le remplacement est terminé.

#### Image 17

- 7.- Câble marron (phase L)
- 8.- Câble Vert-Jaune (Terre)
- 9.- Câble bleu (neutre N)

## 6. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

- Si un problème survient, avant d'appeler le Service Après-Vente de Cecotec, assurez-vous que ce problème n'est pas dû à une mauvaise utilisation et consultez le tableau des problèmes pour essayer de résoudre le problème vous-même. Dans de nombreux cas, les défauts techniques de l'appareil peuvent être facilement résolus par l'utilisateur.
- Si vous n'obtenez pas les résultats souhaités avec certains aliments, vous trouverez de nombreux conseils et instructions de préparation à la fin du manuel d'utilisation.

Problème		Possible cause et solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible fondu	Vérifiez les éléments de contrôle et de protection du tableau électrique de votre maison.
	Panne de courant.	Vérifiez si la lumière de votre cuisine ou les autres appareils fonctionnent.

Les icônes ne fonctionnent pas facilement	Il y a de la saleté ou de la graisse	Nettoyez soigneusement le panneau de contrôle (voir la section sur le nettoyage et l'entretien).
Le ventilateur ne fonctionne pas en continu : Chauffage par ventilateur		Ceci est normal, car cela permet une meilleure distribution de la chaleur et améliore le rendement du four.
Après utilisation, un bruit est entendu et un flux d'air est observé près du panneau de contrôle.		Le ventilateur de refroidissement est toujours actif, afin d'éviter des conditions d'humidité élevée à l'intérieur et afin de refroidir le four. Le ventilateur de refroidissement s'éteindra automatiquement.
Les aliments ne sont pas suffisamment cuits dans le temps indiqué dans la recette.		Vous utilisez une température différente de celle de la recette. Vérifiez de nouveau la température. La quantité d'ingrédients est différente de celle de la recette. Vérifiez de nouveau la recette.

Grillage irrégulier	Le réglage de la température est trop élevé, ou vous n'utilisez pas la bonne hauteur. Vérifiez de nouveau la recette et les réglages. La finition de la surface, la couleur et/ou le matériau des ustensiles utilisés n'étaient pas le meilleur choix pour la fonction choisie. Lorsque vous utilisez la chaleur par rayonnement, par exemple en utilisant les résistances supérieures et inférieures, utilisez des ustensiles pour le four avec une finition mate, de couleur sombre et de poids léger.
La lumière ne s'allume pas	La lumière doit être remplacée Le remplacement de la lumière ne doit être effectué que par le Service d'Assistance Technique de Cecotec ou par un électricien qualifié.

- Si aucune de ces situations ne correspond à votre problème, n'essayez pas de démonter ou de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par des personnes inexpérimentées peuvent entraîner des blessures ou des mauvais fonctionnements. Veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec. La réparation doit être effectuée par un technicien autorisé et seules des pièces de rechange originales doivent être utilisées.
- L'entretien non autorisé compromet l'utilisation sûre du produit et l'application de la politique de garantie.

### **Avertissement - risque de décharge électrique**

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

### **Temps de fonctionnement maximal**

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

Remplacement de la lumière de coin à l'intérieur du four. Img. 18

- Si la lumière du four ne fonctionne pas, veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
- Le remplacement de la lumière ne doit être effectué que par le Service d'Assistance Technique de Cecotec ou par un électricien qualifié.
- Type de lampe > ampoule halogène résistante à la chaleur, 25 watts, 230 V.

## Avertissements

- Risque d'électrocution : lors du remplacement de l'ampoule, les contacts de la douille sont sous tension. Débranchez l'appareil du secteur ou éteignez le disjoncteur différentiel de votre maison.
  - Risque de brûlures : la surface de l'appareil peut atteindre des températures très élevées pendant le fonctionnement. Ne touchez jamais la surface intérieure de l'appareil ou les résistances. Laissez l'appareil refroidir complètement. Maintenez l'appareil hors de portée des enfants.
1. Placez un torchon dans le four lorsqu'il est froid pour éviter qu'il ne s'abîme.
  2. Tournez le couvercle de l'ampoule dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le retirer (ampoule du coin). Tirez la grille latérale vers l'extérieur, puis faites légèrement levier à l'aide d'un tournevis plat pour retirer le couvercle en verre (ampoule latérale).
  3. Tirez sur l'ampoule, ne la tournez pas.
  4. Révissez le couvercle en verre.
  5. Retirez le torchon et enclenchez le disjoncteur pour voir si l'ampoule s'allume.
  6. Après avoir vérifié que l'ampoule fonctionne après l'avoir remplacée, n'oubliez pas de remplacer la grille latérale.

**Couvercle en verre**

Si le couvercle en verre de l'ampoule halogène est endommagé, veuillez contacter le service d'Assistance Technique de Cecotec.

**7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES**

Vous pouvez consulter les informations techniques en scannant les codes QR ci-joints.

Référence	02831	02832	02833	02834
Modèle	Bolero Hexa SM406000 Edge+ A+	Bolero Hexa SM406000 Glass Black A+	Bolero Hexa SM406000 Glass White A+	Bolero Hexa SM406000 Glass Grey A+
Code QR				

## FRANÇAIS

Voltage nominal	220-240 V~
Fréquence nominale	50-60 Hz
Puissance totale	2900 W
Classe d'efficacité énergétique*	A+

\*A+++ (efficacité maximale) à D (efficacité minimale)

	Symbole	Valeur	Unité
Modèle		02831 / 02832 / 02833 / 02834	
Type de four		Four électrique	
Poids du four	M	31.8	Kg
Nombre de cavités		1	
Source de chaleur dans la cavité (électricité ou gaz)		Électricité	
Volume par cavité	V	68	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 <sub>Cavité électrique</sub>	115.0	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 <sub>Cavité électrique</sub>	73.0	kWh/cycle



Consommation d'énergie nécessaire pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four à gaz pendant un cycle en mode conventionnel, par cavité (énergie finale du gaz)	$EC_{\text{cavité de gaz}}$	N.A N.A	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)	$EC_{\text{cavité de gaz}}$	N.A N.A	MJ/cycle kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	$EEl_{\text{cavité}}$	105.8	

(¹) 1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle.

L'appareil est conforme aux normes et directives européennes dans la version en vigueur au moment de la livraison.

EU 65/2014

EU 66/2014

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

Abb. 1 Bedienfeld

	1. Abbrechen EIN/AUS	Drücken Sie diese Taste, um den aktuellen Betriebsstatus abzubrechen und in den Standby-Modus zu wechseln.
	2. Timer/ Kindersicherung	Um die Timer-/Kindersicherungsfunktion zu aktivieren, halten Sie dieses Symbol ca. 3 Sekunden lang gedrückt.
	3. Zeitverzögerung	Drücken Sie dieses Symbol, um die Endzeit des Garvorgangs einzustellen.
	4. Schnelle Vorheizung	Drücken Sie dieses Symbol, um den Ofen schnell vorzuheizen.
	5. Back-Funktion	Halten Sie dieses Symbol 3 Sekunden lang gedrückt, um den Heizmodus zu ändern.
	6. Einstellungsleiste (Schiebereglер)	Streichen Sie mit der Fingerspitze über die Einstellungsleiste, um die auf dem Bildschirm angezeigten Werte zu ändern.
	7. Dauer und Zeiteinstellung	Stellen Sie eine Garzeit ein, wählen Sie dann die Funktion und stellen Sie die Zeit im Standby-Modus ein.
	8. Temperatureinstellung	Drücken Sie das Symbol, um die gewünschte Temperatur einzustellen.
	9. Backofenlampe EIN/ AUS	Drücken Sie diese Taste, um das Licht ein- und auszuschalten.
	10. Start/Pause	Drücken Sie diese Taste, um den Garvorgang zu starten oder zu unterbrechen.

### Hinweis

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

Im Betriebszustand leuchtet das orangefarbene Licht, im Standby-Zustand leuchtet das weiße Licht\*.

\*Die Farbe der Lichter kann je nach Ofenmodell variieren.

### 2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie ihn später transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Artikel wiederverwerten.
- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand ist, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.
- Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts müssen das Innere des Backofens und das Zubehör gereinigt werden.
  1. Entfernen Sie alle Aufkleber, Oberflächenschutzfolien und Transportschutzteile.
  2. Entfernen Sie alle Zubehörteile, Seitengitter und die Teleskopführung aus dem Innenraum.
  3. Reinigen Sie alle Zubehörteile gründlich mit Wasser und Seife und einem Küchentuch oder einer weichen Bürste.
  4. Vergewissern Sie sich, dass der Innenraum frei von Verpackungsresten wie Styroporkügelchen oder Holzstücken ist, die eine Brandgefahr darstellen könnten.
  5. Reinigen Sie die glatten Oberflächen des Innenraums und der Tür mit einem weichen, feuchten Tuch.
  6. Um den „neuen“ Geruch zu beseitigen, heizen Sie das Gerät im leeren Zustand und bei geschlossener Backofentür auf.
  7. Halten Sie die Küche gut belüftet, während das Gerät zum ersten Mal aufheizt. Halten Sie Kinder und Haustiere während des Gebrauchs vom Herd fern. Schließen Sie die Tür zu den angrenzenden Räumen.
  8. Nehmen Sie die Einstellungen wie unten angegeben vor. Informationen über den Heizmodus und die zu verwendende Temperatur finden Sie im Abschnitt „Betrieb“.

#### **Wenn der Ofen abgekühlt ist**

1. Reinigen Sie die glatten Oberflächen und die Tür mit neutraler Seife und Wasser und einem Geschirrtuch.
2. Trocknen Sie alle Oberflächen.
3. Montieren Sie die Seitengitter und die Teleskopführung.

#### **Vollständiger Inhalt**

- Multifunktions-Einbaubackofen
- Backblech
- Gitter
- Pizzastein-Zubehör (Pizzastein)
- Steak Master (Steak Master) Zubehör zum Garen von Fleisch/Koteletts
- Seitliche Gitter

- Teleskopische Führung
- Bedienungsanleitung




### 3. MONTAGE

- Um einen sicheren Betrieb des Geräts zu gewährleisten, muss es von einem qualifizierten Fachmann gemäß den Installationsanweisungen und den örtlichen Vorschriften installiert werden. Schäden, die durch unsachgemäße Installation verursacht werden, fallen nicht unter die Garantie.
- Tragen Sie bei der Installation Schutzhandschuhe, um Schnittverletzungen durch scharfe Kanten zu vermeiden.
- Überprüfen Sie das Gerät vor der Installation auf Schäden und schließen Sie es nicht an das Stromnetz an, wenn es beschädigt ist.
- Entfernen Sie vor dem Einschalten des Geräts alle Verpackungen und Klebefolien vom Produkt.
- Die Steckdose muss zugänglich sein, oder es muss ein Schalter in die feste Verkabelung eingebaut werden, damit das Gerät nach der Installation bei Bedarf vom Stromnetz getrennt werden kann.
- Achtung: Stellen Sie das Gerät nicht hinter einer Tür oder einer Zierblende auf, um eine Überhitzung des Geräts zu vermeiden.
- Halten Sie sich beim Einbau des Ofens an die in Abbildung 2 angegebenen Maße (in Millimetern).

### 4. BEDIENUNG

#### Zeiteinstellung

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











1. Nachdem Sie den Ofen an das Stromnetz angeschlossen haben, drücken Sie auf das Uhrensymbol , um die aktuelle Uhrzeit über die Einstelleiste einzustellen.
2. Drücken Sie erneut auf das Uhrensymbol , um die Minuten mit der Einstelleiste anzupassen.
3. Drücken Sie auf das Uhrensymbol , um die Einstellung abzuschließen.


Achtung

Die Uhr hat eine 24-Stunden-Anzeige.

## DEUTSCH

### Heizungsarten:

Heizungsarten		Temperatur	Betrieb
	Konventionell	30~250°C	Für traditionelles Backen oder Braten auf einer Höhe. Besonders geeignet für Kuchen mit feuchten Belägen.
	Konvektion	50~250°C	Zum Backen oder Toasten in einer oder mehreren Höhen. Die Wärme wird gleichmäßig vom Heizring um den Ventilator abgegeben.
	ECO	140~240°C	Es wird verwendet, um beim Kochen Energie zu sparen.
	Konventionell + Ventilator	50~250°C	Zum Backen oder Toasten in einer oder mehreren Höhen. Der Ventilator verteilt die Wärme der Heizelemente gleichmäßig im Innenraum.
	Strahlungswärme	150~250°C	Zum Garen kleinerer Mengen und zum Anbraten von Lebensmitteln. Legen Sie die Lebensmittel in den mittleren Teil unter das obere Heizelement "Grill".
	Doppelter oberer Widerstand "Grill" + Ventilator	50~250°C	Zum Garen von flachen Produkten und zum Anbraten von Speisen. Der Ventilator verteilt die Wärme gleichmäßig im Innenraum.
	Doppeltes "Grill"-Heizelement	150~250°C	Zum Garen von flachen Produkten und zum Anbraten von Speisen.
	Pizza	50~250°C	Für Pizzen und Gerichte, die viel Hitze benötigen. Das untere Heizelement und der Heizring werden aktiviert.
	Niedrigerer Widerstand	30~220°C	Für eine zusätzliche Bräunung von Pizza-, Kuchen- und Tortenböden. Die Hitze kommt von unten aus dem Ofen.
	Auftauen	-	Zum leichten Auftauen von Tiefkühlkost.

	Gährung	30~45°C	Zur Herstellung von Hefeteig und Sauerteig, zum Sauerteigansatz (Aufgehen des Teigs mit Hefe) und zum Fermentieren von Joghurt.
---	----------	---------	---

**Hinweis**

Die Funktionen Auftauen, Gärschrank und „ECO“ können den Schnellaufheizmodus nicht nutzen.

**Hinweis**

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

**Hinweis**

- Zum Auftauen großer Portionen von Lebensmitteln können Sie die seitlichen Einschübe entfernen und den Behälter auf den Ofenboden stellen.
- Zum Erwärmen des Geschirrs empfiehlt es sich, die seitlichen Einschübe herauszunehmen und die Betriebsarten Heißluft (Umluft und Konventionell + Gebläse) mit einer Temperatureinstellung von 50°C zu verwenden. Die Betriebsart Heißluft sollte verwendet werden, wenn mehr als die Hälfte des Backofenbodens mit Geschirr belegt ist.
- Um eine optimale Wärmeverteilung im Backofen während des Aufheizens durch den Ventilator zu erreichen, wird der Ventilator zu bestimmten Zeiten während des Aufheizens in Betrieb sein, um die bestmögliche Leistung zu gewährleisten.




**Kühlventilator**

- Das Gebläse schaltet sich je nach Bedarf ein und aus. Die heiße Luft wird über die Tür ausgestoßen.

**Hinweis**

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

**Benutzung des Geräts**


1. Nachdem Sie den Backofen an die Stromversorgung angeschlossen haben,  drücken Sie das Funktionssymbol des Backofens, um die gewünschten Funktionen auszuwählen, und verwenden Sie die Einstelleiste oder die Symbole „</>“, um die Gartemperatur einzustellen.
2. Drücken Sie das Start/Pause-Symbol,  um den Ofen zu starten; andernfalls kehrt der Ofen nach 10 Minuten zur Zeiteinstellung zurück.
3. Während des Garvorgangs können Sie das Symbol ON/OFF drücken, um den Ofen auszuschalten. 

## DEUTSCH

### Achtung




Nachdem Sie die Temperatur eingestellt haben, können Sie auf das Uhrensymbol drücken, um die Dauer des Garvorgangs mit Hilfe der Einstellleiste oder der Tasten „</>“ einzustellen.

### Schnelle Vorheizung



- Sie können die Schnellvorheizfunktion verwenden, um die Vorheizzeit zu verkürzen. Nachdem Sie eine Funktion ausgewählt haben, drücken Sie auf das Symbol für das schnelle Vorheizen, woraufhin das entsprechende Symbol auf dem Display aufleuchtet .
- Wenn eine der Funktionen das schnelle Vorheizen nicht nutzen kann, gibt der Ofen einen Signalton ab. Die Funktionen Auftauen, Gärschrank und „ECO“ können den Schnellaufheizmodus nicht nutzen.

### Einstellen einer Endzeit (verzögertes Ende)

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

1. Drücken Sie auf das Symbol  für das verzögerte Ende, verwenden Sie die Einstellleiste oder die „</>“-Symbole, um das verzögerte Ende in Stunden einzustellen, und drücken Sie erneut auf das Symbol für  das verzögerte Ende, um die Minuten zu ändern. Wenn Sie das verzögerte Ende ausgewählt haben, drücken Sie zur Bestätigung erneut auf das gleiche Symbol. .
2. Um ein verzögertes Ende einzustellen, müssen Sie zuvor die Uhrzeit eingestellt haben.
3. Wenn zum Beispiel das verzögerte Ende auf 10:00 Uhr eingestellt ist und die Garzeit 1 Stunde beträgt, schaltet sich der Ofen um 9:00 Uhr ein und ist um 10:00 Uhr fertig.

### Änderungen während des Kochens

- Während des Betriebs des Geräts können Sie die Einstellung des Heizmodus und die Temperatureinstellung über die Ofenfunktion oder die Einstellleiste ändern. Nachdem Sie die gewünschten Änderungen vorgenommen haben, wird der Ofen nach 6 Sekunden Inaktivität die ausgewählten Änderungen übernehmen.
- Wenn Sie die Garzeit ändern möchten, während sie aktiv ist, drücken Sie auf das Uhrensymbol und stellen Sie sie mit der Einstellleiste oder den Symbolen „</>“ ein.  Nachdem Sie die gewünschten Änderungen vorgenommen haben, wird der Ofen nach 6 Sekunden Inaktivität die ausgewählten Änderungen übernehmen. Wenn Sie einen Garvorgang mit verzögertem Ende starten, können Sie keine Änderungen an der Gardauer vornehmen.
- Wenn Sie den Garvorgang abbrechen möchten, drücken Sie auf das Symbol EIN/AUS. 

### Hinweis


Das Ändern von Betriebsart/Temperatur/Zeit während des Garvorgangs kann sich negativ auf das Garergebnis auswirken; wir empfehlen Ihnen daher dringend, dies nur zu tun, wenn Sie über große Erfahrung im Kochen verfügen.





**Hinweis**

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

**Timer**


- Sie können die Timerfunktion aktivieren, indem Sie auf das Symbol Timer drücken.  Wenn die Zeit abgelaufen ist, piept der Ofen einmal. Wenn Sie das Symbol zum ersten Mal drücken, gelangen Sie zur Stundeneinstellung des Timers; wenn Sie es ein zweites Mal drücken, gelangen Sie zur Minuteneinstellung. Drücken Sie ein drittes Mal, um den Timer mit der eingestellten Zeit zu aktivieren.
- Sie können den Timer vor und während des Garvorgangs aktivieren, aber der Timer ist nicht verfügbar, wenn Sie Funktion und Temperatur auswählen.

**Kinderversicherung**

- Dieses Gerät ist mit einer Kindersicherung ausgestattet, damit Kinder den Backofen nicht versehentlich einschalten oder die Einstellungen verändern können.
- Halten Sie das Symbol 3 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung zu aktivieren.  Drücken Sie die Taste erneut 3 Sekunden lang und der Ofen wird entriegelt. Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, erscheint das Sperrsymbol in der Statusleiste. 
- Sie können die Kindersicherung aktivieren und deaktivieren, wenn der Backofen in Betrieb ist oder nicht.

**Demonstrations-Modus**

Demonstrationsmodus, mit Datenspeicherfunktion beim Ausschalten. Speicherfunktion beim Ausschalten des Backofens: Wenn z. B. der Vorführmodus beim Einschalten des Backofens eingestellt wird, hat der Modus die vorherigen Daten gespeichert, wenn der Backofen aus- und wieder eingeschaltet wird. Nach dem Einschalten des Demonstrationsmodus funktionieren die Widerstände nicht mehr.

1. Halten Sie im Standby-Modus das Symbol Abbrechen EIN/AUS gedrückt, um in den Demomodus zu gelangen; auf dem Display sollte „Aus“ angezeigt werden. 
2. Schieben Sie die Einstellleiste nach rechts, um den Demomodus zu öffnen, und das Display zeigt „aus“; schieben Sie die Einstellleiste nach links, um den Demomodus zu schließen, und das Display zeigt „an“; schieben Sie die Einstellleiste nach rechts, um den Demomodus zu schließen, und das Display zeigt „aus“; schieben Sie die Einstellleiste nach rechts, um den Demomodus zu schließen, und das Display zeigt „an“.

**Hinweis**

Sie können das Symbol ON/OFF drücken, um die Einstellung abzubrechen, oder 3 Sekunden

## DEUTSCH


warten, um den Demomodus automatisch zu verlassen und in den Standby-Modus zurückzukehren.

### Speichermodus

Der „Speichermodus“ hat die Funktion, Daten zu speichern. Speichern Sie die Garzeiten alle 25 Minuten. Wenn die Stromversorgung während des Betriebs unterbrochen wird, läuft der „Memory“-Modus beim Wiedereinschalten des Backofens weiter, bis die Garzeit 0 beträgt. Sie können das Symbol Abbrechen EIN/AUS drücken, um in den Standby-Modus zurückzukehren.

1. Halten Sie im Standby-Modus das Symbol für die schnelle Aufwärmung 3 Sekunden lang gedrückt, um in den Speichermodus zu gelangen. Auf dem Display erscheint 5A8. Die Zeiteinstellung reicht von 24-80 Stunden.
2. Die Garzeit kann durch Verschieben der Einstellleiste angepasst werden.
3. Drücken Sie das Start/Pause-Symbol („Memory“-Modus startet automatisch nach 8 Sekunden).

### Hinweis

Während des Betriebs in diesem Modus funktioniert nur das Symbol Abbrechen EIN/AUS, alle anderen Funktionen sind deaktiviert. 

### Zubehör

1. Gitter (Abb. 3)

Für Backformen, Kuchenbleche und ofenfeste Formen. Zum Grillen oder Anbraten von Speisen.

2. Backofenblech (Abb. 4)

- Zum Backen kleinerer Speisen auf diesem Blech.
- Sie können das Tablett zum Einfüllen von Flüssigkeiten oder zum Garen von Speisen mit Saft oder Saft verwenden.
- Für Torten, Kuchen, Tiefkühlgerichte und große Braten.

3. Pizzastein (Abb. 5)

- Spezielles Zubehör zum Backen von Pizzen.

4. Zubehör für das Kochen von Fleisch/Schnitzel (Abb. 6)

- Spezielles Zubehör zum Garen von Fleisch.

5. Seitliche Gitter (Abb. 7)

6. Teleskopführung (Abb. 8)

### Hinweis

- Verwenden Sie nur von Cecotec geliefertes Originalzubehör. Sie sind speziell für dieses Gerät konzipiert.
- Armaturen können sich bei Erwärmung verformen. Der Betrieb wird dadurch nicht beeinträchtigt. Wenn sie abgekühlt sind, nehmen sie ihre ursprüngliche Form wieder an.

### Installation der Zubehöre

Der Backofen verfügt über 5 Positionen in seinem Innenraum. Die Positionen der Seitenlamellen werden von unten nach oben gezählt.

Hinweis

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

### Neigung/Sturzschutz

Das Zubehör kann etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden, ohne umzukippen. Achten Sie beim Einsetzen des Gitters darauf, dass es in die richtige Richtung zeigt, wie in Abbildung 9 dargestellt.

### Effizienter Energieverbrauch

- Entfernen Sie alle Zubehörteile, die während des Koch- und Backvorgangs nicht benötigt werden. Versuchen Sie, die Tür während des Backvorgangs so wenig wie möglich zu öffnen.
- Wenn Sie die Tür während des Garvorgangs öffnen, wechselt der Modus auf „Lampe“. Die Temperatureinstellung wird nicht verändert.
- Verringern Sie die Temperatureinstellung im Modus ohne Gebläse 5 bis 10 Minuten vor Ende der Backzeit auf 50 °C. Die Hitze im Inneren trägt dazu bei, dass der Kochvorgang abgeschlossen wird.
- Verwenden Sie nach Möglichkeit eine Ventilatorheizung. Sie können die Temperatur zwischen 20 °C und 30 °C senken. Sie können mit der Umluftheizung auf mehreren Ebenen gleichzeitig kochen und backen. Wenn es nicht möglich ist, verschiedene Gerichte gleichzeitig zu kochen und zu backen, können Sie eines nach dem anderen erhitzen, um das Vorheizen des Ofens zu nutzen.
- Es ist nicht notwendig, den Backofen unter Vakuum vorzuheizen.
- Falls erforderlich, schieben Sie die Speisen sofort nach Erreichen der gewünschten Temperatur in den Ofen; die Kontrollleuchte erlischt.
- Verwenden Sie keine reflektierende Folie zur Abdeckung des Innenraums. Verwenden Sie Backformen und Backbleche mit einer dunklen, matten Oberfläche und geringem Gewicht. Versuchen Sie, kein schweres Zubehör mit glänzenden Oberflächen zu verwenden, wie zum Beispiel Edelstahl oder Aluminium.

### Gesundheitsrisiko

Acrylamid entsteht hauptsächlich durch langes Erhitzen von stärkehaltigen Lebensmitteln (z. B. Kartoffeln, Chips, Brot usw.) bei sehr hohen Temperaturen.

Tipps

- Kurze Garzeiten verwenden.

## DEUTSCH

- Garen Sie das Essen, bis es an der Oberfläche eine goldgelbe Farbe annimmt, lassen Sie es nicht anbrennen oder dunkelbraun werden.
- Größere Portionen enthalten weniger Acrylamid.
- Verwenden Sie bei Bedarf den Heizbetrieb mit Gebläse.

## 5. REINIGUNG UND WARTUNG

Vergewissern Sie sich, dass der Backofen vor der Reinigung ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist.

### Reinigungsmittel

- Bei guter Pflege und Reinigung behält Ihr Gerät sein ursprüngliches Aussehen und bleibt lange Zeit voll funktionsfähig. Nachstehend finden Sie Hinweise zur Reinigung und Pflege dieses Produkts.
- Um Schäden an verschiedenen Oberflächen durch die Verwendung eines falschen Reinigungsmittels zu vermeiden, beachten Sie bitte die Angaben in der Tabelle. Je nach Modell sind möglicherweise nicht alle aufgeführten Teile in Ihrem Gerät vorhanden.

### Hinweis

Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, Reinigungsmittel mit hohem Alkoholgehalt, harte Scheuerschwämme oder -pads, Hochdruck- oder Dampfreiniger oder Spezialreiniger für die Heißreinigung des Geräts, um die Oberfläche nicht zu beschädigen.

### Tipp

Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers für Reinigungs- und Pflegemittel.

Reinigung der Außenfläche des Geräts	
Äußere Oberfläche des Geräts. Vorderseite aus Edelstahl	Warmes Wasser mit neutraler Seife: Wischen Sie es mit einem Küchentuch ab und trocknen Sie es dann mit einem weichen Tuch. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter diesen Flecken kann sich Korrosion bilden. Spezielle Edelstahlreinigungsmittel, die für heiße Oberflächen geeignet sind, sind im Fachhandel erhältlich. Tragen Sie eine sehr dünne Schicht des Reinigungsmittels mit einem weichen Tuch auf.
Kunststoff	Warmes Wasser mit neutraler Seife: Wischen Sie es mit einem Geschirrtuch ab und trocknen Sie es dann mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keinen Glasreiniger oder einen Glasschaber.

Gestrichene Oberflächen	Warmes Wasser mit neutraler Seife: Wischen Sie sie mit einem Küchentuch ab und trocknen Sie sie dann mit einem weichen Tuch.
Bedienfeld	Warmes Wasser mit neutraler Seife: Wischen Sie es mit einem Geschirrtuch ab und trocknen Sie es dann mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keinen Glasreiniger oder einen Glasschaber.
Türverschönerung	Warmes Wasser mit neutraler Seife: Wischen Sie es mit einem Küchentuch ab und trocknen Sie es dann mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine Glasschaber oder Edelstahlschwämme.

#### Reinigung der Außenfläche des Geräts

Türgriff	Warmes Wasser mit neutraler Seife: Wischen Sie es mit einem Küchentuch ab und trocknen Sie es dann mit einem weichen Tuch. Wenn der Entkalker mit dem Türgriff in Berührung kommt, reinigen Sie ihn sofort. Andernfalls werden Sie die Flecken nicht entfernen können.
Emaillierte Oberflächen	Beachten Sie die Hinweise zur Reinigung der Oberflächen im Inneren des Backofens.
Glasabdeckung für die Innenbeleuchtung	Warmes Wasser mit neutraler Seife: Wischen Sie es mit einem Küchentuch ab und trocknen Sie es dann mit einem weichen Tuch. Wenn der Innenraum stark verschmutzt ist, verwenden Sie einen speziellen Ofenreiniger.
Türdichtung. Ziehen Sie es nicht zurück	Warmes Wasser mit neutraler Seife: Wischen Sie es mit einem Küchentuch ab. Reiben Sie nicht an der Dichtung.
Türabdeckung aus Edelstahl (je nach Modell)	Spezieller Reiniger für rostfreien Stahl: Lesen Sie die Anweisungen des Herstellers des Reinigungsmittels. Nehmen Sie die Türabdeckung zum Reinigen ab.
Zubehör	Warmes Wasser mit neutraler Seife: Weichen Sie sie in Wasser ein und reinigen Sie sie mit einem Geschirrtuch oder einer Bürste. Bei größeren Schmutzablagerungen verwenden Sie einen Scheuerschwamm aus Edelstahl.

## DEUTSCH

Seitliche Gitter	Warmes Wasser mit neutraler Seife: Weichen Sie sie in Wasser ein und reinigen Sie sie mit einem Geschirrtuch oder einer Bürste.
Auszugssystem (Teleskopführung)	Heiße Seifenlauge: Reinigen Sie es mit einem Geschirrtuch oder einer Bürste. Entfernen Sie das Schmiermittel nicht, solange die Schienen eingesetzt sind. Die beste Lösung besteht darin, das System zu reinigen, wenn die Schienen eingesetzt werden. Waschen Sie es nicht in der Spülmaschine.

### Wichtig

- Leichte Farbunterschiede auf der Vorderseite des Geräts sind auf die Verwendung unterschiedlicher Materialien wie Glas, Plastik und Metall zurückzuführen.
- Die Schatten auf den Türverschönerung, die wie Streifen aussehen, sind auf die Lichtreflexe der Innenbeleuchtung zurückzuführen.
- Die Emaille wird bei sehr hohen Temperaturen verbrennt. Dies kann zu leichten Farbabweichungen führen. Dies ist völlig normal und beeinträchtigt den Betrieb des Backofens nicht. Die Ränder der dünnen Schalen können nicht vollständig glasiert werden. Daher können diese Kanten rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.
- Halten Sie das Gerät immer sauber und entfernen Sie Schmutz sofort, damit sich keine hartnäckigen Schmutzablagerungen bilden.
- Reinigen Sie das Innere des Backofens nach jedem Gebrauch. Auf diese Weise backen Sie keine Lebensmittel auf diesem Schmutz.
- Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen.
- Entfernen Sie zuckerhaltige Lebensmittelflecken sofort, wenn möglich, solange der Fleck noch warm ist. Seien Sie äußerst vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden. Tragen Sie geeignete Handschuhe.
- Verwenden Sie geeignetes Bratgeschirr, z. B. eine Bratpfanne.

### Backofentür

- Bei guter Pflege und Reinigung behält Ihr Gerät sein ursprüngliches Aussehen und bleibt lange Zeit voll funktionsfähig.
- Um die Türverkleidung zu reinigen und zu entfernen, können Sie die Backofentür ausbauen. Die Scharniere der Gerätetür haben jeweils einen Verriegelungshebel.
- Wenn die Verriegelungshebel geschlossen sind, ist die Gerätetür gesichert. Sie kann nicht abgetrennt werden.
- Wenn die Verriegelungshebel geöffnet werden, um die Tür aus dem Gerät zu nehmen, werden die Scharniere verriegelt. Sie können nicht zugeschnappt werden. Abb. 10

**Achtung - Verletzungsgefahr**

1. Wenn die Scharniere nicht verriegelt sind, können sie sich mit großer Kraft schließen. Vergewissern Sie sich, dass die Verriegelungshebel immer ganz geschlossen oder, wenn Sie die Tür aus dem Gerät nehmen, ganz geöffnet sind.
2. Die Scharniere des Backofens bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür; achten Sie darauf, dass Sie sich nicht die Finger einklemmen. Halten Sie die Hände von den Scharnieren fern.

**Herausnehmen der Backofentür. (Abb.11)**

1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Öffnen Sie die beiden Verriegelungshebel auf der linken und rechten Seite.
3. Schließen Sie die Gerätetür bis zum Anschlag.
4. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen an der linken und rechten Seite und ziehen Sie sie nach oben.

**Montage der Backofentür**

Setzen Sie die Gerätetür in umgekehrter Reihenfolge des Ausbaus wieder ein.

1. Achten Sie bei der Befestigung der Gerätetür darauf, dass die beiden Scharniere genau in den Montagelöchern auf der Innenseite der Frontplatte sitzen. Stellen Sie sicher, dass die Scharniere in der richtigen Position eingesetzt sind. Sie müssen sie leicht und ohne Widerstand einführen können. Wenn Sie einen Widerstand spüren, prüfen Sie, ob die Scharniere richtig in die Löcher eingesetzt sind.
2. Öffnen Sie die Tür vollständig. Beim Öffnen der Gerätetür sollten Sie noch einmal überprüfen, ob die Scharniere in der richtigen Position sind. Wenn sie falsch montiert ist, kann die Tür nicht vollständig geöffnet werden.
3. Verriegeln Sie die beiden Feststellhebel wieder.
4. Schließen Sie die Backofentür. Prüfen Sie gleichzeitig noch einmal, ob die Tür in der richtigen Position ist und ob die Lüftungsschlitze nicht teilweise verschlossen sind. Abb. 12

**Abnahme der Türabdeckung**

Die Kunststoffbeschichtung der Türabdeckung kann sich verfärben. Zur gründlichen Reinigung können Sie den Deckel abnehmen.

Entfernen Sie die Tür des Geräts wie oben beschrieben.

1. Drücken Sie auf die rechte und linke Seite des Deckels.
2. Entfernen Sie die Abdeckung.
3. Nach dem Entfernen der Türabdeckung können die übrigen Teile der Gerätetür zur weiteren Reinigung leicht abgenommen werden. Wenn Sie die Reinigung der Gerätetür beendet haben, setzen Sie die Abdeckung wieder ein und drücken Sie sie nach unten, bis sie einrastet.
4. Setzen Sie die Backofentür ein und schließen Sie sie wie oben beschrieben. Abb. 13

## DEUTSCH

### Hinweis

Wenn die Gerätetür eingebaut ist, können Sie bei dieser Gelegenheit auch die Türabdeckung entfernen.

1. Durch das Entfernen der Türabdeckung wird das Innenglas der Gerätetür freigelegt; dieses Glas kann sich leicht verschieben und Schäden oder Verletzungen verursachen.
2. Die Entfernung der Türabdeckung und des Innenglases führt zu einer Verringerung des Gesamtgewichts der Gerätetür. Scharniere lassen sich beim Schließen der Tür leichter bewegen und können hängen bleiben. Halten Sie die Hände von den Scharnieren fern.

Aufgrund der beiden oben genannten Punkte wird empfohlen, die Türabdeckung nur dann zu entfernen, wenn die Tür des Geräts abgenommen wurde. Die Garantie deckt keine Schäden ab, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind.

### Seitliche Gitter

Wenn Sie die seitlichen und inneren Gitter reinigen möchten, können Sie diese abnehmen und reinigen. Bei guter Pflege und Reinigung behält Ihr Gerät sein ursprüngliches Aussehen und bleibt lange Zeit voll funktionsfähig.

1. Ziehen Sie die Vorderseite der Seitenlamellen waagrecht in die entgegengesetzte Richtung, bis das Element herauskommt. Sie können dann die Schienen wie in Abbildung 14 gezeigt entfernen.
2. Setzen Sie das Seitengitter wieder in den Backofen ein, indem Sie zuerst die Rückseite der Seitenführung in die Öffnung des Backofens und dann die Vorderseite des Elements in die Öffnung einführen.

### Befestigung der Teleskopschienen

**(nehmen Sie die linke Seite als Beispiel, um die Hilfslinien auf der rechten Seite zu fixieren).**

1. Legen Sie die Punkte A und B (Abbildung 15) der Teleskopschienen waagrecht auf den äußeren Draht.
2. Drehen Sie die Teleskopschienen um 90 Grad gegen den Uhrzeigersinn (für die rechte Seite).
3. Schieben Sie die Teleskopschienen nach vorne, so dass Punkt C auf den unteren Draht und Punkt D auf den oberen Draht passt.

### Herausnehmen der Teleskopschienen. Abb. 16

(nehmen Sie die linke Seite als Beispiel, um die Führungen auf der rechten Seite zu entfernen).

1. Heben Sie ein Ende der Teleskopschienen mit Kraft an.
2. Heben Sie alle Teleskopschienen an und entfernen Sie sie, indem Sie sie nach hinten ziehen.



**Auswechseln des Netzkabels.** Abb. 17

Wichtig

Der Austausch des Netzkabels darf nur vom Cecotec Service Center oder einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

Position A zeigt die Position der Anschlussdose auf der Rückseite des Ofens.

- a. Schalten Sie die Stromversorgung aus und entfernen Sie die Schrauben 1 und 2 mit einem kleinen Schraubendreher.
- b. Verwenden Sie einen Kreuzschlitzschraubendreher, um die Schrauben 3, 4, 5 und 6 herauszuschrauben.
- c. Montieren Sie das neue Netzkabel: Stecken Sie das gelb/grüne Kabel in Anschluss 3, das braune Kabel in Anschluss 4 und das blaue Kabel in Anschluss 5.
- d. Durch Drehen der Schraube 6 wird der Deckel der Anschlussdose geschlossen und der Austausch ist abgeschlossen.

Legende Abbildung 17

7.- Braunes Kabel (Phase L)

8.- Gelb-grünes Kabel (Erde)

9.- Blaues Kabel (Nullleiter N)

**6. PROBLEMBEHEBUNG**

- Wenn eine Störung auftritt, vergewissern Sie sich bitte, bevor Sie das Cecotec-Servicezentrum anrufen, dass die Störung nicht durch unsachgemäßen Gebrauch verursacht wurde, und versuchen Sie anhand der Störungstabelle, das Problem selbst zu lösen. In vielen Fällen können technische Störungen des Geräts vom Nutzer selbst behoben werden.
- Wenn Sie mit bestimmten Lebensmitteln nicht die gewünschten Ergebnisse erzielen, finden Sie am Ende der Gebrauchsanweisung viele Tipps und Zubereitungshinweise.

Problem		Mögliche Ursache & Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Sicherung durchgebrannt	Überprüfen Sie die Steuer- und Schutzelemente der Schalttafel in Ihrer Wohnung.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob das Licht in der Küche oder andere Geräte funktionieren.

## DEUTSCH

Drucktasten lassen sich nicht leicht bedienen	Schmutz oder Fett ist vorhanden	Reinigen Sie das Bedienfeld sorgfältig (siehe Abschnitt Reinigung und Wartung).
Das Gebläse läuft nicht kontinuierlich: Heizung durch Ventilator		Das ist normal, denn so wird die Wärme besser verteilt und die bestmögliche Leistung des Ofens erreicht.
Nach dem Gebrauch ist ein Geräusch zu hören und ein Luftstrom in der Nähe des Bedienfelds zu beobachten.		Der Ventilator ist weiterhin aktiv, um hohe Luftfeuchtigkeit im Inneren zu vermeiden und den Backofen zu Ihrem Komfort zu kühlen. Der Ventilator schaltet sich automatisch aus.
Die Speisen werden in der im Rezept angegebenen Zeit nicht ausreichend gegart.		Sie verwenden eine andere Temperatur als im Rezept angegeben. Prüfen Sie die Temperatur erneut. Die Menge der Zutaten weicht vom Rezept ab. Überprüfen Sie das Rezept noch einmal.
Unregelmäßiges Rösten		Die Temperatur ist zu hoch eingestellt, oder Sie verwenden nicht die richtige Höhe. Überprüfen Sie das Rezept und die Einstellungen erneut. Die Beschichtung der Oberfläche, die Farbe und/oder das Material der verwendeten Utensilien waren nicht die beste Wahl für die gewählte Funktion. Bei der Verwendung von Strahlungswärme, wie zum Beispiel, bei der Verwendung der oberen und unteren Heizelemente, ist mattes, dunkles und leichtes Ofengeschirr zu verwenden.
Das Licht schaltet sich nicht ein		Die Lampe muss ersetzt werden Der Austausch der Lampe muss vom technischen Kundendienst von Cecotec oder von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

- Wenn keine der genannten Situationen auf Ihr Problem zutrifft, versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu zerlegen oder zu reparieren. Reparaturen, die von unerfahrenen Personen durchgeführt werden, können zu Verletzungen oder schwerwiegenden Fehlfunktionen führen. Kontaktieren Sie den Technischen Kundendienst von Cecotec. Die Reparatur muss von einem autorisierten Techniker durchgeführt werden und es dürfen nur Originalersatzteile verwendet werden.
- Eine nicht genehmigte Wartung beeinträchtigt die sichere Verwendung des Produkts und die Anwendung der Garantiebestimmungen.

**Warnung - Gefahr eines Stromschlages**

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

**Maximale Betriebszeit**

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

**Auswechseln der Eckleuchte im Inneren des Backofens.** Abb. 18

- Wenn die Ofenlampe nicht funktioniert, wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst von Cecotec.
- Der Austausch der Lampe muss vom technischen Kundendienst von Cecotec oder von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Lampentyp > hitzebeständige Halogenbirne, 25 Watt, 230 V.

**Warnungen**

- Stromschlaggefahr: Beim Auswechseln der Glühbirne stehen die Kontakte der Glühbirnenfassung unter Spannung. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz oder schalten Sie den Fehlerstromschutzschalter in Ihrer Wohnung aus.
  - Verbrennungsgefahr: Das Gerät kann während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen. Berühren Sie niemals die Innenfläche des Ofens oder die Heizelemente. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Halten Sie Kinder von dem Gerät fern.
1. Legen Sie ein Geschirrtuch in den Ofen, wenn er kalt ist, damit er nicht verdirbt.
  2. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entfernen (Eckbirne). Ziehen Sie das Seitengitter nach außen und hebeln Sie es mit einem flachen Schraubenzieher leicht an, um die Glasabdeckung (Side Bulb) zu entfernen.
  3. Ziehen Sie die Glühbirne heraus, drehen Sie sie nicht.
  4. Schrauben Sie die Glasabdeckung wieder auf.
  5. Entfernen Sie das Geschirrtuch und schalten Sie den Schutzschalter ein, um zu sehen, ob die Glühbirne aufleuchtet.
  6. Nachdem Sie sich vergewissert haben, dass die Glühbirne nach dem Austausch funktioniert, vergessen Sie nicht, das seitliche Gitter auszutauschen.

**Glasdeckel**

Wenn die Glasabdeckung der Halogenlampe beschädigt ist, wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst von Cecotec.

## 7. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Die technischen Informationen können durch Scannen der beigefügten QR-Codes abgerufen werden.

Referenz	02831	02832	02833	02834
Modell	Bolero Hexa SM406000 Edge+ A+	Bolero Hexa SM406000 Glass Black A+	Bolero Hexa SM406000 Glass White A+	Bolero Hexa SM406000 Glass Grey A+
QR Code				
Nennspannung	220-240 V~			
Nennfrequenz	50-60 Hz			
Gesamte Leistung	2900 W			
Energieeffizienzklasse*	A+			

\*A (höchster Wirkungsgrad) bis G (niedrigster Wirkungsgrad)

	Symbol	Wert	Einheit
Identifizierung des Modells		02831 / 02832 / 02833 / 02834	
Art des Ofens		Elektrischer Ofen	
Masse des Geräts	M	31.8	Kg
Anzahl der Hohlräume		1	
Hohlraumwärmequelle (Strom oder Gas)		Elektrizität	
Volumen pro Hohlraum	V	68	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)	EC <sub>elektrischer Hohlraum</sub>	115.0	KWh/Zyklus
Energieverbrauch für die Erwärmung einer genormten Charge in einem Hohlraum eines Elektroofens während eines Zyklus im Zwangsumlauf, pro Hohlraum (elektrische Endenergie)	EC <sub>elektrischer Hohlraum</sub>	73.0	KWh/Zyklus
Energieverbrauch zur Erwärmung einer standardisierten Charge in einem Hohlraum eines Gasofens während eines Zyklus im konventionellen Betrieb, pro Hohlraum (Gasendenergie)	EC <sub>Gashohlraum</sub>	N.A N.A	MJ/Zyklus kWh/Zyklus (¹)
Energieverbrauch zur Erwärmung einer standardisierten Charge in einem Gasofenhohlraum während eines Zyklus im Zwangsumlaufbetrieb (Endenergie des Gases)	EC <sub>Gashohlraum</sub>	N.A N.A	MJ/Zyklus KWh/Zyklus
Energie-Effizienz-Index pro Hohlraum	EEl <sub>Hohlraum</sub>	105.8	
(¹) 1 kWh/Zyklus = 3,6 MJ/Zyklus.			

Das Gerät entspricht den europäischen Normen und Richtlinien in der zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Fassung.

EU 65/2014

EU 66/2014

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

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

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

## 9. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

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











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

## 10. COPYRIGHT

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

## 1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1 Pannello di controllo

	1. Icona di alimentazione	Toccare questa icona per spegnere l'apparecchio o passare alla modalità Standby.
	2. Icona del timer/ blocco di sicurezza per bambini	Toccare questa icona per circa 3 secondi per attivare la funzione Timer/blocco di sicurezza per bambini.
	3. Icona di arresto ritardato	Toccare questa icona per impostare il tempo di arresto ritardato.
	4. Icona di preriscaldamento rapido	Toccare questa icona per preriscaldare rapidamente il forno.
	5. Icona di selezione della modalità di riscaldamento	Toccare questa icona per 3 secondi per selezionare tra le modalità di riscaldamento disponibili.
	6. Cursore di regolazione	Fare scorrere il dito sul cursore per regolare i valori mostrati sul display.
	7. Icona dell'ora/ tempo di cottura	Stabilire una durata di cottura, quindi selezionare la funzione e impostare il tempo in modalità Standby.
	8. Icona della temperatura	Toccare questa icona per regolare la temperatura.
	9. Icona della luce	Toccare questa icona per accendere e spegnere la luce.
	10. Icona di avvio/ pausa	Toccare questa icona per avviare o mettere in pausa la cottura.

Nota bene

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

In stato di funzionamento, la spia arancione rimane accesa; in stato di standby, la spia bianca rimane accesa\*.

\*Il colore delle spie può variare a seconda del modello.

## 2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Estrarre l'apparecchio dalla scatola e rimuovere tutto il materiale presente nell'imballaggio. Conservare la scatola originale e gli altri elementi in un luogo sicuro per prevenire danni all'apparecchio in caso di necessità di trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.
  - Verificare che tutte le parti e componenti siano inclusi e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
  - Prima dell'uso, pulire l'interno dell'apparecchio e gli accessori.
1. Rimuovere tutti gli adesivi, le pellicole di protezione della superficie e le parti di protezione per il trasporto.
  2. Rimuovere tutti gli accessori, le griglie laterali e la guida telescopica dall'interno.
  3. Pulire accuratamente tutti gli accessori con acqua e sapone e un panno da cucina o una spazzola morbida.
  4. Assicurarsi che l'interno sia privo di resti di imballaggio, come pellet di polistirolo o parti in legno che possono causare un rischio di incendio.
  5. Pulire le superfici lisce dell'interno e della porta con un panno morbido e umido.
  6. Per eliminare l'odore di "nuovo", riscaldare l'apparecchio a vuoto e con la porta chiusa.
  7. Mantenere la cucina ben ventilata mentre l'apparecchio si riscalda per la prima volta. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dalla cucina durante l'uso. Chiudere la porta delle stanze adiacenti.
  8. Selezionare le impostazioni come indicato di seguito. Le informazioni sulle funzioni e sulla temperatura da utilizzare sono riportate nella sezione "Funzionamento".

### **Dopo il raffreddamento del forno**

1. Pulire le superfici lisce e la porta con acqua e sapone neutro e uno strofinaccio.
2. Asciugare tutte le superfici.
3. Installare le griglie laterali e la guida telescopica.

### **Contenuto della scatola**

- Forno a incasso multifunzione
- Teglia
- Griglia
- Accessorio per pizza (Pizza Stone)
- Accessorio per carne/costate (Steak Master)
- Griglie laterali
- Guida telescopica
- Manuale di istruzioni






### 3. INSTALLAZIONE

- Per garantire un funzionamento sicuro, rivolgersi unicamente a un professionista qualificato affinché installi l'apparecchio rispettando le presenti istruzioni e le normative locali. La garanzia non copre possibili danni risultanti da un'installazione inadeguata.
- Durante l'installazione, indossare guanti protettivi per evitare tagli causati dai bordi taglienti.
- Prima dell'installazione, verificare che l'apparecchio non sia danneggiato e non collegarlo alla rete elettrica se danneggiato.
- Prima dell'accensione, rimuovere l'imballaggio e la pellicola adesiva dall'apparecchio.
- Fare in modo che la spina sia accessibile o incorporare un interruttore nel cablaggio fisso in modo da scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica dopo l'installazione se necessario.
- Attenzione: per evitare che l'apparecchio si surriscaldi, non installarlo dietro una porta o un pannello decorativo.
- Per l'installazione del forno, attenersi alle dimensioni indicate (in millimetri) nella figura 2.

### 4. FUNZIONAMENTO

#### Regolazione del tempo



Prima dell'uso, impostare l'ora.

1. Dopo aver collegato il forno alla corrente, toccare l'icona dell'ora/tempo di cottura  per impostare l'ora corrente tramite il cursore di regolazione.
2. Toccare nuovamente l'icona  per impostare i minuti tramite il cursore di regolazione.
3. Toccare una terza volta l'icona  per confermare.

Attenzione

Il sistema di visualizzazione dell'ora è di 24 ore.

#### Modalità di riscaldamento:

Modalità di riscaldamento		Temperatura	Uso
	Convenzionale	30~250 °C	Cottura al forno o tostatura tradizionali a ripiano singolo. Particolarmente adatta per torte con copertura umida.
	Convezione	50~250 °C	Cottura al forno o tostatura a ripiano singolo o multiplo. Il calore dell'elemento riscaldante che circonda la ventola viene uniformemente distribuito da quest'ultima.

## ITALIANO

	Eco	140~240 °C	Risparmio energetico durante la cottura.
	Convezione + ventola	50~250 °C	Cottura al forno o tostatura a ripiano singolo o multiplo. La ventola distribuisce il calore degli elementi riscaldanti in modo uniforme all'interno.
	Calore radiante	150~250 °C	Cottura di piccole quantità di alimenti e doratura. Collocare il cibo al centro sotto l'elemento riscaldante superiore "Grill".
	Doppia resistenza superiore "Grill + ventola"	50~250 °C	Cottura di prodotti piatti e doratura. Il ventilatore distribuisce omogeneamente il calore all'interno.
	Doppia resistenza "Grill"	150~250 °C	Cottura di prodotti piatti e doratura.
	Pizza	50~250 °C	Per pizze e alimenti che richiedono più calore dal basso. L'elemento riscaldante inferiore e circolare si accendono.
	Elemento riscaldante inferiore	30~220 °C	Doratura extra di pizze, torte e crostate. Il calore proviene dal fondo del forno.
	Scongelamento	-	Scongelamento moderato di alimenti congelati.
	Fermentazione	30~45 °C	Per la preparazione di impasti lievitati e lievito madre, per far lievitare (fermentazione dell'impasto con il lievito) e per la fermentazione dello yogurt.

### Attenzione

Le funzioni Scongelamento, Fermentazione ed Eco non sono compatibili con la modalità Preriscaldamento rapido.

### Attenzione

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

**Attenzione**

- Per scongelare grandi quantità di cibo, è possibile rimuovere le griglie laterali e posizionare la teglia o griglia sulla base del forno.
- Per riscaldare le stoviglie, si consiglia di rimuovere le griglie laterali e di utilizzare le modalità Convezione e Convezione + ventola a una temperatura di 50 °C. Procedere in questo modo se più della metà della base del forno è occupata da stoviglie.
- Al fine di ottenere una distribuzione ottimale del calore all'interno del forno durante il riscaldamento via ventola, quest'ultima funzionerà in determinati momenti durante il processo di riscaldamento per garantire le migliori prestazioni possibili.




**Ventola di raffreddamento**

- La ventola di raffreddamento si accende e spegne a seconda delle necessità. L'aria calda viene espulsa da sopra la porta.


**Attenzione**

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


**Uso dell'apparecchio**

1. Dopo aver collegato il forno alla corrente, toccare l'icona di selezione della modalità di riscaldamento  per selezionare la modalità desiderata, quindi fare uso del cursore di regolazione o delle frecce a entrambi gli estremi dello stesso per regolare la temperatura.
2. Toccare l'icona di avvio/pausa  per avviare il forno; se non viene eseguita alcuna operazione entro 10 minuti, il forno tornerà alla fase di regolazione.
3. Durante la cottura, è possibile spegnere il forno toccando l'icona di alimentazione .

**Attenzione**




Dopo aver impostato la temperatura, è possibile toccare l'icona dell'ora/tempo di cottura  e regolare il tempo di cottura tramite il cursore di regolazione o le frecce a entrambi gli estremi dello stesso.

**Preriscaldamento rapido**


- È possibile utilizzare la funzione Preriscaldamento rapido per ridurre il tempo di preriscaldamento. Dopo aver selezionato una modalità, toccare l'icona di preriscaldamento rapido : il simbolo corrispondente apparirà sul display.
- Se la modalità selezionata è incompatibile con il riscaldamento rapido, il forno emetterà un segnale acustico. Le funzioni Scongelamento, Fermentazione ed Eco non sono compatibili con la modalità Preriscaldamento rapido.

### Configurazione dell'arresto ritardato

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

1. Toccare l'icona di arresto ritardato  e usare il cursore di regolazione o le frecce a entrambi gli estremi dello stesso per impostare le ore, quindi toccare nuovamente l'icona  per impostare i minuti. Una volta impostato l'arresto ritardato, toccare nuovamente l'icona  per confermare.
2. Per impostare l'arresto ritardato, è necessario aver precedentemente impostato l'ora.
3. Ad esempio, se l'arresto ritardato è impostato alle ore 10:00 e il tempo di cottura è di 1 ora, il forno si accenderà alle ore 9:00 e finirà alle ore 10:00.

### Modifiche di configurazione durante la cottura

- Durante il funzionamento dell'apparecchio, è possibile modificare la modalità di riscaldamento e la temperatura tramite l'icona di selezione della modalità di riscaldamento e il cursore di regolazione. Una volta apportate le modifiche desiderate, il forno le applicherà dopo 6 minuti di inattività.
- Se si desidera modificare il tempo di cottura durante il funzionamento, toccare l'icona del timer/blocco di sicurezza per bambini  e regolare con il cursore o le frecce a entrambi gli estremi dello stesso. Una volta apportate le modifiche desiderate, il forno le applicherà dopo 6 minuti di inattività. Se si avvia un processo di cottura con arresto ritardato, non sarà possibile modificare il tempo di cottura.
- Per annullare il processo di cottura, toccare l'icona di alimentazione.


Nota bene

Cambiare modalità/temperatura/tempo quando il forno è in funzione può influire negativamente sui risultati di cottura: apportare modifiche durante la cottura solo se strettamente necessario e se si ha dimestichezza a sufficienza in cucina.



Attenzione

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

### Timer


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

### Blocco di sicurezza per bambini

- L'apparecchio è dotato di un blocco di sicurezza per bambini che previene l'azionamento indesiderato delle icone.
- Toccare l'icona  per 3 secondi per attivare il blocco di sicurezza per bambini; per sbloccarlo, toccare nuovamente l'icona per 3 secondi. Una volta attivato il blocco di sicurezza per bambini, il simbolo corrispondente  apparirà sul display.
- È possibile attivare e disattivare il blocco di sicurezza per bambini con il forno in funzione o meno.

### Modalità Demo

Modalità Demo con funzione di salvataggio delle impostazioni allo spegnimento. Salvataggio delle impostazioni allo spegnimento: se la modalità Demo viene attivata quando il forno è acceso, i dati impostati prima dello spegnimento verranno salvati e recuperati alla riaccensione. In modalità Demo, gli elementi riscaldanti non funzionano.

1. In modalità Standby, toccare a lungo l'icona di alimentazione  per accedere alla modalità Demo: il display mostrerà "Off".
2. Far scorrere il cursore di regolazione verso destra per attivare alla modalità Demo: il display mostrerà "Off"; far scorrere il cursore di regolazione verso sinistra per disattivare la modalità Demo: il display mostrerà "On".

#### Attenzione


È possibile toccare l'icona di alimentazione per uscire dalla modalità, oppure attendere 3 secondi per l'annullamento automatico e il ritorno allo stato di standby.

### Funzione Memoria

La funzione Memoria salva automaticamente le impostazioni. Se l'alimentazione viene interrotta durante il funzionamento, alla riaccensione, la funzione Memoria consente di riprendere la cottura dal punto esatto di arresto fino allo scadere del timer. È possibile toccare l'icona di alimentazione per tornare alla modalità Standby.

1. In modalità Standby, toccare l'icona di preriscaldamento rapido per 3 secondi per entrare alla funzione Memoria: il display mostrerà 5A8. L'intervallo di regolazione del tempo è di 24-80 ore.
2. Il tempo di cottura può essere regolato facendo scorrere il cursore di regolazione.
3. Toccare l'icona di avvio/pausa: la funzione Memoria si avvierà automaticamente dopo 8 secondi.

#### Attenzione

Quando la funzione Memoria è attiva, sarà possibile usare soltanto l'icona di alimentazione .

## ITALIANO

### Accessori

1. Griglia (fig. 3)

Per teglie da forno, tortiere e pirofile. Ideale per arrostitire o dorare alimenti.

2. Teglia da forno (fig. 4)

- Ideale per cuocere al forno alimenti più piccoli.
- È possibile usare la teglia per inserire liquidi nel forno o cucinare alimenti con succosi.
- Ideale per torte, dolci, alimenti congelati e arrostiti di grandi dimensioni.

3. Accessorio per pizza (Pizza Stone) (fig. 5)

- Accessorio specifico per la cottura di pizze.

4. Accessorio per carne/costate (Steak Master) (fig. 6)

- Accessorio specifico per la cottura della carne.

5. Griglie laterali (fig. 7)

6. Guida telescopica (fig. 8)

Nota bene

- Utilizzare solo accessori originali forniti da Cecotec, in quanto appositamente progettati per questo apparecchio.
- Gli accessori possono deformarsi se riscaldati. Questo non influenzerà la loro funzione. Quando si saranno raffreddati, torneranno alla loro forma originale.

### Installazione degli accessori

Le griglie laterali consentono di ottenere 5 ripiani in totale. Le griglie laterali si contano dal basso verso l'alto.

Attenzione

1. Assicurarsi che gli accessori siano sempre inseriti nella direzione corretta.
2. Inserire gli accessori fino in fondo in modo che non tocchino la porta del forno.

### Protezione antiribaltamento/anticaduta

Gli accessori possono essere estratti fino circa a metà senza ribaltarsi. Quando si inserisce la griglia, assicurarsi che sia rivolta nella direzione corretta, come mostrato nella figura 9.

### Efficienza energetica

- Rimuovere tutti gli accessori che non sono necessari durante il processo di cottura. Cercare di aprire la porta il meno possibile durante il processo di cottura.
- Se si apre la porta durante la cottura, la luce interna del forno si accenderà, ma l'impostazione di temperatura rimarrà invariata.
- Se si usa una modalità di riscaldamento senza ventola, ridurre la temperatura a 50 °C prima della fine del tempo di cottura per risparmiare energia. Il calore interno aiuterà a completare il processo di cottura.
- Usare il riscaldamento a ventola quando possibile. È possibile ridurre la temperatura tra

20 e 30 °C e cuocere con riscaldamento a ventola su più di un ripiano allo stesso tempo. Se non è possibile cucinare e cuocere diversi piatti allo stesso tempo, è possibile riscaldarne uno dopo l'altro per approfittare del preriscaldamento del forno.

- Non è necessario preriscaldare il forno a vuoto.
- Se necessario, mettere gli alimenti in forno immediatamente dopo aver raggiunto la temperatura desiderata; la spia si spegnerà una volta raggiunta la temperatura desiderata.
- Non utilizzare pellicole riflettenti per coprire l'interno. Usare teglie e pirofile con una finitura opaca scura e un peso leggero. Cercare di non usare accessori pesanti con superfici lucide, come l'acciaio inossidabile o l'alluminio.

### **Rischio per la salute**

L'acrilamide deriva principalmente dal riscaldamento prolungato di cibi amidacei (ad esempio patate, patatine, pane, ecc.) a temperature molto alte.

#### Consigli

- Usare tempi di cottura brevi.
- Cuocere gli alimenti fino a ottenere un colore giallo dorato in superficie, non lasciarli bruciare o diventare marrone scuro.
- Le porzioni più grandi contengono meno acrilamide.
- Se necessario, cuocere facendo uso del riscaldamento a ventola.

## **5. PULIZIA E MANUTENZIONE**

Prima di procedere alla pulizia, accertarsi che il forno sia spento e scollegato dalla presa di corrente.

### **Agente pulente**

- Con una buona cura e pulizia, il proprio apparecchio manterrà il suo aspetto originale e rimarrà pienamente funzionale per un lungo periodo di tempo. Di seguito sono riportate le istruzioni per la pulizia e la cura di questo apparecchio.
- Per evitare di danneggiare le diverse superfici usando il detergente sbagliato, si prega di osservare le informazioni della tabella. A seconda del modello, non tutti i componenti elencati potrebbero essere presenti nell'apparecchio.

#### Attenzione

Non utilizzare detergenti forti o abrasivi, detergenti ad alto contenuto di alcol, spugnette dure o spugne per la pulizia, pulitori ad alta pressione o a vapore o detergenti speciali per la pulizia a caldo dell'apparecchio: rischio di danneggiamento.

#### Consiglio

Seguire le istruzioni del produttore per i prodotti di pulizia e cura.

Superficie esterna dell'apparecchio - Pulizia	
Superficie esterna dell'apparecchio Parte anteriore in acciaio inossidabile	Acqua calda e sapone neutro: Pulire con un panno da cucina e poi asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido e albume. Può formarsi della corrosione sotto queste macchie. I detergenti speciali per l'acciaio inossidabile adatti alle superfici calde sono disponibili presso i rivenditori specializzati. Applicare uno strato molto sottile di detergente con un panno morbido.
Plastica	Acqua calda e sapone neutro: Pulire con un panno da cucina e poi asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetri.
Superfici verniciate	Acqua calda e sapone neutro: Pulire con un panno da cucina e poi asciugare con un panno morbido.
Pannello di controllo	Acqua calda e sapone neutro: Pulire con un panno da cucina e poi asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetri.
Pannelli della porta	Acqua calda e sapone neutro: Pulire con un panno da cucina e poi asciugare con un panno morbido. Non utilizzare un raschietto per vetro o un paglietta in acciaio inossidabile.

Pulizia esterna	
Maniglia della porta	Acqua calda e sapone neutro: Pulire con un panno da cucina e poi asciugare con un panno morbido. Se il decalcificante entra in contatto con la maniglia della porta, pulirla immediatamente. Altrimenti, non si riuscirà a rimuovere le macchie.
Superfici smaltate	Osservare le istruzioni per la pulizia delle superfici all'interno del forno.
Copertura in vetro per l'illuminazione interna	Acqua calda e sapone neutro: Pulire con un panno da cucina e poi asciugare con un panno morbido. Se l'interno è molto sporco, utilizzare un detergente specifico per forni.



Guarnizione della porta Non rimuoverla	Acqua calda e sapone neutro: Pulire con un panno da cucina. Non sfregare la guarnizione.
Copertura della porta in acciaio inossidabile (a seconda del modello)	Detergente specifico per acciaio inossidabile: Leggere le istruzioni del produttore. Rimuovere la copertura della porta per pulirla.
Accessori	Acqua calda e sapone neutro: Immergerli in acqua e pulirli con un canovaccio o una spazzola. Se ci sono grossi depositi di sporco, usare una spugnetta in acciaio inossidabile.
Griglie laterali	Acqua calda e sapone neutro: Immergerli in acqua e pulirli con un canovaccio o una spazzola.
Sistema di estrazione (guida telescopica)	Acqua calda e sapone: Pulire con un panno da cucina o una spazzola. Non rimuovere il lubrificante mentre le guide di estrazione sono aperte. La soluzione migliore è pulire il sistema quando le guide sono inserite. Non lavare in lavastoviglie.

#### Importante

- Lievi differenze di colore sulla parte anteriore dell'apparecchio sono dovute all'uso di materiali diversi, come vetro, plastica e metallo.
- Le ombre sui pannelli della porta, simili a strisce, sono dovute ai riflessi dell'illuminazione interna.
- Lo smalto è cotto a temperature molto alte. Questo può causare una leggera variazione di colore. Ciò è completamente normale e non influisce sul funzionamento del forno. I bordi delle teglie sottili non possono essere completamente smaltati. Di conseguenza, questi bordi possono essere ruvidi. Questo non influisce sulla protezione dalla corrosione.
- Mantenere sempre l'apparecchio pulito e rimuovere immediatamente lo sporco per evitare che si accumulino depositi di sporco ostinato.
- Pulire l'interno del forno dopo ogni utilizzo. Questo garantirà un'igiene ottimale del forno in ogni momento.
- Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido e albume.
- Rimuovere immediatamente le macchie di cibo contenenti zucchero, se possibile, quando la macchia è ancora calda. Usare la massima cautela. Usare guanti adatti.
- Utilizzare utensili adatti per arrostitire, ad esempio una pirofila adatta.

### **Porta del forno**

- Con una buona cura e pulizia, il proprio apparecchio manterrà il suo aspetto originale e rimarrà pienamente funzionale per un lungo periodo di tempo.
- Per pulire e smontare i pannelli della porta, è possibile rimuovere quest'ultima. Le cerniere della porta dell'apparecchio hanno ciascuna una leva di bloccaggio.
- Quando le leve di bloccaggio sono chiuse, la porta dell'apparecchio rimane fissata in posizione e non è possibile rimuoverla.
- Quando si aprono le leve di bloccaggio per estrarre la porta dall'apparecchio, le cerniere si bloccheranno. Non è possibile chiudere forzatamente le leve. Fig. 10

### **Attenzione: rischio di lesioni**

1. Se le cerniere non sono bloccate, potrebbero chiudersi con grande forza. Assicurarsi che le leve di blocco siano sempre completamente chiuse o, quando si rimuove la porta dall'apparecchio, completamente aperte.
2. Le cerniere del forno si muovono quando si apre e si chiude la porta: fare attenzione alle dita. Tenere le mani lontane dalle cerniere della porta.

### **Rimozione della porta del forno. (Fig. 11)**

1. Aprire completamente la porta.
2. Aprire la leva di bloccaggio sinistra e destra.
3. Chiudere la porta dell'apparecchio fino al punto massimo.
4. Con entrambe le mani, afferrare la porta da destra e da sinistra e tirarla verso l'alto.

### **Montaggio della porta del forno**

Riposizionare la porta dell'apparecchio nell'ordine inverso alla rimozione.

1. Quando si fissa la porta dell'apparecchio, assicurarsi che le due cerniere siano posizionate esattamente nei fori di installazione sul pannello frontale interno. Verificare che siano inserite in posizione corretta. Si dovrebbe poterle inserire facilmente e senza resistenza. Se si sente qualche resistenza, controllare che le cerniere siano inserite correttamente nei fori.
2. Aprire completamente la porta. Durante l'apertura della porta dell'apparecchio, è necessario verificare nuovamente che le cerniere siano nella posizione corretta. In caso di corretto montaggio, non sarà possibile aprire del tutto la porta.
3. Richiudere le due leve di bloccaggio.
4. Chiudere la porta del forno. Allo stesso tempo, controllare di nuovo che lo sportello sia nella posizione corretta e che le fessure di ventilazione non siano parzialmente ostruite. Fig. 12

### **Rimozione della copertura della porta**

Il rivestimento in plastica della copertura della porta è soggetto a scolorimento. Per una pulizia approfondita, è possibile rimuovere la copertura.

Rimuovere la porta dell'apparecchio come descritto sopra.

1. Premere sul lato destro e sinistro della copertura.
2. Rimuovere la copertura.
3. Dopo aver rimosso la copertura della porta, le parti rimanenti della stessa possono essere facilmente rimosse per un'ulteriore pulizia. Una volta terminata la pulizia della porta, rimettere la copertura al suo posto e premere finché non scatta in posizione.
4. Installare la porta del forno e chiuderla come sopra. Fig. 13

### **Attenzione**

È possibile rimuovere la copertura anche con la porta già installata.

1. Rimuovendo la copertura della porta si libera il vetro interno, che può facilmente spostarsi e causare danni o lesioni.
2. La rimozione della copertura della porta e del vetro interno ridurrà il peso complessivo della stessa. Le cerniere possono spostarsi con più facilità quando si chiude la porta e causare lesioni. Tenere le mani lontane dalle cerniere della porta.

A causa di questi due punti, si raccomanda di non rimuovere la copertura senza prima rimuovere la porta. I danni causati da un uso improprio non saranno coperti dalla garanzia.

### **Griglie laterali**

È possibile rimuovere le griglie laterali per pulirle. Con una buona cura e pulizia, il proprio apparecchio manterrà il suo aspetto originale e rimarrà pienamente funzionale per un lungo periodo di tempo.

1. Tirare la parte anteriore delle griglie laterali orizzontalmente in direzione opposta fino a staccarle, quindi rimuoverle come mostrato nella figura 14.
2. Rimettere a posto la griglia laterale nel forno, inserendo prima la parte posteriore della guida laterale nel foro del forno, poi la parte anteriore nell'apposito nel foro.

### **Fissaggio delle guide telescopiche**

**(prendere come esempio il lato sinistro per fissare le guide sul lato destro)**

1. Posizionare le punte A e B (figura 15) delle guide telescopiche orizzontalmente sul filo esterno della griglia.
2. Ruotare le guide telescopiche di 90 gradi in senso antiorario (per il lato destro).
3. Spingere in avanti le guide telescopiche facendo in modo che il punto C si adatti al filo inferiore e il punto D al filo superiore.

### **Rimozione delle guide telescopiche. Fig. 16**

**(prendere come esempio il lato sinistro per rimuovere le guide sul lato destro)**

1. Sollevare con forza un'estremità delle guide telescopiche.
2. Sollevare tutte le guide telescopiche e rimuoverle tirandole all'indietro.

**Sostituzione del cavo di alimentazione.** Fig. 17

Importante

Rivolgersi unicamente al Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec o a un tecnico qualificato per sostituire il cavo di alimentazione.

La posizione A indica la posizione della scatola di giunzione sul retro del forno.

- a. Spegnerne l'alimentazione, rimuovere le viti 1 e 2 con un piccolo cacciavite.
- b. Svitare le viti 3, 4, 5 e 6 con un cacciavite a stella.
- c. Inserire il nuovo cavo di alimentazione: collocare il cavo giallo/verde nel connettore 3, il cavo marrone nel connettore 4 e il cavo blu nel connettore 5.
- d. Completare la sostituzione del cavo serrando la vite 6 per fissare il coperchio della scatola di giunzione.

Legenda figura 17

7.- Cavo marrone (fase L)

8.- Cavo giallo-verde (messa a terra)

9.- Cavo blu (neutro N)

**6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI**

- Prima di rivolgersi al Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec, si prega di assicurarsi che questo guasto non sia stato causato da un uso improprio e di fare riferimento alla tabella dei guasti per cercare di risolvere il problema da soli. In molti casi, i malfunzionamenti tecnici dell'apparecchio possono essere facilmente risolti dall'utente stesso.
- Se non si ottengono i risultati di cottura desiderati, vedere le istruzioni riportate alla fine del presente manuale di istruzioni.

Problema		Possibile causa e soluzione
L'apparecchio non funziona.	Fusibile fuso.	Verificare gli elementi di controllo e protezione del quadro elettrico della propria abitazione.
	Interruzione di corrente.	Controllare se la luce della cucina o altri apparecchi funzionano.

Le icone non si azionano facilmente.	Sporczia o grasso.	Pulire accuratamente il pannello di controllo (vedere la sezione "Pulizia e manutenzione").
La ventola non funziona in modo continuo: riscaldamento tramite ventola.		Questo è normale per una migliore distribuzione del calore e per garantire le migliori prestazioni del forno.
Dopo l'uso, si sente un rumore e si osserva un flusso d'aria vicino al pannello di controllo.		La ventola di raffreddamento è ancora attiva, per evitare condizioni di alta umidità all'interno e per raffreddare il forno. La ventola di raffreddamento si spegne automaticamente.
Gli alimenti non sono cotti a sufficienza nel tempo indicato nella ricetta.		Si sta usando una temperatura diversa da quella della ricetta. Ricontrollare la temperatura. La quantità di ingredienti è diversa dalla ricetta. Ricontrollare la ricetta.
Doratura irregolare.		L'impostazione della temperatura è troppo alta, o non si sta usando il ripiano corretto. Ricontrollare la ricetta e le impostazioni. La finitura della superficie, il colore e/o il materiale degli utensili usati non erano la scelta migliore per la funzione selezionata. Quando si usa il calore per irraggiamento, così come l'utilizzo degli elementi riscaldanti superiore + inferiore, utilizzare pentole da forno con una finitura opaca, di colore scuro e di peso leggero.
La luce non si accende.		Sostituire la lampadina. Rivolgersi unicamente al Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec o a un tecnico qualificato per sostituire la lampadina.

- Se nessuna di queste situazioni corrisponde al proprio problema, non tentare di smontare o riparare l'apparecchio da soli. Le riparazioni effettuate da persone inesperte possono provocare lesioni o gravi malfunzionamenti. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec. Le riparazioni devono essere effettuate da un tecnico autorizzato e devono essere utilizzati solo pezzi di ricambio originali.
- Una manutenzione non autorizzata compromette l'uso sicuro dell'apparecchio e invalida la garanzia.

### Attenzione: pericolo di scossa elettrica

Riparazioni errate possono essere pericolose. Le riparazioni e la sostituzione dei cavi di alimentazione danneggiati possono essere effettuate solo da personale tecnico autorizzato.

## ITALIANO

Se l'apparecchio è difettoso, scollegarlo dalla rete o spegnere l'interruttore differenziale della propria abitazione. Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.

### **Tempo massimo di funzionamento**

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

### **Sostituzione della lampadina ad angolo all'interno del forno.** Fig. 18

- Se la lampadina è difettosa, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
- Rivolgersi unicamente al Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec o a un tecnico qualificato per sostituire la lampadina.
- Tipo di lampadina: lampadina alogena resistente al calore, 25 watt, 230 V.

### Avvertenze

- Pericolo di scosse elettriche: quando si sostituisce la lampadina, i contatti del portalampada saranno sotto tensione. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica o spegnere l'interruttore differenziale della propria casa.
- Rischio di ustioni: l'apparecchio può raggiungere temperature elevate durante il funzionamento. Non toccare l'interno del forno né gli elementi riscaldanti. Lasciare che l'apparecchio si raffreddi completamente. Mantenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.




1. Mettere uno strofinaccio nel forno quando è freddo per evitare che si rovini.
2. Ruotare il coperchio in vetro in senso antiorario per rimuoverlo (lampadina ad angolo). Tirare la griglia laterale verso l'esterno, quindi fare leggermente leva con un cacciavite piatto per rimuovere il coperchio in vetro (lampadina laterale).
3. Rimuovere la lampadina direttamente invece di girarla.
4. Riavvitare il coperchio in vetro.
5. Rimuovere lo strofinaccio e accendere l'interruttore automatico per verificare la corretta accensione della lampadina.
6. Dopo aver verificato il funzionamento della lampadina, rimettere a posto la griglia laterale.

### **Coperchio in vetro**

Se il coperchio in vetro della lampadina alogena è danneggiato, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.

## 7. SPECIFICHE TECNICHE

Le informazioni tecniche sono disponibili scansionando i codici QR allegati.

Codice prodotto	02831	02832	02833	02834
Modello	Bolero Hexa SM406000 Edge+ A+	Bolero Hexa SM406000 Glass Black A+	Bolero Hexa SM406000 Glass White A+	Bolero Hexa SM406000 Glass Grey A+
Codice QR				
Voltaggio nominale	220-240 V~			
Frequenza nominale	50-60 Hz			
Potenza totale	2900 W			
Classe di efficienza energetica*	A+			

\*A+++ (massima efficienza) a D (minima efficienza)

	Simbolo	Valore	Unità
Codice modello		02831 / 02832 / 02833 / 02834	
Tipologia di forno		Forno elettrico	
Massa dell'apparecchio	M	31,8	Kg
Numero di cavità		1	
Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o a gas)		Elettrica	
Volume di ciascuna cavità	V	68	l

## ITALIANO

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)	$EC_{\text{cavità elettrica}}$	115,0	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)	$EC_{\text{cavità elettrica}}$	73,0	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)	$EC_{\text{cavità a gas}}$	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ ciclo <sup>(1)</sup>
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)	$EC_{\text{cavità a gas}}$	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ ciclo
Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità	$EEl_{\text{cavità}}$	105,8	
<sup>(1)</sup> 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo.			

Il prodotto è conforme alle norme e alle direttive europee nella versione valida al momento della consegna.

EU 65/2014

EU 66/2014

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 la batteria devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici. Quando questo prodotto raggiunge la fine della sua vita utile, è necessario rimuovere le pile/batterie/accumulatori e portarlo in un punto di raccolta designato dalle autorità locali.

Per ottenere informazioni dettagliate sulla forma più adeguata per gettare gli elettrodomestici e/o le corrispondenti batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali. Il rispetto delle linee guida di cui sopra aiuterà a proteggere l'ambiente.

## 9. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.











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

## 10. COPYRIGHT

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

## 1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1 Painel de controlo

	1. Cancelar/Ligar/Desligar	Toque para cancelar o funcionamento atual e entrar no modo standby.
	2. Temporizador/Bloqueio para crianças	Para ativar a função Temporizador/ Bloqueio para crianças, toque neste ícone durante 3 segundos (aprox.).
	3. Fim retardado	Toque neste ícone para definir o tempo de fim de cozedura.
	4. Pré-aquecimento rápido	Toque neste ícone para pré-aquecer rapidamente o forno.
	5. Função forno	Toque e segure no ícone durante 3 segundos para alterar o modo de aquecimento.
	6. Barra de ajuste (deslizante)	Deslize a ponta do dedo sobre a barra de ajuste para alterar os valores apresentados no ecrã.
	7. Definição do tempo	Defina um tempo de duração da cozedura, depois seleccione a função e defina o tempo em modo standby.
	8. Definição da temperatura	Toque no ícone para definir a temperatura pretendida.
	9. Lâmpada Ligar/Desligar	Toque para ligar e desligar a luz.
	10. Iniciar/Pausar	Toque no ícone para iniciar ou pausar a cozedura.

### Nota

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

No estado de funcionamento, o indicador cor de laranja manter-se-á aceso; no estado standby, o indicador branco manter-se-á aceso\*.

\*A cor das luzes pode variar consoante o modelo do forno.

## 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.
  - Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, é necessário limpar o interior do forno e os acessórios.
1. Remova todos os autocolantes, folhas de proteção de superfície e peças de proteção de transporte.
  2. Remova todos os acessórios e grelhas laterais do interior e a calha telescópica do interior.
  3. Limpe cuidadosamente os acessórios com água e sabão e um pano de cozinha ou uma escova macia.
  4. Certifique-se de que o interior está livre de resíduos de embalagem, tais como aglomerados de poliestireno ou peças de madeira que possam causar um risco de incêndio.
  5. Limpe as superfícies lisas do interior e da porta com um pano macio e húmido.
  6. Para eliminar o cheiro de forno novo, utilize o aparelho quando este estiver vazio e com a porta do forno fechada.
  7. Mantenha a cozinha bem ventilada enquanto o aparelho está a aquecer pela primeira vez. Mantenha as crianças e animais de estimação afastados da cozinha durante a utilização. Feche a porta das salas adjacentes.
  8. Defina as definições como indicado abaixo. As informações sobre o modo de aquecimento e a temperatura a utilizar podem ser consultadas na secção "Funcionamento".

### **Após o forno arrefecer**

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

### **Conteúdo da caixa**

- Forno de encastrar multifunções
- Bandeja
- Grelha
- Acessório para pedra de pizza
- Acessório de cozedura de carne/costeleta
- Grelhas laterais
- Calha telescópica
- Manual de instruções

### 3. INSTALAÇÃO

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

### 4. FUNCIONAMENTO

#### Definições do tempo



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

1. Depois de ligar o forno à rede elétrica, toque no ícone Relógio ⌚ para definir a hora atual utilizando a barra de definições.
2. Toque no ícone Relógio ⌚ para definir os minutos com a barra de ajuste.
3. Toque no ícone Relógio ⌚ para finalizar a definição.

Aviso

O relógio tem uma visualização de 24 horas.

#### Modos de aquecimento:

Modos de aquecimento	Temperatura	Utilização
 Convencional	30~250 °C	Para cozer ou assar em altura única tradicional. Especialmente adequado para bolos com coberturas húmidas.
 Convecção	50~250 °C	Para cozer ou torrar a uma ou mais alturas. O calor é libertado uniformemente do anel de aquecimento à volta do ventilador.

	ECO	140~240 °C	Utilizado para poupar energia durante a cozedura.
	Convencional + Ventilador	50~250 °C	Para cozer ou torrar a uma ou mais alturas. O ventilador distribui o calor das resistências uniformemente pelo interior.
	Calor por irradiação	150~250 °C	Para cozinhar pequenas quantidades de alimentos e dourar os alimentos. Coloque os alimentos na parte central debaixo da resistência superior "Grill".
	Dupla resistência superior "Grill" + Ventilador	50~250 °C	Para cozinhar alimentos planos e dourar alimentos. O ventilador distribui o calor uniformemente no interior.
	Dupla resistência "Grill"	150~250 °C	Para cozinhar alimentos planos e dourar alimentos.
	Pizza	50~250 °C	Para pizzas e alimentos que necessitem de muito calor por baixo. A resistência inferior e o anel de aquecimento serão ativados.
	Resistência inferior	30~220 °C	Para dourar bases de pizza, tortas e bolos. O calor vem do fundo do forno.
	Descongelar	-	Para descongelar ligeiramente alimentos congelados.
	Fermentar	30~45 °C	Para fazer massa levedada e massa fermentada, para levedar (levedar a massa com levedura) e fermentar iogurte.

Aviso

As funções Descongelar, Fermentar e ECO não podem utilizar a função Pré-aquecimento rápido.

Aviso

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

## PORTUGUÊS

### Aviso

- Para descongelar grandes porções de alimentos, pode retirar as grelhas laterais e colocar o recipiente na base do forno.
- Para aquecer a loiça, recomenda-se retirar as grelhas laterais e utilizar os modos de aquecimento de ar quente por (Convecção e Convencional + Ventilador), com uma definição de temperatura de 50 °C. O modo de ar quente deve ser utilizado se mais de metade da base do forno contiver loiça.
- Para alcançar uma distribuição ótima de calor dentro do forno durante o aquecimento com ventilador, o ventilador funcionará em determinados momentos durante o processo de aquecimento para assegurar o melhor desempenho possível.




### Ventilador de arrefecimento

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


### Aviso

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


### Uso do aparelho

1. Depois de ligar o forno à alimentação elétrica, toque no ícone Função  para selecionar as funções pretendidas, utilize a barra de ajuste ou os símbolos "</>" para definir a temperatura de cozedura.
2. Toque no ícone Iniciar/Pausar  para ligar o forno; se tal não acontecer, o forno regressará à definição de tempo após 10 minutos.
3. Durante o processo de cozedura, pode tocar no ícone Cancelar/Ligar/Desligar  para parar o funcionamento.

### Aviso



Depois de definir a temperatura, pode tocar no ícone Relógio  para ajustar a duração do processo de cozedura utilizando a barra de ajuste ou os botões "</>".

### Pré-aquecimento rápido



- Pode utilizar a função Pré-aquecimento rápido para encurtar o tempo de pré-aquecimento. Depois de selecionar uma função, toque no ícone Pré-aquecimento rápido , e o ícone correspondente acende-se no ecrã.
- Se alguma das funções não puder utilizar o modo Pré-aquecimento rápido, o forno emite um sinal sonoro. As funções Descongelação, Fermentar e ECO não podem utilizar a função Pré-aquecimento rápido.

### Definir uma hora de fim (Fim retardado)

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

1. Toque no ícone Fim retardado , utilize a barra de ajuste ou "</>" para definir o fim retardado em horas e toque novamente no ícone Fim retardado para alterar os minutos. Quando tiver selecionado o fim retardado, toque novamente no mesmo ícone  para confirmar.
2. Para definir um fim retardado, é necessário ter definido previamente a hora.
3. Por exemplo, se o fim retardado estiver definido para as 10:00 horas e o tempo de cozedura for de 1 hora, o forno ligar-se-á às 9:00 horas e terminará às 10:00 horas.

### Mudanças durante a cozedura

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


#### Nota

A alteração dos modos de cozedura/temperatura/tempo pode ter consequências negativas no resultado da cozedura, recomenda-se não o fazer, a menos que tiver muita experiência em cozedura.


#### Aviso

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

### Temporizador


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

### Bloqueio de segurança para crianças

- Este aparelho dispõe de um bloqueio para crianças, de modo que as crianças não possam acidentalmente ligar o forno ou alterar as configurações.
- Toque e segure o ícone durante 3 segundos para ativar o bloqueio para crianças. Toque novamente durante 3 segundos e o forno será desbloqueado. Quando o bloqueio para crianças estiver ativado, o ícone Bloqueio  aparecerá na barra.
- É possível ativar e desativar o bloqueio para crianças quando o forno estiver a funcionar ou não.

### Modo Configuração predefinida

Modo Configuração predefinida, com função de memória de dados quando desligar. Função de memorização quando o forno é desligado: por exemplo, se o modo Configuração predefinida for definido quando o forno estiver ligado, o modo terá memorizado os dados selecionados quando o forno for desligado e ligado novamente. Enquanto o modo Configuração predefinida estiver ligado, as resistências não funcionarão.

1. No modo standby, toque e segure no ícone Cancelar/Ligar/Desligar  para entrar no modo Configuração predefinida; o ecrã mostrará "off".
2. Deslize a barra de ajuste para a direita para abrir o modo Configuração predefinida e o ecrã mostrará "off"; deslize a barra de ajuste para a esquerda para desligar o modo e o ecrã mostrará "on".

#### Aviso


Pode tocar no ícone Cancelar/Ligar/Desligar para sair da definição, ou esperar 3 segundos para sair automaticamente do estado de definição do modo Configuração predefinida e voltar ao estado standby.

### Modo Memória

O modo Memória tem a função de guardar dados. Guarda os dados de cozedura de 25 em 25 minutos. Se a alimentação for cortada durante o funcionamento, quando o forno for novamente ligado, o modo Memória continuará a funcionar até o tempo de cozedura for 0. Pode tocar no ícone Cancelar/Ligar/Desligar para voltar ao modo Standby.

1. No modo standby, toque e segure o ícone Aquecimento rápido durante 3 segundos para entrar no modo Memória. O ecrã mostra 5A8. O intervalo de definição do tempo é de 24-80 horas.
2. O tempo de cozedura pode ser ajustado fazendo deslizar a barra de ajuste.
3. Toque no ícone Iniciar/Pausar (o modo Memória iniciar-se-á automaticamente após 8 segundos).

#### Aviso

Durante o funcionamento neste modo, apenas o ícone Cancelar/Ligar/Desligar  funcionará, todas as outras funções serão desativadas.



### Acessórios

1. Grelha. Fig. 3
  - Para assadeiras, formas de bolo e assadeiras de forno. Para assar ou dourar alimentos.
2. Bandeja para forno. Fig. 4
  - Para cozer alimentos mais pequenos nesta bandeja.
  - Pode utilizar o tabuleiro para colocar líquidos ou cozinhar alimentos com sumo.
  - Para tartes, bolos, refeições congeladas e assados grandes.
3. Pedra para pizzas. Fig. 5
  - Acessório específico para cozer pizzas.
4. Acessório principal para bifes. Fig. 6
  - Acessório específico para cozinhar carne.
5. Grelhas laterais. Fig. 7
6. Calha telescópica. Fig. 8

### Notas

- Utilizar apenas acessórios originais fornecidos pela Cecotec. São especialmente concebidos para este aparelho.
- Os acessórios podem ficar deformados quando aquecidos. Isto não irá afetar a sua função. Quando tiverem arrefecido, voltarão à sua forma original.

### Instalação dos acessórios

O forno dispõe de 5 posições na sua cavidade interior. As posições das grelhas laterais são contadas de baixo para cima.

### Aviso

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

### Proteção contra inclinação/queda

Os acessórios podem ser puxados para fora aproximadamente a meio caminho sem se inclinar. Ao inserir a grelha, certifique-se de que está virada para a direção correta. Fig. 9

### Consumo eficiente de energia

- Remova todos os acessórios que não sejam necessários durante o processo de cozedura. Tente abrir a porta o menos possível durante o processo de cozedura.
- Se abrir a porta durante a cozedura, o modo muda para "Lâmpada". A definição da temperatura não se altera.
- Diminua a temperatura nos modos sem ventilador para 50 °C entre 5 e 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura. O calor interno ajudará a completar o processo de cozedura.
- Utilize aquecimento por ventilador sempre que possível. Pode diminuir a temperatura

## PORTUGUÊS

entre 20 °C e 30 °C. Pode cozinhar e cozer utilizando o aquecimento por ventilador em mais do que uma altura ao mesmo tempo. Se não for possível cozinhar e assar pratos diferentes ao mesmo tempo, pode aquecer um após o outro para tirar partido do pré-aquecimento do forno.

- Não é necessário pré-aquecer o forno sob vácuo.
- Se necessário, coloque o alimento no forno imediatamente após atingir a temperatura desejada; o indicador apagar-se-á quando a temperatura desejada for atingida.
- Não utilize folha de alumínio refletora para cobrir o interior. Utilizar formas e assadeiras com acabamento em mate escuro e peso leve. Tente não utilizar acessórios pesados com superfícies brilhantes, tais como aço inoxidável ou alumínio.

### **Risco para a saúde**

A acrilamida é produzida principalmente através do aquecimento de alimentos ricos em amido (por exemplo batatas, batatas fritas, pão, etc.) a temperaturas muito elevadas durante muito tempo.

#### Dicas

- Utilize tempos de cozedura curtos.
- Cozinhe os alimentos a uma cor amarela-dourada na superfície, não permita que ardam ou se tornem castanhos-escuros.
- As porções maiores contêm menos acrilamida.
- Se necessário, utilize o modo de aquecimento por ventilador.

## **5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO**

Certifique-se de que o aparelho está apagado e desligado da tomada antes de o limpar.

### **Produtos de limpeza**

- Com bons cuidados e limpeza, o seu aparelho conservará a sua aparência original e permanecerá totalmente funcional durante um longo período de tempo. Abaixo encontrará instruções para a limpeza e cuidado deste produto.
- Para evitar danos em diferentes superfícies utilizando o agente de limpeza errado, por favor observe a informação na tabela. Dependendo do modelo, nem todas as peças listadas podem estar presentes no seu aparelho.

#### Aviso

Risco de danificar a superfície, não utilize: produtos de limpeza fortes ou abrasivos, produtos de limpeza com elevado teor de álcool, esfregões duros ou esponjas de limpeza, aparelhos de limpeza a alta pressão ou a vapor ou produtos de limpeza especiais para limpeza a quente do aparelho.

Dica

Siga as instruções do fabricante relativamente aos produtos de limpeza e conservação.

Limpeza do aparelho	
Frente em aço inoxidável	<p>Água com sabão quente.                      Limpe-o com um pano de cozinha e depois seque-o com um pano macio.                      Remova imediatamente as manchas de cal, gordura, amido e albúmen. A corrosão pode formar-se sob estas manchas.                      Os produtos de limpeza especiais para aço inoxidável adequados para superfícies quentes estão disponíveis em revendedores especializados. Aplique uma camada muito fina do agente de limpeza com um pano macio.</p>
Plástico	<p>Água com sabão quente.                      Limpe-o com um pano de cozinha e depois seque-o com um pano macio. Não utilize limpa-vidros ou um raspador de vidros.</p>
Superfícies pintadas	<p>Água com sabão quente.                      Limpe-as com um pano de cozinha e depois seque-as com um pano macio.</p>
Painel de controlo	<p>Água com sabão quente.                      Limpe-o com um pano de cozinha e depois seque-o com um pano macio. Não utilize limpa-vidros ou um raspador de vidros.</p>
Painéis das portas	<p>Água com sabão quente.                      Limpe-o com um pano de cozinha e depois seque-o com um pano macio.                      Não utilize um raspador de vidros ou esfregão de aço inoxidável.</p>
Limpeza do aparelho	
Pega da porta	<p>Água com sabão quente.                      Limpe-o com um pano de cozinha e depois seque-o com um pano macio.                      Se o descalcificador entrar em contacto com o puxador da porta, limpe-a imediatamente. Caso contrário, não poderá remover as manchas.</p>
Superfícies esmaltadas	<p>Leia as instruções de limpeza das superfícies no interior do forno.</p>

## PORTUGUÊS

Cobertura de vidro para iluminação interior	Água com sabão quente. Limpe-o com um pano de cozinha e depois seque-o com um pano macio. Se o interior estiver muito sujo, use um limpador de fornos.
Junta da porta. Não a retire	Água com sabão quente. Limpe-a com uma toalha de cozinha. Não esfregue a junta de vedação.
Tampa da porta em aço inoxidável (consoante o modelo)	Produto de limpeza específico para aço inoxidável: Leia as instruções do fabricante do produto de limpeza. Retirar a tampa da porta para a limpar.
Acessórios	Água com sabão quente. Mergulhe-os em água e limpe-os com um pano de cozinha ou uma escova. Se houver grandes depósitos de sujidade, utilize um esfregão de aço inoxidável.
Grelhas laterais	Água com sabão quente. Mergulhe-os em água e limpe-os com um pano de cozinha ou uma escova.
Sistema de extração (calha telescópica)	Água com sabão quente: Limpe com um pano de cozinha ou escova. Não remova o lubrificante enquanto as calhas telescópicas estiverem implantadas. A melhor solução é limpar o sistema quando as calhas são inseridas. Não o lave na máquina da loiça.

### Importante

- Ligeiras diferenças de cor na frente do aparelho são devidas à utilização de diferentes materiais, tais como vidro, plástico e metal.
- As sombras nos painéis das portas, que parecem riscas, são devidas a reflexos da iluminação interior.
- O esmalte é queimado a temperaturas muito elevadas. Isto pode causar uma ligeira variação de cor. Isto é completamente normal e não afeta o funcionamento. As bordas das bandejas finas podem não estar completamente esmaltadas. Como resultado, estas arestas podem ser ásperas. Isto não afeta a proteção contra a corrosão.
- Mantenha sempre o aparelho limpo e remova imediatamente a sujidade para que os depósitos de sujidade teimosa não se acumulem.
- Limpe o interior do forno após cada utilização. Desta forma, assegurará uma utilização higiénica do forno.
- Remova imediatamente as manchas de cal, gordura, amido e albúmen.

- Remova imediatamente as nódoas de alimentos com açúcar, se possível, enquanto a nódoa ainda está quente. Tenha o máximo cuidado para evitar queimaduras. Utilize luvas adequadas.
- Utilize utensílios adequados para o forno, por exemplo, uma assadeira.

### **Porta do forno**

- Com bons cuidados e limpeza, o seu aparelho conservará a sua aparência original e permanecerá totalmente funcional durante um longo período de tempo.
- Para limpar e remover os painéis da porta, pode desmontar a porta do forno. As dobradiças da porta do aparelho têm, cada uma, uma alavanca de fecho.
- Quando as alavancas de fecho são fechadas, a porta do aparelho é fixada. Não pode ser destacada.
- Quando se abrem as alavancas de bloqueio para retirar a porta do aparelho, as dobradiças ficam bloqueadas. Não podem ser fechadas à força. Fig. 10

Advertência - Risco de ferimentos

1. Se as dobradiças não estiverem bloqueadas, podem fechar com grande força. Certifique-se de que as alavancas de fecho estão sempre totalmente fechadas ou, ao retirar a porta do aparelho, totalmente abertas.
2. As dobradiças do aparelho movem-se ao abrir e fechar a porta, tenha cuidado para não entalar os dedos. Mantenha as suas mãos longe das dobradiças.

### **Retirar a porta do forno.** Fig. 11

1. Abra completamente a porta.
2. Abra as duas alavancas de bloqueio à esquerda e à direita.
3. Feche a porta do aparelho até que pare.
4. Segure a porta do lado esquerdo e direito com ambas as mãos e puxe-a para cima.

### **Montagem da porta do forno**

Substitua a porta do aparelho na ordem inversa de remoção.

1. Ao fixar a porta do aparelho, certifique-se de que as duas dobradiças estão posicionadas diretamente nos orifícios de instalação no interior do painel frontal. Certifique-se de que as dobradiças estão inseridas na posição correta. Deverá ser capaz de as inserir facilmente e sem resistência. Se sentir alguma resistência, verifique se as dobradiças estão devidamente inseridas nos orifícios.
2. Abra completamente a porta. Ao abrir a porta do aparelho, pode verificar novamente se as dobradiças estão na posição correta. Se for montada incorretamente, a porta não poderá abrir completamente.
3. Feche novamente as duas alavancas de bloqueio.
4. Feche a porta do forno. Ao mesmo tempo, verifique mais uma vez se a porta está na posição correta e se as ranhuras de ventilação não estão parcialmente obstruídas. Fig. 12

### **Retirar a cobertura da porta**

O revestimento plástico na cobertura da porta pode descolorir. Para uma limpeza completa, pode remover a tampa da porta.

Retire a porta do aparelho, tal como descrito acima.

1. Pressione o lado direito e o lado esquerdo da cobertura.
2. Retire a cobertura.
3. Após remover a cobertura da porta, as restantes partes da porta do aparelho podem ser facilmente removidas para posterior limpeza. Uma vez terminada a limpeza da porta do aparelho, volte a colocar a tampa da porta e pressione-a até encaixar no lugar
4. Instale a porta do forno e feche-a como indicado acima. Fig. 13

### **Aviso**

Enquanto a porta do aparelho estiver instalada, poderá também aproveitar a oportunidade para remover a tampa da porta.

1. A remoção da cobertura da porta libertará o vidro interior da porta do aparelho; este vidro pode deslocar-se facilmente e causar danos ou ferimentos.
2. A remoção da cobertura da porta e do vidro interior leva a uma redução do peso global da porta do aparelho. As dobradiças podem ser mais fáceis de mover quando se fecha a porta e podem ficar presas. Mantenha as suas mãos longe das dobradiças.

Devido aos dois pontos acima mencionados, recomenda-se que não remova a tampa da porta, a menos que a porta do aparelho seja removida. Os danos causados por uso indevido não serão cobertos pela garantia.

### **Grelhas laterais**

Quando quiser limpar as grelhas laterais e interiores, pode retirá-las e limpá-las. Com bons cuidados e limpeza, o seu aparelho conservará a sua aparência original e permanecerá totalmente funcional durante um longo período de tempo.

1. Puxe a parte da frente das grelhas laterais horizontalmente na direção oposta até o elemento sair. Em seguida, pode retirar as calha. Fig. 14
2. Substitua a grelha lateral no forno, insira primeiro a parte de trás da calha lateral no orifício do forno corretamente e, em seguida, insira a parte da frente do elemento no orifício.

### **Fixar as calhas telescópicas**

(tome o lado esquerdo como exemplo para fixar as calhas do lado direito).

1. Coloque os pontos A e B (Fig. 15) das calhas telescópicas horizontalmente no fio exterior.
2. Rode as calhas telescópicas 90° em sentido anti-horário.
3. Empurre as calhas telescópicas para a frente, faça com que o ponto C encaixe no arame inferior e o ponto D encaixe no arame superior.

**Retirar as calhas telescópicas.** Fig. 16

**(tome o lado esquerdo como exemplo para remover as calhas do lado direito).**

1. Levante com força uma das extremidades das calhas telescópicas.
2. Levante todas as calhas telescópicas e retirá-las puxando-as para trás.

**Substituição do cabo de alimentação.** Fig. 17

Importante

A substituição do cabo de alimentação só pode ser efetuada pelo Serviço de Assistência Técnica da Cecotec ou por um electricista qualificado e autorizado.

A posição A indica a posição da caixa de ligação na parte de trás do forno.

- a. Desligue a alimentação, utilize uma chave de fendas pequena para retirar os parafusos 1 e 2.
- b. Utilize uma chave de fendas Phillips para desapertar os parafusos 3, 4, 5 e 6.
- c. Coloque o novo cabo de alimentação: coloque o cabo amarelo/verde no conector 3, o cabo castanho no conector 4 e o cabo azul no conector 5.
- d. Quando o parafuso 6 é rodado, a tampa da caixa de ligação fechar-se-á e a substituição estará concluída.

Legenda figura 17

7. Cabo marrom > fase (L1)
8. Amarelo/verde - Terra
9. Cabo azul > neutro (N)

## 6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

- Se ocorrer uma avaria, antes de ligar para o Serviço de Assistência Cecotec, certifique-se de que a avaria não foi causada por uso indevido e consulte a tabela de avarias para tentar resolver o problema você mesmo. Em muitos casos, as falhas técnicas do aparelho podem ser facilmente resolvidas pelo próprio utilizador.
- Se não conseguir obter os resultados desejados com determinados alimentos, pode encontrar muitas dicas e instruções de preparação no final do manual de instruções.

## PORTUGUÊS

Problema	Possível causa	Solução
O aparelho não funciona.	Fusível queimado.	Verifique os elementos de controlo e de proteção do quadro elétrico da sua casa.
	Corte de energia.	Verifique se a luz da cozinha ou outros aparelhos elétricos estão a funcionar.
Os ícones não funcionam corretamente.	Há sujidade ou gordura.	Limpe cuidadosamente o painel de controlo (ver secção "Limpeza e manutenção").
O ventilador não funciona continuamente no modo Aquecimento por ventilador.	Isto é normal, porque produz uma melhor distribuição de calor e melhora o desempenho do forno.	
Após a utilização, ouve-se um ruído e observa-se um fluxo de ar perto do painel de controlo.	O ventilador de arrefecimento ainda está ativo para evitar condições de humidade elevada no interior e para arrefecer o forno para o seu conforto.	O ventilador de arrefecimento desligar-se-á automaticamente.
Os alimentos não são suficientemente cozinhados no tempo indicado na receita.	Está a usar uma temperatura diferente da receita.	Verifique novamente a temperatura.
	A quantidade de ingredientes é diferente da receita.	Volte a verificar a receita.
Cozedura desigual.	A definição da temperatura é demasiado alta, ou não está a usar a altura correta.	Verifique novamente a receita e as definições.
	O acabamento da superfície, cor e/ou material dos utensílios utilizados não foram a melhor escolha para a função selecionada.	Ao utilizar calor por irradiação, tal como a utilização das resistências superior + inferior, utilize utensílios de forno com acabamento mate, de cor escura e peso leve.



<p>A luz não liga.</p>		<p>Substitua a lâmpada. A substituição da lâmpada só pode ser efetuada pelo serviço de assistência técnica da Cecotec ou por um eletricista qualificado e autorizado.</p>
------------------------	--	---

- Se nenhuma destas situações corresponder ao seu problema, não tente desmontar ou reparar o aparelho por si próprio. As reparações efetuadas por pessoas inexperientes podem resultar em ferimentos ou avarias graves. Se tiver alguma dúvida, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec. A reparação deve ser efetuada por um técnico autorizado e só devem ser utilizadas peças sobressalentes originais.
- A manutenção não autorizada afetará a utilização segura do produto e a aplicação da política de garantia.

Advertência - perigo de choque elétrico

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

**Tempo máximo de funcionamento**

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

**Substituição da lâmpada do canto no interior do forno.** Fig. 18

- Se a lâmpada não funcionar, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
- A substituição da lâmpada só pode ser efetuada pelo serviço de assistência técnica da Cecotec ou por um eletricista qualificado e autorizado.
- Tipo de lâmpada > lâmpada de halógeno resistente ao calor, 25 W, 230 V.

Advertências

- Perigo de choque elétrico: ao substituir a lâmpada, os contactos do casquilho da lâmpada estarão sob tensão. Desligue o aparelho da rede ou desligue o disjuntor de terra em sua casa.
- Risco de queimaduras: a superfície do aparelho pode atingir temperaturas muito altas durante o funcionamento. Nunca toque na superfície interior do aparelho ou nas resistências. Deixe que o aparelho arrefeça completamente. Mantenha as crianças afastadas do aparelho.

## PORTUGUÊS





1. Coloque um pano de cozinha no forno quando estiver frio para evitar que se estrague.
2. Rode a tampa de vidro em sentido anti-horário para a retirar (lâmpada do canto). Puxe a grelha lateral para fora e, em seguida, levante-a ligeiramente com uma chave de fendas plana para retirar a cobertura de vidro (lâmpada lateral).
3. Puxe a lâmpada para fora, não a rode.
4. Volte a aparafusar a tampa do vidro.
5. Retire o pano de cozinha e ligue o disjuntor para ver se a lâmpada se acende.
6. Depois de verificar se a lâmpada funciona após a sua substituição, não se esqueça de colocar novamente a grelha lateral.

### Tampa de vidro

Se a tampa de vidro da lâmpada de halogéneo estiver danificada, contacte o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.

## 7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Para consultar as informações técnicas, basta digitalizar o código QR em anexo.

Referência	02831	02832	02833	02834
Modelo	Bolero Hexa SM406000 Edge+ A+	Bolero Hexa SM406000 Glass Black A+	Bolero Hexa SM406000 Glass White A+	Bolero Hexa SM406000 Glass Grey A+
Código QR				
Tensão nominal	220-240 V~			
Frequência nominal	50-60 Hz			
Potência total	2900 W			
Classe de eficiência energética*	A+			

\*A+++ (eficiência mais elevada) a D (eficiência mais baixa)

	Símbolo	Valor	Unidade
Identificação do modelo		02831 / 02832 / 02833 / 02834	
Tipo de forno		Forno elétrico	
Massa do aparelho	M	31,8	Kg
Número de cavidades		1	
Fonte de calor da cavidade (eletricidade ou gás)		Eletricidade	
Volume por cavidade	V	68	L
Consumo de energia (eletricidade) necessário para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno elétrico durante um ciclo em modo convencional, por cavidade (energia elétrica final)	$EC_{\text{cavidade elétrica}}$	115,0	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 elétrica final)	$EC_{\text{cavidade elétrica}}$	73,0	kWh/ciclo
Consumo de energia necessário para aquecer uma carga normalizada numa cavidade de um forno a gás durante um ciclo em modo convencional, por cavidade (energia final do gás)	$EC_{\text{cavidade de gás}}$	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo (!)
Consumo de energia necessário para aquecer uma carga normalizada na cavidade de um forno a gás durante um ciclo em modo de circulação forçada (energia final do gás)	$EC_{\text{cavidade de gás}}$	N.A N.A	MJ/ciclo kWh/ciclo
Índice de eficiência energética por cavidade	$EEl_{\text{cavidade}}$	105,8	
(!) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo.			

O aparelho está em conformidade com as normas e diretivas europeias na versão válida no momento da entrega.

## PORTUGUÊS

EU 65/2014

EU 66/2014

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

Fabricado na China | Desenhado em Espanha

## 8. RECICLAGEM DE APARELHOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS



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

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

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

## 9. GARANTIA E SAT

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

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











Se deteta uma ocorrência com o produto ou tem alguma consulta, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec através do número de telefone +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

Fig. 1 Bedieningspaneel

	1. Annuleren ON/OFF	Druk op om de huidige bedieningsstatus te annuleren en naar de stand-bymodus te gaan.
	2. Timer/kinderslot	Houd dit icoon ongeveer 3 seconden ingedrukt om de timer/kinderslotfunctie te activeren.
	3. Uitgesteld einde	Druk op dit icoon om de eindtijd van het koken in te stellen.
	4. Snelle opwarming	Druk op dit icoon om de oven snel voor te verwarmen.
	5. Ovenfunctie	Houd dit icoon 3 seconden ingedrukt om de verwarmingsmodus te wijzigen.
	6. Instelbalk (schuifregelaar)	Schuif uw vingertop over de instelbalk om de waarden op het scherm te wijzigen.
	7. Instelling van duur en tijd	Stel een kooktijd in, selecteer vervolgens de functie en stel de tijd in op stand-by.
	8. Temperatuurstelling	Druk op het icoon om de gewenste temperatuur in te stellen.
	9. Lamp ON/OFF	Indrukken om het licht aan en uit te zetten.
	10. Start/pauze	Druk op om het koken te starten of te pauzeren.

### Opmerking

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

In bedrijfsstatus blijft het oranje lampje branden; in stand-by blijft het witte lampje branden\*.

\*De kleur van de lampjes kan variëren afhankelijk van het model oven.

## 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.

## NEDERLANDS

- 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.
- Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt, moeten de binnenkant van de oven en de accessoires schoon worden gemaakt.
  1. Verwijder alle stickers, beschermingsfolies en transport onderdelen.
  2. Verwijder alle accessoires, zijroosters en de telescopische geleider uit het interieur.
  3. Maak alle accessoires grondig schoon met water en zeep en een keukendoek of zachte borstel.
  4. Zorg ervoor dat de binnenkant vrij is van verpakkingsresten, zoals polystyreen korrels of stukken hout die brand kunnen veroorzaken.
  5. Reinig de gladde oppervlakken van het interieur en de deur met een zachte, vochtige doek.
  6. Om de "nieuwe" geur te elimineren, verwarmt u het apparaat als het leeg is en met de ovendeur dicht.
  7. Houd de keuken goed geventileerd terwijl het apparaat voor de eerste keer opwarmt. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de keuken tijdens het gebruik. Sluit de deur naar aangrenzende kamers.
  8. Stel de instellingen in zoals hieronder aangegeven. Informatie over de verwarmingsmodus en de te gebruiken temperatuur vindt u in het hoofdstuk "Bediening".

### Wanneer de oven afkoelt

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

### Inhoud van de doos

- Multifunctionele integreerbare oven
- Bak
- Rooster
- Pizzasteen accessoire (Pizza Stone)
- Steak master (Steakmaster) accessoire voor het bereiden van vlees/karbonades
- Zijroosters
- Telescopische geleider
- Handleiding

## 3. INSTALLATIE




- Om het apparaat veilig te laten werken, moet het worden geïnstalleerd door een gekwalificeerde vakman in overeenstemming met de installatie-instructies en plaatselijke voorschriften. Schade veroorzaakt door onjuiste installatie wordt niet gedekt door de garantie.

- Draag tijdens de installatie beschermende handschoenen om snijwonden door scherpe randen te voorkomen.
- Controleer het apparaat op beschadigingen voordat u het installeert, sluit het niet aan op het lichtnet als het beschadigd is.
- Verwijder alle verpakking en plakfolie van het product voordat u het apparaat inschakelt.
- Het stopcontact moet toegankelijk zijn of er moet een schakelaar worden opgenomen in de vaste bedrading, zodat het apparaat na installatie indien nodig kan worden losgekoppeld van de stroom.
- Let op: Installeer het apparaat niet achter een deur of decoratief paneel om oververhitting van het apparaat te voorkomen.
- Volg de afmetingen (in millimeter) in figuur 2 om de oven te installeren.

## 4. WERKING

### Tijdstellingen




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

1. Nadat u de oven op de stroom hebt aangesloten, drukt u op het klok-icoon  om de huidige tijd in te stellen met behulp van de instelbalk.
2. Druk nogmaals op het klok-icoon  om de minuten aan te passen met de aanpassingsbalk.
3. Druk op het klok-icoon  om de instelling te voltooien.

Let op

De klok heeft een 24-uurs weergave.

### Verwarmingsmodi:

Verwarmingsmodi		Temperatuur	Gebruik
	Conventioneel	30~250°C	Om traditioneel te bakken of braden op één niveau. Bijzonder geschikt voor taarten met natte toppings.
	Convectie	50~250°C	Om te bakken of te roosteren op één of meerdere niveaus. De warmte wordt gelijkmatig afgegeven door de verwarmingsring rond de ventilator.
	ECO	140~240°C	Het wordt gebruikt om energie te besparen tijdens het koken.

## NEDERLANDS

	Conventioneel + Ventilator	50~250°C	Om te bakken of te roosteren op één of meerdere niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van de verwarmingselementen gelijkmatig over het interieur.
	Stralingswarmte	150~250°C	Voor het koken van kleine hoeveelheden voedsel en het bruinen van voedsel. Plaats het voedsel in het centrale gedeelte onder het bovenste verwarmingselement "Grill".
	Dubbele bovenweerstand "Grill" + Ventilator	50~250°C	Voor het koken van platte producten en voor het bruinen van voedsel. De ventilator verdeelt de warmte gelijkmatig in het interieur.
	Dubbel "Grill" verwarmingselement	150~250°C	Voor het koken van platte producten en voor het bruinen van voedsel.
	Pizza	50~250°C	Voor pizza's en gerechten die veel warmte nodig hebben aan de onderkant. Het onderste verwarmingselement en de verwarmingsring worden geactiveerd.
	Lagere weerstand	30~220°C	Om pizza's, taarten en cakebodems extra bruin te maken. De hitte komt van de onderkant van de oven.
	Ontdooien	-	Voor het licht ontdooien van bevroren voedsel.
	Gisten	30~45°C	Voor het maken van gistdeeg en zuurdesem, voor zuurdesem (het rijzen van het deeg met gist) en het fermenteren van yoghurt.

Let op

De ontdooi-, rijskast- en "ECO"-functies kunnen de snelle voorverwarmmodus niet gebruiken.

### Waarschuwing

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

Let op

- Voor het ontdooien van grote porties voedsel kunt u de zijrekken verwijderen en de bak op de ovenbodem plaatsen.



- Om het servies op te warmen, is het aan te raden om de zijrekken te verwijderen en de heteluchtverwarmingsstanden (Convectie en Conventioneel + Ventilator) te gebruiken, met een temperatuurinstelling van 50°C. De heteluchtstand moet worden gebruikt als meer dan de helft van de overbodem uit servies bestaat.
- Voor een optimale warmteverdeling in de oven tijdens het verwarmen door de ventilator, zal de ventilator op bepaalde momenten tijdens het verwarmingsproces werken om de best mogelijke prestaties te garanderen.



### Koelventilator

- De koelventilator wordt naar behoefte in- en uitgeschakeld. De hete lucht wordt boven de deur uitgestoten.

### Waarschuwing

- Bedek de ventilatieroosters niet. Anders kan de oven oververhit raken.
- Om het apparaat na gebruik sneller te laten afkoelen, blijft de koelventilator nog even draaien.


### Gebruik van het apparaat

1. Nadat u de oven heeft aangesloten op het elektriciteitsnet, drukt u op het ovenfunctie-icoon  om de gewenste functies te selecteren en gebruikt u de instelbalk of de "</>" iconen om de bereidingstemperatuur in te stellen.
2. Druk op het icoon Start/Pauze  om de oven te starten; als dit niet gebeurt, keert de oven na 10 minuten terug naar de tijdsinstelling.
3. Tijdens het kookproces kunt u op het ON/OFF-icoon drukken om de oven te stoppen.

### Let op


Na het instellen van de temperatuur kunt u op het klok-icoon  drukken om de duur van het kookproces aan te passen met behulp van de instelbalk of de knoppen "</>".

### Snelle opwarming


- U kunt de snelle voorverwarmfunctie gebruiken om de voorverwarmingstijd te verkorten. Druk na het selecteren van een functie op het icoon voor snel voorverwarmen  en het bijbehorende icoon licht op op het display.
- Als een van de functies de snelle voorverwarmingsmodus niet kan gebruiken, geeft de oven een piepsignaal. De ontdooi-, rijkskast- en "ECO"-functies kunnen de snelle voorverwarmmodus niet gebruiken.

### Een eindtijd instellen (Uitgesteld einde)

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



Druk op het icoon Uitgesteld einde , gebruik de aanpassingsbalk of de "</>"-iconen om het uitgestelde einde in uren in te stellen en druk nogmaals op het icoon Uitgesteld einde

## NEDERLANDS

om de minuten te wijzigen. Wanneer u het uitgestelde einde heeft geselecteerd, drukt u nogmaals op hetzelfde icoon  om te bevestigen.

1. Om een uitgesteld einde in te stellen, moet u eerder de tijd hebben ingesteld.
2. Als het uitgestelde einde bijvoorbeeld is ingesteld op 10:00 uur en de kooktijd 1 uur is, zal de oven om 9:00 uur worden ingeschakeld en om 10:00 uur klaar zijn.

### Veranderingen tijdens het koken

- Tijdens het gebruik van het apparaat kunt u de instelling van de verwarmingsmodus en de temperatuur wijzigen met behulp van de ovenfunctie of de instelbalk. Nadat u de gewenste wijzigingen heet aangebracht, past de oven na 6 seconden inactiviteit de geselecteerde wijzigingen toe.
- Als u de kooktijd wilt wijzigen terwijl deze actief is, drukt u op het klok-icoon  en past u deze aan met de instelbalk of de "</>" iconen. Nadat u de gewenste wijzigingen heet aangebracht, past de oven na 6 seconden inactiviteit de geselecteerde wijzigingen toe. Als u de kooktijd wilt wijzigen terwijl deze actief is, drukt u op het klok-icoon en past u deze aan met de instelbalk of de "</>" iconen.
- Wanneer u het kookproces wilt annuleren, drukt u op het icoon ON/OFF .


#### Opmerking

Het veranderen van stand/temperatuur/tijd tijdens het koken kan negatieve gevolgen hebben voor het kookresultaat, we raden u ten zeerste af dit te doen tenzij u zeer ervaren bent in het koken.


#### Waarschuwing


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

### Timer

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

### Kinderslot

- Dit apparaat heeft een kinderslot zodat kinderen niet per ongeluk de oven kunnen inschakelen of de instellingen kunnen wijzigen.
- Houd het icoon  3 seconden ingedrukt om het kinderslot te activeren. Druk er nogmaals

3 seconden op en de oven wordt ontgrendeld. Wanneer het kinderslot geactiveerd is, verschijnt het slot-icoon  op de statusbalk.

- U kunt het kinderslot in en uitschakelen wanneer de oven in werking is of niet.

### Demonstratiemodus

Demonstratie" modus, met gegevensopslagfunctie bij uitschakelen. Functie opslaan wanneer de oven wordt uitgeschakeld: als bijvoorbeeld de demonstratiemodus wordt ingesteld wanneer de oven wordt ingeschakeld, zal de modus de vorige gegevens hebben opgeslagen wanneer de oven wordt uit- en weer ingeschakeld. Na het inschakelen van de demonstratiemodus werken de weerstanden niet.

1. Houd in de stand-bymodus het icoon Annuleer ON/OFF ingedrukt om naar de demomodus te gaan.
2. Schuif de aanpassingsbalk naar rechts om de demomodus te openen en het scherm zal "off" tonen; schuif de aanpassingsbalk naar links om de demomodus te sluiten en het scherm zal "on" tonen;

Let op

U kunt op het icoon Annuleren ON/OFF drukken om de instelling te verlaten, of 3 seconden wachten om de instelling van de demomodus automatisch te verlaten en terug te keren naar de stand-bymodus.

### Geheugen Modus

De "Memory"-modus heeft de functie om gegevens op te slaan. Sla de kookgegevens elke 25 minuten op. Als de stroom wordt uitgeschakeld tijdens het gebruik, zal de "Memory" modus blijven werken tot de kooktijd 0 is wanneer de oven weer wordt ingeschakeld. U kunt op het icoon Annuleren ON/OFF drukken om terug te keren naar de stand-bymodus.

1. Houd in de stand-bymodus het icoon voor snelle opwarming 3 seconden ingedrukt om naar de "Memory"-modus te gaan. Het display toont 5A8. Het instelbereik is 24-80 uur.
2. De kooktijd kan worden aangepast door de regelstaaf te verschuiven.
3. Druk op het start/pauze icoon ("Memory" modus start automatisch na 8 seconden).

Let op

Tijdens gebruik in deze modus werkt alleen het icoon Annuleren ON/OFF , alle andere functies zijn uitgeschakeld.

### Accessoires

1. Rooster (Fig. 3)

Voor bakvormen, cakeblikken en ovenvaste schalen. Voor het grillen of bruinen van voedsel.

2. Bakplaat (Fig. 4)

- Voor het bakken van kleiner voedsel op deze bakplaat.
- U kunt de bakplaat gebruiken om vloeistoffen in te doen of voedsel met sap of jus te koken.

## NEDERLANDS

- Voor taarten, cakes, diepvriesmaaltijden en grote braadstukken.
- 3. Steen voor pizza's (Pizza Stone) (Fig. 5)
  - Specifieke accessoire voor het bakken van pizza's.
- 4. Steak master (Steakmaster) accessoire voor het bereiden van vlees/karbonades (Fig. 6)
  - Specifiek accessoire voor het bereiden van vlees.
- 5. Zijroosters (Fig. 7)
- 6. Telescopische geleider (Fig. 8)

### Notities

- Gebruik alleen originele accessoires van Cecotec. Ze zijn speciaal ontworpen voor dit apparaat.
- Accessoires kunnen vervormen bij verhitting. Dit zal de juiste werking niet beïnvloeden. Wanneer ze zijn afgekoeld, nemen ze hun oorspronkelijke vorm weer aan.

### Installatie van de accessoires

De oven heeft 5 standen in de binnenruimte. De posities van de zijroosters zijn geteld van onder naar boven.

### Let op

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

### Kantel-/valbeveiliging

De accessoires kunnen ongeveer tot de helft worden uit de oven worden getrokken zonder te vallen. Zorg er bij het plaatsen van het rooster voor dat het in de juiste richting wijst, zoals aangegeven in figuur 9.

### Efficiënt energieverbruik

- Verwijder alle accessoires die niet nodig zijn tijdens het kook- en bakproces. Probeer de deur zo weinig mogelijk te openen tijdens het bakproces.
- Als u de deur opent tijdens het koken, verandert de modus in "Lamp". De temperatuurinstelling verandert niet.
- Verlaag de temperatuurinstelling in de standen zonder ventilator 5 tot 10 minuten voor het einde van de baktijd naar 50°C. De warmte binnenin zal helpen om het kookproces te voltooien.
- Gebruik waar mogelijk ventilatorverwarming. U kunt de temperatuur verlagen tussen 20 °C en 30 °C. U kunt met ventilatorverwarming op meer dan één hoogte tegelijk koken en bakken. Als het niet mogelijk is verschillende gerechten tegelijk te koken en te bakken, kunt u het ene na het andere opwarmen om gebruik te maken van het voorverwarmen van de oven.

- Het is niet nodig om de oven voor te verwarmen onder vacuüm.
- Plaats indien nodig het voedsel onmiddellijk na het bereiken van de gewenste temperatuur in de oven; het indicatielampje gaat uit.
- Gebruik geen reflecterende folie om de binnenkant te bedekken. Gebruik bakpannen en ovenschalen met een donkere matte afwerking en een licht gewicht. Probeer geen zware accessoires met glanzende oppervlakken te gebruiken, zoals roestvrij staal of aluminium.

### **Gezondheidsrisico**

Acrylamide wordt voornamelijk geproduceerd door zetmeel houdend voedsel (zoals aardappelen, chips, brood, enz.) gedurende lange tijd bij zeer hoge temperaturen te verhitten.

### **Aanbevelingen**

- Gebruik korte kooktijden.
- Laat het voedsel aan de oppervlakte goudgeel kleuren, maar laat het niet aanbranden of donkerbruin worden.
- Grotere porties bevatten minder acrylamide.
- Gebruik indien nodig de ventilatorverwarmingsmodus.

## **5. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD**

Zorg ervoor dat de oven is uitgeschakeld en losgekoppeld van het lichtnet voordat u hem schoonmaakt.

### **Schoonmaakmiddelen**

- Met een goede verzorging en reiniging behoudt uw toestel zijn oorspronkelijke uiterlijk en blijft het gedurende lange tijd volledig functioneel. Hieronder vindt u instructies voor de reiniging en het onderhoud van dit product.
- Om beschadiging van verschillende oppervlakken door gebruik van het verkeerde reinigingsmiddel te voorkomen, dient u de informatie in de tabel in acht te nemen. Afhankelijk van het model zijn mogelijk niet alle vermelde onderdelen aanwezig in uw apparaat.

### **Waarschuwing**

Gebruik geen sterke of schurende schoonmaakmiddelen, schoonmaakmiddelen met een hoog alcoholgehalte, harde schuursponsjes of reinigingssponzen, hogedruk- of stoomreinigers of speciale schoonmaakmiddelen voor hete reiniging van het apparaat.

### **Advies**

Volg de instructies van de fabrikant voor schoonmaak en onderhoudsproducten.

## NEDERLANDS

Buitenkant van het apparaat Schoonmaken	
Buitenkant van het apparaat. Roestvrijstalen voorkant	Warm water met neutrale zeep: Veeg het af met een keukenhanddoek en droog het daarna af met een zachte doek. Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en albuminevlekken onmiddellijk. Onder deze vlekken kan zich corrosie vormen. Speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal die geschikt zijn voor hete oppervlakken zijn verkrijgbaar bij gespecialiseerde winkels. Breng een zeer dunne laag van het reinigingsmiddel aan met een zachte doek.
Plastic	Warm water met neutrale zeep: Veeg het af met een theedoek en droog het daarna af met een zachte doek. Gebruik geen glasreiniger of glasschraper.
Geverfde oppervlakken	Warm water met neutrale zeep: Veeg ze af met een keukendoek en droog ze daarna af met een zachte doek.
Bedieningspaneel	Warm water met neutrale zeep: Veeg het af met een theedoek en droog het daarna af met een zachte doek. Gebruik geen glasreiniger of glasschraper.
Deurpanelen	Warm water met neutrale zeep: Veeg het af met een keukenhanddoek en droog het daarna af met een zachte doek. Gebruik geen glasschraper of roestvrijstalen schuursponsje.
De buitenkant van het apparaat reinigen	
Handgreep van de deur	Warm water met neutrale zeep: Veeg het af met een keukenhanddoek en droog het daarna af met een zachte doek. Als de ontkalker in contact komt met de deurkruk, maak hem dan onmiddellijk schoon. Anders zult u niet in staat zijn de vlekken te verwijderen.
Geëmailleerde oppervlakken	Volg de instructies voor het schoonmaken van de oppervlakken in de oven.
Glazen afdekking voor binnenverlichting	Warm water met neutrale zeep: Veeg het af met een keukenhanddoek en droog het daarna af met een zachte doek. Als de binnenkant erg vuil is, gebruik dan een specifieke ovenreiniger.

Deurafdichting. Verwijder het niet	Warm water met neutrale zeep: Veeg het af met een keukenhanddoek. Schrob de deurafdichting niet.
Roestvrijstalen deurkap (afhankelijk van model)	Specifiek reinigingsmiddel voor roestvrij staal: Lees de instructies van de fabrikant van het schoonmaakproduct. Verwijder de deksel van de deur om hem schoon te maken.
Accessoires	Warm water met neutrale zeep: Week ze in water en maak ze schoon met een theedoek of borstel. Gebruik bij grote vuilafzettingen een roestvast stalen schuursponsje.
Zijroosters	Warm water met neutrale zeep: Week ze in water en maak ze schoon met een theedoek of borstel.
Afzuigsysteem (telescopische geleider)	Warm water met zeep: Maak het schoon met een theedoek of een borstel. Verwijder het smeermiddel niet als de uitneemgeleiders in werking zijn. De beste oplossing is het systeem te reinigen wanneer de geleiders worden geplaatst. Was het niet in de vaatwasser.

**Belangrijk**

- Lichte kleurverschillen aan de voorkant van het toestel zijn te wijten aan het gebruik van verschillende materialen, zoals glas, plastic en metaal.
- De schaduwen op de deurpanelen, die op strepen lijken, zijn te wijten aan reflecties van de binnenverlichting.
- Het glazuur wordt op zeer hoge temperaturen gebakken. Dit kan een lichte kleurafwijking veroorzaken. Dit is volkomen normaal en heeft geen invloed op de werking van de oven. De randen van de dunne bakjes kunnen niet volledig worden geglazuurd. Als gevolg daarvan kunnen deze randen ruw zijn. Dit heeft geen invloed op de corrosiebescherming.
- Houd het apparaat altijd schoon en verwijder vuil onmiddellijk, zodat hardnekkige vuilafzettingen zich niet ophopen.
- Maak de binnenkant van de oven na elk gebruik schoon. Op deze manier bakt u geen voedsel boven op dit vuil.
- Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en albuminevlekken onmiddellijk.
- Verwijder vlekken van voedsel met suiker indien mogelijk onmiddellijk als de vlek nog warm is. Wees uiterst voorzichtig om brandwonden te voorkomen. Draag geschikte handschoenen.
- Gebruik geschikt kookgerei, bijvoorbeeld een braadslee.

**Ovendeur**

- Met een goede verzorging en reiniging behoudt uw toestel zijn oorspronkelijke uiterlijk en blijft het gedurende lange tijd volledig functioneel.

## NEDERLANDS

- Om de deurpanelen schoon te maken en te verwijderen, kunt u de ovendeur demonteren. De scharnieren van de deur van het apparaat hebben elk een vergrendelingshendel.
- Wanneer de vergrendelingshendels gesloten zijn, is de deur beveiligd. Het kan niet worden losgemaakt.
- Wanneer de vergrendelingshendels worden geopend om de deur uit het apparaat te halen, worden de scharnieren vergrendeld. Ze kunnen niet worden dichtgeklapt. Fig. 10

### Waarschuwing - Risico op letsel

1. Als de scharnieren niet vergrendeld zijn, kunnen ze met grote kracht sluiten. Zorg ervoor dat de vergrendelingshendels altijd volledig gesloten zijn of, wanneer de deur van het toestel wordt verwijderd, volledig open staan.
2. De scharnieren van de oven bewegen bij het openen en sluiten van de deur, pas op dat uw vingers niet bekneld raken. Houd uw handen uit de buurt van de scharnieren.

### De ovendeur verwijderen. (Fig. 11)

1. Open de deur helemaal.
2. Open de twee vergrendelingshendels links en rechts.
3. Sluit de toesteldeur tot deze stopt.
4. Pak de deur met beide handen aan de linker- en rechterkant vast en trek hem omhoog.

### Montage van de ovendeur

Plaats de deur terug in omgekeerde volgorde van demontage.

1. Let er bij het bevestigen van de deur van het toestel op dat de twee scharnieren precies in de montagegaten aan de binnenkant van het frontpaneel zitten. Zorg ervoor dat de scharnieren in de juiste positie zijn aangebracht. U moet ze gemakkelijk en zonder weerstand kunnen inbrengen. Als u weerstand voelt, controleer dan of de scharnieren goed in de gaten zitten.
2. Open de deur helemaal. Bij het openen van de toesteldeur moet u nogmaals controleren of de scharnieren zich in de juiste positie bevinden. Als deze verkeerd is gemonteerd, kan de deur niet volledig openen.
3. Vergrendel de twee vergrendelingshendels opnieuw.
4. Sluit de ovendeur. Controleer tegelijkertijd nogmaals of de deur in de juiste positie staat en of de ventilatiesleuven niet gedeeltelijk zijn afgedicht. Fig. 12

### Verwijdering van de deurbedekking

De plastic coating op de deurbedekking kan verkleuren. Voor een grondige schoonmaak kunt u het deksel verwijderen.

Verwijder de deur van het toestel zoals hierboven beschreven.

1. Druk op de rechter- en linkerkant van de afdekking.
2. Verwijder het deksel.
3. Na het verwijderen van de deurbedekking kunnen de overige delen van de deur gemakkelijk



worden verwijderd voor verdere reiniging. Wanneer u klaar bent met het schoonmaken van de deur van het toestel, plaatst u het deksel terug en drukt u het naar beneden tot het vastklikt

4. Installeer de ovendeur en sluit hem zoals hierboven beschreven. Fig. 13

### **Waarschuwing**

Terwijl de deur van het apparaat is geïnstalleerd, kunt u ook van de gelegenheid gebruikmaken om de deurkap te verwijderen.

1. Door het verwijderen van de deurbedekking wordt het glas aan de binnenzijde van de deur van het apparaat vrijgemaakt; dit glas kan gemakkelijk verschuiven en schade of letsel veroorzaken.
2. De verwijdering van de deurbedekking en het binnenglas leidt tot een vermindering van het totale gewicht van de deur. Scharnieren kunnen gemakkelijker bewegen bij het sluiten van de deur en kunnen blijven haken. Houd uw handen uit de buurt van de scharnieren.

In verband met de twee bovenstaande punten wordt aanbevolen de deurbedekking niet te verwijderen, tenzij de deur van het apparaat is verwijderd. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door oneigenlijk gebruik.

### **Zijroosters**

Als je de zij en binnenroosters wilt schoonmaken, kunt u ze verwijderen en schoonmaken. Met een goede verzorging en reiniging behoudt uw toestel zijn oorspronkelijke uiterlijk en blijft het gedurende lange tijd volledig functioneel.

1. Trek de voorkant van de zijroosters horizontaal in tegenovergestelde richting tot het element eruit komt. Vervolgens kunt u de rails verwijderen zoals weergegeven in afbeelding 14.
2. Plaats het zijelement terug in de oven, steek eerst de achterkant van de zijgeleider correct in het gat in de oven en steek dan de voorkant van het element in het gat.

### **De telescopische geleiders bevestigen**

**(Neem de linkerkant als voorbeeld om de hulplijnen aan de rechterkant te bevestigen).**

1. Plaats de punten A en B (figuur 15) van de telescopische geleiders horizontaal op de buitenste draad.
2. Draai de telescopische geleiders 90 graden linksom (voor de rechterkant).
3. Duw de telescopische geleiders naar voren, zodat punt C op de onderste draad past en punt D op de bovenste draad.

### **Verwijderen van de telescopische geleiders.** Fig. 16

(Neem de linkerkant als voorbeeld om de geleiders aan de rechterkant te verwijderen).

## NEDERLANDS

1. Til één uiteinde van de telescopische geleiders met kracht omhoog.
2. Til alle telescopische geleiders op en verwijder ze door ze naar achteren te trekken.

### Vervanging van de stroomkabel. Fig. 17

#### Belangrijk

Het vervangen van de stroomkabel mag alleen worden uitgevoerd door het Cecotec Service Centre of een gekwalificeerde technicus.

Positie A toont de positie van de aansluitdoos aan de achterkant van de oven.

- a. Schakel de stroom uit, gebruik een kleine schroevendraaier om schroeven 1 en 2 te verwijderen.
- b. Gebruik een kruiskopschroevendraaier om schroeven 3, 4, 5 en 6 los te draaien.
- c. Plaats de nieuwe stroomkabel: plaats de geel/groene kabel in connector 3, de bruine kabel in connector 4 en de blauwe kabel in connector 5.
- d. Wanneer schroef 6 wordt gedraaid, sluit het deksel van de aansluitdoos en is de vervanging voltooid.

Legende figuur 17

7.- Bruine kabel (fase L)

8.- Geelgroene draad (aarde)

9.- Blauwe draad (nulleider N)

## 6. PROBLEEMOPLOSSING

- Als er een storing optreedt, controleer dan, voordat u de Technische Dienst van Cecotec belt, of deze storing niet veroorzaakt is door verkeerd gebruik en raadpleeg de storingstabel om te proberen het probleem zelf op te lossen. In veel gevallen kunnen technische storingen aan het toestel gemakkelijk door de gebruiker zelf worden verholpen.
- Als u met bepaalde voedingsmiddelen niet de gewenste resultaten krijgt, kunt u aan het einde van de gebruiksaanwijzing veel tips en bereidingsinstructies vinden.

Probleem		Mogelijke oorzaak en oplossing
Het apparaat werkt niet	Zekering doorgebrand	Controleer de bedienings- en beveiligingselementen van het elektrische paneel in uw huis.
	Stroomonderbreking	Controleer of de keukenverlichting of andere apparaten werken.

Drukknoppen werken niet gemakkelijk	Er is vuil of vet	Maak het bedieningspaneel zorgvuldig schoon (zie hoofdstuk Schoonmaak en onderhoud).
De ventilator draait niet continu: Verwarming door ventilator		Dit is normaal voor een betere warmteverdeling en de best mogelijke ovenprestaties.
Na gebruik is een geluid hoorbaar en wordt een luchtstroom waargenomen in de buurt van het bedieningspaneel.		De koelventilator is nog steeds actief, om een hoge vochtigheidsgraad binnenin te vermijden en de oven af te koelen voor uw comfort. De koelventilator wordt automatisch uitgeschakeld.
Het voedsel is niet gaar genoeg binnen de in het recept aangegeven tijd.		U gebruikt een andere temperatuur dan het recept. Controleer de temperatuur opnieuw. De hoeveelheid van de ingrediënten is verschillend van het recept. Controleer het recept nog eens.
Onregelmatig gaar		De temperatuur is te hoog ingesteld, of u gebruikt niet de juiste hoogte. Controleer het recept en de instellingen opnieuw. De afwerking van het oppervlak, de kleur en/ of het materiaal van het gebruikte keukengerei waren niet de beste keuze voor de gekozen functie. Gebruik bij gebruik van stralingswarmte, zoals het gebruik van de bovenste + onderste verwarmingselementen, ovengerei met een matte afwerking, donker van kleur en licht van gewicht.
Het licht gaat niet aan		De lamp moet worden vervangen De lamp moet worden vervangen door de technische dienst van Cecotec of door een gekwalificeerde technicus.

- Als geen van deze situaties overeenkomt met uw probleem, probeer dan niet zelf het apparaat te demonteren of te repareren. Reparaties door onervaren personen kunnen letsel of ernstige storingen tot gevolg hebben. Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec. De reparatie moet worden uitgevoerd door een erkende monteur en er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt.
- Ongeoorloofd onderhoud beïnvloedt het veilige gebruik van het product en de toepassing van het garantiebeleid.

### Waarschuwing - gevaar op elektrische schokken

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

## NEDERLANDS

### Maximale werkingstijd

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

### Vervanging van de hoeklamp in de oven. Fig. 18

- Als het ovenlampje niet werkt, neem dan contact op met de technische dienst van Cecotec.
- De lamp moet worden vervangen door de technische dienst van Cecotec of door een gekwalificeerde technicus.
- Type lamp > hittebestendige halogeenlamp, 25 watt, 230 V.

### Waarschuwingen

- Gevaar voor elektrische schokken: bij het vervangen van de gloeilamp staan de contacten van de fitting onder spanning. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact of schakel de aardlekschakelaar in uw huis uit.
- Risico op brandwonden: het apparaat kan tijdens gebruik hoge temperaturen bereiken. Raak nooit de binnenkant van de oven of de verwarmingselementen aan. Laat het apparaat volledig afkoelen. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.





1. Leg een theedoek in de oven als het koud is om bederf te voorkomen.
2. Draai de glazen afdekking linksom om deze te verwijderen (hoek lamp). Trek het zijrooster naar buiten en wrik het vervolgens los met een platte schroevendraaier om de glazen afdekking (zijlamp) te verwijderen.
3. Trek de lamp eruit, niet draaien.
4. Schroef de glazen afdekking weer vast.
5. Verwijder de theedoek en schakel de stroomonderbreker in om te zien of het lampje gaat branden.
6. Vergeet niet het zijrooster terug te plaatsen nadat u hebt gecontroleerd of de lamp werkt nadat u deze hebt vervangen.

### Glazen deksel

Als het glazen kapje van de halogeenlamp beschadigd is, neem dan contact op met de technische dienst van Cecotec.

## 7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Technische informatie kan worden bekeken door de bijgevoegde QR-codes te scannen.

Referentie	02831	02832	02833	02834
Model	Bolero Hexa SM406000 Edge+ A+	Bolero Hexa SM406000 Glass Black A+	Bolero Hexa SM406000 Glass White A+	Bolero Hexa SM406000 Glass Grey A+
QR-code				
Nominale spanning	220-240 V~			
Nominale frequentie	50-60 Hz			
Totaal vermogen	2900 W			
Energie-efficiëntieklasse*	A+			

\*A+++ (hoogste efficiëntie) tot D (laagste efficiëntie)

	Symbol	Waarde	Eenheid
Identificatie van het model		02831 / 02832 / 02833 / 02834	
Type oven		Elektrische oven	
Massa van het apparaat	M	31.8	Kg
Aantal caviteiten		1	
Warmtebron (elektriciteit of gas)		Elektriciteit	
Volume per caviteit	V	68	l
Energieverbruik (elektriciteit) vereist voor het verwarmen van een genormaliseerde lading in een elektrische ovenholte gedurende één cyclus op conventionele wijze, per holte (elektrische energie-eindverbruik)	EC elektrische caviteit	115.0	kWh/cyclus

## NEDERLANDS

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	73.0	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 gas energie)	EC-gas caviteit	N.A N.A	MJ/cyclus kWh/ cyclus
Energie-efficiëntie-index per caviteit	EEl-caviteit	105.8	
(1) 1 kWh/cyclus = 3,6 MJ/cyclus.			

Het apparaat voldoet aan de Europese normen en richtlijnen in de versie die geldig is op het moment van levering.

EU 65/2014

EU 66/2014

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

Gemaakt in China/ Ontworpen in Spanje

## 8. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



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

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

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

## 9. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Cecotec is aansprakelijk tegenover de eindgebruiker of consument voor elk gebrek aan overeenstemming dat bestaat op het ogenblik van de levering van het product onder de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgelegd in de toepasselijke regelgeving. Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel.







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

## 10. COPYRIGHT

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

Rys. 1 Deska rozdzielcza

	1. Anulacja ON/OFF	Naciśnij, aby anulować aktualny stan pracy i między trybem oczekiwania.
	2. Czasomierz/ Zabezpieczenie przed dziećmi	W celu aktywacji funkcji czasomierza/blokady rodzicielskiej trzymaj wciśniętą ikonę przez 3 sek. (mniej więcej).
	3. Opóźniony koniec	Naciśnij ikonę, aby ustawić czas końca gotowania.
	4. Szybkie ogrzewanie	Naciśnij ikonę, aby ustawić szybkie wstępne gotowanie w piekarniku.
	5. Funkcja piekarnika	Przytrzymaj wciśniętą tę ikonę przez ok. 3 sek., aby zmienić tryb ogrzewania.
	6. Pasek ustawień (Slider)	Przesuń palcem po pasku ustawień, aby zmienić walory, które są pokazane na ekranie.
	7. Czas trwania i regulacja czasu	Ustaw czas trwania gotowania, a następnie wybierz funkcję i ustaw czas w trybie czuwania.
	8. Ustawienie temperatury	Naciśnij ikonę, aby ustawić żądaną temperaturę.
	9. Lampa On/Off	Naciśnij, aby zapalić lub zgasić światło.
	10. Start/Pauza	Naciśnij, aby rozpocząć lub wstrzymać gotowanie.

### Uwaga

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

W stanie roboczym pomarańczowe światło pozostaje włączone; w stanie czuwania białe światło pozostaje włączone.\*

\*Ciepło światła może być zmienne zależnie od modelu piekarnika.

## 2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest zapakowane w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe.



Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania można przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w przypadku konieczności jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich jego elementów.

- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone i są w dobrym stanie. Jeśli któregoś z nich brakuje lub jest w złym stanie, natychmiast skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
  - Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy, należy wyczyścić wnętrze jak i akcesoria.
1. Usuń wszystkie naklejki, folie zabezpieczające powierzchnię i części zabezpieczające wysytkę.
  2. Wyjmij wszystkie akcesoria i boczne kratki od wewnątrz.
  3. Dokładnie wyczyść akcesoria i półki boczne wodą z mydłem i ściereczką kuchenną lub miękką szczotką.
  4. Upewnij się, że wnętrze nie zawiera resztek opakowania, takich jak kulki styropianowe lub kawałki drewna, które mogą spowodować zagrożenie pożarowe.
  5. Wyczyść gładkie powierzchnie wnętrza i drzwi miękką, wilgotną ściereczką.
  6. Aby wyeliminować nowy zapach, używaj urządzenia, gdy jest puste i drzwiczki piekarnika są zamknięte.
  7. Utrzymuj dobrą wentylację kuchni podczas pierwszego nagrzewania się urządzenia. Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala od kuchni podczas użytkowania. Zamknij drzwi sąsiednich pomieszczeń.
  8. Dokonaj ustawień wskazanych poniżej. Informacje na temat trybu grzania i temperatury, której należy użyć, można znaleźć w sekcji „Obsługa”.

### Po schłodzeniu piekarnika

1. Wyczyść gładkie powierzchnie i drzwi wodą z mydłem i ręcznikiem kuchennym.
2. Osuszyć wszystkie powierzchnie.
3. Zamontować stojaki boczne i prowadnicę teleskopową.

### Zawartość opakowania

- Wielofunkcyjny piekarnik do zabudowy
- Taca
- Kratka
- Kamień do pizzy (Pizza Stone)
- Akcesorium do przyrządzania mięs/steków (Steak master)
- Kratki boczne
- Prowadnice teleskopowe
- Instrukcja obsługi

### 3. INSTALACJA

- Aby urządzenie działało bezpiecznie, musi zostać zainstalowane przez wykwalifikowanego specjalistę zgodnie z instrukcją instalacji i obowiązującymi przepisami lokalnymi. Uszkodzenia spowodowane niewłaściwą instalacją nie są pokryte gwarancją.
- Podczas instalacji należy nosić rękawice ochronne, aby uniknąć skaleczeń spowodowanych ostrymi krawędziami.
- Przed instalacją sprawdź, czy urządzenie nie jest uszkodzone, nie podłączaj go do sieci, jeśli jest uszkodzone.
- Przed włączeniem urządzenia należy usunąć z produktu całe opakowanie i folię samoprzylepną.
- Gniazdko musi być dostępne lub zawierać przetątnik w statym okablowaniu, aby w razie potrzeby można było odłączyć urządzenie od zasilania po instalacji, kiedy będzie to potrzebne.
- Nie należy instalować urządzenia za panelem ozdobnym, aby uniknąć przegrzania drzwi.
- Postępuj zgodnie z wymiarami pokazanymi (w milimetrach) na rysunku 2, aby zainstalować piekarnik.

### 4. FUNKCJONOWANIE

#### Ustawienia czasu


Przed użyciem piekarnika należy ustawić czas.



1. Po podłączeniu piekarnika do prądu naciśnij ikonę zegara ⌚, aby ustawić aktualny czas za pomocą paska regulacji.
2. Naciśnij ponownie ikonę zegara ⌚, aby ustawić minuty za pomocą paska regulacji.
3. Dotknij ikony zegara ⌚, aby zakończyć ustawianie.

Uwaga

Zegar ma wyświetlacz 24h.

#### Rodzaje ogrzewania:

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

	Konwekcja	50~250°C	Do pieczenia lub opiekania na jednej lub kilku wysokościach. Ciepło jest wydzielane z pierścienia termicznego, który równomiernie otacza wentylator.
	ECO	140~240°C	Służy do oszczędzania energii podczas gotowania.
	Standardowy + wentylator	50~250°C	Do pieczenia lub opiekania na jednej lub kilku wysokościach. Wentylator rozprawdza ciepło z rezystorów równomiernie wewnątrz.
	Ciepło przez promieniowanie	150~250°C	Do gotowania niewielkich ilości potraw i przyrumieniania potraw. Umieść żywność w środkowej części pod górnym elementem grzewczym.
	Podwójny górny opór „Grill” + wentylator	50~250°C	W celu pieczenia płaskich przedmiotów i przyrumieniania potraw. Wentylator rozprawdza ciepło równomiernie wewnątrz.
	Podwójny opór „Grill”	150~250°C	W celu pieczenia płaskich przedmiotów i przyrumieniania potraw.
	Pizza	50~250°C	Do pizzy i potraw wymagających dużej ilości ciepła od dołu. Niższy opór i pierścień grzewczy zostaną włączone.
	Mniejszy opór	30~220°C	Aby dodać dodatkowe zarumienienie do pizzy, tarty i ciasta. Ciepło pochodzi z dolnej części piekarnika.
	Rozmrażanie	-	Do lekkiego rozmrażania zamrożonej żywności.
	Fermentacja	30~45°C	Do robienia ciasta drożdżowego i zakwasu do wyrastania i fermentacji jogurtu.

**Ostrzeżenie**

Funkcje rozmrażania, wyrastania i „ECO” nie mogą korzystać z trybu szybkiego nagrzewania.

**Ostrzeżenie**

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

## POLSKI

### Ostrzeżenie

- Aby rozmrozić duże porcje żywności, można wyjąć boczne półki i umieścić pojemnik na dnie piekarnika.
- Aby podgrzać naczynia, wygodnie jest wyjąć boczne półki i skorzystać z trybu grzania gorącym powietrzem (Konwekcja i Konwencjonalny + Wentylator), z ustawieniem temperatury 50°C. Z trybu gorącego powietrza należy korzystać, jeśli więcej niż połowa dna piekarnika c naczynia.
- Aby osiągnąć optymalną dystrybucję ciepła w piekarniku podczas ogrzewania przez wentylator, wentylator będzie działał w określonych momentach podczas procesu nagrzewania, aby zapewnić najlepszą możliwą wydajność.




### Wentylator chłodzący

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


### Ostrzeżenie

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


### Użytkowanie urządzenia

1. Po podłączeniu piekarnika do zasilania należy nacisnąć symbol funkcji piekarnika,  aby wybrać żądane funkcje, za pomocą paska regulacji lub symboli „</>” ustawić temperaturę pieczenia.
2. Naciśnij ikonę Start/Pauza,  aby piekarnik zaczął działać; jeśli tego nie zrobisz, piekarnik powróci do ustawionego czasu po 10 minutach.
3. Podczas procesu gotowania możesz nacisnąć przycisk ON/OFF , aby zatrzymać piekarnik.

### Uwaga




Po ustawieniu temperatury można nacisnąć przycisk  regulacji czasu/temperatury/pary, aby dostosować czas trwania procesu gotowania za pomocą paska regulacji lub przycisków „+/-”.

### Szybkie ogrzewanie



- Możesz użyć funkcji szybkiego nagrzewania, aby skrócić czas nagrzewania. Po wybraniu funkcji naciśnij ikonę szybkiego nagrzewania , nagrzewania, a odpowiednia ikona zaświeci się na ekranie.
- Jeśli którakolwiek z funkcji nie może korzystać z trybu szybkiego nagrzewania, piekarnik wyemituje sygnał dźwiękowy. Funkcje rozmrażania, wyrastania i „ECO” nie mogą korzystać z trybu szybkiego nagrzewania.

### Zakończenie czasu opóźnionego startu (Opóźniony start)

Po ustawieniu czasu gotowania można również ustawić opóźnione zakończenie.

1. Dotknij ikony Opóźnione zakończenie  , użyj paska regulacji lub ikon „</>”, aby ustawić opóźnienie zakończenia w godzinach, a następnie ponownie dotknij  ikony Opóźnione zakończenie, aby zmienić minuty. Po wybraniu opóźnionego zakończenia naciśnij ponownie tę samą ikonę  aby potwierdzić.
2. Aby ustawić opóźnione zakończenie, należy wcześniej ustawić czas.
3. Na przykład, jeśli opóźnione zakończenie jest ustawione na 10:00, a czas pieczenia to 1 h, piekarnik włączy się o 9:00 i zakończy o 10:00.

### Zmiany podczas gotowania

- Podczas pracy urządzenia można zmienić ustawienie trybu grzania i ustawienia temperatury za pomocą funkcji piekarnika lub paska ustawień. Po dokonaniu żądanych zmian, po 6 sekundach bezczynności, piekarnik zastosuje wybrane zmiany.
- Jeśli chcesz zmienić czas gotowania, gdy jest aktywny, dotknij ikony zegara  i dostosuj go za pomocą paska regulacji lub ikon „</>”. Po dokonaniu żądanych zmian, po 6 sekundach bezczynności, piekarnik zastosuje wybrane zmiany. Jeśli rozpoczniesz proces gotowania z opóźnionym zakończeniem, nie będziesz mieć możliwości zmiany czasu gotowania.
- Jeśli chcesz anulować proces gotowania, naciśnij ikonę ON/OFF .


#### Uwaga

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

#### Ostrzeżenie

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



#### Czasomierz

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

### Blokada rodzicielska


- To urządzenie posiada blokadę dziecięcą, aby dzieci nie mogły przypadkowo włączyć piekarnika lub zmienić ustawień.

## POLSKI

- Nacisnąć i przytrzymać ikonę  przez 3 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć blokadę przed dziećmi. Naciśnij go ponownie przez 3 sekundy, a piekarnik się odblokuje. Gdy blokada rodzicielska jest włączona, ikona kłódki pojawi się  na pasku stanu.
- Możesz aktywować i dezaktywować blokadę rodzicielską, gdy piekarnik pracuje lub nie.

### Wersja demo

Tryb „Demo”, z funkcją zapisywania danych podczas wyłączenia. Funkcja zapisywania podczas wyłączenia piekarnika: na przykład, jeśli piekarnik jest włączony, ustawiony jest tryb demonstracyjny, po wyłączeniu i ponownym włączeniu, tryb zachowa poprzednie dane. Po włączeniu trybu demonstracyjnego rezystory nie działają.

1. W trybie gotowości naciśnij i przytrzymaj ikonę Anuluj ON/OFF , aby przejść do trybu demonstracyjnego, na ekranie powinno pojawić się „wy”.
2. Przesuń pasek regulacji w prawo, aby otworzyć tryb demonstracyjny, na wyświetlaczu pojawi się „off”; przesuń pasek regulacji w lewo, aby zamknąć tryb demonstracyjny, na wyświetlaczu pojawi się „on”

### Ostrzeżenie


Możesz nacisnąć ikonę anulowania ON/OFF aby wyjść z ustawień lub odczekać 3 sekundy, aby automatycznie wyjść ze stanu ustawień trybu demonstracyjnego i powrócić do stanu gotowości.

### Tryb Pamięci

Tryb „Pamięć” posiada funkcję zapisywania danych. Zapisuje dane gotowania co 25 minut. Jeśli zasilanie zostanie odłączone podczas pracy, po ponownym włączeniu piekarnika tryb „Pamięć” będzie nadal działał, dopóki czas pieczenia nie wyniesie 0. Możesz nacisnąć ikonę Anuluj WŁ./WYŁ., aby powrócić do trybu gotowości.

1. W trybie gotowości naciśnij i przytrzymaj ikonę szybkiego nagrzewania przez 3 sekundy, aby przejść do trybu „Pamięć”. Na wyświetlaczu pojawi się 5A8. Interwał ustawiania czasu wynosi 24-80 godzin.
2. Czas gotowania można regulować przesuwając pasek regulacji.
3. Naciśnij ikonę start/pauza (tryb „Pamięć” uruchamia się automatycznie po 8 sekundach).

### Ostrzeżenie

Podczas pracy w tym trybie będzie działać tylko ikona Anuluj ON/OFF  wszystkie inne funkcje będą wyłączone.

### Akcesoria

1. Kratka (Rys. 3)

Do naczyń do pieczenia, tortownic i naczyń żaroodpornych. Do grillowania lub przyrumieniania potraw.

2. Blacha do pieczenia (rys. 4)

- Do pieczenia mniejszych potraw na tej blasze.
- Możesz używać tacy do umieszczania płynów lub gotowania potraw z sokiem lub sokiem.
- Do ciast, placków, dań mrożonych i dużych pieczeni.
- 3. Kamień do pizzy (Pizza Stone) (Rys. 5)
  - Specjalny dodatek do pieczenia pizzy.
- 4. Akcesoria do pieczenia mięs/steków (Steak master) (rys. 6)
  - Specjalny dodatek do gotowania mięsa.
- 5. Kratki boczne (Rys. 7)
- 6. Prowadnica teleskopowa (Rys. 8)

#### Uwagi

- Zawsze używaj oryginalnych akcesoriów dostarczonych przez Cecotec. Są specjalnie zaprojektowane dla tego urządzenia.
- Akcesoria mogą się odkształcać po podgrzaniu. Nie wpłynie to na jego działanie. Gdy ostygną, powrócą do swojego pierwotnego kształtu.

#### Instalacja akcesoriów

Piekarnik ma 5 pozycji w swojej komorze wewnętrznej. Pozycje stojaków bocznych są liczone od dołu do góry.

#### Ostrzeżenie

1. Upewnij się, że wkładasz akcesoria zawsze we właściwym kierunku.
2. Akcesoria należy umieścić w środku aż do ściany wewnętrznej, tak aby nie dotykały drzwi urządzenia.

#### Ochrona przed przechyleniem/upadkiem

Nasadki można wyciągnąć mniej więcej do połowy bez przewracania się. Podczas wkładania kratki upewnij się, że jest skierowana we właściwym kierunku, jak na rysunkach 9.

#### Efektywne zużycie energii

- Usuń wszystkie akcesoria, które nie są potrzebne podczas gotowania i pieczenia. Staraj się jak najmniej otwierać drzwiczki podczas pieczenia.
- Jeśli otworzysz drzwi podczas gotowania, tryb zmieni się na „Lampa”. Ustawienie temperatury nie ulegnie zmianie.
- Zmniejsz ustawienie temperatury w trybach bez wentylatora do 50°C na 5-10 minut przed końcem czasu pieczenia. Ciepło wewnętrzne pomoże zakończyć proces gotowania.
- Jeśli to możliwe, używaj ogrzewania wentylatorem. Możesz gotować i piec, korzystając z termo obiegu na więcej niż jednym poziomie jednocześnie. Jeśli nie jest możliwe jednoczesne gotowanie i pieczenie różnych potraw, można podgrzewać jedno po drugim, aby skorzystać z funkcji nagrzewania piekarnika.
- Nie podgrzewaj wstępnie pustego piekarnika, jeśli nie jest to konieczne.

## POLSKI

- Jeśli to konieczne, włóż żywność do piekarnika natychmiast po osiągnięciu żądanej temperatury; lampka kontrolna zgaśnie po jej osiągnięciu.
- Nie używaj odblaskowej folii aluminiowej do zakrywania wnętrza. Używaj lekkich form do pieczenia i patelni o ciemnym, matowym wykończeniu. Staraj się nie używać ciężkich opraw o błyszczących powierzchniach, takich jak stal nierdzewna lub aluminium.

### Ryzyko dla zdrowia

Akryloamid powstaje głównie w wyniku długotrwałego podgrzewania produktów bogatych w skrobię (np. ziemniaków, frytek, chleba) w bardzo wysokich temperaturach.

#### Porady

- Używaj krótkich czasów gotowania.
- Gotuj potrawy na złocisto-żółty kolor na powierzchni, nie pozwól im się przypalić lub zbrązowieć.
- Większe porcje zawierają mniej akrylamidu.
- Jeśli to możliwe, użyj funkcji grzania wentylatorem.

## 5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed czyszczeniem upewnij się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.

### Środki czyszczące

- Przy dobrej pielęgnacji i czyszczeniu Twoje urządzenie zachowa swój pierwotny wygląd i będzie działać w pełni przez długi czas. Następnie, znajdziesz instrukcje czyszczenia i dbania o urządzenie.
- Aby zapobiec uszkodzeniu różnych powierzchni użytkowaniem niewłaściwego produktu czyszczącego, zaobserwuj informację na tabeli. W zależności od modelu, w urządzeniu mogą nie znajdować się wszystkie wymienione części.

#### Ostrzeżenie

Ryzyko uszkodzenia powierzchni, nie stosować: silnych lub ściernych środków czyszczących, środków czyszczących z dużą zawartością alkoholu, twardych szorstkich zmywaków lub gąbek czyszczących, myjek wysokociśnieniowych lub parowych lub specjalnych środków czyszczących do czyszczenia urządzenia na gorąco.

#### Wskazówka

Postępuj zgodnie z instrukcjami producenta dotyczącymi środków czyszczących i pielęgnacyjnych.



Zewnętrzna powierzchnia urządzenia - Czyszczenie	
Zewnętrzna powierzchnia urządzenia. Część przednia ze stali nierdzewnej	Gorąca woda z mydłem: Wytrzyj ściereczką kuchenną, a następnie osusz miękką ściereczką. Usuń natychmiastowo ślady osadu wapna, tłuszcz, skrobia i albumina. Pod tymi plamami może tworzyć się korozja. Specjalne środki czyszczące do stali nierdzewnej odpowiednie do gorących powierzchni można nabyć w specjalistycznych sklepach. Miękką szmatką nanieść bardzo cienką warstwę środka czyszczącego.
Plastik	Gorąca woda z mydłem: Wytrzyj ściereczką kuchenną, a następnie osusz miękką ściereczką. Nie używaj środków do czyszczenia szkła ani metalowych czyściki czy tych wykonanych z włókna szklanego w celu czyszczenia.
Malowane powierzchnie	Gorąca woda z mydłem: Wytrzyj je ściereczką kuchenną, a następnie osusz miękką ściereczką.
Panel kontroli	Gorąca woda z mydłem: Wytrzyj ściereczką kuchenną, a następnie osusz miękką ściereczką. Nie używaj środków do czyszczenia szkła ani metalowych czyściki czy tych wykonanych z włókna szklanego w celu czyszczenia.
Panele na drzwiach	Gorąca woda z mydłem: Wytrzyj ściereczką kuchenną, a następnie osusz miękką ściereczką. Nie używaj środka do czyszczenia szkła, skrobaczki do szkła ani gąbki ze stali nierdzewnej.
Czyszczenie urządzenia z zewnątrz	
Klamka do drzwiczek	Gorąca woda z mydłem: Wytrzyj ściereczką kuchenną, a następnie osusz miękką ściereczką. Jeśli odkamieniacza wejdzie w kontakt z klamką drzwi, należy go natychmiast wyczyścić. W przeciwnym razie nie będziesz w stanie usunąć plam.
Powierzchnie emaliowane	Postępuj zgodnie z instrukcjami czyszczenia powierzchni wewnątrz piekarnika, które podano w tabeli.
Szklana osłona do oświetlenia wewnętrznego	Gorąca woda z mydłem: Wytrzyj ściereczką kuchenną, a następnie osusz miękką ściereczką. Jeśli wewnątrz jest bardzo brudne, użyj środka do czyszczenia piekarników.

Uszczelka drzwi. nie usuwaj tego	Gorąca woda z mydłem: Wyczyść go ściereczką kuchenną. Nie przecieraj uszczelki.
Pokrywa drzwi ze stali nierdzewnej (w zależności od modelu)	Specjalny środek czyszczący do stali nierdzewnej: Przeczytaj instrukcje producenta dotyczące środka czyszczącego. Zdejmij pokrywę drzwi, aby ją wyczyścić.
Akcesoria	Gorąca woda z mydłem: Namocz je w wodzie i wyczyść ściereczką kuchenną lub szczotką. W przypadku silnych osadów brudu należy użyć druciaka ze stali nierdzewnej.
Kratki boczne	Gorąca woda z mydłem: Namocz je w wodzie i wyczyść ściereczką kuchenną lub szczotką.
System ekstrakcji (prowadnica teleskopowa)	Gorąca woda z mydłem: Wyczyść go ściereczką kuchenną lub szczotką. Nie usuwaj smaru, gdy prowadnice usuwania są wysunięte. Najlepszym rozwiązaniem jest czyszczenie systemu po wprowadzeniu prowadnic. Nie myj go w zmywarce.

Ważne

- Niewielkie różnice kolorystyczne na przedzie urządzenia wynikają z zastosowania różnych materiałów, takich jak szkło, plastik i metal.
- Cienie na panelach drzwi, które wyglądają jak smugi, są efektem odbić od oświetlenia wewnętrznego.
- Glazura jest wypalana w bardzo wysokich temperaturach. Może to spowodować nieznaczną zmianę koloru. Jest to całkowicie normalne i nie wpływa na działanie. Brzegi cienkich patelni nie mogą być w pełni emaliowane. W rezultacie krawędzie te mogą być szorstkie. Nie wpływa to na ochronę antykorozyjną.
- Zawsze utrzymuj urządzenie w czystości i natychmiast usuwaj brud, aby nie gromadziły się uporczywe osady brudu.
- Wyczyść wnętrze piekarnika po każdym użyciu. W ten sposób nie upieczesz jedzenia na tym błocie.
- Usuń natychmiastowo ślady osadu wapna, tłuszcz, skrobia i albumina.
- Plamy z jedzenia z zawartością cukru usuwaj natychmiast, jeśli to możliwe, dopóki plama jest jeszcze gorąca. Zachowaj szczególną ostrożność, aby uniknąć poparzeń. Nosić odpowiednie rękawice.
- Używaj naczyń nadających się do pieczenia w piekarniku, na przykład formy do pieczenia.

### Drzwi piekarnika

- Przy dobrej pielęgnacji i czyszczeniu Twoje urządzenie zachowa swój pierwotny wygląd i będzie działać w pełni przez długi czas.
- Aby wyczyścić i zdjąć panele drzwi, możesz zdjąć drzwi piekarnika. Zawiasy drzwi urządzenia są wyposażone w dźwignię blokującą.
- Gdy dźwignie blokujące są zamknięte, drzwi urządzenia są zabezpieczone. Nie można go odłączyć.
- Gdy dźwignie blokujące są otwarte w celu zdjęcia drzwi urządzenia, zawiasy są zablokowane. Nie można ich zamknąć pod ciśnieniem. Rys. 10

### Ostrzeżenie - zagrożenie zranieniem

1. Jeśli zawiasy nie są blokowane, mogą zamykać się z dużą siłą. Upewnij się, że dźwignie blokujące są zawsze całkowicie zamknięte lub podczas zdejmowania drzwi urządzenia, całkowicie otwarte.
2. Zawiasy urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, należy uważać, aby się nie zaczepić. Trzymaj ręce z dala od zawiasów.

### Zdejmowanie drzwi piekarnika. (Rys. 11)

1. Otwórz całkowicie drzwi.
2. Otwórz dwie dźwignie blokujące po lewej i prawej stronie.
3. Zamknąć drzwi urządzenia do oporu.
4. Obiema rękami chwyć drzwi z lewej i prawej strony i pociągnij do góry.

### Zespół drzwi piekarnika

Założyć drzwi urządzenia w odwrotnej kolejności niż wyjmowanie.

1. Podczas mocowania drzwi urządzenia upewnij się, że oba zawiasy są umieszczone dokładnie w otworach montażowych na panelu przednim wewnątrz. Upewnij się, że zawiasy są włożone we właściwej pozycji. Powinny być w stanie włożyć je łatwo i bez oporu. Jeśli poczujesz opór, sprawdź, czy zawiasy są prawidłowo włożone w otwory.
2. Otwórz całkowicie drzwi. Otwierając drzwi urządzenia, można ponownie sprawdzić, czy zawiasy znajdują się we właściwej pozycji. W przypadku nieprawidłowego montażu drzwi nie można całkowicie otworzyć.
3. Zamknij ponownie dwie dźwignie blokujące.
4. Zamknąć drzwi piekarnika. Jednocześnie jeszcze raz sprawdź, czy drzwi są we właściwym położeniu i czy szczeliny wentylacyjne nie są częściowo uszczelnione. Rys. 12

### Usuwanie pokrywy drzwi

Plastikowa warstwa na pokrywie drzwi może się odbarwić. W celu dokładnego wyczyszczenia można zdjąć pokrywę.

Zdjąć drzwi urządzenia jak powyżej.

1. Naciśnij prawą i lewą stronę pokrywy.

## POLSKI

2. Usuń ostonę.
3. Po zdjęciu ostony drzwi pozostałe części drzwi urządzenia można łatwo zdjąć w celu dalszego czyszczenia. Po zakończeniu czyszczenia drzwi urządzenia załóż pokrywę z powrotem i dociśnij ją, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu
4. Zamontować drzwiczki piekarnika i zamknąć je jak powyżej. Rys. 13

### Ostrzeżenie

Po zamontowaniu drzwi urządzenia można również skorzystać z okazji i zdjąć ostonę drzwi.

1. Zdjęcie ostony drzwi uwolni wewnętrzną szybę drzwi urządzenia; to szkło może się łatwo przesunąć i spowodować uszkodzenie lub obrażenia.
2. Usunięcie ostony drzwi i wewnętrznej szyby prowadzi do zmniejszenia całkowitej masy drzwi urządzenia. Zawiasy mogą się łatwiej przesuwac podczas zamykania drzwi i mogą się zaczepić. Trzymaj ręce z dala od zawiasów.

Ze względu na powyższe dwa punkty zaleca się, aby nie zdejmować pokrywy drzwi, chyba że drzwi urządzenia są zdemontowane. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niewłaściwym użytkowaniem.

### Kratki boczne

Jeśli chcesz wyczyścić grille boczne i wewnętrzne, możesz je wyjąć i wyczyścić. Przy dobrej pielęgnacji i czyszczeniu Twoje urządzenie zachowa swój pierwotny wygląd i będzie działać w pełni przez długi czas.

1. Pociągnij przednią część bocznych żaluzji poziomo w przeciwnym kierunku, aż przedmiot wysunie się. Następnie możesz usunąć szyny, jak pokazano na rys.14.
2. Umieść boczną półkę z powrotem w piekarniku, najpierw włóż prawidłowo tylną część prowadnicy bocznej do otworu w piekarniku, a następnie włóż przednią część elementu do otworu.

### Mocowanie przewodnic teleskopowych

**(weź lewą stronę jako przykład, aby zamocować przewodnice po prawej stronie)**

1. Umieść punkty A i B (rysunek 15) przewodnic teleskopowych poziomo na drucie zewnętrznym.
2. Obróć przewodnice teleskopowe o 90 stopni w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (po prawej stronie).
3. Przesuń przewodnice teleskopowe do przodu, tak aby punkt C pasował do dolnego drutu, a punkt D do górnego drutu.

### Demontaż przewodnic teleskopowych. Rys. 16

(weź lewą stronę jako przykład, aby usunąć przewodnice po prawej stronie)

1. Mocno podnieś jeden koniec szyn teleskopowych.
2. Podnieś wszystkie prowadnice teleskopowe i zdejmij je, pociągając do tyłu.

### Umieszczenie kabla zasilania. Rys. 17

#### Ważne

Wymiany kabla zasilającego może dokonać wyłącznie Serwis Pomocy Technicznej Cecotec lub wykwalifikowany technik.

Pozycja A pokazuje położenie skrzynki przyłączeniowej z tyłu piekarnika

- a. Wyłącz zasilanie, użyj małego śrubokręta do odkręcenia śrub 1 i 2.
- b. Za pomocą śrubokręta krzyżakowego odkręć śruby 3, 4, 5 i 6.
- c. Włóż nowy kabel zasilający: włóż żółto-zielony kabel do złącza 3, brązowy kabel do złącza 4, a niebieski kabel do złącza 5.
- d. Po przekręceniu śruby 6 pokrywa skrzynki przyłączeniowej zamknie się i wymiana zostanie zakończona.

#### Legenda rysunek 17

7.- Kabel brązowy > (faza L1)

8.- Zielony / Żółty> (Uziemienie)

9.- Kabel niebieski > (neutralny N)

## 6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

- Jeśli wystąpi awaria, przed skontaktowaniem się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec, upewnij się, że awaria nie jest spowodowana nieprawidłowym użytkowaniem i zapoznaj się z tabelą awarii, aby spróbować samodzielnie rozwiązać problem. W wielu przypadkach sam użytkownik może w łatwy sposób rozwiązać usterki techniczne urządzenia.
- Jeśli nie uzyskasz pożądanych rezultatów z niektórymi produktami spożywczymi, możesz znaleźć wiele wskazówek i instrukcji dotyczących przygotowania na końcu instrukcji obsługi.

Problemy		Możliwa przyczyna i rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Wypalony bezpiecznik	Sprawdź elementy sterujące i zabezpieczające panelu elektrycznego w swoim domu
	Odcięcie dostawy prądu.	Sprawdź, czy działa oświetlenie kuchenne lub inne urządzenia.

Przyciski nie działają łatwo	Jest brud lub tłuszcz	Dokładnie wyczyść panel sterowania (patrz rozdział dotyczący czyszczenia i konserwacji)
Wentylator nie działa w sposób ciągły: Ogrzewanie wentylatorem		Jest to normalne ze względu na lepszą dystrybucję ciepła i najlepszą możliwą wydajność piekarnika.
Po użyciu słychać hałas i obserwuje się przepływ powietrza w pobliżu panelu sterowania.		Wentylator chłodzący pozostaje aktywny, aby zapobiec wysokiej wilgotności wewnątrz i schłodzić piekarnik dla Twojego komfortu. Wentylator chłodzący wyłączy się automatycznie.
Żywność nie jest wystarczająco ugotowana w czasie wskazanym w przepisie.		Używasz innej temperatury niż w przepisie. Sprawdź ponownie temperaturę. Ilość składników różni się od przepisu. Dokładnie sprawdź przepis.
Nierówne pieczenie		Ustawienie temperatury jest zbyt wysokie lub nie używasz prawidłowej wysokości. Dokładnie sprawdź przepis i ustawienia. Wykończenie powierzchni, kolor i/lub materiał użytych przyborów nie były najlepszą opcją dla wybranej funkcji. W przypadku korzystania z promieniowania ciepłego, takiego jak górne i dolne elementy grzejne, należy używać lekkich, ciemnych naczyń do pieczenia o matowym wykończeniu.
Światło się nie włącza		Musisz wymienić lampę Wymiana kabla sieciowego może być przeprowadzona wyłącznie przez Serwis Pomocy Technicznej Cecotec lub przez wykwalifikowanego i uprawnionego elektryka.

- Jeśli żadna z tych sytuacji nie odpowiada Twojemu problemowi, nie próbuj samodzielnie demontować ani naprawiać urządzenia. Naprawy przeprowadzane przez niedoświadczonych osoby mogą spowodować obrażenia lub poważne awarie. Skontaktuj się z serwisem pomocy technicznej Cecotec. Naprawę musi przeprowadzić autoryzowany technik, który może używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- Samodzielna lub nieautoryzowana konserwacja wpłynie na bezpieczeństwo użytkownika produktu i zastosowanie zasad gwarancji.

### **Ostrzeżenie - niebezpieczeństwo porażenia prądem**

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

**Maksymalny czas pracy**

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

**Wymiana lampy narożnej wewnątrz piekarnika.** Rys. 18

- Jeśli wentylator się nie uruchamia, skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
- Wymiana kabla sieciowego może być przeprowadzona wyłącznie przez Serwis Pomocy Technicznej Cecotec lub przez wykwalifikowanego i uprawnionego elektryka.
- Typ źródła światła > żarówka halogenowa żaroodporna, 25 W i 230 V.

**Ostrzeżenie**

- Ryzyko porażenia prądem elektrycznym: Podczas wymiany żarówki styki w gnieździe żarówki będą pod napięciem. Odłącz urządzenie od sieci lub wyłącz przetączyk różnicowy w swoim domu.
- Podczas pracy powierzchnia urządzenia może osiągać bardzo wysokie temperatury. Nigdy nie dotykaj wewnętrznej powierzchni urządzenia ani rezystorów. Pozostaw urządzenie do całkowitego ostygnięcia. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.





1. Umieść ręcznik kuchenny w piekarniku, gdy jest zimny, aby zapobiec zepsuciu.
2. Obróć nasadkę lampy w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ją zdjąć. Wyciągnij boczną kratkę, a następnie podważ trochę płaskim śrubokrętem, aby zdjąć szklaną osłonę (boczna żarówka).
3. Wyciągnij żarówkę, nie przekreślaj jej.
4. Ponownie przykręć szklaną pokrywę.
5. Zdejmij ścierekę do naczyń i włącz wyłącznik, aby sprawdzić, czy żarówka się zaświeci.
6. Po sprawdzeniu, czy żarówka działa po jej wymianie, nie zapomnij ponownie założyć bocznej kratki.

**Szklana pokrywka**

Jeśli szklana osłona żarówki halogenowej jest uszkodzona, skonsultuj się z Serwisem Technicznym Cecotec.

## 7. DANE TECHNICZNE

Możesz zapoznać się z informacjami technicznymi, skanując załączony kod QR.

Referencja	02831	02832	02833	02834
Model	Bolero Hexa SM406000 Edge+ A+	Bolero Hexa SM406000 Glass Black A+	Bolero Hexa SM406000 Glass White A+	Bolero Hexa SM406000 Glass Grey A+
Kod QR				
Napięcie znamionowe	220-240 V~			
Frekwencja	50-60 Hz			
Moc całkowita	2900 W			
Klasa efektywności energetycznej*	A+			

\*A+++ (najwyższa wydajność) do D (najniższa wydajność)

	Symbol	Wartość	Ilość
Identyfikacja modelu		02831 / 02832 / 02833 / 02834	
Rodzaj piekarnika		Piekarnik elektryczny	
Masa urządzenia	M	31.8	kg
Ilość komór		1	
Źródło ciepła na komorę (elektryczna lub gaz)		Elektryczność	
Objętość komory	V	68	l



Wymagany pobór mocy (elektryczność). Zużycie energii potrzebnej do ogrzania wsadu standardowego w przedziale piekarnika gazowego podczas cyklu w trybie wymuszonego obiegu (końcowa energia elektryczna)	EC <sub>komora elektryczna</sub>	115.0	kWh/cykl
Zużycie energii potrzebnej do ogrzania wsadu standardowego w przedziale piekarnika gazowego podczas cyklu w trybie wymuszonego obiegu (końcowa energia gazu)	EC <sub>komora elektryczna</sub>	73.0	kWh/cykl
Zużycie energii potrzebnej do ogrzania wsadu standardowego w przedziale piekarnika gazowego podczas cyklu w trybie wymuszonego obiegu (końcowa energia gazu)	EC <sub>komora gazu</sub>	N.A N.A	MJ/cykl kWh/cykl ( <sup>1</sup> )
Zużycie energii potrzebnej do ogrzania wsadu standardowego w przedziale piekarnika gazowego podczas cyklu w trybie wymuszonego obiegu (końcowa energia gazu)	EC <sub>komora gazu</sub>	N.A N.A	MJ/cykl kWh/cykl
Wskaźnik efektywności energetycznej na przedział	EEl <sub>komora</sub>	105.8	
( <sup>1</sup> ) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo.			

Urządzenie jest zgodne z europejskimi normami i dyrektywami w wersji obowiązującej w momencie dostawy.

EU 65/2014

EU 66/2014

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

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

## 8. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

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

Przestrzeżenie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

## 9. GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

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

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.











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

## 10. COPYRIGHT

Prawa własności intelektualnej do tekstów tej instrukcji obsługi należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być w całości ani w części reprodukowana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przekazywana lub rozpowszechniana w jakikolwiek sposób (elektroniczny, mechaniczny, fotokopiuwany, nagrywany lub podobny) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, SL

## 1. DÍLY A SOUČÁSTI

Obr. 1 Ovládací panel

	1. Zrušit ON/OFF	Stisknutím zrušíte aktuální stav provozu a přejdete do pohotovostního režimu.
	2. Časovač / dětský bezpečnostní zámek	Chcete-li aktivovat funkci časovače/dětského zámku, stiskněte a podržte tuto ikonu po dobu 3 sekund (přibližně).
	3. Odložené ukončení	Stiskněte tuto ikonu pro nastavení času ukončení vaření.
	4. Rychlý přehřev	Stiskněte tuto ikonu pro rychlé přehřátí trouby.
	5. Funkce trouba	Stisknutím a podržením této ikony po dobu 3 sekund změníte režim ohřevu.
	6. Posuvník (Slider)	Posunutím konečku prstu po posuvníku nastavení změníte hodnoty zobrazené na obrazovce.
	7. Trvání a nastavení času	Nastavte dobu trvání pečení, poté zvolte funkci a nastavte dobu v pohotovostním režimu.
	8. Nastavení teploty	Stiskněte ikonu pro nastavení požadované teploty.
	9. Lampa ON / OFF	Stiskněte ji pro zapnutí a vypnutí světla.
	10. Start/Pauza	Stiskněte pro spuštění nebo pozastavení pečení.

### Poznámka

Grafika v této příručce je schematickým znázorněním a nemusí přesně odpovídat výrobku. V stavu provozu svítí oranžová kontrolka, v pohotovostním stavu svítí bílá kontrolka\*.

\*Barva světel se může lišit v závislosti na modelu trouby.

## 2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu určeném k ochraně při přepravě. Vyjměte zařízení z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Původní krabici a další obaly můžete uschovat na bezpečném místě, aby nedošlo k poškození zařízení, pokud byste jej v budoucnu potřebovali přepravovat. Pokud chcete zlikvidovat původní obal, ujistěte se, že všechny položky správně recyklujete.

## ČEŠTINA

- Zkontrolujte, zda jsou všechny díly a komponenty součástí dodávky a v dobrém stavu. Pokud některá chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte oficiální servisní službu Cecotec.
- Před prvním použitím spotřebiče je nutné vyčistit vnitřek trouby a příslušenství.
  1. Odstraňte všechny nálepky, povrchové ochranné fólie a přepravní ochranné díly.
  2. Vyjměte z vnitřku veškeré příslušenství, postranní mřížky a teleskopické výsuvy.
  3. Veškeré příslušenství důkladně očistěte vodou a mýdlem a kuchyňskou utěrkou nebo měkkým kartáčem.
  4. Ujistěte se, že uvnitř trouby nejsou zbytky obalů, jako jsou polystyrenové pelety nebo kusy dřeva, které by mohly způsobit nebezpečí požáru.
  5. Hladké povrchy vnitřního prostoru a dvířek očistěte měkkým vlhkým hadříkem.
  6. Chcete-li odstranit nový zápach, zahřejte troubu, když je prázdná a se zavřenými dvířky trouby.
  7. Během prvního zahřívání spotřebiče udržujte kuchyň dobře větranou. Během používání udržujte děti a domácí mazlíčky mimo dosah trouby. Zavřete dveře do sousedních pokojů.
  8. Nastavení proveďte podle pokynů níže. Informace o režimu ohřevu a teplotě, které se bude používat v spotřebiči, naleznete v části „Provoz“.

### Když trouba vychladne

1. Rovný povrch a dvířka očistěte neutrálním mýdlem, vodou a utěrkou.
2. Vysušte všechny povrchy.
3. Nainstalujte postranní mřížky a teleskopické výsuvy.

### Obsah krabice

- Multifunkční vestavná trouba
- Plech
- Rošt
- Příslušenství ke kameni na pizzu (Pizza Stone)
- Příslušenství pro pečení masa/kotlet (Steak master)
- Postranní mřížky
- Teleskopické výsuvy
- Návod k použití

## 3. INSTALACE




- Aby byl spotřebič bezpečně provozován, musí být instalován kvalifikovaným odborníkem v souladu s návodem k instalaci a místními předpisy. Na škody způsobené nesprávnou instalací se záruka nevztahuje.
- Během instalace používejte ochranné rukavice, abyste se vyhnuli pořezání o ostré hrany.
- Před instalací zkontrolujte, zda není spotřebič poškozen, a pokud je poškozený, nepřipojujte ho k elektrické síti.

- Před zapnutím spotřebiče odstraňte z výrobku všechny obaly a samolepicí fólie.
- Zásuvka musí být přístupná nebo musí být součástí pevné elektroinstalace vypínač, aby bylo možné spotřebič po instalaci v případě potřeby odpojit od napájení.
- Upozornění: neinstalujte spotřebič za dveře nebo dekorativní panel, aby nedošlo k přehřátí spotřebiče.
- Pro instalaci trouby dodržujte rozměry (v milimetrech) uvedené na obrázku 2.

## 4. PROVOZ

### Nastavení času





Před použitím trouby je nutné nastavit čas.

1. Po připojení trouby k elektrické síti stiskněte ikonu hodin  pro nastavení aktuálního času pomocí posuvníku pro nastavení.
2. Stiskněte znovu ikonu hodin  pro nastavení minut pomocí posuvníku pro nastavení.
3. Stiskněte ikonu hodin  pro dokončení nastavení.

Pozor

Hodiny mají 24hodinové zobrazení.

### Režimy ohřevu:

Režimy ohřevu	Teplota	Používání
 Konvekce (tradiční)	30~250°C	Pro tradiční pečení nebo zapékání na jedné úrovni. Vhodné zejména pro dorty s vláčnou polevou.
 Konvekce	50~250°C	Pro pečení nebo opékání v jedné nebo více úrovních. Teplota se rovnoměrně uvolňuje z ohřevného prstence, který obklopuje ventilátor.
 ECO	140~240°C	Slouží k úspoře energie při vaření.
 Konvekce + Ventilátor	50~250°C	Pro pečení nebo opékání v jedné nebo více úrovních. Ventilátor rozvádí teplo z topných těles rovnoměrně po celém vnitřním prostoru.

## ČEŠTINA

	Sálavý ohřev	150~250°C	Slouží k vaření malých množství potravin a k jejich opékání. Vložte potraviny do střední části pod horní topné těleso "Grill".
	Dvojitě horní topné těleso "Grill" + Ventilátor	50~250°C	K vaření plochých výrobků a k opékání potravin. Ventilátor rozvádí teplo rovnoměrně po celém vnitřním prostoru.
	Dvojitě topné těleso "Grill"	150~250°C	K vaření plochých výrobků a k opékání potravin.
	Pizza	50~250°C	Pro pizzu a pokrmy, které potřebují hodně tepla zespodu. Aktivuje se spodní topné těleso a ohřevný prstenec.
	Spodně topné těleso	30~220°C	Pro extra propečení základů pizzy, koláčů a dortů. Teplo přichází ze spodní části trouby.
	Rozmrazování	-	Pro lehké rozmrazování zmrazených potravin.
	Kvašení	30~45°C	K přípravě kynutého těsta a kvásku, ke kynutí (kynutí těsta pomocí droždí) a fermentaci jogurtu.

### Upozornění

Funkce rozmrazování, kvašení a „ECO“ nemohou používat režim rychlého předehevu.

### Varování

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

### Upozornění

- Pro rozmrazování velkých porcí jídla můžete vyjmout postranní mřížky a umístit nádobu na dno trouby.
- Pro ohřev nádobí doporučujeme vyjmout postranní mřížky a použít režimy horkovzdušného ohřevu (Konvekce a Konvenční ohřev + Ventilátor) s nastavením teploty 50 °C. Režim horkého vzduchu je nutné použít, pokud je na více než polovině dna trouby nádobí.
- Aby se dosáhlo optimálního rozložení tepla v troubě během ohřevu ventilátorem, bude ventilátor během ohřevu pracovat v určitých časech, aby byl zajištěn co nejlepší výkon.




### Chladicí ventilátor

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


#### Varování

- Neblokujte ventilační mřížku. V opačném případě může dojít k přehřátí trouby.
- Aby se spotřebič po použití rychleji ochladil, chladicí ventilátor bude fungovat ještě během krátké doby.


### Používání spotřebiče

1. Po připojení trouby k napájení stiskněte symbol funkce trouby  pro zvolení požadované funkce, pomocí posuvníku pro nastavení nebo symbolů „</>“ nastavte teplotu pečení.
2. Stiskněte ikonu Start/Pauza  pro spuštění trouby; pokud se tak nestane, trouba se po 10 minutách vrátí k nastavení času.
3. Během pečení můžete stisknutím ikony ON/OFF  troubu zastavit.

#### Pozor




Po nastavení teploty můžete stisknout ikonu hodin  a upravit dobu trvání procesu vaření pomocí posuvníku pro nastavení nebo tlačítek „</>“.

### Rychlý předehřev

- Funkci rychlého předehřevu můžete používat ke zkrácení doby předehřevu. Po výběru funkce stiskněte ikonu rychlého předehřevu , na displeji se rozsvítí příslušná ikona.
- Pokud některá z funkcí nemůže používat režim rychlého předehřevu, trouba zapípá. Funkce rozmrazování, kvašení a „ECO“ nemohou používat režim rychlého předehřevu.


### Nastavení času ukončení (Odložené ukončení)

Po nastavení doby pečení můžete nastavit také odložené ukončení.

Stiskněte ikonu Odloženého ukončení , pomocí posuvníku nastavení nebo ikon „</>“ nastavte odložené ukončení v hodinách a opětovným stisknutím ikony Odloženého ukončení  pro změnu minut. Po výběru odloženého ukončení stiskněte znovu stejnou ikonu  pro potvrzení.


1. Chcete-li nastavit odložené ukončení, musíte předtím nastavit čas.
2. Pokud je například odložené ukončení nastaveno na 10:00 hodin a doba pečení je 1 hodina, trouba se zapne v 9:00 hodin a skončí v 10:00 hodin.

### Změny během pečení

- Během provozu spotřebiče můžete měnit nastavení režimu ohřevu a teploty pomocí funkce trouby nebo na posuvníku nastavení. Po provedení požadovaných změn trouba po 6 sekundách nečinnosti provede zvolené změny.
- Pokud chcete změnit dobu pečení, když je aktivní, stiskněte ikonu hodin  a upravte ji

## ČEŠTINA

pomocí posuvníku nastavení nebo ikon „</>“. Po provedení požadovaných změn trouba po 6 sekundách nečinnosti provede zvolené změny. Pokud zahájíte proces pečení s odloženým ukončením, nebudete moci provést žádné změny v délce pečení.

- Pokud chcete proces pečení zrušit, stiskněte ikonu ON/OFF .


### Poznámka

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



### Varování

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

### Časovač


- Funkci časovače aktivujete stisknutím ikony Časovač . Po uplynutí času trouba jednou zapípá. Když ikonu stisknete poprvé, přejdete do nastavení hodin časovače; když ji stisknete podruhé, přejdete do nastavení minut. Třetím stisknutím aktivujete časovač s nastaveným časem.
- Časovač můžete aktivovat před i během pečení, ale při výběru funkce a teploty nebude časovač k dispozici.

### Dětský bezpečnostní zámek

- Tento spotřebič je vybaven dětským bezpečnostním zámek, aby děti nemohly troubu omylem zapnout nebo změnit její nastavení.
- Stiskněte a podržte ikonu  po dobu 3 sekund, abyste aktivovali dětský zámek. Znovu jej stiskněte na 3 sekundy a trouba se odemkne. Když je dětský zámek aktivován, zobrazí se na stavovém řádku ikona zámku .
- Dětský zámek můžete aktivovat a deaktivovat, když je trouba v provozu nebo ne.

### Předváděcí režim

"Předváděcí" režim s funkcí uložení dat při vypnutí. Funkce uložení při vypnutí trouby: pokud je například při zapnutí trouby nastaven předváděcí režim, po vypnutí a opětovném zapnutí trouby se uloží předchozí údaje. Po zapnutí předváděcího režimu topné tělesa nefungují.

1. V pohotovostním režimu stiskněte a podržte ikonu Zrušit ON/OFF  pro vstup do předváděcího režimu, na displeji by se mělo zobrazit „off“.
2. Posunutím posuvníku nastavení doprava aktivujete předváděcí režim a na displeji se zobrazí „off“; posuňte posuvník nastavení doleva, čímž ukončíte předváděcí režim a na displeji se zobrazí „on“



#### Upozornění


Nastavení můžete ukončit stisknutím ikony zrušení ON/OFF nebo počkat 3 sekundy, čímž se automaticky ukončí stav nastavení předváděcího režimu a vrátí se do pohotovostního stavu.

#### Režim Paměť

Režim „Memory“ má funkci ukládání dat. Údaje o pečení ukládá každých 25 minut. Pokud dojde k přerušení napájení během provozu, po opětovném zapnutí trouby, režim „Paměť“ bude pokračovat v provozu až do okamžiku, kdy bude doba pečení 0. Můžete stisknout ikonu Zrušit ON/OFF pro návrat do pohotovostního režimu.

1. V pohotovostním režimu stiskněte a podržte ikonu rychlého ohřevu po dobu 3 sekund, čímž přejdete do režimu „Paměť“. Na displeji se zobrazuje 5A8. Rozsah nastavení času je 24-80 hodin.
2. Doba pečení lze nastavit posunutím posuvníku nastavení.
3. Stiskněte ikonu start/pauza (režim „Paměť“ se spustí automaticky po uplynutí 8 sekund).

#### Upozornění

Během provozu v tomto režimu bude fungovat pouze ikona Zrušit ON/OFF , všechny ostatní funkce budou deaktivovány.

#### Příslušenství

1. Rošt (Obr. 3)

Pro nádobí na pečení, dortové formy a nádobí vhodné do trouby. Ke grilování nebo opékání pokrmů.

2. Plech na pečení (Obr. 4)

- Pro pečení menších pokrmů na tomto plechu.
- Tento plech můžete používat pro přípravu tekutých potravin nebo k vaření pokrmů se šťávou nebo džusem.
- Pro koláče, dorty, mražená jídla a velké pečené pokrmy.

3. Kámen na pizzu (Pizza Stone) (Obr. 5)

- Speciální příslušenství pro pečení pizzy.

4. Příslušenství pro pečení masa/kotlet (Steak master) (Obr. 6)

- Speciální příslušenství pro pečení masa.

5. Postranní mřížky (Obr. 7)

6. Teleskopické výsuvy (Obr. 8)

#### Poznámky

- Používejte pouze originální příslušenství dodané společností Cecotec. Jsou speciálně navrženy pro toto zařízení.
- Příslušenství se může při zahřátí deformovat. To však nemá vliv na jeho provoz. Po vychladnutí se vrátí do původního tvaru.

### Instalace příslušenství

Trouba má ve svém vnitřním prostoru 5 poloh. Polohy postranních mřížek se počítají zdola nahoru.

Upozornění

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

### Ochrana proti překlopení/pádu

Příslušenství lze vytáhnout přibližně do poloviny, aniž by se převrhlo. Při vkládání roštu se ujistěte, že je otočen správným směrem, jak je znázorněno na obrázcích 9.

### Efektivní spotřeba energie

- Odstraňte veškeré příslušenství, které během vaření a pečení nepotřebujete. Během pečení se snažte otevírat dvířka co nejméně.
- Pokud během pečení otevřete dvířka, režim se změní na "Osvětlení". Nastavení teploty se nezmění.
- V režimech bez ventilátoru snižte nastavení teploty na 50 °C přibližně 5 až 10 minut před ukončením pečení. Vnitřní teplo pomůže ukončit proces pečení.
- Používejte ohřev ventilátorem, pokud je to možné. Teplotu můžete snížit v rozmezí 20 °C až 30 °C. Pomocí ohřevu ventilátorem můžete vařit a péct ve více úrovních současně. Pokud není možné vařit a péct různé pokrmy zároveň, můžete ohřát nejdříve jeden a potom druhý, abyste využili přehřátí trouby.
- Předehřívání prázdné trouby není nutné.
- V případě potřeby vložte pokrm do trouby ihned po dosažení požadované teploty; světelný indikátor zhasne.
- Nepoužívejte odrazový alobal k zakrytí vnitřního prostoru. Používejte pekáče a zapékací misky s tmavě matným povrchem a malou hmotností. Snažte se nepoužívat těžké příslušenství s lesklým povrchem, jako je nerezová ocel nebo hliník.

### Zdravotní riziko

Akrylamid vzniká především při dlouhodobém zahřívání škrobnatých potravin (např. brambor, hranolek, chleba atd.) při velmi vysokých teplotách a během dlouhé doby.

Rady

- Používejte krátké časy pečení.
- Jídlo opékejte tak dlouho, dokud na povrchu nezíská zlatožlutou barvu, ale dávejte pozor, aby se nepřipálilo nebo neztmavlo.
- Větší dávky obsahují méně akrylamidu.
- V případě potřeby použijte režim ohřevu ventilátorem.

## 5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Ujistěte se, že je trouba před čištěním vypnutá a odpojená od elektrické sítě.

### Čisticí prostředek

- Při správné péči a čištění si spotřebič zachová svůj původní vzhled a zůstane dlouho plně funkční. Níže naleznete pokyny pro čištění a péči o tento výrobek.
- Aby nedošlo k poškození různých povrchů použitím nesprávného čisticího prostředku, dodržujte informace uvedené v tabulce. V závislosti na modelu nemusí být ve vašem zařízení přítomny všechny uvedené součásti.

### Varování

Nebezpečí poškození povrchu, nepoužívejte: silné nebo abrazivní čisticí prostředky, čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu, tvrdé drátěnky nebo čisticí houby, vysokotlaké nebo parní čističe nebo speciální čisticí prostředky pro čištění spotřebiče za tepla.

### Rady

Při čištění a údržbě se řiďte pokyny výrobce.

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

Čištění vnější části spotřebiče	
Rukojeť dvířek	Teplá voda s neutrálním mýdlem: Otřete ji kuchyňskou utěrkou a poté ji osušte jemným hadříkem. Pokud se odstraňovač vodního kamene dostane do kontaktu s rukojetí dvířek, okamžitě ji vyčistěte. Jinak se vám skvrny nepodaří odstranit.
Smaltované povrchy	Dodržujte pokyny pro čištění povrchů uvnitř trouby.
Skleněný kryt pro vnitřní osvětlení	Teplá voda s neutrálním mýdlem: Otřete ho kuchyňskou utěrkou a poté ho osušte jemným hadříkem. Pokud je vnitřní prostor velmi znečištěný, použijte speciální čisticí prostředek na trouby.
Těsnění dvířek. Neodstraňujte ho	Teplá voda s neutrálním mýdlem: Otřete ho kuchyňskou utěrkou. Těsnění nedrhňte.
Kryt dvířek z nerezové oceli (v závislosti na modelu)	Speciální čisticí prostředek na nerezovou ocel: Přečtěte si pokyny výrobce čisticího prostředku. Pro čištění sejměte kryt dvířek.
Příslušenství	Teplá voda s neutrálním mýdlem: Namočte je do vody a očistěte je kuchyňskou utěrkou nebo kartáčem. V případě velkých nánosů nečistot použijte drátěnku z nerezové oceli.
Postranní mřížky	Teplá voda s neutrálním mýdlem: Namočte je do vody a očistěte je kuchyňskou utěrkou nebo kartáčem.
Vytahovací systém (teleskopické výsuvy)	Teplá mýdlová voda: Otřete je kuchyňskou utěrkou nebo kartáčem. Neodstraňujte mazivo, dokud teleskopické výsuvy nejsou nasazeny. Nejlepším řešením je vyčistit systém po vložení výsuvů. Nečistěte ho v myčce nádobí.

**Důležité**

- Mírné barevné rozdíly na přední straně spotřebiče jsou způsobeny použitím různých materiálů, jako je sklo, plast a kov.
- Stíny na výplních dvířek, které vypadají jako pruhy, jsou způsobeny odrazy od vnitřního osvětlení.
- Smaltovaný povrch se vypaluje při velmi vysokých teplotách. To může způsobit mírné barevné odchylky. Toto je naprosto normální a neovlivňuje to fungování spotřebiče. Okraje

tenkých plechů nesmí být zcela smaltované. V důsledku toho mohou být tyto hrany drsné. To nemá vliv na ochranu proti korozi.

- Spotřebič udržujte vždy v čistotě a ihned odstraňujte nečistoty, aby se na něm netvořily odolné nánosy nečistot.
- Po každém použití vyčistěte vnitřek trouby. Tímto způsobem se vám nestane, že byste na této nečistotě pekli jídlo.
- Ihned odstraňte skvrny od vodního kamene, mastnoty, škrobu a bílkovin.
- Skvrny od jídla obsahující cukr odstraňte, pokud možno okamžitě, dokud je skvrna ještě teplá. Buďte velmi opatrní, abyste se nepopálili. Používejte vhodné rukavice.
- Použijte vhodné nádobí na pečení, např. zapékací mísu.

### Dvířka trouby

- Při správné péči a čištění si spotřebič zachová svůj původní vzhled a zůstane dlouho plně funkční.
- Chcete-li vyčistit a vyjmout výplně dvířek, můžete dvířka trouby odmontovat. Panty dvířek spotřebiče jsou opatřeny zajišťovací páčkou.
- Po zajištění zajišťovacích páček jsou dvířka spotřebiče zajištěna. Nelze ji oddělit.
- Po uvolnění zajišťovacích páček pro vyjmutí dvířek ze spotřebiče jsou panty zablokovány. Nelze je zavřít na silu. Obr. 10

### Varování – Nebezpečí poranění

1. Pokud panty nejsou zajištěny, mohou se zavírat velkou silou. Ujistěte se, že jsou zajišťovací páčky vždy zcela zajištěné nebo při vyjmutí dvířek ze spotřebiče zcela uvolněné.
2. Panty trouby se při otevírání a zavírání dvířek pohybují, dávejte pozor, abyste si nepřiskřípli prsty. Nedotýkejte se pantů.

### Vyjmutí dvířek trouby. (Obr. 11)

1. Dvířka otevřete úplně.
2. Uvolněte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo.
3. Zavřete dvířka spotřebiče až na doraz.
4. Oběma rukama uchopte dvířka po levé a pravé straně a vytáhněte je nahoru.

### Montáž dvířek trouby

Znovu nasadte dvířka spotřebiče v opačném pořadí než při jejich odstraňování.

1. Při upevňování dvířek spotřebiče dbejte na to, aby byly oba panty umístěny přesně v montážních otvorech na vnitřní straně přední výplně. Zkontrolujte, zda jsou panty zasunuty ve správné poloze. Měli byste být schopni zasunout je snadno a bez odporu. Pokud zaznamenáte odpor, zkontrolujte, zda jsou panty správně zasunuty do otvorů.
2. Dvířka úplně otevřete. Při otevírání dvířek spotřebiče byste měli znovu zkontrolovat, zda jsou panty ve správné poloze. Při nesprávné montáži se dvířka nebudou moci zcela otevřít.

## ČEŠTINA

3. Znovu zajistěte obě zajišťovací páčky.
4. Zavřete dvířka trouby. Současně ještě jednou zkontrolujte, zda jsou dvířka ve správné poloze a zda nejsou větrací otvory částečně uzavřeny. Obr. 12

### **Odstranění krytu dvířek**

Plastová vrstva na krytu dvířek může změnit svou barvu. Pro důkladné vyčištění můžete kryt odstranit.

Odstraňte dvířka spotřebiče, jak je uvedeno výše.

1. Stiskněte pravou a levou stranu krytu.
2. Odstraňte kryt.
3. Po odstranění krytu dvířek lze snadno vyjmout zbývající části dvířek spotřebiče a dále je vyčistit. Po dokončení čištění dvířek spotřebiče nasadte kryt zpět na místo a zatlačte na něj, dokud nezapadne na své místo.
4. Nasadte dvířka trouby a zavřete je, jak je uvedeno výše. Obr. 13

### **Upozornění**

Když jsou dvířka spotřebiče instalována, můžete také využít příležitosti a sejmut kryt dvířek.

1. Odstraněním krytu dvířek způsobí, že vnitřní sklo dvířek spotřebiče se uvolní; toto sklo se může snadno pohybovat a může způsobit poškození nebo poranění.
2. Odstranění krytu dvířek a vnitřního skla vede ke snížení celkové hmotnosti dvířek spotřebiče. Panty se mohou při zavírání dvířek snáze posouvat a mohou se zachytit. Nedotýkejte se pantů.

Vzhledem k výše uvedeným dvěma bodům se doporučuje neodstraňovat kryt dvířek, pokud nejsou dvířka spotřebiče odmontována. Záruka se nevztahuje na škody způsobené nesprávným používáním.

### **Postranní mřížky**

Pokud chcete vyčistit postranní mřížky a vnitřní rošty, můžete je vyjmout a vyčistit. Při správné péči a čištění si spotřebič zachová svůj původní vzhled a zůstane dlouho plně funkční.

1. Zatáhněte za přední část postranních mřížek vodorovně v opačném směru, dokud se nevyvsunou. Poté můžete kolejničky vyjmout podle obrázku 14.
2. Opětovně nasadte postranní mřížku do trouby, nejprve správně zasuňte zadní část postranní výsuvné lišty do otvoru v troubě a poté do otvoru zasuňte přední část mřížky.

### **Upevnění teleskopických výsuvů**

**(jako příklad si vezměte levou stranu pro upevnění výsuvů na pravé straně).**

1. Umístěte body A a B (obrázek 15) teleskopických výsuvů vodorovně na vnější stranu lišty postranní mřížky.

2. Otočte teleskopické výsuvy o 90 stupňů proti směru hodinových ručiček (pro pravou stranu).
3. Zatlačte teleskopické výsuvy dopředu, aby bod C zapadl do spodní lišty mřížky a bod D do horního lišty mřížky.

**Odstranění teleskopických výsuvů.** Obr. 16

(jako příklad si vezměte levou stranu pro odstranění výsuvů na pravé straně).

1. Zvedněte konec teleskopických výsuvů.
2. Zvedněte všechny teleskopické výsuvy a vyjměte je tahem směrem dozadu.

**Výměna napájecího kabelu.** Obr. 17

**Důležité**

Výměnu napájecího kabelu smí provádět pouze servisní středisko Cecotec nebo kvalifikovaný technik.

Poloha A znázorňuje polohu přípojovací skříňky v zadní části trouby.

- a. Vypněte napájení, malým šroubovákem odstraňte šrouby 1 a 2.
- b. Křížovým šroubovákem vyšroubujte šrouby 3, 4, 5 a 6.
- c. Nasadte nový napájecí kabel: žlutý/zelený kabel vložte do konektoru 3, hnědý kabel do konektoru 4 a modrý kabel do konektoru 5.
- d. Po otočení šroubu 6 se kryt přípojovací skříňky uzavře a výměna je dokončena.

Legenda obrázek 17

- 7.- Hnědý vodič (fáze L)
- 8.- Žlutozelený vodič (uzemnění)
- 9.- Modrý vodič (nulový vodič N)

## 6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

- Pokud dojde k poruše, před zavoláním servisního střediska Cecotec se ujistěte, že tato porucha nebyla způsobena nesprávným používáním, a podle tabulky poruch se pokuste problém vyřešit sami. V mnoha případech může technické závady zařízení snadno vyřešit sám uživatel.
- Pokud s některými potravinami nedosáhnete požadovaných výsledků, na konci návodu k použití najdete mnoho rad a pokynů k přípravě.

Problém		Možná příčina a řešení
Spotřebič nefunguje.	Spálená pojistka	Zkontrolujte ovládací a ochranné prvky elektrického rozvaděče ve vašem domě.
	Výpadek proudu	Zkontrolujte, zda funguje kuchyňské osvětlení nebo jiné spotřebiče.
Tlačítka se neovládají snadno	Jsou zašpiněné nebo zamaštěné	Pečlivě vyčistěte ovládací panel (viz část Čištění a údržba).
Ventilátor nepracuje nepřetržitě: Ohřev pomocí ventilátoru		To je normální z hlediska lepšího rozložení tepla a nejlepšího možného výkonu trouby.
Po použití je slyšet hluk a v blízkosti ovládacího panelu je vidět proud vzduchu.		Chladicí ventilátor je stále aktivní, aby se zabránilo vysoké vlhkosti uvnitř a aby se trouba ochladila. Chladicí ventilátor se automaticky vypne.
Jídlo není dostatečně tepelně zpracováno za čas uvedený v receptu.		Používáte jinou teplotu, než je uvedena v receptu. Znovu zkontrolujte teplotu. Množství ingrediencí se liší od receptu. Znovu si přečtěte recept.
Nerovnoměrné opékání		Nastavení teploty je příliš vysoké nebo nepoužíváte správnou výšku. Znovu si přečtěte recept a zkontrolujte nastavení. Povrchová úprava, barva a/ nebo materiál použitého nádobí nebyly pro zvolenou funkci nevhodnější. Při použití sálavého tepla, například při použití horního + spodního topného tělesa, použijte pečicí nádobí s matným povrchem, tmavé barvy a malé hmotnosti.
Světlo nesvíí		Je třeba vyměnit žárovku Výměnu žárovky musí provést technická asistenční služba společnosti Cecotec nebo kvalifikovaný technik.

- Pokud žádná z těchto situací neodpovídá vašemu problému, nepokoušejte se zařízení sami rozebírat nebo opravovat. Opravy prováděné nezkušenými osobami mohou vést ke zranění nebo vážným poruchám. obraťte se na Technický servis firmy Cecotec. Opravu musí provádět autorizovaný technik a musí být použity pouze originální náhradní díly.
- Neoprávněná údržba ovlivní bezpečné používání spotřebiče a uplatnění záručních podmínek.



### **Varování – nebezpečí úrazu elektrickým proudem**

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

### **Maximální čas provozu**

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

### **Výměna bočné žárovky uvnitř trouby.** Obr. 18

- Pokud lampa trouby nesvítí, obraťte se na technickou podporu společnosti Cecotec.
- Výměnu žárovky musí provést technická asistenční služba společnosti Cecotec nebo kvalifikovaný technik.
- Typ lampy> tepelně odolná halogenová žárovka, 25 W, 230 V.

### Upozornění

- Nebezpečí úrazu elektrickým proudem: při výměně žárovky jsou kontakty objímky žárovky pod napětím. Odpojte spotřebič od elektrické sítě nebo odpojte jistič zemního proudu ve vaší domácnosti.
- Riziko popálení: spotřebič může během provozu dosáhnout vysokých teplot. Nikdy se nedotýkejte vnitřního povrchu spotřebiče nebo topných těles. Počkejte, než přístroj zcela vychladne. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.





1. Když je spotřebič vychladlý, vložte do trouby utěrku, aby se nepoškodil.
2. Otočením proti směru hodinových ručiček sejměte skleněný kryt (Bočná žárovka). Vytáhněte postranní mřížku směrem ven a poté ji lehce vypačte plochým šroubovákem, abyste odstranili skleněný kryt (Bočná žárovka).
3. Žárovku vytáhněte, neotáčejte s ní.
4. Našroubujte zpět skleněný kryt.
5. Odstraňte utěrku a zapněte jistič, abyste zjistili, zda se žárovka rozsvítí.
6. Po kontrole, zda žárovka po výměně funguje, nezapomeňte znovu nasadit postranní mřížku.

### **Skleněný kryt**

Pokud je skleněný kryt halogenové žárovky poškozen, kontaktujte technickou podporu společnosti Cecotec.

## 7. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Technické informace si můžete prohlédnout naskenováním přiložených QR kódů.

Reference	02831	02832	02833	02834
Model	Bolero Hexa SM406000 Edge+ A+	Bolero Hexa SM406000 Glass Black A+	Bolero Hexa SM406000 Glass White A+	Bolero Hexa SM406000 Glass Grey A+
Kód QR				
Nominální napětí	220-240 V~			
Nominální frekvence	50-60 Hz			
Celkový výkon	2900 W			
Třída energetické účinnosti*	A+			

\*A+++ (nejvyšší účinnost) až D (nejnižší účinnost)

	Symbol	Hodnota	Jednotka
Identifikace modelu		02831 / 02832 / 02833 / 02834	
Typ trouby		Elektrická trouba	
Hmotnost spotřebiče	M	31.8	Kg
Počet dutin		1	
Zdroj tepla na dutinu (elektřina nebo plyn)		Elektřina	
Objem na dutinu	V	68	l

Potřebná spotřeba energie (elektriny) k ohřátí normalizované náplně v jednotlivých pečicích prostorech elektricky ohříváné trouby během jednoho cyklu v režimu s přirozenou konvekcí (konečná elektrická energie)	EC <sub>elektrická dutina</sub>	115.0	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 <sub>elektrická dutina</sub>	73.0	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 <sub>plynová dutina</sub>	N.A N.A	MJ/cyklus kWh/ cyklus (¹)
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 <sub>plynová dutina</sub>	N.A N.A	MJ/cyklus kWh/ cyklus
Index energetické účinnosti na dutinu	EEl <sub>dutina</sub>	105.8	
(¹) 1 kWh/cyklus = 3,6 MJ/cyklus.			

Zařízení splňuje evropské normy a směrnice ve znění platném v době dodání.

EU 65/2014

EU 66/2014

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

Vyrobena v Číně | Navrženo ve Španělsku

## 8. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



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

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

Dodržování výše uvedených pokynů přispěje k ochraně životního prostředí.

## 9. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

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

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

## 10. COPYRIGHT


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



## Función de limpieza con vapor (Steam Easy Clean)

Esta función ayuda a eliminar los restos de comida del interior del horno. Este método sólo es eficaz para eliminar la suciedad ligera no incrustada. No es eficaz para eliminar las manchas persistentes producidas por la cocción. Esta función sólo puede utilizarse cuando el horno está frío.

Procedimiento para la limpieza:

1. Retire todas las bandejas, platos, rejillas, etc., del interior del horno.
2. Prepare una solución de agua (85%), vinagre blanco (10%) y detergente neutro para vajillas (5%) y rocíe abundantemente sobre la puerta, las paredes laterales y la pared posterior de la cavidad del horno (Fig. 2). Asegúrese de no utilizar detergentes abrasivos.
3. Vierta 40 ml de agua (aprox) en la base de la cavidad del horno (Fig. 1).
4. Cierre la puerta. Active la función "Pizza"  y ajuste la temperatura a 130°C.
5. Apague el horno transcurridos 18 minutos aproximadamente.

NOTA: El tiempo de limpieza puede variar en función de múltiples factores.

NOTA: Supervise en todo momento el proceso de limpieza.

6. Deje que se enfríe hasta un nivel seguro antes de limpiar la superficie interior con un paño húmedo.
7. Seque adecuadamente todo el interior del horno con un paño o con papel absorbente. Retire el agua sobrante de la cavidad inferior.

ADVERTENCIA: Asegúrese de que el horno está completamente frío antes de acceder a su interior. Peligro de quemaduras.

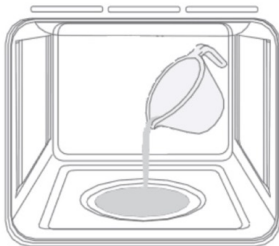


Fig. 1

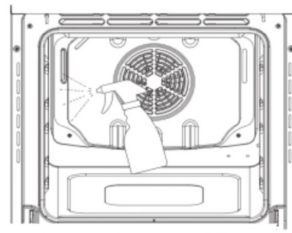


Fig. 2

NOTA:

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


## **Función de cocinado asistida por vapor (Steam Assist)**

Puede utilizar esta función para añadir un dorado extra a las bases de las pizzas, tartas y pasteles, o bien para cocinar distintos alimentos en combinación de calor inferior más vapor

Si lo desea, puede seguir los siguientes pasos:

1. Añada 100 ml de agua (aprox.) en la cavidad inferior del horno (Fig. 1).

NOTA: las medidas de capacidad pueden variar en función del modelo de horno.

2. Active la Función "Pizza"  y seleccione una temperatura de 200 °C. Tiempo aproximado de cocinado 20 minutos.
3. Una vez haya finalizado el proceso de cocción, asegúrese de retirar el agua sobrante de la cavidad del horno.

NOTA: Puede ajustar la cantidad de agua, el tiempo de cocinado y la temperatura según las necesidades de los alimentos a preparar.

ADVERTENCIA: Asegúrese de que el interior está completamente frío antes de retirar el agua sobrante. Riesgo de quemaduras.



*Fig. 1*


NOTA:

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

## Steam cleaning function (Steam Easy Clean)

This function helps to remove food residues from inside the oven. This method is only effective for the removal of light, non-fouling dirt. It is not effective to remove stubborn stains caused by cooking. This function can only be used when the oven is cold.

Cleaning procedure:

1. Remove all trays, plates, racks, etc., from the inside of the oven.
2. Prepare a solution of water (85%), white vinegar (10%) and neutral dish detergent (5%) and spray generously on the door, side walls and rear wall of the oven cavity (Fig. 2). Make sure not to use abrasive detergents.
3. Pour approximately 40 ml of water into the base of the oven cavity (Fig. 1).
4. Close the door. Activate the Pizza mode  and set the temperature to 130 °C.
5. Switch off the oven after approximately 18 minutes.

NOTE: the cleaning time may vary depending on multiple factors.

NOTE: monitor the cleaning process at all times.

6. Allow to cool to a safe level before wiping the inside surface with a damp cloth.
7. Dry the entire inside of the oven properly with a cloth or absorbent paper. Remove the remaining water of the bottom cavity.

WARNING: make sure that the oven is completely cool before accessing the interior. Risk of burns.



Fig. 1

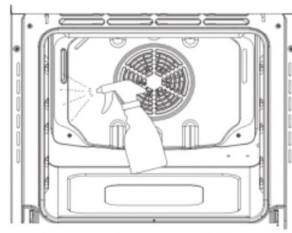


Fig. 2

NOTE:

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




## Steam assisted cooking function (Steam Assist)

You can use this function to add extra browning to pizza bases, pies, and cakes, or to cook different foods using a combination of bottom heat and steam.

If you wish, you can follow the steps below:

1. Add approximately 100 ml of water in the bottom cavity (Fig. 1).

NOTE: the capacity may vary depending on the oven model.

2. Activate the Pizza mode  and select a temperature of 200 °C. Approximate cooking time: 20 minutes.
3. Be sure to remove any excess water from the oven cavity at the end of the cooking process.

NOTE: you can adjust the amount of water, the cooking time, and the temperature according to the needs of the food to be prepared.

WARNING: make sure that the interior is completely cool before removing excess water. Risk of burns.



Fig. 1


NOTE:

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

## Fonction de nettoyage à la vapeur (Steam Easy Clean)

Cette fonction permet d'éliminer les restes de nourriture à l'intérieur du four. Cette méthode n'est efficace que pour éliminer la saleté superficielle et non incrustée. Cette fonction n'est pas efficace pour éliminer les taches tenaces causées par la cuisson. Cette fonction ne peut être utilisée que lorsque le four est froid.

Processus de nettoyage :

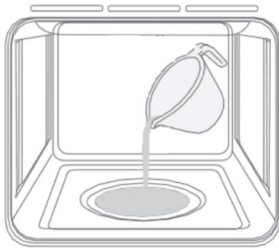
1. Retirez tous les accessoires de l'intérieur de four.
2. Préparez une solution d'eau (85 %), de vinaigre blanc (10 %) et de liquide vaisselle neutre (5 %) et pulvérisiez-la sur la porte, les parois latérales et la paroi arrière de la cavité du four (Img. 1). Veillez à ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs.
3. Versez 40 ml d'eau (environ) dans la base de la cavité du four (Img. 1).
4. Fermez la porte. Activez la fonction « Pizza »  et réglez la température à 130 °C.
5. Éteignez le four au bout de 18 minutes.

NOTE : Le temps de nettoyage peut varier en fonction de nombreux facteurs.

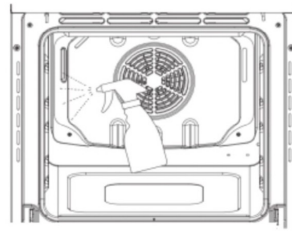
NOTE : Surveillez le processus de nettoyage à tout moment.

6. Laissez-le refroidir jusqu'à ce qu'il atteigne une température sûre avant d'essuyer la surface intérieure à l'aide d'un chiffon humide.
7. Séchez correctement tout l'intérieur avec un chiffon ou du papier absorbant. Retirez l'excédent d'eau de la cavité inférieure.

AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'intérieur du four a complètement refroidi avant de le nettoyer. Risque de brûlures.



Img. 1



Img. 2

NOTE :

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


## Fonction de cuisson assistée par vapeur (Steam Assist)

Vous pouvez utiliser cette fonction pour faire dorer davantage les bases de pizza, les tartes et les gâteaux, ou pour cuire différents aliments en combinant de la chaleur en bas et de la vapeur.

Si vous le souhaitez, vous pouvez suivre les étapes ci-dessous :

1. Ajoutez 100 ml d'eau (environ) dans la cavité inférieure du four (Img. 1).

REMARQUE : Les mesures de capacité peuvent varier en fonction du modèle de four.

2. Activez la fonction « Pizza »  et sélectionnez une température de 200 °C. Temps de cuisson approximatif 20 minutes.

3. Assurez-vous de retirer l'excédent d'eau de la cavité du four à la fin du processus de cuisson.

NOTE : Vous pouvez ajuster la quantité d'eau, le temps de cuisson et la température en fonction des besoins des aliments à préparer.

AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'intérieur est complètement refroidi avant d'enlever l'excès d'eau. Risque de brûlures.



Img. 1

NOTE :


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

DE

## Dampfreinigungsfunktion (Steam Easy Clean)

Diese Funktion hilft dabei, Speisereste aus dem Inneren des Backofens zu entfernen. Diese Methode ist nur für die Entfernung von leichtem, nicht bewuchsbildendem Schmutz geeignet. Hartnäckige Flecken, die durch Kochen entstanden sind, lassen sich damit nicht entfernen. Diese Funktion kann nur verwendet werden, wenn der Ofen kalt ist.

Verfahren zur Reinigung:

1. Nehmen Sie alle Backbleche, Schalen, Roste usw. aus dem Backofeninneren.
2. Bereiten Sie eine Lösung aus Wasser (85 %), weißem Essig (10 %) und neutralem Geschirrspülmittel (5 %) vor und sprühen Sie die Tür, die Seitenwände und die Rückwand des Backraums großzügig ein (Abb. 2). Achten Sie darauf, dass Sie keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
3. Gießen Sie ca. 40 ml Wasser in den Boden des Backraums (Abb. 1).
4. Schließen Sie die Tür. Aktivieren Sie die Funktion „Pizza“  und stellen Sie die Temperatur auf 130°C ein.

5. Schalten Sie den Backofen nach etwa 18 Minuten aus.

HINWEIS: Die Dauer der Reinigung kann von vielen Faktoren abhängen.

HINWEIS: Überwachen Sie in jedem Moment den Reinigungsprozess.

6. Lassen Sie es auf ein sicheres Maß abkühlen, bevor Sie die Innenseite mit einem feuchten Tuch abwischen.
7. Trocknen Sie das gesamte Innere des Backofens mit einem Tuch oder saugfähigem Papier gut ab. Überschüssiges Wasser aus dem unteren Garraum entfernen.

HINWEIS: Vergewissern Sie sich, dass der Backofen vollständig abgekühlt ist, bevor Sie in das Innere gelangen. Verbrennungsgefahr.

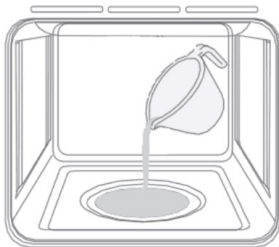


Abb. 1

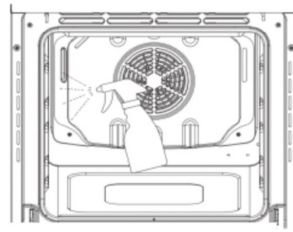


Abb. 2

HINWEIS:


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

DE

## Dampfgarfunktion (Steam Assist)

Sie können diese Funktion nutzen, um Pizzaböden, Kuchen und Torten zusätzlich zu bräunen oder um verschiedene Speisen in einer Kombination aus niedriger Hitze und Dampf zu garen.

Wenn Sie möchten, können Sie die folgenden Schritte ausführen:

1. Geben Sie ca. 100 ml Wasser in den unteren Garraum (Abb. 1).  
HINWEIS: Das Fassungsvermögen kann je nach Ofenmodell variieren.
2. Aktivieren Sie die Funktion „Pizza“  und wählen Sie eine Temperatur von 200°C. Ungefähre Garzeit 20 Minuten.
3. Nach Abschluss des Garvorgangs muss das überschüssige Wasser aus dem Garraum entfernt werden.

HINWEIS: Sie können die Wassermenge, die Garzeit und die Temperatur je nach den Bedürfnissen der zuzubereitenden Speisen anpassen.

HINWEIS: Vergewissern Sie sich, dass der Innenraum vollständig abgekühlt ist, bevor Sie überschüssiges Wasser entfernen. Gefahr von Verbrennungen.



Abb. 1


HINWEIS:

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

## Funzione di pulizia a vapore (Steam Easy Clean)

Questa funzione aiuta a rimuovere i residui di cibo dall'interno del forno. Questo metodo è efficace solo per la rimozione di sporco leggero e non incrostato. Non è efficace per rimuovere le macchie ostinate causate dalla cottura. Questa funzione può essere utilizzata solo quando il forno è freddo.

Procedura di pulizia:

1. Rimuovere tutte le teglie, piatti, griglie, ecc. dall'interno del forno.
2. Preparare una soluzione di acqua (85 %), aceto bianco (10 %) e detersivo neutro per piatti (5 %) e spruzzare generosamente sulla porta, sulle pareti laterali e sulla parete posteriore interna del forno (Fig. 2). Assicurarsi di non utilizzare detersivi abrasivi.
3. Versare 40 ml di acqua (circa) nella base della cavità del forno (Fig. 1).
4. Chiudere la porta. Attivare la funzione „Pizza“  e impostare la temperatura a 130°C.
5. Spegnerne il forno dopo 18 minuti circa.

NOTA: Il tempo può variare a seconda di vari fattori.

NOTA: Monitorare costantemente il processo di pulizia.

6. Lasciare raffreddare a un livello sicuro prima di pulire la superficie interna con un panno umido.
7. Asciugare bene tutto l'interno con un panno o carta assorbente. Rimuovere l'acqua in eccesso dalla cavità inferiore.

ADVERTENCIA: Assicurarsi che il forno sia completamente freddo prima di accedere all'interno. Pericolo di ustioni.

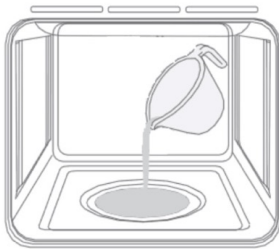


Fig. 1

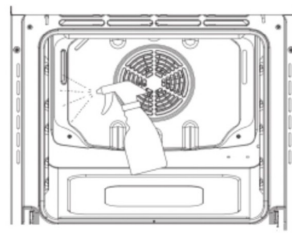


Fig. 2

NOTA:

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


## Funzione di cottura assistita a vapore (Steam Assist)

È possibile utilizzare questa funzione per dorare ulteriormente impasti per pizza, torte e dolci, o per cuocere alimenti diversi con una combinazione di calore inferiore e vapore.

Se lo si desidera, è possibile seguire la procedura descritta di seguito:

1. Aggiungere 100 ml di acqua (circa) nella cavità inferiore del forno (Fig. 1).

NOTA: Le misure della capacità possono variare a seconda del modello di forno.

2. Attivare la Funzione "Pizza"  e selezionare una temperatura di 200 °C. Tempo di cottura approssimativo di 20 minuti.

3. Al termine del processo di cottura, rimuovere l'acqua in eccesso dalla cavità del forno.

NOTA: È possibile regolare la quantità d'acqua, il tempo di cottura e la temperatura in base ai requisiti di cottura del cibo da preparare.

ATTENZIONE: Assicurarsi che l'interno del forno sia completamente freddo prima di rimuovere l'acqua in eccesso. Rischio di scottature.



Fig. 1


NOTA:

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

## Função Limpeza fácil a vapor (Steam Easy Clean)

Esta função ajuda a remover os resíduos alimentares do interior do forno. Este método só é eficaz para a remoção de sujidade ligeira e não incrustante. Não é eficaz na remoção de manchas difíceis causadas pela cozedura. Esta função só pode ser utilizada quando o forno estiver frio.

Procedimento de limpeza:

1. Retire do interior do forno as bandejas, os pratos, as grelhas, etc.
2. Prepare uma solução de água (85 %), vinagre branco (10 %) e detergente da loiça (5 %) e pulverize generosamente a porta, as paredes laterais e a parede traseira da parte inferior do forno (Fig. 2). Certifique-se de que não utiliza detergentes abrasivos.
3. Deite 40 ml de água (aprox.) na base da cavidade inferior do forno (Fig. 1).
4. Feche a porta. Ative a função "Pizza"  e regule a temperatura para 130 °C.
5. Desligue o forno após 18 minutos.

NOTA: O tempo de limpeza pode variar em função de muitos fatores.

NOTA: Acompanhe permanentemente o processo de limpeza.

6. Deixe arrefecer até um nível seguro antes de limpar a superfície interior com um pano húmido.
7. Seque corretamente todo o interior com um pano ou papel absorvente. Retire o excesso de água da cavidade inferior.

ADVERTÊNCIA: Certifique-se de que o forno está completamente frio antes de aceder ao seu interior. Perigo de queimaduras.

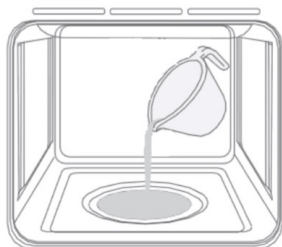


Fig. 1

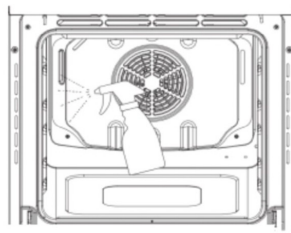


Fig. 2

NOTA:

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




PT

## Função Cozedura com assistência de vapor (Steam Assist)

Pode utilizar esta função para adicionar um dourado extra às bases de pizza, tartes e bolos, ou para cozinhar diferentes alimentos numa combinação de calor mais baixo e vapor.

Se desejar, pode seguir os passos abaixo:

1. Adicione 100 ml de água (aprox.) na parte inferior do forno (Fig. 1).  
NOTA: as medidas de capacidade podem variar consoante o modelo do forno.
2. Ative a função "Pizza"  e seleccione uma temperatura de 200 °C. Tempo de cozedura aproximado de 20 minutos.
3. Não se esqueça de retirar o excesso de água da cavidade inferior do forno no final do processo de cozedura.

NOTA: Pode ajustar a quantidade de água o tempo e a temperatura de acordo com as necessidades dos alimentos a preparar.

ADVERTÊNCIA: Certifique-se de que o interior está completamente frio antes de retirar o excesso de água. Risco de queimaduras.



Fig. 1


NOTA:

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

## Stoom eenvoudig reinigen (Steam Easy Clean)

Deze functie helpt bij het verwijderen van etensresten in de oven. Deze methode is alleen effectief voor het verwijderen van licht, niet aangroeiend vuil. Het is niet effectief in het verwijderen van hardnekkige vlekken veroorzaakt door koken. Deze functie kan alleen worden gebruikt als de oven koud is.

Procedure voor reiniging:

1. Verwijder alle bakplaten, borden, roosters enz. uit de oven.
2. Maak een oplossing van water (85%), witte azijn (10%) en neutraal afwasmiddel (5%) en spuit deze royaal op de deur, zijwanden en achterwand van de ovenholte (Fig. 2). Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.
3. Giet ongeveer 40 ml water in de bodem van de ovenholte (Fig. 1).
4. Sluit de deur. Activeer de functie "Pizza"  en stel de temperatuur in op 130°C.
5. Zet de oven na ongeveer 18 minuten uit.

OPMERKING: De schoonmaaktijd kan variëren afhankelijk van veel factoren.

OPMERKING: Houd het schoonmaakproces voortdurend in de gaten.

6. Laat afkoelen tot een veilig niveau voordat je de binnenkant afveegt met een vochtige doek.
7. Droog de hele binnenkant van de oven goed af met een doek of absorberend papier. Verwijder overtollig water uit de onderste holte.

WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat de oven volledig is afgekoeld voordat u de binnenkant aanraakt. Gevaar voor brandwonden.

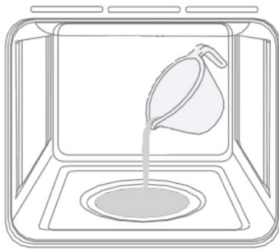


Fig. 1

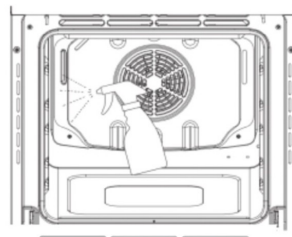


Fig. 2

OPMERKING:


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

NL

## Stoom hulp kookfunctie (Steam Assist)

U kunt deze functie gebruiken om extra bruining toe te voegen aan pizzabodems, taarten en cakes, of om verschillende soorten voedsel te bereiden in een combinatie van lagere warmte plus stoom.

Als u wilt, kunt u de onderstaande stappen volgen:

1. Voeg 100 ml water (ongeveer) toe in de onderste ovenholte (Fig. 1).  
OPMERKING: Capaciteitsmetingen kunnen variëren afhankelijk van het ovenmodel.
2. Activeer de functie "Pizza"  en selecteer een temperatuur van 200°C. Kooktijd ongeveer 20 minuten.
3. Zodra het kookproces is voltooid, moet u het overtollige water uit de ovenholte verwijderen.

OPMERKING: U kunt de hoeveelheid water, kooktijd en temperatuur aanpassen aan de behoeften van het te bereiden voedsel.

WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat de binnenkant volledig is afgekoeld voordat u het overtollige water verwijdert. Risico op brandwonden.



Fig. 1

OPMERKING:


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

PL

## Funkcja czyszczenia parą (Steam Easy Clean)

Ta funkcja pomaga usunąć resztki jedzenia z wnętrza piekarnika. Ta metoda jest skuteczna tylko przy usuwaniu lekkich, nieosadzonych zabrudzeń. Nie jest skuteczna w usuwaniu uporczywych plam powstałych podczas pieczenia. Tej funkcji można używać tylko wtedy, gdy piekarnik jest zimny.

Procedura czyszczenia:

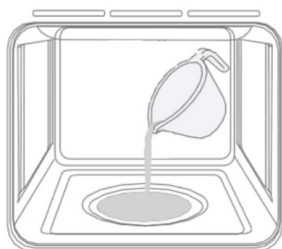
1. Wyjmij wszystkie blachy, talerze, kratki itp. z wnętrza piekarnika.
2. Przygotuj roztwór wody (85%), białego octu (10%) i neutralnego płynu do mycia naczyń (5%), i obficie spryskaj drzwiczki, ściany boczne i tylną ścianę komory piekarnika (Rys. 2). Nie używaj środków rozpuszczających brud.
3. Wlej około 40 ml wody do wgłębienia w dolnej części piekarnika (Rys. 1).
4. Zamknij drzwi. Aktywuj funkcję „Pizza”  i ustaw temperaturę na 130°C.
5. Wyłącz piekarnik po około 18 minutach.

UWAGA: Czas czyszczenia może się różnić w zależności od wielu czynników.

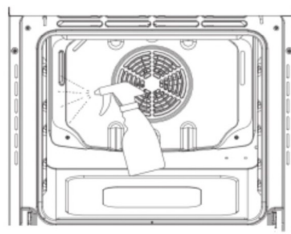
UWAGA: Monitoruj proces czyszczenia przez cały czas.

6. Poczekać, aż ostygnie do bezpiecznej temperatury, a następnie wyczyść powierzchnię wewnętrzną wilgotną ściereczką.
7. Dokładnie osusz całe wnętrze piekarnika ściereczką lub chłonnym papierem. Usuń nadmiar wody z wgłębienia na dole.

OSTRZEŻENIE: Upewnij się, że piekarnik całkowicie ostygł przed sięgnięciem do jego wnętrza. Niebezpieczeństwo poparzenia.



Rys. 1



Rys. 2

UWAGA:


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

PL

## Funkcja pieczenia z użyciem pary (Steam Assist)

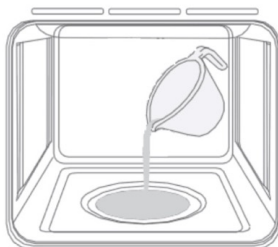
Funkcji tej można używać do nadawania dodatkowego przyrumienienia spodom do pizzy, plackom i ciastom lub do gotowania różnych potraw w połączeniu niższej temperatury i pary.

Jeśli chcesz, możesz wykonać poniższe kroki:

1. Dodaj około 100 ml wody do wnęki w dolnej części piekarnika (Rys. 1).  
UWAGA: pojemność może się różnić w zależności od modelu piekarnika.
2. Aktywuj funkcję „Pizza”  i wybierz temperaturę 200°C. Przybliżony czas pieczenia to 20 minut.
3. Po zakończeniu procesu pieczenia należy usunąć nadmiar wody z wnęki piekarnika.

UWAGA: Ilość wody, czas pieczenia i temperaturę można dostosować do potrzeb danej potrawy.

OSTRZEŻENIE: Przed usunięciem nadmiaru wody należy upewnić się, że wewnątrz całkowicie ostygło. Ryzyko poparzenia.



Rys. 1


UWAGA:

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

## Funkce čištění párou (Steam Easy Clean)

Tato funkce pomáhá odstranit zbytky jídla z vnitřku trouby. Tato metoda je účinná pouze při odstraňování lehkých, nezanesených nečistot. Není účinná při odstraňování odolných skvrn způsobených pečením. Tuto funkci lze použít pouze tehdy, když je trouba vychladlá.

Postup čištění:

1. Vyjměte z trouby všechny plechy, rošty, mřížky atd.
2. Připravte si roztok v poměru vody (85 %) a bílého octa (10 %) a prostředku na nádobí (5 %) a hojně jím postříkejte dvířka, boční stěny a zadní stěnu trouby (Obr. 2). Dbejte na to, abyste nepoužívali abrazivní čisticí prostředky.
3. Nalijte 40 ml vody (přibližně) na dno dutiny trouby (Obr. 1).
4. Zavřete dvířka. Aktivujte funkci „Pizza“  a nastavte teplotu na 130 °C.
5. Vypněte troubu po uplynutí přibližně 18 minut.

POZNÁMKA: Doba čištění se může lišit v závislosti na mnoha faktorech.

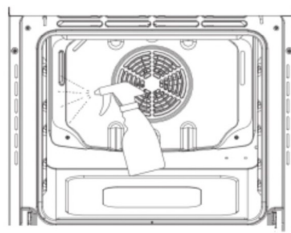
POZNÁMKA: Po celou dobu dohlížejte na proces čištění.

6. Před vyčištěním vnitřního povrchu trouby vlhkým hadříkem ji nechte vychladnout na bezpečnou úroveň.
7. Řádně vysušte celý vnitřek trouby hadříkem nebo savým papírem. Odstraňte přebytečnou vodu ze spodní dutiny.

VAROVÁNÍ: Před zahájením čištění vnitřku trouby se ujistěte, že je trouba zcela vychladlá. Hrozí nebezpečí popálení.



Obr. 1



Obr. 2


POZNÁMKA:

Grafické znázornění v tomto návodu je schematickým znázorněním a nemusí přesně odpovídat výrobku.

## Funkce pečení v páře (Steam Assist)

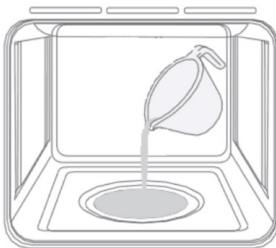
Tuto funkci můžete použít k dodatečnému propečení základů těsta na pizzu, dortů a koláčů nebo k přípravě různých pokrmů v kombinaci spodního ohřevu a páry.

Pokud si přejete, můžete postupovat podle následujících kroků:

1. Přidejte 100 ml vody (přibližně) do spodního prostoru dutiny trouby (Obr. 1).  
POZNÁMKA: rozměry jejího objemu se mohou lišit v závislosti na modelu trouby.
2. Aktivujte funkci „Pizza“  a zvolte teplotu 200 °C. Přibližná doba pečení je 20 minut.
3. Po dokončení pečení se ujistěte, že jste z dutiny trouby odstranili přebytečnou vodu.

POZNÁMKA: Můžete upravit množství vody, dobu pečení a teplotu podle potřeb připravovaného pokrmu.

VAROVÁNÍ: Před odstraněním přebytečné vody se ujistěte, že je vnitřní prostor zcela vychladlý. Riziko popálení.



Obr. 1

POZNÁMKA:

Grafické znázornění v tomto návodu je schematickým znázorněním a nemusí přesně odpovídat výrobku.

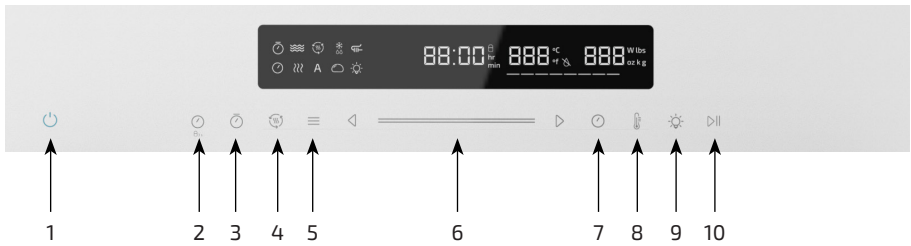


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1



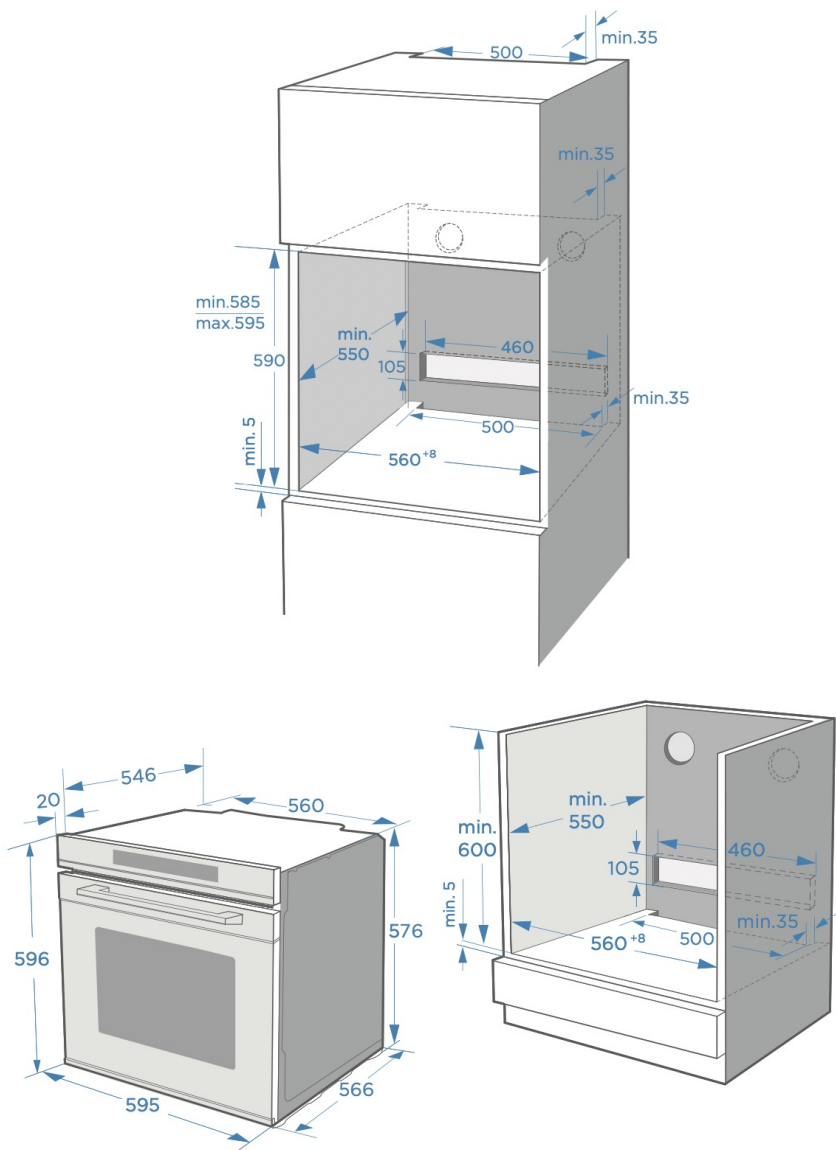
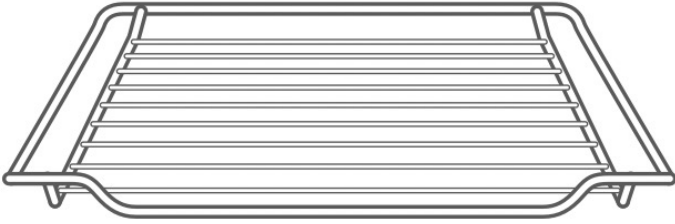
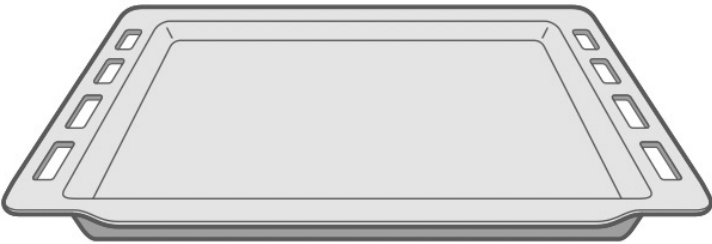


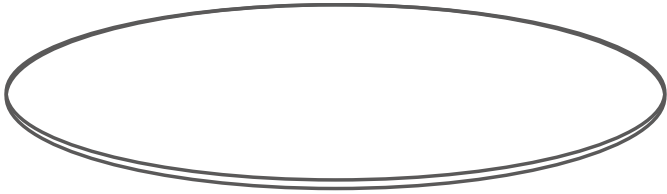
Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2



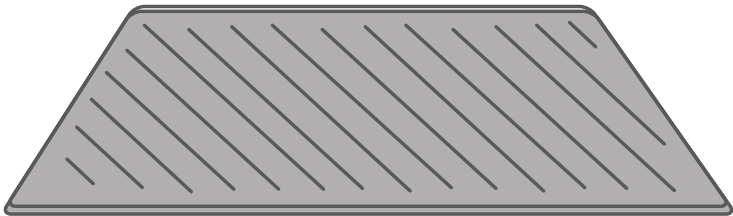
*Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3*



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



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



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

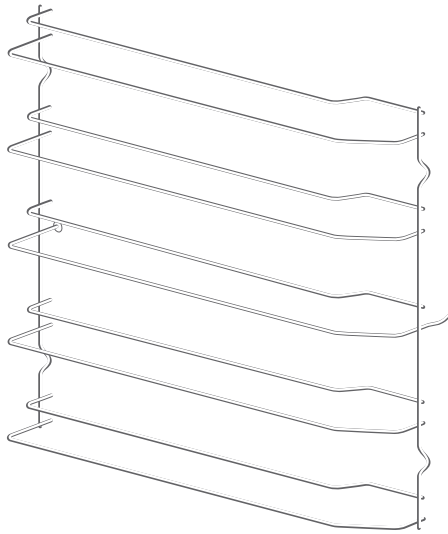


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 7

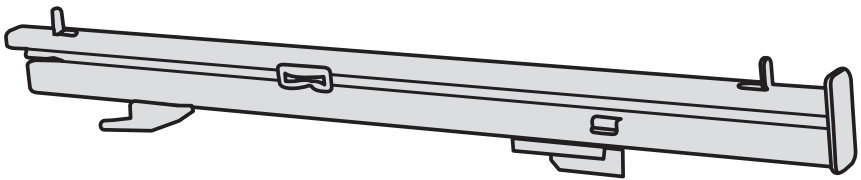


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 8

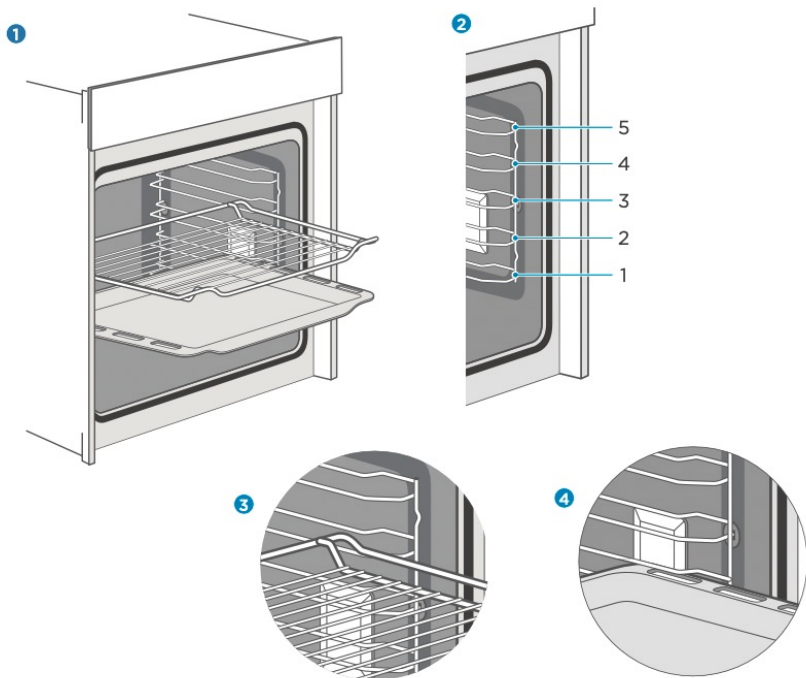


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 9

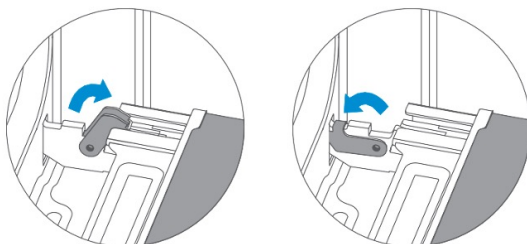


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 10

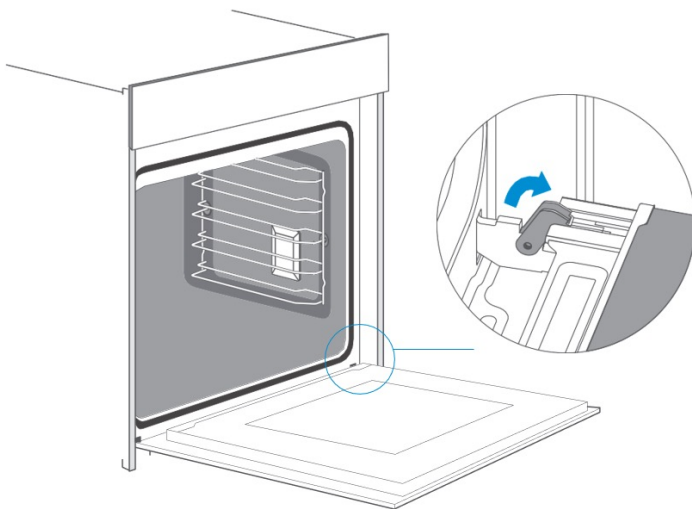


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 11

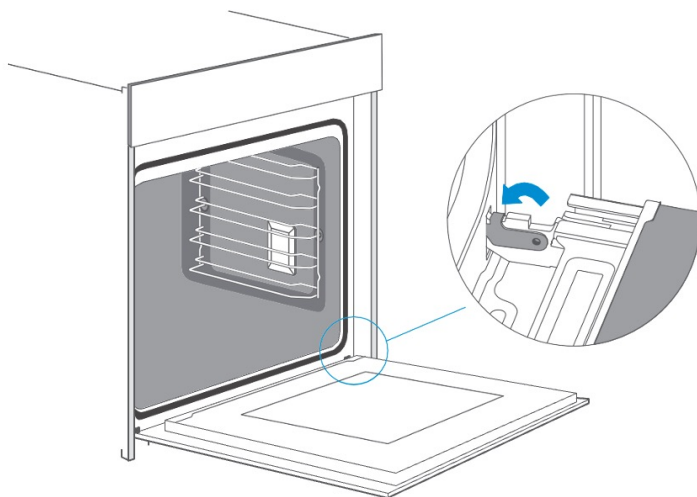


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 12

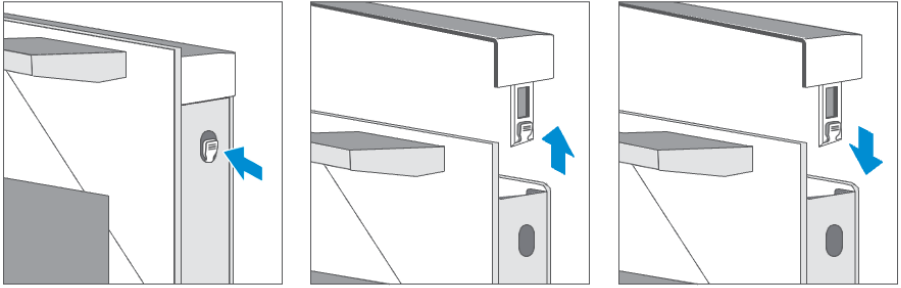


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 13

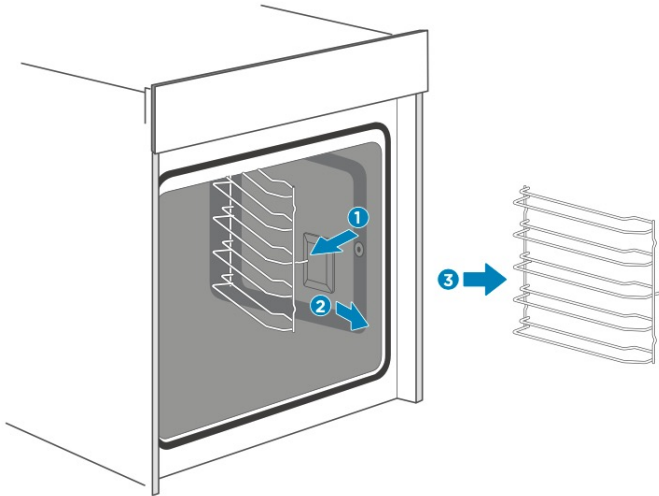


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 14

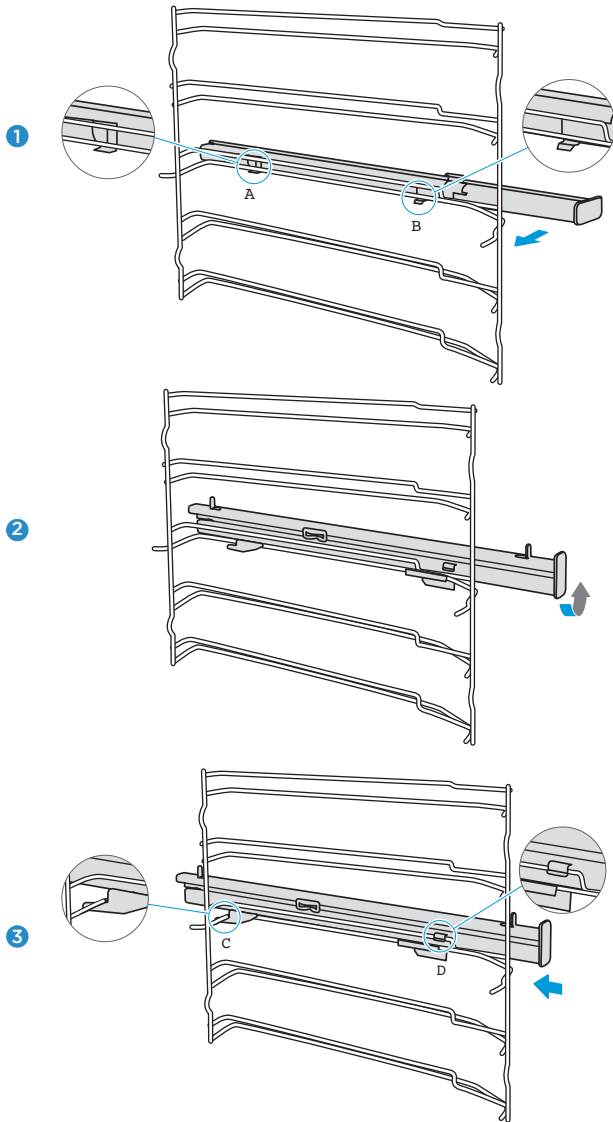


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 15



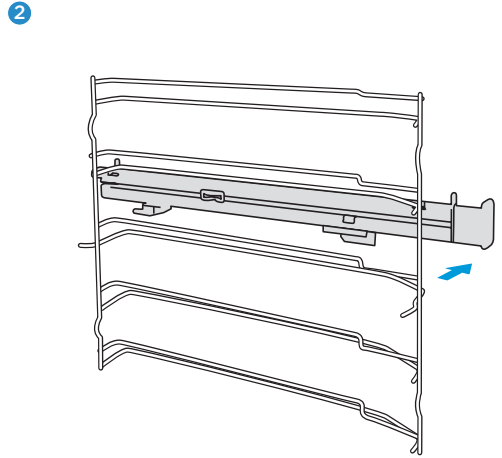
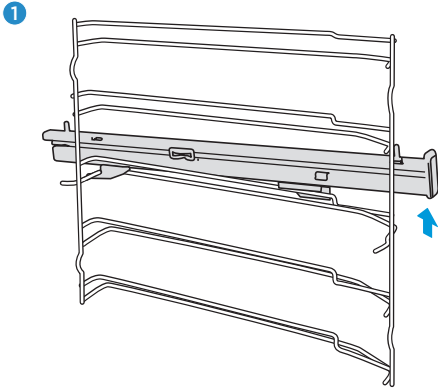


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 16

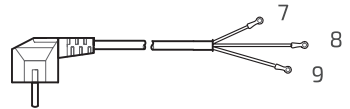
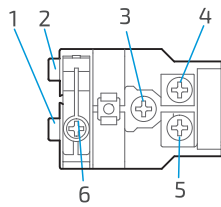
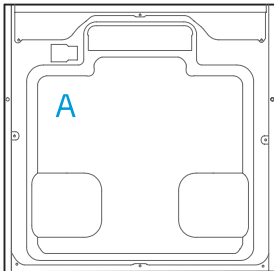


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 17

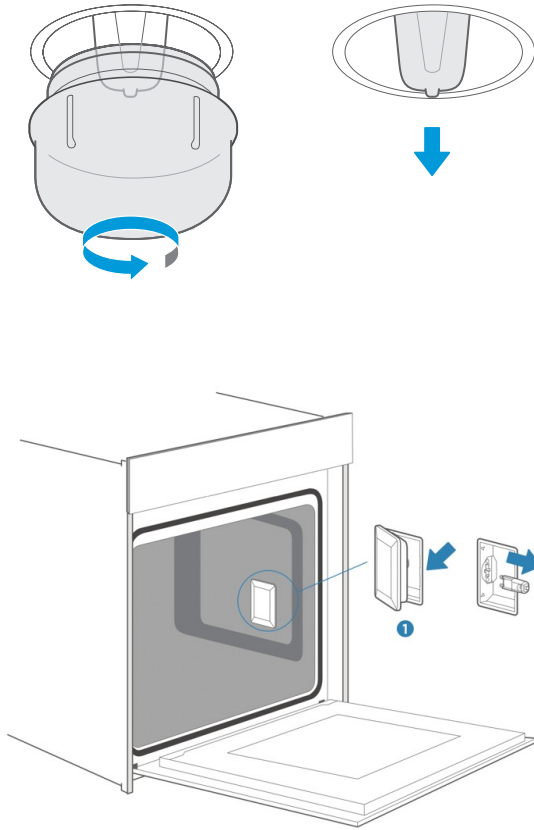


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 18



[www.cecotec.es](http://www.cecotec.es)

Cecotec Innovaciones S.L.  
Av. Reyes Católicos, 60  
46910, Alfafar (Valencia)  
AP02240425